



Coucou les loulous,

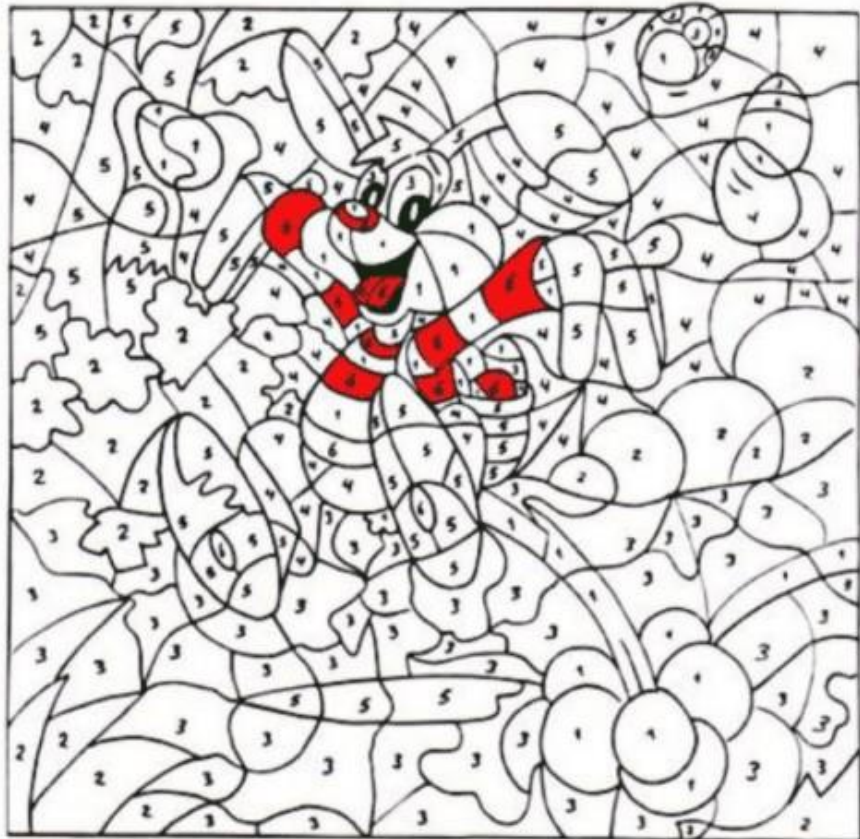
J'espère que ce n'est pas trop dur le confinement.

Ce dossier est à terminer pour le 11 mai même si nous reprenons l'école avant ; no stress 😊

Vous pouvez le réaliser sur votre pc, c'est un fichier Word et me le renvoyer à Caroline.Clinckart@saint-nicolas.be ou l'imprimer et me le rendre quand nous nous reverrons.

En attendant, prenez soin de vous, je pense à vous, vous me manquez et surtout, restez chez vous ! Bisous

kleuren op nummer



1 wit 2 zwart 3 geel 4 blauw 5 bruin 6 rood

De smaken van Thomas

Hieronder vind jij een tekstje van Thomas :

Tu entoures ce qu'il aime bien et tu ajoutes un cœur quand il adore.

Ce qu'il n'aime pas, tu le barres .



Thomas eet graag raclette maar hij eet nog liever kip.

Hij drinkt graag ice tea en hij drinkt heel graag fruitsap.

Hij drinkt niet graag cola. Hij lust geen rijst.

Hij houdt van appels maar hij houdt niet van bananen.

Hij heeft een hekel aan tomaten.

Hij houdt niet veel van witloven.

En jij ?

Ik eet graag ...

Ik drink graag ...

Ik lust ...

en Ik houd van ...

Maar Ik houd niet van

Ik eet niet graag ...

Ik lust geen ...

En ik heb een hekel aan

Vul de tekst in (tu me connais bien??)

14

- Mijn L _____ Nederlands heet Caroline.
- Haar F _____ is Clinckart
- Ze _____ in Tubeke en ze is 43 jaar _____.
- Ze is jarig op 5 F _____
- Ze is K _____ (één meter drieënzestig).
- Ze heeft bruin _____ en _____ ogen.
- Ze heeft geen K _____ .
- Haar favoriete kleur is R _____
- Haar lievelingsdier is de _____. Ze heeft er 5 thuis.
- Ze eet graag belgische _____ met alle sausen.
- Ze drinkt heel graag K _____ en bruisend W _____ (Bru of SanPellegrino)

/15

SCORE / punten

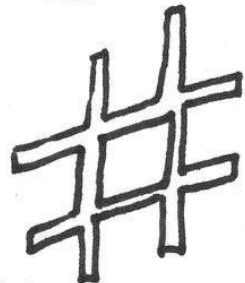
12- 14 → Je kent me heel goed !! ++

8- 12 → Je kent me nog goed +/-

<8 → Je kent me niet zo goed - -



ça va
— bien aller.



Juf. Hansje

De maanden van het jaar !

. 12 maanden bij elkaar

Replace chaque mois dans la grille

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12



Download from
Dreamstime.com

This watermarked comp image is for previewing purposes only.

ID 111386326

© Milena Moiola | Dreamstime.com

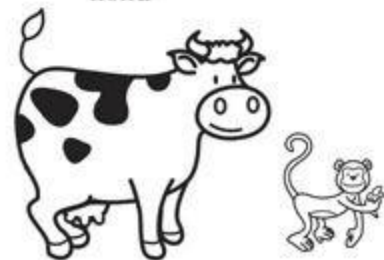
Dieren



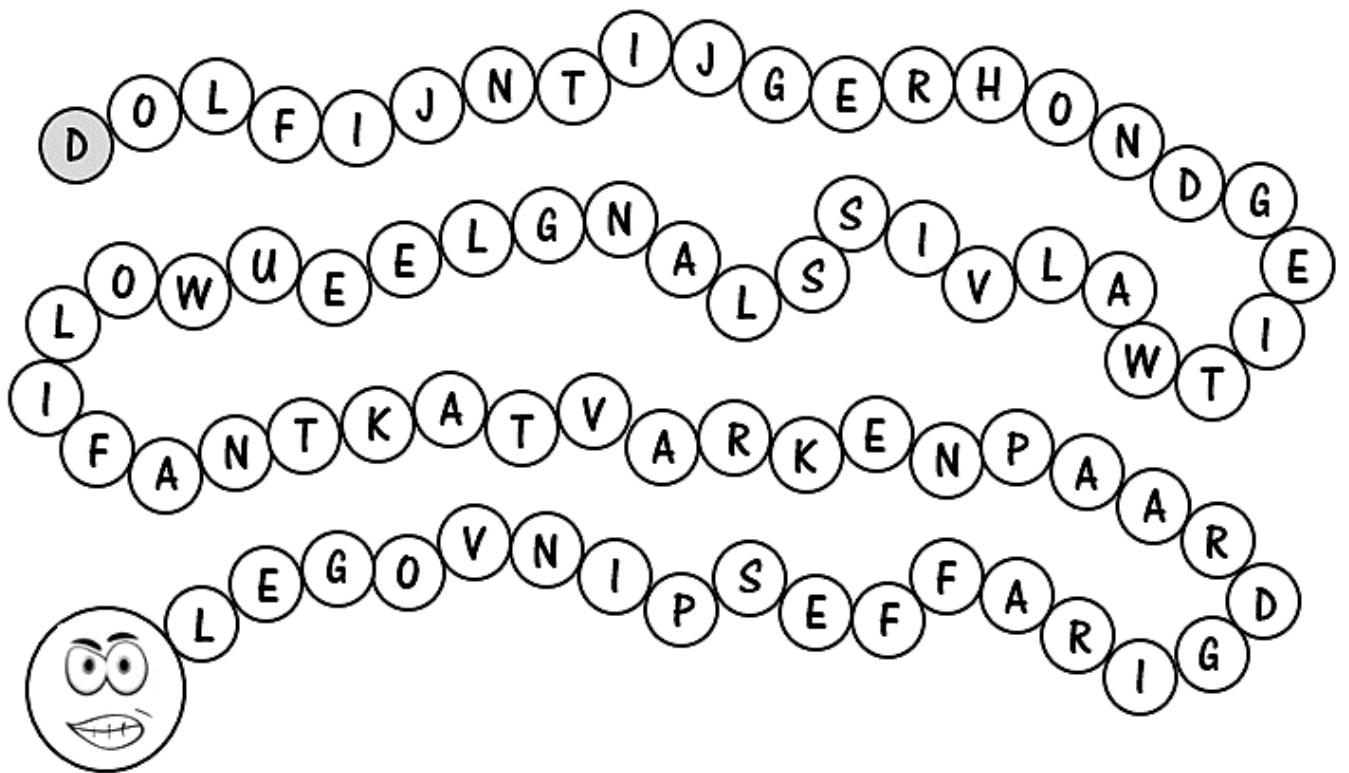
beer
muis
paard
aap
koe

vogel
spin
kip
olifant
hert

varken
kikker
poes
tijger
hond



Combien de noms d'animaux sont cachés dans la chenille ? Colorie chaque mot d'une couleur différente



Colorie chaque mot et son dessin de la même couleur... Attention aux intrus

A collection of 18 boxes, each containing a drawing of a vegetable or fruit and a corresponding Dutch label. The items are:

- de druiven (grapes)
- de prei (leek)
- de wortel (carrot)
- de meloen (melon)
- de spinazie (spinach)
- de kersen (cherries)
- de aardappel (potato)
- de neer (broccoli)
- de citroen (lemon)
- de sinaasappel (orange)
- de kool (cabbage)
- de perzik (peach)

There are also several boxes containing drawings of items that do not match their labels (intruders):

- A box with a drawing of a rose and the label "de kersen".
- A box with a drawing of a pear and the label "de aardappel".
- A box with a drawing of a peach and the label "de sinaasappel".
- A box with a drawing of a slice of watermelon and the label "de wortel".

Driekoningentaart












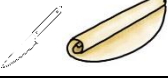

Ingrediënten

2 pakken ronde bladerdeeg	250g suiker	4 + 1 eieren	250g boter	70g zelfrijzende bloem	250g amandelpoeder

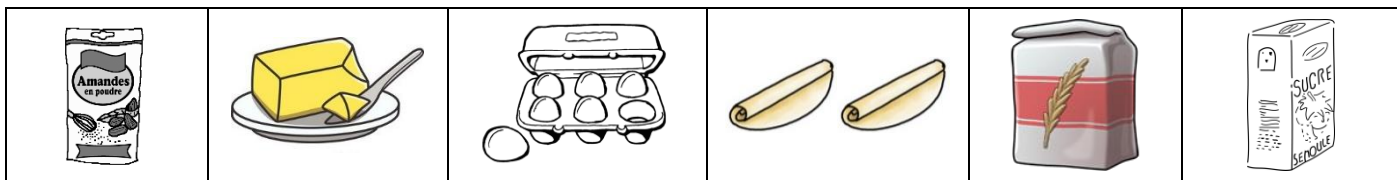
Keukengerei

een mes	een klopper	een bakvorm	een schaal	een penseel	een kom

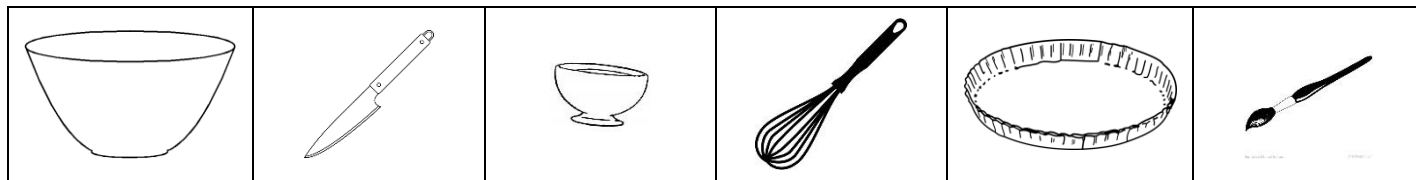
Recept

1		
2		
3		
4	3 → 	
5		
6	4 → 	
7		
8		
9		
10		
11		

Smakelijk !!



↪ **Découpe et colle dans la recette** ↪



↪ **Découpe les instructions et replace dans le bon ordre. Vocabulaire pour t'aider** ↪

Voeg 4 eieren één voor één **toe**.

Leg één van de bladerdeegcirkels op de bakvorm.

Bak de taart 30 min op 210°C.

Bevochtig de rand van het bladerdeeg met water.

Klop de boter met de suiker.

Leg de tweede bladerdeegcirkel boven het beslag en **rol** de randen over elkaar. **Druk** stevig **aan**.

Voeg dat geleidelijk **toe** aan het beslag.

Maak met een scherp mes inkepingen in het bladerdeeg.

Leg het beslag op het bladerdeeg maar **blijf** minstens 2,5 cm van de rand af.

Meng de bloem en de amandelpoeder.

Klop het 5de ei **los** en **smeer** hiermee het bladerdeeg **in**.

EINDE

Bakken = cuire

Het keukengerei	Matériel de cuisine
Kloppen	Battre
<u>Toevoegen</u>	<u>Ajouter</u>
Mengen	Mélanger
Geleidelijk	Petit à petit
Het beslag	La pâte
Leggen	Déposer
De rand	Le bord
Bevochtigen	Humidifier
Rollen	enrouler
<u>Aandrukken</u>	<u>Presser</u>
Stevig	Fort(ement)
Insmeren	Enduire
De inkepingen	Entailles