



## Tweede editie!!

de Linde  
Kindcentrum

Het is de tweede editie alweer! Wat leuk is het toch om dit te maken! Het was een beetje puzzelen met de kerstvakantie, maar hier is ie toch echt; de tweede editie van de schoolkrant!

In deze editie zitten er ook artikels van kinderen buiten de officiële redactie! Als jij nou ook een leuk artikel hebt, stuur hem dan naar dit email adres:

[karlijnnienhuijs@skobos-leerling.nl](mailto:karlijnnienhuijs@skobos-leerling.nl)

en misschien komt jou artikel wel in een van onze edities van de lindekrant!

Voor meer info kijk even op pagina 4, onder de moppen.

Door Karlijn (8a)

## Strip van de maand!!



### Hou jij van lachen?



Ga dan naar pagina 4 voor de beste moppen ooit!



Smakelijk eten!!

# 3 simpele recepten voor kinderen!

Door Pien (8a)

## 18 mini appeltaartjes:

- Koopmans appeltaartdeeg extra
- 220 g boter
- 1 ei -30 g suiker
- 3 grote appels
- 100 g cranberry's
- 5 theelepels kaneel
- 5 eetlepels paneermeel
- 500 ml slagroom
- 2 zakjes vanillesuiker
- 2 zakjes dr. Oetker klop-fix
- versiersel

- muffinvormpjes
- deegroller
- bakpapier
- spuitzak

### Bereiding;

Verwarm de oven voor op 180 graden. Maak het appeltaartdeeg volgens de verpakking. Bestuif je werkvlak met bloem. Rol ongeveer 3/4 van het deeg uit en steek met een ronde vorm (kommetje bijvoorbeeld) rondjes er uit die iets groter zijn dan het muffinvormpje zelf. Bekleed de vormpjes hiermee, prik wat gaatjes in de bodem en strooi er een dun laagje paneermeel over.

### Stap 2;

Schil de appels, snijd ze in kleine blokjes en meng ze met de suiker, cranberry's en 3 theelepels kaneel. Schep de stukjes appel in de vormpjes. Rol de rest van het deeg uit en snijd ze in dunne reepjes. Leg ze kruislinks over de appeltaartjes en druk de uiteindes zacht vast aan de buitenzijde van de gebakjes.

Bestrijk met het overgebleven ei en zet ze ongeveer 25 minuten in de oven tot dat ze goudbruin en gaar zijn.

### Stap 3

Klop de slagroom met de zakjes klop-fix en de vanillesuiker stijf. Doe deze in een spuitzak en maak toefjes op je appeltaartjes. Je kunt ook met een lepel de slagroom erop scheppen. Doe ook nog wat kaneel over de slagroomtoefjes. Nu kan je ze versieren met leuke versiersels.



## 30 kerstkoekjes:

- 200 g bloem
- 75 g suiker
- 1 eidooier
- 1 zakje vanillesuiker
- 125 g boter
- 1 eetlepel koud water

Mixer Bakplaat met bakpapier  
Deegroller  
Uitsteekvormpjes  
Plasticfolie

### Bereiding;

#### Stap 1;

Doe de bloem, suiker en de vanillesuiker in een kom. Voeg de boter in blokjes en de eidooier toe. Mix het tot een kruimelig geheel. Voeg dan de eetlepel water toe en kneed het deeg met je handen tot een stevige bal. Is het nog erg droog, voeg dan een beetje extra water toe, is het te nat, dan een beetje extra bloem. Wikkel het deeg in een stuk plasticfolie en leg het voor een half uurtje in de koelkast. Als het deeg koud is dan krijg je een extra knapperig resultaat en is het makkelijker om het deeg te bewerken. Verwarm de oven alvast voor op 175 graden.

#### Stap 2;

Haal het deeg uit de folie. Strooi wat bloem op de ondergrond en rol het deeg uit met de deegroller. Steek er met de vormpjes vormen uit. Je kan ook papiertjes knippen in de vormpjes die je wilt en ze daarna omtrekken met een mes.

Leg de koekjes op de bakplaat met bakpapier. De koekjes lopen niet heel erg uit, maar het is wel goed om er wat ruimte tussen te houden. Schuif de bakplaat met de koekjes in de oven en bak ze 15 minuten goudbruin. Haal de bakplaat uit de oven en laat de koekjes op de bakplaat even afkoelen.

Versieren maar en klaar!

## 10 worstenbroodjes:

- 250 g bloem
- 150 ml water
- 5 g zout
- 5 g suiker
- 25 g roomboter half zakje gist

### Voor worstjes;

- 400 g half-om-half gehakt
- 1 ei
- 1 beschuit verpulverd
- half theelepeltje zout
- half theelepeltje peper
- 1 theelepeltje mosterd

- Bakpapier
- Mixer met deeg haak
- Kwast om mee te bestrijken
- Weegschaal
- Deegroller

### Bereiding;

Verwarm de oven voor op 220 graden.

#### Stap 1: deeg

Doe alle ingrediënten in een kom en mix het deeg, op een rustige stand, tot een soepel elastisch deeg. Het deeg mag niet plakken aan de kom. Als het te droog is kan je er nog wat water of boter bij doen. Zet het deeg in de kom afgedekt opzij op een warme plek en laat het 10 minuutjes rijzen.

### Stap 2: worstjes

Meng alle ingrediënten voor de worstjes door elkaar. Verdeel het gehakt in porties van 40-45 gram en rol er worstjes van. Leg de worstjes afgedekt met wat folie in de koelkast. Stap 3: opbollen van het deeg Verdeel het deeg in porties 40-45 gram. Kneed het deeg niet op nieuw, maar snijd er stukjes van af. Van de stukjes deeg rol je bolletjes met je vlakke hand, terwijl je langzaam je duim en je pink naar elkaar toe beweegt tijdens het rollen.

### Stap 3: opbollen van het deeg

Verdeel het deeg in porties 40-45 gram. Kneed het deeg niet op nieuw, maar snijd er stukjes van af. Van de stukjes deeg rol je bolletjes met je vlakke hand, terwijl je langzaam je duim en je pink naar elkaar toe beweegt tijdens het rollen.

### Stap 4: inrollen

Nu begint het echte werk! Van de bolletjes maak je met een deegroller een ovaal lapje ter grootte van iets meer dan de lengte van het worstje. Leg het worstje er in en vouw het deeg er over. Zorg dat de naad goed dicht zit. Leg de worstjes met de naad naar beneden op de bakplaat die je met een vel bakpapier hebt bedekt. Bestrijk de worstjes met een geklopt eitje. Laat de worstenbroodjes ongeveer een uur op de bakplaat rijzen op een warme plek.

### Stap 5: bakken

Bak de worstenbroodjes ongeveer 10 minuten op 220 graden.

Smakelijk eten!!

# Knutseltip: dennenappel versiering!!

Verveel jij je wel eens? Ga dan alvast maar je dennenappel zoeken, want hier is een leuke en gemakkelijke knutsel Tip voor groot en klein!



### Benodigheden:

- ongeveer 150 g klei
- dennenappel
- groene verf
- kwast
- versiersels
- lijm

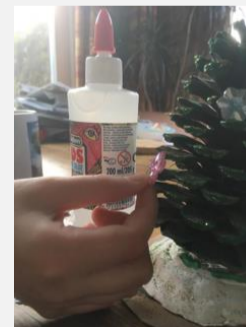
1. Maak een balletje van de klei.

2. Duw de bal plat en maak een kommetje in het midden.

3. Zet de dennenappel erin.

4. Verf de dennenappel groen.

5. Strooi glitters over de dennenappel als de verf nog nat is.



6. Als de verf droog is kun je de kerstboom versieren met diamantjes en glitters.

**Klaar is kees!**



Door Anouk A (8a)



## Lachen, gieren, brullen met deze moppen!

door Kris (5b)

Twee oenen zitten in een boot waar een gat in zit. Vraagt de ene oen aan de andere: 'Heb jij een boormachine bij je?' 'Nee, waarom heb je hem dan nodig?' wil de andere oen weten. Antwoordt de ene oen: 'Om nog een gat in de boot te boren, dan loopt al het water er weer uit!'

Jantje vraagt aan de meester: 'Meester, mag het raam open?' De meester: 'Natuurlijk jongen, hoezo?' Jantje: 'Thuis slaap ik ook altijd met het raam open!'

Pieter gaat voor het eerst naar zwembad, maar hij wil niet in het water. Als hij eindelijk in het water ligt, brult hij: 'Mijn zwembad is niet waterdicht!'

2 baby's liggen in het ziekenhuis. 'wat ben jij, een jongen of een meisje?' 'ik laat het je zien als de zuster weg is!' dan zegt de baby als de zuster weg is: 'kijk, blauwe sokjes!'

Winkelbediende: 'De man die gisteren het warenhuis beroofde is er weer!' Politieagent: 'Rustig maar, wij komen eraan. Sluit alle uitgangen af!' Even later, als de agent arriveert, is de man weg. De agent zegt: 'Hoe kan dat nou?' Winkelbediende: 'Hij is ontsnapt via de ingang...'

Een jongen is op de kermis en gaat naar een kraam waar een man tegen de jongen zegt: 'Als ik jouw gewicht opschrijf, dan moet jij mij vijftig euro geven. Maar als het niet lukt, krijg jij van mij vijftig euro.' De jongen kijkt om zich heen, maar ziet nergens een weegschaal staan en gaat akkoord met de man. De man doet precies wat hij zei en schrijft op: 'Jouw gewicht.' 'Dat wordt dan vijftig euro!' zegt de man tegen de jongen.

### Mensen gezocht!!

Door Karlijn (8a)

Wij zoeken journalisten! Onze krant kan groter, maar dat kunnen wij niet alleen! Wij hebben leuke, grappige, belangrijke, serieuze, rare artikels nodig om deze krant te vullen, en om opvolgers te kiezen voor het moment dat groep 8 de school verlaat! Voor editie 3 stuur je artikel naar dit email adres;

[karlijnnienhuijs@skobos-leerling.nl](mailto:karlijnnienhuijs@skobos-leerling.nl)

voor 5 februari!

Twee leeuwen lopen door de woestijn. Zegt de ene leeuw tegen de andere: 'Pff, wat is het warm hier!' Zegt de andere leeuw: 'Doe je dikke vacht dan even uit!'

Een man komt in een oerwoud een tijger tegen. Hij is doodsbang en rent weg, maar de tijger komt achter hem aan. Na drie uur rennen valt de man heel moe op de grond. Hij denkt: 'Nu ben ik er geweest!' De tijger komt naar hem toe, tilt zijn poot op, tikt de man aan en zegt: 'Tikkie, jij bent hem!'

Er liggen twee baby's in een wiegje. Zegt de ene tegen de andere baby: 'Ik ben om 12 uur 's nachts geboren.' Zegt de andere: 'Wow! Jij mag laat opblijven!'

Voor editie 4 stuur je artikel op naar dit email adres:

[karlijnnienhuijs@skobos-leerling.nl](mailto:karlijnnienhuijs@skobos-leerling.nl)

voor 5 maart!

Wat zou het ons leuk lijken als jij een artikel maakt! Veel succes met schrijven!!

# Ongeluk met boom!

Door Jet (8a)

## Brandweerman Henk vertelde bij het interview van de maand ook nog dit verhaal...



Na het interview werd nog een verhaal verteld over iemand die een of andere vuurwerk bom aan een boom had gebonden. De bom ging af, en die was blijkbaar best heftig, want ze hebben een boom naar de vlakte getrokken!! Hier op het bovenstaande plaatje, zie je de boom liggen. Het is best een grote boom, dus moet het wel best wel zwaar vuurwerk zijn geweest!

Anders kun je nooit zo'n dikke boom neerhalen. Vlak na het interview moest de brandweerman naar de boom toe om hem verder op te ruimen. Ik weet niet of hij nu al helemaal weg is, en hoe het is gegaan. Laten we hopen dat het opruimen goed ging en dat het niet vaak meer gebeurt.

# Interview van de maand: brandweerman Henk Roefs!



Yes!! Het nieuwe jaar is al een tijdje van start! 2020 alweer! Waarschijnlijk heb jij om 12 uur op oudjaarsavond ook wel wat vuurwerk zien knallen! Het ziet er natuurlijk heel mooi uit, en het is hartstikke gaaf om het zelf af te steken, maar het is ook heel erg gevaarlijk! Daarom heb ik een echte brandweerman geïnterviewd over vuurwerk ongelukken. Hij vertelt van alles over vuurwerk, en hij geeft ook tips voor het veilig afsteken van vuurwerk! En hij verteld zelfs over een ongeluk met een boom... kijk je mee?

Door Jet (8a)

**Was er dit jaar veel overlast? Wat doen jullie aan de ongelukken? Was het meer dan vorig jaar?**

"Het gaat steeds beter met vuurwerk!! Het viel eigenlijk wel mee. Als er iets is, gaan we naar de locatie, en hopen ons werk te kunnen doen!"

**Bij welke gevallen gebeuren de meeste ongelukken?**

"wanneer ze knalvuurwerk afsteken. En soms maken ze zelf hele gevaarlijke vuurwerkbommen."

**Vind je het goed dat ze de vreugdevuren in Scheveningen hebben verboden?**

"het is goed dat ze het hebben verboden vind ik. De vuren zijn veel te gevaarlijk. Ze maken ze ook zo hoog!"

**Een aantal steden willen misschien vuurwerk gaan verbieden! Wat vind jij daarvan?**

"Waarschijnlijk is het wel een optie, en ik ben het er ook mee eens. Maar het is wel lastig vuurwerk te verbieden, want dan heb je meer kans dat ze illegaal vuurwerk gaan kopen!!"

**Heb je wel eens ooit een heel erg vuurwerk ongeluk meegemaakt? En heb je nog tips voor het veilig afsteken van vuurwerk?**

"Niet echt. In onze gemeente zijn er zoals ik al zei niet vaak erge dingen. Qua tips: koop vuurwerk waarvan je zeker weet dat het legaal is. Steek het aan met een lont, en bovenal; kijk uit met vuurwerk!"

**Vuurwerk is mooi, maar ook gevaarlijk! Let dus altijd op, als je vuurwerk afsteekt!!**

"Het is moeilijk vuurwerk te verbieden, misschien kopen ze dan wel nog meer illegaal vuurwerk!!"