

# De Tjonger Brief

Het Nieuws Van De Tjongerschool



## Nationale Pannenkoekendag

Wij hadden afgelopen vrijdag een Pannenkoekendag op school. Iedereen heeft flink gesmikkeld.

Ook op onze school vieren we Pannenkoekendag. Het was anders dan anders. Normaal ging iedere klas apart naar de voetbalkantine van VV Mildam. Daar waren ook ouders om samen pannenkoeken te eten.

Dit jaar deden we het op school ook, maar waren er geen ouders aanwezig. Wel heeft iedere klas wat moois gemaakt voor de ouders. Iedereen nam zijn eigen pannenkoek en beleg mee. Zo was het toch nog geslaagd.



Groep 1/2 is in de lente.

Groep 1/2 maken tekeningen van de lente. Ze zijn al in de stemming.



5/6 weer naar eigen lokaal  
5/6 zit weer in hun eigen lokaal daar zijn ze blij mee.



Al 185 jaar onze Tjongerschool  
Onze Tjongerschool bestaat al meer dan 185 jaar. Ervoor was er nog winterschool

1

## RAADSEL

Waarom zijn visoen slims?

Omdat ze in een school zwemmen



## Tennis instuf voor de jeugd

Woensdag 3 april a.s. 13:00 - 13:00

Het kennelambanen gaan tegen de jeugd.  
Zie ook de kalender in klas 1  
Kom dan ook te hoog van vriend of vriendin aanpakken.  
Tot gauw.

Wat is een visioen of a kind?  
[info@tjongerschool.nl](mailto:info@tjongerschool.nl)  
DE LUST 18  
Wijkbeheerder, T.J. Huisman

2

## WEETJE

Wij hebben bijna de 100 kinderen!! We zitten op 99!!

## Interview KIR

KIR = Kinder Innovatie Raad. Dank aan Riemer en Fenna

**Wat is de KIR:** Verschillende scholen maken plannen voor Ambion scholen.

**Waar doen jullie de KIR:** In Thialf Heerenveen

**Hebben jullie het leuk in de KIR:** Ja, maar soms wel moeilijk.

**Wat hebben jullie besloten:** Vr Brillen, koken op school en een escape room.

**Wat is het verschil tussen KIR en Leerlingenraad:** KIR voor Ambion scholen en grotere plannen.



## Wie Is Het?



Het is een jongen. Hij heeft broers en zussen. Hij heeft geen huisdieren. Zijn lievelingskleuren zijn: paars, zwart en wit. Hij woont in Heerenveen.

Antwoord volgt volgende editie. Denk je te weten wie het is stuur een berichtje naar [idsboeve@appleid.ambion.nl](mailto:idsboeve@appleid.ambion.nl) of [fennaionker@appleid.ambion.nl](mailto:fennaionker@appleid.ambion.nl) en win een interview in de volgende editie.

### 1. Recept Zelfgemaakte Boterkoek.

2.

### 3. Ingrediënten                      benodigheden

4.

5. 1 ei                                      Mixer

6. 250g suiker                          Bakpapier

7. 250g bloem.                         Bakvorm

8. Mespuntje zout.                    Oven

9. 250g boter

10. Boter om in te vetten

11.

12. **Bereidingswijze.** 1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet de bakvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier. 2. Klop de zachte boter met de suiker en roer het ei en het zout erdoor. Voeg de bloem toe en kneed er een soepel deeg van. 3. Duw het deeg in de vorm, bestrijk met melk en teken er met een vork een raster motief in. 4. Bak de boterkoek in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

