

Fundament  
voor talent

# Catharinanieuws

Nummer 5

25 november 2011

IN DIT NUMMER:

Ouderbijdrage

Continuurooster

Nieuws uit de klassen

Kerstvakantie



## Ouderbijdrage

### Agenda

Maandag 5 december

Sinterklaasviering

Woensdag 21 Decem-  
ber

Kerstdiner

Vrijdag 23 december

Start Kerstvakantie

Op 3 oktober heeft u een brief gekregen waarin wij u hebben verzocht de ouderbijdrage vóór 1 december te voldoen. Helaas heeft nog niet iedereen betaald. U wordt vriendelijk doch dringend verzocht de ouderbijdrage zo spoedig mogelijk te betalen.

Zoals in de nieuwsbrief al geschreven stond, kunt u de € 40,-- (per kind) op twee manieren voldoen:

overmaken op bankrekening 67.82.37.964, onder vermelding van "naam kind en groep";

of

contant bij de administratie locatie Vechtstraat, of bij Ronnie, conciërge locatie MHP, u ontvangt dan een kwitantie;

Uw bijdrage is hard nodig voor de vele activiteiten die wij voor uw kind(eren) organiseren.

Alvast bedankt voor uw medewerking.



## Enquête oudermiddagen

Helaas hebben wij geen respons ontvangen op de oproep voor nieuwe thema's die onze oudercontactpersoon, juf Annelies, met ouders kan geven.

Juf Annelies gaat nu met de ouderraad in gesprek hoe zij deze bijeenkomsten zinvol kan invullen.



## Kerstvakantie

Vrijdag 23 december zijn alle leerlingen vrij want dan start onze kerstvakantie!

## Continuurooster

Wij vieren **maandag 5 december** het Sinterklaasfeest en hebben op deze dag een continuurooster. Dat betekent dat **alle** kinderen tussen de middag op school overblijven en eerder vrij zijn.

Rooster Meerhuizenplein: **08.30 – 14.00 uur**  
Rooster Vechtstraat: **08.45 – 14.15 uur**

Houdt U dus rekening met het ophalen en opvang van de kinderen op deze dag!

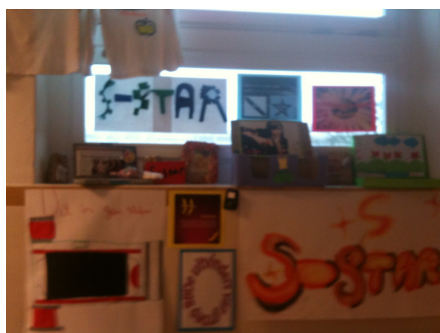


## De leestoppers van groep 1/2

Er zijn diverse kinderen uit groep één en twee die al kunnen lezen. Wat een toppers!



En ook in groep drie tot en met acht zitten leestoppers!



De leeromgeving van groep 8b bij juf Maureen. Je ziet hier de lancering van je eigen bedrijf. Het doel was binnen 1 oogopslag zien waar het om draait.



St. Catharinaschool  
Vechtstraat 88  
1079 JN Amsterdam

Meerhuizenplein 4  
1078 TC Amsterdam  
020 66 43 959

**FUNDAMENT VOOR  
TALENT!**

Email:  
[stcatharina.info@askoscholen.nl](mailto:stcatharina.info@askoscholen.nl)

Bezoek onze website: [www.catharinaschool.nl](http://www.catharinaschool.nl)

## Geen nood! Zo maak je een pepernoot

### Wat heb je nodig?

- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 100 gram bruine basterdsuiker
- 75 gram boter
- 2 eetlepels speculaaskruiden
- 1 theelepel zout
- 4 eetlepels melk
- Beslagkom
- Bakpapier
- Oven

1

Doe het bakmeel, de bruine basterdsuiker, boter, speculaaskruiden, zout en melk in een kom.

2

Kneed met je handen een deegbal en leg de deegbal een half uurtje in de koelkast.

3

Draai met je handen kleine balletjes van het deeg.

4

Leg de deegballetjes op bakpapier op de bakplaat. Zorg dat er voldoende ruimte tussen de pepernootjes zit, want tijdens het bakken groeien ze.

5

Bak de pepernoten in 15 tot 20 minuten in een voorverwarmde oven op 175°C.

**En smullen maar!**

© Ruud Bijman