

Vol. 01

DECEMBER 2024



Agnieten
college


2024-2025
Team

Agnieten
Courant



iNHOUD

-  Interview met meneer Roffel
-  Tips om te leren
-  Films
-  Vriendenboekje
-  Dilemma's
-  Recepten
-  Puzzels



Hier is-ie dan, de eerste editie van
de Agnieter Courant! Gemaakt voor
én door leerlingen en medewerkers.

In deze enige echte schoolkant van
het Agnieten vind je verschillende
interviews, weetjes, puzzels,
dilemma's, tips om te leren en tips
om te luieren, en nog veel meer.

Met dank aan Jinthe, Anne, Isa en
Eline (klas 3A) en alle collega's die
zo lief waren om zich te laten
bestoken met vragen. Zonder jullie
had hij hier niet gelegen.

Veel leesplezier!





Interview met

‘Waarom sprak het Agnieten College u aan?’

‘Ik ontmoette mevrouw Meijerink vorig jaar en zij was heel enthousiast over deze school. Dat heeft me eigenlijk een beetje overgehaald. Ik vind het ook heel leuk om met 1 groep mensen samen te werken.’

Wat wilt u graag nog een keer doen?

‘Het lijkt me heel leuk om weer een keer op wintersport te gaan of een keer een verre reis naar bijvoorbeeld Afrika samen met mijn vrouw en kinderen.’

Wat voor werk heeft u hiervoor gedaan?

‘Hiervoor werkte ik op het CCC en ik was daar teamleider van de havo. Ik zorgde ervoor dat het goed ging met de leerlingen en dat ze goed les kregen. Ik vond dit ook heel erg leuk om te doen.’

Wat vindt u het leukst aan dit werk?

‘Ja, eigenlijk alles wel. Ik heb niet echt iets wat ik echt heel vervelend vind om te doen. Maar ik vind het niet zo leuk om bijvoorbeeld (kleine) ruzietjes op te lossen.’

Wat zijn uw hobby's?

‘Ik hou van tennissen en hardlopen. Ook vind ik klussen erg leuk om te doen. En natuurlijk vind ik het heel leuk om met mijn 3 kinderen leuke activiteiten te ondernemen.’

Wat zou u graag willen doen als u geen docent was geworden?

‘Wat mij leuk lijkt, is om kinderen en volwassenen die moeten revalideren te helpen.’



meneer Roffel

Wist je dat...

Hij 16 september jarig
is?

Hij drie kinderen heeft?
Luna (11), Suze (9) en
Tom (6)

**Hij les heeft gehad van
mevrouw Meijerink?**

Hij vroeger bij sv
gevoetbald heeft?

Meneer Roffel bijna elke dag
naar school gaat met de fiets?
Dat is drie kwartier fietsen!

Hij heel erg van de
Indische keuken
houdt?



Tips om te leren

AARDRIJKSKUNDE, GESCHIEDENIS, NATUURKUNDE, SCHEIKUNDE EN BIOLOGIE:

1. MAAK AANTEKENINGEN TIJDENS DE LES
2. MARKEER DE BELANGRIJKE WOORDEN (GEBRUIK KLEURTJES). ZORG DAT JE OOK WEET WAT HET BETEKENT EN SCHRIJF DAT ERBIJ.
3. MAAK EEN SAMENVATTING OVER DE BELANGRIJKSTE DINGEN.
4. LEER DE BEGRIPPEN

ENGELS, FRANS EN DUIJS

1. ZORG DAT JE AL VROEG BEGINT MET DE WOORDJES LEREN
2. ALS HET VEEL WOORDJES ZIJN, DEEL HET DAN OP IN BLOKJES, ZODAT JE MINDER LANG BEZIG HOEFT TE ZIJN MET LEREN.
3. LEER NIET TEVEEL PER DAG, MAXIMAAL 1 ZO'N BLOKJE. DAN ONTHOUD JE HET BETER.
4. TEST JEZELF OP DE GRAMMATICA OF VRAAG VOOR EEN OEFENBLAD. ZORG DAT JE HET OOK NAKIJKT EN LEERT VAN JE FOUTEN.

NEDERLANDS:

1. CHECK VOOR JEZELF OF JE DE GRAMMATICA SNAPT EN KAN TOEPASSEN.
2. GEBRUIK [CAMBIUMNED.NL](https://cambiumned.nl) OM DE ONDERDELEN DIE JE LASTIG VINDT, EXTRA TE OEFENEN
3. [JUFMELIS.NL](https://jufmelis.nl) KUN JE OOK GEBRUIKEN VOOR GRAMMATICA

Overhoor jezelf en kijk waar je minder goed in bent

Alleen doorlezen is niet genoeg!



... en als je even klaar bent met leren,
deze films draaien nu in de bioscoop!

Genre: actiethriller



Rechercheur Frank Shaw (Joel Kinnaman) keert terug naar zijn werk nadat hij tijdens een achtervolging ernstig gewond is geraakt en blijvend gehoorverlies heeft opgelopen.

Genre: musical

Wicked is al twintig jaar een van de meest geliefde musicals in het theater en is deze Kerst nu eindelijk op het witte doek te bewonderen als een spectaculaire film.



Genre: animatie

Na een oproep van haar helpende voorvaders reist Vaiana samen met Maui en haar nieuwe bemanning naar de verre zeeën van Oceanië en naar gevaarlijke, lang verloren wateren voor een avontuur dat ze nog nooit eerder heeft meegemaakt.



Album Amicorum

Latijn voor vriendenboek. Een album waarin de eigenaar persoonlijke bijdragen van anderen verzamelt.

Mevrouw Merkus

HOELANG WERKT U OP HET AGNIETEN COLLEGE? SINDS 2017, MAAR IK ZIT AL IN HET ONDERWIJS SINDS 2001.

WAT VOND U HET VERVELENDSTE VAK OM TE LEREN?

GYM, WISKUNDE, ECO, NATUURKUNDE.

WAT VINDT U DE VERVELENDSTE OPMERKINGEN DIE LEERLINGEN MAKEN?

ALS ZE ZEGGEN DAT ZE NIET GAMEN, MAAR DAT IK IN DE WEERSPIEGELING VAN HUN OGEN AL KAN ZIEN DAT ZE DAT WEL DOEN.

WAT WOU U VROEGER WORDEN?

IK WOU HEEL GRAAG IN DE GEVANGENIS WERKEN.

WAT STAAT ER NOG OP UW BUCKETLIST?

IN DE JUWELIER WILLEN WERKEN NAAST MIJN EIGEN WERK.



Meneer Steenwelle

WELK VAK ZOU JE NOG MEER WILLEN GEVEN? GEEN, IK VIND NATUURKUNDE EN TECHNIEK DE LEUKSTE VAKKEN.

WAT STAAT ER OP UW BUCKETLIST?

IK ZOU GRAAG NOG NAAR DE ZUIDPOOL WILLEN GAAN.

WAT WOU U VROEGER WORDEN?

AUTOMONTEUR, DAT BEN IK OOK EEN TIJDJE GEWEEST.

WAT VOND U HET VERVELENDSTE VAK OM TE LEREN?

ALLE TALEN, FRANS, DUIJS EN ENGELS.

WAT VINDT U DE VERVELENDSTE OPMERKINGEN DIE LEERLINGEN MAKEN?

DAT IK OUD DIK EN GRIJS BEN, (IK ZEG DAT ZELF MEESTAL).



Mevrouw Kullberg

WAT IS UW FAVORIETE DING IN UW LOKAAL?

ALLE POSTERS VAN DE CONCERTEN EN NATUURLIJK MEZELF!

WAT VINDT U HET LEUKSTE AAN LESGEVEN?

GEEN ENKELE DAG IS HETZELFDE.

WAT WOU U VROEGER WORDEN?

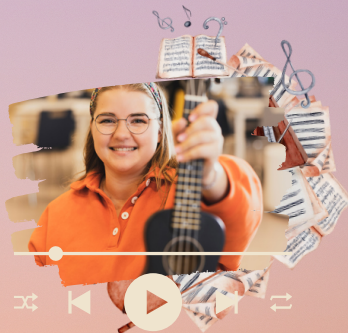
DIERENARTS EN STRAALJAGERPILOOT.

WAT VINDT U DE VERVELENDSTE OPMERKINGEN DIE LEERLINGEN MAKEN?

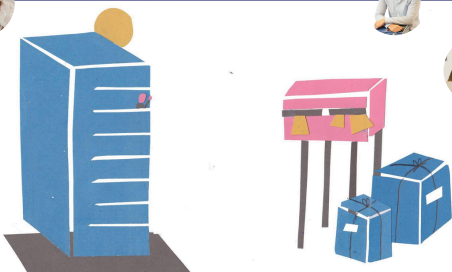
ALS ZE STRAATTAAL GEBRUIKEN TEGEN MIJ OF IETS VAN 'AII NAHH'.

WAT ZIJN UW FAVORIETE SOKKEN?

IK HEB SOKKEN MET TAKKIE MET EEN KERSTTRUI AAN!



Dilemma's



Je woont op de 94ste verdieping van een flat zonder lift OF al je digitale communicatie moet vanaf vandaag via handgeschreven brief

De flat, want ik ben gek op parachutespringen.

Handgeschreven, want anders kom je nooit op tijd.

Jack van Gelder, ik ben niet goed in schwalbes maken.



Jansen is aan zet, Trekt feilloos aan de riem. Komt daar een plas? komt daar een plas? Nee, het is een DROOG!

overal waar je binnenkomt moet je een schwalbe maken OF alles wat je doet wordt becommentarieerd door Jack van Gelder

Jack van Gelder, want die lul ik onder tafel, ik heb daar geen moeite mee.



de elfde van elke maand gaat er een gigantisch confettikanon af in je huis. OF in de rij voor de kassa moet je altijd een polonaise beginnen

Het confettikanon, ik hou van schoonmaken.

Het confettikanon, ik heb een hele goede stofzuiger.



RECEPTEN

BEREIDINGSTIJD

1 uur & 40 min

KERST CAKEPOPS

Benodigdheden

Yellow cake mix

Glazuur

Geplette zuurstok

stukjes

Lollystokjes / cakepop

stokjes

Gesmolten chocolade /
candy melts



tip: Steek een tandenstoker in je cake, als die er schoon uitkomt is die goed.

De cakepops moeten gekoeld worden voordat ze worden geserveerd

VERWARM DE OVEN OP 180 GRADEN VOOR.

VOLG DE STAPPEN OP DE VERPAKKING VAN DE CAKEMIX. COMBINEER DE CAKEMIX, WATER, PLANTAARDIGE OLIE EN EIEREN IN EEN MENGKOM.

GIEF HET BESLAG IN EEN INGEVETTE 9X9-INCH OVENSCHAAL OF TWEE RONDE CAKEVORMEN VAN 8X8-INCH.

MENG HET GLAZUUR MET DE VERKRUIMELDE CAKE, DEK HET DAARNA AF MET FOLIE EN VRIES HET GOED IN. GEBRUIK DAARNA EEN LEPEL EN JE HANDEN OM HET GEOELENDE MENGSEL TOT BALLETTJES TE VORMEN. ZE MOETEN ONGEVEER ZO GROOT ALS EEN PINGPONGBAL ZIJN.

NADAT JE DE CAKE HEBT LATEN AFKOELEN, VERKRUIMEL JE HEM MET EEN VORK IN EEN GROTE BAK.

EENMAAL BEVROREN, GEEF JE CAKE- EN GLAZUURBALLEN EEN LAATSTE ROL VOOR EEN VERFIJNDE VORM EN LEG ZE OP DE BAKPLAAT. SMELT DAARNA DE CANDY MELTS IN DE MAGNETRON. DOOP LOLLYSTOKJES IN DE GESMOLTEN CHOCOLADE EN STEEK HET STOKJE DAARNA IN DE CAKE- EN GLAZUURBALLEN.

DOE DIT VOOR ALLE BALLETTJES EN PLAATS ZE DAARNA IN DE VRIEZER TOT ZE VOLLEDIG GESTELD ZIJN. DOOP HET BALLETTJE DAARNA IN DE GESMOLTEN CHOCOLADE. STROOI DAARNA DE GELETTE ZUURSTOKJES EROVER HEEN OF DIP ZE DAARIN. STEEK DE CAKEPOPS DAARNA IN EEN SCHUIMBLOK BIJVOORBEELD EN LAAT ZE UIT HARDEN. EN TADAAA!!!

Gingerbread koekjes

- 225 gram ongezouten roomboter
- 160 gram donkerbruine basterdsuiker
- 160 gram suikerstroop
- 1 ei (M)
- 1 ei doozer (M)
- 500 gram bloem
- 3 el gingersbread kruiden
- snuf zout

1. Maak een half recept gingersbread koekjes. Het recept daarvoor vind je hier. Snijd met een mesje verschillende vormen uit die dadelijk de gesmolten sneeuwpop moeten vormen. Om het makkelijk te maken kun je ook gewone ronde cirkels uitsteken. Bak de koekjes volgens het recept af en laat afkoelen op een rooster.

2. Smelt 2/3 van de witte chocolade, au bain marie en voeg hierna de rest van de chocolade toe. Blijf roeren tot alles is gesmolten. Wordt de chocolade weer te hard? Verwarm deze dan al roerende weer au bain marie.



Gesmolten sneeuwpop koekjes

- ½ recept gingersbread koekjes (volgens recept)
- 200 gram witte chocolade
- 10 marshmallows
- chocolade stiften
- gekleurde confetti sprinkles
- witte mini parels en/of sneeuwvlok sprinkles

3. Knip de marshmallows doormidden, zodat ze half zo hoog worden. Neem een klein druppeltje witte chocolade om de marshmallows op het koekjes te plakken. Verdeel vervolgens de witte chocolade over de marshmallow en plaats confetti op de plek van de knoepjes en decorer de randen met mini pareltjes en sneeuwvlok sprinkles.

4. Laat de witte chocolade op een droge en koude plek uitharden tot je met een chocoladestift erop kunt tekenen. Teken het gezicht en de armpjes van de gesmolten sneeuwpop. De koekjes zijn nu klaar.



Bladerdeeg kerstbomen

Benodigheden

- bladerdeeg
- kerstboompjes
- 1 rol vers bladerdeeg
- 100 gram ricotta
- 1 el pesto
- 3-4 zongedroogde tomaten
- 15 gram geraspte grana padano
- peper en zout
- ei + geraspte Italiaanse kaas



Halveer het vel bladerdeeg horizontaal en verticaal zodat je 4 rechthoeken hebt. Bepaal bij iedere rechthoek aan de smalle kant het midden, vanuit hier snijd je in een schuine lijn naar de hoeken aan de andere smalle kant zodat je een driehoek hebt.

De twee kleine losse driehoeken (wat je hebt weggesneden) vormen samen een driehoek die even groot is. Leg de losse driehoeken tegen elkaar op de bakplaat, druk de naden een beetje vast. De grote driehoeken leg je hier straks bovenop.

In een kom roer je de ricotta, pesto, tomaatjes en geraspte kaas door elkaar. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel het mengsel over de 4 kerstbomen op je bakplaat. Leg er hierna de hele bladerdeeg kerstbomen bovenop.

Met een scherp mesje snijd je een klein stukje van de onderkant zodat de bomen een stam krijgen. Maak ook 'takken' door vanaf de zijkanten inkepingen te maken tot net iets van het midden. Smeer de kerstbomen in met een losgeklopt eitje en strooi er nog meer geraspte Grana Padano overheen.

Bak de kerstbomen in ongeveer 14 minuten op 200°C (boven- en onderwarmte) of tot ze mooi goudbruin kleuren.

JE VINDT DE OPLOSSINGEN
VAN DE PUZZELS OP
PAGINA 14!

				9		4		3
2		3		1			9	6
4			6	4				7
			5				6	
	6	1				8		
1				1				2
8	2			7	4			5
7		4		6		7		
			5					

VUL HET VLAK IN VAN 9 BIJ 9 ZODAT IN ELKE RIJ, KOLOM EN VAK VAN 3 OP 3 DE GETALLEN 1 TOT EN MET 9 SLECHTS EEN KEER VOORKOMEN.



WIST JE DAT TWEDE
KERSTDAG BEDACHT
IS VOOR MENSEN DIE
OP EERSTE KERSTDAG
MOESTEN WERKEN?

1	1		0				0
				1	1		
						0	
0	0						1
0			1				1
	1			0		1	
	1						0
		0	0		1		

IN ELKE LEGE CEL MOET EEN NUL OF EEN EEN INGEVULD WORDEN. ER MOGEN NIET MEER DAN TWEE DEZELFDE CIJFERS DIRECT NAAST OF DIRECT ONDER ELKAAR STAAN.



D	G	D	W	J	H	K	T	A	A	M	E	L	L	O	B	C	K
D	R	V	R	V	M	G	N	I	L	E	M	M	A	T	F	T	V
X	E	S	Q	E	J	A	I	A	K	Y	T	X	S	S	G	J	P
V	B	N	W	K	Z	N	R	E	T	V	V	P	G	M	T	N	W
U	L	E	M	U	L	I	O	S	R	O	L	G	R	G	E	C	K
J	L	K	V	E	W	R	E	U	M	I	R	E	D	E	U	D	N
S	U	C	A	H	B	J	D	K	E	A	M	Z	V	B	H	I	I
I	K	I	N	S	T	S	C	T	T	A	N	N	O	O	V	X	L
U	B	D	D	U	X	C	H	M	R	G	A	G	F	M	V	W	L
L	O	V	E	K	C	O	Q	K	U	V	T	G	M	H	E	A	E
S	G	N	R	A	F	Q	B	P	F	X	N	L	M	E	J	R	N
R	M	E	S	L	H	P	G	K	A	R	T	S	K	E	O	H	S
E	P	T	M	D	T	Y	S	L	E	F	F	O	R	W	O	R	Y
P	R	E	A	I	R	M	A	G	N	I	Z	L	E	S	A	B	P
P	I	O	N	B	L	X	A	D	U	G	R	E	W	U	O	R	B
I	N	R	P	I	O	S	U	K	R	E	M	S	W	R	M	R	N
K	S	P	W	G	J	I	C	N	E	L	E	S	N	E	E	T	S
R	N	G	K	Y	P	S	T	E	E	N	W	E	L	L	E	J	N



BOLLEMAAT
 DICKENS
 KEIZER
 KULLBERG
 PRINS
 ROTA
 STEENSELEN
 TAMMELING
 WILMS

BROEK
 ELZINGA
 KIPPERSLUIJ
 MARSMAN
 ROETEN
 SNELLINK
 STEENWELLE
 VAN DER SMAN
 ZOMER

BROUWER
 HOEKSTRA
 KRAMER
 MERKUS
 ROFFEL
 SPLIETHOF
 SUKALDI
 VAN VEEN



Lerarenquiz

1. Wie heeft een tattoo?

- A. meneer Van Kippersluis
- B. meneer Snellink
- C. mevrouw Wilms
- D. mevrouw Van Veen
- E. mevrouw Hoekstra
- F. meneer Prins

2. Wie woont het verste weg?

- A. mevrouw Wilms
- B. mevrouw Van der Schouw
- C. mevrouw Broek
- D. meneer Snellink
- E. meneer Rota
- F. meneer Tammeling

3. Wie is het jongste van alle docenten?

- A. mevrouw Broek
- B. mevrouw Wilms
- C. mevrouw Zomer
- D. meneer Rota
- E. mevrouw Kullberg
- F. meneer Snellink

4. Wie werkt het langste op het Agnieten College?

- A. mevrouw Spliethof
- B. mevrouw Van Steenselen
- C. meneer Steenwelle
- D. mevrouw Hagemans
- E. mevrouw Merkus
- F. meneer De Vries

5. Wie heeft er katten? (4 goed)

- A. mevrouw Broek
- B. mevrouw Kullberg
- C. mevrouw Zomer
- D. meneer Van Kippersluis
- E. meneer Roffel
- F. mevrouw Van Steenselen
- G. meneer Wind

- H. meneer Roeten
- I. meneer Sukaldi
- J. mevrouw Spliethof
- K. meneer Elzinga
- L. mevrouw Van Veen
- M. meneer Tammeling
- N. meneer Brouwer

6. Van wie is deze hamster?



7. Wie is het langst?

- A. meneer Rota
- B. mevrouw Van Veen
- C. meneer Tammeling
- D. meneer Steenwelle
- E. mevrouw Van Steenselen
- F. meneer Roffel





Oplossingen

6	7	8	2	9	5	4	1	3
5	4	3	7	1	8	2	9	6
2	1	9	6	4	3	5	8	7
4	8	2	5	3	7	1	6	9
3	5	1	9	2	6	8	7	4
9	6	7	4	8	1	3	5	2
1	3	6	8	7	4	9	2	5
8	2	5	3	6	9	7	4	1
7	9	4	1	5	2	6	3	8

Antwoorden quiz:

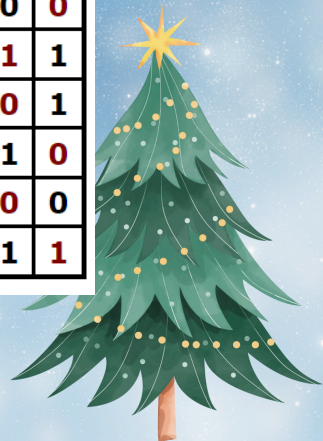
1. C.
2. B.
3. F.
4. D.
5. C, E, J, K.
6. Mevrouw Broek
(de hamster heet Mochi!)
1. A.

**Oplossing
rebus:**

**Geniet van
de
kerstdagen!**



1	1	0	0	1	0	1	0
0	0	1	0	1	1	0	1
1	1	0	1	0	1	0	0
0	0	1	0	1	0	1	1
0	0	1	1	0	1	0	1
1	1	0	1	0	0	1	0
0	1	1	0	1	1	0	0
1	0	0	1	0	0	1	1



moppentrommel

Jan zegt tegen Willem: 'Ik heb expres een heleboel fouten in mijn dictee gemaakt om de meester een plezier te doen.'

Jan: 'Hoezo dan?'

Willem: 'Hij heeft namelijk pas een nieuwe rode pen gekocht.'

Hoe noem je een sneeuwman op een tropische, warme vakantie?

Water

WAT IS ROOD EN WIT,
ROOD EN WIT, ROOD
EN WIT?

DE
KERSTMAN DIE EEN
HEUVEL AFROLT.

De zoon van een voetbaltrainer komt thuis van school met zijn eindrapport. 'Is het gelukt?' vraagt de vader. 'Ja hoor,' zegt de zoon, 'mijn contract van groep 5 is met een jaar verlengd!'

Heb jij nou ook een leuk idee voor de schoolkrant, of wil je graag meewerken aan de volgende editie? Schrijf je maandag het 8e uur in bij KWT bij mevrouw Broek, of stuur een berichtje via Magister!