

Verslag MOS-vergadering 17/06/2024

Aanwezig: Sara 1A, Hanne 1B, Poyraz 1C, Tess 2A, Ilias 2B, Merel 2C, Raf 3A, Lars 3C, Suzanna 4A, Finn E. 4B, Victoria 4C, Bas 5A, Tomas 5B, Estée 5C, Rafaël 6A, Dilano 6B, Kobe 6C

Dit is de laatste MOS-vergadering van dit schooljaar.

We willen eens luisteren wat de MOS-kinderen geleerd hebben in deze werkgroep en natuurlijk willen we hen ook bedanken voor hun fantastische inzet. Daarom maken we samen lekkere broodpudding.

1. Wat hebben jullie zoal onthouden uit onze MOS-vergaderingen?
 - a. Dat we dingen die kapot zijn niet meteen hoeven weg te gooien. Soms kan iets nog hersteld worden.
 - b. We hebben goed leren sorteren. Zo kan bepaald afval gerecycleerd worden.
 - c. We kunnen dingen hergebruiken, bv. een koekendoosje.
 - d. De beste manier om afval te vermijden = geen verpakkingsmateriaal. Door bv. geen individueel verpakte koekjes te kopen, verminderen we de afvalberg.
 - e. Dingen die we zelf niet meer nodig hebben kunnen we ook weggeven aan anderen i.p.v. ze in de vuilnisbak te gooien.
 - f. Ik heb aan de klasgenoten wat uitleg gegeven over sorteren en af en toe heb ik de vuilnisbakjes gecontroleerd.
2. Een boodschap van de 2 compostmeesters die onze compostbakken af en toe komen bekijken: halen jullie a.u.b. de stickertjes van de bananen en kiwi's vóórdat jullie de schil weggooien? Misschien is het zelfs nog beter om ze thuis al te verwijderen.
3. Om de MOS-kinderen te bedanken voor hun fantastische inzet en bijdrage gedurende het hele schooljaar, maken we samen broodpudding. Wat doen jullie thuis met oud brood?
 - a. We gooien het buiten voor de vogels.
 - b. We geven het aan de schapen.
 - c. We maken wentelteefjes/ezelsoren.
 - d. We malen het fijn en geven het aan oma die dat in haar gehakt doet (paneermeel)

Het is leuk om te horen dat niemand het oude brood zomaar weggooit!

Zodra de broodpudding gebakken is, mogen ze komen proeven. Hierbij het **recept** voor het geval je thuis ook broodpudding wilt maken:

Ingrediënten:

- 300 g oud brood
- ½ l melk
- 200 g kristalsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- ½ zakje vanillepudding
- 5 eieren
- Kaneel naar smaak
- Eventueel aan te vullen met: chocoladestukjes, scheutje rum, 150 gr rozijnen, andere lekkere restjes

Bereiding:

- Breek het oude brood in stukjes in een kom
- Klop de eieren los en voeg alle ingrediënten bij het brood
- Laat even intrekken en stamp het fijn met een stamper
- Giet het geheel in een ingeboterde en met bloem bestrooide bakvorm
- Laat 40 min bakken op 180° en 10 min op 160°







