



-NIEUWS-NIEUWS-NIEUWS-NIEUWS-NIEUWS-

INDIANEN OP BEZOEK



Op dinsdag 27 oktober kwam een Indianen-echtpaar op bezoek op De Vrije Ruimte. De man was van de wolvenstam, de vrouw van de schildpaddenstam. Afkomstig van de Mohawk indianen uit Noord Amerika. Nu zijn ze één week in Nederland om te laten zien wie zij zijn en hoe zij leven.

Ze hebben ons verschillende dansen geleerd. Ze dansen die rondom speren die ze in de grond zetten in de vorm van een tipi. Eén is de leider, de rest volgt. Ze dansen in een cirkel tegen de klok in. Zij zelf dansen er zelf zo'n 40 achter elkaar. Iedere week 1 keer. elke dans duurt ongeveer 30 minuten. Eerst zongen we a capella (zonder instrumenten). De leider zingt voor, de rest zingt na. Daarna met instrumenten. We deden onder andere de roodborstjesdans (Robin). Ze begroeten de Robin (de roodborstjes) en als ze dan terug komen het volgende jaar, zijn ze heel blij en begroeten ze het nieuwe jaar.



De handtrom die ze hierbij gebruikten was gemaakt van huid. Als je het nat maakt, wordt het als elastiek. Ze maken er schilderijen op. Op hun handtrom staan de tekens van de wolf en de schildpad (hun stammen), soms ook van hun vrienden. Hun instrumenten zijn heel waardevol en ze verzorgen ze goed.

Lees verder op pagina 2

KORT

Nieuwe leerlingen...

Esmée en Tommy zijn zo te zien al helemaal gewend op De Vrije Ruimte. Esmée is hard aan het werk aan Engels en wiskunde, en wil straks ook biologie gaan doen. Tommy doet mee met het stokvechten en spelen, is in veel geïnteresseerd, en we hebben heerlijke broodjes knakworst bij hem thuis gegeten.

SMULBOEK

Dat was het woord van 8 letters wat we zochten tijdens de kinderboekenweek. Robin vond et als eerste en kreeg zijn naam in chocoladeletters. De andere prijs was voor Mees: hij vond maar liefst 103 woorden met deze 8 letters. Gefeliciteerd!

Sylvia gaat op reis

Sylvia, de begeleider die op donderdag eens in de twee weken helemaal vanuit Den Bosch naar Den Haag reisde om op De Vrije Ruimte te kunnen zijn, gaat ons verlaten. Ze gaat op reis in Zuid-Amerika. Na haar reis komt ze ons zeker vertellen over haar ervaringen daar. We kregen allemaal een klein gelukspresentje van haar.

Mindmappen

Bij het thema 'weg van huis' heeft iedereen een mindmap gemaakt: waar ga je naar toe als je weggaat van huis? En welke associaties heb je daar weer bij? Bij paardrijden bijvoorbeeld de geur van hooi, bij judo het vallen op de mat. We bezochten het Onderwijsmuseum in Rotterdam. Zagen hoe ze vroeger naar school gingen (de kloosterschool, de dorpschool in de boerderij en de modelschool) en maakten daar een mindmap.

In deze MIRA:

Vervolg Indianen, en over Jan Paul Schutten in de bieb, p. 2

Halloween in aantocht...p.3

De lekkerste recepten van oktober op p. 4



De trom is rond, omdat het leven bestaat uit cirkels. De zon, de maan en de aarde zijn ook rond. Ze dansen in het rond. Steeds moesten we letten op hun voeten. Iedereen had zijn schoenen uitgedaan. Ze hadden een tafel vol met instrumenten en spullen die we aan het einde mochten bekijken.



Tommy kreeg een tand cadeau in ruil voor een hand en een knuffel.



Hieronder volgt wat informatie over de Mohawk van Wikipedia: **Mohawk** is de benaming voor een [inheems Amerikaans volk](#) en de groep mensen die ertoe behoorden, dat leefde in wat nu de [Amerikaanse](#) staat [New York](#) is. De Mohawk maakten deel uit van het [Haudenosaunee](#)-volk, dat door de Euro-Amerikanen *Iroquois* (Irokezen) werd genoemd. De naam "Mohawk" is hen gegeven door de [Algonkin](#) en betekent "menseneter", omdat zij hun vijanden na te hebben gedood zouden hebben opgegeten. Of dit op feiten berust, is niet zeker. De Mohawk noemen zichzelf *Kanienkehaka* wat "mensen van de vuursteen" betekent. Ze zijn traditioneel de "Hoeders van de Oosterse Deur" die de Haudenosaunee moeten beschermen tegen aanvallen van buitenaf.

Een bekende Mohawk was de legendarische [Irokese](#) leider [Hiawatha](#).

In het begin van de [20e eeuw](#) kwamen veel Mohawks in de bouw in [New York City](#) terecht. Door hun goede evenwichtsgevoel en doordat ze zelden last hadden van [hoogtevrees](#) bleken ze uitstekende [wolkenkrabberbouwers](#) te zijn.

KORT

Smulboek in aantocht

Het smulboek, met daarin de lekkerste recepten van leerlingen en begeleiders van De Vrije Ruimte, is bijna klaar. Niet alleen staat erin wat ze het liefste eten, maar ook hoe ze aan het recept zijn gekomen en wanneer ze het voor het eerst aten. Het is voor € 2 te bestellen bij claartje@devrijeruimte.org!

Boekentip

Lees 'De wraak van het spruitje', het kinderboekenweekgeschenk, en je durft opeens alles te eten. De smaak zit gewoon tussen je oren. Als ze zeggen dat ergens spruitjes inzitten, geloof je dat, en vind je het meteen al niet lekker. Zelfs als er helemaal geen spruitjes in blijken te zitten. En als er wel spruitjes inzitten en je weet van niks, vind je het heerlijk. Dit, en nog veel meer eet-wetenswaardigheden, is te lezen in dit zeer informatieve en vermakelijke boek.

Feestelijke afsluiting eerste thema

Vrijdag 16 oktober gonsde het in alle ruimtes van de activiteiten. Werelddelen konden worden bezocht (met o.a. iglo's van suikerklontjes', heerlijke hapjes geproefd. Je kon kijken naar het dozenspel van de jongsten en een foto-drama van de oudere kinderen. We maakten muziek uit Europa, aten tortilla's uit Zuid-Amerika. De prijs voor wie wist waar alle gerechten vandaan kwamen ging naar Miquel.

Wie ben ik?

Dit is het thema van de tweede periode, tot de kerstvakantie. Maandag 2 november starten we met het maken van foto's van iedereen, met hun eigen uitspraak daaronder. We gaan dit weer doen met Claudia. Hoe het verder gaat? Dat lees je in de volgende Mira.

Nieuwe stagiaire

Rene Tolboom, student Pabo aan de Haagse Hogeschool, komt deze periode bij ons stage lopen. Hij zal zichzelf voorstellen in een volgende Mira.

Studiedag 4 november

Volgende week woensdag is de school gesloten in verband met een studiedag.

HALLOWEEN

(door Miquel)

He stood in the middle of the room, looking around him. He didn't really know where he was or why he was there. He was a little bit scared. His cellphone was broken. A big fat mouse scared him and he jumped into nowhere. It was dark, very dark. But he felt a candle or something. He had a lighter in his pocket. He went with the lighter to the place of the candle and lighted it. Now he chalan see something of the room. He saw a door and tried to open it. It was locked.

CRAP ! COME ON !

He kicked the door open.

Where am I ?

Hello?

He heard somebody cry.

Hello?

He saw a little girl cry.

Hey !

The girl stopped crying.

Hey, why were you.....

The girl made an awfull sound. A sort of scream.

He sprinted to the door.

The door was not a door

but a corpse coffin. The

corpse fell out of the

coffin.

CRAPPY HELL !

The girl bit him in his neck.

He got scared and wake

up. Ah, it was just a dream.

He woked in a room.

He didn't recognise. He

stood up. He stood in the

middle of the room.

Miquel

Eetproefjes



Dinsdag 13 oktober. Wie houdt er nou niet van chips? Alle kinderen die vanmorgen bij elkaar zaten in de bibliotheek van Loosduinen in ieder geval wel. Daar laat Jan-Paul Schutten, schrijver van het kinderboekenweekgeschenk 'De wraak van het spuitje' ons

ervaren dat smaak tussen je oren zit. Iedereen mag 1 chipje eten. Eigenlijk moet je daarna meteen 2 minuten rennen om al die calorieën (van dat ene chipje) te verbranden! Chips is ook meteen het allerslechtste wat je kunt eten, zegt hij.

Hij heeft ook een nieuwe cola bij zich. Kinderen mogen deze uitproberen om daarna hun advies over de smaak te geven. Er zijn 3 glazen met cola in verschillende kleuren: cola-kleur, rood en groen. De rode cola smaakt volgens de proever een beetje naar aardbeien, de groene cola meer naar appel. En die met de colakleur smaakt naar cola met een nieuw smaakje....



Ha, we zijn gefopt! In alle drie de glazen zat 7-up met kleurstof. Het kon dus alleen maar naar 7-up smaken, en toch proeven wij iets anders. Hoe kan dat? Wat je mensen van te voren vertelt, heeft invloed op hoe iemand iets proeft. Zeg je tegen kinderen dat ergens spuitjes in zitten, en ze zien groene spikkels, dan denken ze spuitjes te proeven. Ook al zijn het in werkelijkheid stukjes komkommerschil die nergens naar smaken. Wie weet gaan we deze suggesties van smaak binnenkort gebruiken in de gerechten die we op De Vrije Ruimte gaan koken. Ideeën zijn welkom!

Eetweetje: Wist je dat je elke dag wel een liter snot inslikt? Je neus staat in verbinding met je keel, het snot verdwijnt automatisch daarin. Dus zelfs als je niet neuspeutert, eet je behoorlijk veel snot!



DE LEKKERSTE RECEPTEN VAN DE MAAND SEPTEMBER

Tosti tips

(door Job en Gijs)

Hoe maak je een gouden tosti?

Job zegt hoe!

Basis: Brood. Kaas

En dan doen we als volgt: Als je dat plakje ham wil, doe dat dan.

Doe dat plakje ham koud en wel in het tostijzer.

Dan de boterham met kaas. Boter er bovenop om het lekker romig te krijgen. Even wachten...

En smullen maar!



POMPOENSOEP (smaakt heel goed op Halloween!)

Ingrediënten

- 3 sneetjes oud witbrood, in blokjes
- 1 pompoen (ca. 1 kilo)
- 1 ui, grofgehakt
- 3 friszure appels (bijv. Granny Smith), in stukken
- 2 theelepels gedroogde rozemarijn
- 750 ml kruidenbouillon (van tablet)
- 1 stokbrood, gesneden
- 125 ml crème fraîche

Bereiden

Broodblokjes in kom leggen, overgieten met 500 ml heet water en laten weken. Pompoen met scherp mes in parten snijden. Pitten en draden verwijderen en stukken pompoen schillen. Pompoenvruchtvlees in blokjes snijden. Water uit brood knijpen. In soeppan brood, pompoen, ui, appel en rozemarijn met bouillon aan de kook brengen. Soep afgedekt 40 min. zachtjes koken. Intussen oven voorverwarmen op 200 °C. Stokbrood 5 min. verwarmen. Soep met staafmixer pureren. Crème fraîche door soep roeren en pittig met zout en peper op smaak brengen. Soep over vier borden verdelen en met stokbrood serveren.

Tip:

Pompoensoep met geitenkaas: Fruit een gesnipperde ui met wat fijngesnipperde knoflook in ruim olijfolie goudbruin. Voeg de pompoenstukken toe en bak al omscheppend mee. Roer er een beetje tomatenpuree door en schenk er 1 liter kippenbouillon bij. Breng de soep met een stuk schoongeborstelde limoen en een schep honing aan de kook en laat de soep geruime tijd zachtjes doorkoken. Verwijder het stuk limoen en pureer de soep met een staafmixer of in een keukenmachine. Breng pittig op smaak met (zout en) cayennepeper. Verbrokkel of rasp een stuk zachte geitenkaas en snijd verse koriander grof. Serveer de soep met geitenkaas en koriander.