

Het college ontvangt subsidies van Erfgoed voor de afwerking van het internaat

Samen met burgemeester Christoph D'Haese en een hele schare schepenen bracht Minister van Erfgoed, Matthias Diependaele, op 27 april het verlossende bericht dat de laatste fase van de renovatie van de lange vleugel van het internaat inluidt. Het college ontvangt € 2,1 miljoen euro subsidies van Erfgoed om het internaat af te werken. Die subsidies helpen o.a. in de heraanleg van het dak, het opnieuw aanbrengen van de oorspronkelijke dakkapellen, de herplaatsing van de centrale internaatstrap en de originele vloeren waar mogelijk, de realisatie van het schrijnwerk (ramen, deuren ...) naar oud model enz. De hedendaagse technische vereisten m.b.t. ventilatie, verwarming en veiligheid verzoenen met de verwachtingen van Erfgoed wordt een uitdaging op zich.

Met het ministerieel besluit van Erfgoed op zak kan de aanbesteding van de afwerkingsfase deze zomer gepubliceerd worden. De ingebruikname van het gebouw wordt voorzien in september 2025.



©Swirko



©Swirko





©Swirko



©Swirko





De persmededeling vanuit het kabinet van minister Diependaele kunt u hier lezen:

[Persmededeling-SJC-AalstDownloaden](#)

Studiedag Moderne Talen

De traditionele taaldag Frans voor de 6 Moderne Talen werd dit jaar omwille van corona vervangen door een studievoormiddag Romaanse talen. De taal van Molière kent voor de leerlingen MT bijna geen geheimen meer ☐, dus waarom geen smaak geven en uitdagen tot nog meer talen, en onze leerlingen laten kennismaken met de taal van Dante en Cervantes!?!

En zo ruilden op woensdag 27 april 6LAMT, 6MTWE en 6ECMT het college voor de campus Toegepaste Taalkunde van de Universiteit Gent.

Tijdens een workshop Spaans werden de leerlingen onmiddellijk in het taalbad gegooid, de nieuwe woorden vlogen de leerlingen om de oren, het tempo lag hoog ook al werd er in spelvorm gewerkt. De docent toonde hierbij duidelijk aan dat wie toegepaste taalkunde (vertaler-tolk) wil studeren, heel veel woordenschat zal aanleren, toch best over een goed geheugen beschikt en gefocust kan blijven.

In een workshop Italiaans kregen de leerlingen eerst een historische en theoretische inleiding. Daarna werd er geoefend op de correcte uitspraak – een hele uitdaging ! – en werden er een eerste reeks praktische zinnestelsels aangeleerd.

Naast het proeven van deze mooie Romaanse talen, konden onze leerlingen de sfeer opsnuiven van het lesgebeuren op een universiteitscampus en al een beetje ervaren of een taalopleiding in het hoger onderwijs voor hen een geschikte studiekeuze zou zijn. Als leerkracht MT hopen we uiteraard van wel!

In de loop van het schooljaar werden ook nog andere andere taalactiviteiten georganiseerd voor onze 6 MT. Hierbij een terugblik

In het kader van de lessen rond het thema “Les médias” kregen

de leerlingen in september bezoek van Quentin Warlop, gekend RTBF-journalist. Hij kwam er zijn job toelichten en ging vanuit zijn ervaring nader in op de onderwerpen “persvrijheid” en “Fake news”.



In oktober gingen de leerlingen naar de RTBF in Brussel en volgden er een workshop “La Cinquième édition”. De leerlingen namen er alle taken van een radiojournalist waar: van het lezen en het selecteren van de nationale en internationale persberichten die binnenstroomden, het persoverleg, het schrijven van het radionieuws van 13u, tot het inspreken van het journaal in de opnamestudio. De confrontatie van het nieuwsbericht van de leerlingen en dat van de echte journalisten nadien was heel interessant alsook het in gesprek gaan met een van hen. 6ECMT had het geluk in de wandelgangen Quentin Warlop nog eens te ontmoeten, een leuke afsluiter van een leerrijke en taalverrijkende dag.

SOS Apicius: Dagelijkse kost

uit de 1ste eeuw na Christus

Daags voor de paasvakantie ruilen de leerlingen van **2GRLAA** en **2LAC** hun klaslokaal in voor de keuken. Geen Latijnse woordjes vandaag, maar authentieke Romeinse recepten. Geen tekst lezen en vertalen, maar 2000 jaar oude hapjes koken. Om de keuken van de oude Romeinen te leren kennen, maken de leerlingen vandaag enkele gerechtjes klaar uit het antiek Romeinse kookboek *De re coquinaria* van Apicius.

Omdat kraanvogel en kreeft helaas niet haalbaar zijn, en opgevulde baarmoeder of gebakken varkenslongen op weinig enthousiasme kunnen rekenen, ziet het menu van vandaag er als volgt uit. We aperitieven met *mulsum* (het recept vind je hieronder). Vervolgens wat kleinere hapjes: tijm-rozemarijnbroodjes met vers gemaakte kruidenkaas, gehaktballetjes en groentjes gebakken in een honingkorstje. Als dessert is er verse kaas met noten en gedroogd fruit.

Zo ontdekken we dat Romeinen dol waren op kruiden, honing en olijfolie, maar dat ze vooral gek waren op *garum*: een saus gemaakt van vergiste ingewanden van vissen, met een navenante geur die nog dagenlang blijft hangen in je neus. Of de Romeinse keuken de nieuwe culinaire trend wordt, valt nog af te wachten. Wel staat het vast dat heel wat leerlingen aangenaam verrast werden door de veelzijdigheid van de antieke keuken.

Recept voor *mulsum*:

Romeinen brachten hun wijn vaak op smaak met kruiden en/of honing. Bij het aperitief was vooral *mulsum* populair: een kruidige honingwijn. Er bestaan veel bereidingswijzen, maar dit basisrecept blinkt uit in zijn eenvoud. Het spreekt voor zich dat tijdens les de alcoholvrije versie met druivensap gebruikt werd.

Neem 2 flessen fruitige witte wijn of druivensap.

Breng een kwart van een fles aan de kook.

Voeg hieraan 1/3 pot honing toe, en een half pakje gedroogde tijmtakjes.

Laat enkele minuten zachtjes doorkoken en daarna afkoelen.

Zeef de tijm uit het kooksel, en voeg hierna de rest van de wijn of druivensap toe.

De Romeinen vermeldden trouwens geen verhoudingen: je kan het recept dus naar eigen smaak aanpassen.











Hotdogs voor Oekraïne

De leerlingen van 6LAMT en 6MTWE bleven niet onbewogen bij het leed en verdriet van de vele oorlogsslachtoffers in Oekraïne en organiseerden ten voordele van hen op vrijdag 1 april tijdens de middagpauze een hotdogverkoop.

De solidariteitsactie werd een onverhoopt succes! De winst – **738,94 euro** – werd integraal geschonken aan *Jesuit Aid for Ukraine*, de hulporganisatie van Poolse en Oekraïense jezuïeten.

Terwijl de oorlog ons ontredert en we ons vaak zo machteloos voelen, geeft de enthousiaste en belangeloze inzet van onze

leerlingen ons hoop voor een betere wereld en toekomst. Met dank aan de leerlingen van 6LAMT en 6MTWE.

Wat aten de Romeinen 2000 jaar geleden?

Net voor de paasvakantie gingen de leerlingen van 2GRLAa en 2LAc aan de kook in de oude paterskeuken en ontdekten (én proefden) ze van de Romeinse keuken tijdens hun les Latijn.











