



Begrijpend lezen

Kruidnoten
vergelijken



Logisch Leren tips

Introductie

Bij Logisch Leren geloven (en weten) wij dat tekstbegrip komt na tekst beleving. Het is belangrijk om je een voorstelling te kunnen maken bij de tekst, hiervoor is het van belang dat je een tekst samen met de kinderen doorspreekt, stel de klas de vragen die ook bij jouzelf opkomen. Een gesprek aangaan over de tekst is vaak waardevol en leerzaam!

Voorafgaand aan het lezen (werkblad 1)

Voorkennis activeren

- Wie heeft er wel eens kruidnoten gebakken?
- Wat denk je nodig te hebben om pepernoten te bakken? (werkblad 1)

Bekijk de teksten

- Wat valt je op? (titel, illustratie, lay-out)
- Wat voor een soort tekst is dit?
- Wat zou de bedoeling van de schrijver kunnen zijn?

Tijdens/na het lezen

Lees de tekst hardop voor

- Model hierbij de vragen die in je opkomen, bijvoorbeeld:
 - Kruidnoten en pepernoten, wat is het verschil eigenlijk?
 - Waarom hoeft het deeg niet af te koelen?
- Bespreek moeilijke woorden die in de tekst voorkomen.
 - bijvoorbeeld: el, tl, snuf, mespunt, basterdsuiker
- Chronologie bespreken
 - Wat is chronologie?
 - Zijn beide teksten chronologisch opgebouwd?

Werkblad overeenkomsten en verschillen in tweetallen maken.

- Verschillen de recepten inhoudelijk? Verschillende technieken?
- Verschillen/overeenkomsten in taalgebruik

Afsluiting

Klassikaal nabespreken

- Welke verschillen en overeenkomsten hebben jullie gevonden?
- Hoe kan het dat er twee recepten zijn voor 1 eindproduct?
- Welk recept zou jij kiezen?
- Zou je nog varianten kunnen bedenken op deze recepten?

Extra leuk natuurlijk om deze recepten met de klas te gaan proberen en een pepernotenproeverij te organiseren!



Recept 1: kruidnoten



Ingrediënten voor 70 stuks

- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 125 gram donkerbruine basterdsuiker
- 4 theelepels speculaaskruiden
- mespunt zout
- 100 gram koude harde boter
- 6 eetlepels melk

Bereiding

- Voeg alle droge ingrediënten samen (zelfrijzend bakmeel, suiker, speculaaskruiden en zout) en meng dit door elkaar. Voeg dan de boter en melk toe en kneed dit met de hand tot een stevige bal.
- Het deeg hoeft niet af te koelen in de koelkast, je kunt dus direct beginnen met het draaien van kleine balletjes. Je maakt ongeveer 70 pepernoten uit dit recept.
- Draai balletjes ter grootte van een flinke knikker
- Bak de pepernoten 25 minuten in een voorverwarmde oven op 175 graden Celcius.

Je kunt de pepernoten in een afgesloten trommel 2-3 weken bewaren.



Recept 2: kruidnoten

Benodigheden voor 10 personen

- 150 g ongezouten roomboter
- 125 g donkere basterdsuiker
- 2 el speculaaskruiden
- 250 g zelfrijzend bakmeel
- 1/2 tl zout
- 4 el halfvolle melk



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 160 graden Celcius. Kneed de boter, suiker, speculaaskruiden, het zelfrijzend bakmeel en het zout door elkaar. Voeg lepel voor lepel de melk aan het beslag toe, zodat het een lekker soepel deeg wordt.
- Snijd het deeg in 4 gelijke stukken en vorm er 4 lange rolletjes van 1 cm dik van. Snijd de rolletjes in stukjes van 1 cm en rol elk stukjes tot een balletje. Leg de balletjes op de met bakpapier beklede bakplaten en druk ze een beetje plat.
- Bak de balletjes in de oven in ca. 15 min. gaar en lichtbruin. Wissel de bakplaten halverwege. Neem uit de oven en laat in 15 min. helemaal afkoelen.

Achtergrondinformatie

Hoewel veel mensen het knapperige ronde koekje pepernoot noemen, is dat niet juist. De knapperige variant met speculaas-kruiden zoals in dit recept is de enige echte kruidnoot. Een pepernoot is een zacht, taaitaibrokje met anijsachtige smaak.



Werkblad boodschappenlijstje

Probeer te bedenken wat je nodig hebt om pepernoten te maken, wat moet je kopen in de supermarkt?

Welke materialen denk je nog meer nodig te hebben om pepernoten te maken?



Werkblad verschillen/overeenkomsten

Bekijk de verschillen en overeenkomsten tussen de recepten. Wat valt je op?

Verschillen:

Overeenkomsten:



Verdieping

Introductie

In de eerste les heb je gekeken naar twee recepten en met name gekeken naar overeenkomsten en verschillen. We bieden de verdieping aan om een tweede les te kunnen geven, of wanneer het niveau van de groep hoog ligt de eerste les uit te breiden.

Bij deze verdieping komt er een derde recept bij die weer volledig anders is. Dit heeft te maken met een allergie.

Voorafgaand aan het lezen

- Wat weet je nog over tekst 1 en 2?
- Wat weet je nog over de overeenkomsten en verschillen?
- Lees zelfstandig tekst 1 en 2 nogmaals door.

Tijdens/na het lezen

- Behandel de tekst klassikaal
- Waarom zou je glutenvrije pepernoten maken?
- Wat weet je over een glutenallergie?
 - Wat zijn gluten?
 - Ken je iemand met een glutenallergie?
- Kunnen we in de tekst vinden wat de verschillen zijn tussen dit recept en de vorige recepten?
- Zijn er ook overeenkomsten tussen de recepten?
- Wat zijn waarschijnlijk de ingrediënten waar gluten in zitten?
- Waardoor worden deze vervangen?

Nabespreken

- Klassikaal nabespreken
- Moet je behalve bij de ingrediënten nog met andere zaken rekening houden bij een glutenallergie?
- Kennen jullie nog andere allergieën? Wat voor aanpassingen vraagt dit nog?



Recept 3: glutenvrije kruidnoten

Benodigheden voor een schaal vol

- 120 gram rijstmeel
- 100 gram amandelmeel
- 100 gram ongezouten roomboter
- 120 gram donkerbruine basterdsuiker
- 1 ei (M)
- 1 tl bakpoeder
- 2 el speculaaskruiden
- snuf zout



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 170 graden Celsius
- Doe alle ingrediënten bij elkaar in een kom en kneed tot een stevig deeg. Verpak het deeg in folie en laat het minimaal een uur rusten in de koelkast. Hoe langer hoe beter.
- Draai kleine balletjes van het deeg, leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Zorg voor wat tussenruimte, ze lopen nog wat uit in de oven.
- Bak de kruidnoten in 10-15 minuten goudbruin
- Laat de kruidnoten afkoelen op de plaat voordat je ze op een rooster legt

TIP! Het rijstmeel en amandelmeel zijn ook te vervangen door glutenvrij bakmeel.

