

LESVOORBEREIDING CLOSE READING

Tekst: Maak zelf worstenbroodjes

Groep: 6/7/8

Kerdoel:

Ik kan een recept herkennen, begrijpen en waar nodig aanpassen



Sessie 1: Wat zegt de tekst?

Doel:

Ik kan benoemen waar deze tekst voor geschreven is en in één zin de hoofdgedachte van de tekst beschrijven.

Hoe deel ik het doel met de leerlingen?

Het doel wordt op het digibord gedeeld en met de kinderen besproken.

Welke tekstgerichte vragen wil ik gebruiken?

Welke strategie hebben de leerlingen nodig om de vragen te kunnen beantwoorden?

- Hoe is de tekst opgebouwd? Welke soort informatie wordt er gegeven?
- Waar is deze tekst voor geschreven?
- Waar kom je deze tekst tegen?
- Wat is de tekstsoort? En waarom?

Het uiteindelijke doel is om de hoofdgedachte te formuleren. Hierbij zijn een aantal hulpvragen:

- Wat is het onderwerp van de tekst?
- Wat is de belangrijkste informatie die over dit onderwerp in tekst verteld wordt?

GRRIM: Waar moet ik instructie op geven? Waar ga ik dat doen? Welke alinea, zin?

- **Ik:** Ik laat de tekst met het recept aan de kinderen zien. Het lesdoel wordt besproken.
- **Wij:** We lezen samen het recept en bespreken de opbouw van het recept. Leerlingen denken in tweetallen na over de tekstgerichte vragen. Deze worden daarna klassikaal besproken.
- **Jullie:** De leerlingen bespreken in tweetallen wat het onderwerp van de tekst is (schoudermaatjes).
- **Jij:** Ieder kind formuleert zelfstandig de hoofdgedachte door antwoord te geven op de vraag 'Wat is de belangrijkste informatie die over dit onderwerp (Brabantse worstenbroodjes) in tekst verteld wordt?' De hoofdgedachte bestaat uit één zin.

Welke werkvormen gebruik ik? Hoe wisselen de leerlingen hun bevindingen uit en hoe laat ik ze discussiëren?

- Introduceer de tekst en laat leerlingen in tweetallen bedenken wat voor een soort tekst dit is door naar de kopjes en de titel te kijken. Laat leerlingen op woord 'recept' komen en leg dan uit dat een recept bestaat uit verschillende stappen met verschillende activiteiten.
- Vertel en bespreek het lesdoel. Geef vervolgens aan dat je de tekst zo gaat voorlezen en dat leerlingen meelesen, met de pen in de hand. Geef hen de opdracht om **belangrijke woorden** te onderstrepen tijdens het lezen.

- Lees de tekst voor. Leerlingen lezen mee en maken aantekeningen op hun blad. Laat leerlingen na het lezen in tweetallen de woorden bespreken die ze hebben onderstreept.
- *Woordenschat: bespreek enkele moeilijke woorden uit het eerste stukje, bijvoorbeeld: **specialiteit, witbrooddeeg, traditiegetrouw, heidense cultuur, welvaren, veestapel, gewas, lekkernij, bourgondische**. Gebruik hiervoor de werkvorm denken-delen-uitwisselen. **Tip: pre-teach deze woorden voor leerlingen met een lage woordenschat.**
- Bespreek vervolgens de opbouw van het recept en stel de volgende tekstgerichte vragen:
 - o Hoe is de tekst opgebouwd? Welke soort informatie wordt er gegeven?
Kijk hiervoor naar de kopjes en tussenkopjes.
 - o Waar is deze tekst voor geschreven?
 - o Waar kom je deze tekst tegen?
 - o Wat is de tekstsoort? (*betogende, fictieve, informatieve of instructieve tekst*) en waarom?

Laat leerlingen per vraag in tweetallen overleggen en geef daarna enkele willekeurige beurten om het antwoord klassikaal te bespreken.
- Leerlingen bespreken vervolgens in tweetallen wat het onderwerp van de tekst is (schoudermaatjes). Hierna volgt een klassikale terugkoppeling. Onderwerp = **Brabantse worstenbroodjes**.
- Vertel daarna dat leerlingen de opdracht krijgen om de hoofdgedachte van de tekst te formuleren. Leg uit dat de hoofdgedachte in één zin uitlegt waar de tekst over gaat. Geef daarna de opdracht om zelfstandig de hoofdgedachte te formuleren door antwoord te geven op de vraag: *“Wat is de belangrijkste informatie die over dit onderwerp in de tekst verteld wordt?”*. Laat leerlingen de hoofdgedachte in één zin noteren op een wisbordje. **Tip: Loop als leerkracht rond om de antwoorden te controleren, dit geeft een beeld wie van de leerlingen het lesdoel behaald hebben.**
- Laat leerlingen vervolgens in groepjes van 4 de geformuleerde hoofdgedachtes met elkaar vergelijken. Laat hen discussiëren en gezamenlijk tot één antwoord komen. Bespreek vervolgens de diverse antwoorden uit de groepjes klassikaal.
- Leerlingen die het lastig vonden om de hoofdgedachte te bepalen, pak je nog even samen in een apart groepje terwijl je de rest van de klas de tekst nogmaals in duo's (of alleen) laat lezen. Doe hardop voor: *“De hoofdgedachte vertelt in één zin waar de tekst over gaat. Ik weet dat de tekst over Brabantse worstenbroodjes gaat en dat het een recept is. Welke zin vertelt dan de belangrijkste informatie over het Brabantse worstenbroodje? De zin die uitlegt wat een Brabants worstenbroodje is! Namelijk: ‘Het is een langwerpig rond broodje gemaakt van luxe witbrooddeeg dat is gevuld met lekker gekruid gehakt.’ De hoofdgedachte zou dus kunnen zijn: Een Brabants worstenbroodje is een langwerpig rond broodje gemaakt van witbrooddeeg dat is gevuld met gekruid gehakt.”*

Hoe evalueer ik de les?

De volgende vragen worden aan de leerlingen gesteld. Wanneer ze vinden dat ze dit kunnen, gaan ze staan. Anders blijven ze zitten. Geef willekeurige beurten aan de leerlingen die opstaan, om hen het antwoord nog te laten herhalen voor de hele groep.

- ✓ Ik weet waar ik deze tekst tegen kan komen.
- ✓ Ik weet wat het onderwerp van de tekst is.
- ✓ Ik weet wat voor tekstsoort dit is.
- ✓ Ik weet wat een hoofdgedachte is.

Sessie 2: Hoe wordt het in de tekst gezegd?

Doel: Ik weet waar verwijswoorden naar verwijzen en kan de belangrijkste details in de tekst samenvatten.

Hoe deel ik het doel met de leerlingen?

Het doel wordt op het digibord gedeeld en met de kinderen besproken.

Welke tekstgerichte vragen wil ik gebruiken?

- Waarnaar verwijst het woordje 'het' in regel 5?
- Waarnaar verwijst het woordje 'ze' in regel 12?
- Waarnaar verwijst het woordje 'dit' in regel 36?
- Waarnaar verwijst het woordje 'deze' in regel 39?
- Waarnaar verwijst het woordje 'ze' in regel 45?

- Hoe kan je de bereidingswijze duidelijker omschrijven?
- Hoe kan je de belangrijkste details in de bereidingswijze samenvatten?

Welke strategie hebben de leerlingen nodig om de vragen te kunnen beantwoorden?

Vragen over belangrijkste details in de tekst, woordenschat en omgaan met verwijswoorden.

GRRIM: Waar moet ik instructie op geven?

- **Ik:** Terugblik vorige sessie. Het lesdoel wordt besproken. Ik leg uit wat verwijswoorden zijn.
- **Wij:** We lezen samen het recept voor de tweede keer en bespreken de verwijswoorden in de tekst. Leerlingen denken in tweetallen na over de tekstgerichte vragen. Deze worden daarna klassikaal besproken.
- **Ik:** Ik doe hardop voor hoe ik de belangrijkste details (eerste stap) in de bereidingswijze samenvat.
- **Wij:** Samen met de leerlingen de tweede en derde stap samenvatten.
- **Jullie:** Leerlingen omschrijven in tweetallen de vierde stap.
- **Jij:** Iedere leerling vat zelfstandig de overige stappen samen.

Welke werkvormen gebruik ik? Hoe wisselen de leerlingen hun bevindingen uit en hoe laat ik ze discussiëren?

- Blik terug op de vorige sessie. Vertel en bespreek vervolgens het lesdoel. Geef vervolgens aan dat je de tekst zo nogmaals gaat voorlezen en dat leerlingen meelesen, met de pen in de hand. Geef hen de opdracht om **verwijswoorden** te markeren tijdens het lezen.
- Leg uit wat verwijswoorden zijn: *"verwijswoorden zijn woorden die (terug) verwijzen naar iets wat al eerder genoemd is, of vooruit wijzen naar een woord dat nog komen gaat. Voorbeelden van verwijswoorden zijn: die, dat, deze, ze, het, ..."*
- Lees de tekst voor. Leerlingen lezen mee en maken aantekeningen op hun blad. Laat leerlingen na het lezen in tweetallen de verwijswoorden bespreken die ze hebben gemarkeerd.
- Geef vervolgens de opdracht om in tweetallen het woord te markeren waar het verwijswoord naar verwijst en stel klassikaal de eerste 5 tekstgerichte vragen. Gebruik de werkvorm denken-delen-uitwisselen.
- ***Woordenschat:** bespreek enkele moeilijke woorden uit de ingrediëntenlijst en de bereiding, bijvoorbeeld: **handwarm, gist, half-om-half, paneermeel, geklutst, bestrijken, elastisch, ingrediënten, uiteinden, naden**. Gebruik hiervoor de werkvorm denken-delen-uitwisselen. **Tip: pre-teach deze woorden voor leerlingen met een lage woordenschat.**

- Vertel vervolgens dat de bereiding erg uitgebreid is omschreven in één verhaal waarin alle stappen achter elkaar beschreven zijn. Vraag aan de leerlingen of dat niet makkelijker kan? Laat leerlingen hier in tweetallen over nadenken en koppel klassikaal terug. Geef iedere leerling een leeg A4tje waar ze het nieuwe stappenplan op kunnen schrijven.
- Vertel vervolgens dat elke stap begint met een werkwoord. Vertel: *“Jullie krijgen dadelijk de opdracht om elke stap duidelijk te maken in een paar woorden zodat in een korte samenvatting duidelijk is hoe je het Brabantse worstenbroodje maakt. Ik doe de eerste stap voor. Schrijf maar mee”* Model vervolgens zelf de eerste stap en markeer daarbij de werkwoorden (met een andere kleur dan dat de verwijswaarden gemarkeerd zijn). Laat leerlingen meeschrijven. **Stap 1: Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed in 10-15 minuten tot een soepel en elastisch deeg.**
- Doe vervolgens de tweede stap samen met de kinderen. Vraag hen: *“wat is de volgende stap? Met welk werkwoord begint deze stap?”* **Stap 2: Verdeel het deeg gelijk in 20 stukken.** Doe dit ook met de derde stap. Deze is namelijk wat lastiger, doordat het ‘opbollen’ van het deeg uitgebreider uitgelegd wordt. **Stap 3: Bol ieder stukje deeg op door het deeg op je werkblad te leggen en je handpalm hier als een ‘kommetje’ overheen te plaatsen. Draai stevig rond tot het deeg zich tot een mooi balletje vormt.**
- Laat vervolgens leerlingen in tweetallen de volgende stap beschrijven. **Stap 4: Laat de deegballetjes 30 minuten afgedekt rusten.**
- Geef daarna de opdracht om het stappenplan zelfstandig af te maken. Je kan er voor kiezen om leerlingen die dit lastig vinden te laten samenwerken met een maatje of door de volgende stappen samen in een groepje met jou als leerkracht te beschrijven, waarbij je de antwoorden zoveel mogelijk vanuit de leerlingen zelf laat komen.
- Laat leerlingen tenslotte de opnieuw geformuleerde stappenplannen met elkaar vergelijken (in tweetallen of kleine groepjes). Waar zijn overeenkomsten en waar zijn verschillen te zien?

Hoe evalueer ik de les?

Een aantal leerlingen mogen hun herformuleerde stappenplan over de bereiding stapsgewijs voorlezen. Bespreek klassikaal enkele stappenplannen van de leerlingen en vertel dat ze deze moeten bewaren voor sessie 3.

Sessie 3: Wat betekent de tekst?

Doel: Ik kan een variatie schrijven op het recept van het Brabantse worstenbroodje.

Hoe deel ik het doel met de leerlingen?

Het doel wordt op het digibord gedeeld en met de kinderen besproken.

Welke tekstgerichte vragen wil ik gebruiken?

- Noem drie belangrijke kenmerken van het Brabantse worstenbroodje.
- Wat zou je zelf toevoegen of aanpassen aan het worstenbroodje om hem nog lekkerder te maken?

Welke strategie hebben de leerlingen nodig om de vragen te kunnen beantwoorden?

Afleidingen maken / vragen naar mening / beargumenteren

GRRIM: Waar moet ik instructie op geven?

- **Ik:** Terugblik vorige sessie. Lesdoel benoemen en benoemen dat een bakker nieuwe ideeën wil voor het traditionele worstenbroodje.
- **Wij:** Samen bespreken wat de belangrijkste kenmerken van het Brabantse worstenbroodje zijn door terug te kijken op de tekst. Vervolgens klassikaal bespreken wat variatietips zijn.
- **Jullie:** De leerlingen bedenken in tweetallen een variatie voor het recept van het Brabantse worstenbroodje. De leerlingen werken dit uit en schrijven een nieuwe versie van het recept.
- **Jij:** De leerlingen wisselen onderling hun variaties uit en moeten dit op een overtuigende manier op elkaar overbrengen (pitch). Een aantal leerlingen mag dit voor de klas doen.

Welke werkvormen gebruik ik? Hoe wisselen de leerlingen hun bevindingen uit en hoe laat ik ze discussiëren?

- Blik terug op de vorige sessie. Vertel en bespreek het lesdoel. Vertel vervolgens: *“Er is een bakker die nieuwe ideeën wil voor het traditionele Brabantse worstenbroodje. Om nieuwe ideeën te bedenken, moeten we eerst weten wat de belangrijkste kenmerken zijn van het traditionele worstenbroodje.”*
- Laat leerlingen in tweetallen op een wisbordje de volgens hen belangrijkste kenmerken van het Brabantse worstenbroodje schrijven. Laat hen hiervoor de tekst samen herlezen. Koppel vervolgens de antwoorden van de diverse tweetallen klassikaal terug door in een woordwolk op het digibord de belangrijkste kenmerken van het Brabantse worstenbroodje te omschrijven.
- Vertel vervolgens dat leerlingen in tweetallen een variatie op het Brabantse worstenbroodje mogen schrijven. Leg ook uit wat variatietips zijn, maar vraag dit eerst klassikaal aan de leerlingen. Geef hierbij voldoende denktijd. Laat leerlingen voorbeelden benoemen hoe ze variatietips bij gerechten in het dagelijks leven al een keer zijn tegengekomen. Laat eventueel een voorbeeld zien op het internet (visualiseren).
- Laat leerlingen vervolgens in tweetallen een variatie op het Brabantse worstenbroodje uitwerken. Vertel: *“Jullie mogen dingen toevoegen of aanpassen in het originele recept. Jullie moeten het zelf ook lekker vinden. Jullie mogen creatief zijn, maar het moet ook realistisch zijn.”* Laat leerlingen in Word het originele recept herontwerpen tot een nieuwe versie. Deze nieuwe versie moet bestaan uit een nieuwe **titel**, **ingrediëntenlijst** en **bereidingswijze**. Daarnaast kan je leerlingen nog uitdagen door een inleidend stukje bij de variatie te laten schrijven, wat de inleidende tekst uit de oorspronkelijke tekst kan vervangen.

- Laat leerlingen bij het uitwerken van de variatie op het oorspronkelijke recept ook gebruikmaken van het stappenplan wat zij in sessie 2 hebben gemaakt. Dit stappenplan kunnen zij aanpassen voor de nieuwe versie van het recept.
- Wanneer leerlingen klaar zijn, printen zij het variatierecept uit. Vervolgens laat je alle tweetallen onderling hun variaties met elkaar uitwisselen op een overtuigende manier. Op een korte, overtuigende wijze (pitch) mogen leerlingen aan elkaar uitleggen waarom de bakker hun variatie zou moeten gaan verkopen in de bakkerij. Laat leerlingen rondlopen door de klas en hun variatie bij diverse andere tweetallen pitchen.
- Wanneer ieder tweetal zijn eigen variatierecept heeft kunnen pitchen bij andere tweetallen, vraag je aan de klas wie zijn variatierecept nog klassikaal wil pitchen. Je kan ook zelf willekeurig enkele tweetallen uitkiezen. Vraag na iedere klassikale pitch steeds aan de klas: *“wat zijn de grootste verschillen met het originele recept voor Brabantse worstenbroodjes?”* Laat leerlingen hier steeds over nadenken en koppel klassikaal terug.

Hoe evalueer ik de les?

Er wordt klassikaal teruggekeken op het lesdoel. Vraag aan de hele klas: *“Wat zijn de grootste verschillen tussen jouw variatierecept en het originele recept van het Brabantse worstenbroodje?”* Laat leerlingen hier individueel over nadenken en geef daarna enkele willekeurige beurten. Je kan er ook voor kiezen om leerlingen de verschillen op een wisbordje te laten schrijven en vervolgens te laten zien.

Tip: Laat leerlingen het originele recept én het eigen variatierecept mee naar huis nemen en daag hen uit om de worstenbroodjes met Carnaval te gaan maken!