

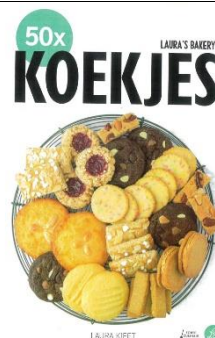
LESVOORBEREIDING CLOSE READING

Boek: 50x KOEKJES van Laura Kieft (instructietekst)

Groep: 6-7-8

Kerdoel: Ik weet op welke manier de keuze voor ingrediënten de smaak van de koekjes beïnvloedt.

Let op: Deze lessenserie is geschikt voor leerkrachten en bovenbouw-groepen die al enige ervaring hebben met Close Reading lessen.



Sessie 1: Wat zegt de tekst?

Bladzijde 12-16 (tot 'kan ik bloem en zelfrijzend bakmeel onderling vervangen')

Doel: Ik weet welke ingrediënten belangrijk zijn bij het maken van koekjes

Hoe deel ik het doel met de leerlingen?

Noteer het doel op het bord. Bevraag de kinderen op welke koekjes zij lekker/ niet lekker vinden. Vraag door op smaak, structuur, knapperigheid, smeuïgheid, enz.

Welke tekstgerichte vragen wil ik gebruiken?

- Wat zie je aan de tekst? Wat vertellen de kopjes en foto's ons?
- Welke ingrediënten worden genoemd?
- Welke soorten worden beschreven?
- Waar lezen we dat precies? Onderstreep de ingrediënten en soorten.
- Welke manieren van ordening kennen we?
- Op welke manier kunnen we de informatie uit deze tekst handig ordenen?

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

Kernwoorden uit de tekst halen, samenvatten.

GRRIM: Waar moet ik instructie op geven?

De aan te leren vaardigheid is doorzien welke wijze van informatie ordenen handig is bij deze tekst.

- Als start gaan we eerst samen de tekst bekijken zonder te lezen; welke kopjes zien we, wat staat er op de foto's. Wat verwachten we dat er in de tekst staat?
- Vervolgens gaan de leerlingen zelf de tekst lezen. Daarna overleggen de leerlingen met elkaar en later klassikaal of onze voorspelling klopt.

- Dan bespreekt de leerkracht met de groep wat een handige manier van lezen en ordenen is. Noem enkele voorbeelden (woordweb/ mindmap, onder elkaar zetten, raster) en de voor- en nadelen van elke wijze van ordening. In groepjes overleggen de leerlingen wat zij voorstellen om bij deze tekst te gebruiken als ordening. Dan klassikaal de voorstellen bespreken en samen kiezen welke wijze van lezen en ordenen zal worden gebruikt. Vermoedelijk ingrediënt voor ingrediënt lezen en ordenen op een woordweb of een raster. Eventueel kun je verschillende groepjes verschillende wijzen van ordening laten gebruiken. Voor de zwakkere begrijpend lezers is het handig een half ingevuld raster of woordweb te gebruiken en hen dit verder te laten invullen. Je kunt eventueel het schema in de bijlage gebruiken.
- Dan leest de leerkracht het eerste deel van de tekst voor (boter) en modelt de wijze van lezen en ordening bij dit ingrediënt. Het ingrediënt suiker kun je samen met de leerlingen doen, laat hen vooral veel in het groepje overleggen. Vervolgens in groepjes de ingrediënten ei en bloem zelf laten vullen in het woordweb/ raster.



Let op: vul nog niet alle details in! Dat doen we in sessie 2. Nu alleen het ingrediënt en de soorten. Sterke leerlingen kun je ook het laatste deel van de tekst geven (over rijsmiddelen en het vervangen van ingrediënten) en samen laten puzzelen over de wijze van ordenen van deze informatie.

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

In groepjes van 2-4 leerlingen met elkaar laten overleggen. Samen kiezen van een wijze van informatie ordenen en dit schema gaan invullen.

Hoe evalueer ik de les?

De producten worden opgehangen in de klas. De groepjes vertellen kort over hun proces; wat hebben ze gekozen, hoe zijn ze te werk gegaan, wat is hun ervaring.

Sessie 2: Hoe wordt het in de tekst gezegd?

Bladzijde 12-15 (tot 'bloem')

Bladzijde 42, 52 en/ of 54 (2 van de 3) (niet de inleidende teksten en foto's laten zien!)

Doel: Ik weet wat de keuze van het gebruiken een ingrediënt voor effect heeft op de smaak, het uiterlijk en de structuur van een koekje.

Extra doel: (eventueel in een extra sessie) Ik kan a.d.h.v. de ingrediëntenlijst van een koekje voorspellen wat de smaak, het uiterlijk en de structuur zal zijn.

Hoe deel ik het doel met de leerlingen?

Samen bekijken we eerst de producten die bij de vorige sessie zijn gemaakt en vertellen de leerlingen kort tegen elkaar wat er op het papier staat. Dan vertelt de leerkracht dat we nu verder gaan met het invullen van de details bij elk ingrediënt, wat het effect is op de smaak van een koekje. Dit doel staat ook op het bord.

Welke tekstgerichte vragen wil ik gebruiken?

- Wat is het effect van het toevoegen van dit ingrediënt op het eindproduct?
- Wat het effect van het weglaten van dit ingrediënt op het eindproduct?

- Welk verschil is er wanneer je het ingrediënt warm of koud toevoegt?
- Wat is het verschil tussen het gebruiken van verschillende soorten?
- Is er een effect op de smaak, het uiterlijk of op de structuur van het koekje?
- Waar lees je dat precies? Onderstreep de verschillende soorten en de effecten.
- *Waar kijken we naar bij de receptenbladzijde, waar staat welke informatie?*
- *Wanneer ik informatie wil over de ingrediënten, waar moet ik dan kijken?*
- *Welke ingrediënten staan in de lijst bij de verschillende koekjes?*
- *Wat weet je over deze ingrediënten (uit het schema halen)? Waar staat deze informatie?*
- *Welke informatie van de ingrediënten heb je nodig (warm/ koud), waar staat dat?*
- *Wat kun je o.b.v. de ingrediënten voorspellen over de smaak, het uiterlijk en de structuur van het koekje?*

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

Speuren in de tekst naar specifieke informatie, informatie die ze niet nodig hebben niet gebruiken, informatie weergeven in hun schema, samenvatten, reflecteren, *voorspellen, afleiden, combineren van informatie, gebruiken van eigen ordening van informatie.*

GRRIM: Waar moet ik instructie op geven?

De aan te leren vaardigheid is speuren naar de informatie die je nodig hebt. De producten van sessie 1 worden verder aangevuld met details. Je kunt hierbij het schema uit de bijlage gebruiken.

- Het speuren naar deze details zal de leerkracht modellen bij het ingrediënt boter. Benoem steeds hardop dat je op zoek bent naar informatie over 'wat is het effect op mijn baksel?' en markeer de informatie die je in de tekst vindt met een andere kleur.
- Waarschijnlijk kunnen de leerlingen in groepjes vrij vlot zelf aan de slag met de overige ingrediënten, dus laat hen dan zelf werken. Wanneer (groepjes) leerlingen het nodig hebben kun je het ingrediënt suiker samen met de leerlingen doen.

Waarschijnlijk gaat dit deel van de les vrij vlot, dan kun je doorgaan met deel 2 van de les. Wanneer het toch lastiger blijkt, verplaats dan deel 2 van de les naar een ander moment.

Bij het tweede deel van de les gebruik je 2 recepten uit het boek. Deze 2 recepten lijken enigszins op elkaar (beide chocoladekoekjes), maar verschillen in ingrediënten van elkaar.

- *Deel de klas in 2 delen. De ene helft krijgt het ene recept de andere helft van de klas het tweede recept. Maak meerdere kleinere groepjes met hetzelfde recept.*
- *De leerkracht modelt a.d.h.v. één van beide recepten. Je ziet een ingrediënt staan, kijkt naar de details (bepaalde soort, wordt het warm/ koud gebruikt... Let op: deze informatie staat soms in de tekst en niet in de ingrediëntenlijst), kijkt dan naar jouw schema en leidt af wat dit waarschijnlijk gaat doen met de smaak, het uiterlijk of de structuur. Bijvoorbeeld 'poedersuiker, dus dat wordt een fijne structuur'.*
- *De groepjes gaan vervolgens samen aan de slag. Wanneer je meerdere groepjes hebt die met hetzelfde recept werken laat je hen aan het einde van de les hun voorspellingen met elkaar vergelijken. Samen komen zij tot een voorspelling.*

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

In groepjes van 2-4 leerlingen wordt samengewerkt en overlegd. Hun eigen schema wordt verder aangevuld.

In groepjes van 2-4 leerlingen worden de ingrediënten van een recept bekeken en wordt n.a.v. het eigen schema een voorspelling gedaan voor de smaak, het uiterlijk en de structuur. Wanneer zij

hiermee klaar zijn kunnen leerlingen met hetzelfde recept de voorspellingen met elkaar vergelijken om tot een definitieve voorspelling te komen.

Hoe evalueer ik de les?

Bekijk en bespreek de schema's die de leerlingen hebben gemaakt. Zijn er verschillen? Hoe zijn de leerlingen aan de informatie gekomen? Laat de leerlingen onderbouwen vanuit de tekst. Bespreek ook welke wijze van informatie ordenen het handigst is gebleken of waar de leerlingen tegenaan liepen bij het vullen van de schema's.

Laat de leerlingen vertellen op basis waarvan zij een voorspelling van de smaak, het uiterlijk en de structuur van de koekjes hebben genoteerd. Schrijf deze informatie duidelijk op zodat deze bij de volgende les gebruikt kan worden. Bekijk ook samen wat de grootste verschillen zullen zijn tussen de koekjes.

Sessie 3: Wat betekent de tekst?

Bladzijde 12-15 (tot 'bloem')

Bladzijde 42, 52 en/ of 54 (2 van de 3), later in de les met de inleidende teksten en foto's

Doel: Ik kan mijn voorspelling van de smaak, het uiterlijk en de structuur van het koekje controleren

Extra doel: Ik weet waarvoor een begeleidende tekst dient.

Hoe deel ik het doel met de leerlingen?

De voorspelling van de vorige keer wordt teruggepakkt. Bepaal met elkaar waar we op gaan letten en waar we nieuwsgierig naar zijn.

Welke tekstgerichte vragen wil ik gebruiken?

- Wat moeten we gaan doen? Hoe lees ik de bereidingswijze?
- Hoeveel moeten we van elk ingrediënt hebben? Klaarzetten!
- In welke volgorde moeten de ingrediënten worden toegevoegd?
- Wat staat er dat je moet doen?
- Wat doe je met de hand en waar heb je keukengerei voor nodig?
- Welk keukengerei hebben we nodig? Klarleggen
- *Wat schrijft de schrijver in de inleidende teksten bij de koekjes over de smaak, het uiterlijk en de structuur van het koekje?*
- *Wat roept de inleidende tekst bij je op; wil je het koekje proeven of niet? Wat staat er dat je dat denkt/ wil?*
- *Waarom denk je dat de schrijver de inleidende teksten heeft geschreven? Wat wil zij bereiken? Lukt haar dit op deze manier?*

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

Secuur lezen van de bereidingswijze, letterlijk stap voor stap instructies opvolgen, afleiden, reflecteren, vergelijken, interpreteren, discussiëren, van mening verschillen, antwoorden onderbouwen vanuit de tekst

GRRIM: Waar moet ik instructie op geven?

Het bakken van de koekjes kun je ook aan een BSO of thuis overlaten, bij deze les gaat het uiteindelijk alleen over het eindresultaat. Lukt het niet om de koekjes te (laten) bakken, kijk dan of je deze koekjes in de supermarkt kunt vinden of doe alleen het tweede deel van deze les.

Ga je wel met de leerlingen de koekjes bakken?

De leerkracht benoemt dat het heel belangrijk is om eerst het hele recept te lezen voordat we aan de slag gaan. Vervolgens modelt hij dat. Eerst de ingrediëntenlijst lezen en alle ingrediënten in de juiste hoeveelheid klaarzetten. Dan het hele recept lezen, af en toe in het kort benoemen wat er staat dat je moet gaan doen. Doe eventueel de eerste stappen van het recept echt voor. Afhankelijk van je groep doe je meer of minder voor (sowieso het hele recept voorlezen en de tip geven de ingrediënten klaar te zetten). De leerlingen gaan in groepjes aan de slag met het bereiden van de koekjes en het volgen van de beschreven bereidingswijze. Afhankelijk van de setting en de leerlingen gebeurt dit onder begeleiding van een volwassene. Stel tijdens het werken alleen begeleidende vragen zoals 'wat moet je nu doen, wat staat er in de tekst, heb je dit al gedaan?' en help zo min mogelijk bij de handelingen.

De bereide koekjes liggen klaar om geproefd te worden. De leerkracht doet voor dat hij eerst een koekje bekijkt en het uiterlijk beschrijft, vervolgens proeft hij het koekje en beschrijft de smaak en het uiterlijk. Noteer deze bevindingen op papier. Laat de leerlingen vervolgens ditzelfde doen bij hun eigen koekjes. Zorg ervoor dat alle leerlingen van beide soorten koekjes de bevindingen noteren, steeds in 3 categorieën; uiterlijk, smaak, structuur.

Daarna pakt de leerkracht de les weer centraal en modelt hoe hij zijn bevindingen vergelijkt met de voorspelling die we in de 2^e les hebben gedaan. Klopt het wel/niet en waarom wel/niet. De leerlingen gaan vervolgens in tweetallen aan de slag met het vergelijken van de voorspellingen met hun bevindingen.

Voor het tweede deel van deze les hebben we de inleidende teksten nodig die bij de recepten tussen de naam van het koekje en de ingrediëntenlijst/ bereidingswijze staan. Heb deze los klaarliggen en deel uit aan de leerlingen. Laat door de leerlingen de juiste beschrijving bij het juiste recept leggen. De leerkracht leest één inleidende tekst voor. Vervolgens vraagt hij aan de leerlingen waar deze tekst over gaat, wat er precies wordt gezegd, wat je denkt als je deze tekst leest. Laat zien dat er bij elk recept een dergelijke tekst staat. Dan vraagt de leerkracht wat de bedoeling van de schrijver zou zijn met deze teksten? Wanneer de leerlingen hier nog niet vaker over hebben gesproken, kun je enkele opties noemen; wil zij informeren, prikkelen, aanzetten tot actie? Laat anders de leerlingen hier samen over nadenken. Vraag ook door: waaraan kun je zien dat ze de lezer aanspoort dit koekje te gaan bakken? Werkt het? Lees ook de inleidende tekst van het andere recept voor. Gebeurt hier hetzelfde? Op dezelfde manier? Wat is hetzelfde en wat is anders? Welke tekst vind je sterker het doel halen? Laat de leerlingen met elkaar hierover discussiëren. Ze hoeven het niet met elkaar eens te zijn. Het belangrijkste is dat iedereen zijn mening onderbouwt vanuit de tekst. De leerkracht kan dit eventueel eerst zelf voordoen.

De leerkracht leest één inleidende tekst weer voor en laat zien dat de schrijver een aantal kenmerken van het koekje hierin benoemt (onderstrepen). Vervolgens vergelijkt hij deze kenmerken met de voorspelling en beschrijving van de leerlingen. Komt dit overeen? Wat zijn de overeenkomsten? Zijn er ook verschillen? De leerlingen gaan vervolgens op dezelfde manier aan de slag met de inleidende tekst van het tweede koekje.

Extra opdracht; laat de leerlingen de tekst aanpassen/ verbeteren of laat hen een eigen inleidende tekst schrijven.

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

De leerlingen zijn in kleine groepjes of tweetallen aan de slag. Bij het vergelijken van de beschrijvingen en voorspellingen is het interessant om leerlingen te koppelen die in les 2 in

verschillende groepen hebben gezeten (dus een voorspelling hebben gedaan over verschillende koekjes).

Bij het deel van de les over de inleidende teksten zal er veel gediscussieerd worden òf klassikaal òf aan de tafelgroepen. Zorg er bij de discussie in tafelgroepen steeds voor dat je een concrete vraag stelt en laat de leerlingen eerst voor zichzelf een antwoord formuleren en noteren. Daarna om de beurt het antwoord en de onderbouwing aan elkaar vertellen.

Hoe evalueer ik de les?

De leerkracht luistert bij verschillende groepjes naar de discussies die gaande zijn. Vraag regelmatig door naar de onderbouwing vanuit de tekst.

datum: 6 juni 2024



Werkblad

Brookies	Voorspelling n.a.v. de ingrediëntenlijst	Beschrijving na het bekijken/ proeven	Klopt het?	Beschrijving tekst	Klopt het?
Uiterlijk					
Smaak					
Structuur					

Chocolade shortbread cookies	Voorspelling n.a.v. de ingrediëntenlijst	Beschrijving na het bekijken/ proeven	Klopt het?	Beschrijving tekst	Klopt het?
Uiterlijk					
Smaak					
Structuur					