



3. Kerstkoekjes bakken

Leeftijdsgroep	8-12 jaar
Kerdoel	Deze les levert een bijdrage aan kerndoel: 3 De leerlingen leren vaste tijdstippen op analoge en/of digitale klokken aflezen en leren daarmee een dagindeling verbinden met de klok 4 De leerlingen leren meten en wegen en leren omgaan met meetinstrumenten, gangbare maten en eenheden
Leerstofonderdeel	Kerdoel 4.1/4.3, niveau 7 Kerdoel 3.1/3.2, niveau 8
Doel van de les	- inhouden vergelijken door afpassen met behulp van een natuurlijke maateenheid als een kopje, een lepel of een schepje - beseffen hoe lang een kwartier duurt - beseffen hoe lang een minuut duurt - klokfeiten kennen: 1 uur = 60 minuten; 1 kwartier = 15 minuten
Benodigdheden	Voor elke leerling een exemplaar van de Kopieerbladen Kerstkoekjes bakken 1, 2 en 3. Nodig voor het koekjesdeeg (ca. 9 grote koekjes): Per groepje: een pak bloem (1 kilogram; daarvan is 200 gram nodig voor het recept), een pak suiker (1 kilogram; daarvan is 100 nodig voor het recept), een pakje boter (250 gram), 1 ei, zout, 1 zakje vanillesuiker. (Als u de les met meer groepjes uitvoert, dan heeft u niet voor elk groepje een pak bloem en suiker nodig, maar dan kunnen groepjes delen.) En verder per groepje: een beslagkom, een kopje, een eetlepel, een mes, een deegroller, beetje extra bloem, een bakplaat, uitsteekvormpjes, een kleine kom, een garde, een kwastje, een ovenhandschoen, een kookwekker, een mooie schaal of een mooi bord.
Korte samenvatting	De leerlingen bakken samen kerstkoekjes. Daarbij moeten ze zelf het recept dat in pictogrammen is weergegeven, proberen te volgen. Het afpassend meten staat in deze les centraal. Het gaat om het al handelend ervaring opdoen met natuurlijke inhoudsmaten die dichtbij jezelf en de dagelijkse praktijk staan, zoals een kopje en een eetlepel.
Organisatie	De introductie en een deel van de kern is klassikaal. Het koekjes maken gebeurt in groepjes van 2-4 leerlingen.
Activiteiten	Vorbereiding: spullen klaarzetten Verwarm de oven voor op 160 °C. Zet van alle ingrediënten en benodigdheden een exemplaar in de kring. Introductie: Hoe bak je koekjes? Wie van de leerlingen heeft weleens koekjes gebakken? Hoe ging dat? Hoe zien kerstkoekjes eruit? Soms hebben

kerstkoekjes een gat in het midden, waarom zou dat zijn? Vervolgens vertelt u dat de leerlingen vandaag ook koekjes gaan bakken. Wie weet wat je dan nodig hebt? Inventariseer wat genoemd wordt op het bord.

Bekijk vervolgens wat er allemaal op de tafel in de kring staat. Staan er dingen bij die ze genoemd hebben? Wat staat er nog meer?

Vraag aan de leerlingen of ze weten hoe je hier nu koekjes van kunt bakken. Misschien komt een van de leerlingen met het idee dat je dan een recept nodig hebt, of een beschrijving van hoe je deeg kunt maken. Daarna deelt u de Kopieerbladen Kerstkoekjes bakken 1, 2 en 3 uit.

Kern: Kerstkoekjes bakken

Bespreek de Kopieerbladen. Op Kopieerblad 1 staan alle ingrediënten en andere benodigdheden. Bespreek ze een voor een en bekijk of ze ook allemaal op tafel staan.

Bekijk Kopieerbladen 2 en 3. Hierop staat stap voor stap hoe je de koekjes moet maken. Bespreek de plaatjes.

De leerlingen gaan in groepjes bij elkaar zitten. Deel de ingrediënten en de andere benodigdheden uit.

Tijdens het werken in de groepjes houdt u in de gaten of het lukt om het recept stap voor stap te volgen. Hoe verloopt het afpassen van de ingrediënten voor het deeg? Is het afsnijden van de hoeveelheid boter goed gegaan? Het afpassen van de hoeveelheid boter kan problemen geven. De leerlingen hebben 150 gram boter nodig. Dit kunnen ze afpassen door te kijken naar de maatstreepjes. Elk streepje is 50 gram. Ze moeten de boter afsnijden bij het 3^e streepje. U hoeft niet aan te geven dat dit 150 gram is. Lukt het samenwerken in de groepjes? Hebben de leerlingen rollen verdeeld?

Als de koekjes op de bakplaat liggen, bekijkt u gezamenlijk de kookwekker. Hoeveel minuten moeten de koekjes in de oven blijven? Hoe stel je de wekker in?

Na een kwartier vraagt u: Hoeveel minuten zijn er al voorbij? Maak nogmaals duidelijk dat 15 minuten hetzelfde is als een kwartier. Hoeveel minuten zijn er dus al voorbij? Hoeveel minuten moeten we nog wachten? Laat een paar keer ervaren hoelang een minuut duurt. Vraag aan de kinderen wat je in een minuut kan doen.

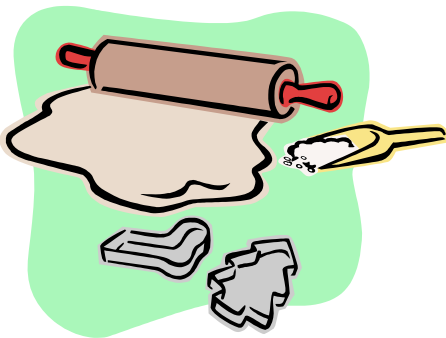
Afsluiting

Zijn de koekjes goed gelukt? Hoeveel koekjes heeft elk groepje gemaakt? Wat vonden ze leuk? Wat was moeilijk?

Vervolgactiviteiten

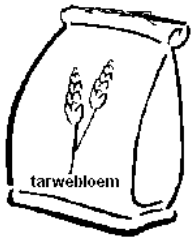
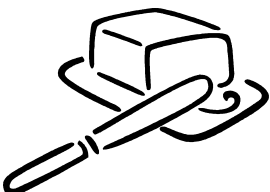
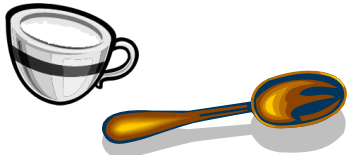
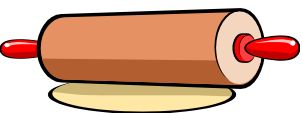
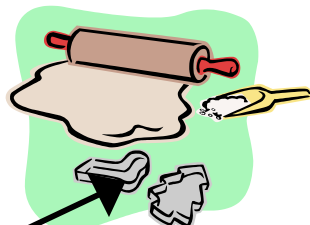
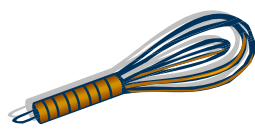
U kunt de koekjes als verrassing voor thuis meegeven in een zelfgemaakt doosje.

Wanneer er gaatjes in de koekjes zitten kunt u met de leerlingen lintjes knippen en ze ophangen. Hoeveel lintjes hebben we nodig?



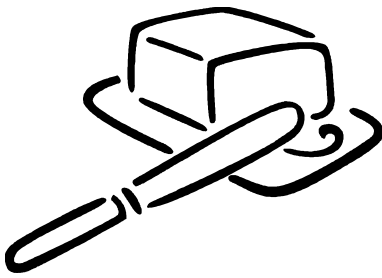
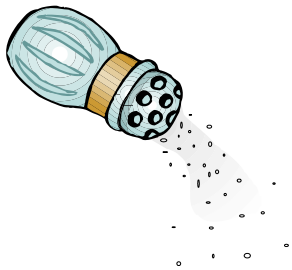
Kopieerblad Kerstkoekjes bakken 1

Wat heb je nodig om koekjes te bakken?

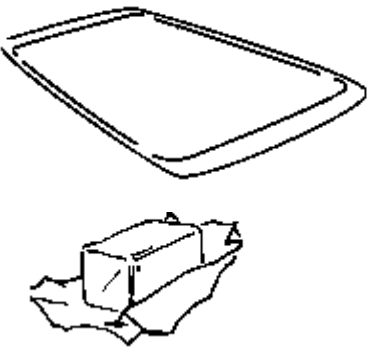
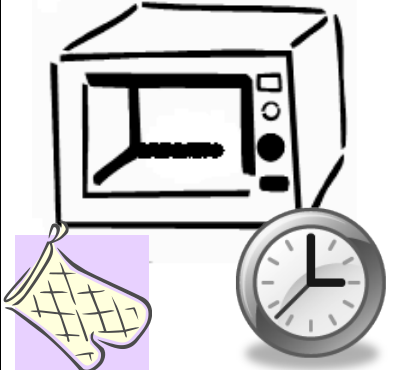
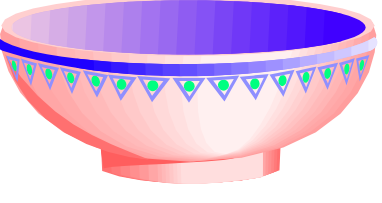
 2 kopjes tarwebloem	 8 eetlepels suiker	 boter en een mes
 zout	 1 zakje vanillesuiker	 een beslagkom
 een kopje en eetlepel	 een deegroller	 een bakplaat
 uitsteekvormpjes	 1 ei	 1 kleine kom
 een kleine garde	 een kwastje	 een ovenhandschoen
 een oven	 een kookwekker	 een mooie schaal

Kopieerblad Kerstkoekjes bakken 2

Hoe maak je de koekjes?

 2 kopjes bloem 1	 in de beslagkom doen 2	 8 eetlepels suiker 3
 ook in de beslagkom doen 4	 3 streepjes boter afsnijden 5	 ook in de beslagkom doen 6
 beetje zout erbij strooien 7	 doe 1 zakje vanillesuiker erbij 8	 alles goed door elkaar kne-den 9

Kopieerblad Kerstkoekjes bakken 3

 deeg plat rollen 10	 bakplaat insmeren met boter 11	 vormpjes maken en op bakplaat leggen 12
 pak 1 ei en de kleine kom 13	 het ei breken in de kleine kom 14	 het ei met de garde kloppen 15
 koekjes met kwastje insmeren met ei 16	 bakplaat met ovenhandschoen in de oven zetten en 20 minuten wachten 17	 in een mooie schaal leggen 18