

IN DE KERSTBAKKERIJ

Categorie	Keuzes
Titel	<i>In de kerstbakkerij, In der Weihnachtsbäckerei, In the Christmas bakery</i>
Doelstelling	In deze opdracht maken de leerlingen kennis met de Duitse woorden voor ingrediënten om te bakken. De kinderen leren een makkelijk recept voor Duitse koekjes (Plätzchen).
Groep(en)	Midden- en bovenbouw
Vak	Taal(en) algemeen Duits
Duur	30-45 minuten
Link met curriculum	Talen (Duits)
Talen	Duits
Link met FREPA	Bewustwording van eigen talen en de talen in de omgeving Kennis over taalverschillen (woordenschat)
Vaardigheden	Lezen en spreken
Theoretische onderbouwing	Translanguaging, taalbewustzijn/language awareness, taalvergelijking, luistertaal
Beschrijving activiteit	<p>Stap 1 – klassikaal: groepen maken Verdeel de klas in groepen van 3 leerlingen. Elk groepje krijgt een boodschappenlijstje (zie werkblad 1). De leerlingen bekijken het lijstje en zoeken naar woorden die ze kennen en woorden die ze niet kennen.</p> <p>Stap 2 – boodschappen doen De leerkracht geeft de groepjes de tegels met ingrediënten en hoeveelheden. Dan zoeken de kinderen in groepjes naar de ingrediënten die ze nodig hebben voor het recept. Ze combineren ook de ingrediënten met de juiste hoeveelheden.</p> <p>Stap 3 – Een Duits recept doornemen Elk groepje krijgt het recept voor Duitse kerstkoekjes. Samen proberen de kinderen samen te vatten wat de stappen van het recept zijn.</p>

	<p>Stap 4 – klassikale nabespreking</p> <p>De overeenkomsten en verschillen tussen de woorden in het Duits en het Nederlands worden klassikaal besproken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wat is hetzelfde? • wat lijkt veel op elkaar, qua schrift of klank? • wat is lastig in vergelijking met het Nederlands? • enz.
Materialen	<ul style="list-style-type: none"> • Werkblad 1 (boodschappenlijstje) • Werkblad 2 (ingrediënten) • Werkblad 3 (recept voor Duitse kerstkoekjes)
Tips	<p>Knip ter voorbereiding de tegels uit werkblad 2.</p> <p>Als de moeilijkheidsgraad hoger moet zijn: laat de kinderen het recept vertalen en opschrijven in het Nederlands.</p>

Werkblad 1 - **BOODSCHAPPENLIJSTJE**


450g	(Weizen-)mehl
200g	Butter
2	Eier
	gehackte Nüsse
160g	Puderzucker
1 Prise	Salz
1 Tafel	Schokolade
	Streusel
2 Päckchen	Vanillezucker
1	Zitrone

Andere Dinge, die du brauchst:

- Backofen
- Backblech
- Backpapier
- Küchenwaage
- Nudelholz
- Plätzchenausstecher

Werkblad 2 - INGREDIËNTEN

450g	 <p>Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker</p> <p>Mit dem zarten Duft und dem feinen Geschmack der Bourbon-Vanille</p>	160g
 <p>Limette</p>	 <p>PICKERO Zucker-Strauss</p>	2 Esslöffel
200g	300g	 <p>BIO EIER Eier</p>
2	 <p>SÜDZUCKER Puder Zucker</p> <p>... hauchzart locker, puddig leicht</p>	1 Tafel
	<p>Puderzucker</p>	

<p>1 Prise</p>	 <p>(Weizen-)Mehl</p>	 <p>Milch</p>
<p>1</p>	 <p>Margarine</p>	 <p>Butter</p>
<p>2 Päckchen</p>	<p>250ml</p>	 <p>gehackte Nüsse</p>
 <p>Backpulver</p>	 <p>Salz</p>	 <p>Schokolade</p>
<p>1 Teelöffel</p>	<p>1 Pfund</p>	<p>4</p>

Werkblad 3 – RECEPT VOOR DUITSE KERSTKOEKJES (PLÄTZCHEN)

450g	(Weizen-)mehl
160g	Puderzucker
200g	Butter
1	Ei
1	Eigelb
1 Prise	Salz
1	Zitrone, die Schale davon
2 Päckchen	Vanillezucker
	Streusel, gehackte Nüsse, Schokolade zum Verzieren

1. Alle Zutaten abwiegen. Das erste Ei vollständig verwenden, das zweite Ei trennen und nur das Eigelb verwenden. Die Zitrone reiben.

2. Mehl, Puderzucker, Butter, Ei und Eigelb, Salz, Zitronenschale und Vanillezucker mischen und kneten bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig etwa 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.



3. Den Teig wieder herausnehmen und mit einem Nudelholz ausrollen bis er gleichmäßig etwa ein halber Zentimeter dick ist.

4. Den Ofen auf 160°C Heißluft/Umluft vorheizen.

5. Mit Ausstechern Plätzchen ausstechen. Nach dem Ausstechen die Teigreste zusammenkneten und wieder ausrollen. Die Plätzchen auf ein Backblech mit Backpapier legen.



6. Im Ofen für etwa 12 Minuten backen, bis sie hellgelb sind. Herausnehmen und auskühlen lassen.

7. Nach Belieben die Plätzchen dekorieren, zum Beispiel erst mit geschmolzener Schokolade bestreichen und dann mit Streuseln oder gehackten Nüssen verzieren.

