



Speculaaskoekjes maken

Leeftijdsgroep	12-16 jaar
Kerdoel	1 De leerlingen leren hoeveelheidbegrippen gebruiken en herkennen 4 De leerlingen leren meten en wegen en leren omgaan met meetinstrumenten, gangbare maten en eenheden
Leerstofonderdeel	Kerdoel 1.1, niveau 10 Kerdoel 4.1_4.3, niveau 9
Doel van de les	- de notatie $\frac{1}{2}$ herkennen in een context - omgaan met natuurlijke inhoudsmaten (bijvoorbeeld theelepel, scheutje, kopje, snufje)
Benodigdheden	- voor alle leerlingen een recept voor speculaaskoekjes (Kopieerblad 1) - de in het recept genoemde ingrediënten (bloem, bakpoeder, boter, donkerbruine basterdsuiker, melk, speculaaskruiden, zout amandelen, ei) - een kom - een oven - een kopje - een klein schaaltje - een glas - een garde
Korte samenvatting	De leerlingen maken kennis met de notatie $\frac{1}{2}$ binnen de context van het maken van speculaaskoekjes. Ze bekijken het recept en bespreken de notatie. De toepassing van de notatie $\frac{1}{2}$ oefenen met verschillende ingrediënten.
Organisatie	De les kan in een klein groepje worden uitgevoerd.
Activiteiten	Introductie: Wat gaan we maken? De leerlingen zitten in een halve kring. Vertel de leerlingen dat ze vandaag iets lekkers gaan maken. Herinner de leerlingen eraan dat het bijna sinterklaas is en dat u daarom iets wil maken dat vaak in die tijd gegeten wordt. U laat de ingrediënten zien die u meegebracht heeft. Vraag of de leerlingen kunnen bedenken wat ze gaan maken. Vertel als ze het niet kunnen raden, dat ze speculaaskoekjes gaan maken. Kern 1: Speculaaskoekjes maken Deel het recept uit. Vertel dat als je precies doet wat hier staat je speculaaskoekjes kunt maken. Lees het recept voor, terwijl de leerlingen met u meelezen. Wijs op het symbool $\frac{1}{2}$. Vraag de leerlingen of ze weten wat dat betekent. Laat het verduidelijken met het kopje. Wie kan een $\frac{1}{2}$ kopje water halen? Ga vervolgens met de leerlingen de verschillende ingrediënten afmeten. Betrek alle leerlingen hierbij. Zodra de in-



grediënten in de juiste hoeveelheden klaarstaan, neemt u alles nog een keer door. U leest het recept en de leerlingen kijken of de hoeveelheid die klaar staat, ook echt klopt. Blijf iets langer staan bij de hoeveelheid $\frac{1}{2}$. Zorg ervoor dat alle leerlingen weten wat ermee bedoeld wordt.

Zet de oven aan. Bereid het deeg volgens het recept. Rol het uit tot een dunne lap en laat de leerlingen om beurten koekjes uitsteken met het glas en op de ingevette bakplaat leggen. Bestrijk ze met het ei en leg de amandelen erop. Hierbij kunt u ook het symbool $\frac{1}{2}$ aan de orde laten komen. Door voorzichtig met een mes een streepje over het midden van een koekje te zetten. Leg op elke helft een amandel. Schuif de bakplaat met koekjes in de oven. Vraag de leerlingen hoe lang ze in de oven moeten. Wat staat er in het recept? Een $\frac{1}{2}$ uur, hoeveel minuten zijn dat? Hoe laat is het nu? Hoe laat moeten ze dan uit de oven?

Afsluiting: Lekker speculaaskoekjes eten

Na een $\frac{1}{2}$ uur haalt u de koekjes uit de oven. Zijn ze goed gelukt? Bespreek wat ze gedaan hebben. Bekijk het recept nog een keer en benadruk dat ze vandaag $\frac{1}{2}$ geleerd hebben. Noteer het op het bord en spreek het nog een keer hardop uit.

Kopieerblad

Recept voor Speculaaskoekjes

Dit heb je nodig

- 3 kopjes bloem
- 1 snufje bakpoeder
- 1 kopje boter (niet helemaal vol)
- ½ kopje donkerbruine basterdsuiker
- Beetje melk om het deeg soepel te maken
- 2 theelepels speculaaskruiden
- ½ theelepel zout
- ½ kopje amandelen
- ½ ei

Zo maak je het klaar

Zet de oven aan op 160 graden.

Doe alles, behalve de amandelen en het ei, in een kom.

Kneed alles tot een soepele bal.

Strooi wat bloem op een werkblad en rol het deeg hierop uit tot een lap van een ½ centimeter dik.

Gebruik een glas om ronde koekjes uit te steken.

Leg de koekjes op een ingevette bakplaat.

Klop het ei los in een klein schaaltje.

Bestrijk de koekjes met ei en versier ze met de amandelen.

Schuif de bakplaat in de oven en bak de speculaaskoekjes een ½ uur in de voorverwarmde oven.

