

Lesscenario: recept voor een nieuw gerecht

Doelgroep	derde graad lager onderwijs, eerste graad secundair onderwijs B-stroom
Betekenisvolle schrijftaak (onderwerp + doel + lezer)	De leerlingen schrijven een recept voor een nieuw gerecht vanuit lekkere ingrediënten en stellen zo het 'Nieuwegerechtenkookboek' samen van hun klas.
Teksttype	een recept (instructie)
Taalbeschouwelijke focus	• spelling: gebiedende wijs • tekststructuur: signaal- en structuurwoorden
Aanpak taalbeschouwing	○ verbetering oefentekst ○ gefocuste revisie ● modeltekst met highlights ○ taalbeschouwelijke oefening ● interactionele feedback ○ leerlingvoorbeelden
Differentiatie taalbeschouwing	➤ zinnen in de gebiedende wijs vormen met signaalwoorden ➤ zinnen in de gebiedende wijs vormen met nummers
Doelen	• De leerlingen schrijven een instructie voor leeftijdsgenoten, rekening houdend met de kenmerken van het teksttype. • De leerlingen verzorgen hun tekst, met bijzondere aandacht voor spelling en structuur. • De leerlingen kunnen het schrijfproces met aandacht en doorzettingsvermogen doorlopen en beleven schrijfplezier. • De leerlingen kunnen aan elkaar gerichte feedback geven. De relevante minimumdoelen vind je in de concordantietabel op de website.
Beginsituatie	De leerlingen lezen vaak instructies in handboeken op school, maar ook bij spelletjes en opdrachten buiten de school. Ze hebben wellicht al ervaring met het schrijven van een korte instructie bij iets wat erg vertrouwd voor hen is, omdat het genre zo gebruikt wordt bij beginnende schrijvers. Het zich verplaatsen in de lezer en nadenken over de structuur en de volgorde van de stappen bij een nieuw uitgevonden recept, het nauwkeurig formuleren en het toepassen van de gebiedende wijs doen een groot beroep op de taalvaardigheid en bijgevolg is de taak een hele uitdaging voor leerlingen.
Overzicht lessenreeks	• Les 1: recepten bespreken en inzoomen op de gebiedende wijs en signaalwoorden • Les 2: een eerste versie schrijven • Les 3: een tweede versie schrijven
Vooraf	• Je kan gebruikmaken van kinderkookboeken en -websites. • Gebruik recepten die kunnen dienen als voorbeeld om de typische kenmerken van een instructie aan te brengen.

Les 1 > recepten bespreken en inzoomen op gebiedende wijs

Inleiding: motiveren en oriënteren

Ga met de leerlingen in gesprek over het avondeten. Welke gerechten eten ze graag, welke minder graag? Zijn er ingrediënten die ze erg lekker of minder lekker vinden in bepaalde gerechten? Eten ze thuis vaak gerechten die ze lekker of minder lekker vinden?

Wat zouden de leerlingen ervan vinden als het avondeten bestond uit een gerecht met enkel ingrediënten die ze superlekker vinden? Bijvoorbeeld: spaghetti van aardbeiveters met geraspte ananas? Een pizza van je lievelingssnoepjes?

Stel voor om samen met de klas een gerechtenkookboek te maken met allemaal nieuwe recepten die bestaan uit enkel lekkere ingrediënten. Zo weten we welke ingrediënten en gerechten iedereen erg graag lust. We schrijven het recept dus voor elkaar.

Een betekenisvolle schrijftaak heeft een duidelijk schrijfdoel, een uitdagend en boeiend onderwerp en een concrete ontvanger

Daarvoor moeten ze natuurlijk eerst weten hoe ze een recept moeten opstellen. Wie heeft er ervaring met een recept? Hoe gebruik je het? In de volgende lesfase bespreek je voorbeelden om de tekstkenmerken aan te brengen of op te frissen.

Lesfase 1: inzoomen op het teksttype – klassikaal

Deel drie voorbeelden uit van recepten uit verschillende kookboeken (zoals de recepten in *bijlage 1*). Geef de leerlingen even de tijd om de recepten te lezen.

Tip: je kan ook verschillende kinderkookboeken of websites tonen, waar de leerlingen in kunnen bladeren of door kunnen scrollen (zoals de voorbeelden in *bijlage 2*).

Bespreek met de leerlingen:

- Wat zijn belangrijke **tekstkenmerken** van een recept?
 - > Hoe is een recept opgebouwd?
 - > Wat komt er in de inleiding?
 - > Hoe weet je wat je allemaal nodig hebt voor het recept?
 - > Wat valt je op aan de taal?
- Wat zijn de verschillen tussen de recepten?
- Wie zou een van de recepten kunnen/willen klaarmaken?

Noteer telkens kernwoorden bij de tekstkenmerken op het bord.

Voorbeeld

Tekstkenmerken recept:

- > duidelijke, aantrekkelijke titel
- > doeltreffende inleiding met uitleg over het gerecht, eventueel met een foto
- > benodigdheden en ingrediënten voor een aantal personen
- > duidelijke volgorde van stappen met bijvoorbeeld nummers of signaalwoorden
- > nauwkeurige taal en ondersteuning met foto's en/of tekeningen

Lesfase 2: inzoomen op gebiedende wijs en signaalwoorden

Modeltekst met highlights: laat de leerlingen per twee alle werkwoorden in de stappen van het recept van hun keuze aanduiden met een fluostift. Wat stellen we vast? Welke vorm van het werkwoord wordt in recepten vooral gebruikt? Noteer mee op het bord.

Een modeltekst met highlights betekent dat je een goed voorbeeld van het genre aanbiedt en met markeringen (onderlijnen, arceren, ...) de aandacht richt op de taalbeschouwelijke focus.

Concludeer dat we de gebiedende wijs gebruiken om kort en krachtig te kunnen vertellen wat er moet gebeuren in elke stap. Met de gebiedende wijs geven we iemand een 'gebod' of bevel.

Voorbeeld

Recept → werkwoorden in **gebiedende wijs**

snijden **snijd** de kip in stukken

verdelen **verdeel** de frieten

verhitten **verhit** de olijfolie

Laat de leerlingen in een paar zinnen van het recept op zoek gaan naar het onderwerp van de zin. Wie of wat doet iets in de zin? Concludeer samen dat in zinnen met een gebiedende wijs geen onderwerp is uitgedrukt, omdat we de persoon rechtstreeks aanspreken.

Bespreek daarna de vorming van de gebiedende wijs met je leerlingen. Een werkwoord in de gebiedende wijs bestaat uit de ik-vorm van dat werkwoord. We schrijven dus de stam in de gebiedende wijs.

Laat de leerlingen per twee vanuit deze recepten heel wat gebruikte werkwoorden noteren op een blad. Ze noteren telkens het werkwoord en de stam. Deze verzameling aan werkwoorden kan hen nadien helpen om in hun recept de instructie zelf nauwkeurig te verwoorden in de gebiedende wijs. *Voor voorbeelden zie **bijlage 3**.*

Bekijk nog eens klassikaal het verschil tussen recept 1 en 2. Wat valt op? Hoe weet je in deze recepten wat de volgorde is van de verschillende stappen die je moet zetten om het gerecht te bereiden? Besluit dat er in recept 2 nummers staan per stap en in recept 1 geen nummers voorkomen, maar tijdsaanduidingen in signaalwoorden. Laat de leerlingen per twee de signaalwoorden omcirkelen in recept 1. Noteer mee op bord.

Voorbeeld

Recept: per stap een nummer of signaalwoord

> Voorbeelden signaalwoorden: eerst, daarna, zo ook, dan, nu, vervolgens, bovendien, totdat, verder, ten slotte, als laatste stap ...

In **bijlage 4** vind je een versie van recept 1 waarin de signaalwoorden gemarkeerd zijn als **modeltekst met highlights**.

Besluit dat de signaalwoorden bij elke stap goed gekozen zijn om de stap te situeren ten opzichte van de vorige of volgende stap.

Les 2 > eerste versie schrijven

Lesfase 3: voorbereiden en eerste versie schrijven

Herhaal de schrijftaak nog eens. We verzinnen nieuwe recepten om te verzamelen in ons klaskookboek, met enkel ingrediënten die we lekker vinden.

Verdeel de leerlingen in heterogene duo's die als schrijfmaatjes gaan **samenwerken** aan een recept. Laat de duo's eerst allerlei ingrediënten en gerechten opsommen én noteren die ze lekker vinden. Laat ze dan brainstormen over een combinatie van ingrediënten tot een nieuw gerecht.

Het vinden van een passend gerecht is uitdagend voor de leerlingen. Loop rond en stel denkstimulerende vragen zodat leerlingen hun ideeën kunnen concretiseren. Leerlingen met weinig inspiratie kunnen kijken in kinderkookboeken en op websites.

Overloop vervolgens de **succescriteria** bij deze opdracht en laat de leerlingen aan hun eerste versie beginnen. Zorg dat de leerlingen steeds kunnen teruggrijpen naar de criteria.

Voorbeeld:

De inhoud van het recept is duidelijk en volledig:

- > inleiding: we beschrijven het gerecht
- > apart stukje: we geven een tijdsaanduiding en aantal personen op
- > apart stukje: we sommen de benodigdheden en ingrediënten op
- > we noteren stap voor stap hoe het gerecht klaargemaakt moet worden

Het recept bevat:

- > enkel ingrediënten die we allebei lekker vinden
- > alle stappen die nodig zijn om het te bereiden
- > precies taalgebruik met duidelijke hoeveelheden van de ingrediënten
- > passende werkwoorden in de gebiedende wijs
- > een passende en aantrekkelijke titel

Differentiatie:

- Je kan sommige duo's extra uitdagen door het recept te laten schrijven in zinnen met signaalwoorden en dus zonder nummers. Ze kunnen de lijst met signaalwoorden op bord gebruiken ter inspiratie.
- Andere duo's kunnen nummers gebruiken om de stappen in het recept te verwoorden.

Leg blitzbezoekjes af terwijl de leerlingen aan het schrijven zijn, en ondersteun waar nodig. Stel denkstimulerende vragen en geef voedende **feedback** vanuit het standpunt van de onwetende, geïnteresseerde lezer:

- Is wat de leerling schrijft begrijpelijk?
- Is het recept logisch opgebouwd?
- Beantwoordt de tekst aan de succescriteria?
- Wat waardeer je aan de tekst?
- Hoe kunnen de leerlingen hun tekst (nog) verrijken?

Geef de leerlingen voldoende tijd om de eerste versie te schrijven en na te lezen.

Differentiatie:

- Aan leerlingen die moeite hebben met schrijven, kun je een schrijfkader aanbieden.

Lesfase 4: elkaar feedback geven

De leerlingen lezen per vier elkaars recept en geven **feedback** vanuit de **succescriteria** (zie lesfase 3).

Ga ondertussen rond, ondersteun waar nodig en geef **interactionele feedback**. Leg het feedbackproces even stil en bespreek klassikaal als je ziet dat een probleem bij meerdere leerlingen voorkomt.

Interactionele feedback betekent dat je tijdens het schrijfproces spontaan met vragen de aandacht vestigt op een aantal (taalbeschouwelijke en andere) aspecten van het schrijven en daarover klassikaal terugkoppelt.

Stel volgende bijkomende vragen:

- Wordt het schrijfdoel bereikt?
- Zou het andere duo het recept kunnen bereiden?
- Is het recept inhoudelijk duidelijk en volledig?
- Is het taalgebruik precies en nauwkeurig? Weet je bij elke stap hoeveel je van elk ingrediënt nodig hebt en wat je precies moet doen?
- Worden er geen stappen overgeslagen?
- Is de volgorde van de stappen correct?
- Als er signaalwoorden gebruikt worden, kloppen die dan?
- Zijn de werkwoorden correct vervoegd in de gebiedende wijs?

Les 3 > tweede versie schrijven

Lesfase 5: tweede versie schrijven

De duo's ontvangen de feedback mondeling of schriftelijk en verwerken die zodat hun schrijfdoel nog beter bereikt wordt. Ze schrijven een tweede versie van hun recept.

Indien gewenst kunnen de leerlingen een foto bij hun recept zoeken of een tekening bij hun recept maken. Hiervoor kan recept 3 uit *bijlage 1* dienen als voorbeeld.

Afronding

Bespreek of toon enkele lekkere voorbeelden die je tijdens de tweede schrijfronde hebt gezien. Ga ook even in op het schrijfproces: hoe verliep het schrijven voor de leerlingen?

Verzamel alle recepten en bundel ze samen tot het receptenboek van de klas. Je het receptenboek indelen in voorgerechten, hoofdgerechten en desserts. Indien mogelijk kan je een van de recepten ook eens samen met de leerlingen klaarmaken.

Andere mogelijkheden:

- *Onderwerp*: de leerlingen schrijven een recept voor een toverdrank met bijzondere ingrediënten.
- *Onderwerp en doelpubliek*: de leerlingen schrijven bestaande recepten van hun lievelingsgerecht uit voor de ouders.
- *Teksttype*: de leerlingen kunnen ook een instructiefilmpje maken over hun recept.

Bijlage 1 – recepten

EENPANSKIPFAJITA

Een heerlijk recept voor kipfajita's met paprika, ui en tortilla's.

Bereidingstijd: 30 min

Recept voor 2 personen

BENODIGDHEDEN

2 kipfilets

2 paprika's

1 rode ui

2 tenen knoflook

1 tl komijnpoeder

1 tl paprikapoeder

1/2 tl chilipoeder

snufje zout en peper

sap van 1 limoen

4 tortillawraps

evt. verse koriander, 1 avocado en zure room

BEREIDINGSWIJZE

Snijd eerst de kip in stukjes.

Snijd daarna de paprika's in stukjes, de ui in halve ringen en pers ten slotte de knoflook fijn.

Meng vervolgens de kippenstukjes met komijnpoeder, paprikapoeder, chilipoeder, zout en peper.

Giet nu een scheutje olie in een diepe pan.

Voeg vervolgens de kip toe aan de pan en bak deze 5-7 minuten tot de kip goudbruin en gaar is. Haal de kip uit de pan en schep ze op een bord.

Voeg nu in dezelfde pan de paprika's, ui en knoflook toe. Bak ze daarna 5 minuten tot de groenten zacht zijn.

Voeg verder de kip weer toe aan de pan en roer het geheel goed door.

Voeg ten slotte ook nog het limoensap toe voor extra smaak.

Verdeel als laatste stap de fajitavulling over de tortillawraps. Dit is lekker met verse koriander, plakjes avocado en een lepel zure room. Smakelijk!

bron: naar www.lekkerensimpel.com

Zoete aardappelfrietten met groenteburger en yoghurtdressing

⌚ 40 min.



Hoofdgerecht



4 pers.



Bereiding

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Schil de zoete aardappelen en snij in frieten.
- 3 Verdeel de zoete aardappelfrietten over een ovenschaal en besprenkel met 2 eetl. olijfolie. Kruid met peper en zout en bak 20 min. in de voorverwarmde oven.
- 4 Snij de kerstomaten in 2. Snipper de lente-uitjes en het basilicum fijn.
- 5 Meng de Griekse yoghurt met het basilicum en kruid met peper en zout.
- 6 Verhit intussen 2 eetl. olijfolie in een braadpan en bak de groenteburgers 3 à 4 min. aan elke kant.
- 7 Snij het vruchtvlees van de avocado in halvemaanjes. Meng met de fijnproeversmix, de lente-uitjes en de kerstomaten.
- 8 Verdeel de salade over de borden en serveer met een groenteburger en de zoete aardappelfrietten. Lepel er wat Griekse yoghurt bij.

Ingrediënten

kaas-groenteburgers (versmarkt)	4
fijnproeversmix rucola	200 g
kerstomaten	200 g
avocado	1
lente-uitjes	2
basilicum	0.33 plant
zoete aardappelen	4
Griekse yoghurt	170 g
olijfolie	4 el
zwarte peper	

Bron: www.colruyt.be

Kipfilet

gevuld

met

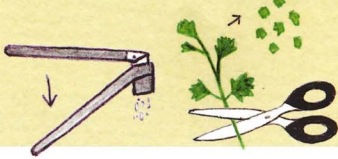
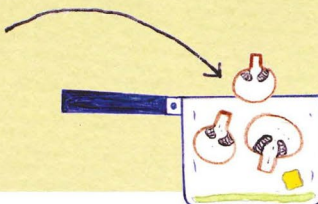
Mascarpone

Mascarpone is een zachte roomkaas die gebruikt wordt in zoete en hartige gerechten. Geef bij deze gevulde kipfilets gestoomde groenten, zoals broccoli of sperziebonen, en aardappels of rijst.

Genoeg voor 4 personen

- 125 g paddenstoelen (maakt niet uit welke)
- 1 teentje knoflook
- handjevol blaadjes verse bladpeterselie
- 1 theelepel olijfolie
- 20 g boter
- 4 kipfilets
- 100 g mascarpone
- 4 plakken prosciutto (zie blz. 12) of parmaham
- versgemalen zwarte peper

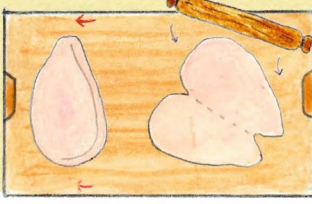


1 Verwarm de oven voor op 200 °C. Snij de paddenstoelen met de brugtechniek (zie blz. 8) doormidden en dan met de klauwtechniek (zie blz. 8) in zo dun mogelijke plakjes.

2 Pel en pers het teentje knoflook. Knip de blaadjes peterselie klein met een schaar (zie blz. 7).

3 Doe de olie en boter in een klein pannetje. Voeg de knoflook, paddenstoelen en peterselie toe en bak ze 5 minuten op laag vuur tot de paddenstoelen zacht zijn.

4 Maal een beetje zwarte peper over de paddenstoelen en schep ze in een schaal. Laat helemaal afkoelen. Dit is belangrijk, want je wilt de rauwe kipfilets niet met iets warmes vullen.

5 Vraag een volwassene om je te helpen bij het snijden van de kipfilets. Leg een kipfilet op een snijplank en leg je hand er plat op. Snij heel voorzichtig in de zijkant van de kip maar snij er niet helemaal doorheen. Vouw de kipfilets open als een boek en bedek ze met een stuk huishoudfolie. Sla met een deegroller voorzichtig op de kipfilets. Je wilt ze iets platter maken zodat ze sneller gaar zijn in de oven en vochtig blijven. Doe hetzelfde met de andere kipfilets. Niet vergeten de deegroller grondig te wassen na gebruik!






6 Doe de mascarpone bij de afgekoelde paddenstoelen en meng door elkaar. Leg in het midden van elke filet een kwart van het mengsel en vouw ze dicht, over de mascarpone heen.

7 Vouw een plakje prosciutto om de kipfilet heen en leg de filets op een bakplaat met de 'naad' naar onderen.

8 Zet met ovenwanten aan de plaat 20 minuten in de oven. Snij een kipfilet doormidden om te kijken of hij door en door gaar is. Als de filet zelfs maar een klein beetje roze is vanbinnen, zet je de kip nog 5 minuten terug in de oven tot deze helemaal gaar is.

Bijlage 2

Voorbeelden kinderkookboeken en -websites:

- Grant, A. & Russell, H. (2021). *De zilveren lepel voor kinderen*. Het Spectrum
- Masters, M. (2024) *Het beste kookboek ter wereld (en niet alleen) voor kinderen*. Lannoo
- Mabbott, L. & Dumortier, C. (2023) *Het allerleukste kinderkookboek, met makkelijke recepten voor het hele gezin*. Horizon
- Beusink, S. (2020). *Het vegetarische kinderkookboek*. Kluitman Alkmaar
- Smeesters, H. (2009). *Het supercoole Ketnet-kookboek*. Lannoo/Ketnet
- Lekker en Smpel. (z.d.). **Kinderrecepten**. Lekker en Smpel. Geraadpleegd op 13 februari 2025, van <https://www.lekkerensimpel.com/kinderrecepten/>
- Colruyt. (z.d.). **Kinderrecepten**. Colruyt. Geraadpleegd op 13 februari 2025, van <https://www.colruyt.be/nl/lekker-koken/alle-recepten/doelgroep/kinderen?page=1>
- Dumont, S. (z.d.). **Koken met kinderen**. Sofie Dumont. Geraadpleegd op 13 februari 2025, van <https://www.sofiedumont.be/recepten/gezellig-thuis/koken-met-kinderen/>
- ...

Bijlage 3 – werkwoorden in recepten en hun gebiedende wijs

werkwoord	gebiedende wijs
aanzetten	zet aan
afdekken	dek af
afkoelen	koel af
afmaken	maak af
bakken	bak
bedekken	bedek
besmeren	besmeer
besprenkelen	besprenkel
bestrijken	bestrijk
bestrooien	bestrooi
blancheren	blancheer
braden	braad
doen	doe
gieten	giet
grillen	grill
hakken	hak
invetten	vet in
inwrijven	wrijf in
karamelliseren	karamelliseer
kloppen	klop
kneden	kneed
koken	kook
kruiden	kruid
leggen	leg
lepelen	lepel
malen	maal
marineren	marineer
mengen	meng
mixen	mix
ontdooien	ontdooi
opdienen	dien op
opkloppen	klop op
opwarmen	warm op

werkwoord	gebiedende wijs
pellen	pel
persen	pers
pureren	pureer
raspen	rasp
roeren	roer
rollen	rol
roosteren	rooster
scheppen	schep
schillen	schil
schudden	schud
serveren	serveer
slaan	sla
smelten	smelt
snijden	snijd of snij
stomen	stoom
stoven	stoof
toevoegen	voeg toe
uithalen	haal uit
uitrollen	rol uit
uitzetten	zet uit
verdelen	verdeel
vergeten	vergeet
verhitten	verhit
verkruimelen	verkruimel
verpakken	verpak
verwarmen	verwarm
vouwen	vouw
vullen	vul
wassen	was
wrijven	wrijf
zetten	zet
zeven	zeef
zorgen	zorg

Bijlage 4 – signaalwoorden in recept 1

EENPANSKIPFAJITA

Een heerlijk recept voor kipfajita's met paprika, ui en tortilla's.

Bereidingstijd: 30 min Recept voor 2 personen

BENODIGDHEDEN

2 kipfilets

2 paprika's

1 rode ui

2 tenen knoflook

1 tl komijnpoeder

1 tl paprikapoeder

1/2 tl chilipoeder

snufje zout en peper

sap van 1 limoen

4 tortillawraps

evt. verse koriander, 1 avocado en zure room

BEREIDINGSWIJZE

Snijd eerst de kip in stukjes.

Snijd daarna de paprika's in stukjes, de ui in halve ringen en pers ten slotte de knoflook fijn.

Meng vervolgens de kippenstukjes met komijnpoeder, paprikapoeder, chilipoeder, zout en peper.

Giet nu een scheutje olie in een diepe pan.

Voeg vervolgens de kip toe aan de pan en bak deze 5-7 minuten tot de kip goudbruin en gaar is. Haal de kip uit de pan en schep ze op een bord.

Voeg nu in dezelfde pan de paprika's, ui en knoflook toe. Bak ze daarna 5 minuten tot de groenten zacht zijn.

Voeg verder de kip weer toe aan de pan en roer het geheel goed door.

Voeg ten slotte ook nog het limoensap toe voor extra smaak.

Verdeel als laatste stap de fajitavulling over de tortillawraps. Dit is lekker met verse koriander, plakjes avocado en een lepel zure room. Smakelijk!

bron: naar www.lekkerensimpel.com