

Werkbladen Sinterklaas

→ **Bekijk de teksten.**
Lees ze nog niet.

1 Je hebt zin om zelf iets te maken.

Welke tekst helpt je daarbij?

Kruis het juiste antwoord aan.

- tekst 1
 tekst 2

2 Wat voor soort tekst is tekst 2?

Kruis het juiste antwoord aan.

- advertentie
 lijstje
 recept

→ **Bekijk de titel, de plaatjes en de kopjes van tekst 1.**

3 Waar gaat de tekst over?

Vul in.

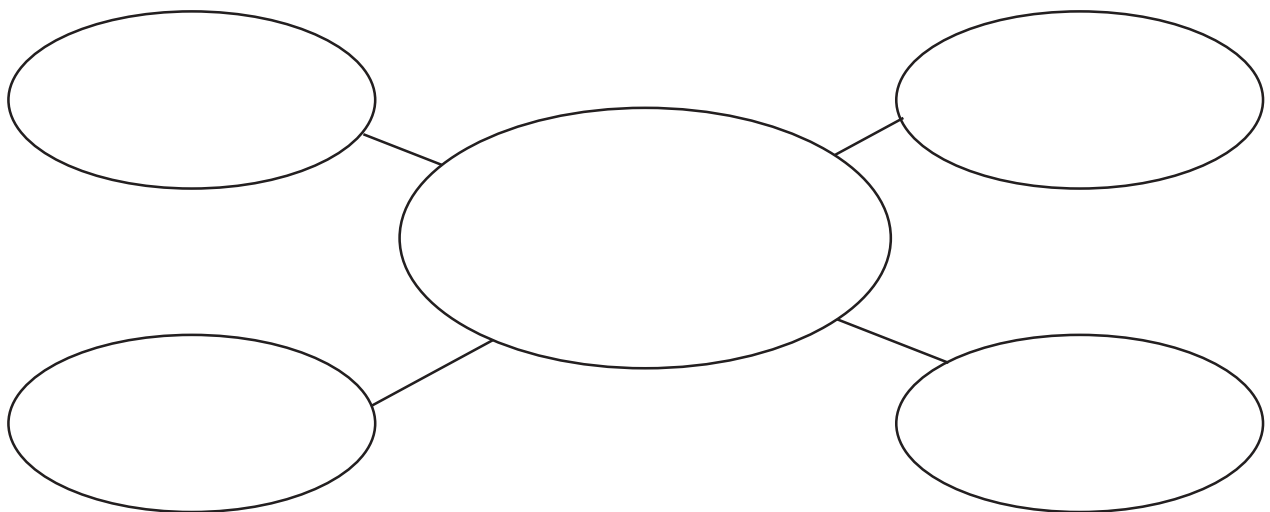
Tekst 1 gaat over _____

en _____

4 Je weet wat het onderwerp van tekst 1 is.

Wat weet jij al over dat onderwerp?

Schrijf het in het woordweb.



→ **Lees tekst 1**

5 Wat wist je nog niet over het onderwerp?

Schrijf op.

6 Waaraan herken je in deze tekst de kernwoorden?

1**1 Pepernoten of kruidnoten?**

- Pieten delen *pepernoten* uit. Meestal zijn dat die knapperige halve bolletjes. Ze hebben een kruidige smaak. Pepernoten kun je ook in de winkel kopen. Maar vaak smaken ze dan heel anders. En ze zien er ook anders uit. Ze zijn hoekig en nogal taai. Die knapperige halve bolletjes heten in de winkel *kruidnoten*. Hoe zit dat nu precies?**

**Pepernoten**

- 10 Eigenlijk zijn *pepernoten* die hoekige, taaie brokken. Ze smaken een beetje naar *honing* en naar *anijs*. Komt de smaak je bekend voor? Dat kan wel kloppen. Pepernoten worden van hetzelfde deeg gemaakt als *taaitaai*.

Kruidnoten

- 15 De pepernoten die je van de Pieten krijgt, heten eigenlijk *kruidnoten*. Ze worden van een ander deeg gemaakt dan de échte pepernoten. Daardoor zijn ze lekker knapperig. Ook smaken ze heel anders. Dat komt door de specerijen die erin zitten. Bijvoorbeeld *kaneel*, *gember* en *kruidnagel*. De smaak van kruidnoten lijkt op die van speculaas. Daar zitten dezelfde specerijen in.

Bron: nl.wikipedia.org

2**1 Zo maak je zelf kruidnoten**

Kruidnoten kun je ook zelf maken. Het is heel makkelijk en leuk om te doen. En zelfgemaakte kruidnoten zijn het lekkerst!

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>5 Dit heb je nodig voor het deeg:</p> <p>250 gram bakmeel</p> <p>100 gram donkere basterdsuiker</p> <p>100 gram zachte boter</p> <p>2 theelepels stroop</p> <p>10 2 eetlepels koekkruiden</p> <p>2 eetlepels melk</p> | <p>25 Kneed het met je handen tot je een goed deeg hebt.</p> <p>4 Maak kleine balletjes van het deeg. Leg die op de bakplaat.</p> <p>5 Zet de bakplaat in de oven.</p> <p>30 6 Bak de kruidnoten in ongeveer 20 minuten bruin en gaar.</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Dit heb je verder nodig:

- 15 oven
- 15 bakplaat
- een vel bakpapier
- grote kom om deeg te maken
- lepel om te roeren
- 20 Dit moet je doen:
- 1 Verwarm de oven voor op 150 °C.
 - 2 Leg het bakpapier op de bakplaat.
 - 3 Doe alles voor het deeg in kom. Roer het met een lepel door elkaar.



→ Lees de alinea 'Kruidnoten' van tekst 1.**7 Wat zijn specerijen?****Kruis het juiste antwoord aan.**

- Verschillende soorten deeg waar je kruidnoten van maakt.
- Speciale soorten speculaas.
- Knapperige stukjes in het eten.
- Kruiden die het eten smaak geven.

8 Stel: je weet niet zo goed wat specerijen zijn.**Kijk terug in de tekst.****In welke zin vind je de juiste informatie?****Schrijf op.**

→ Lees tekst 2.**9 Wat moet je met het bakpapier doen?****Schrijf op.**

10 In de tekst staat: 'Leg die op de bakplaat.'**Naar wie of wat verwijst 'die'?****Schrijf op.**
