

Werkbladen Sinterklaas

→ Kijk globaal naar de tekst.

1 Welke twee leesdoelen passen het best bij deze tekst?

Kruis twee antwoorden aan.

- Ik wil ergens een mening over krijgen.
- Ik wil iets leren.
- Ik wil iets kopen.
- Ik wil iets maken.

2 Wat helpt je niet om het onderwerp te vinden?

Kruis het juiste antwoord aan.

- de illustraties
- de titel
- de kopjes
- de vorm

→ Lees de eerste, vetgedrukte alinea.

3 Wat is nieuw voor jou?

Kruis die zinnen aan.

- Het snoep dat we meestal 'pepernoten' noemen, heet in de winkel 'kruidnoten'.
- In de winkel kun je pepernoten en kruidnoten kopen.
- Met 'pepernoten' worden verschillende soorten snoep bedoeld.
- Pepernoten die je in de winkel koopt, zijn een beetje vierkant en nogal taai.

→ Lees de tekst helemaal.

4 Stel: je weet niet wat 'krokant' betekent.

Hoe kun je de betekenis vinden? Kruis aan.

- Dat kan alleen met een woordenboek.
- Er staat een plaatje bij dat me helpt.
- Er staat een woord dat hetzelfde betekent.
- Het woord wordt verderop uitgelegd.

5 Wat betekent 'krokant dus'?

→ Lees de alinea's 'Pepernoten' en 'Kruidnoten'

6 Welke WH-vraag wordt in deze alinea's beantwoord? Vul in.

Wat is het verschil _____

_____?

7 Wat is de kern van de alinea 'Kruidnoten'? Kruis het juiste antwoord aan.

- De halve bolletjes die we meestal *pepernoten* noemen, heten eigenlijk *kruidnoten*.
- Ze worden van een ander soort deeg gemaakt.
- Daardoor zijn ze knapperig en smaken ze heel anders.
- De smaak van kruidnoten lijkt dan ook op die van speculaas.

→ Lees de alinea 'Zo maak je zelf kruidnoten'.

8 Ze worden van een ander soort deeg gemaakt. Daardoor zijn ze knapperig en smaken ze heel anders.

Welk woord in deze zin geeft aan dat er een gevolg komt? Schrijf dat signaalwoord op.

9 Welke WH-vraag wordt in deze alinea beantwoord? Schrijf op.

1 Pepernoten of kruidnoten?

Pieten delen altijd handenvol pepernoten uit. Meestal krijg je dan krokante halve bolletjes met een kruidige smaak. Heerlijk, je blijft ervan eten! Pepernoten kun je ook in de winkel kopen. Maar vaak smaken ze dan heel anders. En ze zien er ook anders uit. Ze zijn een beetje vierkant en nogal taai. Wil je die knapperige, kruidige halve bolletjes hebben, dan moet je *kruidnoten* kopen. Hoe zit dat nu precies?



10 Pepernoten

Eigenlijk zijn pepernoten die vierkante, taai brokken. Ze worden gemaakt van roggemeel en smaken naar anijs. De smaak doet je misschien wel denken aan ander snoepgoed dat we met Sinterklaas eten: taaitaai. Dat kan kloppen, want dat wordt van hetzelfde deeg gemaakt.

15 Kruidnoten

De halve bolletjes die we meestal *pepernoten* noemen, heten eigenlijk *kruidnoten*. Ze worden van een ander soort deeg gemaakt. Daardoor zijn ze knapperig en smaken ze heel anders. Hun smaak krijgen ze door een mengsel van specerijen: onder andere kaneel, nootmuskaat, kruidnagel en gember. Datzelfde mengsel wordt ook voor speculaas gebruikt. De smaak van

20 kruidnoten lijkt dan ook op die van speculaas.

Munten

In de zak met stroigoed zitten niet alleen pepernoten of kruidnoten. Vaak zit er ook ander snoep bij, zoals schuimpjes en snoephartjes. Vroeger werden de pepernoten niet gemengd met snoep, maar met muntgeld. Dat gebruik kwam van een oude legende over Sint Nicolaas, die leefde rond het jaar 300. Sint Nicolaas kwam drie meisjes tegen die graag wilden trouwen. Maar in die tijd moest een vader de toekomstige echtgenoot van zijn dochter een flink geldbedrag geven. Deze vader was daar te arm voor en daarom wilde geen enkele man met de meisjes trouwen. Sint Nicolaas gooide toen drie buidels met geld door het raam naar binnen. Zo konden de meisjes alsnog trouwen. Munten horen nog steeds bij het sinterklaasfeest. Alleen zijn ze nu van chocola!

Zo maak je zelf kruidnoten

Kruidnoten kun je heel makkelijk zelf maken. Dit heb je nodig:

- 35 een beetje boter om de bakplaat in te vetten
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 100 gram donkere basterdsuiker
- 100 gram zachte boter
- 2 theelepels stroop
- 40 2 eetlepels koekkruiden
- 2 eetlepels melk

Dit moet je doen:

- 1 Verwarm de oven voor op 150 °C.
- 45 2 Vet de bakplaat in met een beetje boter.
- 3 Meng alle andere ingrediënten tot je een soepel deeg hebt.
- 4 Vorm er kleine balletjes van en leg die op de bakplaat.
- 5 Bak de kruidnoten in ongeveer 20 minuten bruin en gaar.



Bron: nl.wikipedia.org