

Week 1 | les 1 | ankerverhaal

het meubilair      passen en meten



saai	afwisselend
steeds hetzelfde	steeds anders

Week 2 | les 6 | ankerverhaal

het vuilnis



het meetinstrument



Script



We gaan vandaag de klas anders inrichten. **Inrichten** betekent dat je het meubilair op zijn plek zet. **Het meubilair** zijn kasten, stoelen, tafels en alle andere spullen die je gebruikt om een klas in te richten. [Schuif de tafel, stoel of kast naar zijn nieuwe plek. Zorg ervoor dat het meubelstuk net niet op zijn nieuwe plek past.] Ik ga nu de klas anders inrichten door deze kast [tafel, stoel] op een nieuwe plek te zetten. Ik moet nu passen en meten om te zien of er wel genoeg ruimte is voor dit meubilair op zijn nieuwe plek. **Passen en meten** betekent dat je uitprobeert of iets op een bepaalde plek past. Hé, het meubilair past niet op zijn nieuwe plek. Ik moet nu passen en meten om te zorgen dat ik de klas toch anders kan inrichten. [Schuif een ander stuk meubilair een klein stukje opzij, zodat de kast, tafel of stoel wel past.] Ik ben nu aan het passen en meten geweest, en heb ervoor gezorgd dat het meubilair op zijn nieuwe plaats staat. We hebben de klas anders ingericht!

Script



Ik heb op een saai manier voorgelezen uit het boek. Iets is **saai** als het steeds hetzelfde is. Je gaat je erbij vervelen. Als iets **afwisselend** is, is het steeds anders. [Lees een stukje verder uit hetzelfde boek, nu niet monotoon en traag.] Het is nu niet saai, want ik lees afwisselend. Je gaat je er niet bij vervelen. Een saai middag is bijvoorbeeld een middag die steeds hetzelfde is. Je gaat je erbij vervelen omdat het niet afwisselend is. Een afwisselende middag is steeds anders. Je verveelt je er niet bij, omdat je steeds iets anders doet.

Script



Alle spullen die mensen weggoeien noem je **het vuilnis**. Kapotte spullen zijn vuilnis, of een leeg pak melk is vuilnis. Er zijn verschillende soorten spullen die mensen weggoeien, dat is vuilnis. Je hebt gft. **Gft** is groente-, fruit- en tuinafval. Het is vuilnis dat overblijft als je fruit of groente gegeten hebt. Een restje aardappelen of het klokhuis van een appel hoort bij het gft. Ook de bladeren uit de tuin horen bij het gft, het groente-, fruit- en tuinafval. Er is nog een soort vuilnis. Dat is het grofvuil. **Het grofvuil** is alles wat je weg wilt gooien, maar dat niet in de vuilnisbak past. Grofvuil is bijvoorbeeld een kapotte tafel. Of een tv waarvan het beeldscherm kapot is. Het grofvuil moet je apart verzamelen. Dan is er nog een soort vuilnis, dat is puin. **Puin** is restjes steen. Als er thuis een muur gesloopt is, hou je puin, restjes steen, over. Ook puin moet je apart verzamelen.

Script



Gelukkig heb ik hier een handig meetinstrument. **Een meetinstrument** is een stuk gereedschap dat je gebruikt bij het meten. Mijn handige meetinstrument is een duimstok. [Laat zien.] **Een duimstok** is een liniaal die je uit kunt klappen. [Doe voor.] Met de duimstok kan ik een langer stuk meten dan met een liniaal. Maar de duimstok is nog niet het handigste meetinstrument. Dat is mijn rolmaat. [Laat zien.] **De rolmaat** is een soort liniaal die je op kunt rollen. Hij zit in een doosje. De rolmaat is langer dan de duimstok en nog veel langer dan een liniaal. Zo kan ik het lokaal makkelijk meten. Maar wat als ik nu wil meten hoe dik ik ben? Dan heb ik niks aan deze meetinstrumenten. Je kunt ze niet vouwen. Met een meetlint [Laat zien.] kan dat wel. **Een meetlint** is een stuk stof of slap plastic die je op kunt rollen. Je kunt ermee meten. Het meetlint is zo slap dat ik het om mijn middel kan doen. Zo kan ik meten hoe dik ik ben!

### Script



[Vraag uzelf hardop af:] *Wat heb je allemaal nodig om een taart te **bakken**? Je hebt een recept nodig, want daarin staan de ingrediënten. Het water, de boter en de suiker zijn ingrediënten. Deze ingrediënten heb je nodig om een taart te bakken. Ik ga nu de bereidingswijze vertellen, dat is hoe je de taart kunt klaarmaken. **Het bakmeel** is een soort poeder. Als je water, boter en suiker bij het bakmeel doet, dan wordt het dikker. Dan wordt het bakmeel **deeg**. Daarna ga je het deeg goed kneden. Kijk, zo moet je kneden. [U beeldt dit uit met uw handen en tijdens het kneden legt u uit:] Als je **kneedt**, dan knijp je er steeds in. Dat doe je om het deeg soepel te maken. Daarna moet het deeg rijzen. **Rijzen** met een lange ij betekent omhoogkomen door de warmte. Iets dat rijst, komt omhoog. Daarna doe je het deeg in de warme oven, je laat het een uur staan en daarna is het een taart geworden. Je kunt door het deeg nog andere ingrediënten doen (zoals appels en rozijnen) om de taart lekkerder te maken.*

### Script



[Deel de specerijen uit of bekijk de illustraties in het taalboek.] *Dit zijn specerijen. Specerijen kun je door het eten doen. Ze hebben vaak een sterke smaak. **Specerijen** komen uit warme landen en zijn gemaakt van planten die daar groeien. Jullie zien/ hebben drie specerijen: het kaneel, de kerrie en de nootmuskaat. **Kaneel** is een lichtbruin specerij. **Kerrie** is een donkergeel specerij. **Nootmuskaat** is een donkerbruin specerij. Kaneel, kerrie en nootmuskaat kun je dus door je eten doen. Je eten krijgt dan een andere smaak.*

### Week 3 | les 11 | ankerverhaal

