



Naam _____ Datum _____ Klas _____

Begrijpend lezen

Quiche met groene pesto



1 Lees de tekst en beantwoord de vragen tussen de tekst.

Ingrediënten

- 250 g champignons
- 1 eetlepel boter
- peper
- zout
- 15 kerstomaatjes
- 10 g spek
- 1 vel kruimeldeeg
- 4 eieren
- 2 eierdooiers
- 200 ml melk
- 200 ml room
- 5-6 eetlepels pesto
- blokje Parmezaanse kaas (**naar smaak**)



2 Wat bedoelt de schrijver hiermee?

3 Lees eerst het recept op de volgende pagina. Kijk ook goed naar de foto's! Omkring dan het keukenmateriaal dat je nodig hebt om dit gerecht te maken.

Keukenmateriaal

- aardappelmesje
- borsteltje
- snijplank
- pan
- kookpot
- houten lepel
- eetlepel
- vergiet
- garde
- pureestamper
- maatbeker
- mixer
- taartvorm
- mengkom
- kaasrasp
- oven

TIP

Je kunt ook zelf versopesto maken. Daarvoor heb je geitenkaas, pijnboompitjes, knoflook, olijfolie, munt, basilicum en een beetje peper en zout nodig. Doe alles in de blender en mix tot je een gladde pesto hebt.

TIP

Met quiches kun je heel veel doen. Probeer zelf eens andere combinaties uit: broccoli met zalm, appel met geitenkaas, paprika met hesp ... Ook super om restjes eten te verwerken.

**Begrijpend lezen****Quiche met groene pesto****1** Lees de tekst en beantwoord de vragen tussen de tekst.**Ingrediënten**

- 250 g champignons
- 1 eetlepel boter
- peper
- zout
- 15 kerstomaatjes
- 10 g spek
- 1 vel kruimeldeeg
- 4 eieren
- 2 eierdooiers
- 200 ml melk
- 200 ml room
- 5-6 eetlepels pesto
- blokje Parmezaanse kaas (**naar smaak**)

**2** Wat bedoelt de schrijver hiermee?

*Je kiest zelf hoeveel
Parmezaanse kaas je toevoegt.*

3 Lees eerst het recept op de volgende pagina. Kijk ook goed naar de foto's! Omkring dan het keukenmateriaal dat je nodig hebt om dit gerecht te maken.

Keukenmateriaal

- aardappelmesje
- borsteltje
- snijplank
- pan
- kookpot
- houten lepel
- eetlepel
- vergiet
- garde
- pureestamper
- maatbeker
- mixer
- taartvorm
- mengkom
- kaasrasp
- oven

TIP

Je kunt ook zelf versopesto maken. Daarvoor heb je geitenkaas, pijnboompitjes, knoflook, olijfolie, munt, basilicum en een beetje peper en zout nodig. Doe alles in de blender en mix tot je een gladde pesto hebt.

TIP

Met quiches kun je heel veel doen. Probeer zelf eens andere combinaties uit: broccoli met zalm, appel met geitenkaas, paprika met hesp ... Ook super om restjes eten te verwerken.



Naam _____ Datum _____ Klas _____



Verwarm de oven voor op 170 °C.
Maak de champignons schoon met een borsteltje en snijd ze in stukjes.
Zet een pan met de boter op het vuur en bak de champignons tot ze gaar zijn.
Breng ze op smaak met peper en zout.



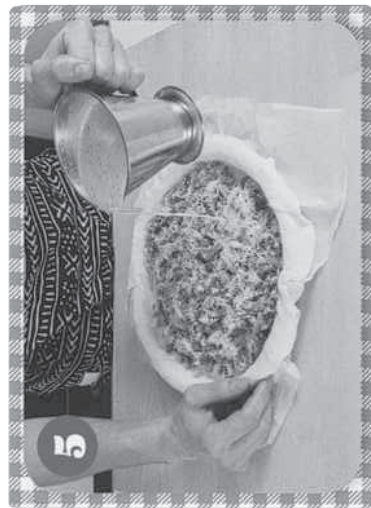
Meng de eieren met de eierdooiers, de melk en de room. Doe er de pesto bij en breng op smaak met peper en zout.

5 Hoeveel eieren heb je nodig? _____.



Snijd de tomaat in **partjes** en het spek in kleine reepjes.

4 Een synoniem voor 'partjes' is _____.



Verdeel dan de champignons, de tomaatjes en het spek over de taartbodem. Giet het **eiermengsel** erover en rasp de Parmezaanse kaas erover.

6 Uit welke ingrediënten bestaat het eiermengsel? Onderstreep in de tekst.



Leg nu het kruimeldeeg in de taartvorm.



Zet de quiche 30 minuten in de oven. De taart is klaar als de vulling mooi vast is geworden.

7 Hoe warm is de oven?
Omkring in de tekst?



Verwarm de oven voor op 170 °C.
Maak de champignons schoon met een borsteltje en snijd ze in stukjes.
Zet een pan met de boter op het vuur en bak de champignons tot ze gaar zijn.
Breng ze op smaak met peper en zout.



Meng de eieren met de eierdooiers, de melk en de room. Doe er de pesto bij en breng op smaak met peper en zout.

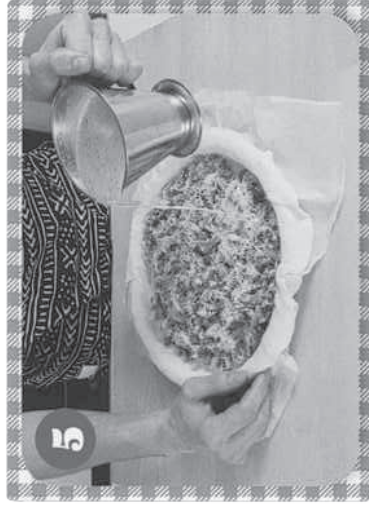
5 Hoeveel eieren heb je nodig? 6.



Snijd de tomaat in **partjes** en het spek in kleine reepjes.

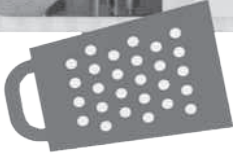
⚡ Een synoniem voor 'partjes' is

stukjes / schijfjes



Verdeel dan de champignons, de tomaatjes en het spek over de taartbodem. Giet het **eiermengsel** erover en rasp de Parmezaanse kaas erover.

6 Uit welke ingrediënten bestaat het eiermengsel? Onderstreep in de tekst.



Leg nu het kruimeldeeg in de taartvorm.



Zet de quiche 30 minuten in de oven. De taart is klaar als de vulling mooi vast is geworden.

7 Hoe warm is de oven? Omkring in de tekst?





Naam _____ Datum _____ Klas _____

**8** Wat is een quiche? Omschrijf met één zin.

9 Nummer de stappen van het recept in de juiste volgorde van 1 tot 8.

- _____ champignons snijden en bakken
- _____ eiermengsel in de taartvorm gieten
- _____ eiermengsel maken
- _____ groenten en spek over de taartbodem verdelen
- _____ kruimeldeeg in de taartvorm leggen
- _____ oven voorverwarmen
- _____ quiche bakken in de oven
- _____ tomaten en spek snijden

10 Welke ingrediënten heb je nodig om pesto te maken? Markeer in de tekst.**11** In de tekst worden een aantal andere combinaties voor quiches gegeven.
Welke zou jij eens willen maken? Noteer.

12 Bij stap 1, 2 en 6 moet je goed opletten. Welk gevaar is er bij deze stappen? Noteer.

stap 1: _____

stap 2: _____

stap 6: _____



8 Wat is een quiche? Omschrijf met één zin.

Een taart met veel verschillende groenten, eventueel vlees of vis, en een eiermengsel.

9 Nummer de stappen van het recept in de juiste volgorde van 1 tot 8.

- 2 champignons snijden en bakken
- 7 eiermengsel in de taartvorm gieten
- 5 eiermengsel maken
- 6 groenten en spek over de taartbodem verdelen
- 4 kruimeldeeg in de taartvorm leggen
- 1 oven voorverwarmen
- 8 quiche bakken in de oven
- 3 tomaten en spek snijden

10 Welke ingrediënten heb je nodig om pesto te maken? Markeer in de tekst.

11 In de tekst worden een aantal andere combinaties voor quiches gegeven. Welke zou jij eens willen maken? Noteer.

bv. appel met geitenkaas

12 Bij stap 1, 2 en 6 moet je goed opletten. Welk gevaar is er bij deze stappen? Noteer.

stap 1: *Je kunt in je vingers snijden of je vingers verbranden aan het kookvuur.*

stap 2: *Je kunt in je vingers snijden.*

stap 6: *Je kunt je verbranden aan de oven.*



Naam _____ Datum _____ Klas _____

Taalwijs**11****1 Markeer de zelfstandige naamwoorden. Omkring de eigennamen.**

De chef van het restaurant 'Mjam' heeft een nieuw recept bedacht.

Deze maand staat er vis op de kaart.

12

Sandra is de eerste gast die het gerecht mag proeven.

Ze is sinds de opening al een grote fan van Dimitri zijn keuken.

2 Het genus van het zelfstandig naamwoord staat tussen haakjes: mannelijk (m), vrouwelijk (v) of onzijdig (o).**13**
Zet in de eerste zin bij ieder zelfstandig naamwoord het juiste lidwoord: de of het. Vul daarna in de tweede zin het juiste verwijswoord in: hij, ze of het.

_____ oven (m) is warm.

_____ staat op stand 7.

_____ mes (o) ligt naast het bord.

_____ ligt op het servet.

_____ koe (v) staat in de wei.

_____ eet gras.

12**3 Noteer de verkleinwoorden in de juiste kolom.**
 steeltje – vlammetje – doosje – vorkje – bakvormpje –
 borsteltje – worteltje – broodje – bloempje – pannetje

+ je

+ tje

+ etje

+ pje

11**4 Schrijf het meervoud van deze zelfstandige naamwoorden. Gebruik je woordenboek.**

bes _____

framboos _____

fruitsap _____

ei _____



Taalwijs

11

1 Markeer de zelfstandige naamwoorden. Omkring de eigennamen.

De chef van het restaurant 'Mjam' heeft een nieuw recept bedacht.

Deze maand staat er vis op de kaart.

Sandra is de eerste gast die het gerecht mag proeven.

Ze is sinds de opening al een grote fan van Dimitri zijn keuken.

13

2 Het genus van het zelfstandig naamwoord staat tussen haakjes: mannelijk (m), vrouwelijk (v) of onzijdig (o).

Zet in de eerste zin bij ieder zelfstandig naamwoord het juiste lidwoord: de of het. Vul daarna in de tweede zin het juiste verwijswoord in: hij, ze of het.

De oven (m) is warm.

Hij staat op stand 7.

Het mes (o) ligt naast het bord.

Het ligt op het servet.

De koe (v) staat in de wei.

Ze eet gras.

12

3 Noteer de verkleinwoorden in de juiste kolom.

steeltje – vlammetje – doosje – vorkje – bakvormpje –
borsteltje – worteltje – broodje – bloempje – pannetje

+ je

doosje

vorkje

broodje

+ etje

vlammetje

pannetje

+ tje

steeltje

borsteltje

worteltje

+ pje

bakvormpje

bloempje

11

4 Schrijf het meervoud van deze zelfstandige naamwoorden. Gebruik je woordenboek.

bes

bessen

framboos

frambozen

fruitsap

fruitsappen

ei

eieren



Naam _____ Datum _____ Klas _____

18

5 Vervang de vetgedrukte woorden op het winkelbriefje door de juiste afkorting.

Briefje voor de winkel!

Breng je dit **alstublieft** mee?

- Groenten: tomaten, paprika **enzovoort**
- Chocolade, **bijvoorbeeld** met nootjes
- Vlees: **onder andere** kipfilets

Briefje voor de winkel!

Breng je dit _____ mee?

- Groenten: tomaten, paprika _____
- Chocolade, _____ met nootjes
- Vlees: _____ kipfilets

6 Kruis de juiste betekenis van deze woorden aan.

36

observeren

- ☐ wachten op jouw beurt
- ☐ kijken wat iemand of iets doet
- ☐ iets in zich opnemen

raadplegen

- ☐ goede raad negeren
- ☐ iemand raad geven
- ☐ iemand om raad vragen

7 Kies het juiste synoniem en vul in.

achtereenvolgens – opdienen – afwerken – tijdens

34

serveren = _____

voltooien = _____

na elkaar = _____

gedurende = _____

8 Noteer het tegengestelde van het vetgedrukte woord achter de zin.

een **zachte** bal ↔ een _____ bal

een **zachtgekookt** ei ↔ een _____ ei

een **donkere** kleur ↔ een _____ kleur

een **donkerblauwe** bal ↔ een _____ bal



18

5 Vervang de vetgedrukte woorden op het winkelbriefje door de juiste afkorting.

Briefje voor de winkel!

Breng je dit **alstublieft** mee?

- Groenten: tomaten, paprika **enzovoort**
- Chocolade, **bijvoorbeeld** met nootjes
- Vlees: **onder andere** kipfilets

Briefje voor de winkel!

Breng je dit a.u.b. mee?

- Groenten: tomaten, paprika enz.
- Chocolade, bv. met nootjes
- Vlees: o.a. kipfilets

6 Kruis de juiste betekenis van deze woorden aan.

36

observeren

- ☐ wachten op jouw beurt
- ☒ kijken wat iemand of iets doet
- ☐ iets in zich opnemen

raadplegen

- ☐ goede raad negeren
- ☐ iemand raad geven
- ☒ iemand om raad vragen

7 Kies het juiste synoniem en vul in.

achtereenvolgens – opdienen – afwerken – tijdens

34

serveren = opdienen

voltooien = afwerken

na elkaar = achtereenvolgens

gedurende = tijdens

8 Noteer het tegengestelde van het vetgedrukte woord achter de zin.

een **zachte** bal ↔ een harde bal

een **zachtgekookt** ei ↔ een hardgekookt ei

een **donkere** kleur ↔ een licht kleur

een **donkerblauwe** bal ↔ een lichtblauwe bal



Naam _____ Datum _____ Klas _____

Begrijpend lezen



1 Lees de tekst en beantwoord de vragen onder de tekst.

Wraps in je lunchbox

Doe eens wat anders in je broodtrommel, een wrap bijvoorbeeld.

Je kunt ze op allerlei manieren beleggen.

DIT HEB JE NODIG

Voor de wrap met tomaat

ZO MAAK JE HET

Wraps met tomaat:

Snijd de tomaat in plakjes. Rooster de wraps in een koekenpan. Smeer de pesto op de wraps en leg hier de plakjes tomaat, de rucola of spinazie en de pijnboompitjes op.

Rol de wraps op, snijd ze in tweeën en bind er een lintje omheen.

Voor de koolsalade-wrap

Koolsalade-wrap:

Rasp de spitskool, de rode kool en de wortel en meng ze door elkaar. Roer de tomatenketchup door de mayonaise. Roer de azijn en de melk erdoor en breng de saus op smaak met peper en zout. Schep de saus door de geraspte groenten. Zet de koolsla 4 uur in de koelkast zodat de saus goed in de kool kan trekken. Leg de plakjes kipfilet op de wraps en schep hier de koolsla op. Rol de wraps op en wikkel ze in aluminiumfolie.



2 Vul de linker kolom aan met ingrediënten die je nodig hebt om de wraps te maken.

3 Noteer hieronder welk keukenmateriaal je nodig hebt om beide wraps te maken.

4 Hoe wordt de saus van de koolsalade-wrap gemaakt? Markeer in de tekst.



Begrijpend lezen



- 1 Lees de tekst en beantwoord de vragen onder de tekst.

Wraps in je lunchbox

Doe eens wat anders in je broodtrommel, een wrap bijvoorbeeld.
Je kunt ze op allerlei manieren beleggen.

DIT HEB JE NODIG

Voor de wrap met tomaat

tomaten
wraps
pesto
rucola of spinazie
pijnboompitjes

ZO MAAK JE HET

Wraps met tomaat:

Snijd de tomaat in plakjes. Rooster de wraps in een koekenpan. Smeer de pesto op de wraps en leg hier de plakjes tomaat, de rucola of spinazie en de pijnboompitjes op. Rol de wraps op, snijd ze in tweeën en bind er een lintje omheen.

Voor de koolsalade-wrap

spitskool
rode kool
wortel
tomatenketchup
mayonaise
azijn en melk
peper en zout
kipfilets
wraps

Koolsalade-wrap:

Rasp de spitskool, de rode kool en de wortel en meng ze door elkaar. Roer de tomatenketchup door de mayonaise. Roer de azijn en de melk erdoor en breng de saus op smaak met peper en zout. Schep de saus door de geraspte groenten. Zet de koolsla 4 uur in de koelkast zodat de saus goed in de kool kan trekken. Leg de plakjes kipfilet op de wraps en schep hier de koolsla op. Rol de wraps op en wikkel ze in aluminiumfolie.



- 2 Vul de linker kolom aan met ingrediënten die je nodig hebt om de wraps te maken.

- 3 Noteer hieronder welk keukenmateriaal je nodig hebt om beide wraps te maken.

scherp mes, snijplank, koekenpan, kookvuur, mes, lintje, rasp, lepel, mengkommen, koelkast, aluminiumfolie

- 4 Hoe wordt de saus van de koolsalade-wrap gemaakt? Markeer in de tekst.



Naam _____ Datum _____ Klas _____


5 Lees de tekst en beantwoord de vragen tussen de tekst.

Spinaziewraps met zalm

De vulling van een wrap is vaak lekkerder dan de wrap zelf.

Maar dan bak je toch gewoon deze spinazieflensjes? Nog leuk ook, want ze zijn knalgroen!

Nodig voor 4 WRAPS:

- 100 g bloem
- 100 g ontdooide diepvriesspinazie
- 100 ml melk
- 2 handjes rucola
- 200 g gerookte zalm
- 3 grote eieren
- 4 eetlepels olijfolie
- 4 grote eetlepels roomkaas naturel


6 Welk synoniem gebruikt de schrijver voor wraps?

7 Markeer de ingrediënten voor de wraps met groen. Markeer de ingrediënten voor de vulling met rood.

1. Haal de roomkaas alvast uit de koelkast, dan smeert het straks beter.
2. Zorg dat de spinazie ontdooit en zacht is. Vergeten? Even snel 1-2 minuten in de magnetron.
3. Doe de eieren en de melk in een grote kom en klop los met een vork.
4. Doe de spinazie en de bloem erbij, plus zout en peper en schep alles goed door elkaar.
Het moet goed vloeibaar zijn, anders bakt het straks niet lekker.
Te dik? Doe er dan een klein scheutje extra melk bij.

TIP Verdeel het mengsel over 4 kopjes, dat is straks makkelijker (en eerlijker) bakken.

5. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een grote koekenpan.
6. Giet 1 kopje beslag erin en draai de pan goed rond zodat het beslag over de hele pan verspreid is.
7. Bak op middelhoog vuur 1-2 minuten tot de bovenkant droog is en de onderkant lichtbruin. Draai om met een spatel en bak de andere kant nog 30 seconden.
8. Leg op een bord. Bak zo alle flensjes.
Ze hoeven niet warm te blijven.
9. Leg een flensje met de groenste kant naar beneden voor je op het aanrecht (of op een snijplank).
Besmeer met 1 grote eetlepel roomkaas.
10. Neem 1/4 van de gerookte zalm en verdeel erover.

8 Waarom is dit eerlijker? Noteer.

TIP Doe een kneepje citroensap en wat fijngehakte verse dille over de zalm.

11. Strooi er wat rucola over. Maal een paar keer met de pepermolen.
12. Rol zo strak mogelijk op. Snij in stukken.
13. Doe zo alle flensjes.



5 Lees de tekst en beantwoord de vragen tussen de tekst.

Spinaziewraps met zalm

De vulling van een wrap is vaak lekkerder dan de wrap zelf.

Maar dan bak je toch gewoon deze spinazieflensjes? Nog leuk ook, want ze zijn knalgroen!

6 Welk synoniem gebruikt de schrijver voor wraps?

flensjes

Nodig voor 4 WRAPS:

- 100 g bloem
- 100 g ontdooide diepvriesspinazie
- 100 ml melk
- 2 handjes rucola
- 200 g gerookte zalm
- 3 grote eieren
- 4 eetlepels olijfolie
- 4 grote eetlepels roomkaas naturel



7 Markeer de ingrediënten voor de wraps met groen. Markeer de ingrediënten voor de vulling met rood.

1. Haal de roomkaas alvast uit de koelkast, dan smeert het straks beter.
2. Zorg dat de spinazie ontdooit en zacht is. Vergeten? Even snel 1-2 minuten in de magnetron.
3. Doe de eieren en de melk in een grote kom en klop los met een vork.
4. Doe de spinazie en de bloem erbij, plus zout en peper en schep alles goed door elkaar.
Het moet goed vloeibaar zijn, anders bakt het straks niet lekker.
Te dik? Doe er dan een klein scheutje extra melk bij.

TIP Verdeel het mengsel over 4 kopjes, dat is straks makkelijker (en eerlijker) bakken.

5. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een grote koekenpan.
6. Giet 1 kopje beslag erin en draai de pan goed rond zodat het beslag over de hele pan verspreid is.
7. Bak op middelhoog vuur 1-2 minuten tot de bovenkant droog is en de onderkant lichtbruin. Draai om met een spatel en bak de andere kant nog 30 seconden.
8. Leg op een bord. Bak zo alle flensjes.
Ze hoeven niet warm te blijven.
9. Leg een flensje met de groenste kant naar beneden voor je op het aanrecht (of op een snijplank).
Besmeer met 1 grote eetlepel roomkaas.
10. Neem 1/4 van de gerookte zalm en verdeel erover.

8 Waarom is dit eerlijker? Noteer.

*Dan zijn alle flensjes
ongeveer even groot
en dik.*

TIP Doe een kneepje citroensap en wat fijngehakte verse dille over de zalm.

11. Strooi er wat rucola over. Maal een paar keer met de pepermolen.
12. Rol zo strak mogelijk op. Snij in stukken.
13. Doe zo alle flensjes.



Naam _____ Datum _____ Klas _____



- 9** Deze instructie bestaat uit twee delen: het maken van de wraps en het beleggen van de wraps. Duid dit aan in de tekst door een streepje te plaatsen tussen de twee stappen van de instructie.

- 10** Een vriend/vriendin legt je uit hoe je spinaziewraps moet maken. Op het einde van de instructie vraagt hij/zij welke drie zaken je hebt geleerd en zeker zult onthouden. Noteer.

- 1) _____

2) _____

3) _____

- 11** Bedenk zelf nog een tip om op het einde van dit recept toe te voegen.

TIP _____

- 12** Noteer welke vier ingrediënten je nodig hebt om rode wraps te maken.

- _____
- _____
- _____
- _____





9 Deze instructie bestaat uit twee delen: het maken van de wraps en het beleggen van de wraps. Duid dit aan in de tekst door een streepje te plaatsen tussen de twee stappen van de instructie.

10 Een vriend/vriendin legt je uit hoe je spinaziewraps moet maken. Op het einde van de instructie vraagt hij/zij welke drie zaken je hebt geleerd en zeker zult onthouden. Noteer.

- bv. 1) *Haal de roomkaas op voorhand uit de koelkast.*
Dan smeert het beter.
- 2) *Het mengsel voor de flensjes moet goed vloeibaar zijn.*
Doe er eventueel een extra scheutje melk bij.
- 3) *Verdeel het mengsel over 4 kopjes om makkelijker en eerlijker te verdelen.*

11 Bedenk zelf nog een tip om op het einde van dit recept toe te voegen.

- bv. TIP *Bewaar de flensjes in de koelkast.*
Koud zijn ze nog lekkerder!

12 Noteer welke vier ingrediënten je nodig hebt om rode wraps te maken.

- bv. • *eieren*
- *melk*
- *bloem*
- *tomaten*





Naam _____ Datum _____ Klas _____

Taalwijs

- 1** Zet bij ieder zelfstandig naamwoord het juiste lidwoord: de of het.
Vul daarna in de tweede zin het juiste verwijswoord in.

_____ boterkoek	_____ heeft een laagje chocolade.
_____ bestek	_____ ligt in de lade.
_____ nectarine	_____ smaakt zoet.
_____ kan	_____ is goed gevuld.
_____ pesto	_____ staat op het aanrecht.

- 2** Noteer een passend lidwoord (de of het) en een bijvoegelijk naamwoord bij het zelfstandig naamwoord.

Maak een zin met de woordgroep als onderwerp.

Maak een tweede zin waarin je het onderwerp vervangt door het juiste verwijswoord.

_____ rucola

_____ recept

_____ kaas



Taalwijs

13

- 1 Zet bij ieder zelfstandig naamwoord het juiste lidwoord: de of het.
Vul daarna in de tweede zin het juiste verwijswoord in.

<u>de</u> boterkoek	<u>Hij</u> heeft een laagje chocolade.
<u>het</u> bestek	<u>Het</u> ligt in de lade.
<u>de</u> nectarine	<u>Ze</u> smaakt zoet.
<u>de</u> kan	<u>Hij</u> is goed gevuld.
<u>de</u> pesto	<u>Hij</u> staat op het aanrecht.

- 2 Noteer een passend lidwoord (de of het) en een bijvoegelijk naamwoord bij het zelfstandig naamwoord.

Maak een zin met de woordgroep als onderwerp.

Maak een tweede zin waarin je het onderwerp vervangt door het juiste verwijswoord.

bv. de verse _____ rucola

De verse rucola ligt op het bovenste schap in de koelkast.

Ze is deze ochtend door de groenteboer geleverd.

het nieuwe _____ recept

Het nieuwe recept is bedacht door de zoon van de kok.

Het staat vanaf volgende maand op de menukaart.

de oude _____ kaas

De oude kaas ruikt niet lekker.

Hij ligt al zeker een maand in de koelkast.



Naam _____ Datum _____ Klas _____

12 3 Maak van ieder woord een verkleinwoord en schrijf het in de juiste kolom.

zilverui – big – snijplank – vork – bakvorm – borstel – wortel – siroop – bloem – luchtbel –
marktkraam – gehaktbal

+ je

+ tje

+ etje

+ pje

11 4 Vul de tekst aan met het meervoud van de zelfstandige naamwoorden.

Deze morgen gaan we naar de markt. In het groentekraam ligt een hele stapel

_____ (*bloemkool*) met daarnaast een berg _____

(*komkommer*). Voor _____ (*appel*) en _____ (*framboos*)

moeten we naar het fruitkraam. 's Middags maakt mama verschillende _____

(*salade*). Soms maakt ze ook pannenkoeken, daarvoor heb je enkele _____

(*ei*) nodig. Lekker! Voor het vieruurtje kun je kiezen uit drie _____ (*fruitsap*) en

twee _____ (*ijsje*). Vanavond is er soep van twee _____

(*pompoen*) met _____ (*ui*).

18 5 Noteer de vetgedrukte afkortingen op het winkelbriefje voluit.

Briefje voor de winkel!
Breng je dit *a.u.b.* mee?
- Groenten: tomaten, paprika *enz.*
- Vlees: *o.a.* kipfilets
- Taartjes: eentje *p.p.*
- 1l room *d.w.z.* 10 potjes van 1 dl

Briefje voor de winkel!
Breng je dit _____ mee?
- Groenten: tomaten, paprika _____
- Vlees: _____ kipfilets
- Taartjes: eentje _____
- 1l room _____ 10 potjes van 1 dl



12 3 Maak van ieder woord een verkleinwoord en schrijf het in de juiste kolom.

zilverui – big – snijplank – vork – bakvorm – borstel – wortel – siroop – bloem – luchtbel – marktkraam – gehaktbal

+ je

snijplankje

vorkje

siroopje

+ etje

biggetje

luchtbelletje

gehaktballetje

+ tje

zilveruitje

borstelje

worteltje

+ pje

baktvormpje

bloempje

marktkraampje

11 4 Vul de tekst aan met het meervoud van de zelfstandige naamwoorden.

Deze morgen gaan we naar de markt. In het groentekraam ligt een hele stapel

bloemkolen (bloemkool) met daarnaast een berg komkommers

(komkommer). Voor appels (appel) en frambozen (framboos)

moeten we naar het fruitkraam. 's Middags maakt mama verschillende salades

(salade). Soms maakt ze ook pannenkoeken, daarvoor heb je enkele eieren

(ei) nodig. Lekker! Voor het vieruurtje kun je kiezen uit drie fruitsappen (fruitsap) en

twee ijsjes (ijsje). Vanavond is er soep van twee pompoenen

(pompoen) met wien (ui).

18 5 Noteer de vetgedrukte afkortingen op het winkelbriefje voluit.

Briefje voor de winkel!
Breng je dit a.u.b mee?
- Groenten: tomaten, paprika enz.
- Vlees: o.a. kipfilets
- Taartjes: eentje p.p.
- 1l room d.w.z. 10 potjes van 1 dl

Briefje voor de winkel!
Breng je dit alstublieft mee?
- Groenten: tomaten, paprika enzovoort
- Vlees: onder andere kipfilets
- Taartjes: eentje per persoon
- 1l room dat wil zeggen 10 potjes van 1 dl

Klas

[illegible]



5 Los het kruiswoordraadsel op.

HORIZONTAAL →	VERTICAAL ↑
1 afkorting 'in verband met' – tegengestelde van bot (mes)	1 Zuid-Afrikaans voor tomaten
2 afkorting 'alstublieft'	2 tegengestelde voor oppervlakkig (spoelen)
3 synoniem van esdoorn, boom waar men siroop uit haalt	3 afkorting 'bijvoorbeeld'
4 saus op basis van avocado	4 tegengestelde voor uitheems
5 vork, lepel en mes	6 synoniem voor afwerken
6 afkorting 'onder andere' – afkorting 'per persoon'	7 afkorting 'en andere'
8 meervoud van kipfilet – afkorting 'eventueel'	8 naam van de kok die kookt met kinderen
10 kruid dat je gebruikt bij een dipsaus	11 poeder dat helpt om deeg te laten rijzen - afkorting 'enzovoort'
11 meervoud van kruid	13 synoniem voor gedurende
13 Zuid-Afrikaans voor kip	14 afkorting 'door middel van'
15 meervoud van kaas – afkorting 'dat wil zeggen'	16 keukenmachine waarmee je mixt, hakt en mengt
16 synoniem voor deeg	17 afkorting 'en dergelijke'

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1	t						i	v	m		s	c	h	e	r	p	
2	a	u	b			v											
3	m			a	h	o	r	n			b			d		b	
4	a					l			g	u	a	c	a	m	o	l	e
5	t		b	e	s	t	e	k			k			v		e	
6	i		v			o	a			p	p					n	
7	e					o					o					d	
8		g			k	i	p	f	i	l	e	t	s			e	v
9		r				e		i			d					r	
10	k	o	m	i	j	n		l			e		t				
11		n		n				i		k	r	u	i	d	e	n	
12		d		h				p					j				e
13		i		e					h	o	e	n	d	e	r		d
14		g		e							n		e				
15				m					k	a	z	e	n		d	w	z
16		b	e	s	l	a	g						s				