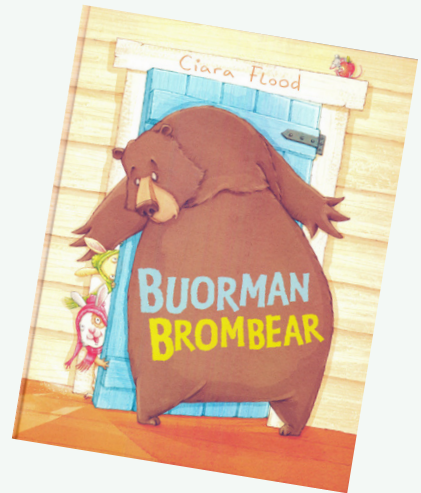


Buorman Brombear

Ciara Flood



Ynteraktyf foarlêze

Ynteraktyf foarlêze wol sizze dat elkenien ûnder it foarlêzen aktyf by it ferhaal belutsen wurdt. De foarlêzer stelt bygelyks fragen oer wat der krekt foarlêzen is, lit de bern dingen oanwize yn it boek of freget de bern wat sy derfan tinke. Sa kinst as foarlêzer goed oanslute by de bern en wurde de bern mear belutsen by it ferhaal. Ek helpt it de bern om it ferhaal better te begripen.

Ynteraktyf foarlêzen kin op alderhande manieren en by alle boeken.

Foar it lêzen

Lês foar it foarlêzen sels it boek en de fragen dy't hjirûnder steane in kear troch. Sykje in noflik plakje om foar te lêzen. Soargje dat elkenien it boek goed besjen kin. Sjoch mei-inoar nei de foarkant fan it boek. Wat stiet dêr allegear op? Wat dogge se? Op 'e achterkant fan it boek stiet de oare kant fan de doar. Wat tinke jim: hoe fielt Buorman Brombear him? En wat wolle de kninen?

Tips foar lê-, sjoch- en lústerfragen

Praat ûnder en nei it foarlêzen oer de fragen:

- Bear wennet hielendal allinne. Wat fynt er dêrfan? Soesto it fijn fine om allinne te wenjen? Wat is dêr fijn oan? Wat is miskien net sa fijn?
- Bear seit 'Ik ha gjin huning'. Kloppet dat wol? Kinne jim de huning fine? Wêrom soe Bear dat sizze?

- Bear seit dat er it te drok hat om de kninen te helpen mei hout hakjen. Wêrom ha de kninen help nedich? Wêr is Bear sa drok mei? Hoe losse de kninen dat op?
- De kninen wolle boeken ruilje. Hâldt Bear fan boeken, tinke jim? Wêrom tinke jim dat?
- Hoe fielt Bear him as de kninen hieltyd wer komme? Wêr kinst dat oan sjen? Kinne jim ek krekt sa liik sjen as Bear?
- Binne de kninen liik op Bear? Wat dogge se?
- Bear fielt him allinne. Wat soe er wolle, tinke jim?
- As Bear by de kninen op besite giet, dan dogge se in hiel soad. Wat dogge se allegear? En giet dat allegear goed? Wat is noch mear leuk om mei-inoar te dwaan?
- Earst fûn Bear it fijn om allinne te wêzen. Wat fynt Bear oan 'e ein fan it boek? Wol hy noch allinne wêze? Wat is der feroare

Net alle fragen hoege steld te wurden. Kies de fragen dy't passe by de bern of betink sels oare fragen om de bern te belûken by it ferhaal. Lês it boek sa faak foar ast wolst en brûk deselde of oare fragen.

In ferske

Taart, taart appeltaart

Te finen yn de Temateek fan Spoar 8 en op www.keimpe.fr

Taart, taart, appeltaart, taart, taart, taart.

Taart, taart, appeltaart, taart, taart, taart.

Wolsto wol wat lekkers, wat lekkers, wat lekkers?

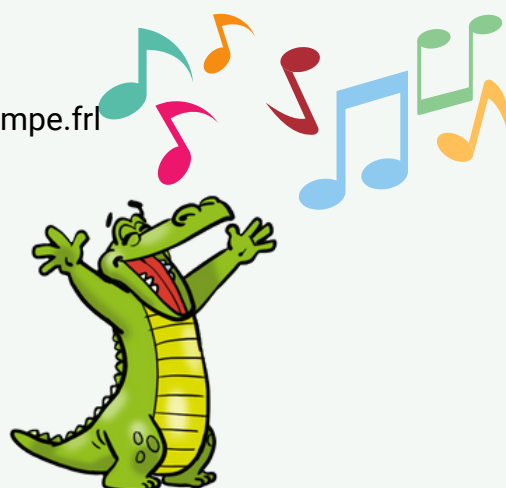
Wolsto noch wat lekkers, wat appeltaart fan my?

Wolsto noch wat lekkers, wat lekkers, wat lekkers,

Ik ha in stikje oer, dat is krekt wat foar dy.

Taart, taart, appeltaart, taart, taart, taart.

Taart, taart, appeltaart, taart, taart, taart.



De kninen yn it boek hâlde fan bakken. Se wolle in cake bakke en oan 'e ein fan it boek bakke se mei Bear in taart. Hâlde jim ek sa fan taart? Wannear ytst taart? Moat der wat te fieren wêze of kin it ek 'samar'? Fine jim appeltaart lekker? Of hâlde jim noch mear fan oare taart?

Sjong it ferske en betink noch mear lekkere taarten om oer te sjongen.



Nedich:

200 g blom (bloem)

75 g sûker (suiker)

1 aaidjerre (eierdooier)

1 pûdsje fanyljesûker (vanillesuiker)

125 g bûter (boter)

1 ytleppel kâld wetter (eetleppel koud water)

mikser (mixer)

bakplaat mei bakpapier

daairôle (deegroller)

útstekfoarmkes (uitsteekvormpjes)

Om te dwaan

Mei-inoar koekjes bakke

Doch de blom, sûker en fanyljesûker yn in kom. Foegje de bûter yn blokjes en de aaidjerre ta. Miks ta in krûmilich gehiel. Foegje in ytleppel wetter ta en knyp it daai mei de hannen ta in stevige bal. Is it daai hiel drûch? Foegje dan noch in bytsje wetter ta. It it daai hiel plakkerich? Foegje dan noch in bytsje blom ta. Wikkelje de bal daai yn in stik plestik foly en lis it in healoerke yn 'e kuolkast. As it daai kâld is, dan krijst in ekstra knapperich resultaat en is it makliker te bewurkjen. Ferwarmje de oven foar op 175 graden.

Helje it daai út de foly. Strui wat blom op de ûndergrûn eb rôlje it daai út mei de daairôle. Stek der mei in foarmke foarmen út en lis dy op in bakplaat mei bakpapier. It is goed om in bytsje romte tusken de foarmkes te hâlden. Sko de bakplaat mei de koekjes yn de oven en bak de koekjes yn 15 minuten goudbrún. Helje de bakplaat út de oven en lit de koekjes op de plaat ôfkuolje.

Tip: bewarje de koekjes yn in tichte tromp, eventueel mei in stikje keukenpapier op de boaiem. Dan bliuwe de koekjes krokant. Kinst de koekjes fersiere mei glazuer of sûkelade.