

KOKEN MET GRONINGS

Categorie	Keuzes
Titel	Koken met Gronings – Koken mit Grunnegs – Cooking with Gronings – Kochen mit Gronings
Doelstelling	In deze activiteit vertalen leerlingen een recept van een Gronings gerecht naar het Gronings. Zij ontwikkelen hierdoor hun taalvaardigheid in het Gronings en zijn bezig met een onderdeel van de Groningse cultuur.
Groep(en)	Bovenbouw
Vak	Taal(en) algemeen Gronings (Taal)
Duur	60 minuten
Link met curriculum	Taalbeschouwing Kennis over meertaligheid algemeen Verbonden aan thema ‘eten’
Talen	Gronings, Nederlands
Link met FREPA	Bewustwording van eigen talen en de talen in de omgeving Kennis over talen in Groningen Kennis over taalverschillen (woordenschat en zinsbouw) Kennis over culturele diversiteit
Vaardigheden	Luisteren, lezen, spreken, schrijven
Theoretische onderbouwing	Taalbewustzijn/language awareness/sprachbewusstsein, taalvergelijking
Beschrijving activiteit	Stap 1 – Voorbereiding Kies een recept van een Gronings gerecht (zie voor een voorbeeld materialen). Print het recept uit en leg deze klaar voor de leerlingen. Stap 2 – Introductie Bespreek met de leerlingen wat een recept is en hoe je dat moet lezen. Wie heeft wel eens een recept gebruikt? Waarvoor? Was dat makkelijk? Wat zijn typisch Groningse recepten? Leg uit dat de leerlingen een recept krijgen van een Gronings gerecht en dat zij

	deze gaan vertalen naar het Gronings. Verdeel de klas in tweetallen en deel het recept uit. Stap 3 – Recept vertalen De leerlingen lezen het recept door en vertalen het naar het Gronings. Zij kunnen hierbij het internet gebruiken, maar ook hulp vragen van klasgenoten of de leerkracht die Gronings spreken. De leerlingen plakken de Nederlandse en Groningse versie van het recept op een vel gekleurd papier en versieren de recepten. De website www.woordwaark.nl kan worden gebruikt als hulpmiddel voor het vertalen. Stap 4 – Nabespreking Laat elk tweetal kort hun werk presenteren. Wie durft het voor te lezen in het Gronings? Lijkt het gerecht jullie lekker of niet? Hoe ging het vertalen? Was het moeilijk? Waarom? Bespreek ook de overeenkomsten en verschillen tussen het Nederlands en het Gronings: welke woorden zijn anders in het Gronings? Zie je een patroon? Stap 5 – Bonus Laat de leerlingen het recept thuis of op school maken en geniet van een Gronings gerecht.
Materialen	• Recept van een Gronings gerecht (bijvoorbeeld https://www.visit groningen.nl/nl/ontdekken/streekproducten/groningse-recepten)
Tips	Andere variant: geef de leerlingen een recept in het Gronings (zie Werkblad 1), laat ze eerst het recept naar het Nederlands vertalen en daarna zelf maken.

Werkblad 1 – Koken met Gronings

Povvert

Ingrediënten

- 500 g bloum
- 1 puut (15 g) bakpouder
- 3 aaier
- 0,5 l volle melk
- 1 el witte middelsukker
- Snufke zolt
- 150 g rezienen, geweld in wotter



Beneudigheden

- povvertpan

Beraaidings

Dou de bloum en de bakpouder in ain grode kom en voug de melk en de aaier tou. Mix tot der in soort lobbeg pankoukmengsel ontstoat.

Ruier de witte middelsukker en rezienen deur t mengsel.

Vet de povvertpan in mit roombotter n bestuuf mit wat bloum.

Giet t mengsel in de povvertpan, sluuat af mit de deksel en goar dizze “au bain-marie”: zet ain doaviede pan mit keukend wotter op t vuur n loat de povvertpan in t wotter zakken. Zörg der veur dat de povvertpan veur 80% onder wotter staaat. Loat t wotter zachtjes koken en bak de povvert mit in gesleuten lid in ongeveer twai uur goar. Hoal doarnoa de povvertpan uut t wotter. Loat t n beetje bekleumen.

Tip: Serveer de povvert mit broene sukker en gesmolten botter.

Bron: visitgroningen.nl

