



LESBRIEF NT2 OUD EN NIEUW

Het jaar zit er bijna op! Samen met vrienden en familie maken Nederlanders hier een feestje van. We sluiten het oude jaar af en luiden het nieuwe jaar in, met eten, drinken en gezelligheid. Met deze lesbrief leer je je cursisten of leerlingen alles over hoe we in Nederland oud en nieuw vieren. Terwijl ze ontdekken wat de Nederlandse gebruiken en tradities zijn, breiden ze hun woordenschat uit en oefenen ze hun luister-, spreek- en schrijfvaardigheid. Veel plezier met de laatste lessen van het jaar!

LES: OUD EN NIEUW

LEERDOELEN	+ De cursist leert hoe oud en nieuw in Nederland gevierd wordt. + De cursist breidt zijn woordenschat uit over oud en nieuw. + De cursist oefent met luisteren, vertellen en schrijven over oud en nieuw. + De cursist kan oefenen met een recept lezen en zelf oliebollen bakken!
NIVEAU	A2
BENODIGDHEDEN	Deze lesbrief, pen en papier.
VOORKENNIS ACTIVEREN	Stel de volgende vragen: + Wat is oud en nieuw? + Heb je wel eens oud en nieuw in Nederland meegemaakt? + Hoe zag dat eruit?

WOORDENSCHAT

OUD EN NIEUW IN NEDERLAND

Op 31 december vieren we in Nederland oud en nieuw. Net als in heel veel andere landen in de wereld. We nemen dan afscheid van het oude jaar en we beginnen het nieuwe jaar. Veel mensen vieren dit thuis met familie, vrienden of burens. Sommige mensen gaan naar een feest in de stad. Het is een gezellige avond.

Veel Nederlanders eten lekkere dingen, zoals **oliebollen**: in hete olie gebakken deegballen, vaak met krenten erin en poedersuiker erop. Ook **appelflappen** eten mensen graag met oud en nieuw. Dat zijn driehoekige gebakjes van bladerdeeg, gevuld met appel, kaneel en soms rozijnen. Soms komen er lekkere **borrelhapjes** of zelfgebakken wafels op tafel. Sommige mensen drinken **champagne** om het nieuwe jaar te vieren. Ze tikken met de glazen tegen elkaar en zeggen: 'Proost!'

In Nederland doen veel mensen spelletjes op deze avond. Samen spelletjes doen hoort bij de sfeer van oud en nieuw. Of ze kijken samen naar de televisie. Met oud en nieuw is elk jaar de **oudejaarsconference** op televisie. Dat is een speciale show met een cabaretier. De cabaretier maakt grapjes over het afgelopen jaar. Veel Nederlanders vinden het leuk om dit te kijken en samen te lachen.

De meeste mensen blijven wakker tot middernacht. Ze tellen de laatste seconden af en dan begint het nieuwe jaar. Om 00.00 uur zeggen we tegen elkaar: '**Gelukkig nieuwjaar!**' en geven elkaar drie zoenen, een knuffel of een hand. Om twaalf uur 's nachts wordt er op veel plaatsen **vuurwerk** afgestoken. Veel mensen gaan dan naar buiten om naar het vuurwerk te kijken.

Omdat het vaak laat wordt met oud en nieuw, slapen veel mensen uit op 1 januari. In sommige plaatsen in Nederland is er een **nieuwjaarsduik**. Dat is een traditie waarbij mensen het koude water in rennen en duiken. Zij beginnen het jaar met een frisse start en nieuwe energie. Soms gaan mensen ook bij familie en vrienden op bezoek om hen gelukkig nieuwjaar te wensen.



OPDRACHTEN

WAAR OF NIET WAAR?

Lees onderstaande stellingen voor en laat je cursisten aangeven of dit waar is of niet waar. Je kunt ze bijvoorbeeld hun hand laten opsteken als ze denken dat het waar is. Of ze kunnen de antwoorden voor zichzelf opschrijven.

- 1 Met oud en nieuw houdt een cabaretier een serieuze toespraak op televisie.
- 2 Vuurwerk is vaak te zien rond 00.00 uur 's nachts.
- 3 Een nieuwjaarsduik is altijd in warm water.
- 4 Champagne is een drank die mensen gebruiken om te proosten op het nieuwe jaar.
- 5 Nederlanders eten vaak olieballen in de zomer.
- 6 Op 1 januari zeggen veel mensen tegen elkaar: 'Gelukkig nieuwjaar!'

Vraag door op de stellingen: hebben je cursisten dit al een keer meegemaakt, op televisie gezien of geproefd? Wat vinden ze van dit gebruik?

KRUISWOORDPUZZEL

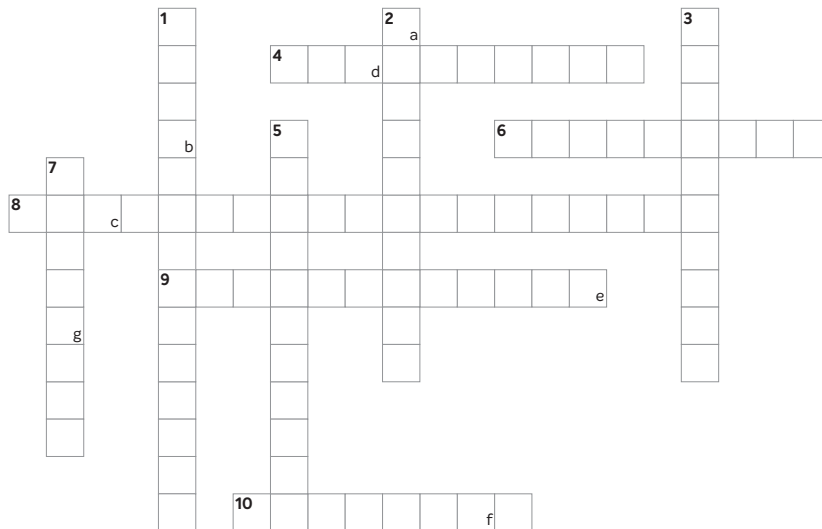
Maak de puzzel en vul de woorden in die horen bij de beschrijving. Alle juiste woorden zijn in de woordenschattekst terug te vinden.

Horizontaal

4 Spelen met kaarten, een bordspel of een quiz **6** Drank voor feestmomenten **8** Speciale show op de tv op 31 december **9** Zoete snack met appel **10** Dat zeggen mensen om 00.00 uur ... nieuwjaar!

Verticaal

1 Zwemmen in koud water op 1 januari **2** Nederlandse zoete snack voor Oud en Nieuw **3** Man of vrouw die grapjes maakt **5** Kleine snack om te eten tijdens een feestje **7** Lichtjes en harde knallen in de lucht



- 1 nieuwjaarsduik
- 2 oliebollen
- 3 cabaretier
- 4 spelletjes
- 5 borrelhapje
- 6 champagne
- 7 vuurwerk
- 8 oudejaarsconference
- 9 appelflappen
- 10 gelukkig

Oplossing

oud en nieuw

Oplossing

a b c d e e f d b g

SAMEN PRATEN OVER OUD EN NIEUW

- + Praat samen met de klas over oud en nieuw.
- + Hoe vieren mensen in jouw land oud en nieuw?
- + Wat eten en drinken jullie?
- + Is er vuurwerk?
- + Wat zeggen mensen om 00.00 uur?
- + Wat is hetzelfde en wat is anders dan in Nederland?

MIJN PERFECTE OUD EN NIEUW

Wat vinden jouw cursisten de mooiste manier om oud en nieuw te vieren? Vraag hen hun perfecte oud en nieuw te beschrijven. Met wie vier je het? Wat gaan jullie doen? Wat ga je eten en drinken? Is er muziek, vuurwerk of iets anders? En wat zeggen jullie tegen elkaar?

Laat ze een verhaal schrijven met als titel *Mijn perfecte oud en nieuw*.

OLIEBOLLEN BAKKEN!

Nederlanders eten niet alleen graag oliebollen, veel mensen bakken ze ook zelf. Het is niet moeilijk. Willen je cursisten ook een keer zelf oliebollen maken? Op het printvel hieronder staat het recept. Print het uit en geef je cursisten het recept mee. Natuurlijk moeten de zelfgebakken oliebollen wel in de klas geproefd worden....!



RECEPT VOOR OLIEBOLLEN

INGREDIËNTEN:

- + 500 gram bloem
- + 1 zakje droge gist
- + 25 gram suiker
- + 400 milliliter lauwarme volle of halfvolle melk
- + 1 ei
- + 150 gram krenten*
- + een snufje zout
- + olie om te frituren (bijvoorbeeld zonnebloemolie)
- + poedersuiker

** Je kunt ook 100 gram krenten en 50 gram rozijnen nemen. Of 150 gram rozijnen als je krenten niet zo lekker vindt. Als je krenten én rozijnen niet lekker vindt, dan kun je deze ook weglaten.*

BEREIDING:

- 1 Meng de bloem, de gist, de suiker en het zout in een grote kom (groot genoeg om het beslag in te laten rijzen).
- 2 Voeg de melk en het ei toe en roer tot een beslag.
- 3 Roer de krenten en/of rozijnen door het beslag (als je deze gebruikt).
- 4 Leg een schone, vochtige theedoek over de kom met het beslag. Zet de kom op een warme plek neer en laat het beslag 1 uur staan om te rijzen. Het beslag wordt dubbel zo hoog.
- 5 Vul de (frituur)pan met olie. Verhit de olie tot 180°C.
- 6 Maak met twee lepels of een ijsschep bolletjes van het beslag.
- 7 Laat een paar bolletjes voorzichtig in de olie zakken en bak ze goudbruin. Dit duurt ongeveer 6 of 7 minuten. Draai ze af en toe zodat ze egaal bruin worden. Bak niet teveel bolletjes tegelijk.
- 8 Schep de goudbruine olieballen met een schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.
- 9 Bestrooi de olieballen met poedersuiker.

Eet smakelijk!

