

## 24. MEESTERMAGIER

Stam	
<b>Doel</b>	De leerlingen ontdekken dat elk werkwoord een stam heeft; ze zoeken een middel om deze stam te vinden en bepalen in welke situatie en voor welk doel de stam ook in de gewone communicatie gebruikt wordt.
<b>Vaardigheden</b>	lezen, luisteren, schrijven

### Stap 1

In stap 1 vertrekken we van de betekenis om nadien aandacht te besteden aan de vorm. Deze stap behandelt de vorm van de stam.

#### *Aanbodfase*

1-4. De leerlingen zullen hier wellicht verscheidene manieren vinden om te rangschikken. Mogelijk doen ze dat op basis van de categorieën samenstellingen, afleidingen en grondwoorden, of substantieven, adjectieven/bijwoorden en werkwoorden. Of in delen van een werkwoord waaraan hetzij iets *voorgevoegd*, hetzij iets *achtergevoegd* werd. Geef de leerlingen in elk geval de kans hun rangschikking te verklaren. Het feit dat ze tot een rangschikking komen, getuigt van een zeker inzicht dat verdient zeker een positieve benadering.

voor- en achtervoeging	voorvoeging	achtervoeging	zonder
bevinding <i>vindt</i> navolging <i>volgt</i>	geschenk <i>schenkt</i> oversteek <i>steekt</i> afwijs* <i>wijzen</i> bewijs <i>wijzen</i> geworden <i>wordt</i> ontken <i>kent</i> voorlees <i>lees</i>	draaibaar <i>draait</i> verliespost <i>verliest</i> behoorlijk <i>behoort</i> wording <i>wordt</i> heethoofd <i>heet</i> waaghals <i>waagt</i> woonplaats <i>woont</i> ontmoeting <i>ontmoet</i> kommer <i>komt</i> krijger <i>krijgt</i> wachter	trotseer <i>trotseert</i> terugkeer <i>terugkeert</i> versla <i>verslaat</i> sta <i>staat</i> vergeef <i>vergeeft</i>

		<i>wacht</i> <b>betekening</b> <i>betekent</i> <b>zegje</b> <i>zegt</i> <b>wording</b> <i>wordt</i> <b>samensmelterij*</b> <i>samensmelt</i> <b>ligging</b> <i>liggen</i> <b>trekking</b> <i>trekt</i> <b>verblijfplaats*</b> <i>verblijven</i> <b>laatste</b> <i>laat</i> <b>weetjes</b> <i>weet</i> <b>vermoeden</b> <i>vermoedt</i> <b>stuurslot</b> <i>stuurt</i> <b>helpster</b> <i>helpt</i> <b>ontvangstwegwijzer</b> <i>ontvangt</i>	
--	--	--	--

\*in de met een sterretje aangeduide vormen kunnen de leerlingen strikt genomen met niet bedoelde gemeenschappelijke vormen op de proppen komen: *wij*, *verblijf*, *samensmelte* in plaats van de stam. U kunt dit gewoon corrigeren of van de gelegenheid gebruik maken om het even te hebben over de stam van werkwoorden met een stemhebbende medeklinker voor *-en*, zoals *wijzen*, *verblijven*, *versluizen*...

### *Zoekfase*

Vanaf 5.

8. U kunt per twee leerlingen een vijftal van die gemeenschappelijke delen opgeven. Die duo's kunnen hun zinnen dan achteraf ook met elkaar vergelijken.

10. De conclusie van de leerlingen moet zijn dat ze dat woord (de stam dus) enkel gebruiken met het onderwerp 'ik' en met 'je'/'jij' (inversie), of bij een bevel. Maar dit laatste komt in de volgende stap aan bod.

## **Stap 2**

Deze stap behandelt het gebruik van de stam in een bevel, inclusief andere werkwoordsvormen om bevelen uit te drukken.

### *Aanbodfase*

1-3. Tenzij er in uw klas echte keukenpieten zitten, zullen de leerlingen hun poging om het recept effectief uit te schrijven waarschijnlijk vlug opgeven. Daarom de volgende opdracht.

#### Recept

Snij een ui in fijne stukjes en leg ze even terzijde. Was een drietal wortelen en een groene of gele paprika en snijd ze eveneens in stukjes. Verwijder wel de pitten uit de paprika. Smelt wat boter in een pan en bak de ui tot hij glazig wordt. Voeg de stukjes wortel en paprika toe en laat alles onder deksel en op een zacht vuurtje stoven. Het duurt ongeveer 20 minuten voor de deze groenten gaar zijn. U hoeft daar niet op te wachten. Pel intussen 250 gram champignons en voeg ook die toe aan de groenten. Breng een liter water aan de kook. Zet het vuur af en gooi vijf à zes tomaten in het water. Enkele minuten later giet u het hete water uit. U kunt nu gemakkelijk de schil van de tomaten verwijderen. Snijd de tomaten vervolgens in kleine stukjes. Voeg ze toe aan de groenten. Af en toe eens roeren. Na vijf à tien minuten zijn de groenten gaar. Voeg er een blikje geconcentreerde tomaat, kruiden en een snuifje suiker aan toe. Afhankelijk van uw smaak mixt u de saus tot een fijnere brij. Wilt u wat vlees bij uw saus, neem dan bijvoorbeeld 250 gram gehakt. Laat boter smelten in een platte pan en bak het gehakt terwijl u het fijnplet. Zodra het goudbruin kleurt, voegt u het toe aan de saus. Nog even goed roeren en... klaar!

#### *Zoekfase*

8.

### **Samengevat**

### **Lesonderwerp**

Nu vullen de leerlingen in de voorziene ruimte het lesonderwerp in.