



UvA-DARE (Digital Academic Repository)

Nederlands leren in drie weken: 'Onder de loep'

Kuiken, F.

Published in:
Les

[Link to publication](#)

Citation for published version (APA):

Kuiken, F. (2009). Nederlands leren in drie weken: 'Onder de loep'. *Les*, 27(159), 19.

General rights

It is not permitted to download or to forward/distribute the text or part of it without the consent of the author(s) and/or copyright holder(s), other than for strictly personal, individual use, unless the work is under an open content license (like Creative Commons).

Disclaimer/Complaints regulations

If you believe that digital publication of certain material infringes any of your rights or (privacy) interests, please let the Library know, stating your reasons. In case of a legitimate complaint, the Library will make the material inaccessible and/or remove it from the website. Please Ask the Library: <http://uba.uva.nl/en/contact>, or a letter to: Library of the University of Amsterdam, Secretariat, Singel 425, 1012 WP Amsterdam, The Netherlands. You will be contacted as soon as possible.

26 Mar, 2010

Uitsluitend voor persoonlijk gebruik / for personal use only



TU Delft Library
Prometheusplein 1
Postbus 98
2600 MG Delft
Tel: +31 (0) 15 27 85678
Fax: +31 (0) 15 27 85706
Email: library@tudelft.nl
www.library.tudelft.nl

Aan: METIS
AFDELING V AND O

SINGEL 425
1012 WP AMSTERDAM

NEDERLAND

Aanvraag nr: 1508765

Uw referentie(s): A092415237
METIS

Artikelomschrijving:

Artikel: NEDERLANDS LEREN IN DRIE WEKEN [COLUMN]
Auteur: KUIKEN
Titel: LES
Jaar: 2009 **Vol. 27** **Nr. 159**
Plaatsnummer: 11151

Aantal kopieën: 1

Pag. 19

Onder de loep

Nederlands leren in drie weken

In de zakken van vliegtuigstoelen kom je naast het inflight magazine tegenwoordig steeds vaker dikke boekwerken tegen met schijnbaar o zo handige producten waar de moderne mens niet zonder kan: ontharingsmiddelen, grastrimmers, fitnessapparaten, vermageringspillen, opbergsystemen, snelkookpannen, relaxfauteuils, enzovoort, enzovoort.

In zo'n blad ook altijd wel een of meer advertenties om snel een taal te leren. In hooguit drie maanden! Maar meestal nog sneller: al resultaat in drie weken! Wat doen wij hier fout? Of is zo'n snel resultaat toch niet echt haalbaar?

Nee, natuurlijk niet. Ja, met een hoogopgeleide Duitser die in Nederland gaat studeren valt al snel succes te boeken, maar voor de gemiddelde Nt2-leerder is zo'n bliksemtriomf niet weggelegd. Een supermethode om een taal te leren? Nee, die is er nog steeds niet. En het is ook maar zeer de vraag of die er ooit zal komen. Want net als de verwerving van de moedertaal kost het leren van een tweede taal veel inspanning, tijd en doorzettingsvermogen.

Wat is dan wel de beste methode? Ook op die vraag is geen eenduidig antwoord mogelijk. De vraag is in de loop der tijd op verschillende manieren beantwoord. Taal leren is: imiteren (het behaviorisme), grammatica (de grammatica vertaalmethode), woordjes leren (de lexicale aanpak), communiceren (de communicatieve benadering), het juiste taalaanbod aanreiken (de natuurlijke benadering), interactie (de outputhypothese), en zo zou ik nog even kunnen doorgaan. Wie heeft er gelijk? Niemand. Fundamentalisme is, ook hier, uit den boze. Maar wie heeft er dan ongelijk? Ook niemand. Want in elk antwoord zit wel een kern van waarheid. En met alle antwoorden samen komen we een eind in de goede richting.

Eclectisch van samenstelling

Naar mijn idee zijn de meest probate leermiddelen dan ook altijd eclectisch van samenstelling: een snuffe imitatie (denk aan de uitspraak), een mespuntje grammatica, een fikse scheut luistertraining, een kilo of wat begrijpelijk taalaanbod, een paar duizend woorden, een kist vol leesteksten, drie flinke eetlepels mondelinge interactie en een toefje schrijven. Dat bij elkaar levert een combinatie op die voor de meeste leeders het best te verteren is en die velen met smaak zullen verorberen. Een ratjetoe, zult u zeggen? Ach, zijn de beste gerechten niet op die manier samengesteld? Denk aan de Franse bouillabaisse, de Spaanse paella of de Braziliaanse feijão.

Bovendien moeten we bedenken dat de variatie onder de gasten groot is. Er zijn veeleeters, die alles lusten; maar ook fijnproevers die het voedsel behoedzamer tot zich nemen, kieskeuriger zijn of misschien wel allergisch voor bepaalde bestanddelen. Voor grammatica bijvoorbeeld: sommigen lusten er wel pap van, maar anderen krijgen het niet door hun keel. Een goede kok heeft daarom altijd verschillende gerechten op het menu staan.

Natuurlijk smaakt de maaltijd bij de ene kok beter dan bij de andere. Zo zijn er koks bij wie elk recept tot een fantasieloze hap verwordt. Maar gelukkig zijn er ook koks die zelfs een niet zo bijster origineel recept toch nog in een aantrekkelijke schotel weten om te toveren. Enige creativiteit in de keuken van het talenonderwijs is dan ook een welkome eigenschap. Wat niet betekent dat elke kok in staat is om zijn eigen recepten te verzinnen. Die gave is alleen weggelegd voor de meesterkoks. Plasterks idee dat goede docenten wel buiten een leergang kunnen, omdat ze heel goed in staat zijn in hun eigen lesmateriaal te voorzien, is mij dan ook te kort door de bocht. Maar goede koks zijn wel in staat om die recepten aan de smaak van henzelf en hun gasten aan te passen.



Het is dan ook zeer wel mogelijk om de beste kok of het beste restaurant te selecteren. Maar bij het beste recept wordt dat een stuk lastiger. In ieder geval zal een recept waarin één bepaald ingrediënt sterk overheerst, niet zo gemakkelijk in de prijzen vallen. En verder lijkt het vooral een kwestie van mode en smaak. Dat het u wel moge bekomen.