

Bijlage VMBO-KB  
**2016**

tijdvak 2

**Nederlands CSE KB**

Tekstboekje

## Tekst 1

Lees eerst de vragen in het boekje Examen VMBO KB. Zoek daarna de antwoorden op in de hierna volgende tekst. Je hoeft de tekst dus niet eerst door te lezen. Let op: deze tekst bestaat uit vier bladzijden!

Bij mooi weer steken veel Nederlanders de barbecue aan. Maar wat is makkelijker en lekkerder: de bekende houtskool- of brikettenbarbecue of de keramische barbecue? Drie deskundigen over de voor- en nadelen.

# Lekker buiten kokkerellen

De geur van bijna-verbrand vlees en walmend houtskool geeft veel mensen het echte barbecuegevoel. Zij zweren bij barbecueën op houtskool, omdat daardoor de smaak van het eten volgens hen veel beter is. Anderen vinden het gebruik van kolen of briketten juist een ramp: ze bezorgen je alleen maar vieze handen. Iedereen barbecuet op zijn eigen manier en dat roept bij de keuze voor een type de vraag op: op welke manier barbecue jij het liefst? Ga je voor de gezelligheid en de sfeer, voor uitgebreid koken, voor een bepaalde smaak of voor veel eters en dus snelheid? De experts zijn het er over eens: “Over het algemeen betekent een duurdere barbecue een hogere kwaliteit.”

### De experts

- Reitse Spanninga is eigenaar van restaurant 't Plein (Joure) en geeft als kok barbecueworkshops.
- Jeroen Hazebroek is eigenaar van Het Kookvuur Barbecue Catering.
- Rogier Baert is een ervaren hobbybarbecueër.

### Gasbarbecue



- + snel op temperatuur, makkelijk in gebruik
- vraagt veel schoonmaak, ruikt niet als een 'echte' barbecue

### Warmteregulatie

Reitse Spanninga: “Met een knop kun je de temperatuur regelen, erg handig.”

Jeroen Hazebroek: “Kijk bij aanschaf of je een apparaat koopt met traploze regeling van de gastoevoer, want daarmee kun je de warmte goed beheersen. Goedkope modellen hebben vaak maar drie standen: laag, medium en hoog.”

Rogier Baert: “Je kunt snel van start.”

### **Gebruiksgemak**

Spanninga: "Een gasbarbecue kan je lekker snel aanmaken en goed op temperatuur houden. Impulsief barbecueën is dus geen probleem."

Hazebroek: "Mensen vinden dit heel makkelijk. Maar het is niet handig als je op een drukke avond ineens op zoek moet naar een volle gasfles."

Baert: "Iedereen kan zo'n ding aan krijgen en aan de gang houden."

### **Smaak**

Spanninga: "Gas is een brandstof, vergelijkbaar met elektriciteit. Als het vocht uit eten daarop drupt, geeft dat geen eigen smaak af. Ik werk zelf met een bakje hout op de gasbarbecue, om het eten toch een barbecuesmaak mee te geven."

Hazebroek: "Je kunt met een gesloten kap nog wel een specifieke smaak meegeven als je een bakje rookhout op de barbecue zet. Zo krijgt het eten een rookmaak."

Baert: "Aardgas voegt weinig smaak toe aan je eten, dat is jammer."

### **Onderhoud en levensduur**

Spanninga: "Kies voor een betere barbecue, dan loop je niet het risico dat de leidingen verstopt raken door het vet."

Hazebroek: "Goede merken gaan zo'n tien jaar mee, dan beginnen de branders weg te roesten. Je moet de barbecue wel één tot twee keer per jaar helemaal uit elkaar halen en schoonmaken."

### **Prijs**

Spanninga: "Duurdere merken geven soms 25 jaar garantie, dan kun je dus uitgaan van kwaliteit."

Baert: "Ik zou er mijn geld niet aan uitgeven."

## **Elektrische barbecue**



- + snel op temperatuur, zeer makkelijk in gebruik
- geeft niet het echte barbecuegevoel

### **Warmteregulatie**

Spanninga: "Net als een gourmetstel: gewoon een hete plaat."

Baert: "Snel op temperatuur en blijft ook goed warm."

### **Gebruiksgemak**

Spanninga: "Voor mensen die bij hun flat geen open vuur mogen gebruiken, is dit heel praktisch."

Hazebroek: "Zo'n elektrisch ding is alleen gemakkelijk als je een stopcontact in de buurt hebt."

Baert: "Kan ook binnen maar dat kan ook met een gourmetset, grill of oven."

### **Smaak**

Hazebroek: "Niet per se vies, maar haalt het niet bij echt barbecueën."

Baert: "Je kunt er weinig extra smaken aan toevoegen. Ik gooi graag kruiden in het vuur."

### Onderhoud en levensduur

Spanninga: "Ze gaan vast lang mee."

Baert: "Ik denk vergelijkbaar met een gourmetset."

### Prijs

Spanninga: "Van en paar tientjes tot een paar honderd euro."

### Kogelbarbecue

(houtskool of briketten)



- + meerdere kooktechnieken mogelijk, dé barbecuebeleving
- geeft vieze handen, niet meteen op temperatuur

### Warmteregulatie

Spanninga: "Mensen weten vaak niet wanneer hun kolen of briketten heet genoeg zijn. Kun je je handen er twee seconden boven houden en niet langer, dan is de temperatuur goed. Meer dan tien seconden is te lauw."

Hazebroek: "De warmte is afhankelijk van hoeveel briketten of houtskool je in de barbecue doet. Hoe minder kool, hoe minder warm."

Baert: "Als het rooster verstelbaar is in hoogte, kun je de temperatuur goed afstemmen op je gerecht."

### Gebruiksgemak

Spanninga: "Dit is minder snel en gemakkelijk dan een gasbarbecue, maar ik geniet er persoonlijk meer van."

Hazebroek: "Met een simpele houtskoolstarter heb je de briketten in 15 tot 20 minuten zo heet als je wilt. Je kunt met deze barbecues alles bereiden wat je wilt."

Baert: "Met een starterskit voor je kolen is je barbecue inderdaad lekker snel op de juiste temperatuur."

### Smaak

Spanninga: "Als het vocht uit eten op heet houtskool drupt, komt er een typisch rooksmakje vrij dat in het eten trekt. Dat heb je bij gas, briketten en elektriciteit natuurlijk niet."

Hazebroek: "Hardere houtskoolsoorten geven weinig onprettige bijmaak en geur. Briketten geven soms een onprettige walm. Kokosbriketten branden juist heel schoon en heet. Die kan ik iedereen aanraden. Wil je toch meer rooksmak, dan kun je houtsnippers toevoegen."

Baert: "Bij deze barbecues kun je ervoor kiezen om bijzondere kolen te gebruiken of er speciaal ciderhout op te leggen. Zo kun je extra smaak geven aan je gerechten. Dat kan bij andere barbecues niet."

### Onderhoud en levensduur

Spanninga: "Barbecue je twee per week, dan maak je eens per maand je rooster schoon. Of dat nu een rooster is van een gasbarbecue of van een kogelbarbecue maakt niet uit."

Hazebroek: "Ik heb zelf twee relatief dure ketels die het al meer dan tien jaar doen. De goedkopere roesten toch snel weg in een hoekje."

Baert: "Ik heb expres een barbecue gekocht waarvan onderdelen in de

vaatwasser kunnen, anders sta je als een gek te boenen na een gezellig avondje. Blikachtige barbecues gaan ongeveer een jaar mee.”

### **Prijs**

Spanninga: “Ik zou gaan voor een wat duurdere, zo rond de 375 euro.

Dan heb je ook echt wat!”

Hazebroek: “Duurder is bij deze barbecues niet per se beter voor je eten.”

### **Keramische barbecue**

- + goede warmtegeleiding, lange levensduur, veel mogelijkheden
- prijzig, vraagt barbecue/kook-ervaring

### **Warmteregulatie**

Spanninga: “Geweldig!”

Hazebroek: “Gelijkmatige temperatuur, heel prettig.”

Baert: “Nooit mee gewerkt.”

### **Gebruiksgemak**

Spanninga: “Veel professionals werken hiermee. Je moet wel weten wat je doet als je hieraan begint.”

Hazebroek: “Je moet een ervaren barbecueer of hobbykok zijn om hier goed mee te kunnen koken.”

### **Smaak**

Spanninga: “Ik denk dat deze barbecue de meeste smaak geeft aan je eten.”

Hazebroek: “Je kunt, als je schone houtskool gebruikt, heel pure smaken krijgen, met slechts een vleugje hout. Ik proef bij een keramische barbecue precies welke houtskool iemand gebruikt. Ik ben daar een freak in.”

### **Onderhoud en levensduur**

Spanninga: “Aan een keramische barbecue heb je evenveel onderhoud als aan een brikettenbarbecue.”

Hazebroek: “Mijn eigen modellen gebruik ik dagelijks. Je hoeft de barbecue aan de buitenkant nauwelijks schoon te maken.”

### **Prijs**

Spanninga: “Duur. Dit is voor de echte barbecue liefhebbers.”

Hazebroek: “Een standaardmodel kost al gauw meer dan 1000 euro. Je moet zeker weten dat je dit wilt.

Mensen die er eentje hebben, gebruiken hem vaak het hele jaar door zo’n drie tot vier keer per week.”

### **Brandstof: wat kost dat?**

Gas: Voor een gasfles van 10 kilo betaal je gemiddeld rond de 50 euro.

Houtskoolbriketten: Een zak van zo’n drie kilo kost gemiddeld 5 euro. Hoe lang je ermee doet, is afhankelijk van de grootte en het type barbecue en voor hoeveel personen je kookt.

### **Beginnen maar!**

- Leg een bergje houtskool of briketten in de barbecue, met aanmaakblokjes ertussen. Je kunt ook kiezen voor een brikettenstarter. Gebruik voor de veiligheid liever geen spiritus.
- Steek de aanmaakblokjes een half uur tot een uur voordat je gaat koken aan.
- Als de kolen of briketten branden, kun je ze met een tang gelijkmatig verdelen.
- Zodra de vlammen weg zijn en de kolen of briketten grijs, kun je aan de slag.
- Af en toe wat kolen toevoegen voorkomt dat je de barbecue steeds weer aan moet steken.

*Naar een artikel van Brenda Kluijver, Kassa, juni/juli 2012*

## Online shoppen, hoe doe je dat?

(1) Winkel in, winkel uit, passen, oriënteren, nieuwe trends spotten, koopjes op de kop tikken, een hapje en een drankje tussendoor en aan het eind van de dag met tien goed-gevulde tassen thuiskomen. Zo ziet het ideale shopdagje eruit. Toch? Maar het winkelen verandert. In nog geen tien jaar heeft het winkelen een andere dimensie gekregen. Tegenwoordig winkelen we 24 uur per dag, bij voorkeur vanaf de bank thuis. Inkopen doen we steeds vaker bij webwinkels. Webwinkelen is het nieuwe winkelen!

(2) Het aantal webwinkels groeit de laatste tijd enorm. Het is ook vrij makkelijk om online te shoppen. Kinderen en jongeren gaan er min of meer vanuit dat alles online te koop is. Met hun laptop of smartphone plaatsen ze makkelijk een bestelling en de volgende dag hebben ze het product meestal al in huis. Maar hoe werkt dat nou precies? Welke rechten heb je als online koper? Welke verplichtingen heeft de verkoper? Hoe zit het bijvoorbeeld met garantie? Je kunt niet 'even' terug naar de winkel om je product om te ruilen. De 'online-consument' kan met een aantal zaken rekening houden, zodat het kopen via internet zonder al te veel risico is.

(3) Om te beginnen bestaan er voor webwinkels veel keurmerken waar je als consument rekening mee kunt houden. Een keurmerk zou bescherming moeten bieden, zodat je als consument veilig op internet kunt shoppen. Het doel van zo'n keurmerk

is dan ook om de belangen van de consument zo goed mogelijk te behartigen. De wirwar van keurmerken is echter enorm. Het is blijkbaar behoorlijk ingewikkeld om het kopen op afstand goed te regelen. (4) Ank van Heeringen is juriste bij Thuiswinkel.org en deskundig op het gebied van webshops. Zij biedt uitkomst: "Let bij het keurmerk op het Thuiswinkelwaarborg. Aangesloten webwinkels hebben algemene voorwaarden die tweezijdig overeengekomen zijn met de Consumentenbond. Daarnaast vindt er jaarlijks een check plaats of ze zich aan afspraken en wet- en regelgeving houden. In geval van een geschil is er de onafhankelijke geschillencommissie Thuiswinkel. Thuiswinkel.org geeft de garantie dat een bindende uitspraak altijd wordt nagekomen." Verder heeft Van Heeringen nog een aantal tips. "Controleer of een webwinkel een echt bezoekadres heeft. Als er problemen zijn, kun je in dat geval ook het bedrijf bezoeken. Google of er negatieve ervaringen zijn met de webwinkel. Dat kan tegenwoordig makkelijk met alle reviews op internet. Af en toe is er wel eens iemand die iets aanbiedt voor een heel lage prijs. Trap er niet in. Als iets te mooi is om waar te zijn, is dat het vaak ook."

(5) Daarnaast helpt de wet kopers. De verkoper heeft verplichtingen naar de koper toe. Dat geldt voor iemand die een winkel heeft, maar ook voor webwinkels. Hoe zit dat precies in elkaar? In Nederland geldt



het herroepingsrecht. Dat betekent dat een product zeven werkdagen op  
85 zicht mag worden gehouden. Dit wordt ook wel bedenktijd genoemd. De termijn gaat in op de dag na de ontvangst van het product. Winkels die bij Thuiswinkel.org zijn aan-  
90 gesloten gaan daar nog wat verder in. Die winkels hebben het herroepingsrecht uitgebreid en dat heeft voor de consument extra voordelen. Bij leden van Thuiswinkel.org geldt  
95 een termijn van minimaal veertien dagen. In die periode heb je het recht het product te beoordelen en te proberen, zoals dat ook in een echte winkelruimte mag. Dit betekent in het  
100 algemeen dat je een geleverd product mag uitpakken en zo nodig mag inschakelen en gebruiken zoals je dat ook in de fysieke winkel zou mogen.  
105 **(6)** Voldoet het artikel niet aan de verwachting, dan stuur je het retour. Als je alles terugstuurt, zijn alleen de kosten voor retour voor jouw rekening. Let op: de bewijslast dat je  
110 het retour hebt gestuurd, ligt eveneens bij jou. Als je je pakketje afgeeft op het postkantoor, dan ontvang je een bewijs dat je een pakketje hebt ingeleverd. Bewaar dat dus goed. Zo  
115 kun je aantonen dat het pakket niet meer in jouw bezit is. Geld dat je

terugkrijgt, moet zo spoedig mogelijk, maar uiterlijk binnen dertig dagen op je rekening staan.

120 **(7)** Naast het herroepingsrecht is er natuurlijk ook altijd nog garantie. Een product moet die eigenschappen bezitten die voor normaal gebruik nodig zijn. Als consument mag je er  
125 dus vanuit gaan dat een product in orde is en goed functioneert. Hoe lang die termijn is, hangt onder andere af van de prijs-kwaliteitverhouding. Van een dure wasmachine  
130 verwacht je dat deze langer dan twee jaar goed zal werken. De verkoper speelt ook een rol bij het geven van garantie en blijft aanspreekpunt voor herstel, vervanging en aflevering van  
135 ontbrekende onderdelen of ontbinding van de overeenkomst. Dat geldt ook voor onlineverkopers.  
**(8)** Als koper ben je dus behoorlijk beschermd. Bij keurmerken moet je  
140 wel alert blijven. Het is namelijk heel eenvoudig om een keurmerk te starten. Het biedt geen zekerheid dat een keurmerk is goedgekeurd en kwaliteit biedt. De wet- en regel-  
145 geving rondom keurmerken is nog niet duidelijk geregeld. Daar zou aandacht voor moeten zijn, zodat je als consument echt zonder risico overal kunt shoppen.

*Naar een artikel van Sandra van Maanen,  
De Gelderlander, 14 november 2013*

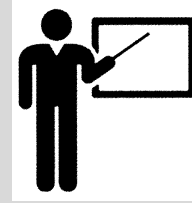
## Je moet kiezen



Eten



Onderdak



School



**Stel je voor... Je hebt maar één keuze.  
Wat kies je dan?**



Roots4kids biedt kinderen in Kameroen een toekomst. Kinderen die zonder onze steun geen thuis hebben, niet genoeg te eten hebben en niet naar school kunnen. Ruim vijf jaar werken we aan een uniek en kleinschalig project. Lees onze verhalen op de website.



[facebook.com/Roots4Kids](https://www.facebook.com/Roots4Kids)



[www.Roots4Kids.nl](http://www.Roots4Kids.nl)



Koop een tas uit Kameroen

*Naar NRC Charity Awards, 2013*



## Op de werkvloer werkt Adele het best

(1) Muziek op het werk is populair. Bijna overal staat de radio aan of zitten werknemers achter hun computer met oordopjes in. Toch is het een veel gehoord discussiepunt op de werkvloer: gaat de radio aan of uit? Top-40-muziek uit je koptelefoon lijkt prima te werken als je geroezemoes van collega's in je omgeving wilt uitschakelen. Dat ene house-nummer van Afrojack geeft je weer even energie aan het einde van de middag, als het derde kopje koffie niet meer werkt. In nieuw onderzoek geven werknemers aan beter te presteren met muziek aan, maar wetenschappers hebben hierbij hun twijfels.

(2) Zo'n 95 procent van werkend Nederland vindt werken met muziek leuker. Nog eens 83 procent luistert tijdens het werk weleens naar muziek, blijkt uit recent onderzoek onder 555 werknemers in opdracht van uitzendbureau Randstad. Het liedje van zangeres Adele scoort goed. 'Someone like you' van Adele staat nummer 1 op de lijst van best werkende muziek volgens dit onderzoek<sup>1)</sup>.

(3) "Er zijn genoeg motieven om naar muziek op het werk te luisteren", zegt Guido Band, universitair hoofddocent cognitieve psychologie aan de Universiteit Leiden: om de sfeer op de werkvloer positief te beïnvloeden, om het humeur te verbeteren, om je te concentreren, wakker te blijven of juist te ontspannen, om achtergrondgeluid te dempen. "Muziek heeft effect op je emoties en op je energie. Ze kan hetzelfde bereiken als een

kop koffie of wat frisse lucht in het kantoor." Muziekkenner en -journalist Leo Blokhuis stelt het volgende: "Muziek is veel meer dan alleen vermaak. Ze heeft van oudsher al een functie bij het werk."

(4) Muziek en werk lijken een ideale combinatie. Bijna driekwart van de werknemers denkt productiever te zijn met muziek op de werkvloer, blijkt uit het Randstad-onderzoek. Veel ondervraagden menen meer te doen en sneller te werken met muziek aan. 50 procent geeft aan dat muziek het aantal ziektemeldingen terugdringt.

(5) Of werknemers daadwerkelijk beter presteren met muziek is de vraag. Wetenschappers verschillen erover van mening. Bekend is het Mozart-effect dat ruim twintig jaar geleden werd geclaimd door psychologen in een publicatie in het tijdschrift Nature. Luisteren naar Mozarts Sonate voor twee piano's in D majeur verbetert het concentratievermogen en de intelligentie van mensen, stelden de psychologen destijds. Mozart-luisteraars scoren beter op ruimtelijke testen en zijn opgewekter. Sindsdien heerst de gedachte dat klassieke muziek het IQ en de prestatie positief beïnvloedt.

(6) Maar met net zoveel gemak worden deze conclusies weer onderuit gehaald. Muziek luisteren tijdens het werk zou de prestaties juist verslechteren, aldus onderzoekers van University of Wales Institute. Werknemers die naar liedjes luisteren, presteren het slechtst. Luisteren naar je favoriete pop-

85 muziek kan er in veel gevallen zelfs  
toe leiden dat je spontaan vergeet  
waarmee je bezig bent. Door de ver-  
schillende geluiden en de afwisseling  
van muziek, wordt de concentratie  
90 van werknemers verstoord, conclu-  
deerden de onderzoekers.

**(7)** Guido Band deed onderzoek naar  
de effecten van lawaai op emotie en  
cognitie en publiceerde dat in Time  
95 Magazine. “Je hebt het effect van  
muziek op je prestaties nooit hele-  
maal in de hand”, zegt de universitair  
hoofddocent. “In sommige gevallen  
kun je door muziek op te zetten  
100 harder gaan werken. Maar soms  
werkt het ook averechts.”

**(8)** Of muziek prestaties beïnvloedt,  
hangt af van het werk dat je moet  
doen. Naarmate er minder hoge  
105 eisen worden gesteld aan intellectu-  
ele prestaties, is het over het alge-  
meen makkelijker om beter te pres-  
teren met muziek op de achtergrond.  
“Routineklussen houd je langer vol  
110 met muziek”, aldus Band. Iemand die  
elke dag in de postkamer post  
sorteert, kan best de radio aanzetten  
om actief te blijven en de klus langer

vol te houden. Maar voor oplossings-  
115 gericht denkwerk moet je met rust  
worden gelaten.

**(9)** Volgens Band is er een optimaal  
'arousal-niveau', een graad van  
alertheid, op het werk nodig om niet  
120 te slaperig en niet te onrustig te zijn.  
Energieke, levendige muziek werkt  
goed voor iemand die opstartpro-  
blemen heeft, energie nodig heeft  
tijdens een presentatie of snel taken  
125 moet afronden. Rustige muziek is  
juist beter voor werknemers die  
zenuwachtig zijn of zich moeten  
concentreren op een opdracht. De  
enige muziek die volgens Band echt  
130 afleidt, is muziek met een nadruk op  
tekst. Dan ga je actief luisteren en  
dat is niet te combineren met het  
uitvoeren van werk.

**(10)** Muziekjournalist Leo Blokhuis  
135 heeft wel een tip. Als hij een stuk  
moet schrijven of wil nadenken, zet  
hij het nummer 4'33" (4 minuten en  
33 seconden) van de Amerikaanse  
componist John Cage op. Ruim vier  
140 en een halve minuut is het dan  
doodstil. Want die stilte, dat werkt  
voor hem toch het best.

*Naar een artikel van Carien ten Have,  
de Volkskrant, 16 oktober 2012*

noot 1 Randstad: Muziek werkt – de positieve invloed van muziek op de Nederlandse  
werkvloer.

## Enig idee wat die frappuccino's kosten?



(1) Lekker natuurlijk, een Coffee Frappuccino Light Blended Beverage in de trein van werk naar huis. Ook leuk: dat tijdschrift dat je in je boodschappenmandje gooit of die dvd-serie die je erbij neemt als je toch net een boek bestelt op Bol.com. Hebben we enig idee waar ons geld naartoe gaat? Zouden we niet, als we ons iets meer bewust waren van onze uitgaven, tot na de feestdagen moeten wachten met kopen? Of tot het moment dat we ons salaris hebben ontvangen?

(2) “We geven geld uit zonder dat we erbij stilstaan”, zegt Henriëtte Prast, hoogleraar persoonlijke financiële planning in Tilburg. “Naarmate we meer pinnen en minder contant betalen, zullen we steeds nonchalanter met geld omgaan”, voorspelt

ze. “Hoe virtueel ons geld, hoe minder het voor ons gevoel waard is en hoe gedachtelozer we het uitgeven.”  
25 (3) Ze vergelijkt het met vroeger, toen de euro er nog niet was en de portemonnee tijdens een vakantie in Frankrijk gevuld was met francs. “Voor ons gevoel was dat speelgeld.  
30 Dat gaven we heel gemakkelijk uit. De ontwikkelingen in het betalingsverkeer hebben effect op ons gedrag”, zegt ze. “Dat is voldoende aangetoond in wetenschappelijk  
35 onderzoek. Zo blijkt bijvoorbeeld dat studenten meer snacks in de kantine kopen als ze pinnen dan wanneer ze contant betalen.”

(4) Het leidt ertoe dat veel mensen –  
40 ruim 30 procent van de Nederlanders, volgens het Nationaal Instituut voor Budgetvoorlichting (Nibud) – nauwelijks inzicht hebben in hun uitgavenpatroon. “Misschien zouden ze  
45 dat wel willen, maar zolang ze kunnen rondkomen, vinden ze het niet belangrijk”, zegt Gabriëlla Bettonville van het Nibud. Als mensen een tijdje al hun uitgaven noteren, schrikken ze  
50 vaak van de hoeveelheid geld die ze in een maand blijken te besteden aan koffie onderweg en broodjes in het bedrijfsrestaurant. Prast zegt hierover: “Maar het feit dat je je dat  
55 realiseert, wil niet zeggen dat je het voortaan anders doet”. “Wij denken dat wat we weten maatgevend is voor ons gedrag. Maar zo zitten we niet in elkaar.”

60 (5) “Veel mensen die gemakkelijk geld uitgeven en achteraf geen idee hebben waar het gebleven is, zijn sterk gericht op de korte termijn”,

zegt Bettonville. “Of ze zijn gevoelig  
65 voor verleidingen. Als je getriggerd  
wordt door teksten als ‘Sale’ of ‘50  
procent korting’, is de kans groot dat  
je je geregeld afvraagt waar je geld  
gebleven is. Je hebt de neiging  
70 dingen te kopen die je niet nodig  
hebt.” Het maakt uit of iemand als  
kind heeft geleerd met geld om te  
gaan. Bettonville: “Als je zakgeld  
kreeg en als scholier een bijbaantje  
75 had, kun je later beter met geld om-  
gaan. Dan heb je al jong geoefend.  
Met geld omgaan is ook een kwestie  
van ervaring. Daarom zijn ouderen er  
meestal beter in dan jongeren.”  
80 **(6)** Piet-Jan Ottenhoff, verkoop-  
manager bij een automatiserings-  
bedrijf, en Hanneke van der Werf,  
psychodiagnostisch medewerker bij  
de geestelijke gezondheidszorg  
85 (GGZ), zijn ouders van een stude-  
rende tweeling van 20 jaar. Voor hen  
geldt hetzelfde als voor een derde  
van de Nederlandse huishoudens: ze  
zouden best willen weten waar hun  
90 geld blijft, maar ze vinden het niet  
belangrijk genoeg om er werk van te  
maken. “Toch redden we het altijd”,  
zegt Van der Werf. “We doen een  
beetje aan creatief boekhouden.  
95 Soms schuiven we geld van de  
spaarrekening naar de betaalreke-  
ning en dat boeken we dan later weer  
terug.”  
**(7)** De laatste jaren kijken ze iets kri-  
100 tischer naar hun uitgaven. Ottenhoff:

“We vergelijken zorgverzekeringen.  
We zijn overgestapt. Ook checken  
we abonnementen en de goede  
doelen waaraan we automatisch geld  
105 overmaken. Vroeger lieten we dat  
klakkeloos doorgaan.” Van der Werf:  
“Ik let meer op wat ik uitgeef aan  
boodschappen. Sinds kort zit hier in  
de buurt een Lidl en daar koop ik  
steeds meer. Eerst alleen basisspul-  
110 len, zoals toiletpapier en bronwater,  
maar nu ook vaak groente en fruit.  
Soms heb ik een kar vol boodschap-  
pen en hoef ik maar 70 euro af te  
rekenen. Het begint echt een sport te  
worden.”  
**(8)** “Veel mensen zijn iets meer gaan  
oplettten”, zegt Bettonville. Uit onder-  
zoek van het Nibud blijkt dat 70 pro-  
120 cent van de huishoudens het  
afgelopen jaar zuiniger is geworden.  
Bij de huishoudens met een boven-  
modaal inkomen is dat percentage  
60. Sommige mensen snoeien dras-  
125 tisch, anderen zoeken het in kleine  
besparingen. Ze gaan minder gemak-  
kelijk uit eten, doen boodschappen in  
een goedkopere supermarkt of  
nemen vaker brood mee naar hun  
130 werk. Vaak zijn dat precies de dingen  
waaraan ze voorheen gedachteloos  
geld uitgaven. “Daarop kun je bijna  
zonder pijn besparen”, zegt  
Bettonville. “Dat moet ook wel, want  
135 de koopkracht is de afgelopen jaren  
steeds een beetje gedaald.”

*Naar een artikel van Wilma van Hoeflaken,  
NRC Handelsblad, 25 en 26 januari 2014*

*De teksten die voor dit examen gebruikt zijn, zijn bewerkt om ze geschikt te maken voor het examen. Dit is gebeurd met respect voor de opvattingen van de auteur(s). Wie kennis wil nemen van de oorspronkelijke tekst(en), raadplege de vermelde bronnen.  
Het College voor Toetsen en Examens is verantwoordelijk voor vorm en inhoud van dit examen.*