

Bijlage VMBO-KB
2015

tijdvak 2

Nederlands CSE KB

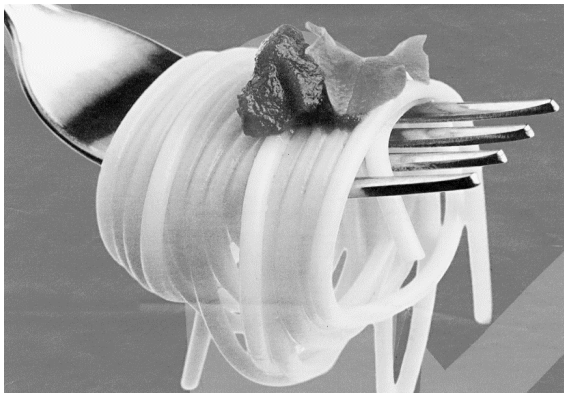
Tekstboekje

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 vijf bladzijden!

Pasta

Huismerk verslaat prijzige pasta

Huismerken vallen in de smaak, blijkt uit onze spaghettitest. Van de achttien geteste soorten vindt het panel dure, verse pasta het minst lekker.



Vers of gedroogd, volkoren of meergranen, met of zonder ei. Spaghetti is er in alle varianten. Om te bepalen welke pasta het lekkerst en gezondst is, onderwierpen we achttien soorten spaghetti aan een uitgebreid onderzoek. Elke soort werd geproefd door 40 panelleden. Zij beoordeelden de pasta op uiterlijk, geur en smaak. Ook onderzochten we de voedingswaarde en de informatie op het etiket.

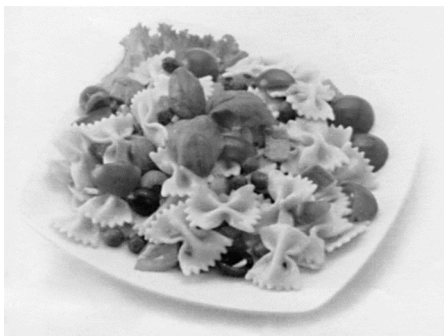
Aan kop

In deze smaaktest zegeviert de gedroogde spaghetti van de huismerken, met de Italiaanse spaghetti van Albert Heijn en Jumbo aan kop. Het smaakpanel is vol lof over de dunne pastaslierten. Ook Casa Italiana valt in de smaak. Met maar € 0,05 per portie is dit de goed-

koopste pasta uit de test. In 1997 gooide deze spaghetti ook al hoge ogen in een smaaktest van de Consumentenbond. Opmerkelijk is dat de prijs niet is gestegen. De drie hoogst scorende pasta's zijn het romigst. Deze drie hebben ook een vrij zachte beet. En dat valt in de smaak bij de proevers: zij willen pasta die niet zo stevig is. Het is verrassend dat de allergeodkoopste spaghetti zo goed scoort en de duurste pasta's onderaan eindigen. De twee verse pasta's die we onderzochten, zijn het duurst. Die van Albert Heijn en Pastella (te koop bij Plus) krijgen de laagste beoordeling van het smaakpanel. De proevers vinden de kleur onnatuurlijk en de smaak weinig romig. De verse spaghetti van Albert Heijn krijgt nog wat extra minpunten, omdat het panel deze te dik en te vierkant vindt. Beide verse pasta's zijn bereid met ei en ook dat valt bij het panel niet zo in de smaak. Toch zijn er ook panelleden die de smaak van verse pasta juist wel waarderen. Sommige smullen van Pastella: "goed mondgevoel" en "helemaal opgegeten". Een ander vindt dat de pasta van Albert Heijn goed smaakt met saus.

Niet geliefd

De eismaak van de verse pasta is niet geliefd bij het panel, net als de enige droge spaghetti met ei, van Grand'Italia. Ei zou moeten zorgen voor een romige pastasmaak, maar de proevers vinden geen enkele spaghetti met ei heel romig. "Traditioneel bevat spaghetti geen ei", legt kok en restauranteigenaar Adriano Raimondi uit. "Ei wordt in Italië vaker gebruikt bij het maken van andere pastasoorten, zoals tagliatelle en tortellini." Niet alleen de dure, verse pasta valt tegen. Ook de prijzige spaghetti van De Cecco is geen favoriet. De Cecco is een bekend Italiaans pastamerk: met € 1,90 voor 500 gram is het de duurste gedroogde spaghetti uit de test. Maar ze proeven dat er niet aan af.



Vol vezels

Voor de meeste spaghetti uit de test is witte tarwebloem gebruikt. De volkorenspaghetti van Bio+ en Bertolli Integrali zijn echter gemaakt van volkorentarwemeel. Daardoor bevat deze volkorenpasta ruim twee keer zoveel vezels als witte spaghetti. Een portie volkorenpasta levert net zoveel vezels als twee à drie volkorenboterhammen en meer vezels dan zilvervliesrijst en aardappels. Dat is mooi meegenomen, want vezels zijn goed voor de darmen en de meeste mensen eten er te weinig van. Ook bevat volkorenspaghetti meer

vitamines en mineralen dan witte spaghetti.

Lekker en gezond

Helaas waardeert het panel de smaak van volkorenspaghetti slechts met redelijk. Bio+ is wat plakkeriger dan Bertolli. Die laatste heeft volgens de proevers een te stevige beet. Lekkerder vindt het panel de meergranenspaghetti van C1000. Die is wat romiger en heeft een zachtere beet. Meergranenspaghetti bevat bijna net zoveel vezels als volkorenspaghetti. Behalve 85% tarwe zit er in deze variant rogge, haver en mais. De lekkerste spaghetti is dus de witte zonder veel vezels. De volkorenspaghetti zit wel vol vezels en andere gezonde stoffen, maar onze proevers vinden de smaak minder goed. Het is dus kiezen tussen lekker en gezond, of een compromis. Bovenaan de tabel prijkt namelijk Honig Vezelrijk, een spaghetti met veel vezels én de smaak van witte spaghetti. Hoewel Honig Vezelrijk dus een gezond en smakelijk compromis is, smaakt hij volgens ons panel minder goed dan de drie best gewaardeerde witte pasta's. De smaak is net iets minder lekker dan van de andere, vlugkokende, spaghetti van Honig. Die is wat zachter van beet en smeugiger dan Vezelrijk. Bijzonder aan deze Honig Vlugkokend is dat de pastaslierten hol zijn. Daardoor hoeft de spaghetti maar 5 à 6 minuten te koken. Dat is de kortste kooktijd van alle gedroogde pasta's uit de test.

De beste pasta

Niet alleen de soort tarwe doet er toe, maar ook is de manier waarop tarwe gemalen is van invloed. "De beste pasta maak je van harde tarwe", weet Raimondi, eigenaar van

het restaurant Sapori d'Italia in Den Haag. Zulke grof gemalen tarwe zorgt voor de juiste structuur. Maar dit zien we niet terug in de resultaten van de smaaktest. Nog een pastatheorie: "De beste pasta's zijn gemalen in bronzen mallen." De pasta's van Bertolli en De Cecco melden dat zelfs op hun verpakking.

Pasta belandt vaak in de vuilnisbak

We kieperen met z'n allen nogal wat pasta in de vuilnisbak. Je kookt er namelijk al snel te veel van. Omdat de spaghetti gedroogd is, neemt hij tijdens het koken meer dan zijn eigen gewicht aan water op. Voor een portie van 200 gram hoef je daarom maar 90 gram droge pasta te koken. Verse pasta neemt wat minder water op, maar ook hiervan heb je aan 110 gram genoeg voor een gangbare portie.

In detail

Honig Vezelrijk spaghetti



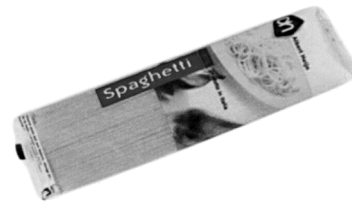
Prijs: € 1,35 per 500 gram

Testoordeel: 8,5

Deze pasta is een middenmoter in de smaaktest en smaakt als witte spaghetti. De pasta bevat wel de

meeste vezels van alle geteste pasta's, maar is niet zo gezond als volkorenpasta.

Albert Heijn Spaghetti Italiaans



Prijs: € 1,00 per 500 gram

Testoordeel: 6,8

Deze pasta is beoordeeld als de lekkerste spaghetti en "prima van kleur, dikte, lengte en buigzaamheid." De pasta bevat weinig vezels en is gemaakt van harde tarwegries.

Pastella Spaghetti al Naturale (vers)



Prijs: € 2,00 per 250 gram

Testoordeel: 5,1

Dit is een van de duurste pasta's, maar heeft een lage score op smaak. Proevers vinden de spaghetti "te veel naar ei ruiken" en "te droog". Deze pasta bevat de minste vezels.

Test spaghetti

	Merk & Type	Richtprijs in euro's per 500 gram	Test-oordeel	Prijs per portie in euro's	Smaak	Vezels	Etiket	Romige smaak	Beet	Met extra vezels
	Weging voor testoordeel				50%	45%	5%			
1	Honig Vezelrijk spaghetti	1,35	8,5	0,24	+	++	++	•••	••	√
2	C1000 Spaghetti meergranen	1,05	7,7	0,19	+	+	++	••	••	√
3	Bertolli Spaghetti integrali volkoren	1,80	7,3	0,32	□	++	++	•	•••	√
4	Bio+ Spaghetti volkoren (biologisch)	1,05	7,1	0,19	□	++	□	•	••	√
5	Albert Heijn Spaghetti Italiaans (zak)	1,00	6,8	0,18	++	-	++	•••	••	
6	Albert Heijn Spaghetti Italiaans (pak)	0,80	6,7	0,14	+	□	++	••	•	
7	Jumbo Spaghetti Italiaans (zak)	0,90	6,7	0,16	++	-	++	•••	•	
8	Casa Italiana Spaghetti	0,30	6,6	0,05	++	□	□	•••	•	
9	Aldi D'Antelli Spaghetti	0,60	6,5	0,11	+	□	++	••	•	
10	Bertolli Spaghetti	1,20	6,4	0,21	+	-	++	••	•	
11	Lidl Combino Spaghetti	0,60	6,3	0,11	+	-	++	•	••	
12	Jumbo Spaghetti (pak)	0,75	6,3	0,13	+	□	++	•••	•	
13	Honig Vlugkokende spaghetti	1,10	6,2	0,20	+	-	+	•••	•	
14	Grand'Italia Spaghetti all'uovo	1,65	6,0	0,29	+	-	+	••	••	
15	Grand'Italia Spaghetti	1,15	5,9	0,21	+	□	+	••	••	
16	De Cecco Spaghetti	1,90	5,3	0,34	□	-	++	••	•••	
17	Albert Heijn Spaghetti all'uovo (vers)	2,00 *	5,3	0,86	□	□	++	••	•••	
18	Pastella Spaghetti al naturale (vers)	2,00 *	5,1	0,86	□	-	+	•	••	

* prijs per 250 gram

■ Beste uit de test
 ► Beste koop
 ++ Zeer goed
 + Goed

□ Redelijk
 - Matig
 -- Slecht

Toelichting bij tabel 'Test spaghetti'

Prijs per portie

1 portie is 200 gram bereide spaghetti. Daarvoor is circa 90 gram gedroogde of 110 gram verse pasta nodig.

Romige smaak

hoe meer bolletjes, hoe romiger

Beet

hoe meer bolletjes, hoe steviger

Verkrijgbaarheid

- Bertolli, De Cecco, Grand'Italia en Honig zijn te koop bij diverse supermarkten.
- Bio+ is onder andere te koop bij Coop, Jumbo, Plus en Spar.
- Casa Italiana is onder andere te koop bij Boni, Digros, Hoogvliet, Nettorama, Plus en Poiesz.
- Pastella is onder andere te koop bij Plus.
- C1000 spaghetti meergranen wordt vanaf mei vervangen door een volkoren-spaghetti van het C1000-huismerk.

*Naar een artikel van Nelleke Polderman,
De Consumentengids, april 2013*

Drie, twee, één... groen!

(1) Vijf uur 's middags, een donderdag als alle andere bij het station van Amsterdam. Op hun eigen rijstrook groeit de stoet fietsers met elke
5 seconde die op de teller naast het rode verkeerslicht wordt aangegeven. Drie... twee... één: groen! Tweewielers in allerlei soorten en maten snellen onder luid belgerinkel vooruit.
10 Dan komt er minutenlang een eindeloze stroom fietsers en scooters voorbij, totdat het licht opnieuw op rood springt en de volgende fietsers op hun beurt wachten, als ze ten-
15 minste niet tussen de auto's en trams gaan slalommen.

(2) De situatie hierboven is herkenbaar voor Amsterdammers. In de stad is het namelijk erg druk en dat is
20 een probleem. Dat probleem heeft voornamelijk vier oorzaken. Om te beginnen is er sprake van een explosieve toename van tweewielers. In Amsterdam gebruiken steeds meer
25 mensen de fiets om zich te verplaatsen. De andere weggebruikers in Amsterdam weten het maar al te goed: wee degene die het 'stalen ros' ook maar een strobreed in de weg
30 legt. Maar wat altijd tot de folklore van Amsterdam behoorde, dreigt nu op een nachtmerrie uit te lopen. Het succes van de tweewielers is de gemeente boven het hoofd gegroeid.
35 Elke dag stappen er 490.000 mensen op hun fiets. In 1992 waren er 340.000 fietsers, ofwel een toename van 44 procent in twintig jaar.

(3) Die enorme drukte heeft ook te
40 maken met de ongelijksoortigheid van de vervoermiddelen. Het is geen

kleinigheid je in de spitsuren met de fiets in de stad te wagen. Zowel scooters als fietsers mogen op het
45 fietspad rijden. Uit recent onderzoek blijkt dat de meeste scooterrijders zich met gemiddeld 36 kilometer per uur voortbewegen, in plaats van de toegestane 20 kilometer per uur. Dat
50 maakt het lastig om in de spitsuren te fietsen. Daar komt het gedrag van de fietsers zelf nog bij. Het is lastig om je in de spits als fietser voort te bewegen, omdat fietsers zich niet
55 altijd aan de regels houden. En dat zorgt voor gevaarlijke situaties op de weg.

(4) De laatste oorzaak van de drukte in Amsterdam zijn de overvolle fietsparkeerplaatsen. Elk hek, elke lantaarnpaal, elke muur langs een straat en, natuurlijk, de bruggen over de grachten worden door fietsen met
60 hangsloten in beslag genomen. Zelfs de immense fietsenstalling bij het Centraal Station is vol. Het is een van de plekken in de stad die het meest door toeristen worden gefotografeerd.

70 (5) Kortom: het is helemaal vol in Amsterdam. En omdat het zo vol en druk is, is het aantal ongelukken waarbij tweewielers betrokken zijn, sterk toegenomen.

75 (6) De gemeente doet haar uiterste best om het probleem in Amsterdam aan te pakken. Uiteraard heeft de gemeente geen invloed op het aantal fietsers en het gevaarlijke gedrag dat
80 sommige fietsers vertonen. Wel kan de gemeente wat doen aan de fietsen die verkeerd zijn gestald en

het aantal parkeerplaatsen voor fietsen. De gemeente geeft de politie
85 opdracht om hinderlijk geplaatste
fietsen te verwijderen. Ook heeft de
gemeente Amsterdam aangekondigd
om de komende twee jaar 1.700
extra plaatsen bij het Centraal
90 Station te creëren. Vervolgens wordt
het aantal plekken geleidelijk uit-
gebreed tot een totaal van 17.500,
vooral door de bouw van een onder-
grondse stalling. “Dat is een goede
95 maatregel, al zijn er minstens 20.000
plekken nodig”, meent Gerrit Faber
van de Fietzersbond, die het gebruik
van de fiets aanmoedigt en de
belangen van fietsers behartigt.
100 **(7)** De Fietzersbond bepleit een
'decentralisatie' van de plekken, met
tevens een betere spreiding bij trein-
en metrostations. Vanwege de
overvolle stallingen kiezen veel
105 Amsterdammers voor wildparkeren:
ze laten hun tweewieler op elke
mogelijke plek achter. Dat is een
riskante strategie, want er bestaat
geen enkele garantie dat je je fiets
110 terugvindt. De plaatselijke politie
verwijdert heel wat fietsen die de
doorgang belemmeren of die al
meerdere weken op dezelfde plek
staan. Elk jaar worden in Amsterdam
115 zo'n 50.000 fietsen verwijderd. Ook
kan de fietser te maken krijgen met
de wijdverbreide diefstal van zijn
stalen ros.

(8) Volgens Gerrit Faber van de
120 Fietzersbond moet de inrichting van

de hele stad tijdens grote projecten
stelselmatig onder het vergrootglas
worden gelegd. Gelukkig ziet de
gemeente nu ook in dat de fietser
125 veel invloed heeft op de manier
waarop de stad het beste kan worden
ingericht. De Fietzersbond heeft er
dan ook twee taken die gericht zijn
op de gemeenteraad bij gekregen:
130 adviseren en kritiek leveren. “De fiets
moet een duidelijke plaats krijgen bij
ruimtelijke ordening”, legt hij uit. “Als
er gebouwd gaat worden, dan moet
er ook rekening gehouden worden
135 met fietsers. Zo kunnen er niet langer
enorme winkelcentra aan de rand
van de stad worden gerealiseerd, die
het gebruik van de auto vooronder-
stellen. Wanneer we willen inzetten
140 op de fiets, moeten de buurtwinkels
terug in het straatbeeld.” Over dit
soort besluiten overlegt de gemeen-
teraad nu met de Fietzersbond. De
bond mag de autoriteiten adviseren
145 en kritiek leveren op nieuwe plannen.
“Er is aandacht voor fietsers. Daar
was een mentaliteitsverandering voor
nodig, maar de autoriteiten nemen
ons nu serieus”, constateert Faber.
150 “Ruimte maken voor fietsers kost
minder geld en is bovendien goed
voor ieders gezondheid: het percen-
tage mensen met obesitas in Neder-
land behoort tot het laagste in
155 Europa. Dat is ongetwijfeld mede aan
de fiets te danken.”

*Naar een artikel van Alexandre Pouchard,
360 Lage landen, 8-12 december 2012*



Stel, je bent muzikant. Dan kun je nu je dagelijkse bezigheden perfect combineren met een aantrekkelijke parttime baan. Als postbezorger bij PostNL. Dat is flexibel werken in alle vrijheid. Je houdt dus ruim tijd over voor dat andere deel van je leven, zoals bijvoorbeeld je muziek of je studie of wat je dan ook doet.



Je vindt jouw parttime baan op werkenbijdepost.nl

Naar een advertentie in Metro, 10 november 2011

Bijbaan goed voor budget en voor moreel

(1) “Op het werk heb ik geleerd me aan afspraken te houden en mijn agenda goed te gebruiken”, zegt Lonneke (19). De scholiere, die in het 5 volwassenenonderwijs zit, heeft lange tijd als caissière bij Albert Heijn gewerkt. Een ander pluspuntje: “Ik heb veel beter leren hoofdrekennen.” Ook Adeliën (18), geslaagd voor het 10 havo, vindt ‘discipline’ de grote winst van een bijbaan. Nadelen kleefden ook aan werken bij AH. “Het avondeten schoot er vaak bij in, omdat je uit school meteen door moest.

15 ’s Avonds laat was je vaak ook te moe om nog voor een toets te leren.” (2) Lonneke en Adeliën zijn twee van de acht jongeren die we de vraag hebben voorgelegd: wat levert een 20 bijbaan, behalve geld, eigenlijk op? Dat extra geld de allerbelangrijkste reden is om te werken, staat buiten kijf. Behalve bij degene die het thuis niet breed heeft, kan de ‘geldnood’ 25 gemakkelijk in het belachelijke worden getrokken. Zo is het tegenwoordig een must om in een hippe koffiebar koffie te drinken. Leuk ja, en duur. Roken? Slecht én erg duur. 30 Toch is het in menige jeugdkring nog steeds mode. Vlak ook de toegangsprijzen voor discotheken en festivals niet uit: in een jongerenbestaan van levensbelang. Ook red je het met één 35 spijkerbroek en twee paar schoenen evenmin. De dames lopen er doorgaans catwalk-achtig prachtig bij. Al komt de kleding van H&M, deze lifestyle blijft een stuk kostbaarder dan

40 die van hun ouders toen zij jong waren.

(3) Toch vindt Mariejo Stassen (53) het ‘flauw’ om steeds te zeggen: “Dat hadden wij vroeger ook niet!”

45 Stassen zit dertig jaar in het onderwijs en geeft les op het hbo. “Studenten hebben gewoon een computer nodig plus een telefoon. Een abonnement is nou eenmaal 50 duur. Uiteindelijk is het heel normaal dat jongeren bij een groep willen horen.”

(4) Jongeren ervaren een baantje niet als een keuze, maar als een 55 must. Noor (18), geslaagd voor het gymnasium, is een ervaren pizza-koerier: “Als ik zou worden betaald voor school, ging ik daar liever naartoe dan naar mijn werk!” Maar 60 school betaalt niet. Werk wel, en werk biedt nog andere voordelen. Lonneke: “Op je werk krijg je nog weleens een compliment, op school nooit.” Nikki (20), die een hbo-studie 65 international communication & media volgt, leerde van haar bijbaan in de thuiszorg iets wat ze op school ‘even was kwijtgeraakt’: beleefdheid. “Ik heb echt respect voor ouderen 70 gekregen.”

(5) Volgens Rachel (18), tweedejaars mbo-student, compenseert een baan het gebrek aan ouderlijke steun. “Jongeren zijn blij dat ze op het werk 75 duidelijkheid krijgen en een luisterend oor. Een baas is soms een vaderfiguur voor ze. Vaak hoor ik medestudenten zeggen: ‘Ik heb toch zo'n chillige baas!’”

80 **(6)** Tussen werk en school zit ook het
spanningsveld: wat is het belang-
rijkst? Scholen zijn niet blij met het
feit dat een leerling die te laat komt
of straf heeft, niet kan nablijven,
85 omdat het werk roept. Van de zotte,
vindt menig docent. Adeliën: “Toch
beseffen ze op school dat je op je
werk niet kunt afzeggen, dus dan
moet je op een andere dag terug-
90 komen.” Stassen komt de studenten
met een bijbaan zelfs nog meer
tegenwoordt. Iedere week wordt bewust
een dag vrijgehouden in het rooster
om studenten te kunnen laten
95 werken. “Je kunt wel roepen dat het
bizar is”, zegt Stassen, “maar wij
opleiders mogen de frictie tussen de
hoge eisen die de overheid stelt en
de hoge lasten die de student draagt,
100 oplossen.”

(7) Bijbaantjes zijn soms de beste
wegwijzers voor de toekomst, zoals
blijkt bij de broers Alwin (19) en
Roald (21). Beiden waren slim
105 genoeg voor het havo, maar waren
ook het soort jongens dat tijdens
schooltijd liever voetbalt en buiten
rondhangt. Alwin: “Op de middelbare
school had ik altijd de leerplicht-
110 ambtenaar achter me aan, maar

sinds ik werk ben ik minstens vijf
minuten vóór tijd aanwezig.”

(8) Door zijn bijbaan in de horeca is
de jongen die na het vmbo niet wist
115 wat hij later moest worden op het
idee gekomen een horecaopleiding te
volgen. Broer Roald vond na het
havo geen geschikte opleiding en
maakte intussen carrière in zijn
120 bijbaan in de horeca. Hij heeft iets
anders geleerd: “Dat blijf ik dus niet
mijn hele leven doen: het leefpatroon
is te ongezond.” Dit jaar is hij een
hbo-studie sociaal-pedagogische
125 hulpverlening begonnen. “Die betaal
ik met mijn zelfverdiende geld. Dan
weet je waar je het voor doet. En ik
hoef mijn ouders niet meer lastig te
vallen.”

(9) Daniëlle (18, vwo-diploma) had
ook zonder werkervaring al een
helder beroepsperspectief: ze wil
chirurg worden. Leerzaam vindt ze
haar baan wel. “Ik ben teamleider bij
135 AH. Daardoor leer je aan mensen
leiding te geven en om steeds
problemen creatief op te lossen.
Soms heb je ruzie, ja, daar moet je
tegen kunnen. Prima, want ik ben nu
140 eenmaal liever zelf de baas.”

*Naar een artikel van Mirjam Schöttelndreier,
de Volkskrant, 18 september 2012*

heeft, die een onschuldige niet kan hebben. Dus we bieden bijvoorbeeld
85 vijf mogelijke moordwapens en vluchtauto's aan. Afhankelijk van waar de sterkste reacties optreden komt de polygrafist tot een conclusie of de verdachte wel of niet het
90 moordwapen herkent.

(7) Hoe leugenachtig is de gemiddelde mens? De Amerikaanse sociaal psycholoog Dan Ariely ontwikkelde rond deze vraag zijn 'Fudge Factor Theory' (oftewel sjoemelmarge-
95 theorie): "Het basisidee is dat wij mensen twee dingen willen: we willen in de spiegel kunnen kijken en voelen dat we prachtige eerlijke mensen
100 zijn, maar we willen ook een beetje oneerlijk kunnen zijn. Je zou zeggen: dat kan niet allebei. Maar in de praktijk kan dat wel. En dit is waar de sjoemelmarge een rol begint te
105 spelen: want zolang we het maar een beetje doen, kunnen we onszelf nog steeds zien als goede mensen."

(8) Ariely deed talloze onderzoeken waarbij hij mensen de kans gaf om
110 oneerlijk te zijn. Een klassieker is een onderzoek waarbij proefpersonen een test moesten maken met twintig puzzelstukjes. Per goed antwoord kregen ze vijftig dollarcent.
115 Vervolgens mochten ze zelf beoordelen hoeveel ze er goed hadden. Je zou verwachten dat een berekend mens ze alle twintig goed zou rekenen. Het resultaat bleek
120 anders. Van de twintig vragen had-

den de studenten er gemiddeld vier goed, en ze rekenden er zes goed. Dit principe werkte precies hetzelfde als de test direct na het maken door
125 de papierversnipperaar ging. Dus of we wel of niet het risico lopen om gepakt te worden is niet van belang: mensen blijken structureel een klein beetje te liegen als ze de kans
130 krijgen.

(9) De volgende stap voor Ariely was om uit te zoeken hoe we oneerlijkheid kunnen verminderen. Uit een vervolgonderzoek bleek dat vooraf
135 tekenen goed werkt. Hij probeerde dit uit bij een verzekeringsmaatschappij die minder premie rekende als klanten minder kilometers reden. De verzekerden moesten zelf het aantal
140 gereden kilometers opgeven. En ze bleken aanmerkelijk eerlijker als ze vooraf tekenden dan achteraf. Tel uit je winst.

(10) Hoewel je uiteraard heel eerlijke
145 mensen hebt en heel oneerlijke, gaat Ariely's theorie ervan uit dat 99 procent van de mensen een beetje oneerlijk is als ze kans krijgen: de gelegenheid maakt de leugenaar.
150 Volgens leugenexpert Aldert Vrij betekent dit dat we ons meer moeten concentreren op het voorkomen van leugens en oneerlijkheid, dan op het betrappen ervan. Hij ziet hier dan ook
155 een mooie taak weggelegd voor het onderwijs. Juist die preventieve kant moet benadrukt worden.

Naar een artikel van Jurjen Simmelink, VPRO-gids, 6-12 april 2013

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.