



## DOMEIN Communicatie

SUBDOEL Inhoud: Passief

### Arretjescake 2

#### ✂ Materialen en voorbereiding

- Zet ingrediënten klaar: 300 gram biscuitjes, 200 gram (roomboter), 100 gram chocolade, 100 gram bruine suiker.
- Pak een klein cakeblik, beslagkom, lepels, kommen, huishoudfolie en een mes. Zorg dat u een magnetron bij de hand heeft (of zorg voor een pannetje met warmtebron).

#### Activiteit

Pak een biscuittje en verkruimel deze boven de beslagkom. Geef de leerlingen ook een biscuittje in de handen. Stimuleer om deze fijn te knijpen. Laat de kruimels in de kom voelen. Verkruimel zo alle biscuitjes (leg ze eventueel in een plastic zak en rol er met een deegroller over, zo gaat het sneller). Doe de boter in een kom (of pan). Breek met de leerlingen de chocolade erboven. Laat de leerlingen voelen aan de zachte boter en de harde stukjes chocola. Verwarm de kom kort in de magnetron (of zet het pannetje op een zacht vuur) totdat de boter is gesmolten. Roer met de leerlingen de chocola door de boter. Kijk naar het vermengen van de kleuren. Kijk hoe de chocola helemaal in de boter verdwijnt. Roer de bruine suiker en de gesmolten boter en chocolade door de biscuitjes. Laat de leerlingen wat van de knisperende suiker proeven. Bekleed met de leerlingen de cakevorm met huishoudfolie. Luister naar het ritselen van de folie. Laat een leerling het koekjesmengsel in de vorm scheppen. Of laat meerdere leerlingen een klein vormpje vullen. Maak samen met de leerlingen de bovenkant plat met een lepel. Zet de vorm in de koelkast om op te stijven. Voel samen met de leerlingen even hoe koud de koelkast is. Als de cake stijf is keert u de vorm om. Trek samen met de leerlingen de ritselende folie eraf. Snijd de cake in plakjes en proef het met de leerlingen.

#### ☝ Aandachtspunten

- Houd rekening met eventuele voedselallergieën van leerlingen.  
Laat eventueel de chocola weg en voeg bijvoorbeeld wat jam, appelstroop of koekkruiden toe voor de smaak.
- Gebruik zachtere/brossere koekjes (lange vingers) zodat het verkruimelen bij de leerlingen makkelijker gaat.

1	<b>Reageert op de eigen naam als een vertrouwd persoon hem roept/aanspreekt</b> Noem de naam van de leerling. Geef dan iets te proeven. Wanneer u dit een aantal keer heeft herhaald, geeft u de leerling pas een hapje als hij op zijn naam reageert.
2	<b>Vindt (pakt, kijkt naar, wijst) een voor hem bekend voorwerp als dit genoemd wordt</b> Zet een beperkt aantal bekende ingrediënten of voorwerpen in het blikveld van de leerling. Noem één van deze dingen die u nodig heeft voor het koken. Stimuleer de leerling om het te pakken. Wijs het eventueel eerst een keer zelf aan en noem dan nogmaals het woord.
3	<b>Herkent waar een concrete verwijzer/afbeelding naar verwijst binnen de context</b> Zorg voor vaste verwijzers van handelingen tijdens het koken: schort aandoen, snijden, eten, opruimen. Laat voor elke handeling de verwijzer zien. Kijk of de leerling na een aantal keer zelf met de handeling start na het zien van de verwijzer.
4	<b>Reageert adequaat op een dagelijks terugkerende opdracht in een- of tweewoर्डzinnen in een vertrouwde omgeving</b> Noem een woord (roeren, lepel pakken). Geef de leerling de tijd om zelf de opdracht uit te voeren. Doe het eventueel een keer zelf voor.
5	<b>Voert eenvoudige opdrachten uit die niet dagelijks voorkomen aangevuld met ondersteunende communicatie</b> Laat de leerling onbekendere handelingen tijdens het koken uitvoeren (op het aanrecht zetten, hard roeren). Geef deze opdrachten in woorden met daarbij een gebaar of foto.
6	<b>Begrijpt een basiswoordenschat van ongeveer 75 woorden</b> Zorg voor verschillende voorwerpen tijdens het koken. Noem steeds het voorwerp wat u nodig heeft en laat de leerling dit pakken. Herhaal dan het woord.