

Asina nos ta kushiná Speciaal Onderwijs

In dit project leren de leerlingen om zo zelfstandig mogelijk een gerecht klaar te maken. Dat gebeurt aan de hand van een werkblad, dat vooraf gemaakt moet worden. De leerlingen volgen de stappen, maar koken niet alleen: ze maken ook foto's van het kookproces. Zo kunnen ze een recept creëren dat naast een beschrijving in woorden, ook een beschrijving in foto's bevat. Op die manier is het voor hen gemakkelijker om het recept nog een keer na te maken. Ook kun je zo voor de school een digitaal kookboek samenstellen, dat in volgende jaren opnieuw gebruikt kan worden.

Metadata	Koken, voeding, recepten
Doelgroep	Dit project is geschikt voor leerlingen van het Speciaal Onderwijs
Educatiegeb.	Gezonde levensstijl, Bewegingsonderwijs
Tijdspad	De lessen zijn uitgevoerd gedurende drie maanden, eens per week een les van drie uur

Werkbladen met recepten
Kookspullen en een keuken
Digitale fotocamera
Microsoft PowerPoint

Allemaal moeten we elke dag eten. En het liefst eten we natuurlijk iets lekkers! Toch is het best lastig om een lekker gerecht te maken. Er komt van alles bij kijken: groenten en vlees moeten gesneden worden, het eten moet gebakken of gebraden worden, er moeten kruiden bij en ga zo maar door. Samen gaan we de komende weken een aantal hele lekker recepten uitproberen. Om later niet te vergeten hoe we de gerechten gemaakt hebben, gaan jullie tijdens het koken foto's en video's maken van wat jullie allemaal doen. Zo kunnen we een kookboek maken met foto's, zodat je als je het gerecht de volgende keer wil maken, precies kunt zien wat je allemaal moet doen!

Doelstellingen

De belangrijkste doelstellingen van dit project zijn:

- ★ kinderen de vaardigheden van het koken te leren, zodat zij dit later zelf kunnen.
- ★ kinderen te stimuleren samen te werken.
- ★ kinderen leren omgaan met digitale apparatuur.

Vorbereidingen voor docent

Voordat je aan dit project begint, moet je een aantal goede recepten uitzoeken. De gerechten moeten niet te moeilijk zijn, maar er mogen best een aantal stappen genomen worden. In het pilotproject hebben de leerlingen bijvoorbeeld lasagne, bruine bonen, nasi en pasta gemaakt. Maak voor elk gerecht een werkblad waarin het betreffende recept in korte, duidelijke stappen wordt uitgelegd. Zorg voordat jullie gaan koken dat alle ingrediënten aanwezig zijn en alle benodigdheden klaarstaan.

- ★ Niet alle kinderen zijn even handig met de verschillende stappen van het kookproces. Sommigen kunnen beter snijden, anderen beter de pannen in de gaten houden of de borden opmaken. Houd dit in de gaten en geef ieder een taak die hem of haar past.
- ★ Maak samen met de leerlingen een digitaal kookboek, waarin je alle recepten verzamelt. Dit kan in de loop van het jaar of van volgende jaren aangevuld worden.

Planning/onderdelen

Het project 'Asina nos ta kushina' kan in een aantal stappen worden ingedeeld. Maak foto's bij elke stap! Hieronder vind je een voorbeeld.

Stap 1

Leg de leerlingen duidelijk uit wat jullie gaan doen. Het is het handigst om in kleine groepjes te koken, van maximaal vijf of zes leerlingen. Bespreek met deze leerlingen het recept aan de hand van het werkblad. Je kunt elke stap uitknippen en bijvoorbeeld op het (magneet)bord hangen, zodat de leerlingen goed kunnen zien hoe ver ze zijn.

Stap 2

Leg per leerling al het benodigde materiaal klaar. Iedereen heeft bijvoorbeeld een snijplank, een mesje en een pan nodig (afhankelijk van het recept).

Stap 3

Zorg voor een overzichtelijke situatie en begeleid alle leerlingen in het proces. Herhaal de stappen meerdere keren en vraag de kinderen wat ze al gedaan hebben en wat daarna volgt. Zo ontdekken ze de routine van het koken. Maak bij elke volgende stap een foto. Wat wordt er toegevoegd?

Stap 4

Oefen de stappen samen van te voren. Laat hen zien hoe je reepjes, blokjes of schijfjes snijdt. Vertel hen ook de juiste termen tijdens het koken, zoals 'fruiten', 'weken', etcetera. Noem alle namen van de gebruikte ingrediënten en oefen deze. Beschrijf de vormen en kleuren van het eten, zoals de vorm van de pasta (sliertjes, boogjes, strikjes). Vertel hen ook waar de gerechten vandaan komen. Bespreek de verschillende stappen in het kookproces. Wanneer kookt het water? Wanneer is het vlees gaar? Hoe lang moet iets in de oven?

Stap 5

Als het gerecht klaar is, dienen ze het netjes op aan hun medeleerlingen. Bespreek hoe je de tafel mooi kunt dekken en hoe je beleefd hoort te eten.

Stap 6

Na het koken (en eten!) maak je, al dan niet samen met de kinderen, een PowerPoint presentatie van de recepten en de gemaakte foto's. Vervolgens bekijken jullie de presentatie in de klas en bespreken jullie opnieuw de stappen. Wat kunnen ze zich nog herinneren?



Verelynn Romero
Blenschischool

<http://www.eenvoudige-recepten.nl/>
<http://www.kuminda.com/>

www.grassrootscuracao.com