





Naam: (Deze activiteit werd ontwikkeld door studenten L. Gruyaert, C. Frenier en A. Carlu)		Locatie:
Datum:		
Duur activiteit:		
<p>Onderwerp activiteit: Een feestelijk drankje!</p> <p>In deze activiteit maken de kinderen een drankje voor een feest dat ze zelf organiseren.</p>		
<p> Betekenisvol?</p> <p>Door de activiteit te koppelen aan een echt feest, creëer je een functionele, nuttige context. De kinderen zien in waarom het begrijpen van de instructies belangrijk is en zien de nood om de activiteit tot een goed einde te brengen.</p> <p>Je kan het gekoppelde feest zelf kiezen. Is het een groepsfeestje, een vrijdagdrink, een verjaardagsfeestje...?</p>		
Doelgroep: LJ 1 – LJ 3		
<p>Achtergrond kinderen (Hoe oud zijn ze? Hoe lang oefenen ze al Nederlands? Welke thuishalen zijn er? Wat zijn hun interesses?):</p> <p>Afhankelijk van jouw doelgroep. Je kan in deze activiteit kiezen voor gemengde groepen met anderstaligen en moedertaalsprekers. Verdeel de groep in kleine groepen van 4 à 5 kinderen.</p> <p>Maak gebruik van meer of minder visuele ondersteuning. Taalsterkere kinderen kunnen samen met jou het stappenplan opbouwen. Minder taalvaardige kinderen ondersteun je met het kookfries en een visuele weergave van elke stap.</p>		
<p>Doel (Wat wil ik met deze activiteit bereiken?):</p> <p>De kinderen begrijpen instructies. De kinderen overleggen tijdens het maken van het drankje. De kinderen begrijpen (of moeilijker: produceren) de woordenschat gelinkt aan het maken van een drankje.</p>		
<p> Ik wil dat kinderen deze woordenschat hebben leren kennen na mijn activiteit:</p>		
Zelfstandige naamwoorden	Bijvoeglijke naamwoorden of bijwoorden	Werkwoorden en andere



<p>Het fruit De appelsien / de sinaasappel De limoen De suiker De weegschaal Het mes De afwas Het drankje Het glas Het rietje De kom De kan</p> <p>Uitbreiding: De pompelmoes De snijplank De rand</p>	<p>Samen, beide, half/halve, alle, een, twee, drie, vier, vijf, oranje, groen</p> <p>Zoet/zuur/bitter</p> <p>Deze activiteit is een dankbare activiteit om in te zetten op aantallen en hoeveelheden.</p>	<p>Snijden, afwassen, gieten, schenken, persen, bijvoegen, mengen</p>
<p>Materiaallijst en prints:</p>	<p>Deze persoon zorgt voor het materiaal:</p>	
<p>X</p>	<p>Materiaal: Bord om recept te visualiseren OF Kookfries met visuele instructies</p> <p>Een kan Een fruitpers Een keukenmesje of kindermesje Een snijplank Een weegschaaltje (Hoeveelheden afhankelijk van het aantal kinderen en groepen)</p> <p>Ingrediënten voor het drankje: - kristalsuiker - pompelmoezen - limoenen - persappelsienen</p>	<p>Prints:</p>

Verloop activiteit

Inleiding


Wat doe je om de kinderen voor te bereiden op je activiteit? Hoe ga je starten? Hoe ga je hen motiveren? Hoe betrek je de leefwereld?

Bespreek met de hele groep het feest dat jullie organiseren. Wat heb je allemaal nodig voor een geslaagd feest? Laat kinderen zelf verwoorden wat je voor zo'n feest allemaal nodig hebt. Grijp terug naar de ervaringen van de kinderen. Welke feestjes kennen ze? Wat doe je op die feestjes?

Zorg ervoor dat alle kinderen iets kunnen zeggen tijdens dit gesprek. Link de ervaringen van kinderen aan elkaar.

- Heb jij ook al eens een verjaardag gevierd? Hoe doen jullie dat?
- Wat eet en **drink** je dan allemaal? Eet je ook graag taart/ijs/...? Drink je fruitsap? Limonade?
- Mag je dan ook wat langer opblijven?
- Geef of krijg je ook cadeautjes? Welk cadeautje vind je leuk?

Wees attent voor culturele verschillen. Welke feesten worden gevierd? 

Bewaak de beurt zodat iedereen aan bod komt. 

Kom via het gesprek tot het maken van een **drankje**. Brainstorm samen over welk drankje je kan maken en kies iets dat je met de ingrediënten in deze voorbereiding kan maken.

- Welke drankjes drinken jullie?
- Maak je wel eens zelf een drankje? Hoe doe je dat? Waar kan je sap van maken? Hoe doe je dat?
- Hoe maken we een gezond drankje? Wat kan/mag/moet daar allemaal in?
- Werk toe naar ingrediënten als **sinaasappel, limoen, pompelmoes** en handelingen als **persen, mengen...**

TIP: Laat kinderen eerst brainstormen in kleine groep of per twee en wissel daarna uit. Zo


stimuleer je onderlinge interactie en zorg je voor heel wat inbreng van kinderen.  

TIP: Om kinderen nog meer autonomie of inbreng te geven, brainstorm je samen als voorbereiding en maak je één of enkele dagen later het drankje met de ingrediëntenlijst die de kinderen zelf samenstelden.

UITBREIDING: Je kan ook samen met je kinderen de ingrediënten aankopen. Op die manier creëer je een betekenisvolle context waarin heel wat taal nodig is. Stel samen met de kinderen een boodschappenlijst op voor je inkopen gaat doen en denk na over hoe en welke vragen je moet stellen.



UITBREIDING: Je hoeft je uiteraard niet te beperken tot een drankje. Wil je deze activiteit uitbreiden? Kies dan voor een uitgewerkt feestje. Maak samen een lijst van alles wat je moet doen en maken voor de organisatie (denk aan: een uitnodiging, hapjes, drankjes, inkleding, tafels of stoelen, muziek ...) Geef elke groep een verantwoordelijkheid.

Zo wordt het geheel heel uitdagend en motiverend! 

**Midden**


Bedenk samen wat belangrijk is als je in een keuken aan de slag wil gaan. Maak samen goede afspraken. Hoe werk je veilig? Netjes? Hoe pak je deze activiteit aan?

Bijvoorbeeld:

- *iedereen wast eerst de handen vooraleer hij/zij aan de activiteit begint*
- *we eten nog niets op tijdens het koken*
- *we steken onze hand in de lucht als we iets willen vragen of vertellen*

Je kan deze afspraken ook visueel maken. Misschien gebruik je ze ook in andere activiteiten? 

Daarna stel je al het **materiaal** en de **ingrediënten** die je nodig hebt voor de activiteit visueel voor en laat je het kinderen benoemen. Sta stil bij de hoeveelheden (2 kilo appelsienen, 4 pompelmoezen, 4 limoenen).

Stel hier voldoende bijkomende vragen. 

Bijvoorbeeld:

- Hoeveel **sinaasappels** zitten er in **2 kilo**? Wat als we maar **de helft** nodig hebben? En wat als we **dubbel** zoveel sap nodig hebben?
- Een **schilmesje** – wie heeft dat al eens gebruikt? Waarvoor? Hoe gebruik je dat op een veilige manier?
- Help je soms in de keuken? Wat doe je dan allemaal? Wat maak je?
- **Kristalsuiker**, hoe smaakt dat? Wie wil eens proeven? Herken je de smaak? Waarvoor gebruik je suiker? Smaakt suiker **zoet, zuur of bitter**?
- Een **limoen**, hoe zou dit smaken? **Zoet, zuur of bitter**?

Voor het kookmoment zelf, gebruik je het best een kookfries (zie hieronder) die elke stap visueel maakt. Wil je de opdracht uitdagender maken, dan kan je de verschillende stappen van het kookfries samen met de kinderen opbouwen.

TIP: hebben de kinderen naast de kookfries nog meer nood aan ondersteuning? (Bij deze of een andere kookopdracht.) Maak dan filmpjes bij elke stap en voeg ze via QR-codes toe aan het document.

Overloop in kleine groepjes (indien haalbaar) de verschillende stappen aan de hand van de kookfries of het eigen stappenplan. Je vindt die onderaan en kan die aanpassen waar nodig.

Laat bijvoorbeeld het onderdeel voor een suikerrandje weg als je wil inzetten op denkstimulerende interactie. Hoe zou je dat kunnen doen, zo'n suikerrandje creëren? Je kan uiteraard ook de hoeveelheden aanpassen aan jouw groep.

Zet de groepen nu aan het werk. Laat kinderen samen overleggen wie welke stappen voor zijn of haar rekening neemt. Op die manier stimuleer je opnieuw de interactie.

Bijvoorbeeld

- de **appelsienen** in twee **snijden**,
- de **limoenen** in twee snijden,
- de **pompelmoezen** halveren,



- de appelsienen **persen**,
- de pompelmoezen persen,
- de limoenen persen,
- de sappen **mengen**

Tijdens het werken, loop je als begeleider rond en bied je ondersteuning waar nodig. Je zorgt er ook voor dat je veel vragen stelt en veel kleine gesprekjes gaat aanknopen.

Als het sapje klaar is, mogen de kinderen hun glas/meerdere glazen versieren.

UITBREIDING

Laat kinderen in groepjes ontdekken hoe ze een mooi suikerrandje aan een glas kunnen maken. Geef hen verschillende materialen zonder voor te doen hoe je dit precies moet doen. Zo stimuleer je denken én is er in het groepje interactie nodig om de opdracht tot een goed einde te brengen.



Vergeet op het einde van het kookmoment niet af te wassen met de kinderen. Laat hen om interactie te stimuleren bv. opnieuw de taken verdelen.

Slot

Hoe ga je de activiteit afronden? Wat ga je doen om de taal vast te zetten?

Iedereen kan bij het slot samen genieten van een lekker zelfgemaakt drankje. Als je naar een feest toewerkt, moeten de kinderen natuurlijk nog wat geduld hebben en ga je de drankjes niet meteen inschenken.

Als je al meteen eens gaat **proeven**, kan je dit moment gebruiken om terug te blikken op de activiteit. Wat ging goed? Wat was moeilijk? Heb je iets gedaan dat je nog nooit deed? Sta ook even stil bij het resultaat. Vinden kinderen het drankje **lekker**? Is het **zoet**? **Zuur**? **Bitter**? Welke zaken smaken er nog zoet, zuur of bitter?

Je kan deze reflectie eerst per twee of in kleine groepen stimuleren om zoveel mogelijk kinderen aan het woord te laten.





















Focus tijdens de reflectie nog eens op de woordenschat. Komen bepaalde materialen of ingrediënten aan bod? Laat ze nog eens visueel zien. Zo help je de woordenschat vast te zetten.

Laat kinderen ook spontaan kleine gesprekken houden tijdens zo'n los moment.





Checklist Taalsterk (Neem er de checklist of kaartenset even bij. Vink de onderdelen die in je activiteit aanwezig zijn af.)	
Is je activiteit betekenisvol en motiverend?	    
Stimuleer je een rijk taalaanbod?	  
Is er kans op echte gesprekken?	   
Op welke tips ga je tijdens je activiteit letten? (Je kan er één of enkele kiezen om op te focussen).	       

Terugblik (Neem er de checklist of kaartenset even bij. Vink onderdelen af die in je activiteit aanwezig waren.)	
Betekenisvolle activiteiten	    
Een rijk taalaanbod	  
Echte gesprekken	       
Ondersteuning en feedback	   
Dit ging heel goed:	
Dit doe ik volgende keer anders:	



Bijlage: een kookvries voor een tropisch sapje

Kookfries



***Een feestelijk
drankje***



Benodigdheden

De snijplank



Het snijmes



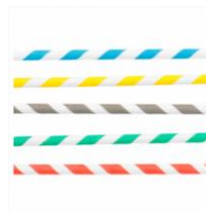
De kan



De fruitpers



De rietjes





Het glas










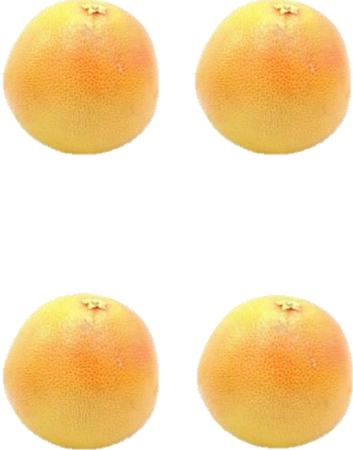






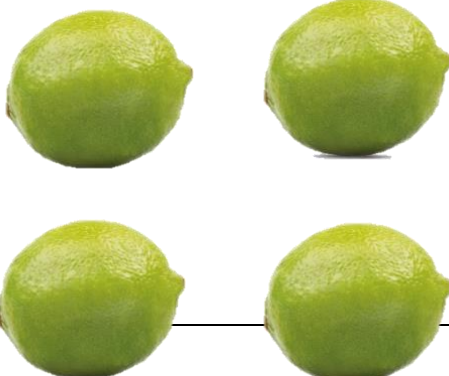
Het bord








De weegschaal



Ingrediënten

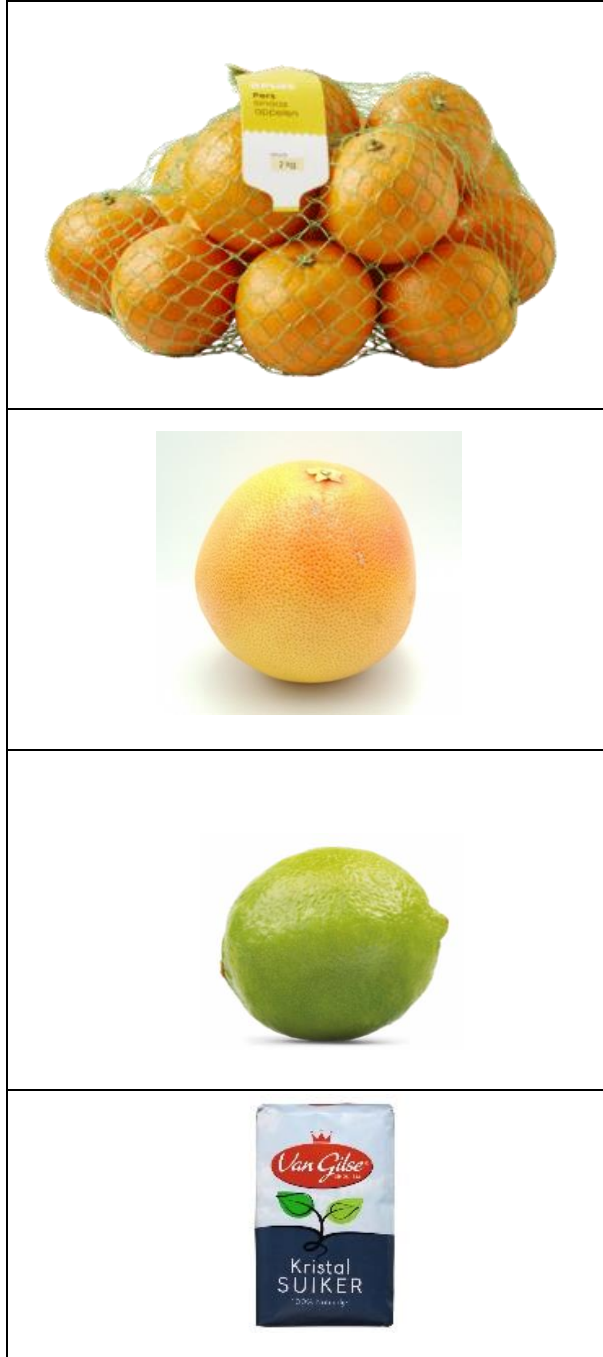
	<table border="1"><tbody><tr><td data-bbox="815 483 962 678">2</td><td data-bbox="967 483 1110 678"></td><td data-bbox="1118 483 1382 584"></td></tr></tbody></table> <p data-bbox="852 801 1289 846">Twee kilo appelsienen</p>	2		
2				
	<table border="1"><tbody><tr><td data-bbox="815 1095 962 1290">4</td><td data-bbox="967 1095 1110 1290"></td><td data-bbox="1118 1095 1382 1196"></td></tr></tbody></table> <p data-bbox="874 1413 1273 1458">Vier pompelmoezen</p>	4		
4				
	<p data-bbox="884 1906 1161 1951">Vier limoenen</p>			

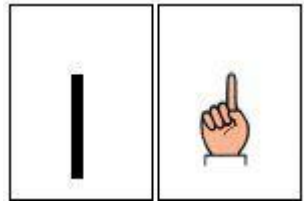


			
	<p>50 gram suiker</p> 		

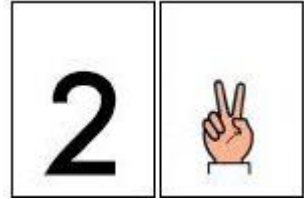


Ingrediënten

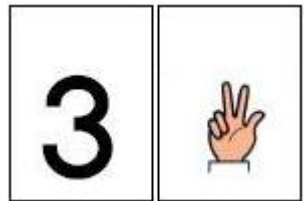




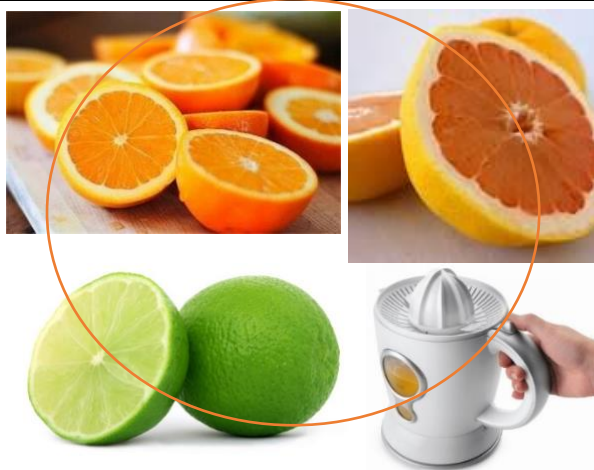
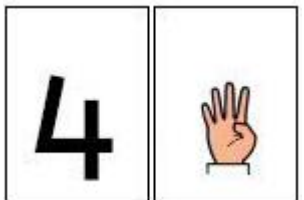
Snijd alle sinaasappelen in twee. Vervolgens leg je ze in de kom.



Snijd alle pomelmoezen in twee. Vervolgens leg je ze in de kom bij de andere sinaasappelen.



Snijd alle limoenen in twee. Vervolgens leg je ze in de kom bij de andere vruchten.



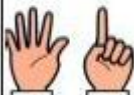
Pers alle vruchten met de fruitpers. Gooi alle schillen in de vuilnisbak.

5



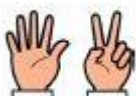
Giet het vruchtensap in een kom.

6



Voeg als laaste 50 gram suiker aan het drankje toe.

7



Verdeel het sap in leuke glazen.

Suikerrand

1



Neem een halve limoen en wrijf hiermee de rand van het glas in.

2





Dompel de vochtige rand in de suiker.

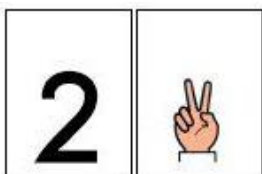
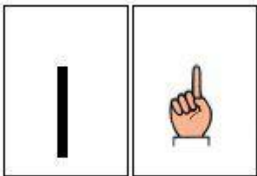


De suikerrand is klaar.

Limoenpartjes



Snijd de beide uiteinden van de limoen eraf.






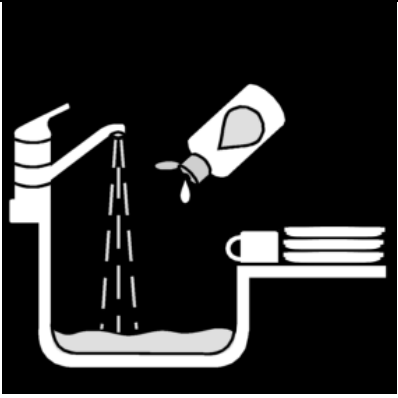


Snijd de limoen in het midden door. Snijd de helft van de limoen in 3 of 4 stukken.



Snijd de witte randjes van de limoen.



De afwas

1		
2		
3	