***SNELLE TIRAMISU***

**Leeftijdscategorie: 6 - 12 jaar**

**Auteurs****:** **Istituto dei Sordi di Torino** [**www.istitutosorditorino.org**](http://www.istitutosorditorino.org)

**Competenties** **:**

* **De leerlingen leren om gezonde snacks te maken thuis**
* **De leerlingen leren het belang om de juiste stappen te volgen in de keuken (bijvoorbeeld, ze kunnen het koekje niet in de kokosnoot-bloem dippen voordat ze er mascarpone-room op hebben gedaan).**
* **De leerlingen leren dat verschillende ingrediënten van dezelfde grondstof afkomstig kunnen zijn.**

**Competenties volgens het Europees curriculum:**

[**http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=LEGISSUM%3Ac11090**](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=LEGISSUM%253Ac11090)

**Formatieve beoordeling:**

* **Het gereedschap herkennen.**
* **Leg de stap voor stap het proces uit.**
* **Bereid het werkvlak voor om efficiënt te kunnen werken**
* **Leg uit waarom verschillende ingrediënten dezelfde grondstof kunnen hebben**

**Samenvattende beoordeling:**

* **Communiceer dat sommige stappen in een vaste volgorde moeten gebeuren (bijvoorbeeld bij het koken), maar dat we creatief kunnen zijn en nieuwe recepten en/of oplossingen kunnen bedenken.**

**Specifieke vocabulaire / trefwoorden:**

* **Koken, snack, gezonde voeding, melk, kokosnoot, hazelnoot, cacao, biscuits.**

**Korte beschrijving van de opvoedingscontext / het scenario:**

**De leerkracht zal voorstellen om een zoete snack klaar te maken samen om tijdens een pauze te delen met vrienden.**

**Ze kunnen de ingrediënten op verschillende manieren verzamelen: de leerkracht kan alles kopen en onmiddellijk de zoetigheid maken of de leerkracht kan de kinderen vragen om te beslissen voor hoeveel mensen ze de snack willen maken en laat ze het dan zelf uitrekenen. Het hangt af van je doelstellingen.**

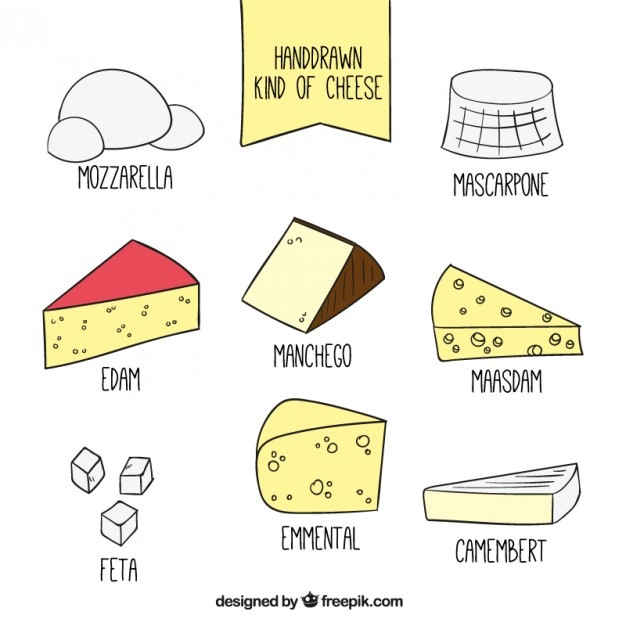
**De leerkracht legt de stappen voor het maken van „Snelle Tiramisu” uit en vraagt het kind waar de ingrediënten vandaan komen en welke ingrediënten dezelfde grondstof hebben. Bijvoorbeeld room en mascarpone worden allebei gemaakt uit melk.**

**De leerkracht kan de nieuwe vocabulaire over de ingrediënten bijbrengen die we gewoonlijk gebruiken om zoete hapjes en cake te maken en kan aan het kind vragen om creatief te zijn en om na te denken over andere ingrediënten om te gebruiken.**

**De leerkracht staat de leerlingen in elke stap bij.**

**Benodigd materiaal/Technische vereisten:**

* **Melk, kokosnoot-bloem, biscuits, zoet cacao poeder, hazelnoot, room, een lepel; mascarpone kaas.**





**Focus op gebarentaal:**

* **Gebaar de nieuwe woordenschat, de materialen en de stappen die genomen moeten worden.**

1. **Welke voeding is zoet, en wat is zout?**



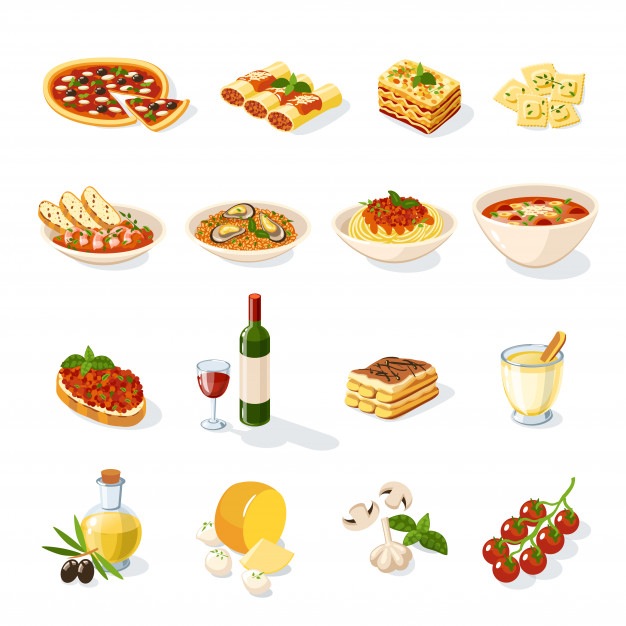
SALT

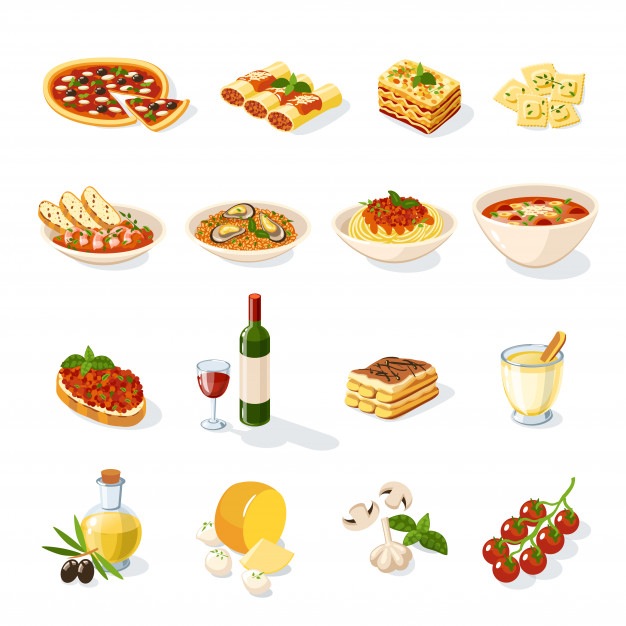
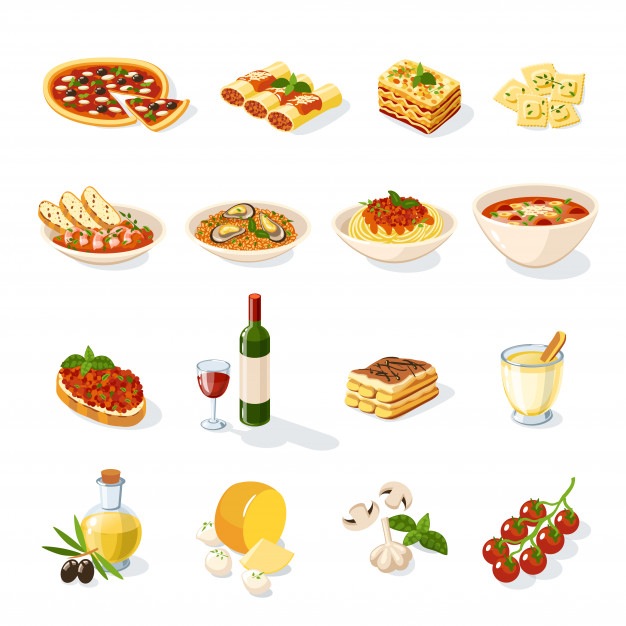




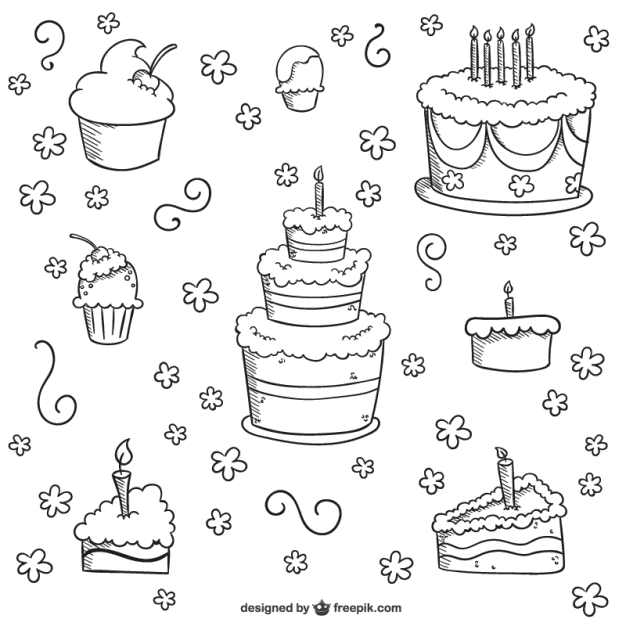
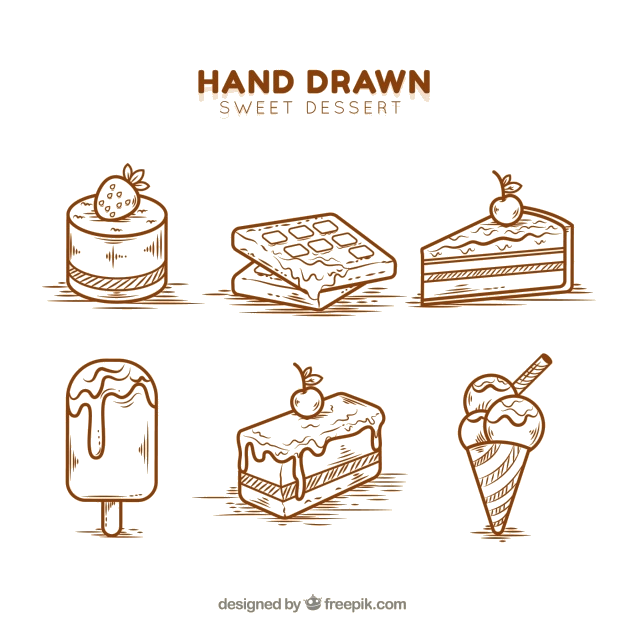






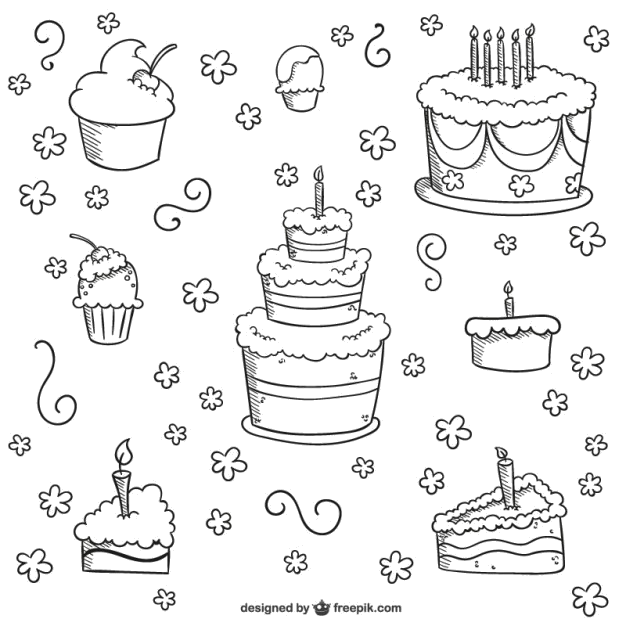


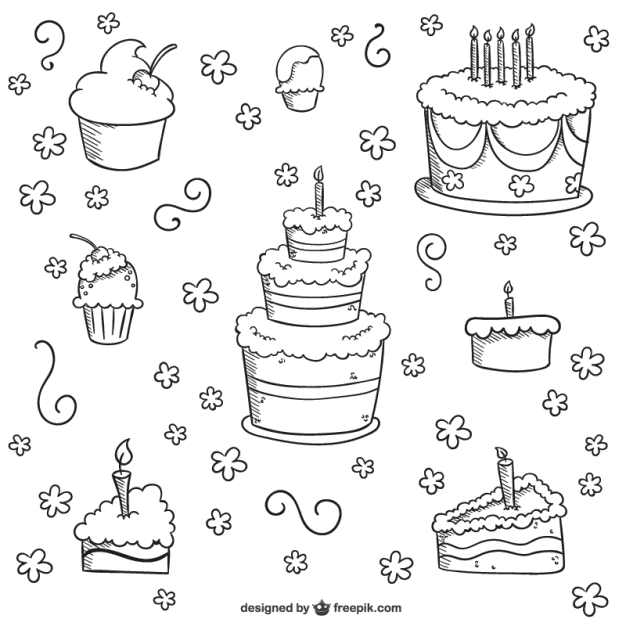
1. **Kleur de cake in op de maand van je verjaardag:**

****



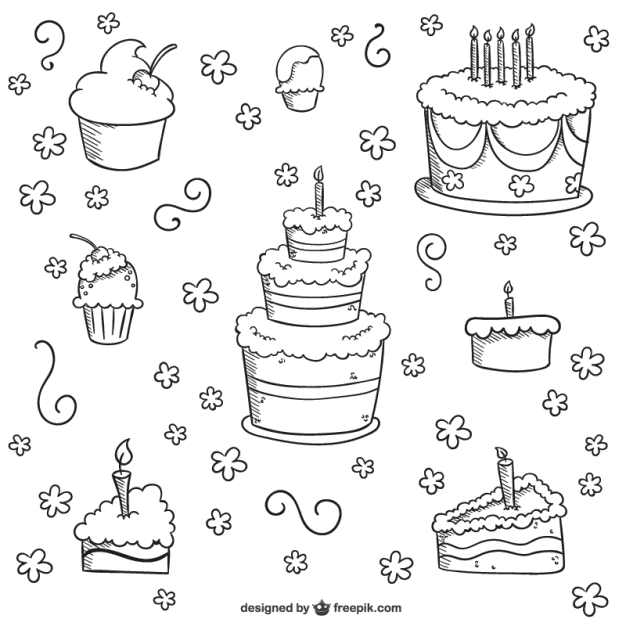
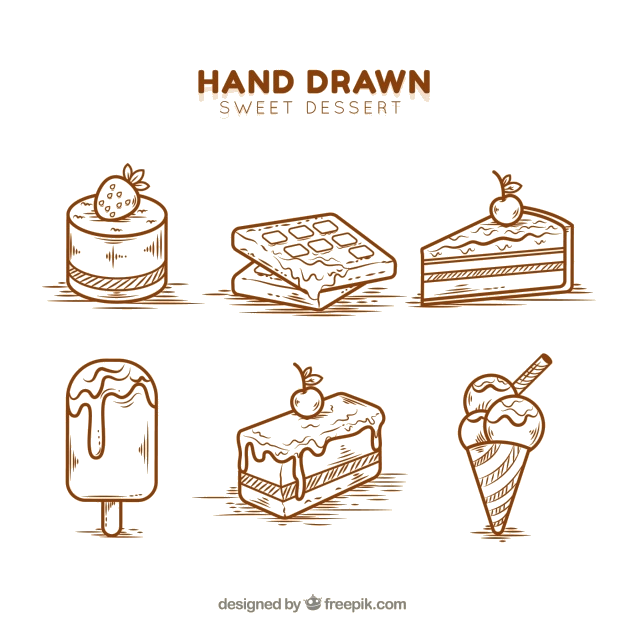
**JANUARI FEBRUARI MAART**



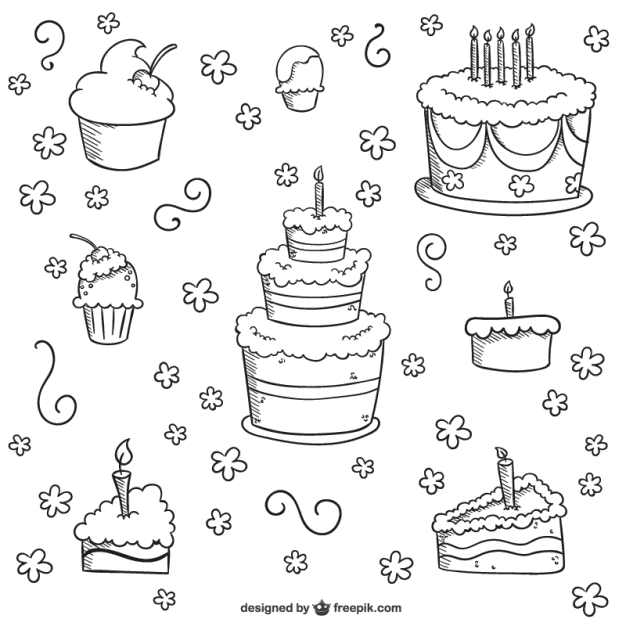
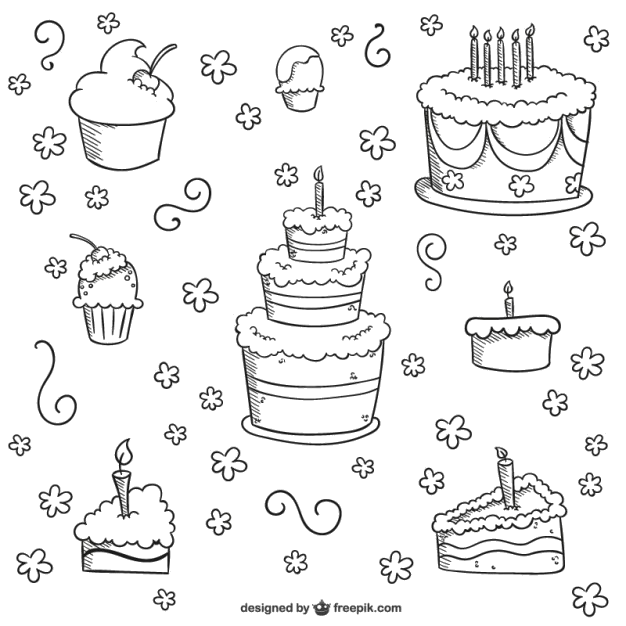




**APRIL MEI JUNI**



**JULI AUGUSTUS SEPTEMBER**

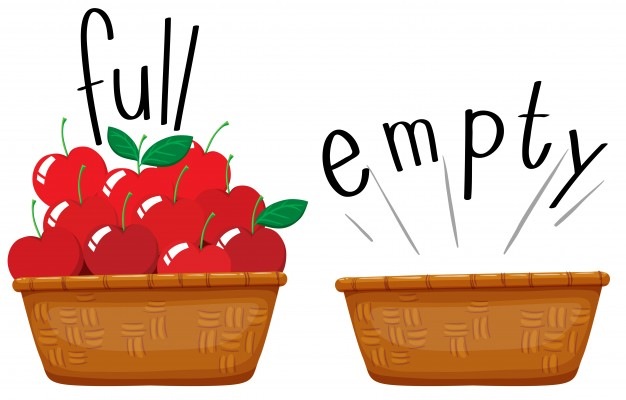
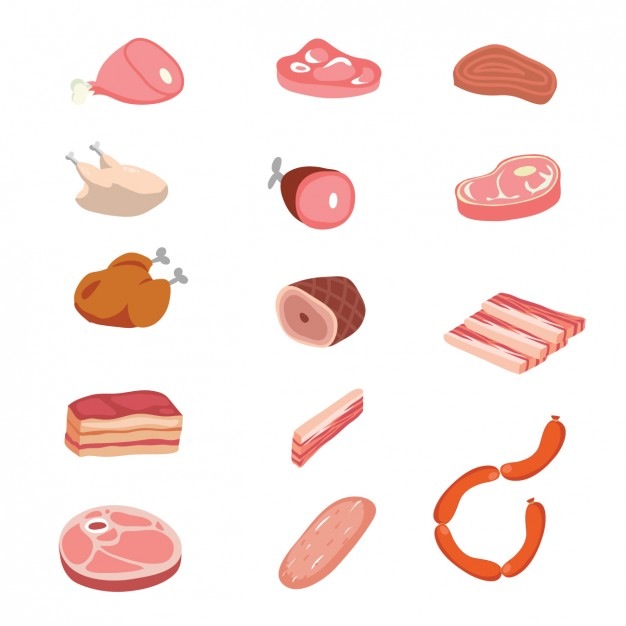


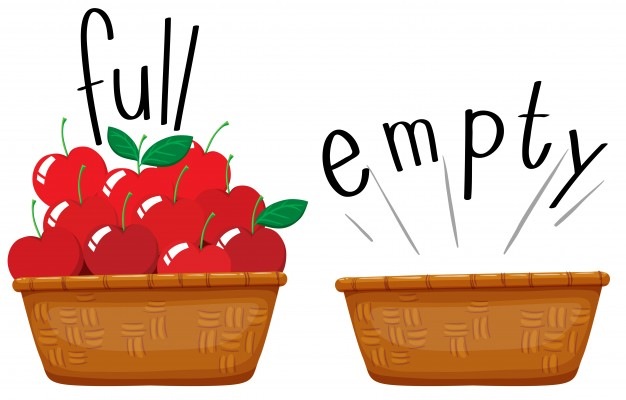
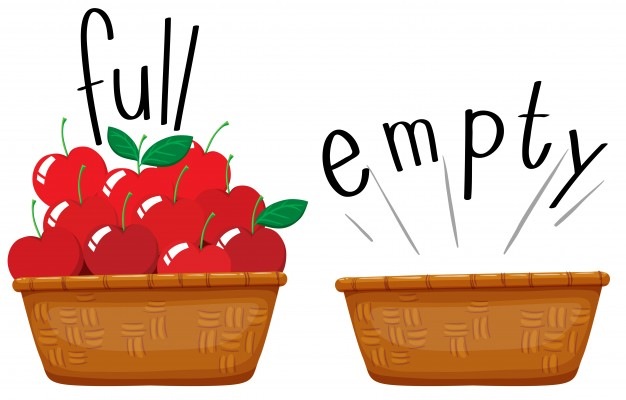
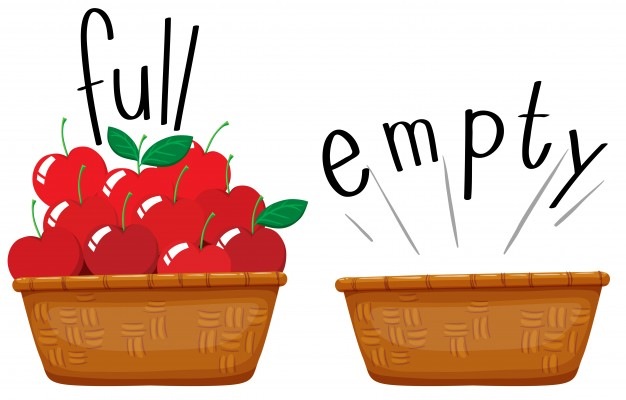
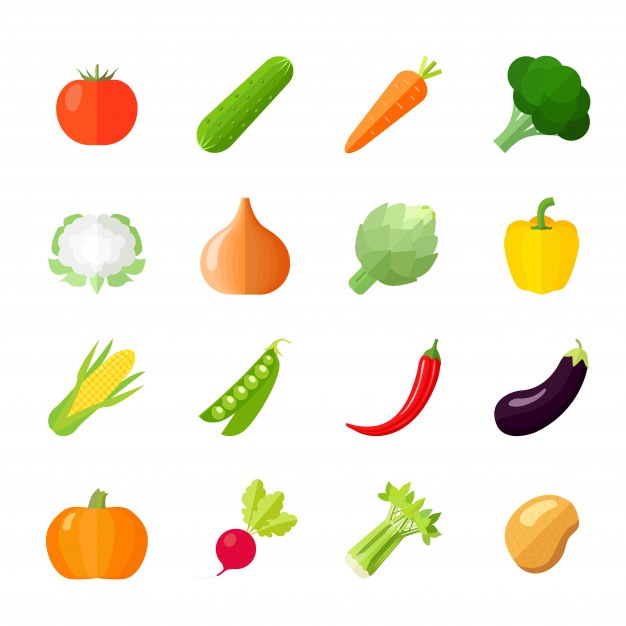
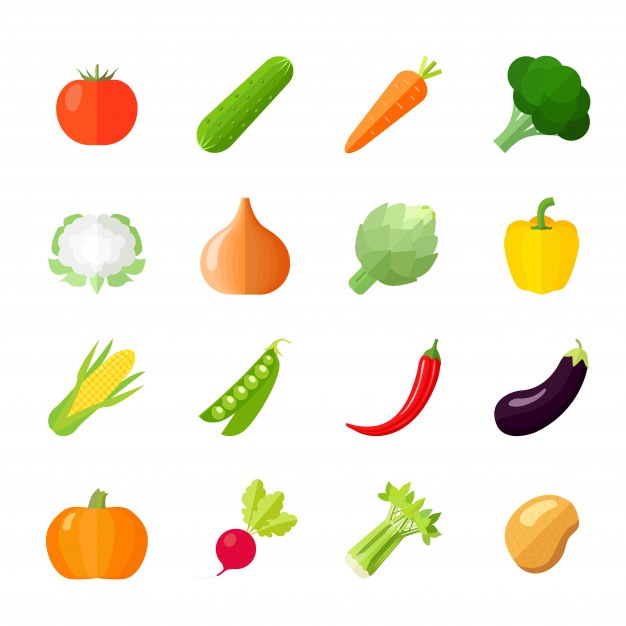
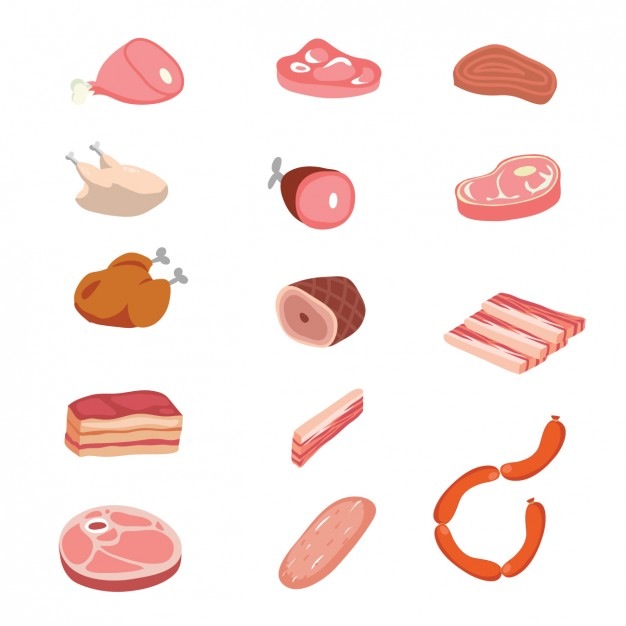
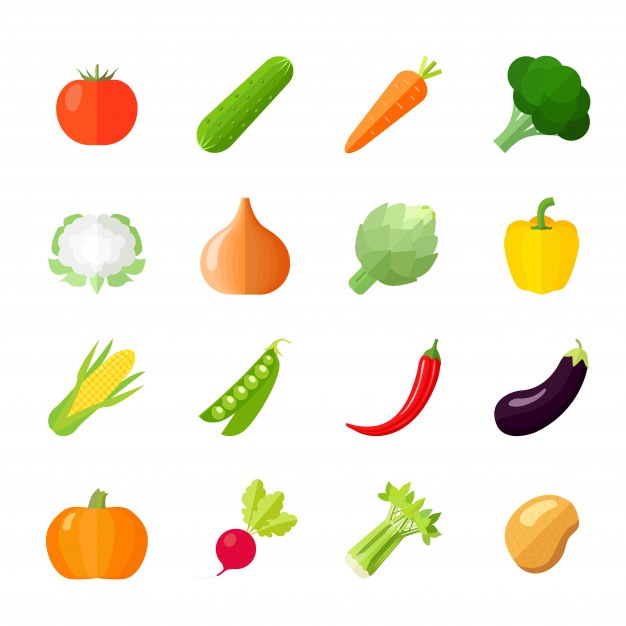
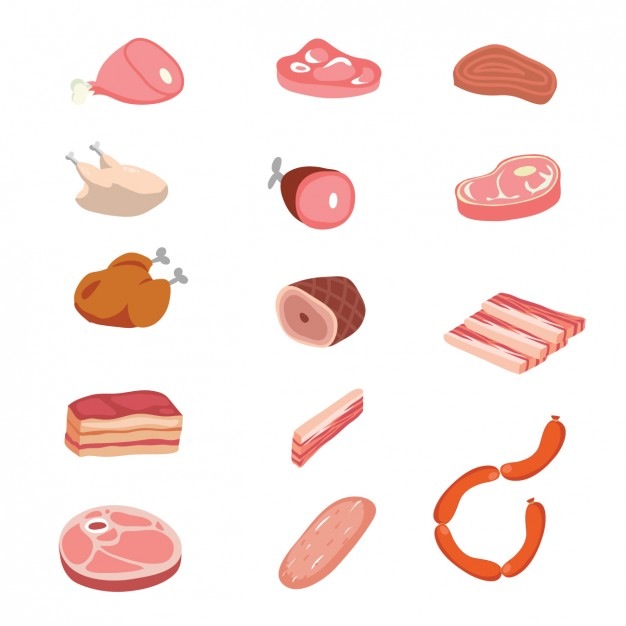
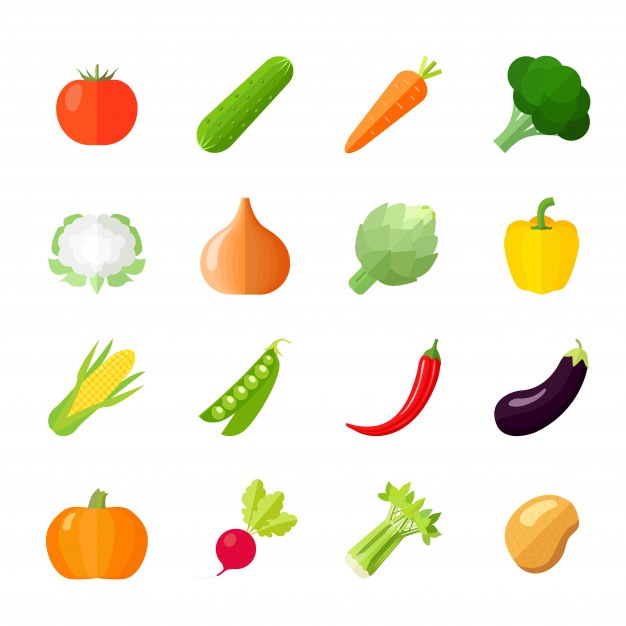
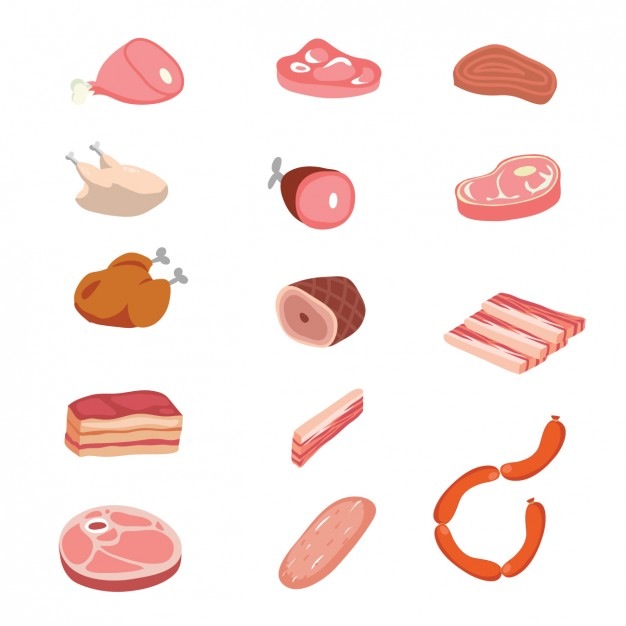


**OKTOBER NOVEMBER DECEMBER**

1. **Elk levensmiddel heeft zijn plaats!**







VIS

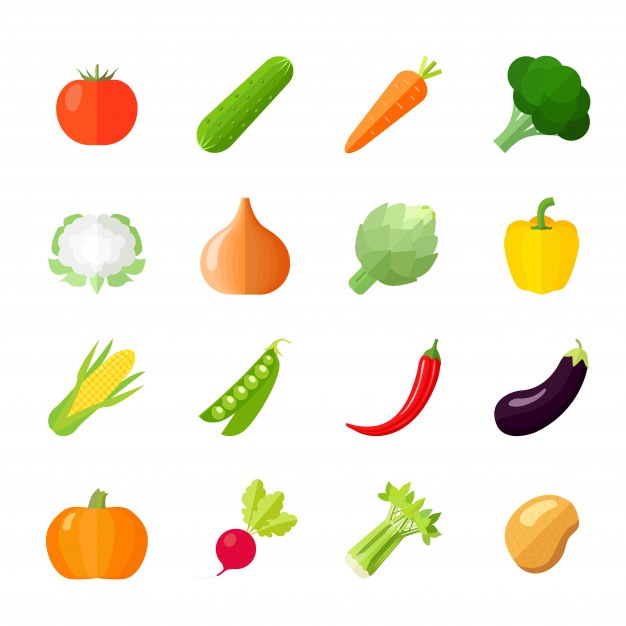
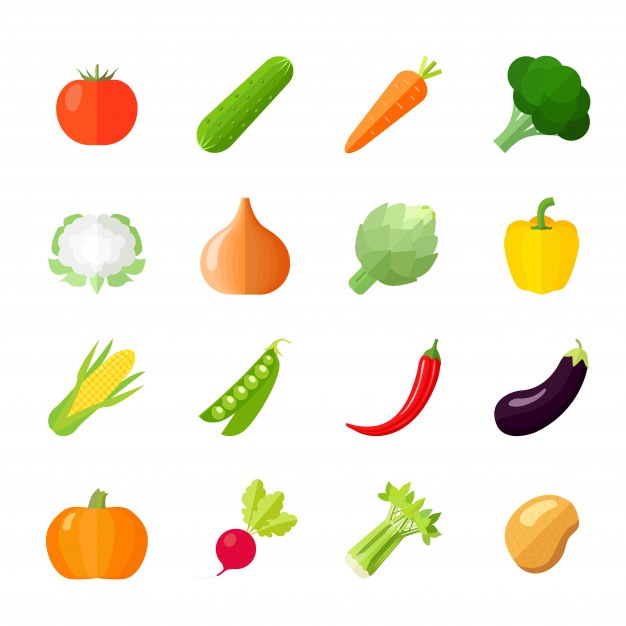
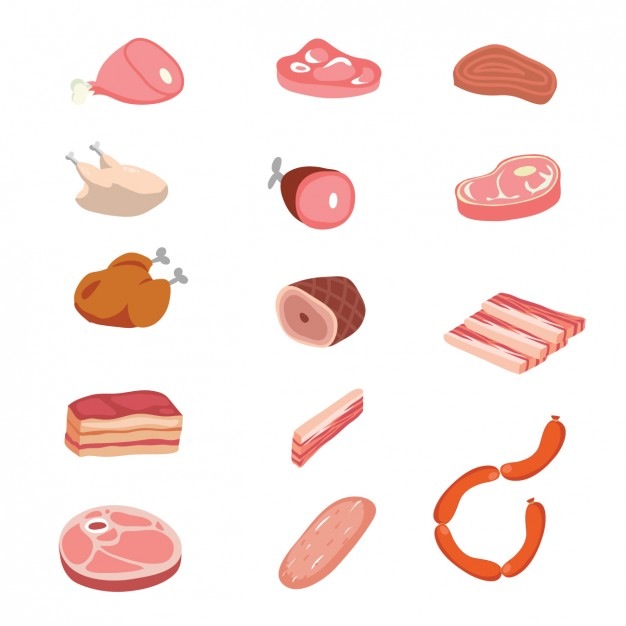
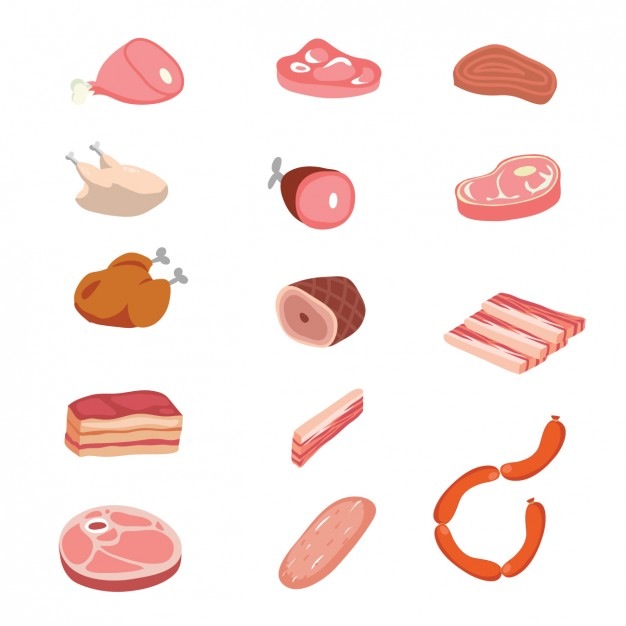
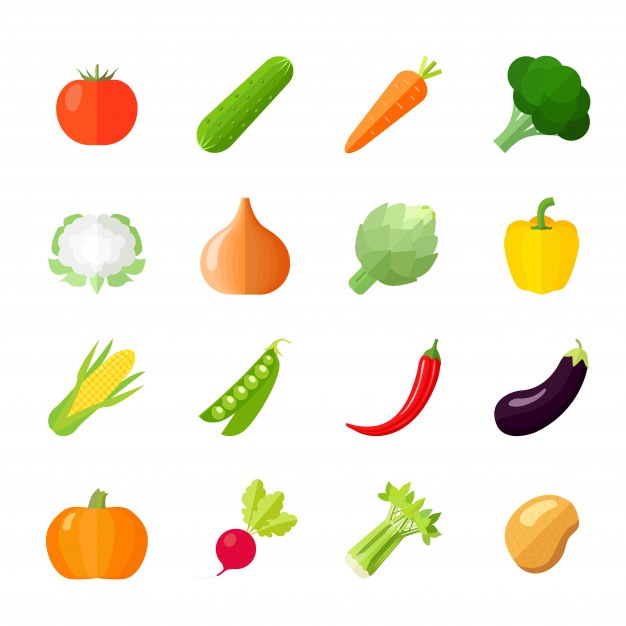
VLEES

GROENTEN

FRUIT

1. **Teken je favoriete voeding en leg uit waarom je het graag hebt:**
2. **Waar komt de voeding vandaan?**



********

KUST

PLATTELAND

**Extra links met digitale tools:**

1. <https://www.youtube.com/watch?v=Dsgl8Luv8mw>
2. <https://www.youtube.com/watch?v=pOeic7W8_Yc>