



## Stamlijn

# Arretjescake

### ✂ Materialen en voorbereiding

- Zet ingrediënten klaar: 300 gram biscuittjes, 200 gram (room)boter, 100 gram chocolade, 100 gram bruine suiker
- Zet een klein cakeblik, beslagkom, lepels, kommetjes, huishoudfolie en een mes klaar. 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. Knijp samen het biscuittje fijn. Laat de kruimels in de kom voelen. Verkruimel zo alle biscuittjes (leg ze eventueel in een plastic zak en rol er met een deegroller over). Doe de boter in een kommetje (of pan). Breek met de leerlingen de chocolade erboven. Laat de leerlingen voelen aan de zachte boter en de harde stukjes chocola. Verwarm het kommetje 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 en laat de leerlingen ruiken. Roer de bruine suiker en de gesmolten boter en chocolade door de biscuittjes. Laat de leerlingen wat van de knisperende suiker proeven. Bekleed de cakevorm met huishoudfolie. Luister naar het ritselen van de folie. Kijk hoe het licht erop glinstert. Schep het koekjesmengsel in de vorm. Maak samen met de leerlingen de bovenkantkant 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 samen 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 makkelijker gaat.

A	<p><b>Merkt zintuiglijke stimulatie op (aanraking, vibratie, smaken, muziek, licht)</b></p> <p>Laat de leerling de verschillende smaken proeven. Laat voelen aan verschillende dingen als de koele koelkast, het warme kommetje, de harde kruimels en de zachte boter. Roer luid met de lepel en ritsel met de folie. Wanneer ziet u een reactie bij de leerling?</p> <p><b>Opent zijn mond als voedsel wordt aangeboden</b></p> <p>Houd een lepeltje met wat suiker tegen de lippen van de leerling. Wanneer hij zijn mond opent, doet u de lepel naar binnen. Bied de lepel ook eens vlak voor de mond aan. Doet de leerling zijn mond nu ook al open?</p> <p><b>Houdt een voorwerp vast dat in de hand gegeven wordt</b></p> <p>Stop een biscuittje in de hand van de leerling. Sluit zijn handen er omheen. Wanneer hij het laat vallen biedt u het opnieuw aan. Doe uw handen om de handen van de leerling heen en knijp in het biscuittje om kruimels te maken.</p>
B	<p><b>Reageert op verschillen in smaken (zoet, zuur, zout, bitter)</b></p> <p>Bied de leerling een beetje suiker op een lepel aan. Bied dan wat gesmolten (pure) chocolade aan. Ziet u een verschil in reactie? Bied dezelfde smaken meerdere keren aan.</p> <p><b>Reageert op verschillen in temperatuur (warm en koud) eten en drinken</b></p> <p>Geef de leerling een klein hapje van gesmolten boter met chocola wanneer het nog warm is. Bied dan een hapje aan als het wat is afgekoeld. Merkt de leerling het verschil? Wat vindt hij prettig in zijn mond? Hoe merkt u dat?</p> <p><b>Reageert op verschillen in temperatuur op de huid</b></p> <p>Laat de leerling het warme bakje met boter en chocola voelen. Leg dan de hand op een koel leeg bakje. Houd eventueel het warme en koude bakje tegen de wang of een ander deel van de huid van de leerling.</p>