

Conversatiegroep Nederlands

Babbel & kook

Niveau Nederlands: vanaf 1.1

Benodigheden

- Infrastructuur en materiaal om de gerechten klaar te maken (incl. handdoeken voor de afwas)
- Ingrediënten gerecht(en)
- Recept(en) of receptenboekje
- Labels met woorden
- Stoelen en tafels (reken op 3 à 5 deelnemers per tafel)
- Drank

Vorbereiding

- Jij of de deelnemers zoeken gerechten met beperkt aantal handelingen en technieken. Inspiratie nodig? Neem een kijkje op <http://dagelijksekost.een.be/> , <https://koken.vtm...>
- In de bibliotheek in je buurt vind je zeker ook lekkere en bruikbare gerechten.
- Koppel eventueel je activiteit aan de 'Week van de Smaak', 'Dag van de wafel', ...
- Je schrijft het recept in eenvoudig en duidelijk Nederlands. Je zoekt afbeeldingen die de tekst ondersteunen. Eventueel maak je een receptenboekje. Tip: voeg enkele pagina's toe waarop deelnemers kunnen noteren. Wil je graag een ludiekere vorm? → Maak dan van het recept een puzzel. Maak per stap van het kookproces een afzonderlijk kaartje met daarop een afbeelding en eventueel een korte zin.
- Terwijl je de recepten bepaalt en uitschrijft, hou je rekening met het taalniveau van de deelnemers, de timing van de activiteit, het aantal ingeschreven deelnemers (min. 1 recept per 3 à 5 deelnemers) en het verloop van de activiteit.
 - Je print labels met woorden omtrent de ruimte, materiaal en/of ingrediënten. Deze aangebrachte woordenschat ondersteunt de deelnemers bij het klaarmaken van de recepten.
 - Je koopt de ingrediënten en eventueel extra materiaal aan.

- Per tafel (stoelen staan opgestapeld tijdens de activiteit)
 - leg je een recept,
 - zet je het nodige materiaal en
 - leg je de ingrediënten klaar.
 - label de ruimte, materiaal en/of ingrediënten met woorden.

Verloop

Ontvangst	<p>Verwelkom je deelnemers. Je legt hen in het kort uit welke gerechten zij gaan maken. Je nodigt de deelnemers uit om een gerecht te kiezen en samen in groepjes van 3 à 5 personen te maken. Per tafel sluit een Nederlandstalige aan.</p>	10 min
Uitleg	<p><i>De Nederlandstaligen verdelen zich over de groepjes. Ze nemen de tijd en helpen totdat alle deelnemers het recept begrijpen. Bij de puzzel gaan ze samen met de deelnemers nadenken over de volgorde van de stappen, vervolgens leggen ze de puzzelstukken in volgorde. Ze ondersteunen het spreken met het aanwezige materiaal en de ingrediënten. Ze verduidelijken de handelingen door ze door deelnemers uit de groep te laten voortonen. Ze laten de deelnemers proeven, ruiken, acties uitvoeren,... Ze stimuleren zoveel mogelijk de zintuigen. Ze zorgen ervoor dat iedere deelnemer actief deelneemt. Als het recept klaar is, kunnen de deelnemers aansluiten bij een ander gerecht / andere groep. Of ze brengen jou hiervan op de hoogte en ze krijgen een ander gerecht.</i></p> <p><i>Jij coacht en springt bij waar nodig en houdt het uur in het oog. Je zorgt ervoor dat alle gerechten op tijd klaar zijn.</i></p>	

<p>Koken en spreken</p>	<p>Vragen die de Nederlandstaligen en jij kunnen stellen tijdens het koken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kan je goed koken? • Wat is je specialiteit? • Wat eet je graag? • Wat is jouw favoriete eten? • Eet je vlees? • Eten je kinderen graag groenten en/of fruit? • Heb je een allergie? • Ga je graag naar de markt/ op restaurant? <p>Stel gesloten en/of open vragen die zoveel mogelijk aansluiten bij het taalniveau van de deelnemers en de interesses van je groep achterhalen. Moedig iedereen ook aan om elkaar vragen te stellen en doe zelf ook mee.</p>	<p>110 min</p>
<p>Nabespreking</p>	<p>Samen tafelen. Je herschikt de ruimte. Je vraagt de deelnemers welke recepten ze lekker of niet lekker vinden en of ze de activiteit interessant vonden en waarom. Haal hier activiteiten uit voor de volgende keer.</p>	<p>30 min</p>

Variatie

Deze methodiek kan je ook laten verlopen over 3 sessies:

- In de eerste sessie hou je in kleine groepjes een brainstorm over welke gerechten de deelnemers leuk vinden om te maken. Vervolgens leggen de deelnemers hun ideeën voor aan de anderen van de groep. Samen bepalen ze welke gerechten ze zullen maken in de komende sessie/sessies.
- In de tweede sessie stellen de deelnemers de boodschappenlijst op en gaan ze in kleine groepjes winkelen. Stem de houdbaarheid van groenten, fruit,... af op jullie volgende sessie. In teken van versheid kan je best nog aankopen doen op de dag zelf of de dag ervoor.
- In de derde sessie maken jullie het gerecht of de gerechten klaar.

De Nederlandstaligen verdelen zich in elke sessie over de verschillende groepjes. Ze modereren de gesprekken tijdens het brainstormen, winkelen en klaarmaken van de gerechten.

Jij coacht en springt bij waar nodig en houdt het uur telkens in het oog.

- Tijdens een conversatiegroep voor taalicoon 1 kan je afwisseling brengen door een korte Babbel & kook activiteit te organiseren. Je laat een groepje van 3 à 5 deelnemers één hapje of een drankje maken. Je bezorgt hen een recept dat maximum +/- 30 min. duurt.
- Geen zin om tussen de potten te staan? Maak eens een culinaire wandeling, bezoek eens een kruidentuin en /of neem deel aan de 'Week van de Smaak'.

TIP

Hou de activiteit eenvoudig.
Het is belangrijk dat er
genoeg tijd is om te praten.

Veel babbelplezier!