

K.20

VOORBEREIDING
0:30

DUUR
1:30

GROEPSGROOTTE
8-10

BEGELEIDING
2-3

ACTIVITEIT
ADL

Herfstbonbonnetjes maken



INSTAPNIVEAU

COGNITIEF
middelmatig

SOCIAAL
middelmatig

CONCENTRATIE
weinig

LICHAMELIJKE INSPANNING
weinig



PASKLAAR

K.20 Herfstbonbonnetjes maken

Doelgroep

De doelgroep voor deze activiteit kan bestaan uit ouderen of verstandelijk gehandicapten. Ze moeten in staat zijn tot samenwerking, maar ook individuele bezigheden kunnen uitvoeren. Ze kunnen bijvoorbeeld gebruiksvoorwerpen delen met anderen, maar zich ook oriënteren op bepaalde individuele taken, zoals appels schillen.

Wat is het doel?

- door middel van een thema – herfst – bewustwording van het jaargetijde stimuleren;
- sociale contacten bevorderen, gezellig samen bezig zijn;
- deelnemers zelfstandig onderdelen laten uitvoeren en toch samen bezig zijn.

Wat ga je doen?

Je gaat samen met de deelnemers herfstbonbonnetjes (en eventueel variaties daarop) maken, waarbij iedereen zijn eigen bijdrage levert. Het is een gezellige activiteit waarbij alle deelnemers bijdragen aan het uiteindelijke resultaat.

Wat heb je nodig?

- een overzichtelijke ruimte waar goed gewerkt kan worden, met schone tafels;
- elektrische kookplaat;

- verlengsnoer;
- grote pan;
- kleine pan of schaal;
- spatel of houten lepel;
- aluminiumfolie;
- 4 à 5 schilmesjes;
- 4 à 5 snijplankjes;
- 8 vorken;
- satéprikkers;
- 4 kleine bordjes;
- 4 grote bordjes;
- notenkraaker;
- eventueel een grote schaal;
- 2 stukken pure chocolade, 250 gram per stuk;
- 4 mandarijnen;
- 4 appels;
- netje walnoten;
- amandelschaafsel;
- melkchocoladehagel.

Hoe pak je het aan?

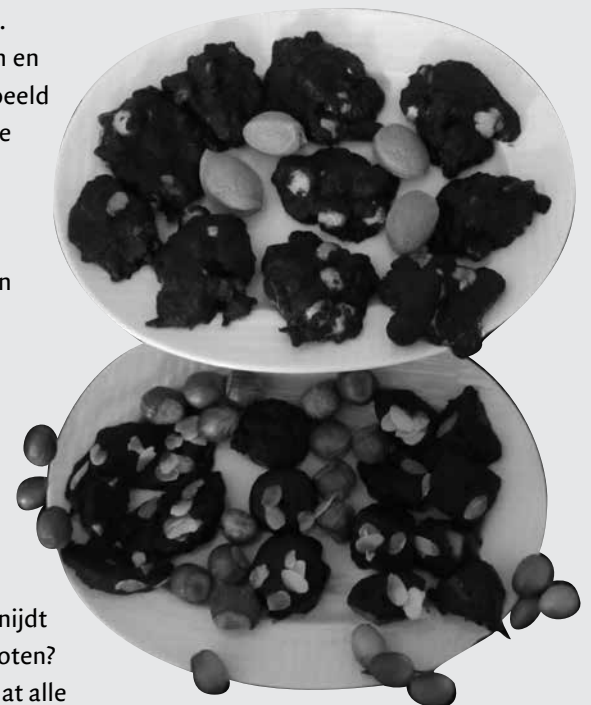
De ochtend begint met koffie en de krant. Sta tijdens het lezen van de krant uitgebreid stil bij het weer. Na het koffiedrinken wordt de tafel afgeruimd en schoongemaakt. Vertel wat de activiteit van de ochtend is. Alle materialen en ingrediënten worden op tafel gezet. De deelnemers krijgen een schort voor. Bekijk samen alle spullen op tafel. Is

er een verband tussen de spullen en de activiteit en het jaargetijde?

- Noten: het is de tijd van het jaar voor noten; dieren verzamelen ze voor de winter; veel bomen dragen noten. Welke noten zijn er nu?
- Mandarijnen: aan het begin van de herfst kom je ze overal weer tegen, bij de supermarkt en groenteman.
- Appels: herfst is de tijd dat er veel soorten appels in de winkels liggen.
- Chocolade: geeft een warm en behaaglijk gevoel, bijvoorbeeld chocomel drinken op koude dagen.
- Herfstkleuren: bruine tinten – chocolade
oranje tinten – mandarijnen
gele tinten – appels
gouden tinten – noten.

Vervolgens ga je aan de slag.

Dan krijgen de deelnemers vanzelf in de gaten hoe het gaat. Allereerst behandel je de volgende vragen: wie doet wat? Wie schilt de appels en snijdt ze in stukjes? Wie kraakt de noten? Tijdens het snijden leg je uit dat alle



Ingrediënten gedeeld moeten worden. Het gaat uiteindelijk om het samen werken, samen snijden en pellen en samen delen. Het is de bedoeling dat de deelnemers een leuke, ontspannen sfeer ervaren; ze kunnen snoepen van de appels en mandarijnen en er wordt gezellig gekletst.

Ondertussen wordt de chocolade gesmolten.

Dit gaat als volgt:

- Zet de grote pan met water op de kookplaat en zet de kleine pan erin. Niet te veel water in de grote pan doen, anders loopt het over in de kleine pan.
- Laat het water langzaam warm worden.
- Verbreek 1 reep in de kleine pan.
- Als de chocolade gaat smelten, begin je voorzichtig te roeren.
- Is de ene reep gesmolten, brokkel dan stukje voor stukje de tweede reep erin.
- Blijven roeren. Let op: de chocolade mag niet gaan koken.
- Laat in de afwasbak of grote schaal koud water lopen.
- Als alle chocolade gesmolten is, zet dan het pannetje in het koude water. De chocolade moet indikken zodat je ermee kan dopen.
- Probeer uit of de chocolade genoeg is ingedikt door er iets in te dopen. Blijft de chocola goed

plakken, dan kun je beginnen.

- Zet de pan met chocolade in een bak met niet te warm water, de chocolade blijft dan op temperatuur en gaat niet te veel indikken.

Verdeel aluminiumfolie, prikkers of vorken, plus de overige ingrediënten. Het materiaal om te strooien wordt over vier bordjes verdeeld, twee met amandelschaafsel en twee met hagelslag. Een stukje noot wordt aan een prikker gedaan en in de chocolade gedoopt, op de folie gelegd en eventueel bestrooid. Leg uit dat de bonbon nog niet gegeten kan worden, de chocolade moet namelijk eerst nog stollen. Dit stollen gaat natuurlijk ook prima in de koelkast. Ga met de pan rond en laat iedereen naar eigen idee fruit en noten dopen in de chocolade.

Variaties:

Je kunt de gesmolten chocolade ook in bakvormpjes gieten. Je kan hierbij ook nog eetbare figuurtjes onderin de vormpjes leggen en vervolgens de chocolade eroverheen gieten. Laat het geheel stollen in de koelkast.

Wanneer je (wal)noten en amandelschaafsel over hebt, kun je hiervan notenrotsjes maken. Doe de noten en het schaaftsel in de chocolade en roer dit

door elkaar. Leg aluminiumfolie op de borden. Schep met een lepel hoopjes van het mengsel en laat ze daarna stollen in de koelkast.

Om in de herfst sfeer te blijven en met chocolade te werken, kan ook een chocoladetaart gemaakt worden. Hiervoor heb je het volgende nodig:

- 500 gram chocolade;
- 125 gram boter;
- 2 grote eierdooiers;
- 3,5 dl slagroom;
- 300 gram biscuit, lange vingers of cake;
- 6 eetlepels rum/likeur of vruchtensap.

De laatste twee ingrediënten hangen af van de voorkeur van de deelnemers. De bereiding is als volgt:

- Week eerst de lange vingers, biscuit of cake twintig minuten in likeur/rum of vruchtensap.
- Smelt chocolade in een schaal boven heet water.
- Roer van het vuur af de eierdooiers erdoor.
- Laat dit vervolgens afkoelen.
- Klop slagroom stijf en spatel dit door het chocolademengsel.
- Bekleed een bodem van een springvorm van 20 cm doorsnede met bakpapier en vet de randen in.

K.20 Herfstbonbonnetjes maken

- Leg om en om de lange vingers, cake of biscuit en het chocolademengsel in de vorm. Eindig met een laag chocolade.
- Daarna laat je de taart ongeveer 5 uur in de koelkast opstijven.

Nog een variatie van werken met chocolade is chocolade-fonduen. Hiervoor is het volgende nodig:

- 250 gram chocolade;
- 125 ml slagroom;
- 1/8 liter melk;
- 15 gram boter.

Dit alles moet door elkaar worden geroerd en in een bak met warm water gezet. Je kunt in het chocolademengsel zomers fruit dopen, zoals aardbeien, kersen, banaan enzovoort. Ook kun je er allerlei soorten snoep in dopen, zoals spekjes en lange vingers.

Tips

- Stolt de chocolade tijdens het rondgaan, zet dan de pan af en toe weer in het warme water.
- Verdeel het overgebleven fruit onder de liefhebbers.
- Neem bij voorkeur chocolade met een hoog cacao gehalte.
- De chocoladetaart kan aan het eind ook nog versierd worden.

Evaluatie

- Heeft iedereen de activiteit als leuk en gezellig ervaren?
- Hoe verliep het dopen in de chocolade?
- Zijn de doelstellingen bereikt?