

Autisme & Koken



Bladzijden:	49 pp.
Verschenen:	18-05-2011
Genre:	Koken
Auteur:	Karen den Dekker
Taal:	Nederlands
ISBN:	9789075129946
Uitgever:	Graviant Educatieve Uitgaven

[Autisme & Koken.pdf](#)

[Autisme & Koken.epub](#)

Dit kookboek is ontwikkeld voor kinderen met autisme die voor hun ontspanning willen koken. Het is duidelijk, visueel gestructureerd, voorspelbaar en realistisch. Het kookboek bevat 20 recepten en een uitgebreide handleiding voor ouders en begeleiders om met autistische kinderen samen te koken. De handleiding bevat een scala aan tips voor volwassenen ten behoeve van het koken met kinderen met autisme. Dit kookboek is geschikt voor personen zonder kookervaring, die redelijk goed kunnen lezen en die steun hebben aan een aantal foto's van het kookproces. Het kookboek kan thuis, op een kinderkookschool, op school of bij een logeeropvang worden gebruikt.

De recepten zijn gerechten die kinderen lekker en leuk vinden om te maken en om te eten. De recepten zijn uitgetest in de kinderkookschool van de schrijfster van dit boek. Het kookboek is een geschikte vorm van visuele communicatie op kookgebied voor kinderen met autisme. Het kookboek is ook geschikt voor andere beginners op kookgebied. Alle kookstappen worden uitgelegd en er worden geen afkortingen gebruikt. Het eerste element van de kookhandleiding is de mise en place. Dit houdt in het afmeten en snijden van alle ingrediënten voordat je begint met koken. Het onderdeel met de recepten bestaat uit tekstrecepten en fotorecepten voor ieder gerecht. Desgewenst kun je een bladzijde omdraaien en alleen met het tekstrecept of alleen met het fotorecept koken. Het boek bevat zoete en hartige recepten met weinig en met veel stappen. Het tweede onderdeel van de handleiding voor volwassenen is de kookcyclus, die bestaat uit voorbereiden, uitvoeren en uit evalueren van een recept. Ten derde bevat het boek een kookchecklist. Loop tijdens het voorbereiden van het recept alle stappen na van de checklist en je weet of je op een geschikt moment gaat koken. Achterin het kookboek zijn 14 techniekkaarten opgenomen van handelingen die vaker voorkomen in de recepten, bijvoorbeeld het scheiden van een ei of het afmeten van een volume met de hulp van een maatbeker. De pagina's van het boek zijn gelamineerd. Dat betekent dat je recepten schoon blijven in de keuken en dat je met een afwasbarestift kunt markeren tot welke stap je gekomen bent. Dat laatste vinden autistische kinderen over het algemeen erg prettig.