

Bag en kage

Til træning af ordforråd og sprogforståelse

Dette spil træner ordforråd inden for kategorien ”køkken” og ”mad”. Spillet træner sprogforståelse, da barnet skal følge en række instruktioner gennem spillet.

Print materialet ud, laminér gerne og klip alle billederne ud. Snak med barnet om, at I skal bage en chokoladecake. Ha’ en dialog med barnet om dette – snak fx om:

- Har du prøvet at bage en kage før?
- Hvor bager man en kage? (find køkkenbilledet frem)
- Hvilke redskaber skal man bruge til at bage en kage? (læg gerne redskaberne frem)
- Hvilke ingredienser skal man ofte bruge til en kage? (læg gerne ingredienserne frem)
- Kan du godt lide at spise/bage kage?

Placér alle ingredienserne og redskaberne foran barnet med billedsiden opad. Barnet skal til en start benævne de billeder, som barnet kender. Hvis barnet ikke genkender nogle af billederne, så snak om hvad tingen hedder. Sørg for at alle billederne gennemgås – både ingredienserne og redskaberne.

Herefter læser den voksne op fra lydopskriften. Undervejs skal barnet trække de billeder op, som nævnes i opskriften, og gøre det som står i opskriften. Hvis barnet ikke trækker et billede op eller trækker et forkert billede op, så snak om det konkrete billede og det korrekte billede.

Du kan med fordel bage kagen i lyd-ovnen (som anvendes i flere af Børnelogopædens andre spil) til at gøre spillet endnu mere livagtigt.

Dialogen undervejs er det vigtigste element. Man kan også let justere sværhedsgraden i spillet ved at fjerne nogle af billederne, og dermed antallet af trinene i opskriften som skal udføres.



Udarbejdet af Celine Pitt.

Materialet indeholder billeder fra KuraPlan samt produktbilleder.

Opskrift på chokoladekage

Tag en **skål** og kom de tørre ingredienser i: **sukker**, **mel** og **kakao**.

Tilføj herefter de våde ingredienser: **kærnemælk**, **mælk** og **æg**.

Tag et **piskeris** og pisk ingredienserne godt.

Med en **kniv** og et **skærebræt** hakkes **chokoladen** groft.

Vend chokoladestykkerne i dejen med en **spatel**.

Kom kagedejen i en **bradepandeform**. Bag kagen i ovnen.

Når kagen er færdigbagt, skal glasuren laves:

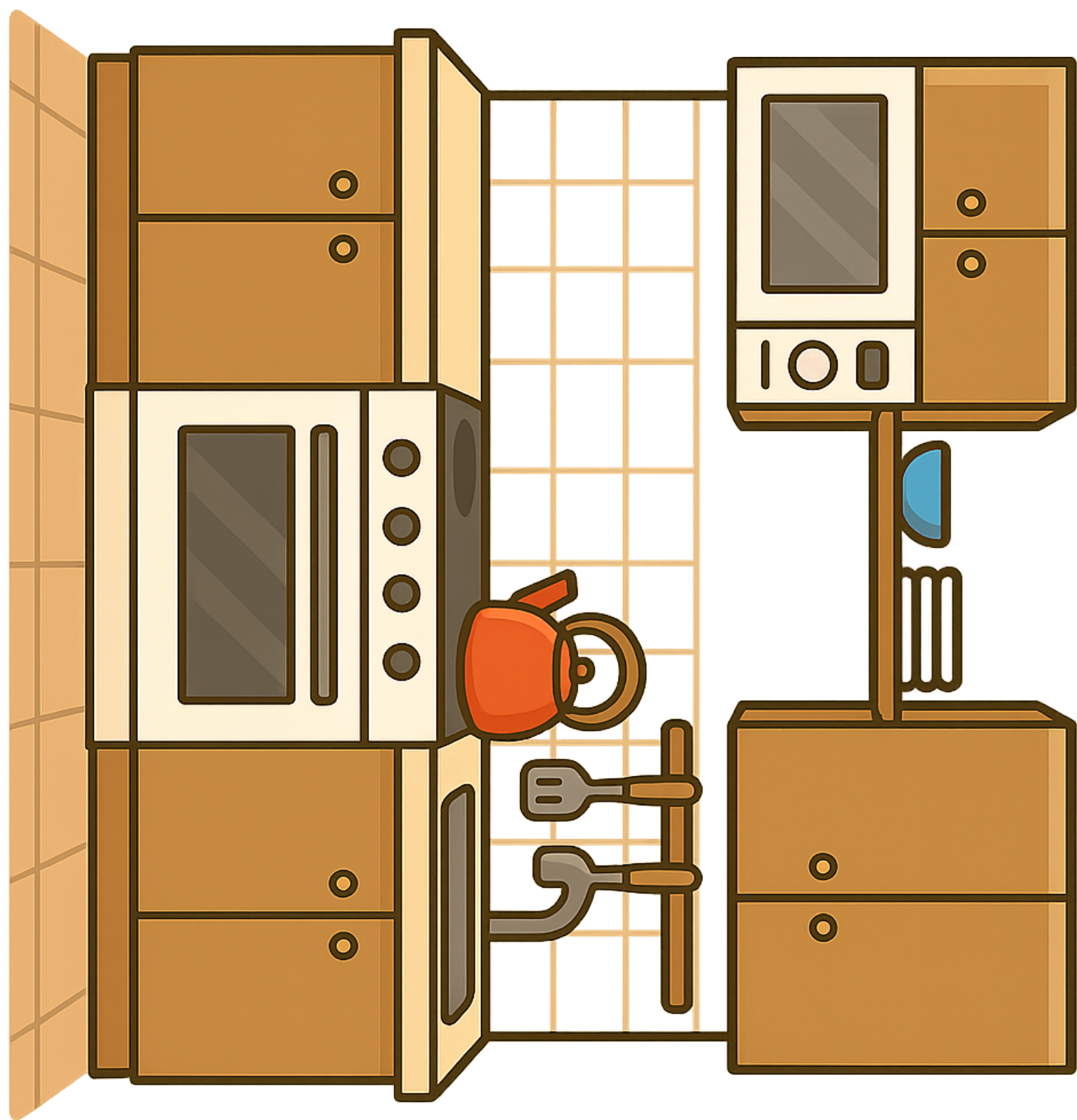
I en **gryde** smeltes: hakket **chokolade**, **kakao**, **kokosmel**, **smør**, **sukker** og **fløde**.

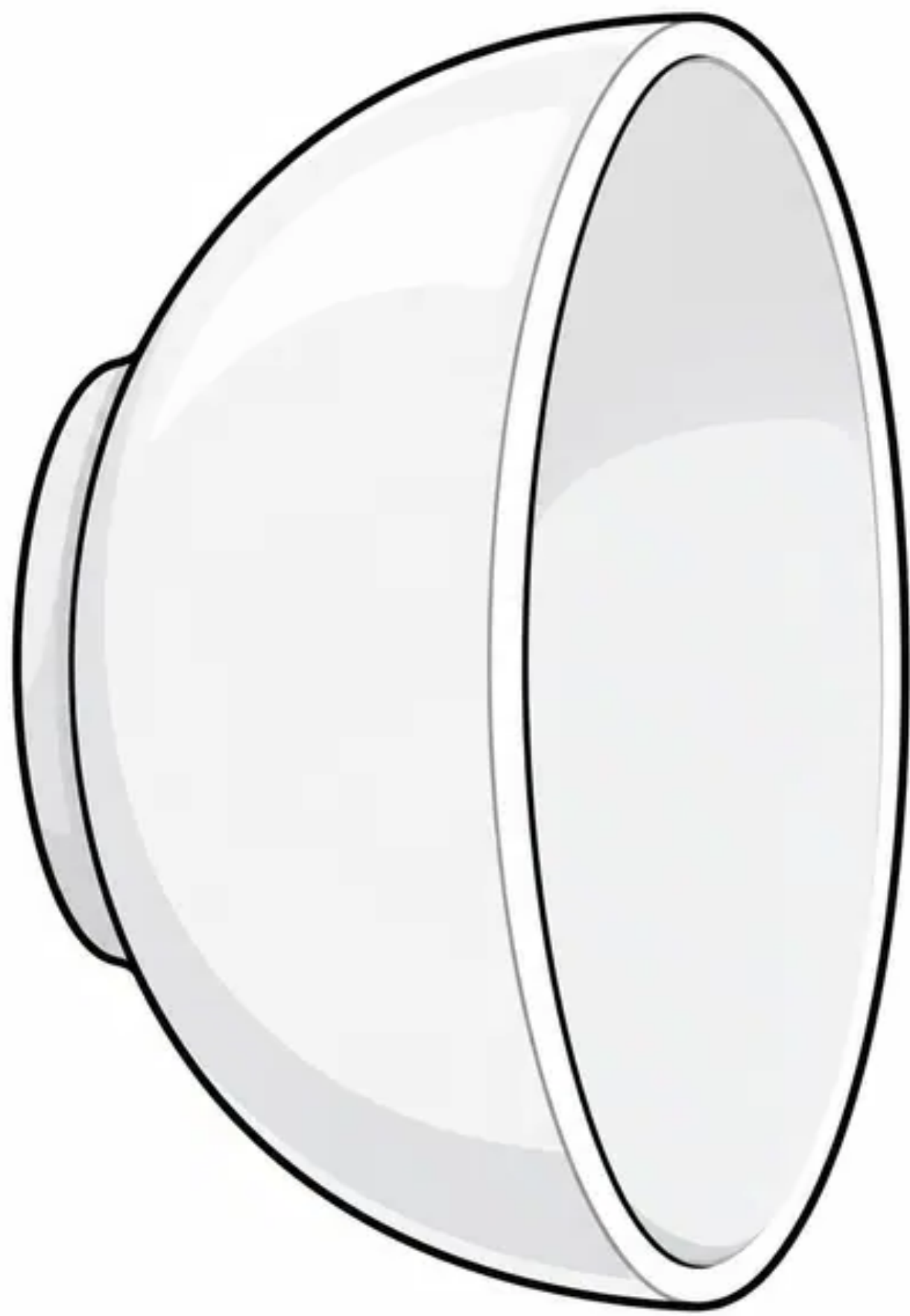
Rør alle ingredienserne sammen med en **spatel** over svag varme.

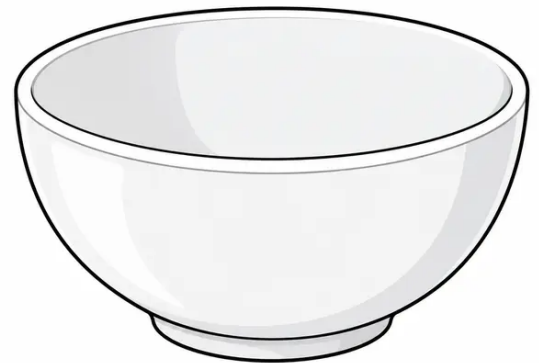
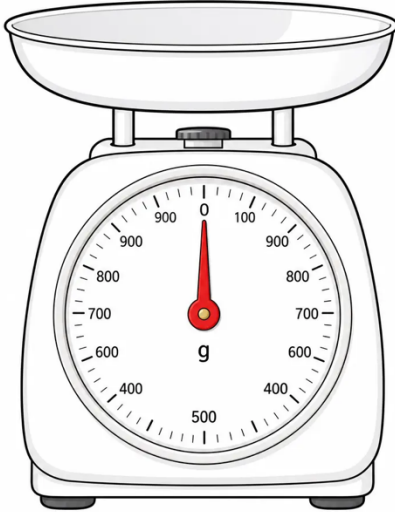
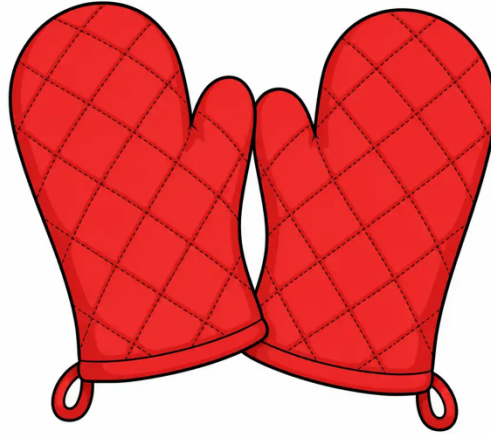
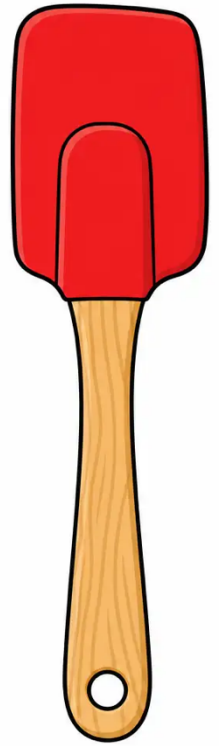
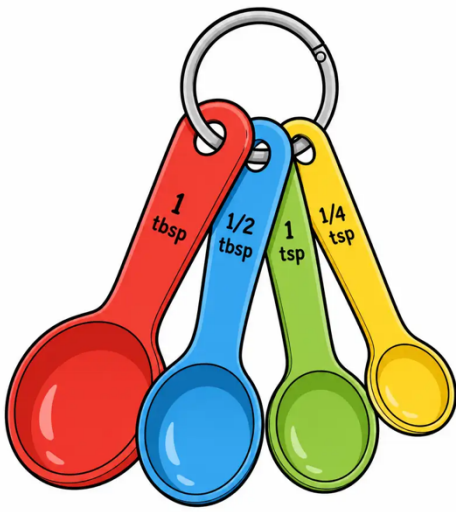
Husk **bagehandsker** når du tager kagen ud af ovnen.

Hæld glasuren på den nedkølet kage.

Velbekomme!









Produktbilleder