



איך מכינים אוכל בבית?

חוברת מתכונים

מתכונים בפישוט לשוני

הפישוט הלשוני בוצע במסגרת קורס אקדמי
"הפרעות בתקשורת במעגלי החיים אצל אנשים עם מוגבלות שכלית התפתחותית"
סגל הקורס: ד"ר סמדר פתאל וגב' טל אורון
החוג להפרעות בתקשורת, אוניברסיטת תל-אביב
הקורס בתמיכת קרן שלם

שנה"ל תשפ"ב

המתכונים בפישוט לשוני הוכנו במסגרת פרויקט משותף של אנשים הגרים במערך דיור בקהילה, אקים רחובות
וסטודנטיות מהחוג להפרעות בתקשורת, אוניברסיטת תל-אביב

שלום,

זאת חוברת מתכונים.

מתכון זה הסבר איך מכינים אוכל.

לכל סוג של אוכל יש מתכון אחר.

בחוברת הזאת יש 10 מתכונים.

במתכון יש חומרים – צריך לקנות

במתכון יש כלים - צריך להכין במטבח

במתכון יש הוראות – איך מכינים

אפשר להכין לבד בבית אן לבקש עזרה.

בתיאבון!

תודה רבה לאנשים היקרים במערך הדיור בקהילה של אקים ברחובות,
שהיו שותפים לפרויקט

אבישג כלף, אבינועם מוזס, אלירון בבזאנוב, דולב פרץ, דורון קפלן, זהבה נחום,
זוהר גליק, טובה כהן, טלי ברהמי, יוסף פנטייה, ליאת רייזלמן, מורן כהן, מני
נסימיאן, ענת כהן, שי רייך, שימי יעקובי, שמואל עבד, שרון פרימרמן, תמר
מחפודה, תמר לב ציון

תודה לצוות הנפלא והמסור באקים רחובות
רינה גטהון, שרון יהודה, טל כהן, אדיס פקאדו, זכאי בן אשר

תודה לסטודנטיות החרוצות מהחוג להפרעות בתקשורת של אוניברסיטת תל-אביב,
תשפ"ב

מצגר מלכה, עמר תמר, מסטורוב ליאור, ענתבי צופיה, אפל אפרת, אפנגר אורטל,
אל בז הודיה, דמן רבקה, לוריא פרומי, בן נון רבקה, הורביץ מלי, שאול שרה,
אלקריף מיכל, יקואל רחל, סגל מוריה, יעל דבקר, הרשקוביץ נעם, שטמברגר שרון,
לוריא מיכל, לנקרי מיכל, אבא שאול שרה אורית, גידניאן עדי, שטינמץ יהודית,
ולסגל הקורס ד"ר סמדר פתאל, גב' טל אורון



פישוט לשוני

עוגת שוקולד

חומרים



2 כוסות קמח



1 שקית אבקת אפייה



3 כפות קקאו



1 כוס סוכר



3 ביצים



1 כוס שמן



1 כוס מים רותחים

כלים

קערה גדולה



כוס



כף עץ גדולה



תבנית לעוגה



סכין



איך מכינים

מכניסים את כל החומרים לתוך הקערה

1 כוס מים חמים	1 כוס שמן	3 ביצים	1 כוס סוכר	3 כפות קקאו	1 שקית אבקת אפיה	2 כוסות קמח
						



מערבבים את הכל עם כף עץ



לוקחים תבנית של עוגה

שופכים את מה שיש בקערה לתוך התבנית



מדליקים תנור איפה שרשום 180 מעלות



מחכים 10 דקות
שהתנור יהיה חם



מכניסים את העוגה לתוך התנור



מחכים 40 דקות



לוקחים מגבת בידיים
פוחתים את התנור
מוציאים את התבנית מהתנור
זהירות זה חם מאוד



מחכים 10 דקות
שהעוגה תתקרר

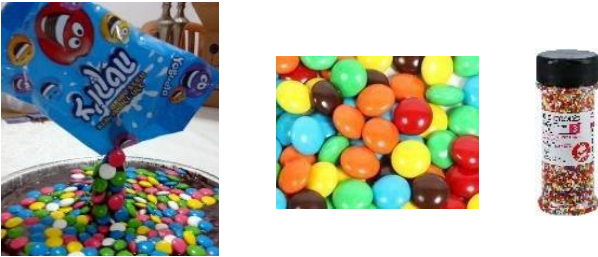
אפשר למרוח על העוגה

שוקולד **או** ריבת חלב



אפשר לפזר על העוגה

סוכריות צבעוניות **או** עדשים



בתיאבון!



פישוט לשוני: אבא שאול שרה אורית, גידניאן עדי, שטינמץ יהודית, אורון טל