



איך מכינים אוכל בבית?

חברת מתכונים

מתכונים בפיישוט לשוני

הפיישוט הלשוני בוצע במסגרת קורס אקדמי

"הפרעות בתקשורת במוגלי החיים אצל אנשים עם מוגבלות שכלית התפתחותית"

סגל הקורס: ד"ר סמדר פתאל וגב' טל אורון

החווג להפרעות בתקשורת, אוניברסיטת תל-אביב

הקורס בתמיכת קרן שלם

שנה"ל תשפ"ב

המתכונים בפיישוט לשוני הוכנו במסגרת פרויקט משותף של אנשים הגרים במבנה דיור בקהילה, אקים רחובות וסטודנטיות מהחווג להפרעות בתקשורת, אוניברסיטת תל-אביב

שלום,

זאת חוברת מתכונים.

מתכוון זה הסבר איך מכינים אוכל.

לכל סוג של אוכל יש מתכוון אחר.

בחוברת הזאת יש 10 מתכונים.

במתכוון יש חומרים – צריך לקנות

במתכוון יש כלים – צריך להכין במטבח

במתכוון יש הוראות – איך מכינים

אפשר להכין בלבד בבית או לבקש עזרה.

בתיאבון!

תודות

תודה רבה לאנשים היקרים במרחב הדיוור בקהילה של אקים
ברחובות,
שהיו שותפים לפרויקט
אביישג כלפ', אבינועם מוזס, אלירון בבאנווב, דולב פרץ, דורון
קפלן, זהבה נחום, זוהר גליק, טוביה כהן, טלי ברהמי, יוסף
פנטיה, ליאת ריזלמן, מורן כהן, מנוי נסימיאן, ענתה כהן, שי ריר,
שיימי יעקובי, שמואל עבד, שרון פרימרמן, תמר מחפודה, תמר
לב ציון

תודה לצוות הנפלاء והמסורת באקים רחובות
רינה גטהון, שרון יהודה, טל כהן, אדייס פקאדו, זבאי בן אשר

תודה לסטודנטיות החוץ מהחוג להפרעות בתקשרות של
אוניברסיטת תל-אביב, תשפ"ב
מצגר מלבה, עמר תמר, מסטوروוב ליאור, ענתבי צופיה, אפל
אפרת, אונגרא אורטל, אל בז הודה, דמן רבקה, לוריא פרומי,
בן נון רבקה, הורביז מלוי, שאול שרה, אלקריף מיכל, יקואל
רחל, סgal מורייה, יעל דבקר, הרשקביץ נעם, שטMBERGER שרון,
לוריא מיכל, לנקיי מיכל, אבא שאול שרה אורית, גידניין
עדי, שטיינמץ יהודית, ולסgal הקורס ד"ר סמדר פתאל, גב' טל
אורון



פייצה מלאווח



חומרים



חבילה 1 של מלואוח



תבלין פיצה



גבינה צהובה מגורדת
(פירורים של גבינה צהובה)



רטוב פיצה



פרוסות של זיתים

כלי



כף



כוס



תבנית



סכין

AIR מכינים

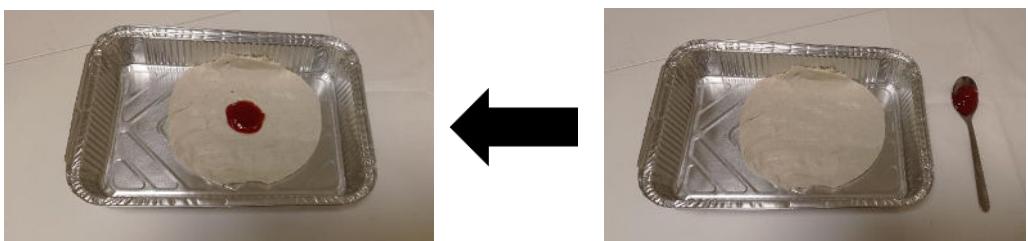
מדליקים את התנור
מסובבים את הכבptrור עד המספר **180**
או קצת לפני המספר 200
כמו בתמונה



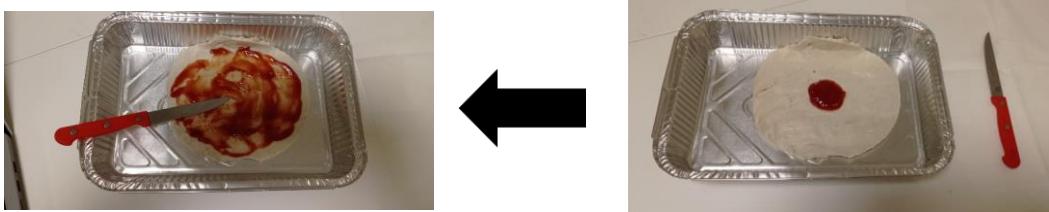
שמים את המלוואח בתבנית



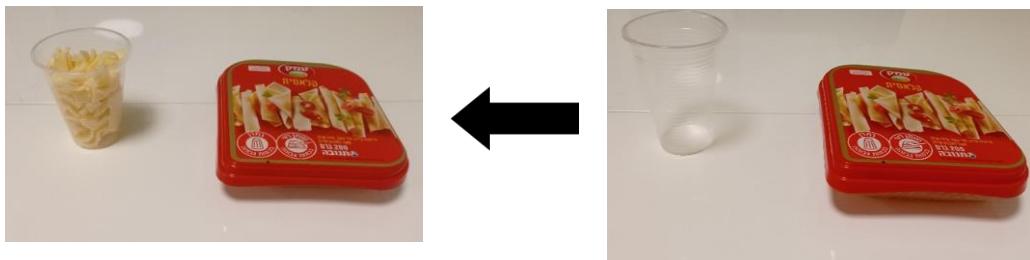
לוקחים רוטב פיצה
 שופכים לכף
 שמים על המלוואח



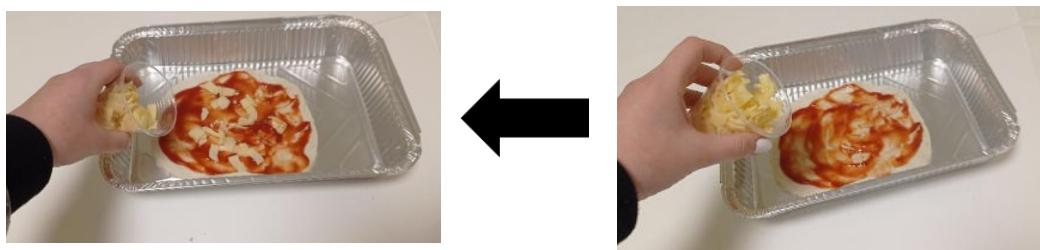
לוקחים סכין
 מורחים את הרוטב על כל המלוואח



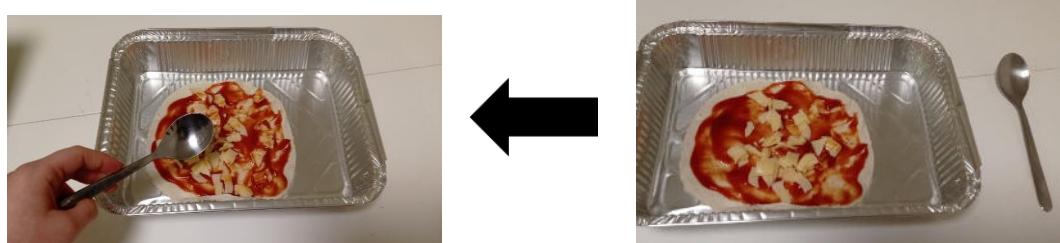
לוקחים גבינה צהובה וכוס
 שופכים את הגבינה הצהובה לתוך הкус עד למעלה



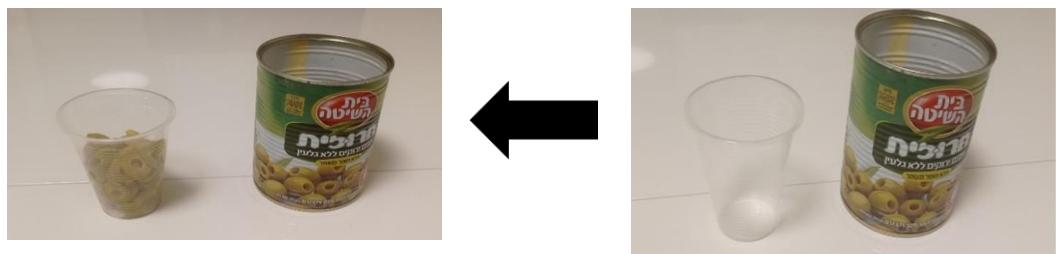
שופכים את הגבינה הצהובה על המלאוות



לוקחים כף
 מפזרים את הגבינה צהובה על כל המלאוות



לוקחים זיתים
 ממלאים חצי כוס



שופכים את הציגים על המלאוות



לוקחים כף
 מפזרים את הציגים על כל המלאוות



לוקחים תבלין פיצה
 שופכים לכף
 מפזרים על כל המלאוות



פותחים את התנור
 מבנים את התבנית עם המלאוות



מחכים 15 דקות



לוקחים מגבת בידים
 פותחים את התנור
 מוציאים את התבנית
זהירות התנור חם מאוד



מכבים את התנור

בתאובנו!



פישוט לשוני: מסטורוב ליאור, ענתבי צופיה, אורון טל