



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 או לבקש עזרה.

בתיאבון!

תודות

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 ביסקוויטים

חומרים



2 חבילות של "פתיבר"



2 שמנת מתוקה



1 פודינג וניל



2 כוסות חלב



1 שוקולד מקופלת

כלים



מיקסר



כוס



תבנית



קערה



מגרדת

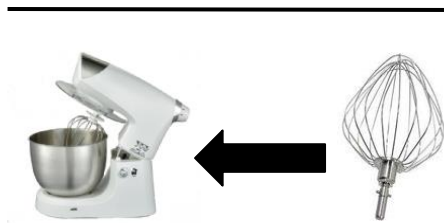


סכין

איך מכינים



שמים בקערה של המיקסר את השמנת



מחברים למיקסר את החלק שעושה קצף

03:00



מפעילים את המיקסר
מחכים 3 דקות
מכבים את המיקסר

מוסיפים לקערה



2 כוסות חלב

1 פודינג וניל



מפעילים את המיקסר
מחכים עוד 3 דקות



קבלנו קרם
עוד מעט נשתמש בו



לוקחים קערה
שופכים כוס חלב לתוך קערה



טובלים את הפתיבר בחלב
מכניסים את הפתיבר
לחלב ומהר מוציאים



לוקחים תבנית
מסדרים את הפתיבר על כל התבנית



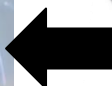
לוקחים סכין
מורחים קרם על הפתיבר



טובלים עוד פתיבר
בקערה עם החלב



מסדרים את הפתיבר על הקרם בתבנית



עוד פעם לוקחים סכין
מורחים קרם על הפתיבר



מגרדים מקופלת במגרדת
(מזיזים את המקופלת למעלה
ולמטה על המגרדת)



מפזרים (שופכים) את הפירורים
על כל העוגה



בתאבון!

פישוט לשוני: סגל מוריה, יעל דבקר, אורון טל