

# Lekker bakken met Cas



## Lekker bakken met Cas: heerlijk sloffendeeg met rood fruit



### Ingrediënten

#### Sloffendeeg

*94 gram roomboter*

*100 gr fijne kristalsuiker*

*2 gr citroenrasp*

*2 gr zout*

*12 gr ei*

*140 gr patentbloem*

*1 gr bakingsoda*

*3 gr bakpoeder*

*50 gram amandelspijs*

*15 gram ei*

*10 gram bevroren frambozen*

#### Zwitserse room

360 gram koud water

130 gram gele roompoeder , 100 gram slagroom ongezoet en 10 gram suiker

± 200 gram roodfruit



### Bereidingswijze

Verwarm de heteluchtoven voor op 210 °C.

Maak een hoopje op de tafel van de bloem, baking soda en bakpoeder. Meng de boter, suiker, citroenrasp en het zout met de hand in een mengkom. Voeg het ei toe en stop als het goed gemengd is. Leg het botermengsel boven op de bloem. Kruimel het geheel totdat het aan elkaar begint te plakken. Verpak het deeg en leg het in de koelkast om op te stijven.

Smeer de bakvormen in met boter of bakspray. Kneed het deeg kort door en rol het uit met een klein beetje bloem. Leg het deeg in de vorm en verwijder het overige deeg.

Verdun de amandelspijs met wat ei, roer dit goed door tot het afgeslapt is. Verdeel dit met een lepel of een spuitzak over de bodem. Let op, houd 1 cm afstand van de rand. Verdeel hierover wat stuk gemaakte bevroren frambozen.

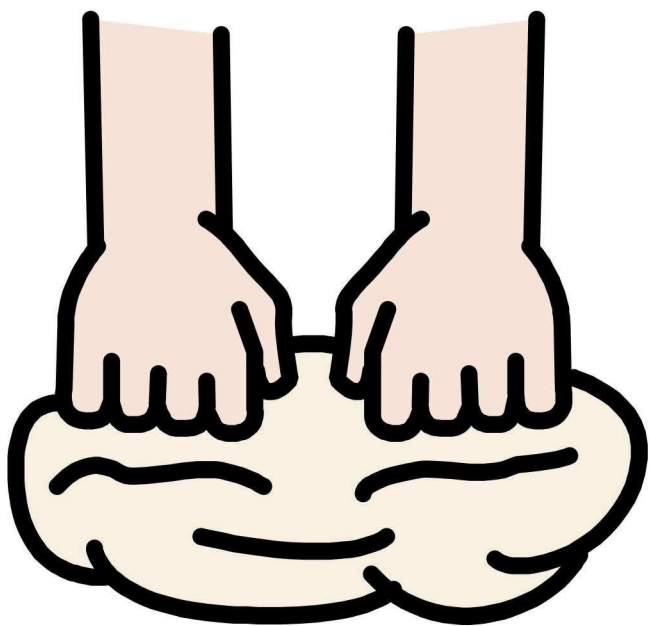
Bak het deeg in ongeveer 12 minuten gaar en goudbruin.

Klop ondertussen de slagroom met suiker tot kwarkdikte. Of wel lobbig kloppen. Weeg het water af en doe de gele roompoeder op het water, roer het geheel goed door met een garde. Spatel vervolgens de slagroom voorzichtig door de gele room. Laat het nog in de koelkast opstijven.

Snijdt het roodfruit in kleinere stukjes als je dat lekker vindt! Zodra de bodems afgekoeld zijn, verdeel het Zwitserse room over de twee bodems en strijk dit glad met een glaceermes of de achterkant van een lepel.

Decoreer de taart met rood fruit, en dan.....heerlijk smullen!!!

# deeg maken



1

boter



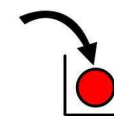
suiker



citroenrasp



in



kom

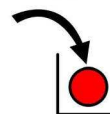


2

zout



in

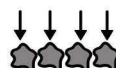


kom

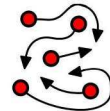


3

alles



mengen

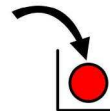


4

ei



in

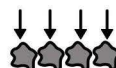


kom



5

alles



mengen



6

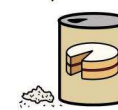
bloem



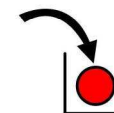
bakingsoda



bakpoeder



in



kom

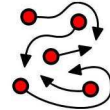


7

alles



mengen



8

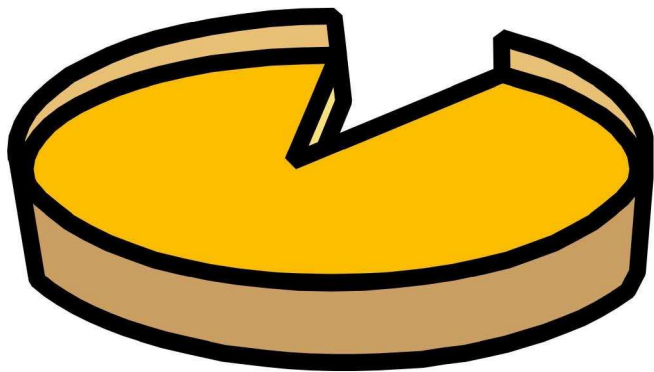
in

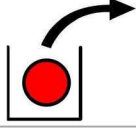






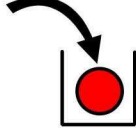


koelkast

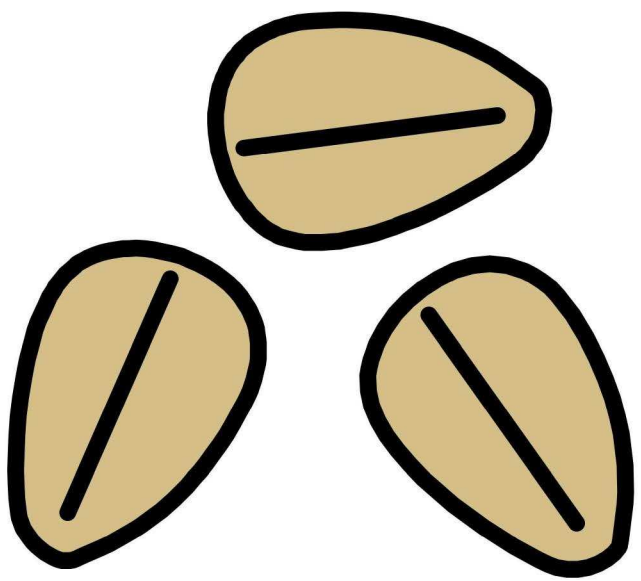


# bodem maken



1	uit 	koelkast 		
2	bakvorm 	insmeren 	met 	boter 
3	deeg 	kort 	kneeden 	
4	deeg 	uitrollen 		
5	deeg 	in 	bakvorm 	

# amandelspijs maken



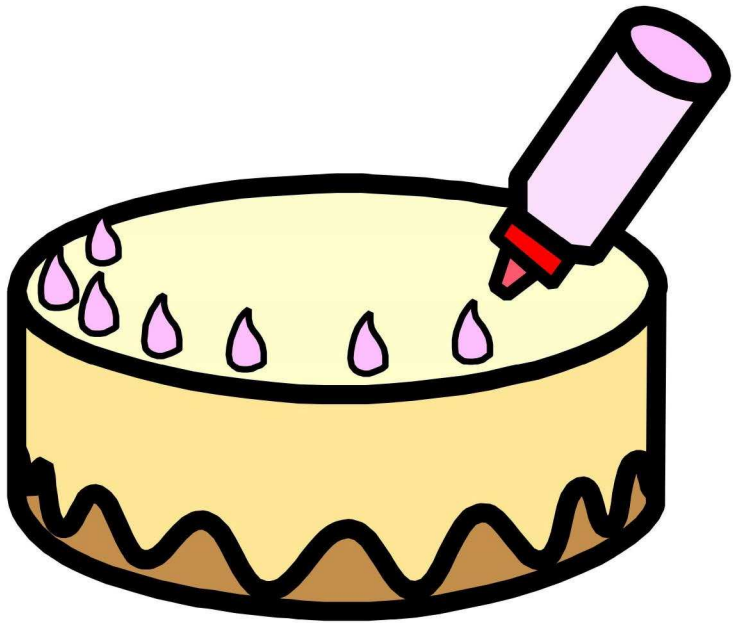
1	ei 	in 	beker 
2	ei 	roeren 	
3	ei 	in 	kom 
4	amandelspijs 	in 	kom 
5	alles 	in 	sputzak 
6	verdelen 	op 	bodem 
7	in 	oven 	

# Zwitserse room maken



1	deeg 	uit 	oven 	
2	slagroom 	suiker 	in 	kom 
3	roeren 	met 	garde 	
4	water 	in 	maatbeker 	
5	puddingpoeder 	op 	water 	
6	water 	puddingpoeder 	roeren 	
7	alles 	bij 	elkaar 	
8	voorzichtig 	roeren 		
9	in 	koelkast 		

# taart versieren



1

aardbeien



snijden

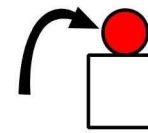


2

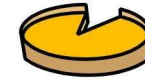
zwitserse room



op



bodem



3

goed

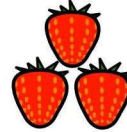


verdelen

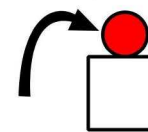


4

aardbeien



op



taart

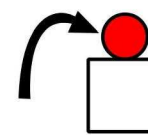


5

blauwe bes



op

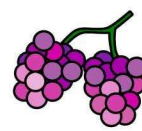


taart

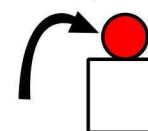


6

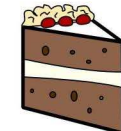
braam



op



taart



7

klaar





## Voorbeeld: hoe maak je een script

1. Print je script enkelzijdig uit, bijvoorbeeld die van 'Ballon knutselen'.
2. Knip elke stap los van elkaar. Bij 'Ballon knutselen' kan dit door over de stippelijntjes te knippen.
3. Heb je een lamineerapparaat? Lamineer dan de uitgeknipte plaatjes en knip ze daarna nogmaals uit. Zo kunnen de plaatjes lekker vies en nat worden.
4. Maak een gaatje met een perforator linksboven bij alle stappen.
5. Maak de blaadjes aan elkaar vast (let op de volgorde!) door middel van een breekring, een touwtje of een tie-wrap.
6. En je script is klaar!
7. Op deze manier kun je een script maken voor ieder gewenste activiteit





ik

=

zijn



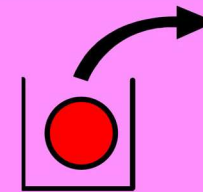
wegen



kom



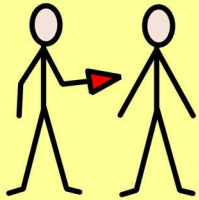
taart



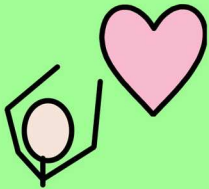
uit



wie



jij



willen



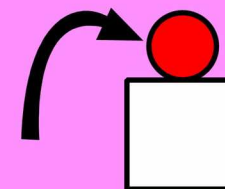
kneden



bakvorm



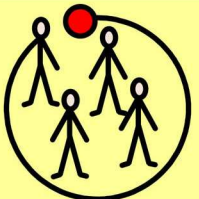
deeg



op



wat



wij



gaan



rollen



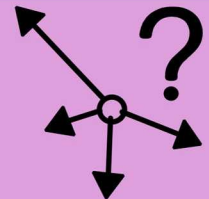
garde



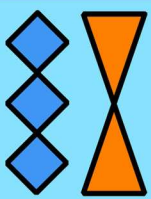
fruit



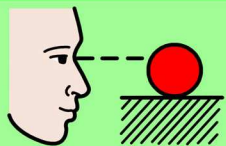
onder



waar



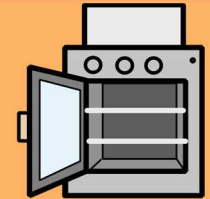
iets anders



kijken



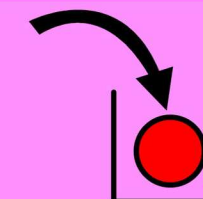
roeren



oven



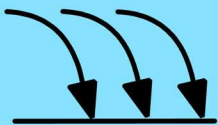
lekker



in



niet



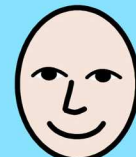
nog een keer



helpen



maken



leuk



goed



ik wil meer zeggen



klaar

# MODELLEREN

## WAT IS MODELLEREN?

Jij bent het voorbeeld oftewel jij staat 'model'. En de OC-gebruiker/ je kind leert een nieuwe 'taal', namelijk de 'taal' van symbolen/ pictogrammen. Je leert een taal het makkelijkste als de mensen om je heen die taal spreken.

Ondersteun daarom je spraak door de symbolen aan te wijzen op het ondersteunde communicatiemiddel of op bijgaande Taal Activiteiten Kaart (TAK). Zo laat je zien en horen wat je zegt en geef je de OC-gebruiker/ je kind het voorbeeld. Naast het aanwijzen van symbolen kun je ook gebaren gebruiken om je spraak te ondersteunen.

### Tips:

- Als je pas begint met modelleren is een TAK een hulpmiddel, de belangrijkste woorden voor die activiteit staan al bij elkaar.
- Heeft de OC-gebruiker al een eigen communicatiesysteem, dan gebruik je dat om te modelleren!
- Modelleer regelmatig en consistent.
- Modelleer in zoveel mogelijk verschillende situaties en omgevingen.
- Je hoeft niet élk woord dat je wilt zeggen te modelleren, maar modelleer in ieder geval de kernwoorden van de zin.
- Modelleer één woord meer dan de OC-gebruiker zelf kan produceren.
- Het is niet erg als de zin die je hebt gemodelleerd grammaticaal niet klopt.
- Stel niet alleen maar vragen, maar maak ook opmerkingen en geef beschrijvingen.
- Modelleer zoveel mogelijk functies van communicatie. Dus stel vragen, geef je mening, vertel nieuwtjes, voer een gesprek, etc.
- Maak je niet druk als de OC-gebruiker niet kijkt, terwijl jij modelleert: ga gewoon door.
- Stop niet met modelleren. Zodra de OC-gebruiker zelf overweg kan met het hulpmiddel, houdt het modelleren niet op. Kies een andere aanpak: modelleer meer woorden en taalvormen.
- Eén keer modelleren is nooit genoeg: herhaal keer op keer dezelfde woorden in dezelfde situaties.
- Leer te modelleren zonder iets terug te verwachten: de OC-gebruiker zal niet altijd reageren of antwoorden.
- De OC-gebruiker hoeft jouw modelleeractie niet precies na te doen.
- Praat terwijl je modelleert: spreek uit wat je doet, welke mappen je opent om het juiste woord te vinden.
- Modelleer langzaam zodat de OC-gebruiker jou kan volgen.

Kijk ook eens hoe Nienke en Fem samen 'modelleren': <https://youtu.be/-ynsPUzhCAk>

