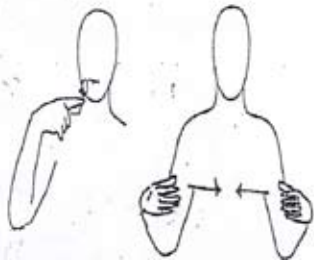


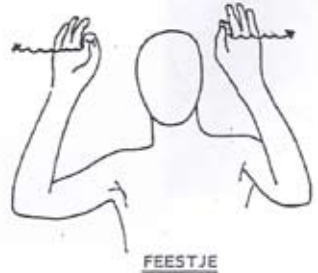
praatgroep



LEZEN

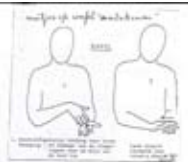
SMOG

Spreken Met Ondersteuning van Gebaren



FEESTJE

ijssalon



ETEN BEREIDEN

Greet Iybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem
tel: 09 357 60 86

19.6.2007



RECIPES



Categories ? Imperial kids? wafel - chocoladecake

find a recipe

Recently added Most viewed Rated the best

wafel van soezendeeg



Ingredients

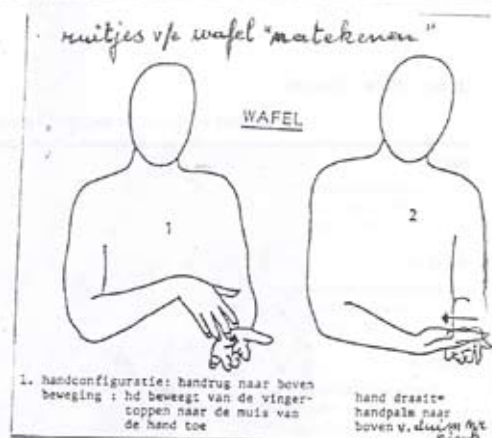
200 ml melk
 20 g vanillesuiker
 100 gram boter
 150 gram zelfrijzende bloem
 5 eierdooiers

Difficulty:	Low
Vegetarian:	No
Hits:	74
Rating:	No votes
Date added:	29.Mar.2007
Author:	Mama Greet



Instructions

Dit deeg maak je in een pannetje klaar. WERKWIJZE: Doe de boter, vanillesuiker en de melk in een pot. Breng aan de kook. Als het mengsel in de pot gaat koken, haal je het van het vuur en giet je alle bloem er in. ~~60~~ Roer met een houten lepel tot het mengsel glad is, en als een bal van de zijkant loslaat. Laat drogen op het vuur. Laat het mengsel afkoelen tot je je vinger erin kan houden. Spits de eieren. Doe er 1 eidooier bij. Roer er door. Doe er dan de tweede eidooier bij. Weer roeren. Doe er dan de derde eidooier bij. Roeren. Doe er dan de vierde eidooier bij. Roer tot je een diksmeuw, glanzend deeg krijgt. Terug op & af het vuur zetten (niet meer laten koken!). Blijven roeren tot je een droge massa bekomt. Het deeg moet glad zijn. Plaats in de koelkast. Verwarm het wafelijzer voor op stand 1. Vet het in met een borsteltje. Schep met behulp van 2 eetlepels deeg in het wafelijzer. Laat de wafels 5 minuten bakken. Haal de wafels uit het wafelijzer. Laat ze een beetje afkoelen op een rooster. Eet onmiddellijk op.



aardbei-kiwi-water-ijsje

Boodschappenlijstje

voor 12 personen

* 150 g aardbeien

* 125 g frambozen

* 125 g = 1/2 cavaillon

* 100 g = 1 kiwi

* 4 citroenen.

* 1/2 l water

* 1/2 citroen

Zet het keukengerei klaar:

Tupperware maatbeker 2l

Potje om ei te splitsen

mixer met blender

aardappelmes

plankje

kookpot

citruspers

houten lepel

ijsblokjesvormpjes

doosje om suiker af te wegen

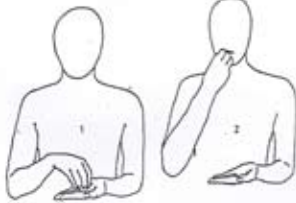
weegschaal



WINKELN

BOODSCHAP

Handpalmen naar boven, enkele korte bewegingen naar voor maken met de handen - beurtelings bewegen



AARDBEI



KIWI

positie van de bewegende hand: duim naar het lichaam toe
beweging: draaibeweging



WATER

de wijsvinger is haakvormig en beweegt



IJSJE

citroen-appelsien - suiker -water



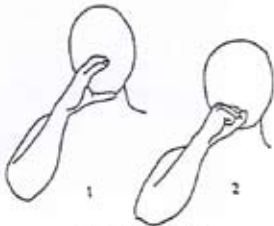
Werkwijze

Mix de aardbeien-frambozen-meloen & kiwi met het sap van 4 citroenen. Maak suikersiroop : Laat 1/2 l water+ 1/2 kg suiker + 1/2 vanillestok + sap van 1/2 appelsien + het sap van 1/2 citroen 10 minuten zwaar doorkoken. Doe het gemixte fruit & suikersiroop in een roomijsbereider. Meng, laat 45 minuten draaien & giet in vormpjes voor ijslolly's of een kan met deksel. Plaats in de diepvries.

Dien ijskoud op in kleine glaasjes of schep bolletjes in een fluitglas..

Dit heb je nodig:
voor 12 personen

- * 150 g aardbeien
- * 125 g frambozen
- * 125 g = 1/2 cavaillon
- * 100 g = 1 kiwi
- * 4 citroenen.
- * 1/2 l water
- * 1/2 citroen
- * 1/2 kg suiker
- * 1/2 vanillestok
- * 1/2 appelsien



SINAASAPPEL

1 2
Knijpende bewegingen



CITROEN

2 Knijpende bewegingen



SUIKER

Handconfiguratie actieve hand : kleine C
Handconfiguratie passieve hand : handpalm naar boven



WATER

de wijsvinger is haakvormig en beweegt

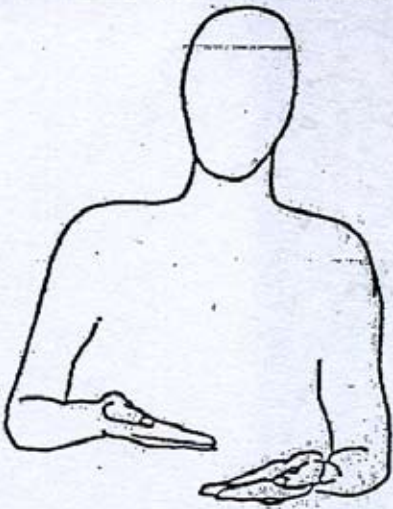
Duo Dessert chocolade-melk-koffie-ijsje



zet het keukengerei klaar:

- klopper
- aardappelmes/plankje
- grote kookpot
- vork
- 2 maatbekers
- doos met deksel / ijsschep/potje voor w
- potje om ei los te kloppen/ Potje om ei
- mixer met kloppers
- houten lepel

- Boodschappenlijstje
- * mokkaboontjes
 - * koffie
 - * 1 l melk
 - * eieren
 - * 200 ml room
 - * Duo Dessert chocolade-pudding
 - * suiker



WINKELN

BOODSCHAP

Handpalmen naar boven, enkele korte bewegingen naar voor maken met de handen - beurtelings bewegen

Duo Dessert chocolade-melk-koffie-ijsje



werkwijze

Kook 600 ml melk met de room & giet op de koffie. Laat 5' trekken.

Zeef (?filter)

Kook terug op. Laat afkoeken tot 82°C

Maak met de mixer duo Dessert chocoladepudding met de melk, de suiker in een kom van 2l. Splits de eieren. Voeg eierdooiers & de room bij de pudding. Draai de pudding met de Philips Delizia duo roomijsbereider. Schaaf de

mokkaboontjes & doe ze na 15 minuten in de ijsbereider

Dit heb je nodig:

- * 47 g mokkaboontjes
- * 100 g koffie
- * 600 ml melk
- * 3 eierdooiers
- * 200 ml room
- * 1 zakje Duo Dessert chocoladepudding
- * 400 ml hoefemelk
- * 250 g suiker + 1 soeplepel suiker

