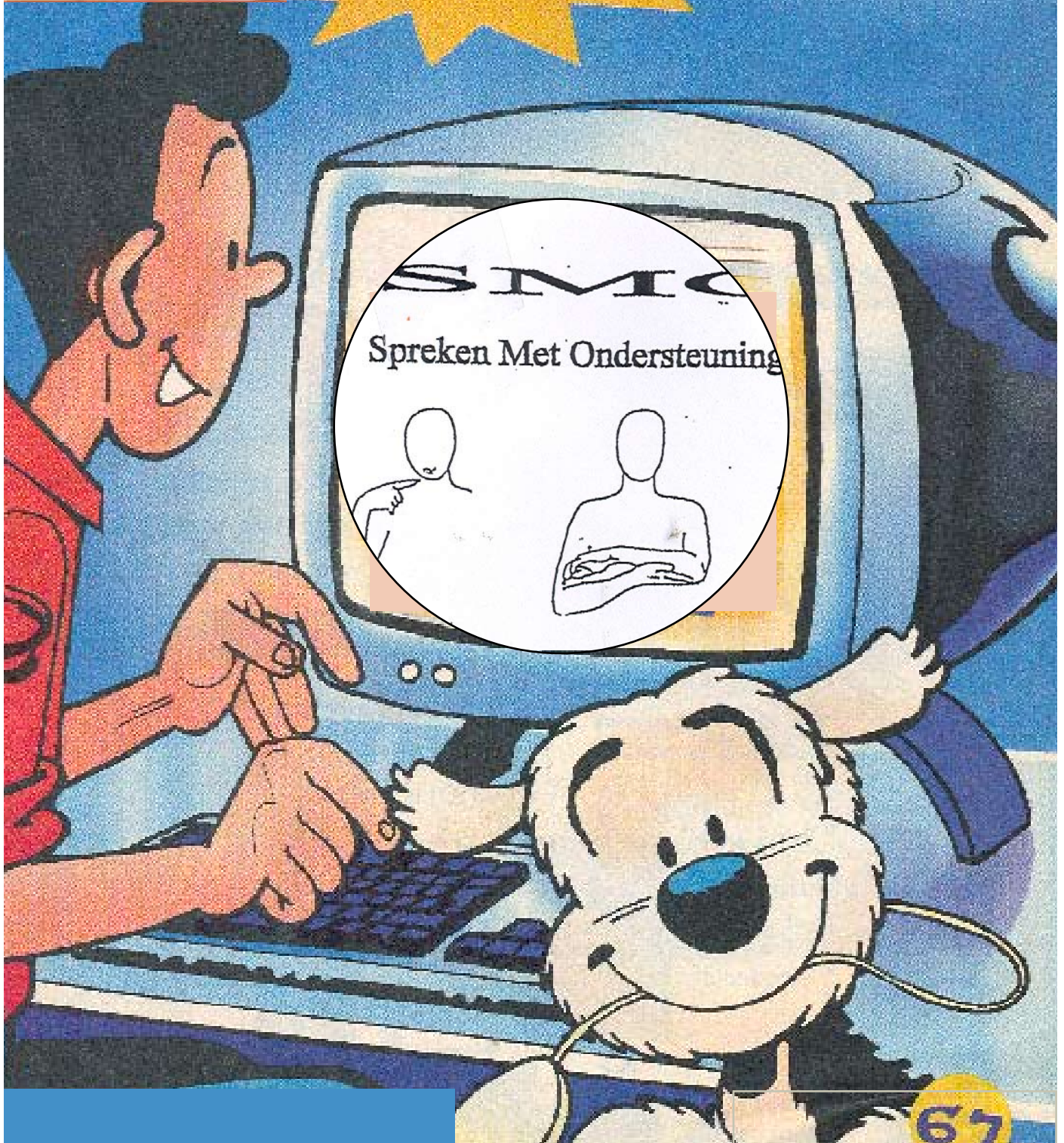




Nieuw!
www.aandekook.be

ijssalon





Hallo iedereen!

In dit nummer maak je kennis met mijn mind-mappingmenu van de maand, leer ik je een geïllustreerd recept klaarmaken in spreken met ondersteuning van gebaren. Teveel om op te noemen dus.

Met behulp van mijn fotorecepten kun je zelf je eigen kookboek samenstellen.

Héél veel kookplezier met dit nieuwe magazine van mama Greet & tot de volgende keer maar weer!

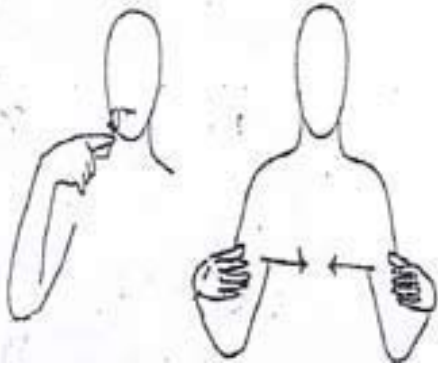


**Greet Lybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem
tel: 09 357 60 86
fax: 09 357 78 35
greet.lybaert@greetlybaert.be**

www.aandekook.be



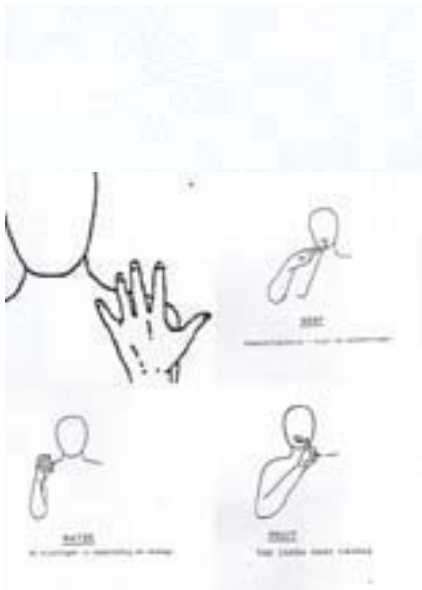
praatgroep



LAREN

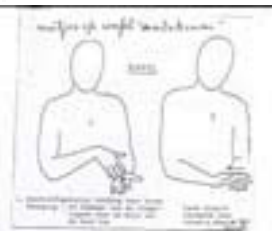
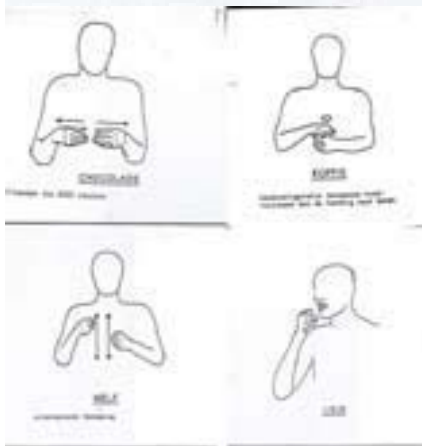
SMOG

Spoken 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'kit ? wafel - chocoladecake

find a recipe

Recently added Most viewed Rated the best

wafel van soezendeeg



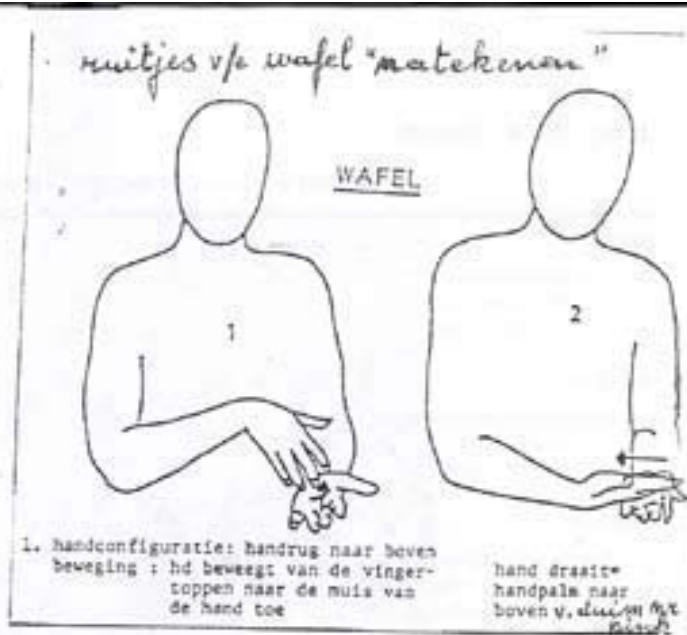
Ingredients

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

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

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. Roer 30 seconden keer bij. 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. Splits de eieren. Doe er 1 eidooler bij. Roer er door. Doe er dan de tweede eidooler bij. Weer roeren. Doe er dan de derde eidooler bij. Roeren. Doe er dan de vierde eidooler bij. Roer tot je een diksmeuw'g 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:

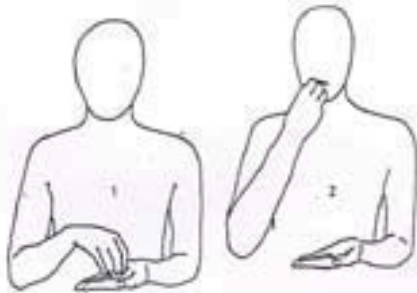
Tupperware maatbeker 2l
Potje om ei te splitsen
mixer met blender
aardappelmes
plankje
kookpot
citruspers
houten lepel
ijsblokjesvormpjes
doosje om suiker af te wegen
weegschaal



WINKELEN

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: draai-beweging



WATER

de wijsvinger is haakvormig en beweegt



IJSJE

citroen-appelsien - suiker - water



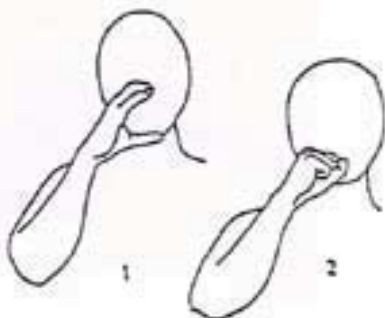
Werkwijze

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..

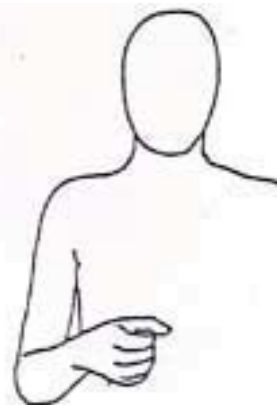
Dit heb je nodig:
voor 12 personen

- * 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

Knippende bewegingen



CITROEN

2 Knippende 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

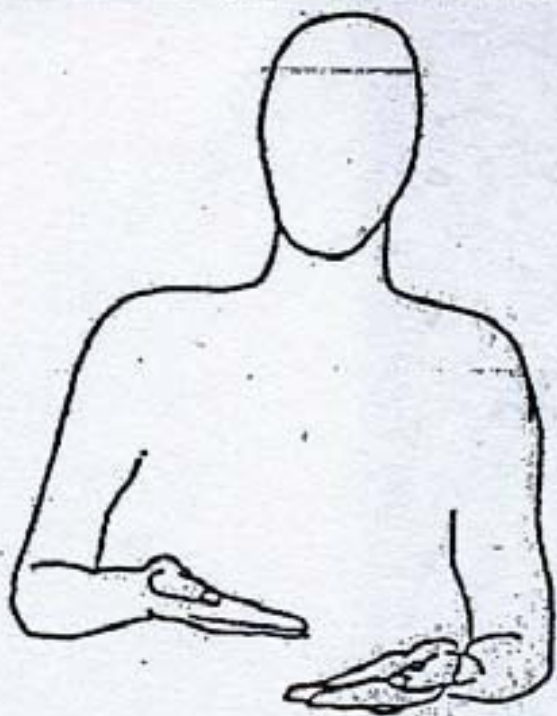


zet het keukengerei klaar:

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

- * mokkaontjes
- * 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

Dit heb je nodig:

- * 47 g mokka-boontjes
- * 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

Werkwijze

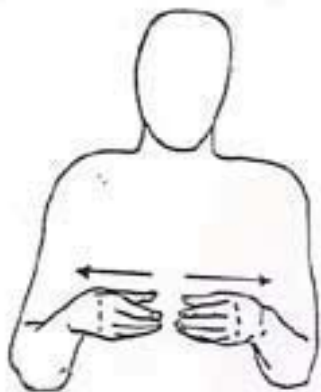
Kook 600 ml melk met de room & giet op de koffie. Laat 5' trekken.

Zeef (?filter)

Kook terug op. Laat afkoelen 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

mokka-boontjes & doe ze na 15 minuten in de ijsbereider



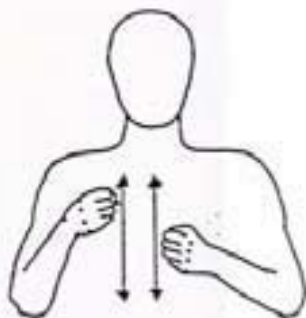
CHOCOLADE

C-handen die NIET sluiten



KOFFIE

handconfiguratie bewegende hand:
vuisthand met de handrug naar boven



MELK

alternerende beweging



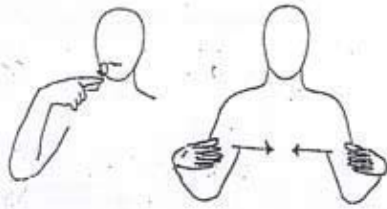
IJSJE

Greet Iybaert
 Polenstraat 169a
 9940 Evergem

tel: 09 357 60 86



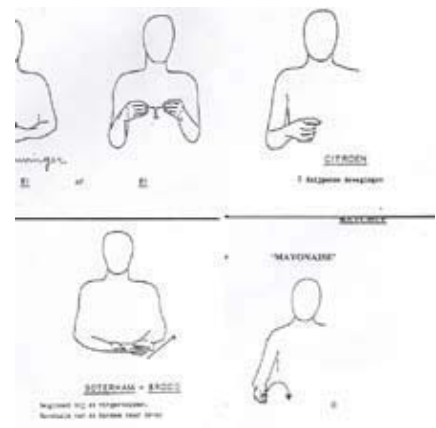
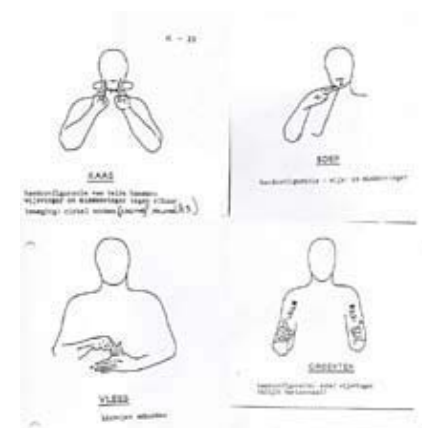
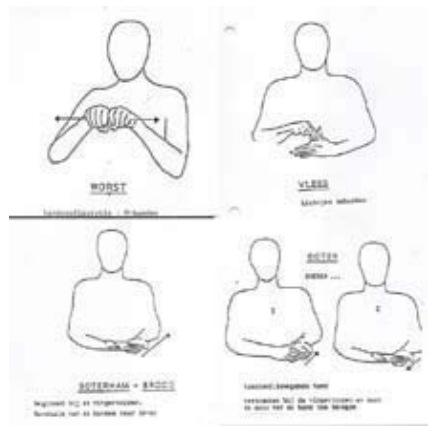
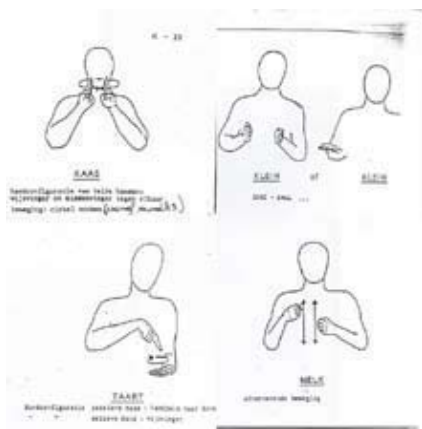
praatgroep



SMOG
 Spreken Met Ondersteuning van Gebaren



19.6.2007



www.aandekook.be - greet.lybaert@greetlybaert.be

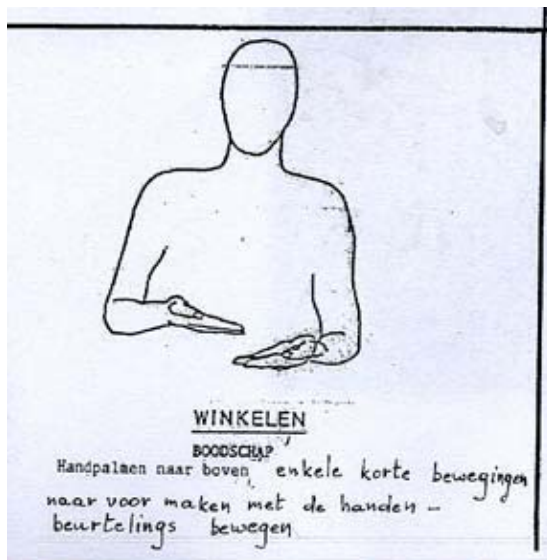
Preisoep met gehakt & Boursin cuisine kruidenkaas in de wok

Boodschappenlijst:

- pak prei
- vleesbouillonblokjes
- zout
- peper
- Boursin cuisine met kruiden
- 250g (500 g als maaltijdsoep) kalfsgehakt
- uien
- netje knoflook

Zet het keukengerei klaar:

- keukenrobot
- weegschaal
- wok met deksel
- houten lepel
- maatbeker
- aardappelmes/lepel
- pollepel
- soepborden





Preisoep met gehakt & Boursin cuisine kruidenkaas in de wok

2 De voorbereiding

Dit heb je nodig:

- 1 liter water
- wit van 3 preien
- 2 vleesbouillonblokjes
- halve koffielepel zout
- peper
- 150 g Boursin cuisine met kruiden
- 250g (500 g als maaltijdsoep) kalfsgehakt
- 2,5 uien
- 2,5 teentjes knoflook

Werkwijze

Maak de prei schoon: snijd de worteltjes eraf. Doe de vuile bladeren weg. Snijd van het wit naar het groen middendoor, en spoel onder stromend water. Snijd met de keukenrobot in fijne ringen

Pel de teentjes knoflook. Snijd de teentjes knoflook overlans open.

Neem de groene kiem eruit.

Pers de teentjes knoflook uit boven het vlees. Haal de geperste look met een mes af de lookpers.

Pel de ui. Snijd de ui in grote stukken. Snijd de ui met het mes van de keukenmachine in snippers. Ruim het afval op.



Soep met groenten, vlees & kaas in de wok

3 De bereiding

Werkwijze

Verhit de wok op stand 5. Leg het vlees erin.

Meng de uisnippers onder het gehakt.

Bak het vlees (zonder vet).

Roer het los met een vork tot er geen roze vlees meer te zien is.

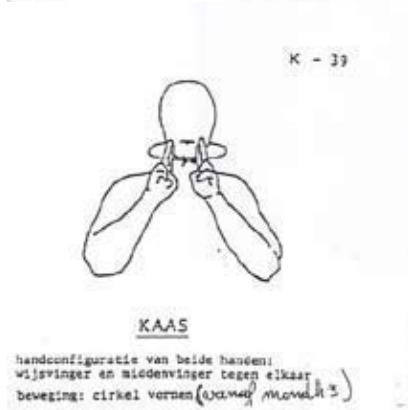
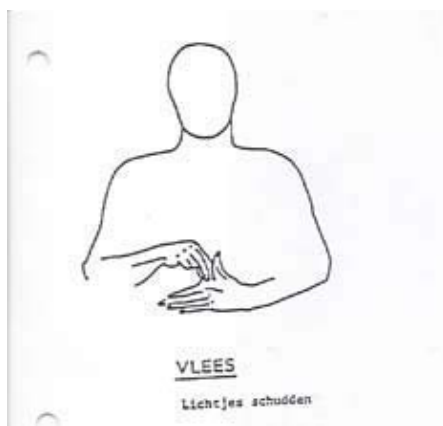
Voeg de prei bij het gehakt en een beetje water toe.

Roer om met een houten lepel. Zet een deksel op de pot. Laat een beetje stoven.

Voeg het water en de bouillonblokjes toe.

Kruid met peper en zout. Zet een deksel op de pot. Laat 15 minuten sudderen.

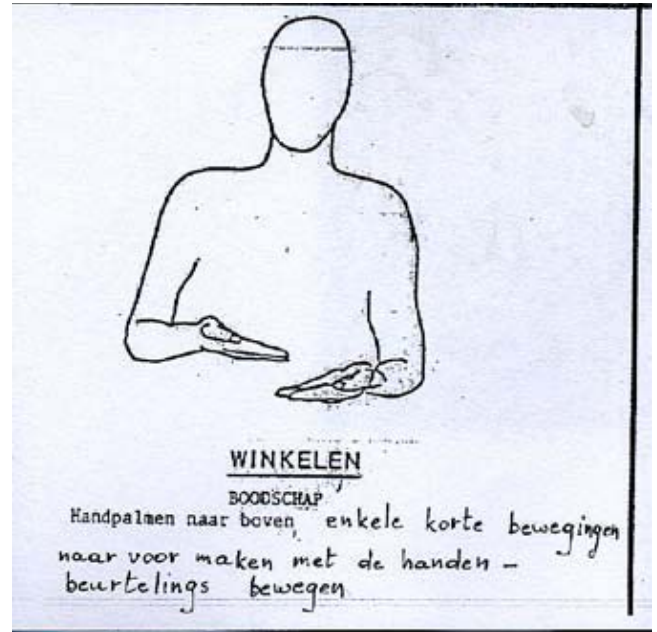
Roer de kaas eronder.



Parmaham-bielookpersilladerolletjes

Boodschappenlijst voor 6 personen:

- 1 klein wit brood
- boter
- peterselie
- zout/peper
- netje knoflook
- bieslook
- 6 sneden parmaham (80 g)



Vlees-boter-brood-wo

Dit heb je nodig voor 6 personen:

- 50 g broodkruim
- 50 gram boter
- 1 1/2 eetlepel peterselie
- zout/peper
- 1/2 teentje knoflook
- bieslook
- 6 sneden parmaham (80 g)



Werkwijze:

1 verkruimel het brood.

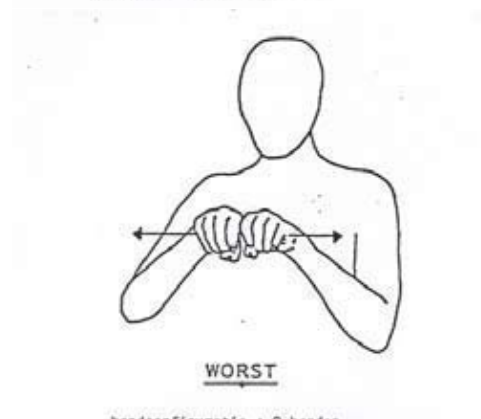
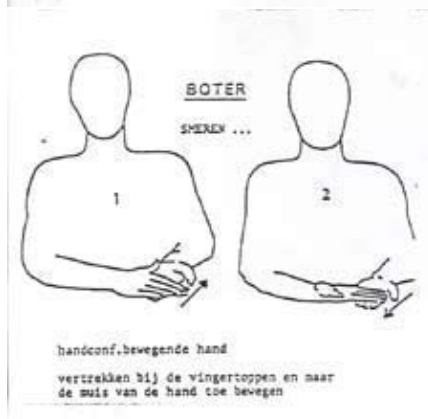
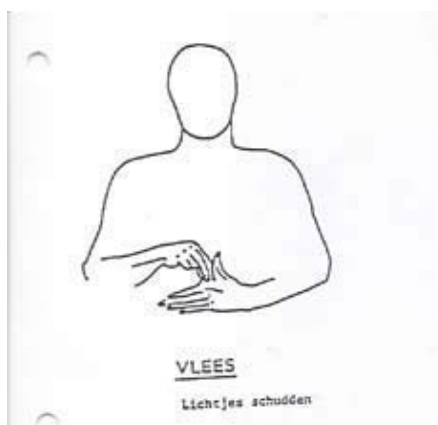
2 Snijd met een schaar de peterselie fijn in een glas.

3 Meng met een vork in een kom: 50 gram boter, een halve eetlepel gehakte peterselie & gesnipperde bieslook, zout en peper en 50 gram broodkruim.

4 Pers een half teentje knoflook uit.
Doe het erbij.

5 Beleg sneden rauwe ham met de bieslookpersillade. Rol ze op.

6 Snijd de ham-bieslookpersilladerolletjes in schijfjes



Boterham met citroen- mayonaise & ei

1 potje mayonaise met citroen (300 ml)
6 eieren
netje sjalotten
peterselie

1 Zet het keukengerei

klaar:

kleine kookpot of eierkoker

mes

bord/vork

kom

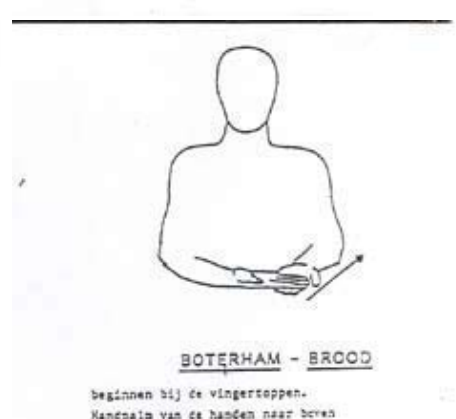
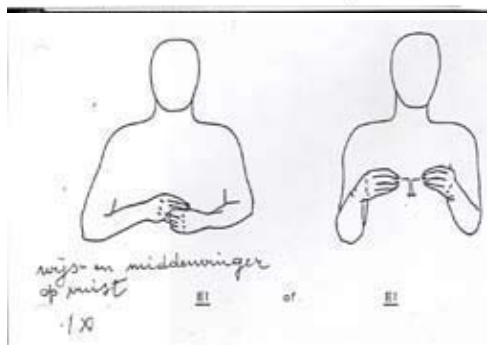
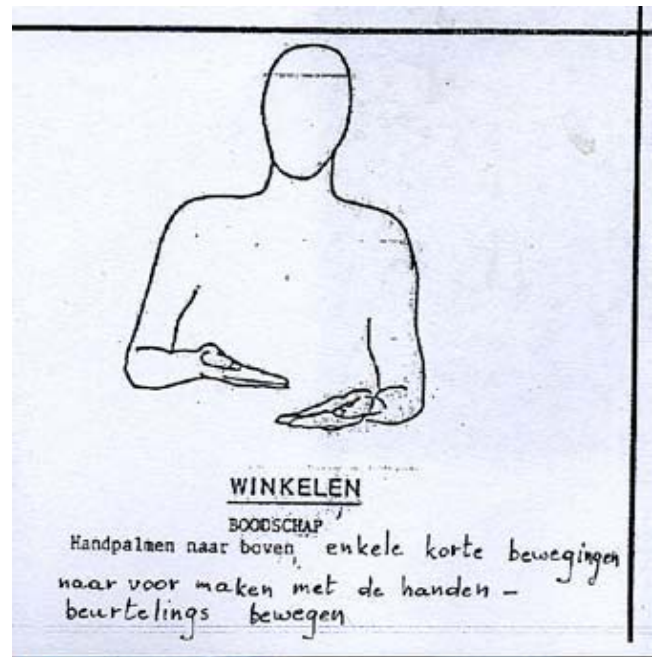
2 eetlepels

schaar

keukenhanddoek

keukenmachine of peterseliemolen of schaar/glas

plank



Toastjes met eiersalade

Dit heb je nodig voor 6 personen:

- 1 eetlepel mayonaise met citroen
- 3 hard gekookte eidooiers
- 1 kleine sjalot
- 1 soeplepel gemalen peterselie

voor de versiering:

- fijngehakt hard gekookt wit van ei
- peterselie

Werkwijze :

1 Hard gekookte eieren:

Prik een gaatje in de bolle kant van de eieren.

Leg de eieren in een pannetje. Zet ze onder(koud) water. Breng het water aan de kook. Laat ze 8 à 10 minuten koken.(Reken vanaf het kookpunt van het water.)Laat koud water over de eieren stromen(=schrikken).

Of plaats de eieren met het gaatje naar boven in de eierkoker.Vul het maatbekertje met water tot aan de maatstreep voor 6 hard gekookte eieren. Giet het water in de eierkoker.Steek de stekker in het stopcontact. Laat na het signaal koud water over de eieren stromen(=schrikken.)

2 Pel de eieren warm.

3 Snijd de eieren overlans door.

4 Haal de dooiers eruit. Zet de halve witten van ei opzij.

5 Prak de dooiers met een vork.

6 Knip de peterselie zonder steeltjes met een schaar klein. Was de peterselie. Droog met een keukenhanddoek.

Maal de peterselie met de keukenmachine.

Of maal de peterselie boven een kom met de peterseliemolen.

Of knip de peterselie met een schaar fijn in een glas.

7 Pel de sjalot. Snipper ze op een plank met een aardappelmes fijn.

8 Meng 1 grote soeplepel mayonaise, geprakte eidooier, sjalot en 1 soeplepel gemalen peterselie.

9 Opdienen:

Hak het wit van ei fijn.

Besmeer toastjes met eiersalade.

Versier met fijngehakt hard gekookt wit van ei en versier met peterselie.



Mini Quiche Lorraine

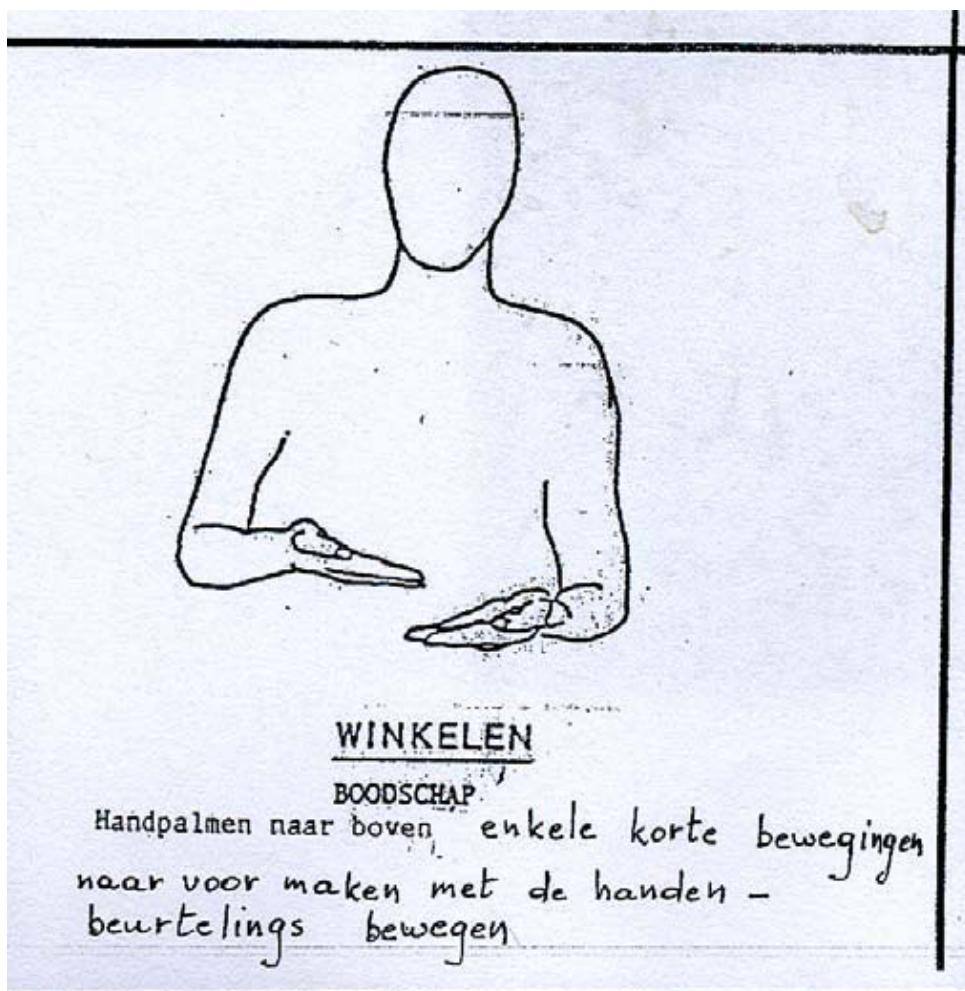
Boodschappenlijst voor 6 personen:

een halve liter melk
1 pak zout
6 eieren
peperrollen
70 gram gemalen gruyèrekaas
1 doos maïzena
1 x bladerdeeg Herta

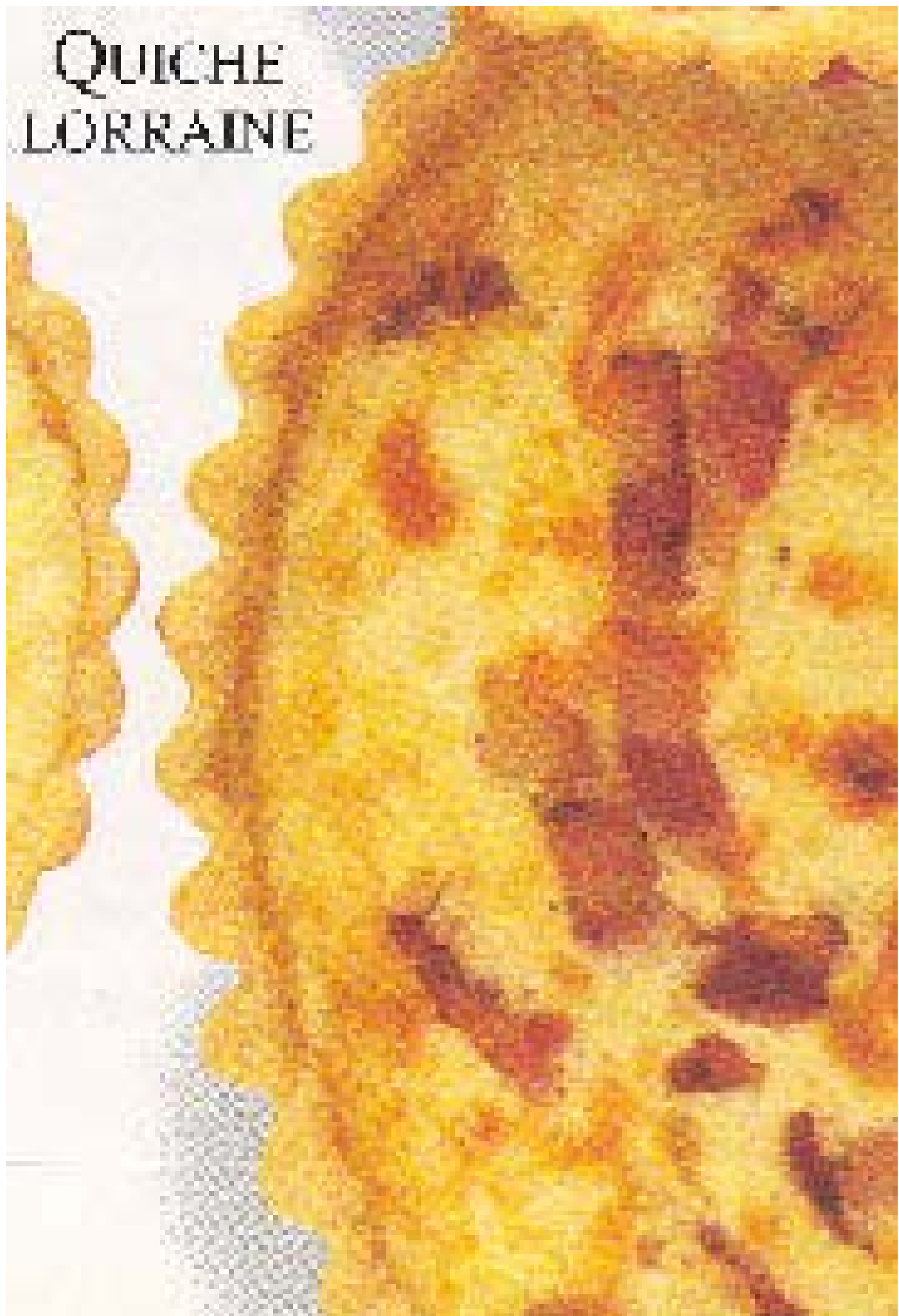
4 x 50 gram gerookte spekblokjes

1 Zet het keukengerei klaar:

weegschaal
Slappe vorm met putjes
koekepan
maatbeker
klopper
koffielepel
houten lepel
onderzetbordje/mes
pannenkoekenmes
soeplepel
kookwekker
pannenlappen



QUICHE LORRAINE



Mini Quiche Lorraine

2 de quiches

Dit heb je nodig

voor 14 dwerg quiches :

50 gram gerookte spekblokjes

1 vel bladerdeeg Herta

25 gram gemalen gruyèrekaas

Verder

100 ml melk

zout

1 ei

peper

5 gram maïzena

Werkwijze:

Verwarm de warme luchtoven voor op 200gr C. Zet alles klaar.

1 Leg een klein glas (BP) omgekeerd op de bladerdeeg. Snijd de vorm 14 x uit. Bekleed de putjes in een slappe vorm met bladerdeeg.

2 Zet de slappe vorm op een bakplaat.

3 Doe het spek in een koekenpan en laat een paar minuten bakken tot het krokant is.

Verdeel het spek over het deeg. Bestrooi met gemalen kaas.



Kleine taart met kaas, ei, vlees & melk

3 de vulling

4 Breek het ei in een maatbeker
Voeg de melk, maizena, 1 gram zout en
6 draaien van de pepermolen toe.
Klop los.

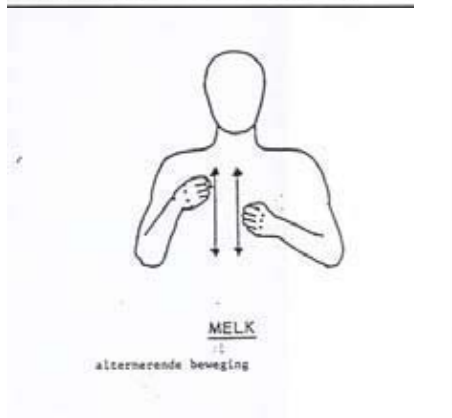
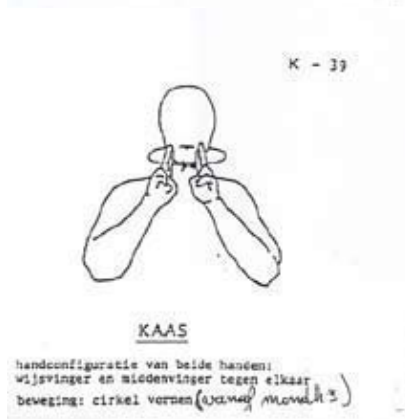
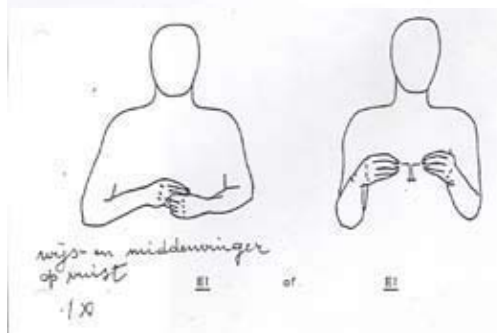
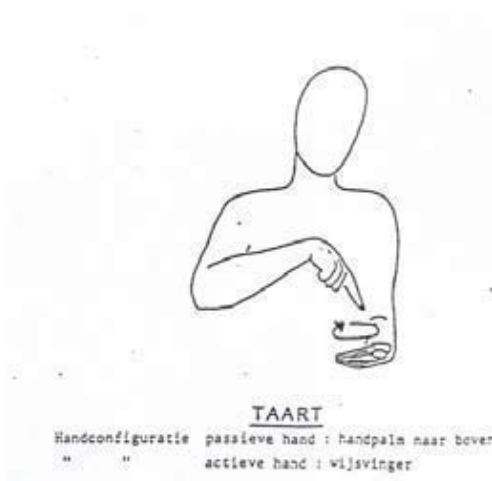
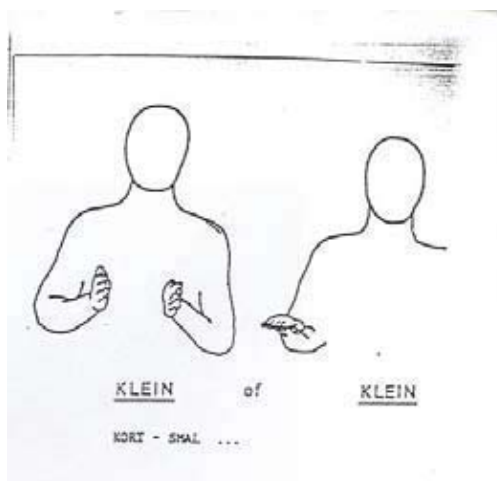
5 Giet het mengsel 15 minuten voor het opdienen in de vormpjes. Zet onmiddellijk in de oven.

6 Bak de dwergquiches 15 minuten op 200°C.

7 Verminder de temperatuur van een warme luchtoven naar 175gr C. Draai de bakplaat met de minst gekleurde taartjes in de oven. Bak de dwergquiches nog 10 minuten.

8 Ontvorm de dwergquiches.

9 onmiddellijk opdienen!



De voorbereiding

Dit heb je op voorhand nodig voor kikkerbiljetjes in 50 bladerdeegbakjes:

- 12,5 gram boter
- 3 sjalotten
- 500 gram kikkerbillen
- 2 en een halve dl water
- een half visbouillonblokje
- 2 en een halve dl droge witte wijn
- teentje knoflook
- peper,zout
- 12,5 gram boter
- 3 stammen wit van prei
- 3 soeplepels room

Werkwijze :

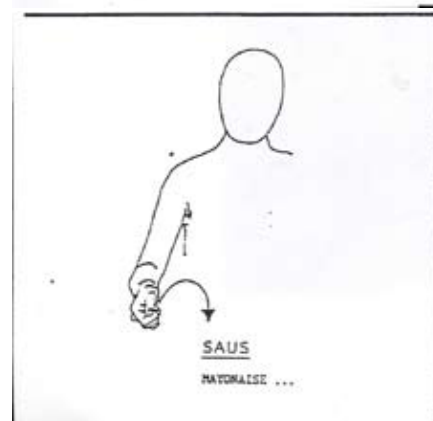
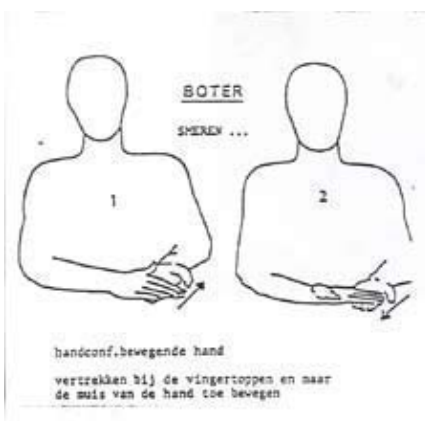
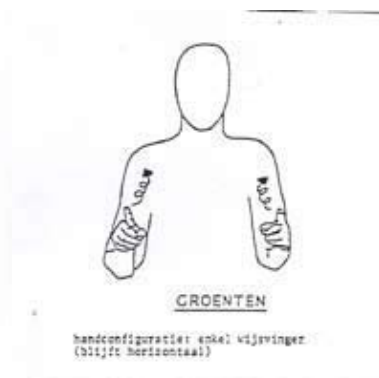
Meet 2 en een halve dl water af. Breng het water aan de kook in een kleine kookpot. Los het half visbouillonblokje erin op.

Snipper de sjalotfijn.

Smelt een klont boter in een grote kookpot. Laat de sjalot glazig worden in de boter.Voeg de kikkerbillen, de fumet, de wijn, peper en 1 koffielepel zout toe. Pers het lookteentje erin uit.Laat 10 minuten sudderen.

Was de prei en snijd ze fijn. Smelt een klont boter in een kleine kookpot, voeg de prei, peper, een halve koffielepel zout en 3 soeplepels roomtoe. Zet een deksel op de kookpot.Laat ongeveer 5 minuten stoven.

Neem de kikkerbillen uit de kookpot en ontbeen ze.Laat het kookvocht van de kikkerbillen inkoken tot er 2 en een halve dl overblijft .Voeg de ontbeende kikkerbillen toe.Dek af. Plaats in de koelkast of vries in.



Dit heb je nodig voor saus voor kikkerbiljetjes

- 5 soeplepels room
- 12,5 gram boter
- witte maïzena express
- citroen
- bieslook
- peterselie
- 50 bladerdeeggebakjes

Werkwijze:

Snijd bieslook fijn. Was de peterselie en snijd met een schaar fijn in een glas. Voeg 5 soeplepels room toe aan het kookvocht met de kikkerbillen. Breng aan de kook.

Bind de saus met maïzena express.

Roer er een stuk boter door. Pers de citroen.

Breng de saus op smaak met 1 soeplepel en 1 koffielepel citroensap, peper, zout, bieslook en peterselie.

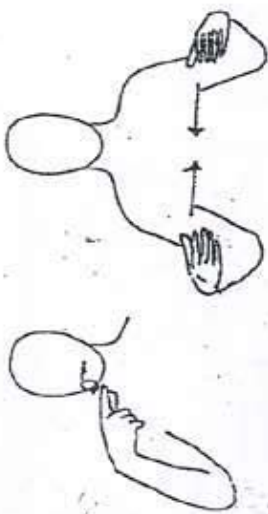
Dien op :

Verwarm de bladerdeeggebakjes in de oven op 100°C.

Leg met een koffielepel een beetje gestoofde prei op de bodem van de bladerdeeggebakjes 3 Vul, met een koffielepel, de bladerdeeggebakjes met de saus



praatgroep



SMOG

Spreeken Met Ondersteuning van Gebaren

LEREN



14 mei 2007

Dag Greet,

Tijdens de laatste SMOG- en praattavond werd een datum vooropgesteld om het schooljaar uit te zwacieren.nl. dinsdag 19 juni 2007.

Met dit briefje wil ik even navragen of deze datum nog steeds voor iedereen geschikt is. Zo niet, laat dit dan snel weten aub.

De formule van de voorbije 2 schooljaren blijft behouden. Meer concrete informatie volgt nog.

Groetjes,
Rafje