

**Lekkere gevulde speculaas bakken
met het recept van
'Heel Holland bakt bakker', Cas Wolters**





Sinterklaas is in het land!

Een heerlijke tijd. En natuurlijk passen daar allerlei lekkernijen bij.
Milo is ook een snoepkont en is wel voor een bakfestijn, samen met Cas, te vinden.
Wij gaan daarom heerlijke gevulde speculaas maken!
Natuurlijk doen wij dit met behulp van ondersteunde communicatie.

We hebben even op een rijtje gezet wat we ‘voor je gebakken hebben’ in dit document:



Het recept: “heel Milo bakt samen met Cas, Gevulde speculaas”

We beginnen natuurlijk met de beschrijving van het recept en wat je daarvoor allemaal nodig hebt.
Voorraad nakijken, boodschappen doen en je kunt van start!

Placemat: lekker smikkelen vanaf een OC-placemat. Dat is wel nét zo leuk!

Tip! Print de placemat liggend en in A3-formaat uit.
Plastificeer of lamineer het en je kunt er nog lang van genieten

Het script voor het maken van gevulde speculaas.

Hierin leggen we met picto’s stap voor stap uit hoe je deze heerlijke gevulde speculaas kunt maken.

Kijk ook eens naar “Hoe maak ik een script”?

Deze handleiding tref je ook aan.
Zo kun je het script van gevulde speculaas makkelijk gebruiken.



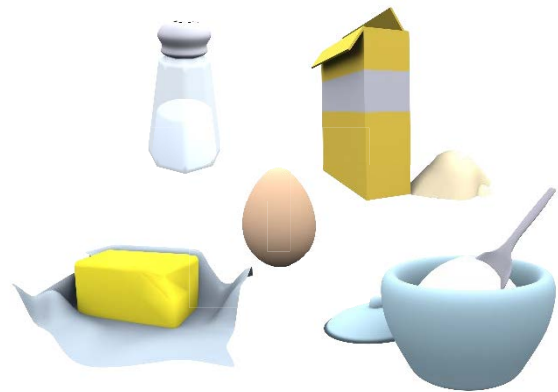
Heel Milo bakt samen met Cas

Recept gevulde speculaas

Ingrediënten

- 160 bruine basterdsuiker
- 140 gram koude roomboter
- 20 gram lauw water
- 3 gram zout
- 275 gram patentbloem
- 20 gram speculaaskruiden
- 5 gram bakpoeder

- 400 gram amandelspijs
- 40 gram roomboter
- 1 ei



- Blanke amandelen voor decoratie
- Ei voor af te strijken

Benodigheden

- 2 kommen om in te kunnen kneden
- Mes
- 6 eetlepels
- Weegschaal
- Deegroller
- Plasticfolie
- Maatbeker
- Spuitzak
- Snijmesje
- Oven
- Kommetjes om de ingrediënten vooraf in af te wegen.

Bereidingswijze



Meng de suiker samen met de boter, het water en het zout in een kom. Kneed dit goed door met je handen. Hierna doe je de bloem, de speculaaskruiden en het bakpoeder in een andere kom. Voeg dit bij het botermengsel en kneed weer door tot een stevig deeg.

Verpak daarna het deeg in plastic en zet het in de koelkast.

Nu kun je de amandelspijs afwegen. Voeg hierbij boter en een ei. Kneed dit met je handen tot een stevige brei. Laat het eventjes staan.



Haal het deeg uit de koelkast. Kneed het kort door.



Strooi wat bloem op het aanrecht en rol vervolgens met een deegroller het deeg uit tot een lap van ongeveer 3 mm.

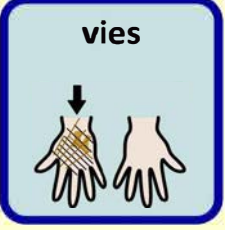
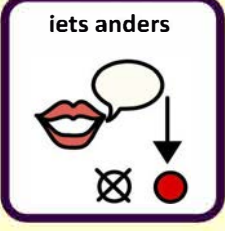
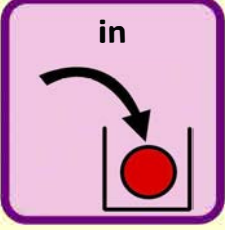
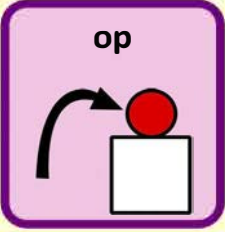
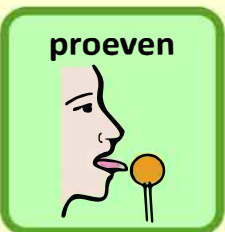
Pak bij Cas een taartvorm, leg hierin het deeg op de bodem. Plaats hierop al de amandelspijs. Sluit dit vervolgens af met een plak deeg en snijd het netjes bij. Strijk de taart af met ei. Strooi hier wat amandelen overheen en strijk het opnieuw af met ei.

Plaats de taart in de oven op 180 °C voor ongeveer 30 minuten.

Na het afkoelen kunnen de kinderen de taart decoreren met botercrème, slagroom of andere versiersels.



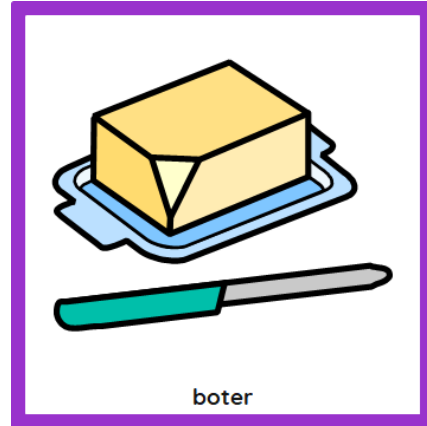
En nu,..... lekker smullen!



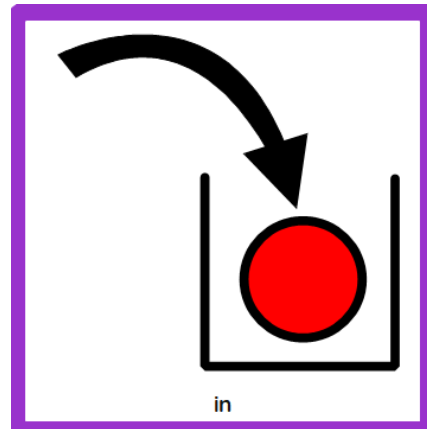
Zet je spullen hier maar neer en wijs de woorden eromheen maar aan!



Doe de boter in de kom



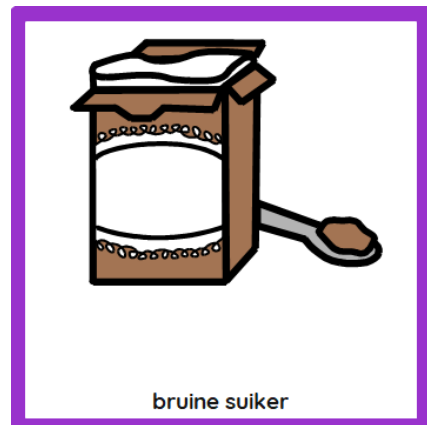
boter



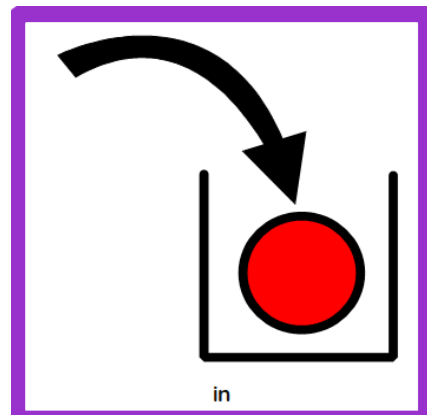
in



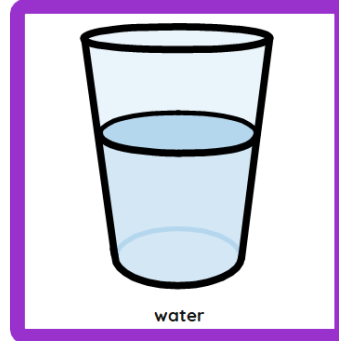
Doe de basterdsuiker in de kom



bruine suiker



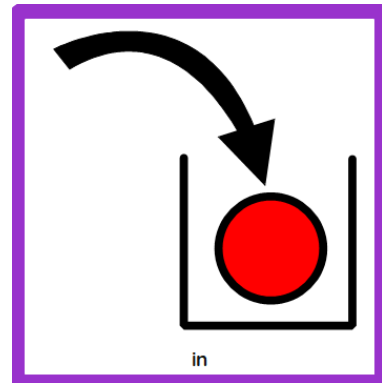
in



water



zout

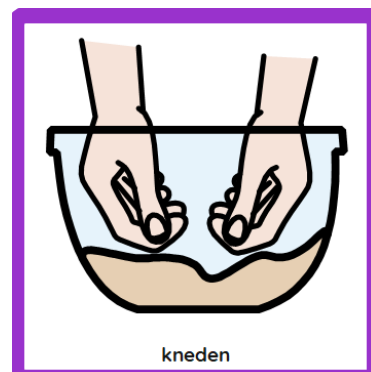


in

Doe het zout en water in de kom

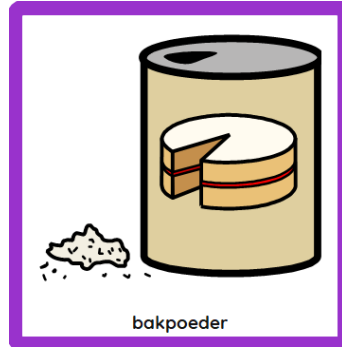


goed



kneeden

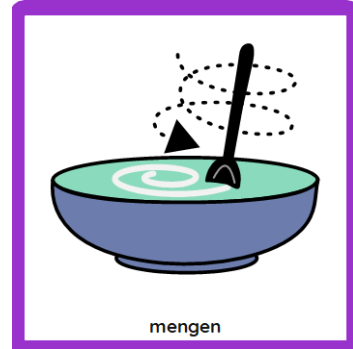
Kneed dit goed door elkaar



bakpoeder

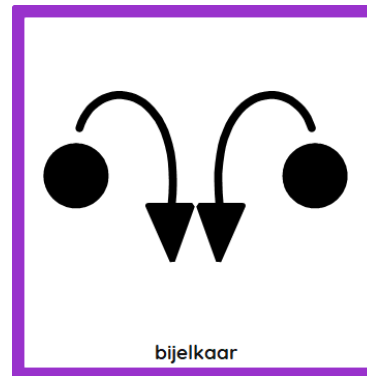


speculaaskruiden

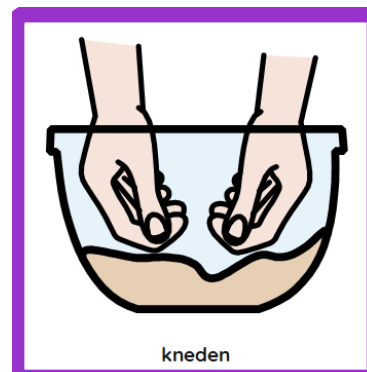


mengen

Meng in een nieuwe bak de speculaaskruiden met het bakpoeder

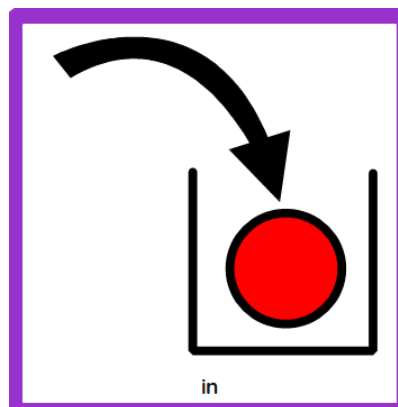
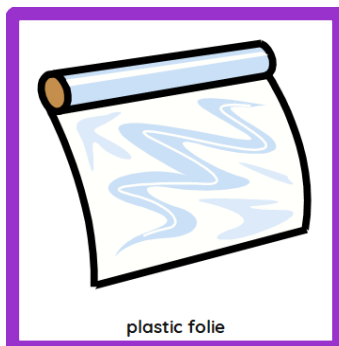


bijelkaar

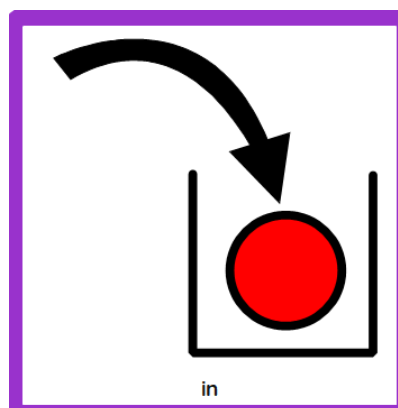
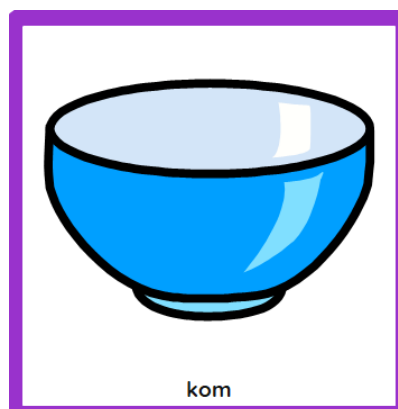


knenen

Doe de beide mengsels bij elkaar en kneed het goed tot één geheel



Doe het deeg in de plastic folie en leg deze in de koelkast



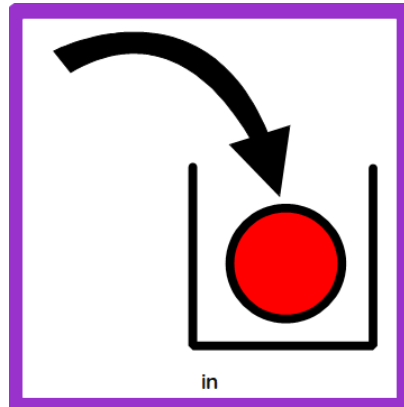
Doe de amandelspijs in een kom



Doe het ei er in



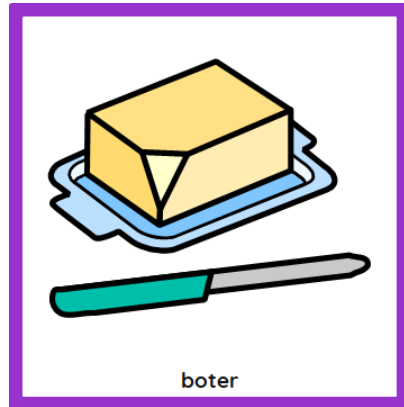
ei



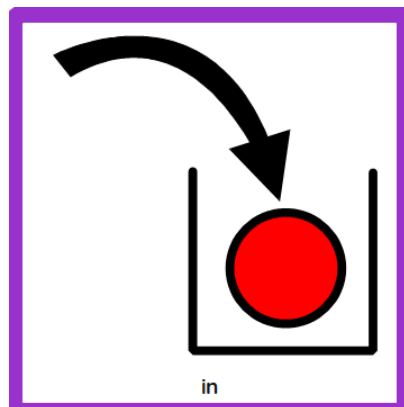
in



De de boter er ook in



boter



in

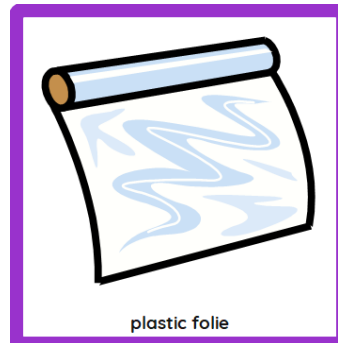


knedden



laten staan

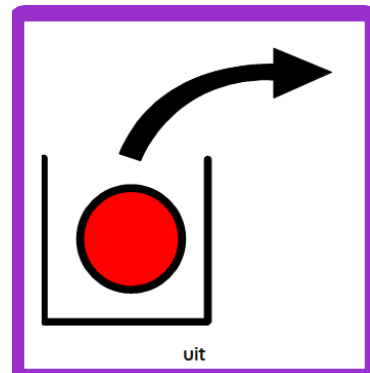
Kneed dit samen en laat het even staan



plastic folie



koelkast

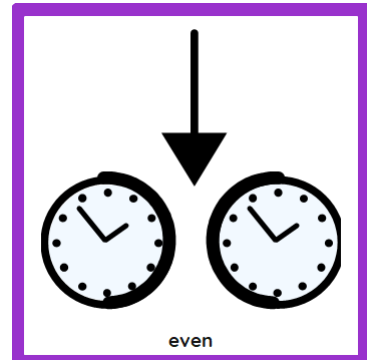


uit

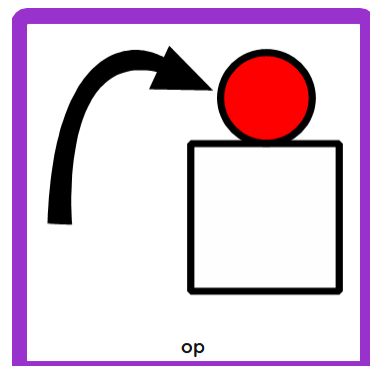
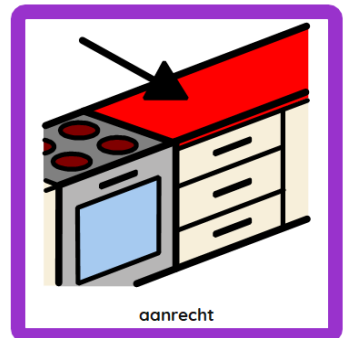
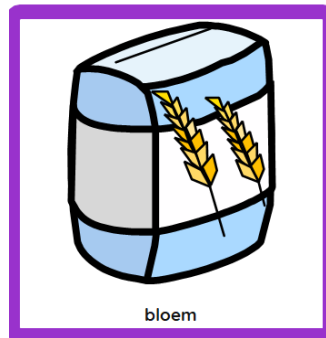
Haal het deeg uit de koelkast en pak het uit

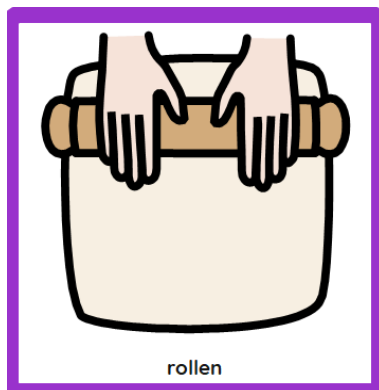


Kneed het nog even door

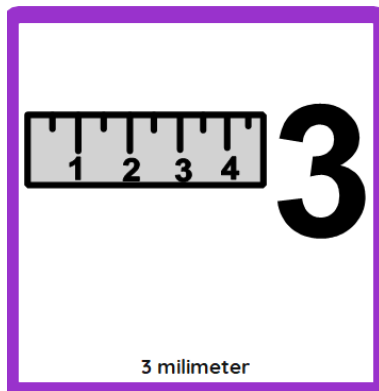


Doe wat bloem op het aanrecht



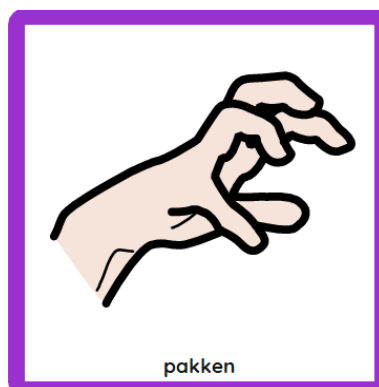


rollen

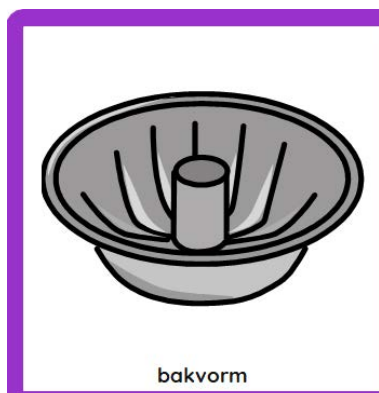


3 millimeter

Rol het deeg uit tot een lap van 3 mm dikte



pakken

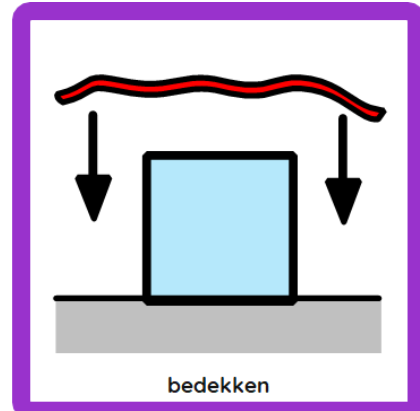


bakvorm

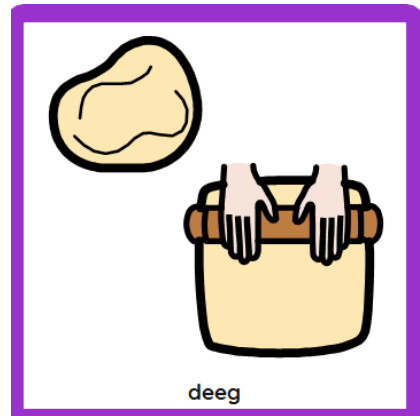
Pak een bakvorm



**Bedek de bodem van de
bakvorm met het deeg**



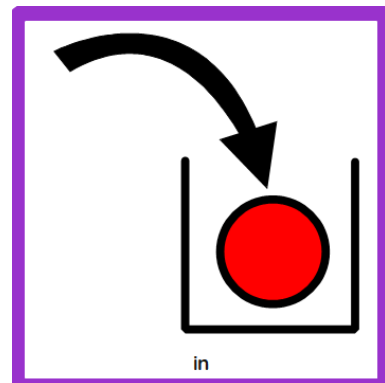
bedekken



deeg



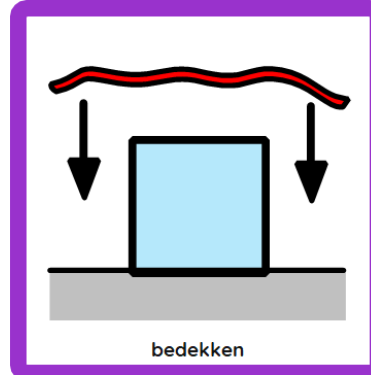
**Doe het spijs er dan in en
verdeel het over de bakvorm**



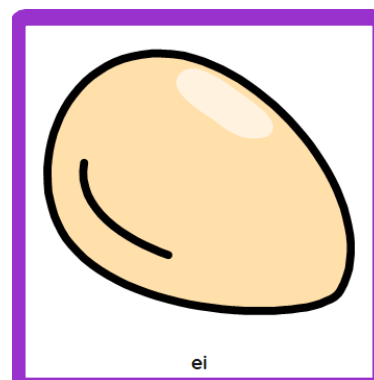
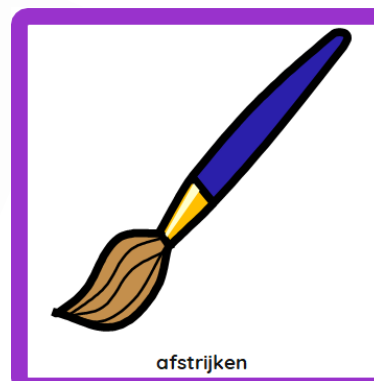
in



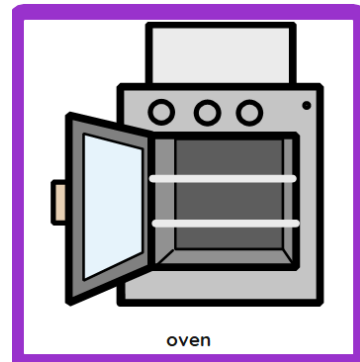
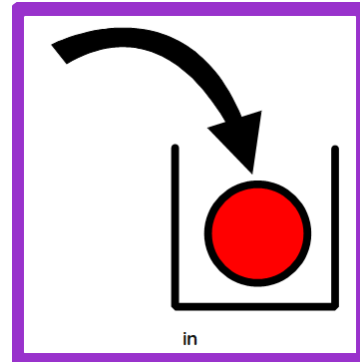
verdelen



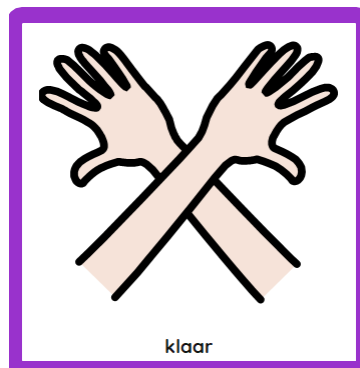
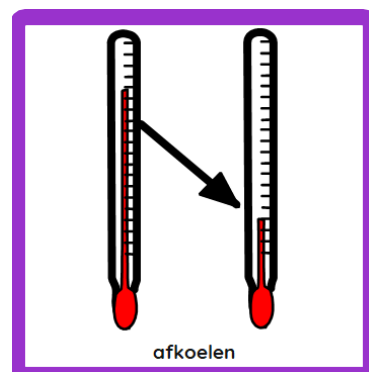
Dek het af met een laag deeg en bestrooi met amandelschaafstel



Strijk het af met ei



De taart kan de oven in! Op 180 graden 30 minuten bakken



Na 30 min is de taart klaar, wel even laten afkoelen hoor!

Script maken

We geven hier twee voorbeelden hoe je het script handzaam kunt gebruiken.

Script met breukring of tie-wrap

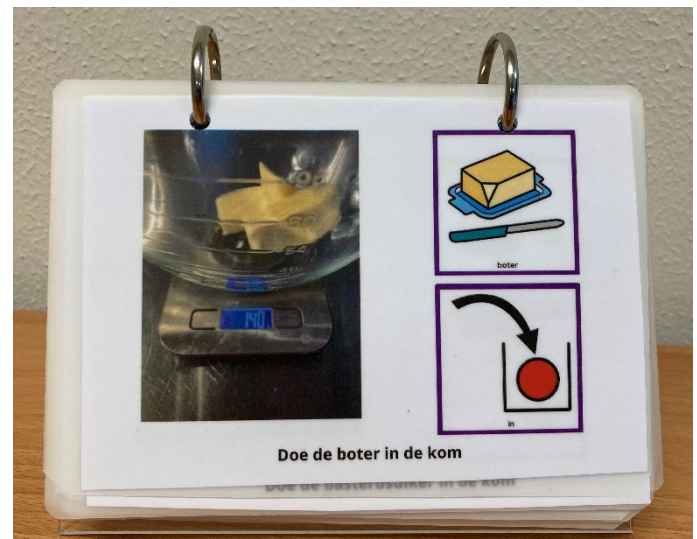
- Print je script enkelzijdig uit, bijvoorbeeld die van 'Ballon knutselen'.
- Knip elke stap los van elkaar. Bij 'Ballon knutselen' kan dit door over de stippelijntjes te knippen.
- Heb je een lamineerapparaat? Lamineer dan de uitgeknipte plaatjes en knip ze daarna nogmaals uit. Zo kunnen de plaatjes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



Script op een foto omslag lijstje

Je kent ze misschien wel als fotolijstje, of als je handig bent maak je er zelf één met een tweerings ringband mechaniek (bijvoorbeeld van een ringband ordner). Je hebt dan een handige standaard voor je script.

- Print je script enkelzijdig uit, bijvoorbeeld die van 'Gevulde speculaas bakken met Cas'.
- Knip elke stap los van elkaar door over de stippelijntjes te knippen.
- Heb je een lamineerapparaat? Lamineer dan de uitgeknipte plaatjes en knip ze daarna nogmaals uit. Zo kunnen de plaatjes lekker vies en nat worden.
- Maak met een perforator twee gaatjes in het midden bij alle stappen.
- Bevestig de blaadjes op de (foto)standaard (let op de volgorde!).
- Je script is klaar!



Op deze manier kun je een script maken voor elke gewenste activiteit



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>

