

## ***Firwat hunn ech dëst Buch geschriwwen?***

D'Iddi e Backbuch ze schreiwe fir Kanner, Jugendlecher an Erwuessener mat spezielle Besoinen hat ech scho virun e puer Joer. Wéi dun eng Frëndin virun enger Zäit mir sot „Ma da maach et dach endlech, herno deet et der leed wanns de't net gemaach hues“ hunn ech domat ugefaang.

Selwer Mamm vun engem autistesche Kand hunn ech fonnt, dass dat richtegt Buch, dat fir dës Kanner wichteg wier, nach net um Maart ass. Als Hobbybäckerin hunn ech elo probéiert einfach Rezepten ze schreiwen déi ech mat mengem Meedchen ausprobéiert hunn, an dat huet och geklappt.

Et ass schéin ze gesinn, wann d'Kanner mierken, dass si och selwer kënnen baken, wéi stolz dat se mécht. Si gi vill méi selbstsécher, et hëlleft hinnen an hirem Liewe weiderzecommen, si trauen sech eppes an dat ass wichteg.

## ***Warum habe ich dieses Buch geschrieben?***

Die Idee ein Backbuch zu schreiben für Kinder, Jugendliche und Erwachsene mit speziellen Bedürfnissen hatte ich schon vor vielen Jahren. Als vor einiger Zeit eine Freundin mir dann sagte „dann schreib es doch endlich, später wird es dir leid tun wenn du's nicht gemacht hast“ habe ich damit angefangen.

Selbst Mutter eines autistischen Kindes, fand ich, dass das richtige Buch, das für diese Kinder wichtig wäre, noch nicht auf dem Büchermarkt existiert. Als Hobbybäckerin habe ich dann versucht ganz leichte Rezepte zu schreiben und diese dann auch mit meiner Tochter auszuprobieren. Und das hat funktioniert.

Es ist einfach schön zu sehen wenn die Kinder merken, dass sie auch selber backen können und wie stolz sie darüber sind. Dadurch werden sie in ihrem Selbstvertrauen gestärkt und das hilft ihnen in ihrem späteren Leben weiterzukommen, das Vertrauen in sich selbst ist sehr wichtig.

## ***Pourquoi ai-je réalisé ce livre ?***

L'idée d'écrire un livre de cuisine pour enfants, adolescents et adultes à besoins spécifiques m'est déjà venue il y a plusieurs années. Il y a quelque temps une copine m'a dit « allez vas y, écris ton livre, sinon tu regretteras de ne pas l'avoir fait » et c'est ainsi que j'ai commencé à écrire.

Etant moi-même maman d'un enfant autiste, j'ai constaté que sur le marché on ne trouve pas de livre adapté aux besoins de ces enfants. En tant que pâtissière amateur, j'ai écrit des recettes simples que j'ai essayé de réaliser avec l'aide de ma fille. Et cela a fonctionné.

C'est un grand plaisir de voir la fierté des enfants quand ils remarquent qu'eux aussi peuvent réaliser une recette. Ceci les aide à avancer dans leur vie, ils deviennent plus sûrs de soi, ils osent faire quelque chose, ce qui est très important.



**Dany  
Jacoby-Bausch**

## Erklärungen zum Buch

A mengem Bakbuch wëll ech vermeide mat enger Wo ze schaffen, wat fir Kanner mat spezielle Besoinen oft vill ze schwéier ass. Ech schaffen nëmme mat 4 verschidde-faarwege Moossbecher, déi ënnerschiddlech Quantitéite kënnen ophuelen (60 ml, 80 ml, 125 ml an 250 ml). Well net mat enger Wo geschafft gëtt, ass kee Botter oder Margarine an de Rezepten, dës ginn ersat duerch Ueleg oder wäisse Kéis.

D'Buch ass a 6 Kategorien agedeelt: Muffins, Kuchen, Crêmen, Taarten, Kichelcher a Spezielles mat jee 6 Rezepten, also am Ganze 36 Rezepten.

Fir d'Rubriken éischter erëmzefannen schaffen ech mat ville Faarwen, sou dass d'Muffins zum Beispill turquoise sinn, d'Kichelcher blo, asw. ... och huet ee bei all Rezept den Numm an d'Bild vum Rezept. Zum Beispill de Numm Schockela-Muffin + Bild vu Muffin.

Et sinn also vill Foto'en a Piktogrammen an dësem Buch, esou dass d'Kanner déi net liese kënnen domat eens ginn. Fir d'Kanner och gläichzäiteg ze motivéiere fir e bëssen ze liesen, stinn och e puer Wieder an de Rezepten. D'Buch ass an 3 Sproochen geschriwwen, **Lëtzebuergesch**, **Däitsch** a **Franséisch**.

All Rezept ass esou opgebaut dass een zum Ufank eng Lëscht huet mat all den Zutaten déi ee muss hu fir d'Rezept ze maachen, duerno huet een eng Lëscht mat allem Material wat ee brauch an da fängt d'Rezept un.



**Ganz wichteg:**  
Fir richtig ze moossen, müssen d'Becher ëmmer randvoll gemaach ginn.

## Erklärungen zum Buch

In diesem Backbuch will ich vermeiden mit einer Backwaage zu arbeiten, das ist für Kinder mit speziellen Bedürfnissen oft viel zu schwierig. Hier wird mit 4 verschiedenen farbigen Messbechern gearbeitet, die unterschiedliche Quantitäten aufnehmen können (60 ml, 80 ml, 125 ml und 250 ml). Weil man Butter oder Margarine nicht in Milliliter verarbeiten kann, arbeite ich anstelle mit Öl oder Quark.

Das Buch ist in 6 Kategorien aufgeteilt: Muffins, Kuchen, Crêmen, Torten, Kekse und Spezielles mit je 6 Rezepten, also im Ganzen 36 Rezepten.

Damit man es leichter hat die Rubriken wiederzufinden, wird auch hier viel mit Farben gearbeitet, sodass z.B. die Muffins in türkis, die Kekse in blau gekennzeichnet sind usw., des Weiteren findet man bei jedem Rezept den Namen sowie das Bild z.B. Schokoladen-Muffin + Bild vom Muffin.

In diesem Buch haben wir also viele Fotos und Piktogramme um den Kindern, die nicht lesen können es so einfach wie nur möglich zu machen, jedoch soll es die Kinder auch motivieren ein wenig zu lesen deshalb stehen auch ein paar Worte im Rezept. Das Buch ist in 3 Sprachen geschrieben. **Luxemburgisch**, **Deutsch** und **Französisch**.

Jedes Rezept ist so aufgebaut, dass man anfangs eine Liste hat mit allen Zutaten und dann eine Liste mit allen Materialien, die benötigt werden, dann beginnt das Rezept.

**Ganz wichtig:**  
Damit richtig abgemessen wird, müssen die Messbecher randvoll sein.



## Explications concernant le livre

Dans ce livre je veux éviter de travailler avec une balance de cuisine, souvent ceci est trop difficile pour les enfants à besoins spécifiques. Tous les ingrédients sont mesurés à l'aide de 4 gobelets dont les couleurs nous indiquent les quantités (60 ml, 80 ml, 125 ml et 250 ml). Comme il est impossible de mesurer le beurre et la margarine en millilitres ceux-ci sont remplacés par de l'huile ou du fromage blanc.

Le livre est divisé en 6 catégories à respectivement 6 recettes : muffins, gâteaux, crèmes, tartes, biscuits et recettes spéciales, en tout 36 recettes.

Afin de retrouver facilement les différentes catégories, j'utilise ici aussi des couleurs, par exemple du turquoise pour les muffins, du bleu pour les biscuits etc. De plus, chaque recette est présentée avec le nom

et les images respectifs, p.ex. muffins au chocolat + image d'un muffin.

Ce livre est donc riche en images et pictogrammes afin que les enfants ne sachant pas lire s'y retrouvent sans problèmes, mais afin de les motiver à lire il y a aussi quelques mots d'explications. Le livre est rédigé en 3 langues: luxembourgeois, allemand et français.

Chaque recette est construite comme suit, au début une liste avec tous les ingrédients, puis une autre liste avec tout le matériel nécessaire, puis la recette.



**Très important :**  
**Pour avoir les bonnes mesures les gobelets doivent être remplis à ras bord.**

## Weider Informatiounen

D'Buch soll awer net nëmme fir Kanner mat spezielle Besoinen sinn mä och fir Kanner aus engem Précoce, Spillschoul oder all déi déi eréischt ufänke mat liesen.

Dëse Projet ass zu 100 Prozent benevol, dat heescht dass den „Visual Artist“, all déi Leit déi mech tatkräfteg ënnerstëtzt hunn an ech selwer näischt kréie fir dëst Buch ze realisieren.

Ech hunn natierlech och Sponsere gesicht fir dëst Buch ze realisieren a soen hinnen hei och villmools Merci fir hir Ënnerstëtzung. Och deene Leit, déi mech ënnerstëtzt hunn, sief et beim Baken, beim Kontrolléiere vu mengen Texter, asw. ... soen ech villmools Merci.

Sollt nom Verkaf vun de Bicher e Betrag iwwreg bleiwen, gëtt dee fir e gudden Zweck am behënnerte Beräich zu Lëtzebuerg gespent.

Ech hoffen, dass Dir esou vill Freed mat dësem Buch huet wéi ech es hat beim Erstellen. Ech wënschen lech e gutt Gelänge vun de Rezepten a loosst lech se gutt schmaachen.

## Weitere Informationen

Dieses Buch ist auch wertvoll für Kinder aus einem Kindergarten, aus der Vorschule, oder Grundschule, die Kinder die erst mit dem Lesen beginnen.

Dieses Projekt ist zu 100 Prozent ein Benevolat, das heißt dass der „Visual Artist“, alle Leute die mir tatkräftig zur Seite standen und ich selbst, nicht entlohnt werden für die erbrachte Leistung.

Natürlich habe ich auch Sponsoren gesucht und möchte ihnen hiermit einen großen Dank aussprechen für die finanzielle Unterstützung. Auch einen großen Dank an die Leute die mich beim Backen, beim Kontrollieren der Texte usw. ... unterstützt haben.

Sollte nach dem Verkauf der Bücher noch ein Restbetrag bleiben, wird dieser an einen guten Zweck im behinderten Bereich hier in Luxemburg gespendet.

Ich hoffe, dass dieses Buch Euch soviel Freude bringt wie mir beim Erstellen. Ich wünsche Ihnen ein gutes Gelingen und genießen Sie das Gebäck.

## Autres informations

Ce livre n'est pas seulement destiné aux enfants à besoins spécifiques mais aussi aux enfants des précoces, de l'école maternelle et de l'école fondamentale, les enfants qui commencent à lire.

Ce projet se base à 100 % sur un travail bénévole, ce qui veut dire que ni le « visual artist », ni les gens qui m'ont aidé dynamiquement, ni moi-même ne sont rémunérés pour la réalisation de ce livre.

J'ai aussi cherché des sponsors auxquels je désire exprimer ici mes remerciements pour leur soutien financier. Je désire également remercier toutes les personnes qui m'ont soutenue, que ce soit pour cuisiner, pour contrôler mes textes, etc.

Si, après avoir vendu la totalité des livres, un excédent serait réalisé, un don sera fait au profit d'une association dans le domaine du handicap au Luxembourg.

J'espère que vous trouverez autant de plaisir en utilisant ce livre que moi j'en ai eu en l'écrivant. Je vous souhaite bonne réussite et régalez vous avec les pâtisseries.