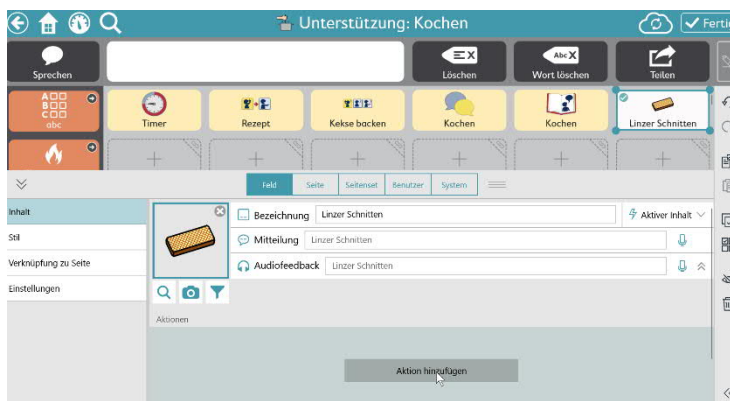




Snap Core First Skriptfunktion: Kekse backen


Die Skriptfunktion ermöglicht beliebig viele Teilschritte einer Aktion in einer chronologischen Liste darzustellen. So können Handlungsschritte oder auch soziale Skripte dargestellt werden und zum Erlernen bzw. Begleiten von selbstständigem Handeln führen.

Erstellen eines Skriptes zum Kekse backen:



Navigieren Sie zunächst auf ein freies Feld, von dem aus sich Ihr Skript öffnen soll.

Tipp: Für unsere „Linzer Weihnachtsschnitten“ bietet sich das Thema Kochen an. Hier kann im Bereich „Unterstützung“ die „Linzer Schnitte“ abgelegt werden.

1. Wechseln Sie mit Hilfe des Zahnrades  an der oberen rechten Ecke in den Bearbeitungsmodus.
2. Klicken Sie auf das Feld. Geben Sie eine entsprechende Bezeichnung ein und wählen Sie ein Symbol (s.o.).
3. Um das Feld als Skript zu nutzen, muss die Aktion verändert werden. Löschen Sie ggf. die Aktion „Text sprechen oder einfügen“ indem Sie vorne auf den Papierkorb klicken und bestätigen Sie dann rechts mit „löschen“.
4. Wählen Sie nun „Aktion hinzufügen“ und scrollen Sie zur Überschrift „Verhaltensunterstützung“. Hier wählen Sie „Skript“.
5. Geben Sie einen Titel für das Skript ein, in unserem Fall: „Linzer Schnitten“.
6. Für die einzelnen Teilschritte wählen Sie „Zeile hinzufügen“.
7. In das sich öffnende Pop-up Fenster geben Sie die Bezeichnung (also das, was auch in der Vorschau des Skriptes als Schriftbild zu lesen sein soll), ein Symbol





sowie ggf. eine von der Bezeichnung abweichende Mitteilung ein (immer dann, wenn das Feld mehr sagen soll, als der in der Bezeichnung hinterlegte Text). Bestätigen Sie mit „Speichern“.

8. Wiederholen Sie die Schritt 6 und 7 bis Sie alle Inhalte eingepflegt haben.

Titel		Linzer Schnitten
		Backzutaten bereit halten
		Mehl, gemahlene Mandeln, Butter, Ei verrühren
		Teig in den Kühlschrank legen
		Teig ausrollen
		Teig backen
		Eiweiss und Marmelade verstreichen
		Teigrest ausrollen
		Streifen schneiden
		Streifen auflegen
		Schnitten fertig backen
		Kalte Plätzchen schneiden

Rezept Linzer Schnitten:

- 2 Eier (Kl. M)
 - 250 g Mehl
 - 200 g gemahlene Mandeln
 - 0.5 TL Backpulver
 - 150 g Zucker
 - 250 g kalte Butter in Stücken
 - 300 g Himbeermarmelade
1. Mehl, Mandeln, Backpulver, Zuckern, Butter, 1 Ei und 1 Eigelb mit Knethaken zu einem Teig verrühren.
 2. Den Teig 30 Min kaltstellen.
 3. 2/3 des Teiges auf einem Backblech (mit Backpapier) ausrollen und diesen mit einer Gabel einstechen.
 4. Im vorgeheizten Backofen (180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft) auf der zweiten Schiene von unten 15 Minuten backen.
 5. Den restlichen Teig ausrollen und in Streifen schneiden.
 6. Das Blech aus dem Ofen nehmen und sofort mit Eiweiß bestreichen. Anschließend die Marmelade auf dem Blech verteilen.
 7. Die Teig-Streifen auf die Marmelade legen.
 8. Das Blech für weitere 15-18 Minuten in den Ofen schieben.
 9. Wenn die Kekse erkaltet sind, diese in Rechtecke schneiden.