በ: ላቲፋ ባሪ ክሮፕፍ
ምሳሌዎች: ሞሼ ሻይ
הוֹצָאָה: כתר
የእድሜ ክልል: ታዳጊዎች

שִׂיחָה

ለቤተሰባዊ ንባብ ጠቃሚ ምክር

ብቻየን መሆን እፈልጋለሁ!" – ታዳጊ ሕጻናት እንደ አዋቂዎቹ ትልቅነትና እራሳቸውን መቻል እንዲሰማቸው" ይፈልጋሉ። መጽሐፍን በማንበብ ታዳጊዎቹ ጋር መካፈልና ችሎታ አላቸው የሚለውን ስሜት ማጠናከር ይችላሉ፡- መጽሐፉን መያዝ፣ ገጹን መገልበጥ፣ መጠቆም፣ የሚያውቋቸውን ቃላት መናገርና እንዲያውም መጽሐፉን ለእርስዎ ወይም ለአሻንጉሊት ማንበብ ይችላሉ።

בִּשּׁוּל

የጨዋታዎች ጨዋታ

በመጽሐፉ ውስጥ ባሉት ሥዕሎች በመታገዝ የሰንበቱን ዳቦ የማዘጋጀት ሂደቱን ማየትና በውስጡ ያሉትን የተለያዩ ደረጃዎች መረዳት ይችላሉ። አንድ ላይ አንድን ምግብ ማዘጋጀትና የዝግጅት ሂደቱን ፎቶግራፍ ማንሳት ይችላሉ። በዚህ መንገድ ዝግጅቱን ማስታወስ፣ በፎቶዎች ላይ አንድ ላይ መመልከትና በሚያምር ጣፋጭ ምርት መኩራት ይችላሉ። የሰንበት ዳቦ የምግብ አሰራር ለሊጡ፡- 1 ኪሎ ግራም ዱቄት ½ ኩባያ ስኳር 2 የሾርባ ማንኪያ እርሾ 2 ኩባያ የሞቀ ውሃ ½ ኩባያ ዘይት 2 እንቁላሎች (አማራጭ፤ ያለ እንቁላል ይችላሉ) 1 የሾርባ ማንኪያ ጨው መቀቢያ

እንቁላል ወይም ትንሽ ዘይት የዝግጅት ደረጃዎች፡- 1. ዱቄት፣ ስኳርና እርሾ በአንድ ትልቅ ጎድጓዳ ሳህን ውስጥ መቀላቀል። 2. የተቀሩትን ንጥረ ነገሮች በመጨመር ዱቄቱ ጉትትና ልስልስ እስኪል ድረስ ለ10 ደቂቃ ያህል በደንብ ማስቀመጥ። 3. ጎድጓዳ ሳህኑን በፎጣ ወይም በፕላስቲክ ከረጢት በመሸፈን ዱቄቱ መጠኑ በእጥፍ እስኪያድግ ድረስ እንዲነሳ ማድረግ። 4. ከሊጡ የሰንበትን ዳቦ ማዘጋጀት – ትንሽ ወይም ትልቅ የሰንበት ዳቦ ማዘጋጀት ይችላሉ። የሰንበት ዳቦውን በእንቁላል ወይም በዘይት መቀባት ይችላሉ። 5. ወርቃማ መሆን እስኪጀምር ድረስ ለግማሽ ሰዓት ያህል በምድጃ ውስጥ በአማካይ ሙቀት መጋገር። መልካም ምግብ!

שִׂיחָה

ውይይት - በምስሉ ላይ ምን አለ?
ፎቶዎቹን አንድ ላይ ማየትና በውስጣቸው ዝርዝሮች ስላሉት መወያየት ይችላሉ። መጠየቅ የሚችሏቸው፡- ልጅቷ የት ናት? ታዳጊዎቹ ምን ያደርጋሉ? መጥረጊያው የት ነው ያለው? የሰንበቱ ዳቦ የታል? ከጊዜ ወደ ጊዜ ወደ ተመለከቷቸው ስዕል መመለስ ይችላሉ። ማን ያውቃል – ምናልባት ተጨማሪ ዝርዝሮች ይገለጡ ይሆናል

הַעֲשָׂרָה

QR ኮድ
ኮዱን ስካን ያድርጉና በዓላትንና ልዩ ቀናትን ከታዳጊዎች ጋር ለማክበር መንገዶችን ይመልከቱ።