

המשך פעילויות בעקבות הסיפור - חלה לשבת

מאת: לטיפה בארי קרופף
איורים: משה שי
הוצאה: כתר
קבוצת גיל: קטנטנים בוגרים



שיחה 

שיחה ומפגש במעון
טיפ לקריאה במעון

הפעוטות חולקים בכל כך הרבה דברים במעון, וכעת לכל אחד ספר משלו! כדאי לשבת עם הפעוטות בקבוצות קטנות ולחלק לכל אחד את העותק שלו, לאפשר להם לדפדף בספר ולהתבונן בתמונות, לראות מה מסקרן אותם ולהתייחס לתגובות שלהם.

שיחה

כדאי להתחיל בהתייחסות לתמונות שבספר: איפה הילדים? מה יש על השולחן? כיצד הילדים מנקים את המעון?

לקראת שבת

מה עושים במעון שלנו ביום שישי? כיצד חוגגים לקראת שבת? אילו שירים שרים לכבוד שבת?

קצת סבלנות

המתנת הפעוטות לחלה התופחת היא הזדמנות לדבר על סבלנות: איך מחכים בסבלנות עד שהבצק יתפח? קל או קשה לחכות? מתי עוד אנחנו מחכים?



שְׁלוֹב הַסֵּפֶר

מֵהֶסֶפֶר אֶל חַיֵּי הַיּוֹם-יּוֹם בְּמַעוֹן
בחיי היום-יום במעון יש המון רגעים שאפשר להשתמש בהם בדוגמאות מהספר ולעורר אצל הפעוטות הזדהות:
"הפעוטות בספר ניקו את הגן לקראת שבת. בואו נסדר גם אנחנו את החצר לכבוד סוף היום"; "עוד מעט האוכל יגיע אל השולחן. נחכה לו בסבלנות כמו שמחכים שהבצק של החלה יתפח".



יְצִירָה

הַכְּנַת סֵפֶר תְּמוּנוֹת מְחַיֵּי הַמַּעוֹן
תוכלו לצלם את הפעוטות במהלך הכנת החלות במעון וההכנות לקבלת שבת וליצור ספרון מיוחד משלכם עם שמות הפעוטות. תוכלו גם להכין לוח שבת ולתלות אותו בכיתת המעון.
עוד אלבומים אפשר להכין אלבום עם תצלומים של הכנת מתכון או של פעילות יצירה. התמונות והסיפור יסייעו לפעוטות להבין את השלבים השונים שבדרך ויאפשרו לנהל שיחה על כך.



בְּשׂוּל

הַכְּנַת חֲלָה
הכנת חלה עם הפעוטות היא הזדמנות נהדרת ללמוד ולהתפתח. באמצעות התפקידים השונים הם יכולים

להתנסות במוטוריקה גסה, כמו ערבוב, או במוטוריקה עדינה, כמו לישה, להרגיש גדולים ועצמאיים ולפעול יחד בשיתוף פעולה. אחרי ההכנה כדאי לעשות תיהלוך: לחזור על כל השלבים שהיו ולסייע בפיתוח חשיבה תהליכית, לדוגמה: "בהתחלה לקחנו קערה גדולה ושפכנו לתוכה את ה_____".



המחשה

המחשות

תוכלו להמחיש את תהליך הכנת החלה בזמן הקריאה באמצעות תנועות הידיים הנלוות את הפעולות השונות, למשל: מזיגה, ערבוב ולישה. תוכלו להשתמש גם בחפצים וברכיבים אמיתיים, כמו: קערה, ביצים, קמח ושמן, להדגים כיצד הם נראים במציאות, לחזור על שמותיהם, להחביא אותם בתוך קופסה או מתחת למטפחת ולהוציא בכל פעם פריט אחר.



הגיגה

שתוף הורים

ספר חדש הוא הזדמנות נהדרת להראות להורים את המתרחש במעון. תוכלו לשלוח להם תמונות מהפעילות שערכתן בעקבות הספר וכמובן לעדכן שהספר בדרך הביתה.



העשרה

ספר לשבת

הספר [אמבטיה לשבתיה](#) מאת ע. הלל שחולק בשנת תשפ"א עוסק גם הוא בהכנות לשבת. תוכלו לצרף אותו

לפינת הספר.



קשור

איך חוגגים עם קטנטנים
בסרטון [איך חוגגים עם קטנטנים](#) תמצאו עצות שיסייעו לכן לשלב ספרים בחויית החג.



שיחה

שיחה מה בתמונה?
תוכלו להתבונן יחד בתמונות ולשוחח על הפרטים שבהן. אפשר לשאול: איפה הילדה? מה עושים הפעוטות?
איפה נמצא המטאטא? היכן החלה? תוכלו לחזור אל תמונה שהבטתם בה מפעם לפעם, ומי יודע אולי יתגלו פרטים נוספים



בשיל

מכינים מאכל ביחד
בעזרת התמונות שבספר אפשר לראות את תהליך הכנת החלה ולהבין את השלבים השונים שבו. תוכלו להכין יחד מאכל ולצלם את תהליך ההכנה. כך תוכלו להיזכר בהכנה, להביט יחד בתצלומים ולהתגאות בתוצר הטעים.

מתכון לחלה

לבצק:

1 קילו קמח

2 כוס סוכר

2 כפות שמרים

2 כוסות מים פושרים

2 כוס שמן

2 ביצים (לבחירה, אפשר גם בלי ביצים)

1 כף מלח

ביצה למריחה או מעט שמן

שלבי ההכנה:

1. מערבבים את הקמח, הסוכר והשמרים בקערה גדולה.
2. מוסיפים את שאר הרכיבים ולשים היטב כ-10 דקות עד שהבצק נעשה גמיש ורך.
3. מכסים את הקערה במגבת או בשקית ניילון ומניחים לבצק לתפוח עד שהוא מכפיל את נפחו.
4. מכינים חלות מהבצק 2 אפשר להכין חלות קטנות או חלות גדולות. אפשר למרוח את החלה בביצה או בשמן בעזרת מברשת.
5. אופים בתנור בחום בינוני במשך כחצי שעה, עד שהחלה מזהיבה.

בתיאבון!

