

המשך פעילויות בעקבות הסיפור - אולי אפשר גרגר סוכר

מאת: נעמי בן-גור
איורים: שחר קובר
הוצאה: הקיבוץ המאוחד
קבוצת גיל: גנים בוגרים



קריאה 

בעקבות הנמלה והצרצר

בטרם קריאת הספר, כדאי לחלק לכל ילד עותק ולאפשר להם להתבונן בכריכה ולדפדף בספר. לאחר הקריאה אפשר לבקש מהילדים לספר את הסיפור במילים שלהם על-פי רצף התמונות. ניתן לשוחח על האיורים: מה הוסיף המאייר לטקסט של הסיפור? האם משהו הצחיק את הילדים בתמונות? האם זיהית חפצים שהילדים אינם מכירים? ניתן לבקש מהם לחפש את התמונות שממחישות כיצד הנמלה והצרצר עוזרים זה לזה. בהמשך אפשר להציע לילדים לצייר את הנמלה והצרצר כפי שהם מדמיינים אותם.



שיחה 

התכונות שלנו ושל חברינו

רצוי לקרוא את הסיפור בקבוצות קטנות ולעודד שיחה פתוחה. אפשר לשוחח על מאפייני הנמלה והצרצר בסיפור. הנמלה טורחת וחרוזה, ואילו הצרצר מזמר ורוקד. כדאי להכיר לילדים את הפתגם "לך אל-נמלה עץ לראיה דרךיה וחקם" (משלי ו, ו), לשוחח על תכונות ונטיות של כל אחד ואחת ולשאול מה אנחנו יכולים ללמוד מהתכונות של חברינו.



פינת תחפושות

ילדים לומדים ומפנימים סיפורים באמצעות משחק ודמיון. על כן כדאי לדאוג לצייד את פינת המשחק הסוציו-דרמטי בגן בתחפושות ואביזרים הקשורים לסיפור.



"טוב שכן קרוב מאח רחוק"

"טוב שכן קרוב מאח רחוק" (משלי כז, י): מי השכנים של ילדי הגן? האם רוב המשפחות גרות בבתים בודדים או בבנייני דירות? בעקבות הסיפור אפשר לבקש מהילדים וההורים לצייר את הבית שלם ולספר על יחסי שכנות.



על נתינה ועזרה

תוכלי לבקש מהילדים לספר על מעשי נתינה ועזרה שהיו שותפים להם, בגן או בבית. האם גם הם חשים שלפעמים "יותר טוב לתת מאשר לקבל", כדברי הנמלה?





קָלְלִי

הכנות לקראת שבת

אפשר להציע לילדים להתבונן בהכנות של הנמלה לשבת. בהמשך, תוכלו לשוחח על ההכנות לשבת בגן שלכם. האם יש לכם מנהגים, סדר יום, משחקים או מאכלים ייחודיים ליום שישי?



שִׁמְעֵ

המשל של איזופוס על הנמלה והצרצר

ניתן להציג לילדים את המשל של איזופוס על הנמלה והצרצר. במשל זה, הצרצר בא לבקש מן הנמלה אוכל מפני שהיה עסוק בזמרה ולא דאג לעצמו למזון, והנמלה מסרבת לתת לו. אפשר לספר את המשל לילדים, ולהשוותו לסיפור "אולי אפשר גרגר סוכר". אפשר להציע לילדים להמחזיז את שני הסיפורים. [בקישור זה](#) תוכלי לשמוע את המשל של איזופוס כפי שהוא מופיע באוסף "100 סיפורים ראשונים".



שִׁיחָה

"גלגל חוזר בעולם"

"גלגל חוזר בעולם": לעתים ילדים מרגישים שהחיים לא הוגנים, כאשר הם מתבקשים לעזור ואחרים לא. אפשר לשוחח על הדרך שבה הנמלה קיבלה את בקשות הצרצר ולשאול אותם איך לדעתם היא הרגישה כשהיא אגרה מזון כל השבוע ועתה הצרצר מבקש ממנה "טובות". חשוב לשים לב שבסופו של דבר הנמלה יצאה נשכרת מכך שעזרה לצרצר. כך גם בחיים ☺ יש הזדמנויות רבות לעזור ולהיעזר, כל אחד לפי יכולתו ובמועד המתאים לו.



בְּשׂוּל

מתכון לעוגת תפוזים

אפשר להזמין את ההורים לקבלת שבת משותפת שתכלול הצגה של הסיפור (של הילדים? בהשתתפות הורים?),

שירי שבת וכמובן ☒ מאכלי שבת טעימים!
להלן מתכון לעוגת תפוזים לשבת:

מתכון לעוגת תפוזים

מצרכים:

150 גרם חמאה או מרגרינה

1 כוס סוכר

4 ביצים טרופות

1 כפית תמצית וניל

גרידה מ- 2 תפוזים

1 כוס מיץ תפוזים סחוט

2.5 כוסות קמח

3 כפיות אבקת אפייה

אבקת סוכר לקישוט

אופן ההכנה:

מקציפים יחד את החמאה והסוכר.

מוסיפים את הביצים, תמצית וניל וגרידת קליפות תפוזים וממשיכים להקציף.

מוסיפים מיץ תפוזים, קמח ואבקת אפייה ומערבבים יחד עד שמתקבלת תערובת אוורירית ואחידה.

מעבירים את הבליחה לתבנית משומנת ואופים במשך 35-45 דקות בתנור, בחום 170 מעלות.

מצננים את העוגה ומפזרים עליה שכבה דקה של אבקת סוכר.

בתיאבון ושבת שלום!



העשרה 🇮🇱

על גרגרים וגרגירים

האם יש לומר גרגר או גרגיר?

האקדמיה ללשון עברית האקדמיה מנסה 'לעשות סדר' בשפה ולהקל על הציבור וממליצה לייחד את המילה גרגר כשם לצמח הנקרא גרגר הנחלים, ולשאר הגרגירים (כמו גרגיר סוכר) לקרוא גרגיר (בחיריק).

מילונים ☒ אין הבדל בין גרגר וגרגיר: גרגר הוא גרגיר, וגרגיר הוא גרגר.

בתנ"ך רק גרגר, גרגרים.

כאשר מוציאים לאור ספר, אפשר בהחלט להסתמך על צורות אחיות שמתקיימות בשפה זו לצד זו, להכניס לכתובה גם חריגים ויוצאים מן הכלל, כפי שמורים לנו המקורות והמילונים המשמרים יפה את העושר המופלא (גם העושר הצלילי) של השפה העברית.

עמית בן יהודה, גופנה בע"מ, יעוץ לשוני, ניקוד, והכנה לדפוס



קריאה 

לקרוא, להתבונן, לדמיין
אפשר להציע לילדיכם לדפדף בספר ולספר את העלילה במילים שלהם על-פי רצף התמונות. כדאי להתבונן יחד באיורים ולגלות את כל הדברים שהוסיף המאייר לטקסט של הסיפור. האם משהו הצחיק אתכם בתמונות? האם זיהיתם חפצים שילדיכם אינם מכירים? ניתן לבקש מהם להצביע על כל התמונות שממחישות כיצד הנמלה והצרצר עוזרים זה לזה. בהמשך תוכלו לצייר יחד את הנמלה והצרצר כפי שאתם מדמיינים אותם. האם גם אתם בחרתם לצייר את הנמלה עם משקפיים?



שיחה 

לְךָ אֶל-נְמִלָּה עֲצַל רְאָה דְרָכֶיהָ וַחֲכָם
"לְךָ אֶל-נְמִלָּה עֲצַל רְאָה דְרָכֶיהָ וַחֲכָם" (משלי ו, ו) אפשר לשוחח על מאפייני הנמלה והצרצר בסיפור. הנמלה טורחת וחרוצה, ואילו הצרצר מזמר ורוקד. בעקבות הסיפור אפשר לשוחח על תכונות ונטיות של בני המשפחה ולציין את התרומה הייחודית של כל אחד ואחת.



שיחה 

טוב שְׂכַן קָרוֹב מֵאֵחַ רְחוֹק
"טוב שְׂכַן קָרוֹב מֵאֵחַ רְחוֹק" (משלי כז, י) מי השכנים שלכם? האם אתם נעזרים זה בזה? בעקבות הקריאה ניתן לחשוב עם ילדיכם על מעשה קטן שיעזור לשכנים או ישמח מישהו קרוב, ולבצעו יחד. איך מרגישים? האם גם אתם חשתם שלפעמים "יותר טוב לתת מאשר לקבל", כדברי הנמלה?




העשרה 

המשל של איזופוס על הנמלה והצרצר
האם אתם מכירים את המשל של איזופוס על הנמלה והצרצר? במשל זה, הצרצר בא לבקש מן הנמלה אוכל מפני שהיה עסוק בזמרה ולא דאג לעצמו למזון, והנמלה מסרבת לתת לו. אפשר לספר את המשל לילדיכם, ולהשוותו לסיפור. האם גרסה אחת מוצאת חן בעיניכם יותר מהשנייה? למה?



שיחה 

גלגל חוזר בעולם
"גלגל חוזר בעולם": לעתים ילדים מרגישים שהחיים במשפחה לא הוגנים, כאשר הם מתבקשים לעזור בבית ואחיהם לא. אפשר לשוחח עם ילדיכם על הדרך שבה הנמלה קיבלה את בקשות הצרצר ולשאול אותם איך לדעתם היא הרגישה כשהיא אגרה מזון כל השבוע ועתה הצרצר מבקש ממנה "טובות". חשוב לשים לב שבסופו של דבר הנמלה יצאה נשכרת מכך שעזרה לצרצר. כך גם במשפחה  יש הזדמנויות רבות לעזור ולהיעזר, כל אחד לפי יכולתו ובמועד המתאים לו.



מתכון לעוגת תפוזים

גם אתם יכולים לאפות עוגה לשבת! נחמד לעבוד יחד במטבח, ועוד יותר נחמד לחלוק את מעשה ידיכם עם שכנים ובני משפחה! תוכלו להזמין שכנים או חברים לאכול מהעוגה ולשיר יחד שירים, ממש כמו הנמלה והצרצר בסיפור.

אנו מאחלים לכם קריאה מהנה ושיחה נעימה!

מתכון לעוגת תפוזים:

מצרכים:

150 גרם חמאה או מרגרינה

1 כוס סוכר

4 ביצים טרופות

1 כפית תמצית וניל

גרידה מ- 2 תפוזים

1 כוס מיץ תפוזים סחוט

2.5 כוסות קמח

3 כפיות אבקת אפייה

אבקת סוכר לקישוט

אופן ההכנה:

מקציפים יחד את החמאה והסוכר.

מוסיפים את הביצים, תמצית וניל וגרידת קליפות תפוזים וממשיכים להקציף.

מוסיפים מיץ תפוזים, קמח ואבקת אפייה ומערבבים יחד עד שמתקבלת תערובת אוורירית ואחידה.

מעבירים את הבלילה לתבנית משומנת ואופים במשך 35-45 דקות בתנור, בחום 170 מעלות.

מצננים את העוגה ומפזרים עליה שכבה דקה של אבקת סוכר.

בתיאבון ושבת שלום!



www.pjisrael.org עוד פעילויות באתר ספריית פיג'מה