המשך פעילויות בעקבות הסיפור - Без картошки не прожить

Автор: Леа Наор
Художник-иллюстратор: Ли Курцвайль
הוֹצָאָה: ספרית פועלים
Возрастная группа: Малыши

קְרִיאָה

Совет для семейного чтения

Книги, посвященные обычаям, символам и блюдам праздника, создают праздничную атмосферу, развивая в детях любопытство и ожидание праздника. Стоит читать эту книгу с малышами как во время праздника, так и после него — и вспоминать вместе .прекрасные моменты, мелодии, цвета, вкусы и запахи

Лея Наор родилась в 1935 году в Герцлии. Она автор книг, пьес, сценариев и песен для детей. В переводе Наор на иврит также было опубликовано много книг, в том числе серия .«Доктор Сьюз». Её книги и переводы получили множество наград

שִׂיחָה

Беседа – готовим и веселимся вместе

Можно поговорить о блюдах, которые вам нравится готовить дома, и о процессе их

приготовления — какие продукты вы используете? Какие приспособления? Что вы ?делаете на каждом этапе

שֵׁמַע

QR-код

Прослушайте песенку «Без картошки не прожить!» Можно подпевать и подтанцовывать, .а также придумывать свои собственные движения

קְרִיאָה

Какие иллюстрации

Каждый раз читая книгу, ищите новые интересные детали на иллюстрациях — где попугай? Что он делает на каждом из рисунков? Что делают папа и дети? Какие предметы и продукты находятся на столе? И какие вещи вы узнаете на кухне? Возможно, .вы также найдете их у себя дома на вашей кухне

בִּשׁוּל

Шаг за шагом
Во время приготовления картофельных оладий или другого любимого блюда вы можете фотографировать этот процесс. Из снимков можно создать небольшой альбом, который .поможет повторить этапы готовки и названия действий и продуктов

Рецепт картофельных оладий

:Ингредиенты

— 5 картофелин

— 1 большая луковица

— 2 яйца

— полстакана муки

— половина чайной ложки сахара

— чайная ложка соли

— растительное масло для жарки

:Способ приготовления

1. Очистите от кожуры лук и картофель и натрите их на терке. Хорошо отожмите .1 .жидкость и переложите смесь в миску
2. Добавьте в миску все остальные ингредиенты — яйца, муку, сахар и соль (и .2 .другие специи по желанию), и хорошо перемешайте
3. Соблюдая осторожность, пожарьте оладьи в горячем масле (по одной-две ложки .3 .смеси на каждую оладью) до золотистого цвета с обеих сторон

.Положите оладьи на бумажное полотенце .4 .4

!Приятного аппетита

הַשְׁרָאָה

Pinterest

.«Идеи для поделок, песен и других занятий на Pinterest «Пижамной библиотечки