

Автор: Лати́фа Беэри Кропф
Художник-иллюстратор: Фотограф: Моше Шай
הוצָאָה: כתר



Возрастная группа: Малыши

העֲשֶׂה 

Совет для семейного чтения

Малыши хотят - «Я хочу сам!» - чувствовать себя большими и самостоятельными, как взрослые. Вовлекайте детей в процесс чтения и укрепляйте в них уверенность в том, что они многое умеют: они могут переворачивать страницы, держать книжку, показывать пальчиком, произносить слова, которые они узнают, и даже читать книгу вам или кукле.

שיחה 

?Беседа - что на фотографии

Можно вместе рассматривать фотографии и обсуждать их детали. Спросите ребенка: «Где девочка?», «Что делают малыши?», «Где находится метла?», «Где хала?». Время от времени возвращайтесь к просмотренным снимкам, и кто знает - возможно, вы обнаружите еще какие-нибудь подробности.

סרטונים 

QR-код

Отсканируйте код, и вы обнаружите советы как отмечать праздники и особенные дни вместе с малышами.

Игра игр

С помощью фотографий в книге можно проследить за процессом приготовления халы и понять его разные этапы. Можно приготовить какое-нибудь блюдо вместе и заснять этот процесс. Таким образом вы сможете вспоминать о приготовлении блюда, вместе рассматривать фотографии и гордиться вкусным результатом

Рецепт приготовления халы

Для теста:

1 кг. муки

 $\frac{1}{2}$ стакана сахара

2 ст. ложки дрожжей

2 стакана воды комнатной температуры

 $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла

2 яйца (по выбору, можно и без яиц)

1 ст. ложка соли

Яйцо или немного растительного масла для смазывания

Пошаговое приготовление:

1. Перемешайте муку, сахар и дрожжи в большой миске.
2. Добавьте остальные ингредиенты и тщательно месите тесто приблизительно 10 минут, пока оно не станет податливым и мягким.
3. Прикройте миску полотенцем или целлофановым пакетом и позвольте тесту подрасти, пока его объем не увеличится вдвое.
4. Слепите халы из теста - вы можете сделать маленькие халы или большие халы. Можно смазать халу яйцом или растительным маслом с помощью специальной кисточки. Пеките халу в духовке при средней температуре около получаса, пока корочка не станет золотистой. Приятного аппетита

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