

Автор: Шломо Абас

Художник-иллюстратор: Омри Хофман

הוצאה: עגור



Возрастная группа: Детский сад

קלילי

Читаем и играем дома

- Рассмотрите вместе иллюстрации, поищите что еще смешного происходит в Хелеме. Вы заметили велосипеды с квадратными колесами? Попробуйте угадать, почему сидящая на скамейке женщина прячется под зонтом
- Рассмешила ли вас эта история? Известны ли вам другие притчи о хелемских мудрецах или о герое сатирических миниатюр Ходже Насреддине? Можно почитать вместе похожие юмористические произведения или повспоминать шутки и анекдоты
- Выгляните из окна. Вы видите луну? Нарисуйте ее и повесьте рисунок у окна. Через несколько дней сравните луну на небе с рисунком, проверьте, изменилась ли она
- Можно вместе отправиться на вечернюю прогулку. Ночью улицы выглядят не так как днем. Что вы видите? Какие голоса слышите? Взгляните на небо, поищите в нем луну. Вспомнив о хелемских мудрецах, вы наверняка улыбнетесь

!Приятного чтения и плодотворной беседы

בשול

Печенье в форме полумесяцев
:Ингредиенты

100 граммов сахарной пудры

150 граммов сливочного масла

чайная ложка ванильной эссенции 1

чайная ложка тертой цедры лимона 1

стакана муки 2

(чайная ложка пекарского порошка (без горки 1

столовых ложки молотого миндаля 4

Сахарная пудра для присыпки

:Способ приготовления

Взбить в миксере сливочное масло с сахарной пудрой. Добавить ванильную эссенцию и цедру лимона. Добавить муку, пекарский порошок и молотый миндаль. Месить до получения однородной массы

Отщипнуть кусок теста, скрутить тонкий валик, разрезать его на небольшие кусочки, свернуть каждый в форме полумесяца

.Разложить полумесяцы на покрытом пекарской бумагой противне

Печь в заранее разогретой до температуры 175° духовке 15 минут или пока печенье не станет золотистым

.Остудить и присыпать сахарной пудрой

!Приятного аппетита