Автор: Ора Эяль
Художник-иллюстратор
הוֹצָאָה: איילות
Возрастная группа: Дошкольники



כְּלָלִי

Занятия в кругу семьи

1. Если вы проследите за словами рассказа и сопровождающими их иллюстрациями, вы, конечно, обратите внимание на несоответствие между иллюстрациями и текстом. Можно прочитать рассказ еще раз. Каждый раз, когда вы доходите до слов: «А тем временем Хана-Банана очень спешит...», можно попросить детей описать, что они видят на картинке. На самом ли деле Хана-Банана «почти не останавливается»?

2. Заметили ли вы кота, который сопровождает Хану-Банану к бабушке? Вы можете попросить ваших детей показать вам, где находится кот на каждой странице, и спросить их, рада ли ему бабушка.

3. Вы можете поиграть с вашими детьми в игру «Бабушка варит кашу». Согласно сюжету книжки «Бабушка Ханы-Бананы варила кашу» кого она угостила, а кому не досталось?

4. Рассказ «Бабушка Ханы-Бананы варила кашу» — это на самом деле два рассказа, происходящих в одно и тоже время. Вы можете сделать их параллельную инсценировку. Вначале попросите своих детей сыграть сценку «Хана-Банана по дороге к бабушке» пока вы представляете, что делает в это время бабушка. Затем

вы можете поменяться местами. Если рядом с вами есть родственники или друзья, .они могут принять участие в роли соседей

На вкус и цвет ...». В конце книжки Хана-Банана признается, что ей не так уж и « .5 нравится каша. Спросите своего ребенка, считает ли он, что Хана-Банана действительно не любит кашу? Какую еду они особенно любят, а какая им нравится ?меньше

Вы можете объяснить своему ребенку, что «Хана-Банана» — это ласкательное .6 обращение к девочке. Если у ваших детей есть такие ласкательные имена, то кто и ?когда им пользуется? Есть ли у них прозвища, которые им не нравятся

בְּשׂוּל

?Как приготовить горячую и сладкую манную кашу

Ингредиенты:

Стакан воды, 2 стакана молока, 3-4 столовые ложки манной крупы, 3 столовые ложки сахара, корица, масло.

Приготовление:

Смешать воду, молоко, манную крупа и сахар в маленькой кастрюле, помешивая, довести до кипения.

Каша будет готова, когда смесь закипит и крупинки манки сварятся. Подавать горячей с кусочком масла и корицей.

Приятного аппетита!

Мы желаем вам приятного чтения и обсуждения книжки!