

השף הצעיר

לביבות תפוחי אדמה

המצרכים:

- תפוחי אדמה כמספר הילדים
- ביצים
- קמח מנופה
- מלח
- שמן לטיגון
- קולפנים
- פומפיה
- מחבת

אופן ההכנה:

היום נכין יחד את המנה העיקרית של הארוחה: לביבות תפוחי אדמה. ראשית, נחשוף את הילדים למוצרים מהם מכינים את המאכל על ידי חידות. לאחר שכל המוצרים יהיו לפנינו נשאל את הילדים מה אפשר להכין מהם? נגלה שמדובר בלביבות. נציג לילדים רצף תמונות של הכנת המתכון והם יסדרו אותו לפי הסדר. לאחר מכן נתחיל במלאכת הבישול. כל ילד יקלף תפוח אדמה ויחד עם המדריכה יגרד אותו. נוסיף לקערה המרכזית את השמן מעט קמח וביצים, ונטגן בזמן שהילדים עורכים שולחנות ומכינים את הארוחה. נשים לב בעת ההכנות להקנות מיומנויות שונות כמו אוצר מילים

• **אוצר מילים:** לביבות, כלים: מקלף/קולפן, מגרדת, מחבת, כיריים (גז).

• **פעלים:** לקלף, לגרד, לטגן, לשבור ביצה, לספוג, לסחוט.

• **תיאור עצמים:** נחוד לילדים חידות החושפות את המאכלים בהם נשתמש

"מהו ירק עגול מאורך, קשה ויש לו קליפה דקה?... (תפוח אדמה)

"זה לא פרי ולא ירק בצבע של גבינה, לא מרובע וכו' ועושים ממנו חביתה. (ביצה)

"אם שמים אותו ממש מעט, הוא נותן טעם טוב. ואם שמים אותו הרבה המאכל נהיה לא

טעים בכלל" (מלח)

"נוזל, צהבהב. אותו מצאו החשמונאים בתוך הפח הקטן" (שמן)

• **התאמת מין, מס', זמן, ספירה ומניה:** כמות החומרים במוחש: תפוחי אדמה,

ביצים, לביבות, מנית הפעילות.

• **תיאור רצף הפעולות:** תמונות הממחישות את התהליך. הילדים מסדרים לפי

הרצף ע"ג הלוח.



לביבות תפוחי אדמה

- **ניבוי אירועים:** אם נשפוך את הביצה לקערה, התפוא המקולף יידבק אחד לשני?
- **פתוח מיומנויות ידיים:** קילוף, גרוד במגרדת.
- **ויסות:** כל ילד בתורו עוזר לגננת לגרד את התפוח אדמה שלו.
- **כשרות:** בדיקת הביצים מדם
- **תוצר:** ארוחת לביבות קבוצתית

