

טבחים צעירים

מגישות:

ריקי בן-דור
וויקטוריה ביינר

גן אתרוג

לאחר חשיבה משותפת על נושא לעסוק בו השנה ולאחר העיסוק בגן ירוק, הצורך שלנו בגן היה להמשיך להעצים את העיסוק בגן הירוק כפי שעשינו עד כה ולכן החלטנו ללכת על מזון וללמד את הילדים להיות:

טבחים צעירים



© Can Stock Photo - csp5780969

תכננו יחד מה ללמד את הילדים, איך לשתף הורים, איך נקיים
עבודת צוות וחלוקה של הנושא במהלך השנה, מה לחדש...



מטרות:

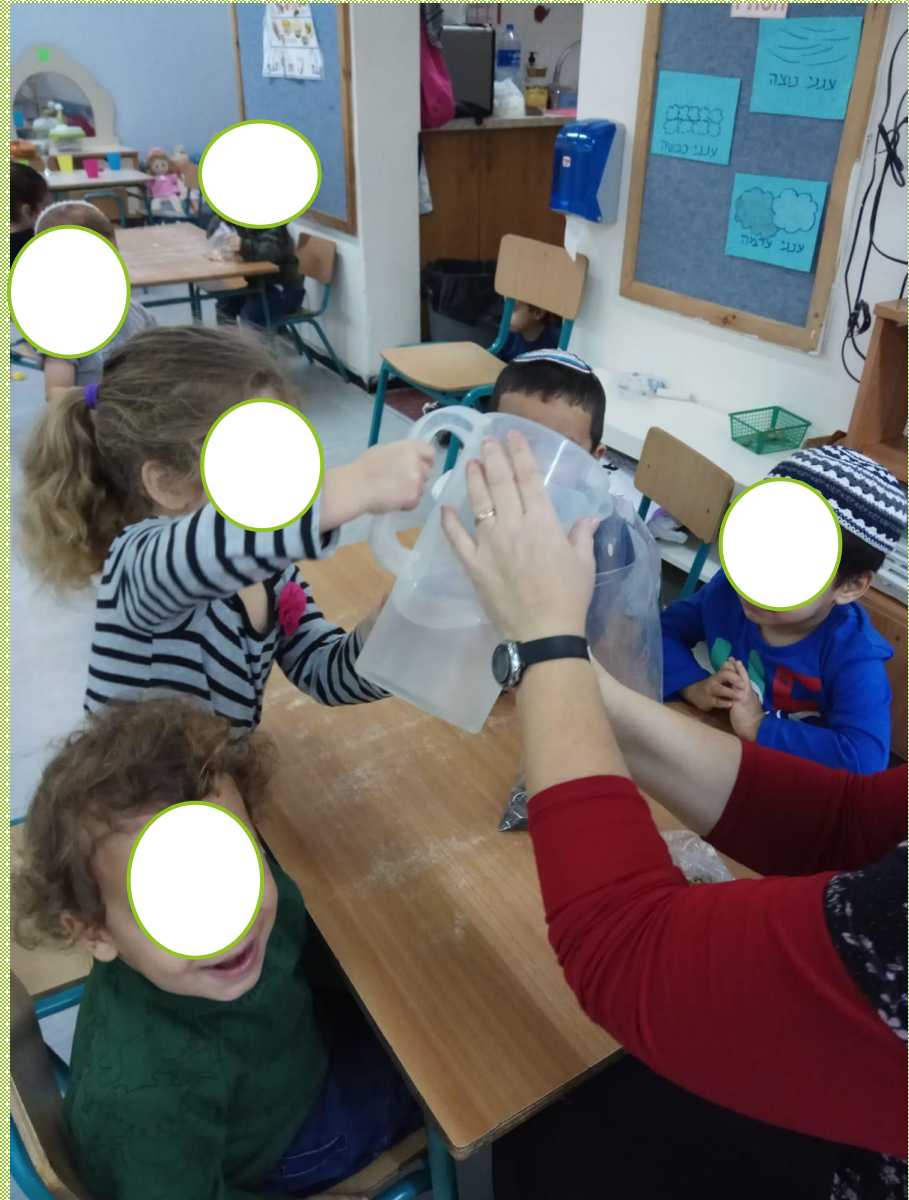
1. הילדים ייחשפו לסוגי מאכלים מוכרים ולא מוכרים.
2. הילדים יטעמו מאכלים ומרקמים חדשים.
3. הילדים יתנסו בהכנת מאכלים שונים.
4. הילדים יפתחו תחושת מסוגלות בהכנת מאכלים כמו הגדולים.
5. הילדים ייצרו יצירות מתאימות הקשורות לסוגי המזון שנלמד.
6. הילדים ייחשפו לסיפורים ושירים הקשורים למאכלים שילמדו.
7. הילדים ילמדו מה בריא ומה לא דרך פירמידת המזון.

אתגר: גיל ילדי הגן היה פחות מ-3 בתחילת שנה וחשבנו שצריך לחכות קצת שיגדלו כדי להתחיל. בינתיים עבדנו על הרגלים. החלטנו לחכות עד אחרי החגים והתחלנו מהבסיס בנושא הגינה.

▶ למדנו איך מתחיל המזון, מהו הזרע, מה צומח ממנו.

▶ הנבטנו זרעים והתבוננו כיצד הם צומחים ומה מקבלים מהם.





יצאנו לגינה ועדרנו והכנו את האדמה לזריעה



זרענו גזר וסלק



שתלנו גם חסה



השקינו את הזרעים והגינה הייתה מוכנה לתצפית ולמידה



למדנו על הירקות בקבוצות, פירקנו בדקנו וטעמנו



חתכנו ירקות שונים והחלטנו להכין מהם מרק ירקות



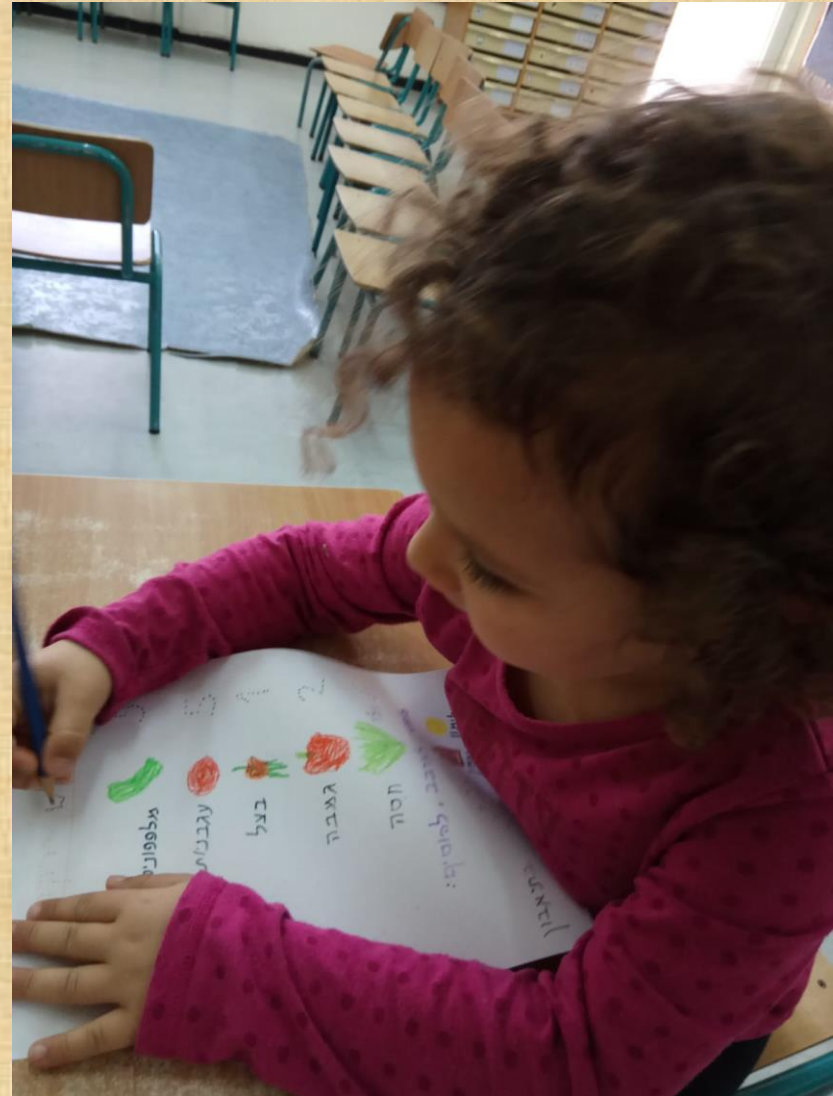
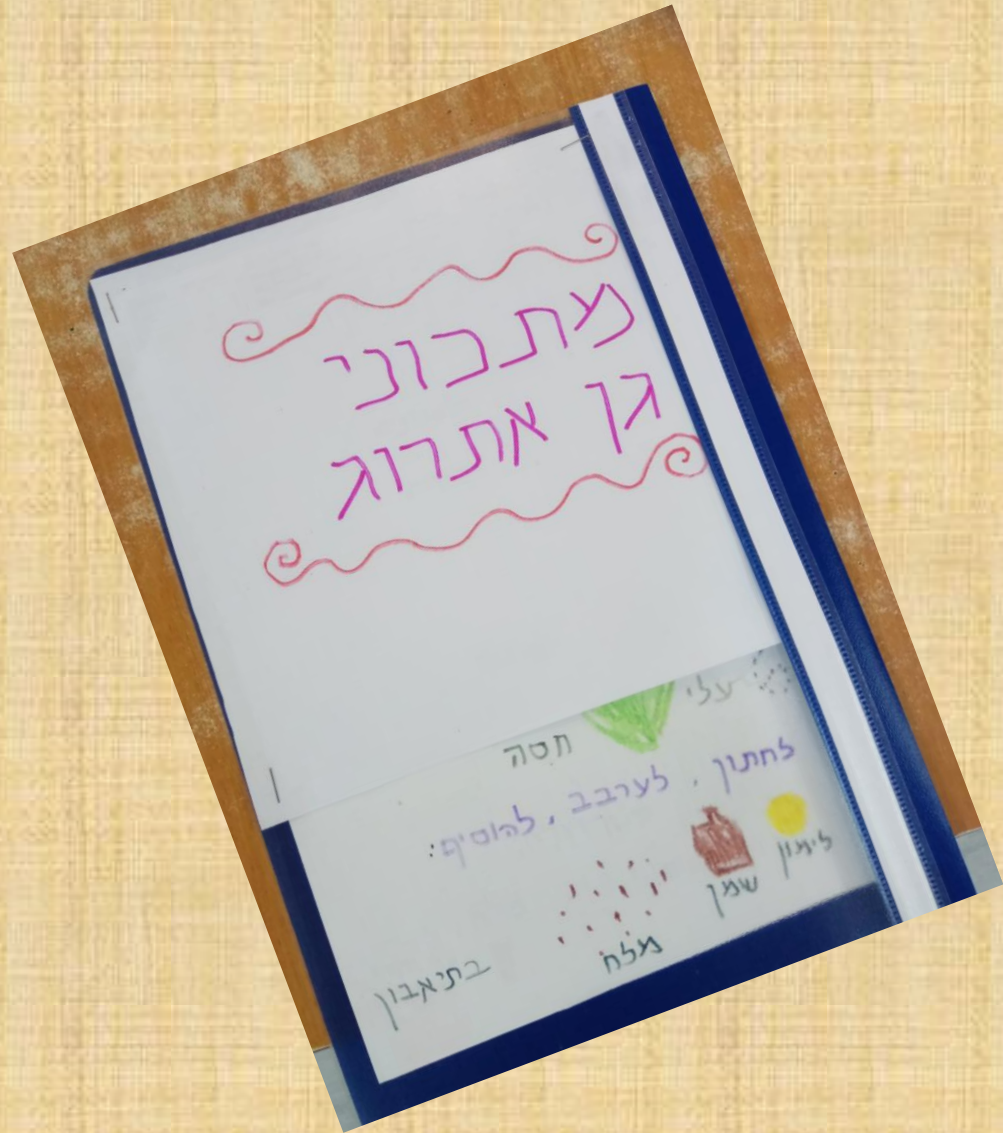
הכנו יצירות על הירקות וכתבנו מתכון עם כמויות וציורים,
זיהינו מספרים וספרנו כמה ירקות יש מכל סוג



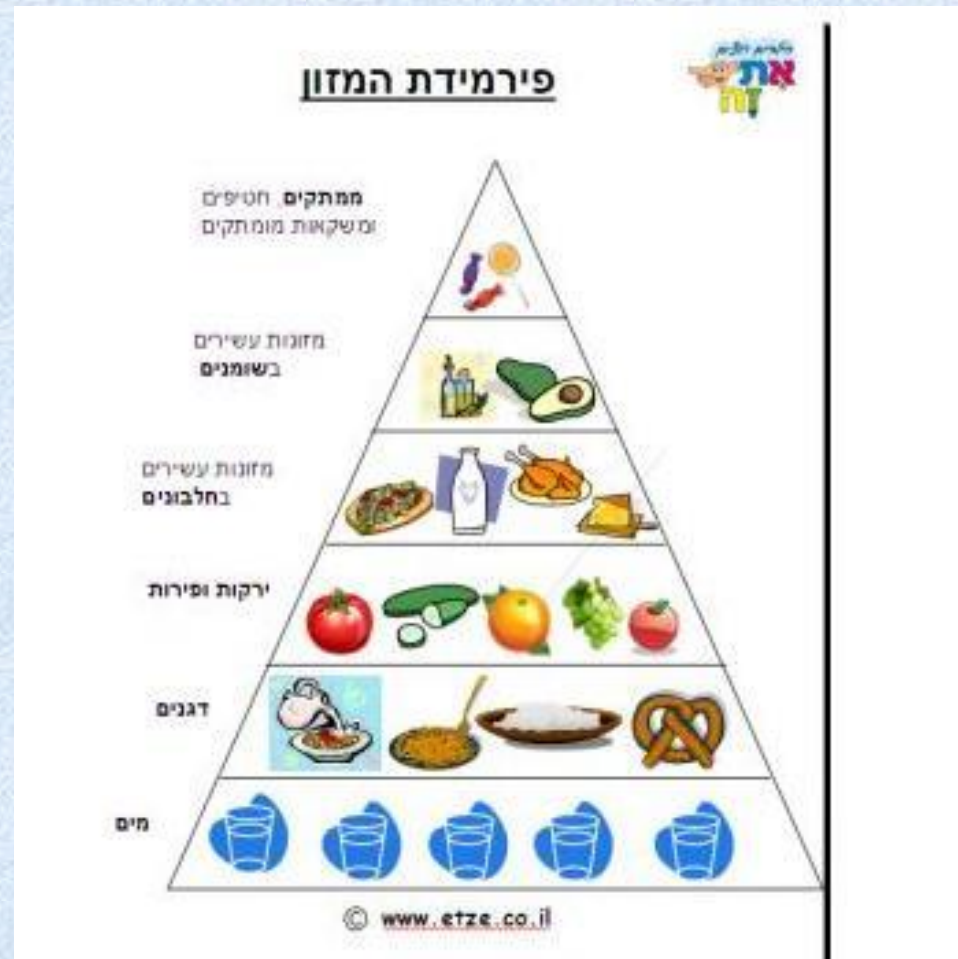
הכנו גם סלט ירקות וחתכנו ירקות שונים



הכנו חוברת מתכונים



התבוננו בפירמידת המזון ולמדנו אילו מאכלים מומלצים
לאכילה ואילו פחות, מה לאכול יותר ואילו סוגי מזון יש



בשילוב עם הנושא למדו הילדים עם ויקטוריה על הסיפור:
מי חשוב?



הילדים הכינו ירקות ביצירה, פלסטלינה, הדבקה וגזירה והמחישו את הסיפור בספרייה



למדנו על פירות ההדר והכנו עם הילדים מיץ תפוזים



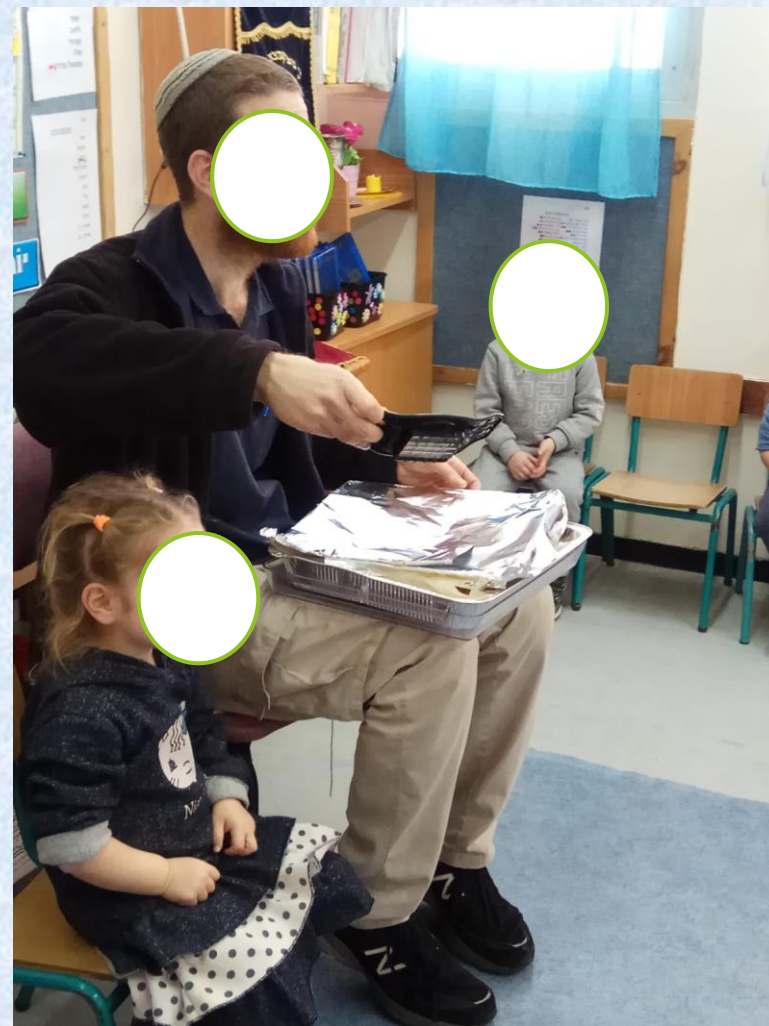
בחנוכה עבדנו על נושא הזית, ציירנו עם זיתים, גילינו את השמן, למדנו על תכונותיו



שיתוף הסטודנטיות בנושא הזית, ניסויים עם שמן ולימוד על הזית בקבוצות



פעילות העצמה אישית בשיתוף הורים, הילדים למדו איך מכינים צ'יפס וטעמו כמובן



הילדים ריסקו תפוחי אדמה ולמדו איך להכין לביבות



בהעצמה אישית למדו הילדים על הכנת פלאפל וטעמו ממנו





בהעצמה אישית לכבוד שבת הילדים למדו והתנסו בהכנת בצק ולחמניות לשבת





לפני טו בשבט למדנו על פירות מאכל ופירות סרק, יצרנו
יצירות ועבדנו על אוריינות



עבדנו לפי מקראות וספרנו ומנינו פירות שונים, גם בעת ארוחת פירות בחצר



הילדים למדו עם ויקטוריה את הסיפור ארוחה בחרוזים בדרך חוויתית ובהקשר לנושא הנלמד בגן



בהעצמה אישית הילדים למדו על הכנת שקשוקה ולחם שום



בהעצמה אישית הילדים למדו על מאכלים חדשים



זהו מאכל שוויצרי בשם שפצלי שעשוי מסולת. הילדים
נהנו מאוד מהחוויה והמגוון העשיר של מאכלים שונים



הילדים למדו להכין פנקייק



ופיצה



גם למדו איך מכינים מלואח תימני אמיתי



הילדים היו גם טבחים צעירים בחצר

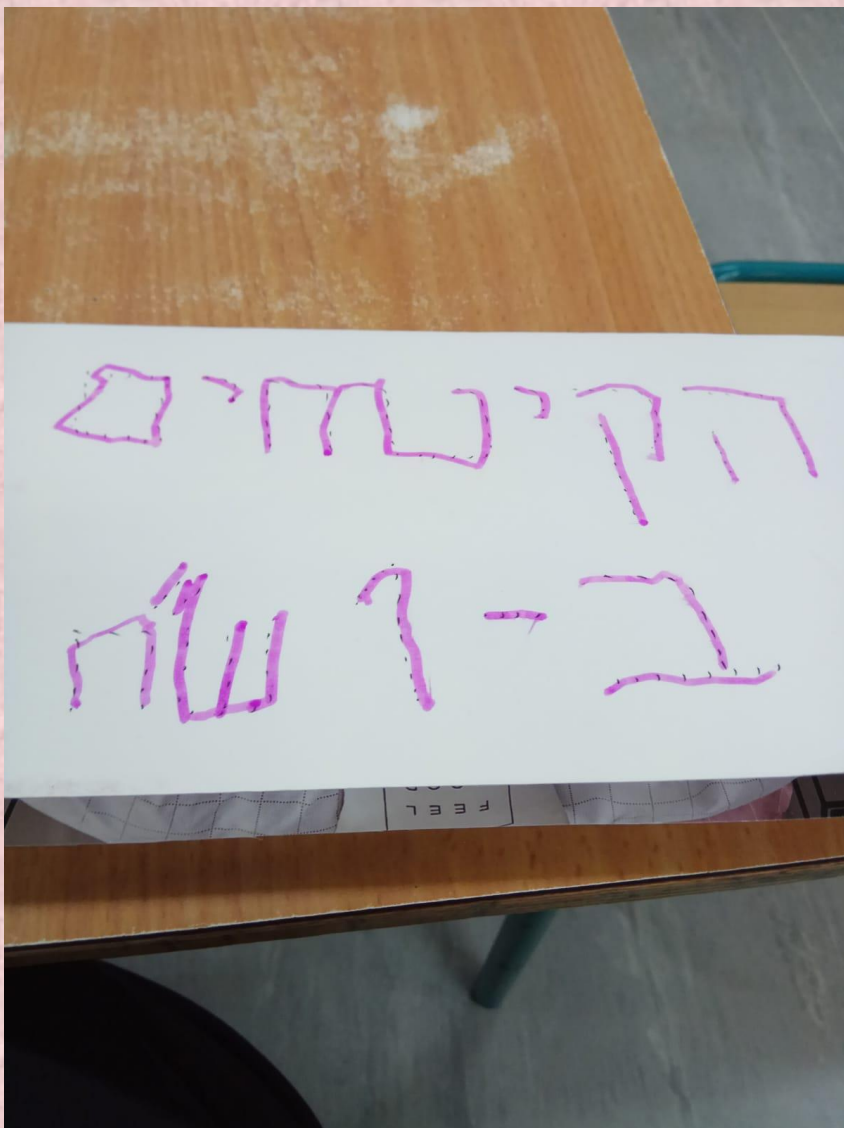


חגגנו את מסיבת יום המשפחה וארגנו עם ההורים
והילדים ארוחת ערב חגיגית ועשירה



החידוש במסיבה כחלק מהנושא היה שאת הקינוחים ההורים רכשו עבור הילדים ואת הכספים שנאספו הילדים תרמו לנזקקים





לאחר מכן הגיע חג פורים ולאחריו יצאנו לחופשה
מאולצת והחגיגה נקטעה בשיאה



שיהיו לכולנו בשורות טובות, בריאות וישועות

