

המשך פעילויות בעקבות הסיפור - סבא בישראל מרק

מאת: נירה הראל
 איורים: עפרה עמית
 הוצאה: הקיבוץ המאוחד
 קבוצת גיל: גנים צעירים



האזינו לסיפור "סבא בישראל מרק"
 הקשיבו, הקשיבו!!! ילדות וילדים, הורים וצוותים חינוכיים [2]. הימים האלו עכשיו הם ימים לא רגילים,
 ובימים כאלה סיפורים יכולים לשמח, לרגש, אפילו להצחיק. אנו מזמינים אתכם/ן להאזין להקלטה הקסומה של
 הספר "סבא בישראל מרק להאזנה", מאת: נירה הראל | איורים: עפרה עמית | הקיבוץ המאוחד.

האם המרק הנפלא של סבא יספיק לכל האורחים? האזינו לספר וגלו!

יוצרים ומגישים: ירדן בר כוכבא [2] הלפרין ודידי שחר
 מוזיקה ונגינה: טל בלכרוביץ'
 פתיח: דידי שחר



ממחיזים ומספרים
 אפשר להמחזי את הסיפור בשיתוף הילדים. בחרו כל פעם מי ייצג את סבא, ומי האורחים שבאים לבקר. תנו
 לילדים לספר את הסיפור במילים שלהם. אתם יכולים גם להמשיך את הסיפור ולספר מה קורה אחרי

שהאורחים נפרדים מסבא ושבים לבתיהם.



בשול

להכין מרק!

גם ילדי הגן יכולים להכין מרק! אפשר לחלק את הגן לקבוצות, כל אחת מהן תכין מרק בבית אחר, וכולם יביאו את המתכונים לגן. כך תכינו ספר מתכונים של הגן.



פָּלְלִי

שותפים לתבשיל

ניתן להקדים בבישול מרק בגן: כל ילד יביא ירק או תבלין וכך יהיו כולם שותפים להכנת התבשיל. המתכון של המרק של הגן יכול להיות ראשון בספר המתכונים שלכם.

שיחה

מעיינים באורים

בתחילת הסיפור סבא עצוב ובודד, אך האורחים שמגיעים לבקרו משמחים אותו. תוכלו לבקש מהילדים לעיין באורים: איפה נראה סבא עצוב, ומתי הוא מתחיל לחייך? אפשר לנהל איתם שיחה: האם הם תמיד שמחים לארח חברים? מה משמח ומה עשוי להיות קשה לילדים בהכנסת אורחים? תפקידך כמחנכת מקנה לך הזדמנות לערוך שיחה פתוחה אודות הקושי בשיתוף במשחקים, הרצון לפעמים להיות לבד והשמחה של ה"ביחד", ועוד נושאים חשובים להתפתחות החברתית-רגשית של הילדים בקבוצה.



העֶשְׂרָה

הכנסת אורחים - סיפור תנ"כי

אפשר לספר לילדים את הסיפור התנ"כי על אברהם והכנסת אורחים. תוך כדי הסיפור ניתן להוסיף הרבה פרטים אודות החיים במדבר, מנהגי אירוח של נוודים (גם היום!) ועוד. תוכלו גם לשתף אותם באגדה המספרת שבאוהלו של אברהם היו ארבעה פתחים. כל פתח פנה לכיוון אחר על מנת שכל אורח, לא משנה מהיכן הוא מגיע, ירגיש בנוח וייכנס.



המְחֶשֶׁה

תחפושות ואביזרים תנ"כיים

תוכלו לדאוג לתחפושות ואביזרים מתאימים לסיפור התנ"כי (בגדים מתאימים, בדים לקירות האוהל, קומקום תה וכלי נחושת, שטיחים) וכך לעודד שילוב תכני הסיפור התנ"כי במשחק הסוציו-דרמטי של הילדים. בימים ללא גשם, אפשר להוציא את המשחק לחצר הגן, שם המחזת הסיפור תלבש אופי עוד יותר קרוב למציאות!



שְׁלוּב הַסֵּפֶר

הכנסת אורחים

כיצד מארחים חבר? מה תפקיד המארח, ומה תפקידו של האורח? הכנסת אורחים היא חלק מחיי היום יום של הילדים, אולם לפעמים קשה להם לארח מפני שאינם יודעים מה אפשר לעשות עם החבר, או שקשה להם להתחלק בחפצים. שיחה ותרגול בגן יכולים ללמד את הילדים כיצד לעזור לאורח להרגיש בנוח.



שיחה 

על חוויות האירוח

בתחילת הסיפור סבא עצוב ובודד, אך האורחים שמגיעים לבקרו משמחים אותו. האם ילדיכם תמיד שמחים לארח חברים? תוכלו לשוחח על מה משמח ומה עשוי להיות קשה בהכנסת אורחים.



קליל 

"מתן אדם ירחיב לך"

"מתן אדם ירחיב לך": מעגל השמחה של סבא מתרחב ככל שמגיעים האורחים. גם האיורים בספר ממחישים זאת. תוכלו לדפדף בספר ולהבחין כיצד המעגל הקטן מתרחב ובסוף הסיפור הוא חוזר ומצטמצם.

המחשה 

ממחיזים את הסיפור

אפשר להמחזי את הסיפור בעזרת צעצועים ובובות. בחרו עם ילדיכם איזו בובה תייצג את סבא, ומי האורחים שבאים לבקר. ספרו את הסיפור במילים שלכם. אתם יכולים גם להמשיך את הסיפור בעצמכם ולספר מה קורה אחרי שהאורחים נפרדים מסבא ושבים לבתיהם.



שיחה 

מה עושים בתור אורחים ומארחים?

סבא זוכה לביקור של נכדיו: "סתם, ביום חול, באה אלי נכדתי לאכול". אפשר לשוחח עם ילדיכם: אילו אורחים

באים לבקר את משפחתכם ומה אתם אוהבים לעשות איתם? האם יש לכם זמנים קבועים לביקור או מנהגים מיוחדים של הכנסת אורחים? אולי יש כיבוד מיוחד שאתם מגישים לאורחים או חדר שיושבים בו יחד?



יצירה

מקשטים יחד לקראת האורחים ילדים רבים אוהבים להשתתף בהכנות לקראת ביקורי אורחים. תוכלו להכין יחד הזמנות מקושטות, קיפולי מפיות ושלט לדלת הבית "ברוכים הבאים".



השקאה

אירוח באוהל אברהם בעקבות הספר תוכלו לספר לילדיכם את הסיפור המקראי על אברהם ולהציע להם להקים "אוהל" בעזרת שמירה הפרושה בין כמה כיסאות. בתוך האוהל הם יוכלו לקבל חברים, לכבד אותם בכיבוד שהכינו ולשחק יחד.



בשול

מתכון ל"מרק סבא" כמו סבא בסיפור, גם אתם יכולים להכין מרק ולהגיש אותו לאורחים. אולי ילדיכם ירצו להזמין חברים שעדיין לא ביקרו אצלכם? מתכון ל"מרק סבא":

מצרכים:
2 בצלים גדולים, קצוצים
3-4 שיני שום כתושות
4 גזרים
3 קישואים
3 תפוחי אדמה
2 כוסות דלעת חתוכה לקוביות
חבילת סלרי
צרור פטרוזיליה או כוסברה
מלח, פלפל, כורכום

אופן הכנה:
מטגנים את הבצל והשום בסיר במעט שמן, עד להזהבה.
חותכים לקוביות את הקישואים, תפוחי האדמה, הגזרים והדלעת, מוסיפים לסיר ומערבבים.
קוצצים את הפטרוזיליה והסלרי, מוסיפים אותם לסיר ומערבבים.
מוסיפים תבלינים ומערבבים.
ממשיכים לערבב עד שכל הירקות טוגנו והתרככו מעט.
מוסיפים מים רותחים בכמות כפולה מהירקות ומבשלים עד שהירקות מתרככים לגמרי.
טועמים, מתקנים את התיבול במידת הצורך ומגישים.
בתיאבון!



 העֵשֶׂרָה

עוד על הסופרת והמאיירת

עוד על הסופרת נירה הראל באתר דף דף: [קראו כאן](#)

עוד על המאיירת עפרה עמית באתר דף דף: [קראו כאן](#)



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