

המשך פעילויות בעקבות הסיפור - Господин Зута ויאבלונא

אורט ראז
חודשניק-יללודרטור: אורא זאל
הוצאה: הקיבוץ המאוחד
בזראגנא גרופא: דטסקי סאד



שיחה

סאדיתס פודובנע ריאד ס דטמי
סאדיתס פודובנע ריאד ס דטמי. פויטצט ומוט יללודרטאציו, נא קודר
איזובראגנא זאסוחדשא יאבלונא. שדליתס פערערב ו כדנני ו ספרוט דטת, קא
אני דואמוט, פודמו יאבלונא נע צטת, כגו עי נע חבאט? דודיתס קניגו דו
כונס ו אבסודיתס ע. פודמו יאבלונא ורנולאס כ זיזני ו זאצולא ונו?
כ זטומו לי סטרמיולס ?גוספודין זוטא, רזביווא סאד ווקרוג נע

שיחה

!יא תוגע מוטאו ו צולוטעם סאדע
יא תוגע מוטאו ו צולוטעם סאדע! גוספודין זוטא זאביודוט סווימ דרזזזיאם,
וודו יא נח תאכע זלנע זולוטע סאדו. רזסאכיתס דטת ו תומו, קא ואם
חוטלס זאפולכיתס כטו-טו, כע אבלאדלי אקרוזאונע. כטו ו פרי זטו
כולטוואלי? מוזט בות, ו תוגע מוטאטע ו פאליסאדניקע
אלי אגורודע? מוזנו פוסאדיתס צולוט, פריאנע תראו ו אלוצי
ריאד ס דומום אלי ו דאדע ו גורשקע נא אונע, זאחיווא זא נחמי,
סלדיתס זא רוסטו

לצאת החוצה 

Разбиваем вместе огород. Отправляйтесь на прогулку рядом с домом. Посмотрите, нет ли поблизости пустырей или заброшенных неухоженных дворов. Соберите друзей, уберите территорию. Возможно, вам даже захочется высадить на ней саженцы и ухаживать всем районом за новым огородом.

לצאת החוצה 

Прямо у нас под носом. Поначалу господин Зута и не заметил, как преобразилась яблоня, пока не увидел восторг друзей. Случалось ли и с вами подобное, когда вы не замечали чего-то, что происходило прямо рядом с вами? Пройдитесь вместе с детьми по дому, загляните в разные комнаты, обратите внимание: может быть, что-нибудь изменилось в последнее время, не выросли ли, не расцвели ли новые ростки

קלילי 

Рецепт яблочного крамбла

:Для крошки

г сахара 100

г сливочного масла, порезанного кубиками 80

г муки 100

:Для начинки

яблок 5-6

г сливочного масла 20

(ложки сахара (можно добавить ложку корицы или лимонного сока по вкусу 3

:Способ приготовления

1. Смешиваем сахар, масло и муку до получения крошки среднего размера. Ставим в холодильник на час.
2. Очищенные яблоки режем на дольки.
3. Растапливаем на сковороде масло и тушим в нем яблоки 10-15 минут, слегка помешивая, пока яблоки не размягчатся, не потеряв при этом своей формы.
4. Складываем яблоки в форму, присыпаем сверху крошкой и запекаем при средней-высокой температуре минут 20, пока крошка не покроется золотистой корочкой.
5. Подаем крамбл горячим или комнатной температуры. Приятного аппетита!

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