

עוגיות מזל סיניות

מטרה: שהילדים יכירו את סין, ויהנו מהכנת עוגיות מזל.

סין: בתחילת הפעילות נראה לילדים מילה בסינית (מצורפת) ונשאל אותם אם הם יודעים לאיזה מדינה היא שייכת. אחרי שהם יגלו שהמדינה היא סין, נשחק משחק ניחושים קצר. נשאל שאלות, והילד שהתשובה שלו תהיה הכי קרובה יזכה בסיבוב הזה.

השאלות:

- כמה אזרחים יש בסין? (1,355,692,576)
- מה השפה הרשמית של סין? (מנדרינית תקנית)
- באיזה יבשת נמצאת סין? (אסיה)
- איך אומרים שלום בסינית? (ני-אהו) (<https://translate.google.com/#iw/zh-CN/%D7%94%D7%99>)
- מאכל שאוכלים המון בסין? (אורז)

מסבירים לילדים שמכינים היום עוגיות מזל.

עוגיות מזל: עוגיית מזל היא עוגייה עם פיסת נייר אשר בתוכה ועליה מזדפסות מילות חוכמה או נבואה. לרוב ניתן למצוא עוגיות אלו במסעדות סיניות. הרעיון של עוגיית המזל הוצג לראשונה בתחילת המאה ה-20 על ידי מאקוטו האג'יוורה כמנת כיבוד בזמן התהלכות בגן התה.

מצרכים: (כמות לכוס עוגיות)

- 800 גרם מרגרינה רכה.
- כוס סוכר.
- 2 ביצים.
- 4 כפות תמצית וניל.
- 6 חצי כוסות קמח.
- כפית אבקת אפייה.
- פתקים קטנים ועליהם המזל.

אופן ההכנה:

- שמים בקערה את המרגרינה, הביצה, הזניל והסוכר. מערבבים למחית אחידה.
- מוסיפים בהדרגה קמח ואבקת אפייה.
- מחלקים לכל ילד חתיכה מהבצק.
- מרדדים את הבצק ועושים עיגולים בעזרת כוסות (לפי הכמות).
- מחלקים לכל ילד פתק מנייר אפייה.
- מניחים על כל עיגול את הפתק.
- מקפלים לחצי (ליצירת חצי ירח) ושזב לחצי, להפגשת הקצוות המחודדים של חצי הירח. מהדקים את הקצוות זה לזה (ניתן לראות בתמונה המצורפת).
- מניחים על תבנית מרופדת בניר אפייה ואופים בחום בינוני (180) כרבע שעה, עד שהעוגיות מזהיבות.

בהצלחה ובתיאבון! 😊



中华人民共和国