

צרפת - עוגת גבינה פתי בר

מטרה: שיכירו את צרפת, ויהנו מהבישול.

הביסקוויט הומצא ב1886 ע"י לואי לפבר - איטיל ונקרא פתי בר = חמאה קטנה בצרפתית. (Petit beurre)

נראה לילדים את התמונה של הביסקוויט ונסביר שצורת הביסקוויט מייצגת את השנה -

4 פינות (עונות), 52 שיניים כמספר השבועות בשנה ו24 חורים במרכז כמספר השעות ביממה.

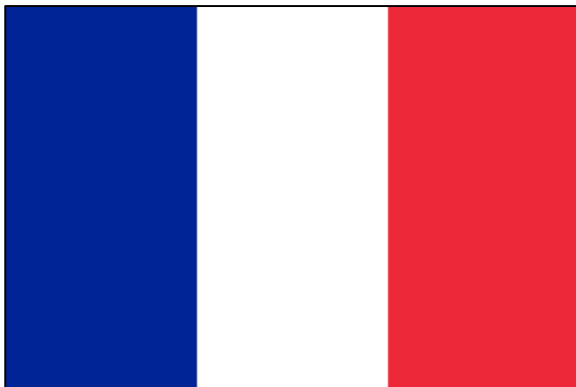
אפשר לספר לילדים על מגדל אייפל (מצורפת תמונה) שנבנה במלאת 100 שנה למהפכה הצרפתית. המגדל נקרא כך על שם מי שבנה אותו "גוסטב אייפל" וקיים למעלה מ120 שנה. המגדל בגובה 324 מטר (למעלה מ110 קומות..) והוא אחד האתרים המפורסמים ביותר בעולם. בתוך הרגליים של המגדל יש מעליות שיכולות לעלות 60 איש יחד עד לקומה הראשונה.

בקומה הראשונה והשנייה יש חנויות מסעדות ובתי קפה ובקומה העליונה ישנו תא מגודר שאפשר דרכו לצפות על האזור.

במגדל נערך מרוץ מדרגות.

למגדל אייפל יש אתר אינטרנט שדרכו אפשר לצפות 360 מעלות על הנוף שנשקף מהבניין ואת הבניין עצמו.

רושמים בגוגל - tour Eiffel נכנסים לאופציה הראשונה ולמעלה לוחצים על Eiffel Tower Gallery ואז על האופציה הראשונה. במסך שנפתח ניתן להזיז את המסך לכל מיני כיוונים ולשנות בשורת האפשרויות למטה את המיקומים. וכעת נעבור להכנת עוגת פתי בר..



מצרכים: (ל15 ילדים)

- 1.125 גרם גבינה לבנה.
- 1.5 שמנת מתוקה.
- 3 חבילות פודינג וניל.
- 1 כוס סוכר.
- 2\3 כוס חלב.
- חבילת פתי בר (4 לילד..)

אופן ההכנה:

- מערבבים את כל המצרכים ביחד. (אפשר שכל מצרך ילד אחר שם, ואחרי כל מצרך שמוסיפים מערבבים- ככה הרבה ילדים יהיו שותפים)
- כל ילד מקבל תבנית קטנה אישית.
- פורסים בתבנית את הפתי בר ומרטיבים אותם בקצת חלב, שופכים חלק מהבלילה, שוב שכבת פתי בר, ושוב הבלילה.
- שמים במקרר ולמחרת זה מוכן.

בתאבון! 

