



## בישול מסביב לעולם

### איטליה- לזניה

מטרת הפעילות: להכיר לילדים את הלזניה ולהכין איתם יחד.

מצרכים לקבוצה של כ-15 ילדים:

2 קופסאות גדולות של עגבניות מרוסקות (כל אחת 800 גרם)

200 גרם רסק עגבניות

2 כפית סוכר

6 שיני שום כתושות

2 כפית שטוחה מלח

2 כפית שטוחה פלפל שחור גרוס

4 כפיות אורגנו יבש

4 כוסות מים

2 קופסה קוטג'י

500 גרם גבינה צהובה מגורדת

2 קופסאות של עלי לזניה

תוספות: פטריות, זיתים

עושים ביחד את הרוטב, וכל שני ילדים עושים תבנית קטנה של לזניה ביחד.

אופן ההכנה:

1. מערבבים בקערה עגבניות מרוסקות, רסק עגבניות, סוכר, שום, תבלינים ומים.

2. מכסים את התבניות בשכבה דקה של רוטב. מניחים שכבה ראשונה של עלי לזניה (כדאי להטביל אותם לרגע בתוך מים כדי שבמהלך האפייה יהפכו לרכים ולא ישרפו..). אפשר לשבור חלק מהעלים כדי להתאימם לצורת התבנית.

3. עושים שכבות בסדר הב א: רוטב עגבניות  
גושים קטנים של קוטג'י  
גבינה צהובה מגורדת  
עלי לזניה

4. מסיימים בשכבה של עלי לזניה, שכבה של הרוטב שנשאר וגבינה מגורדת.

5. אופים בחום של 180 מעלות, 40 דקות, בלי כיסוי.

