

בישול מסביב לעולם איטליה- פיצה על פיתה

מטרת הפעילות : להכיר לילדים את איטליה וללמוד להכין פיצה בצורה פשוטה.

נראה לילדים את דגל איטליה ונספר שלמדינה יש צורה של מגף. המטבח האיטלקי נחשב לאחד המפורסמים והמשובחים בעולם. בין המאכלים ניתן למצוא פיצה, כל סוגי הפסטות, לזניה, גלידות ועוד.

נכין יחד עם הילדים פיצה -

חומרים:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • גבינה צהובה • צלחות • סכינים • לפתניות חד"פ • תבניות אלומיניום • נייר אפיה | <ul style="list-style-type: none"> • פיתות • רסק • מים • מלח, פלפל, אורגנו • זיתים • תירס |
|---|---|

אופן ההכנה:

מחלקים את הקבוצה ל2 קבוצות. כל מדריכה עם קבוצה. הילדים יכינו יחד את הרוטב לפיצה וכל אחד לעצמו את הפיצה עצמה.

הכנת הרוטב : שופכים רסק עגבניות לתוך קערה, מוסיפים קצת מים כדי שהרוטב יהיה דליל יותר. מוסיפים תבלינים ומערבבים. שימו לב שהרוטב ניתן למריחה בקלות ולא דליל מדי. תבלינים להוסיף לפי הטעם.

כל ילד יקבל צלחת וסכין ונחלק פרוסת גבינה צהובה ומספר זיתים שלמים לילד. הילדים יחתכו את הזיתים לפרוסות ואת פרוסת הגבנ"ץ לריבועים קטנטנים (טבלה). נחלק לכל ילד חצי פיתה רוחבית (עיגול). כל אחד ימרח לעצמו רוטב על הפיתה, יפזר מעל את הגבנ"ץ ולאחר מכן יוסיף זיתיםאטירס. אפשר להציע לילדים לקשט בדרכים שונות (משולשים -כמו פיצה, לרשום את השם, לעשות מסגרת וכדו').

מכניסים לתנור לזמן קצר בחום של 90 מעלות עד שהגבינה נמסה (זמן האפייה קצר כ5 דק').

בתיאבון! ☺

