



## בישול מסביב לעולם עוגיות מרוקאיות

מטרת הפעילות: הכנת עוגיות מרוקאיות והכרת הארץ מרוקו.

### מהלך:

- נספר לילדים על מרוקו ונציג להם תמונה של הדגל (מצודפת). מרוקו היא ארץ ערבית הנמצאת באפריקה. הרבה יהודים עלו ממרוקו לארץ, ויש להם טקסים מיוחדים כמו חינה ומימונה, והם מכינים מאכלים מיוחדים שאחד מהם הוא עוגיות מרוקאיות. אפשר לשאול אותם אם הם מכירים מאכלים מרוקאים, ואם מישהו מהילדים מרוקאי.



- הכנת העוגיות

### מרכיבים:

- 3 שקיות סוכר וניל
- 2 שקיות אבקת אפייה
- 3 וחצי כוסות קמח
- 3 ביצים
- 3/4 כוס סוכר
- 3/4 כוס שמן
- 100 גרם שומשום

### אופן ההכנה:

1. שמים בקערה את הביצים, הסוכר והשמן ומערבבים טוב טוב.
2. מוסיפים את הקמח, סוכר הווניל, השומשום ואבקת האפייה, ולשים עד לקבלת בצק אחיד במרקם נעים ליד (כמו פלסטלינה).
3. מחממים תנור לחום של 170 מעלות ומכסים את תבניות התנור בנייר אפייה.
4. לוקחים חתיכה מהבצק בגודל פקק של קולה, ויוצרים עוגייה. אפשרות אחת היא ליצור מהבצק נקניק על משטח העבודה, ואז לסגור אותו לעיגול (כמו בתמונה). אפשרות שנייה היא לגלגל את הבצק למקלות באורך 6 ס"מ ועובי 1 ס"מ אחד. בכל מקרה, יש לזכור שהעוגיות תופחות באפייה.
5. מסדרים את העוגיות על נייר האפייה במרחק של 10 ס"מ זו מזו, ואופים 15 דקות, או עד שצבען זהוב (זה יכול לקחת קצת יותר).
6. מוציאים מהתנור ומניחים לעוגיות להצטנן, אחרת הן יתפרקו. כשהן קרות מאחסנים בקופסה אטומה.

בהצלחה! 😊

