

הכנת חלות מתוקות

מטרה: הילדים ילמדו להכין בצק, ילמדו על פעילות השמרים בתפיחת הבצק, ויכינו מגוון של צורות לחלות.

מה מייחד את בצק השמרים? הבצק שמרים מכיל שמרים שגורמים לבצק לתפוח ולגדול.

מתכון:

- 2 קילו קמח
- כפות שמרים
- כוס סוכר
- לערבב בקערה
- 2 כף מלח
- 4 ביצים
- 3 וחצי עד 4 כוסות מים פושרים
- להוסיף לקערה ולערבב
- כוס שמן
- להוסיף לבצק וללוש, להתפיח

להכין חלות בצורות שונות, למרוח מלמעלה ביצה (אפשר לשים מלמעלה שומשום וזעתר).

רעיונות לצורות:

- צורת שושנה
- צמה רגילה
- אפשר לתת לילדים להיות יצירתיים ולעשות מה שהם רוצים.

בנוסף ניתן לחפש באינטרנט עוד דוגמאות לצורות.

<http://www.hashulchan.co.il/?CategoryID=223&ArticleID=10084>

