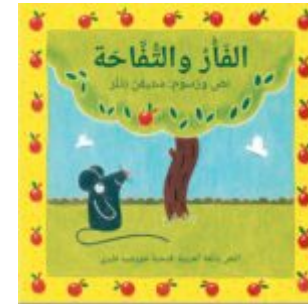


המשך פעילויות בעקבות הסיפור - الفأر والتفاحة

תאليف: ورسوم: ستيفن بتلر – ترجمة: فتحية خورشيد طبري
رسوم
הנציחה
الفئة العمرية: الروضة



ليكن يسمع

التسجيل الصوتي للكتاب





أنشطة حول الكتاب

- يمكن إعداد ملابس تنكرية أو تيجان كرتونية تحمل صورة كل حيوان، وتمثيل القصة. إن النص القصير المليء بالجمل المكررة يسهل مسرحة القصة. قد يتمتع الأطفال بالتمثيل الإيمائي (بدون صوت وباعتماد على الحركات).
- يمكنك أن تعطي لكل طفل نسخته، وتدعيهم إلى تأمل الرسومات: هل يستطيعون التعرف على كل حيوان؟ وهل يستطيعون رؤية النفاحة في كل رسم؟ يمكن أن يصنع الأطفال أختاماً على شكل نفاحة: يأخذون لفافة كرتونية فارغة (لورق تواليت) ويطوون فتحتها من جانب واحد للحصول على شكل النفاحة، ثم يغمسونها بالدهان ويطبعون على الورق. هل تحتاج النفاحة إلى ورقة خضراء؟ قد يجد الأطفال الكثير من أوراق الشجر في الخارج للتصيق.
- يفهم الفأر أن عملية نضوج النفاحة تحتاج إلى وقت، و ينتظر بصبر. هذه فرصة للتحدث مع الأطفال عن معنى "أن نصبر"، ومتى نضطر أن ننتظر في البيت أو الروضة، ومتى نستصعب ذلك. شجعي الأطفال على التفكير بطرق تساعد على قضاء وقت الانتظار (مثل اصطحاب لعبة إلى عيادة الطبيب، أو تشجيع الأصدقاء في انتظار الدور على لعبة في الساحة...)
- يمكن أن تتحدثي مع الأطفال حول عملية نضوج الثمار. قد يكون مثيراً للأطفال أن يتذوقوا بعض الثمار (مثل التفاح والموز والأفوكادو) غير الناضجة، وأخرى ناضجة من نفس الصنف؛ ما طعم كل واحدة؟
- في نهاية القصة يأكل الفأر النفاحة لوحده. شجعي الأطفال على تخيل ماذا يمكن أن يحدث لو رآه أصدقاؤه الحيوانات وهو يأكل النفاحة الناضجة؟
- وليمة من التفاح! حتماً سيستمع الأطفال وأهاليهم بوليمة شهية قوامها أطعمة مختلفة من التفاح، يحضرها الأهل والأطفال من البيت.



يمكن أن تتصفّحوا الكتاب مع طفلكم، والتّمتع برسوماته.

هل تجدون التّفاحة في كلّ صفحة؟ ستلاحظون أنّ بعض الأشياء والكائنات تبقى في مكانها، في حين تتحرّك أخرى.

أيّ منها ثابتة؟

وأيّ منها تتحرّك؟



يستصعب بعض الأطفال الانتظار حتّى يُنهي الأهل أشغالهم، أو حتّى يحين دورهم في اللّعب بلعبةٍ معيّنة.

باستخدام عقارب الساعة، يمكن أن ندلّ الطّفل على الوقت الذي يضطرّ به إلى الانتظار. تزداد قدرة الطّفل على الصّبر إذا عرف مُسبقاً متى تنتهي "فترة صبره".



هل انتبهتم إلى أنّ الفأر مبتسمٌ خلال القصة كلّها؟

في رأيكم، بماذا يشعر ويفكّر وهو ينتظر؟



كَلْنَا نَسْتَصِيبُ، فِي وَقْتِ مَا خَلَالَ الْيَوْمِ، أَنْ نَنْتَظِرَ بِصَبْرٍ حَتَّى يَحِينَ دَوْرُنَا لِنُدْفِعَ فِي دَكَانٍ مِثْلًا، أَوْ لِنَتَحَرَّكَ سَيَّارَتَنَا وَسَطَ ازْدِحَامِ السَّيْرِ.

يُمْكِنُ أَنْ تَشَارِكُوا طِفْلَكُمْ بِالْحَدِيثِ عَنْ شَيْءٍ حَصَلْتُمْ عَلَيْهِ بَعْدَ ائْتِظَارٍ طَوِيلٍ. أَيَّ "هَدِيَّةٍ" كَانَتْ فِي ائْتِظَارِكُمْ؟



يُمْكِنُكُمْ أَنْ تَخْتَارُوا دُمَى تَمَثَّلُ حَيَوَانَاتٍ مِنَ الْقِصَّةِ، وَتَمَثَّلُوا أَحْدَاثَهَا أَمَامَ أَفْرَادِ الْعَائِلَةِ وَالْأَصْدِقَاءِ.



هَيَّا إِلَى الْمَطْبِخِ لِنَصْنَعُوا مَعًا كَعْكَةً تَفَاحٍ شَهِيَّةً!

المقادير:

3 كُؤُوسِ طَحِينٍ مُخْمَرٍ

1 كَأْسُ لَبَنِ

بِيضَتَانِ

200 غَمِ مَرَجْرِينِ بَدُونِ مَلْحٍ

1.5 كَأْسُ سَكَّرٍ

5 تَفَاحَاتٍ مَبْرُوشَةٍ بِرَشًّا خَشِنًا

مَلْعَقَةٌ صَغِيرَةٌ مِنْ مَسْحُوقِ الْقَرْفَةِ

طريقة الإعداد:

نصنع في وسط كومة الطحين حفرة صغيرة نملأها ببيضة واحدة مخفوقة. نضيف السكر، واللبن، والمرجرين المذوّب، ونخلطها جميعاً لنحصل على عجينة متماسكة، نتركها نصف ساعة في البرّاد.

نقسم العجينة إلى نصفين. نمدّ النّصف الأوّل في صينيّة خبز، ونغطّيها ببرش التّفاح المخلوط بالقرفة، ونمدّ النّصف الثّاني من العجينة فوقه. نمسح وجه الكعكة ببيضة مخفوقة، ونخبزها.

صحتين وعافية!

www.pjisrael.org עוד פעילויות באתר ספריית פיג'מה