



מכינים פיצה !
והפעם מוסיפים קמחול אנגלית!



הסבר

לומדים אוצר מילים וקריאה תוכ"ד בישול/אפייה.
המטרה היא ללמוד את אוצר המילים תוך המחשה ב"עולם האמיתי". למידה מהסביבה האמיתית שלנו היא הרבה יותר חזקה וגם יותר כיפית.

הכנה מראש- להדפיס את הכרטיסיות ואת המתכון. וודאו שיש לכם את המרכיבים בבית. תוכלו להקל/להקשות על המתכון כראות עיניכם. כמובן אפשר לעשות גם כל מתכון ולהכין כרטיסיות מתאימות.

טיפים

השתמשו כמה שיותר באוצר המילים גם תוכ"ד וגם אחרי.
אפשר להכין כמה ימים ברצף דברים עם מרכיבים דומים, לשחק משחק זיכרון עם הכרטיסיות לאחר הבישול/אפייה.

פעילות

הניחו את כלל המרכיבים על השולחן.
הניחו את הכרטיסיות ליד המרכיב הרשום על גבי הכרטיסייה.
עברו על אוצר המילים ונסו ליצור אסוציאציות לזכירה.
ערכו את הכרטיסיות ותנו לילדים למקם את הכרטיסייה במקום הנכון, אחד יכול למקם והשני לבדוק/אפשר לעשות תחרות מי ממקם הכי מהר והכי מדויק.
תוכ"ד קריאת המתכון נבקש מהילד את אותו המרכיב הנחוצ באנגלית, כמובן שאם הילד כבר קורא לבד, שיעשה זאת! תרגול מעולה לקריאה של טקסט ולא רק של מילים.

היו סבלניים.
בתאבון!

RECIPE

METHOD

TITLE: **Pizza**

INGREDIENTS

Dough:

1 kg Flour

2 spoons yeast

1 spoon of salt

1 spoon of sugar

2 1/2 cups water

4 spoons olive oil

Pizza sauce

Toppings:

Mozzarella/

Yellow cheese

White mushrooms

White onion

Grape tomatoes

Olives

Corn

Basil

1. Preheat oven to 230 degrees

2. Mix all the ingredients for the dough and knead for 7-10 minutes.

3. Put the pizza sauce in a small bowl.

4. Stretch one ball of pizza dough into roughly a circle.

5. Top with a tablespoon of sauce, cheese, and your favorite toppings.

6. Bake the pizzas for 10 to 15 minutes



FLOUR



YEAST



SUGER



OLIVE OIL



WATER



SALT



PIZZA SAUCE



GARLIC



CHEESE



MASHROOMS



ONIONS



TOMATOES



OLIVES



BAZIL



CORN



PINEAPPLE