

שם השיעור - יום מעשים טובים פעילות שיא לכיתות א-ו

משך: 90 דקות

מטרת העל:

החניכים ייצרו תוצר ליום המעשים הטובים ויבינו את משמעותו.

מטרות ביניים:

- החניכים יבינו את מהות יום המעשים הטובים.
- החניכים יעברו פעולת שיא בנושא.

דגשים:

- קיימות באתר 2 אופציות לפעולה ליום המעשים הטובים - כאן מפורטת פעולת שיא לכל שכבות בית הספר.
- יש לבצע הכנה מקדימה ותכנון עם צוות בית הספר והכיתות ליום השיא. בדגש על: מקבלי המתוקים (משפחה, בעלי תפקידים בבית הספר, חולים, חיילים) וחלוקת הכיתות.
- ניתן לבצע את יום השיא בצורה מצומצמת רק לכמה כיתות.
- לחלק מהמתכונים יש צורך **בתנור** - ובמידה ואין תנור ניתן למצוא מתכונים נוספים שהם ללא תנור. (כלל המתכונים ללא אפיה רשומים למטה)
- לא חייב תקציב מהבית ספר - ניתן להביא מוצרים מהבית כל אחד. כמו כן, יש להביא גם כלים כמו מטרפה, קערות..
- יש לוודא אלרגניים מראש!
- יש להתאים את מורכבות המתכונים לגיל הילדים

מערך שיעור:

שלב	תוכן
פתיחה	פתחי בשאלה לשלומם של התלמידים.
5 דק	הסבירי לחניכים כי כל כיתה בשכבה הולכת לעשות מעשה טוב פעילות שיא שכבות: חלקי ביחד עם המחנכות את הכיתות לפי החלוקה שעשיתם מראש. הסבירי לשכבות א-ג שהולכים להיכנס שכבה X והם יעזרו להם בהכנה של הדברים. הסבירי לשכבות ד-ו שהם הולכים להכנס לשכבה נמוכה כדי לעזור להכין. למדריכה :

דוגמא לחלוקה ליום שיא שכבות בבית הספר: כיתות א-הולכים להכין כדורי שוקולד (מתכון פרווה נמצא בנספחים א) כיתות ב- הולכים להכין עוגות גדולות (מתכון נמצא בנספחים ב) כיתות ג- הולכים להכין עוגיות (מתכון נמצא בנספחים ג) שכבות ד-ו יכנסו "לחנוך" ולעזור לילדים, כל כיתה תיצמד לכיתה: שכבת ו הולכים להיכנס לכיתות ג שכבת ה הולכים להיכנס לכיתות ב שכבת ד הולכים להיכנס לכיתות א	
לפני הפעילות: שכבות ד-ו מגיעים לכיתות על פי החלוקה ומתחילים בהכנות מכינים יחד את הדברים שקיבלו וגם עוטפים את זה יפה.	גוף
מודים לכיתות ד-ו שהגיעו לעזור ומחלקים להם תעודה על מעשה טוב (נספח ד) הסבירי לכיתות א-ג שהם עשו עבודה נפלאה ושכלל הדברים שהם הכינו הולכים לחיילים או מה שתחליטו (בין אם זה להביא בסוף היום להורים או לחלק למורות השומר ממש לבחירתכם לאן להביא את התוצרים שיצאו לכם) למדריכה: ניתן אפילו לבקש תמונות להראות לחניכים יום אחרי	סיכום

עזרים:

מתכון לכדורי שוקולד (60 ללא אפיה)

מרכיבים:

- קילו ביסקוויטים (4 שרולים)
- 8 חבילות שוקולד מריר
- 4 מיכלים שמנת מתוקה (אפשר להחליף בשמנת צמחית לגרסת פרווה)

לציפוי (אפשר לבחור מה שאוהבים):

- קוקוס טחון
- סוכריות צבעוניות
- אבקת קקאו

- שוקולד לבן מומס
- שברי אגוזים

הוראות הכנה:

1. **ריסוק הביסקוויטים:** מרסקים את הביסקוויטים בתוך קערה.
2. **הכנת התערובת שוקולד:** ממיסים את השוקולד עם השמנת המתוקה.
3. **הוספת התערובת לביסקוויטים:** מוסיפים את תערובת השוקולד לביסקוויטים המרוסקים ומערבבים.
4. **כדור:** מגלגלים את העיסה לכדורים ושמים במנג'טים.
5. **קירור:** לשים במקרר עד שמתייצב.

ציוד:

- קערה גדולה: לערבוב פירורי הביסקוויטים ותערובת השוקולד.
- סיר קטן (או כלי למיקרוגל): להמסת השוקולד והשמנת.
- כף עץ או מרית גומי: לערבוב הרוטב והתערובת.
- כמה צלחות קטנות/קערות שטוחות: לציפוי כדורי השוקולד (אחת לכל סוג ציפוי שתבחרו - קוקוס, סוכריות וכו').
- מגש או צלחת גדולה: להניח עליה את כדורי השוקולד המוכנים לקירור.
- מנג'טים (עטרות נייר) קטנים: להגשה ואחסון של כדורי השוקולד (כ-60 יחידות).

מתכון לעוגיות חמאה (כ-40-30 יחידות)

מצרכים:

- 270 גרם קמח לבן
- חבילת חמאה (200 גרם)
- 100 גרם אבקת סוכר (3/4 כוס+כף גדושה)

ציוד נדרש:

- קערה בינונית בטוחה לשימוש במיקרו
- כף לערבוב
- נפה

אופן ההכנה:

הכנות ראשוניות

1. **חממו** את התנור לטמפרטורה של 180°C .
2. **רפדו** תבנית אפייה בנייר אפייה.
3. **המיסו** את החמאה בקערה וצננו אותה

הכנת העוגיות

1. **נפו** את אבקת הסוכר לתוך החמאה וערבבו עד להטמעה
2. **הוסיפו** את הקמח **וערבבו** עד קבלת בצק אחיד ורך * במידה והבצק מרגיש פירורי ניתן לטפטף פנימה מים וללוש
3. **תלשו** מהבצק חתיכות, **גלגלו** לכדורים קטנים בגודל של כ-3 סנטימטרים ו**סדרו** על התבנית המרופדת בנייר האפייה
4. **אפו** את העוגיות כ-15 דקות עד להשחמה.

בתיאבון!



נספחים:

תעוצת הוקרה

אתרונותך ביום המעשים הטובים לתלמידים הצעירים

אכבוד:

אכיתה

תודה רבה שנתת את חלקך ביום זה

החיילים

המנהל/ת