**בישול מה אני אוהב? (45 דקות)**

מטרות הפעולה:
1. החניכים יילמדו מה הם אוהבים לבשל.
2. החניכים יחוו חוויה חוויתית ככל הניתן בבישול.
3. החניכים יחליטו בעצמם איך ומה הם רוצים לבשל.

מהלך הפעולה:

**\*להכין לפני הפעולה:**

* מחשב/ מקרן להקרין בו את הסרטון.
* דף מצרכים לפשטידה.
* דף הוראות הכנה בכתב ברור וגדול.
1. סבב מה נשמע (10 דקות)

כל חניך ישתף מה שלומו, איך היה היום שלו, והאם הוא אוהב לבשל.

1. פתיחה לפעולה (10 דקות)

נצפה ביחד עם החניכים בסרטון הבא

<https://youtu.be/E9bqxnBij88?si=Fubbul3zr0VRNtqE>

לאחר הסרטון, נשאל את החניכים:

* למי יצא פעם לבשל? אולי עם ההורים? האחים? בגן?
* אם כן, מה בישלתם?
* מי חושב שזה כיף לבשל? מה כיף בזה?
* מי חושב שזה לא כיף לבשל? למה?
1. הכנת פשטידה ביחד (20 דקות)

מכינים ביחד עם החניכים פשטידות קטנות שיוכלו לאכול כנשנוש בסוף היום. דגש על עבודת צוות ושמירה על הכללים והסדר. ההכנה פשוטה מאוד, מכניסים את כל המרכיבים לקערה גדולה, מערבבים, שופכים למאפיה ומכניסים לתנור. חשוב שהדף מצרכים והדף הוראות יהיו ברורים לחניכים עד כמה שאפשר. להסביר להם ולתת להם להתנסות ואולי גם לטעות, תוך שמירה על כבוד וסדר.

רכיבים (ל10 מנות)

2 ביצים

גביע יוגורט (200 מ”ל)

חצי כוס גבינת מוצרלה מגורדת

חצי כוס פרוסות זיתים ירוקים מקופסת שימורים

2 כפות קמח תפו”א

חצי כפית מלח, קמצוץ פלפל שחור

אופן ההכנה

מחממים תנור מראש ל-180 מעלות.

מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר הרשום עד לתערובת אחידה.

משמנים מאפינס ויוצקים לתוכם את הבלילה עד 3/4 גובה.

מכניסים לתנור ואופים במשך 40-45 דקות.

1. סיכום פעולה (5 דקות)
* איך הייתה לכם הפעולה?
* ממה נהנתם וממה פחות נהנתם?
* מי חשוב שירצה להתנסות שוב בבישול?