

עמותת יאללא לתרבות ולאומנות

יאללה קונדיטוריה-3407-

רקע על הארגון (הספק):

עמותת יאללא לתרבות ולאומנות נוסדה בשנת 2012 בנצרת.

בהתחלה הארגון היה גרעין קטן לפרויקט צנוע למטרה שערי תרבות והיא עובדת לכמה ערים וכפרים לידי נצרת .

ומפעילה תוכנות :

ניצנים, חוג לכל ילד, סל תרבות ויש לה תוכנות מיוחדות.

מטרות התכנית :

1. הכרת הילדים לאוכל הבריא
2. שיפור התנהגויות הילדים
3. לתת לילדים את המיומנויות כדי להיות יצרניים
4. עבודה משותפת והשתתפות
5. להפחית את חוסר הריכוז אצל הילדים
6. לתת להם את המיומנויות בנושא החשבון-חישוב כמות המצרכים שהם רוצים להשתמש בהם
7. להעניק לילדים את הביטחון העצמי והעצמאות תוך כדי כך שהם עושים משהו בכוחם העצמי, זה מכוח כך שאמא בדרך כלל היא זו שמכינה מאכלים.

רציונל:

ארגון יאללא לתרבות ואומנות עובד על יצירת דורות מובילים מודע לתפקיד הכשרה חינוכית שממוצת דמות חברתית חיובית דורות עובדת בשביל משלוח אנושית הכוונה ממנה שיהיה שלום בארצנו ובעולם כולו.

יעדי התכנית :

1. קיומו של מסגרת מתאימה לילדים
2. הגדלת היקף איתור ילדים במצבי סיכון
3. הפחתת תופעת האלימות בקרב הילדים

cell: +972 (0)528161492

telfax: +972 (0)46891626

[Email: info@yalla-naz.org](mailto:info@yalla-naz.org)

www.yalla-naz.org

4. פיתוח יכולת הילדים לחשיבה אסטרטגית

5. חשיבה אופטימלית

אוכלוסייה מיועדת:

לתלמידים מכיתה ג' עד כיתה י"ב

פירוט סילבוס התכנית:

30 מפגש

כל מפגש הוא 120 דקות

מספר המשתתפים: 10-15 תלמיד.

סלטים

א. סלט ערבי:

הכרת הסלט הערב-מבחינה היסטורית ומבחינת תוכן ויתרונות הירקות שמרכיבים את הסלט.

רוחצים את המרכיבים וחותכים אותם, מוסיפים מלח וזית ולימון, ומלמדים אופן הגשה וקישוט.

ב. סלט תבולה:

הכרת סלט התבולה, מרכיבים ויתרונות ואופן הכנת הסלט הזה.

רוחצים את הירקות המרכיבים, מוסיפים מלח וזית ולימון, ומלמדים אופן הגשה וקישוט.

ג. סלט פתוש:

הכרת סלט הפתוש-מרכיבים ויתרונות ואופן הכנת הסלט הזה.

רוחצים את המרכיבים וחותכים אותם, מוסיפים מלח וזית ולימון, חותכים לחם והופכים אותו לקלוי, מוסיפים גבינה, מלמדים אופן הגשה וקישוט.

ד. סלט תירס:

הכרת סלט התירס, מרכיבים ויתרונות ואופן הכנת הסלט הזה.

רוחצים את הירקות המרכיבים, מוסיפים חומץ וזית ולימון, ומלמדים אופן הגשה וקישוט

ה. סלט הפסטה:

הכרת סלט הפסטה, מרכיבים ויתרונות ואופן הכנת הסלט הזה.

מרתיעים את הפסטה בשיטה מאובטחת ומהירה, חותכים את הירקות, מוסיפים זיתים, זית, לימון מלח, ומלמדים אופן הגשה וקישוט.

המטרה:

המטרה הינה להכיר את האוכל הבריא, זמן הכנה מהיר, הכנה פשוטה ע"י שימוש בכלים מיוחדים פלסטיים ולא חדים. הכנה עצמאית זו מעניקה לילד את תחושת העצמאות ובטחון עצמי, ומלמדים אותו עקרונות הניקיון

סלט פירות

א. סלט פירות ודבש:

הכרת מאפייני ויתרונות הסלט הזה, בוחרים שלושת סוגי פירות, רוחצים וחותכים לחתיכות גדולות באופן יחסי, שמים אותם במגש ומוסיפים מיץ תפוזים טבעי ודבש.

ב. סלט פירות ואננס:

הכרת מאפייני ויתרונות הסלט הזה, בוחרים שלושה סוגי פירות, רוחצים וחותכים לחתיכות קטנות, מוסיפים מי אננס, ופחות לימון במטרה לשמור על צבע הפירות, בסוף, מקשטים את הסלט.

ג. ריבת פירות:

בוחרים סוג פירות אחד, מכירים אותו ואת היתרונות שלו, מלמדים אופן הכנת ריבת פירות בלי חומרים משמרים. חותכים את הפירות, מוסיפים פחות סוכר לפחות פירות כדי להתאים את כמות הסוכר לכמות הפירות. בסוף תהיה ריבת הפירות מוכנה.

ד. מקלות הפירות בשוקולד:

הכרת מאפייני ויתרונות הפירות, חותכים את הפירות ושמים במקלות, מוסיפים שוקולד לפירות הנמצאות בראשי המקלות, ומקשטים.

ה. סלט פירות וירקות:

הכרת סוגי פירות וירקות-יתרונות ומאפיינים, חותכים אותן ומערבבים, מוסיפים זית, לימון, ופחות מלח ומקשטים.

המטרה:

המטרה הינה להכיר את האוכל הבריא, זמן הכנה מהיר, הכנה פשוטה. חיזוק השרירים וכינון גיל עתידי שיודע להכיר טעמים שונים. בנוסף, להעניק חופש בחירה להכין ולקשט מאכלים.

חמוצים

א. חמוץ השעועית :

הכרת החמוצים והיתרונות שלהם, ולחוש את הטעם הטעים שלהם. חותכים את הירקות, מכינים את החמוץ, ושמים בקופסות.

ב. תערובת הירקות :

מכירים את המאפיינים ואת היתרונות, רוחצים את המרכיבים, חותכים אותם, מוסיפים לימון, מערבבים ושמים בקופסות קטנות, ואחר כך מוסיפים זית.

ג. חמוץ כרובית וגזר :

מכירים את המרכיבים ואת היתרונות שלהם, רוחצים את המרכיבים וחותכים אותם, מכינים את החמוץ ומוסיפים אותו, ומסדירים באופן יפה.

ד. מלפפונים חמוצים :

הכרת את היתרונות והמאפיינים, רוחצים את המלפפונים ושמים בבקבוקים, מוסיפים את החמוץ, פחות שום לטעם יותר טעים.

ה. חמוץ כרוב וגזר :

מכירים מאפיינים ויתרונות, גוזרים את הכרוב והגזר, מכינים את השום ומכניסים לקופסות, מוסיפים את החמוץ לתערובת.

מטרות :

לתת לילדים להכיר כי אין משהו בלתי אפשרי ואפשר לעשות כל דבר כי אין גבול ליצירתיות, ללמד להפסיק להשתמש בירקות משומרים המלאים בחומרים משמרים, כי זה עוזר לשמור על גוף בריא, עוזר לפתח את היצירתיות ואת הביטחון העצמי אצל הילדים.

ממתקים קרים

א. קנאפה קרה (כוסות קנאפה) :

הכרת מרכיבי העוגה, אחרי כך נקלה את בצק הכנאפה עם חמאה ממומסת על האש עד שצבע הבצק יהפך לאדום, נחלק אותה לכוסות, נערבב פודנג בטעם וניל עם חלב וסוכר באמצעות המקסר עד שמקבלים קצפת, נוסיף את הקצפת לכוסות ונקשט אותן בבצק כנאפה קלויה עם חמאה על האש, ובסוף מוסיפים פוסטוק לקישוט

ב. ג'לי עם פירות :

הכרת הסדנה ואופן פעולה, רוחצים את הפירות וחותכים אותן, מבשלים אותן ובאותו זמן מכינים את הג'לי, שמים כמות קטנה בתוך הכוס ואחרי קצת זמן מוסיפים פחות פירות מבושלים ואחרי כך מוסיפים שכבת ג'לי

cell: +972 (0)528161492

telfax: +972 (0)46891626

[Email: info@yalla-naz.org](mailto:info@yalla-naz.org)

www.yalla-naz.org

ג.מירנג' האננס:

הכרת מהו המירנג' ואופן הכנתו. חותכים את האננס לחתיכות קטנות ושמים בכוס, מוסיפים שכבת מרנג', שכבת אננס, ואחרי כך שכבת מרנג' קצפת

ד."ליאלי ביירות" עם קוקוס:

הכרת ליאלי ביירות ואופן הכנתה, שמים את כל המרכיבים על האש, מחלקים את התערובות בקוסות, ממריחים בשמנת ומקשטים בקוקוס

ה."מוהלבייה" של נסקפה וקוקוא:

הכרת מאפינייה ואופן הפעולה, מרתיחים חלב וסוכר, ממיסים קורנפלאור במים קרים, מערבבים עם החלב אחרי שמרתיחים, אחרי כך מוסיפים נסקפה, ומוסיפים פירורי שוקולד ומערבבים עם התערובת

מטרות:

הכרת ממתקים בריאותיים, הענקת עצמאות ובטחון עצמי לילדים, מיומנויות בנושא החשבון כשמחשבים את מרכיבי התוצר, עבודה משותפת

קוניחים

א.קטיף (قطايف):

הכרת הקטאף והמורשת שלו, מכינים את הבצק לאפייה, את הגבינה הלבנה למילוי, אחרי המילוי מכינים מים רותחים וסוכר שבהם שמים את הקטאף הממולאים

ב."הריסה":

להסביר מה זו ההריסה ואת הסוגים שלה, בחירת סוג מסיים להכנה, מערבבים את המרכיבים, מכניסים לתנור, מכינים מים וסוכר ומוסיפים אותם. בסוף, חותכים לריבועים ושמים בנייר.

ג. עוגת התפוחים:

מכירים את יתרונות העוגה ואופן הכנה. חותכים את התפוחים, מרתיחים אותו בקצת מים, מכינים את תערובת העוגה ומוסיפים את התפוחים, שמים את התערובת במגש ומכניסים לתנור.

ד. עוגת סוויסרול(רול):

הכרת יתרונות העוגה, מרכיבים ואופן ההכנה, מערבבים את המרכיבים ומכניסים לתנור, אחרי כך מחכים קצת שלא תהיה חמה, ממריחים את העוגה בשוקולד או קצפת, ומקשטים אותה.

ה. סופלה :

מכירים את הסופלה ואת המרכיבים, ממיסים את השוקולד והחמאה על אש נמוכה, אחרי כך מכינים את המרכיבים, שמים בתבניות מיוחדות ושמים בתנור, אוכלים עם קצת קצפת

מטרות :

הכרת ממתקים בריאותיים, הענקת עצמאות ובטחון עצמי לילדים, מיומנויות בנושא החשבון כשמחשבים את מרכיבי התוצר, עבודה משותפת

קינוחים

א. מקלות בצק סוכר ממרשםלו :

הכרת בצק הסוכר כשהיא באופן יחסי יותר בריאותית מזו שהשוק מציע כי כמות הסוכר היא בשליטתנו, מכינים את המרשםלו למיקרו לכמה דקות, מוציאים ומכניסים עוד את הצד השני של המרשםלו לכמה דקות. יוצרים את בצק הסוכר ויוצרים צורות ומכניסים למקלות

ב. כוסות אורז :

הכרת מרכיבי העוגה, אחרי כך, נטחן בסקוויט ומערבבים עם חמאה ממומסת ומחלקים את התערובת לכוסות. אחרי כך, מערבבים גבינה 9% עם פודנג, חלב, שמנת מתוקה, סוכר ומערבבים יחד באמצעות המקסר עד שמקבלים קצפת ומוסיפים אותה לתערובת הבסקוויט. נחלק לכוסות ומקשטים ביחידות
ג. כוסות ג'לי בטעם תות :

הכרת מרכיבי העוגה, נטחן בסקוויט פתי בר. באמצעות המקסר, מערבבים עם חמאה ממומסת ומחלקים לכוסות. אחרי כך, מערבבים גבינה 9%, פודנג, חלב, שמנת מתוקה, סוכר. יחד באמצעות המקסר עד שמקבלים קצפת ומחלקים לכוסות מעל לבסקוויט. אחרי כך, נכין את הג'לי בטעם תות ע"י כך שמערבבים אותו עם מים רותחים ומוסיפים פחות סוכר, על האש ומחלקים אותו לכוסות
ד. כוסות פודנג :

הכרת מרכיבי עוגת הפודנג בטעם וניל. נטחן בסקוויט פתי בר באמצעות המקסר, מערבבים אותו עם חמאה ממומסת, ומחלקים לכוסות, אחרי כך מערבבים פודנג בטעם וניל עם חלב וסוכר יחד באמצעות המקסר עד שמקבלים קצפת, מוסיפים לכוסות ומקשטים בכדורי שוקולד צבועים

ה. כוסות הלוטוס :

הכרת מרכיבי העוגה, נטחן בסקוויט לוטוס באמצעות המקסר, ומערבבים עם חמאה ממומסת ומחלקים לכוסות, אחרי כך, מערבבים גבינה 9% עם פודנג, חלב, שמנת מתוקה, סוכר יחד באמצעות המקסר עד שמקבלים קצפת ומחלקים לכוסות מעל הבסקוויט. מקשטים בלוטוס ממומס באמצעות אדי מים

הכרת ממתקים בריאותיים, הענקת עצמאות ובטחון עצמי לילדים, מיומנויות בנושא החשבון כשמחשבים את מרכיבי התוצר, עבודה משותפת