

מתכון לחברות טובה

הפעילות באדיבות יובל אפלבוים, רכז הדרכה

"יד רחל" - מרכזים חינוכיים טיפולים

מטרות:

- דיון בדילמות הקשורות ליחסי חברות.
- מתן כלים להבעת רגשות בפני החברים.

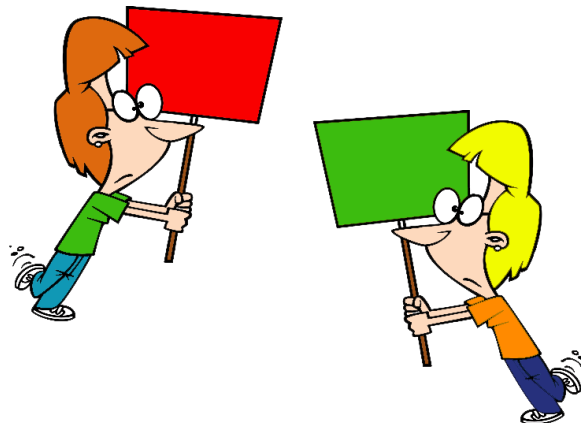
חומרים:

- שלט אדום וירוק לכל ילד
- סיפור חברות (נספח)
- מתכון לעוגת שוקולד (נספח)

מהלך הפעילות:

בתחילת הפעילות כל ילד מקבל שלט אדום וירוק. השלט הירוק מסמל "בעד" והשלט האדום מסמל "נגד". מקריאים לילדים את הסיפור ובכל פעם שמופיעה דילמה, עוצרים ומבקשים מהילדים להציע פתרונות. לאחר שעולים רעיונות לפתרונות, עורכים הצבעה לגבי הרעיונות ושואלים מי בעד ומי נגד כל פתרון. בסוף כל הצבעה מחלקים לקבוצה שלושה ממרכיבי העוגה. (כמוכן שעל פי הגיל ורמת הקשב של הילדים אפשר להוסיף דילמות ובכך לחלק פחות מצרכים בכל פעם) לאחר שמסיימים את איסוף החומרים לעוגה, מכינים את עוגת החברות הטובה של הקבוצה. ניתן לכתוב עליה משפט הקשור לחברות בעזרת סוכריות צבעוניות.

בתיאבון!!!



הסיפור:

היה זה ביום קיץ חם. יוסי ודני סיימו את יום לימודיהם והחלו לצעוד בדרכם חזרה הביתה. ליד המכולת השכונתית הציע יוסי: "כל כך חם, בוא נכנס לקנות ארטיק". דני אמר: "כן באמת מאד חם ובא לי ארטיק אבל אין לי פה כסף בכלל."

דילמה ראשונה: מה לדעתכם צריך לעשות יוסי?

יוסי ענה: "טוב אז חכה לי פה שנייה אני נכנס לקנות ארטיק". יוסי נכנס לחנות ודני חיכה לו ורגשות עצב וקנאה מלאו את ליבו. דני כעס מאד על יוסי על כך שלא התאפק. כשיוסי חזר עם הארטיק אמר לו דני: "_____"

דילמה שנייה: מה אמר דני ליוסי?

דני ויוסי המשיכו ללכת לביתם וכשהגיעו לביתו של דני נפרדו. אחר הצהריים ירדו שניהם ונפגשו בגן המשחקים השכונתי. דני רכב על אופניו וכשראה את יוסי מגיע ברגל שאל אותו: "מה קורה יוסי? לא אמרנו שנוסעים ביחד על אופניים?" יוסי נראה עצוב ואמר: "כן, אבל גיליתי שיש לי פנצ'ר ואין מישהו בבית שיכול לעזור לי לתקן"

דילמה שלישית: מה צריך לעשות או להגיז דני?

למחרת, נפגשו שוב דני ויוסי בבית הספר. בהפסקה הלכו שניהם לשחק כדורגל יחד עם שאר הבנים בכיתה. אמנם דני ויוסי הם החברים הכי טובים, אך היום יצא להם לשחק בשתי קבוצות שונות: זה נגד זה. תוך כדי משחק ניסה יוסי לחטוף לדני את הכדור ותוך כדי כך פגע בטעות ברגלו.

דילמה רביעית: מה לדעתכם צריך לעשות יוסי?

אחר הצהריים שוב נפגשו דני ויוסי בשכונה ושחקו עד הערב.

מתכון לעוגת שוקולד

חומרים:

- ✓ חצי חבילת חמאה
- ✓ 3 ביצים
- ✓ 2 כוסות סוכר
- ✓ 3 כפות קקאו
- ✓ מעדן חלב בטעם שוקולד
- ✓ 2.5 כוסות קמח
- ✓ 1 שקית אבקת אפייה
- ✓ חצי כפית סודה לשתייה מומסת בתוך חצי כוס חלב
- ✓ כוס מים רותחים



חומרים לרוטב:

- ✓ 3-4 כפות חלב
- ✓ 200 ג' שוקולד מריר
- ✓ 50 ג' חמאה
- ✓ סוכריות צבעוניות לקישוט

ההכנה:

מערבלים ביחד 3 ביצים, חצי חבילת חמאה ושלוש ביצים מוסיפים 3 כפות קקאו מוסיפים מעדן חלב בטעם שוקולד מוסיפים 2.5 כוסות קמח ושקית אבקת אפייה ממיסים חצי כפית סודה לשתייה בחצי כוס חלב קר ומוסיפים לתערובת מוסיפים כוס מים רותחים את התערובת שופכים לתבנית משומנת ומכניסים לתנור שחומם מראש ל 180 מעלות ל 35 דקות בערך.

הרוטב:

בסיר על אש נמוכה ממיסים 200 ג' שוקולד מריר ב 3-4 כפות חלב לאחר שהשוקולד נמס, מכבים את האש ומוסיפים 50 ג' חמאה. יוצקים על העוגה בעודו פושר.