



3.12.2016
ג' כסלו תשע"ז

שבוע טוב להורי גן דקל!

השבוע נמשיך לעסוק בנושא הזית, נמסוק זיתים, נכבוש זיתים, נאפה זיתניות
נחקור ונגלה את תכונות השמן: נערך ניסויים כמו: ערבוב שמן ומים-מושגים
צף, קל, שוקע, השמן שהופך את הנייר לשקוף ועוד

יעל ברנשטיין אפתה עם הילדים ביום שלישי עוגת גזר טעימה והנה המתכון:
מצרכים:

3 כוסות קמח+ 2 שקיות אבקת אפיה או 3 כוסות קמח תופח
5 ביצים

1.5 כוסות סוכר

2 שקיות סוכר וניל

1.5 כוסות שמן

4 גזרים מגורדים

100 גרם שוקולד מריר מגורד

אופן ההכנה:

מקציפים בקערה את החלבונים עם הסוכר

בקערה אחרת מערבבים את הגזר המגורד והשוקולד ומוסיפים את החלבונים,
סוכר וניל, קמח ואבקת אפיה- לערבב היטב ולהוסיף את הקצף בעדינות, לאפות
בחום של 180 מעלות בערך 30-40 דקות. בתאבון.

תודה להורים ששלחו לגן זיתים, זרעים ופירות הדר.

מחר יום ראשון אנו יוצאים לטיול בוקר- אנא הקפידו לשלוח את הילדים עד
השעה 8:30, הקפידו בבקשה שיהיו להם בגדי החלפה בגן.

מזל טוב לעדן תורג'מן להולדת הבת, עדן ילדה ביום רביעי בשעה טובה

בברכה, צוות גן דקל:

יעל שחורי, יעל ברנשטיין אילנית בר אדון, רונית שמעון, עדן דהן, מרסל
חתומה.