

مرحباً أيها الآباء والأمهات،

مع إقتراب العطلات، هذا هو الوقت المثالي لقضاء أوقات ممتعة مع أطفالك وأفراد أسرتك. إحدى الطرق لقضاء تلك الأوقات معاً هي في المطبخ لصنع حلويات شهية. يحب الأطفال القيام بأعمال مهمة وقضاء وقت ممتع. أطلب من طفلك القيام بعمل جديد سيصبح تقليداً محبوباً أثناء التحضير للمناسبة الخاصة. الطبخ وتحضير الحلوى مع طفلك يوفر مجموعة متنوعة من الفرص للتعلم والنمو. من المهم أن تحصل على مساعدة في المطبخ. رق العجين، وقياس المكونات، و تحريك البودينغ، كل هذه المهام تساعد الأطفال على تطوير مهارات قيمة. في هذه النشرة، ستجد وصفات خاصة للمناسبات الخاصة التي يمكنك أنت وطفلك القيام بها معاً.

الأنشطة:

الأطفال من (٣ أشهر-١٨ شهراً)

قطرات الفراولة المجمدة

المواد:

1 كوب زبادي

6 فراولة

1ملعقة طعام سكر (إختياري)

كيس بسحاب

مقص

ورق الخبز

صينية الخبز

خلاط

التعليمات:

إغسل الفراولة وقطعها إلى شرائح.

ضع الفراولة والسكر في الخلاط، إخلطهم حتى تحصل على فراولة مهروسة.

إضف الفراولة المهروسة إلى الزبادي وأخلط جيداً.

إسكب المزيج في كيس بسحاب وأقطع إحدى جوانبه بالمقص.

قم بعصر قطرات الزبادي على ورقة الخبز الموجودة على الصينية.

ضع الصينية في التلاجة حتى تتجمد قطرات الزبادي.

أعط قطرات الزبادي لطفلك ليأكلها ويستمتع بها.

[إضغط هنا](#) لمعرفة كيفية صنع "Grinch Mini Muffins".

الأطفال من (١٩ شهراً - ٢.٥ سنة)

سانتا الفراولة الصغير

المواد:

فراولة طازجة

1 كوب من كريمة الخفق

1 ملعقة طعام سكر بودرة

1 ملعقة صغيرة من قطع الشوكولاتة الصغيرة

وعاء

ملعقة

سكين

عود أسنان

مضرب كهربائي أو مضرب يدوي

التعليمات:

إغسل ثم جفف حبات الفراولة، إقطع الجزء السفلي منها لعمل قاعدة لسانتا وضعها على الطبق. إقطع الجزء العلوي لعمل "قبعة" سانتا.

إستعمل المضرب الكهربائي أو اليدوي لخفق سكر البودرة والكريم في وعاء كبير لعمل مزيج متماسك.

ضع القليل من الكريما المخفوقة فوق قاعدة الفراولة لعمل "وجه" و "لحية" سانتا، ضع "قبعة" الفراولة فوق الكريما المخفوقة.

ضع نقطة من الكريم فوق القبعة ونقطتين على قاعدة الفراولة لعمل "أزرار المعطف".

إخيراً ضع قطعتين من الشوكولاتة على "الوجه" لعمل عيون سانتا.

شارك هذه الحلوى الصغيرة مع طفلك وأفراد الأسرة الآخرين.

[إضغط هنا](#) لتعلم كيفية صنع "Fluffy Hot Chocolate".

الأطفال من (٢.٥-٥ سنوات)

بسكويت الرنة بالشوكولاتة

المواد:

أوعية الخلط

أدوات الطبخ

ورق الخبز

صينية الخبز

المكونات:

2 وثلاثة أرباع كوب طحين

ملعقة صغيرة وربع بايكنغ صودا

ملعقة صغيرة ونصف ملح

كوب ونصف سكر

3/4 كوب زبدة

2 ملاعق طعام ماء

2 كوبان رقائق الشوكولاتة

2 بيض

1/2 ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا

1 علبة كريما الشوكولاتة

نصيحة اليوم:

أطلب من طفلك المساعدة في الوصفة، يمكنه تجهيز جميع المكونات. دع طفلك يقوم بجميع القياسات وتحضير الوصفة. عين طاه مساعد، الطاهي المساعد هو يدك اليمنى. أطلب من طفلك المساعدة في التنظيف بعد الإنتهاء من الخبز.





VOLUME #151

أطعمة خاصة للمناسبات الخاصة

VIRTUAL CHILDCARE
PARENT SUPPORT
SERVICES

التعليمات:

قم بتجهيز كل المواد مع طفلك.
إخلط الدقيق مع البايكنغ صودا والملح ثم ضعهم جانباً.
ضع السكر والزبدة والماء في قدر كبير وحرك على نار خفيفة حتى تذوب الزبدة. إرفع القدر عن النار، أضف قطع الشوكولاتة وحرك حتى تذوب تماماً.
إضف البيض والفانيليا إلى الخليط وحرك، ثم إضف الدقيق والبايكنغ صودا والملح وحرك حتى يصبح الخليط متماسكاً ويمكن تشكيله.
ضع أجزاء صغيرة من العجين على صينية الخبز وأخبز في فرن محمى مسبقاً حتى تنضج.
عندما تبرد تماماً، إدعُ طفلك لتزيين الرنة، وإستمتع بتناولها مع عائلتك.
[إضغط هنا](#) لتعلم كيفية صنع "Candy Cane Popcorn".

الأطفال من (٦-١٢ سنة)

منزل كعكة الزنجبيل

المواد:

أوعية الخلط

أدوات الطبخ

سكين

ورق الخبز

صينية الخبز

المكونات:

350 غرام دقيق

1 ملعقة صغيرة بايكنغ صودا

2 ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون

1 ملعقة صغيرة بهارات كعكة الزنجبيل

125 غرام زبدة

174 غرام سكر بني

1 بيضة كبيرة

2 ملعقة طعام قطر ذهبي

2 ملعقة طعام عسل

سكر بودرة

حلويات صغيرة

التعليمات:

المكونات الجافة: أخلط الدقيق والبايكنغ صودا وبهارات الزنجبيل في وعاء كبير، أضف الزبدة وأفركها مع الخليط حتى يصبح كفتات الخبز، ثم أضف السكر وأخلط جيداً.
المكونات الرطبة: أخلط البيض مع القطر الذهبي والعسل.
أمزج المكونات الرطبة مع المكونات الجافة جيداً لعمل عجينة.
رق العجينة ثم قطعها على شكل منزل وضعها على صينية الخبز لتخبز في الفرن.
بمجرد الإنتهاء أخرجها من الفرن حتى تبرد كلياً.
يمكنك بعد ذلك تزيين المنزل كما تريد.
[إضغط هنا](#) لتعلم كيفية صنع "Chocolate Pudding Pie".

الأطفال من (٤-٦ سنوات)

رجل الثلج من البان كيك الموز

المواد:

أوعية الخلط

أدوات الطبخ

المكونات:

1 كوب من خليط البان كيك

3/4 كوب ماء

1/3 كوب موز مهروس

ملعقة صغيرة سكر

التعليمات:

أخبر طفلك بأنك ستصنع بعض البان كيك وستزيينها معاً.
دع طفلك يحرك مزيج البان كيك في وعاء مع الماء والموز، حتى يتحول إلى خليط رخو.
إدهن صينية خبز ساخنة بقليل من الزيت وصب الخليط عليها لصنع البان كيك.
إطهو البان كيك حتى يصبح لونها ذهبياً من كلا الجانبين، وبمجرد الإنتهاء، إنقلها إلى طبق التقديم.
عندما تبرد البان كيك، أطلب من طفلك ترتيبها على شكل رجل الثلج.
شجع طفلك على تزيين رجل الثلج بأي طريقة يريد.
[إضغط هنا](#) لتعلم كيفية صنع "Football Cupcakes".

