



## مرحباً أيها الآباء والأمهات،

يوم كندا سعيد! يوم كندا هو العيد الوطني الذي يحيي ذكرى التوقيع على قانون التأسيس في تموز (يوليو) سنة 1867. يوم كندا هو يوم معروف بإسم عيد ميلاد كندا، هذا العام سيبلغ عمر بلدنا كندا 155 عاماً! يحتفل الكنديون بهذا اليوم المميز بالألعاب النارية والتجمعات والمرح! ستزودك هذه النشرة بأنشطة كندية لتستمتع بها عائلتك.

## أنشطة عائلية ليوم كندا لوح بالعلم الكندي

### المواد:

ورقتان حمراء

ورقة بيضاء

قلم رصاص

مقص

شريط لاصق

صمغ

أسيخ خشبية أو عيدان المثلجات

### التعليمات:

قص شريطين من الورق الأحمر بعرض 3 أنش. إرتفاع الشرائط يجب أن يكون بعرض الورقة البيضاء. على قطعة أخرى من الورق الأحمر، أرسم ورقة أيقب ثم قصها. [إضغط هنا](#) لمشاهدة الصورة. ألصق الشرائط الحمراء على أطراف الورقة البيضاء. ألصق السيخ أو عيد المثلجات على الخلف على الجانب الأيسر.

ولوح بعلمك بفخر. "O Canada" لقد صنعت العلم الكندي! غني النشيط الوطني الكندي

[إضغط هنا](#) لمعرفة كيفية إبتكار كشك صور ليوم كندا.

## بنغو المقاطعات، والأقاليم والعواصم

### المواد:

ورق

قلم رصاص

ماركرز

### التعليمات:

[إضغط هنا](#) للحصول على قائمة المقاطعات والأقاليم والعواصم الكندية.

إطبع أو أرسم بطاقة بنغو لكل لاعب، وأكتب بشكل عشوائي أسماء المقاطعات والأقاليم والعواصم الكندية في كل مكان فارغ على البطاقات.

أكتب أسماء المقاطعات والأقاليم والعواصم الكندية على قطع فردية من الورق. أطو قطع الورق وضعها في وعاء.

أعط بطاقة واحدة لكل لاعب.

للعب اللعبة:

قرروا كيف سيفوز اللاعبون، على سبيل المثال، بوضع "x" في كل المساحات في خط أفقي أو عمودي أو خط قطري، وما إلى ذلك.

شخص واحد سيكون المنادي. سيختار المنادي ورقة مطوية من الوعاء، ويقرأ إسم مقاطعة أو إقليم أو عاصمة.

إذا كان لدى اللاعب المقاطعة أو الإقليم أو العاصمة في إحدى مساحات بطاقة البنغو الخاصة به، عليه أن يضع علامة "x" فيها.

ستستمر هذه العملية حتى يفوز أحد اللاعبين باللعبة.

[إضغط هنا](#) للعب لعبة "Canada I Spy".

## حلوى ذيل القندس

### المواد:

وعاءان كبيران

وعاء صغير

منشفة مبللة

صينية الخبز

قدر القلي

### المكونات:

العجينة

¼ كوب ماء فاتر

2 ½ ملعقة صغيرة خميرة

½ كوب حليب (لبن) فاتر

2 ملعقة كبيرة زبدة ذائبة

2 ملعقة كبيرة سكر

½ ملعقة صغيرة ملح

½ ملعقة صغيرة فانيليا

بيضة واحدة

2 ½ كوب طحين

زيت للقلي

سكر القرفة

1 كوب سكر

1 ملعقة صغيرة قرفة

### التعليمات:

في وعاء كبير، ضع الماء الدافئ والحليب الدافئ والخميرة وملعقة صغيرة من السكر وأترکہم لمدة 10 دقائق.

أضف الزبدة المذابة والسكر والملح والفانيليا والبيض وأخلط جميع المكونات معاً.

أضف الدقيق إلى الوعاء وأخلط حتى تتماسك العجينة ولا تلتصق بجوانب الوعاء.

إعجن العجينة لمدة 10 دقائق حتى تصبح العجينة ملساء، إستخدم المزيد من الدقيق إذا كانت العجينة لزجة.

ضع العجينة في وعاء مدهون قليلاً بالزيت وغطها بمنشفة مبللة وأترکہا لمدة ساعة حتى تتضاعف في الحجم.

ضع العجينة على سطح مرشوش بالقليل من الدقيق، إعمل 8 قطع بيضاوية متساوية الأحجام.

ضع القطع على صينية خبز مرشوشة قليلاً بالدقيق وغطها لمدة 30 دقيقة أو حتى يتضاعف حجمها.

أمزج السكر والقرفة في وعاء صغير لصنع سكر القرفة.

قم بقلي ذبول القندس لمدة 30-60 ثانية على كل جانب حتى يصبح لونها ذهبياً. ضعها على الفور في سكر القرفة، وإستمتع.

[إضغط هنا](#) لتعلم كيفية صنع "Canadian Butter Tarts".

## دليل الأنشطة ليوم كندا

إذهب لحضور الإحتفال بيوم كندا في وينزور ومشاهدة الإستعراض في 1 تموز (يوليو).

[إضغط هنا](#) للتفاصيل.

إحتفل بإستضافة حفلة شواء تقليدية ليوم كندا.

إستمتع بالمأكولات الكندية الكلاسيكية، مثل تيم هوتون تيمببليس أو الفطائر مع شراب القيقب الكندي.

أظهر فخرك بإرتداء الألوان الوطنية الكندية الأحمر والأبيض.

