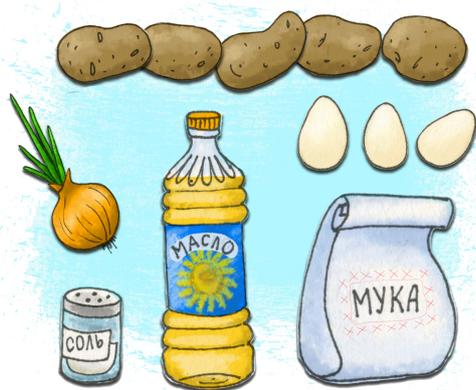


Готовим латкес

Дорогие друзья, готовьтесь к чудесным превращениям!



Сосчитайте и найдите у себя на кухне все необходимые продукты для приготовления традиционного ханукального блюда – латкес:

5 картофелин, 1 луковица, 3 яйца, соль, подсолнечное масло, мука

А ещё вам понадобятся:



овощечистка, миска, тёрка, сковорода, лопатка, ложка, стакан муки

Все подготовили? Тогда приступим!

1. *Какого цвета картофель внутри? Откуда ты это знаешь? Что ты знаешь про лук?* Чистим картофель и лук.
2. *Почему хозяйки не любят чистить лук? Зачем мы натираем на тёрке лук и картофель?* Натираем картофель и лук в большую миску.
3. *Интересно, в тесто надо класть варёные или сырые яйца? Как узнать, где какое из них? Мамы открывают свои секреты.* Берем яйца и разбиваем их в миску к картофелю и луку. Добавляем стакан муки, соль и перец.
4. Перемешиваем все ингредиенты деревянной ложкой и получаем тесто для латкес. *А интересно, почему деревянной?*
5. Теперь взрослые включают плиту, ставят на неё сковородку и наливают в нее масло.
6. Ложкой выкладываем тесто на сковородку и обжариваем 3-5 минут с каждой стороны на среднем огне.
7. В это время дети раскладывают бумажные салфетки на большой тарелке. *Как ты думаешь, зачем мы кладем бумажные салфетки?* Салфетки впитают излишки жира готовых латкес.
8. Выкладываем латкес на тарелку.
9. Придумайте с чем можно есть это ханукальное угощение.
10. Прочитайте благословение:

*Барух Атох шума-най Эло heinu Мелех
Ха-олам боре при ха На'адом.*

Приятного аппетита!