



זכויות יוצרים ותנאי שימוש למוצרים הדיגיטליים שלי

היי,

אני שירי הורוביץ - תודה שרכשת מוצר דיגיטלי שיצרתי באהבה!

אני שמחה שהוא בידיים טובות, ורוצה לוודא שהשימוש בו נעשה בהתאם לתנאים שיאפשרו לי להמשיך ליצור באהבה ולהגן על זכויותי כיוצרת.

מה מותר לעשות עם הקובץ שרכשת?

✓ הקובץ שנרכש מיועד לשימוש אישי בלבד. מותר לך להשתמש בו עם הילדים שלך, התלמידים שלך, בקבוצת הלמידה שאת מנחה, בכיתה או בקליניקה.

✓ מותר לך להדפיס את הקובץ לשימוש האישי שלך.

✓ מותר להשתמש בו שוב ושוב - כל עוד זה רק במסגרת האישית שלך.

מה אסור לעשות עם הקובץ?

✗ אסור להעביר את הקובץ לאחרות - לא במייל, לא בוואטסאפ ולא בשום דרך אחרת.

✗ אסור להעלות את הקובץ לאינטרנט, כולל אתרים, בלוגים, קבוצות פייסבוק, גוגל דרייב או כל פלטפורמה אחרת.

✗ אסור לערוך את הקובץ, למחוק חלקים ממנו, להוסיף, לשנות או לשלב אותו בתוך יצירות אחרות.

✗ אסור להקריין, להציג או להשתמש במוצר כחלק מקורס, מצגת, סדנה, השתלמות או הדרכה - גם אם היא ניתנת ללא תשלום.

✗ אסור לשלב את הקובץ באתר אחר - גם אם מצוין שהמקור הוא שלי.

✗ אסור למכור את הקובץ, או להציע אותו כתוספת למוצר אחר.

✗ אסור להציג את המוצר או חלקים ממנו כאילו את זו שיצרת אותו.

ולסיום, מילה אישית ממני כל הקבצים שלי מוגנים בזכויות יוצרים. הפרת התנאים עלולה לגרור הליכים משפטיים - ואני בטוחה שאת מבינה ומכבדת את זה. אם יש לך צורך אחר, שימוש מורחב או שאלה - תמיד אפשר לפנות אליי, ואשמח לבדוק אפשרות למתן רישיון נוסף.

תודה על התמיכה ביצירה שלי ♥

שלך, שירי הורוביץ

איך שומרים אותו.

שפה

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

פצפוצי שוקולד 🧁

פצפוצי אורז מצופים בשוקולד מומס, חטיף מתוק וקל להכנה,
מתכון לילדים ומבוגרים כאחד

המרכיבים ל 25 מנות:

- 100 גרם שוקולד מריר פרווה
- 1 כף שמן
- 1 כפית מים
- 1 כוס פצפוצי אורז

הוראות הכנה:

1. שוברים את השוקולד לקוביות, שמים בקערה ומוסיפים שמן ומים.
2. שופכים את תוכן הקערה למחבת, מוסיפים מים למחבת ומחממים על אש קטנה.
3. בוחשים עד שהשוקולד נמס ודומה למשחה. מסירים את המחבת מן האש.
4. מוסיפים פצפוצי אורז לשוקולד ומערבבים, מודדים כפית מהתערובת ושמים בגביע נייר בעזרת כפית אפייה.
5. מצננים במקרר כחצי שעה או עד שהשוקולד מתקשה לגמרי.

טבלת פעלים 🧁

במתכון שקראתם, חפשו פעלים הקשורים לפעולות
שעושים בזמן ההכנה.

מלאו את הטבלה הבאה - ליד כל פועל כתבו מהו שורש
המילה, איך הפועל נראה בזמן עבר, ואיך הוא ייראה בזמן
עתיד.

הפועל	שורש	עבר	עתיד

השלמת משפטים והטיית פועל 🍰

השלימו את הפעלים החסרים לפי ההקשר והטו אותם בצורה הנכונה:

1. הבנות _____ (ב.ש.ל) ארוחת ערב בשישי הבא.
2. הילדים _____ (ט.ג.ן) לביבות טעימות עכשיו.
3. אני _____ (ק.צ.ף) את השמנת לקצפת מתוקה מחר.
4. אתמול הם _____ (א.פ.ה) עוגה ביחד.
5. היא _____ (ש.פ.כ) את השוקולד לתוך התבנית כשתכין את העוגה.
6. מחר אנחנו _____ (ט.ח.ן) את העוגיות.
7. אתם _____ (ש.מ.ר) את הטארט במקרר עד ההגשה.
8. אמא _____ (מ.ר.ח) שכבת שוקולד נוספת לעוגת יום ההולדת שלי בשנה שעברה.
9. אני _____ (ח.ת.ך) את העוגה למשולשים כפי שהמורה ביקשה.
10. הם _____ (ע.ר.ב) את החומרים בקערה ועשו בלגאן שלם במטבח.

סדר פעולות - הכנת פצפוצי שוקולד 🍰

הקטע הבא מציג שלבים מתוך הכנת פצפוצי שוקולד - אבל לא כל השלבים שייכים, וחלקם מופיעים בסדר שגוי.

משימות:

- א. מחקו את השלבים שאינם שייכים למתכון של פצפוצי שוקולד.
- ב. סדרו את השלבים הנכונים לפי הסדר המתאים (1-2-3 וכו').

השלבים:

- ☐ שופכים את המלית לתוך התבנית.
- ☐ שוברים את השוקולד לקוביות, שמים בקערה ומוסיפים מרגרינה ומים.
- ☐ מקציפים את החלבונים עם הסוכר.
- ☐ מוסיפים פצפוצי אורז לשוקולד ומערבבים.
- ☐ שומרים את העוגה במקפיא.
- ☐ מצננים במקרר כחצי שעה או עד שהשוקולד מתקשה לגמרי.
- ☐ שופכים את תוכן הקערה למחבת, מוסיפים מים למחבת ומחממים על אש קטנה.
- ☐ בוחשים עד שהשוקולד נמס ודומה למשחה. מסירים את המחבת מן האש.
- ☐ מודדים כפית מהתערובת ושמים בגביע נייר בעזרת כפית אפייה.
- ☐ מחממים תנור ל-180 מעלות.

איך אומרים את זה בעברית?

לעיתים אנחנו משתמשים במילים לועזיות. אבל לרוב המילים יש גם תרגום בעברית. במשימה הזו תתאמנו על זיהוי החלופה העברית המתאימה.

הוראות:

לפניכם טבלה של מילים לועזיות. השלימו את העמודה השנייה במילה המתאימה בעברית מתוך "מחסן המילים" שבתחתית הדף.

מילה בלועזית	איך אומרים בעברית?
קראסון	_____
וופל	_____
סנדוויץ'	_____
דונאט	_____
בייגל	_____
קאפקייק	_____
בלנדר	_____
קורצן	_____

מחסן מילים:

כָּצֵן | סהרון | חותכן עוגיות | מערבלי | עוגונת | סופגניה עם חור |

כריך | אפיפית

קטע קריאה: אפייה - מדע ויצירה

האפייה היא הרבה יותר מסתם בישול - היא שילוב בין דיוק, מדע ויצירתיות. כשאופים עוגה, חשוב למדוד את המרכיבים בדיוק, כי כל שינוי קטן בכמות הסוכר, הקמח או החמאה יכול להשפיע עליה. לדוגמה, כשמוסיפים אבקת אפייה או סודה לשתייה - הם גורמים לתערובת להתפשט ולהפוך לאוורירית. גם טמפרטורת התנור והסבלנות בזמן ההמתנה משפיעות על המאפה. למרות כל החוקים, יש בה גם מקום ליצירתיות: אפשר לשחק עם טעמים, עיצובים וצבעים - ולהפוך כל עוגה ליצירה מתוקה ומיוחדת!

- למי הכוונה במילה "היא" בשורה הראשונה? _____
- למה מתייחסת המילה "הם" במשפט: "הם גורמים לתערובת להתפשט"? _____
- למי הכוונה במילה "היא" בשורה השלישית? _____
- למה מתייחסת המילה "בה" במשפט: "יש בה גם מקום ליצירתיות"? _____