

אִם מְגַדְּלִים בְּאַהֲבָה, חַיָּיב לְצַמּוֹחַ מַשֶּׂהוּ טוֹב

משחק טריוויה משפחתי עם פאזל

המשחק מכיל 24 כרטיסיות שיעזרו לכם לבדוק
עד כמה אתם באמת מכירים את בני משפחתכם,
פאזל מרהיב מצידם השני של הכרטיסים,
10 טיפים שיעזרו לכם להיות משפחה מאושרת
ומתכונים לבישול עם ילדים.

משחק מקורי זה עוצב יוצר ונארז בציפור הנפש, עמותה
המעסיקה יוצרים בעלי צרכים מיוחדים. המתמודדים
בסטודיו לוקחים חלק בעיצוב בייצור ובפיתוח המוצרים.
אנו מאמינים בנתינת הזדמנות לכל אדם באשר הוא,
להתפתח ולממש את הפוטנציאל והכישורים הטמונים בו.



יוצרים בעלי כישורים מיוחדים

טל. 04-8699862 www.zih.co.il

1 מה ארץ המוצא של סבא מצד אבא?

2 מה תאריך יום ההולדת של אבא?

3 איזו מתנה היו רוצים לקבל
לפחות 3 מבני המשפחה?
(כל אחד מתנה נפרדת?)



4 איך הכירו סבא וסבתא מצד אמא?

5 מהו לדעתך הארוע הכי מרגש בחייו של אבא?

משפחה היא מקום בו אפשר לחלוק דמעות שמחות והנאות

6 מה המאכל האהוב על אמא?

7 מה תאריך יום ההולדת
של כל אחד מהאחים?

כמה טוב
שבאת
הביתה

8 מה המאכל האהוב על אבא?

9 מה ארץ המוצא של סבא מצד אמא?

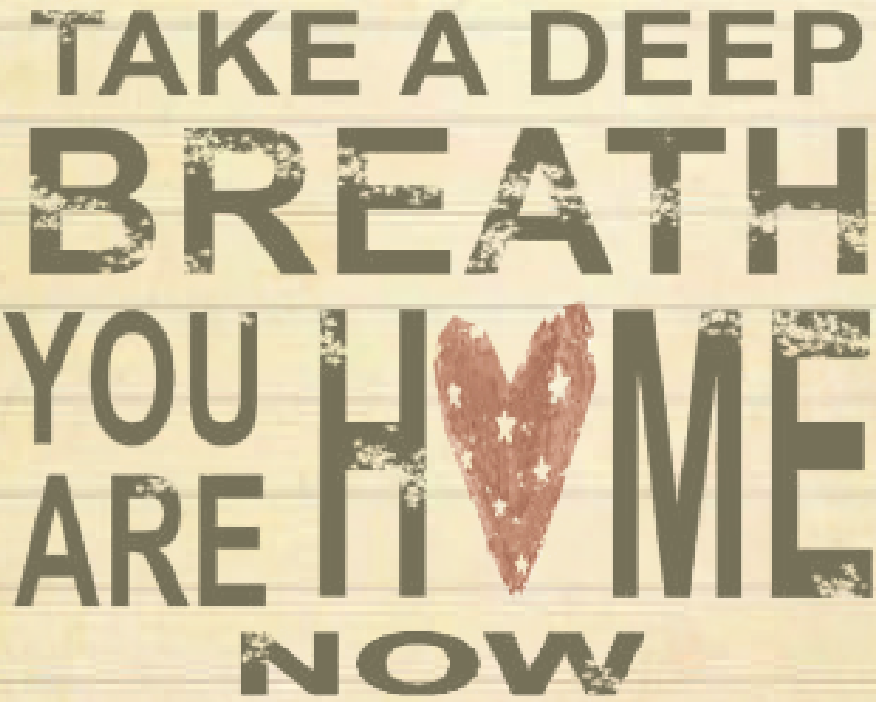
10 מה תאריך יום ההולדת של אמא?

HOME
IS WHERE
YOUR
HEART IS

11 מה ארץ המוצא של סבתא מצד אבא?

12 אם אמא היתה יכולה לבחור מקצוע/
עיסוק אחר, מה היא היתה בוחרת?

13 מה המאכל האהוב על כל אחד מהאחים?



14 מה שם החברה הכי טובה של אמא?

15 מה תאריך יום הנישואין של אמא ואבא?

FAMILY IS THE HEART OF THE HOUSE

16 מה הדבר שהכי מעצבן את אבא

17 באיזה מקצוע היה אבא הכי טוב בבית הספר?

18 מה הדבר שאמא הכי אוהבת אצל אבא?

HOME
IS WHERE
YOUR
STORY BEGINS

19 מה הפעילות המועדפת על אבא בשעות הפנאי?

20 היכן עובדת או עבדה סבתא מצד אבא?

21 נסה להריח 3 מבני משפחתך ונסה לנחש את מי אתה מריח?



22 אם אמא לא היתה צריכה לעבוד
מה היא היתה עושה?

23 מה הדבר שאבא הכי אוהב באמא?

24 באיזו ארץ נולדה סבתא מצד אמא?

בית
הוא
מקום
טוב
לזרוק את החיים
פנימה

25 מה החופשה האולטימטיבית של אבא?

26 מה הדבר שהכי מעצבן כל אחד מהאחים?

27 מה הדבר שגורם הכי הרבה אושר לאבא?

28 היכן שירת אבא בצבא?

29 מהי הפעילות המועדפת על אמא בשעות הפנאי?

30 מה הדבר שהכי מעצבן כל אחד מהאחים?

31 מה הדבר שהכי מעצבן את אמא?

32 האם יש משמעות לשם המשפחה שלך ומהי?

33 מה הדבר שגורם להכי הרבה אושר לכל אחד מהאחים?

34 באיזו ארץ נולד סבא מצד אמא?

WHAT I LOVE ABOUT MY HOME IS WHO I SHARE IT WITH

35 מהי הפעילות המועדפת על כל אחד מהאחים בשעות הפנאי?

36 מה החופשה האולטימטיבית של אמא?

37 לאיזה ארוע משפחתי היית רוצה לחזור?

38 באיזו ארץ נולד סבא מצד אבא?

39 איזה ערך הכי משמעותי לקחת מהבית לחיים שלך?

40 איזה תכונה קיבלת מכל אחד מהוריך? ואיזו תכונה לא קיבלת מהוריך והיית רוצה לקבל מכל אחד מהם?

41 מהו לדעתך הארוע הכי מרגש בחייה של אמא?

42 איז אם היית יכול לבחור לחיות תקופה אחרת בחייך איזו תקופה היית בוחר?

43 באיזה ארץ התחתנו סבא וסבתא מצד אבא?

44 מהו לדעתך הארוע הכי מרגש של כל אחד מהאחים?

45 אם אבא היה יכול לבחור מקצוע/עיסוק אחר, מה הוא היה בוחר?

46 מה שם הנעורים של אמא?

47 באיזו ארץ נולדה סבתא מצד אבא?

48 היכן עובד או עבד סבא מצד אבא?

49 מה אבא הכי אהב לעשות בצעירותו?
(תחביב, פעילות ספורטיבית וכדומה)

50 אם אבא לא היה צריך לעבוד
מה הוא היה עושה?

51 מה אמא הכי אהבה לעשות בצעירותה? (תחביב, פעילות ספורטיבית וכדומה)

52 שתף את המשתתפים במשהו אחד שהם לא יודעים עליך

53 היכן עובדת או עבדה סבתא מצד אמא?

54 באיזו ארץ נולדה סבתא מצד אמא?

55 באיזה ארץ התחתנו סבא וסבתא מצד אמא?

56 היכן שירתה אמא בצבא?

57 מה החיה האהובה על 3 מבני משפחתך?

58 מה הבילוי המועדף על 2 מבני משפחתך?

59 היכן עובד או עבד סבא מצד אמא?

60 מה תאריך יום הנישואין של
סבא וסבתא מצד אבא?

61 האם יש משמעות לשם
הנעורים של אמא? מהי?

62 איך הכירו אבא ואמא?

62 מה הפרש הגילאים בין ההורים?

64 באיזה מקצוע הייתה אמא הכי טובה בבית הספר?

65 משש 3 מבני משפחתך ונסה לנחש במי אתה נוגע

אושר משפחתי ב–10 שלבים

1. אף אחד לא יעשה אותך מאושר - כל אחד צריך לקחת אחריות על האושר שלו, כשסך האושר המשפחתי גדול מסך אושרם של חלקיו.

2. לקבל כל אחד מבני המשפחה – לאהוב כל אחד כמו שהוא ללא תנאי גם אם העדפותיו או הדרך שבחר לא תואמים את דרכינו.

3. אל תצפה מאחרים שישתנו היה אתה השינוי - בדוק מה אתה יכול לשנות אצלך ותראה איך דברים מסתדרים.

4. יצירת כמה שיותר מפגשים משפחתיים - הורה- ילד ילד-ילד, בני זוג. לא תמיד המפגשים צריכים להיות בעלי ערך חינוכי או שיחות עומק, מותר לקיים גם מפגשים שהם רק לשם ההנאה.

5. לבדוק ולשדרג דפוסי תקשורת משפחתיים - להקפיד למצוא את הזמן לשיחות משפחתיות, תוך הקפדה על קבלה וחוסר שיפוטיות.

אושר משפחתי ב–10 שלבים

6. לשתף ולהקשיב - ליצור קירבה אמון ואינטימיות לכבד ולקבל את האחר

7. להעצים את בני המשפחה - לחזק אצל בני המשפחה את את האמונה בעצמם, ביכולות ובחוזקות שלהם. לפרגן, להביע הערכה ולשבח על כל השתדלות ומאמץ.

8. ליזום פרויקטים משפחתיים - ליצור משימות משפחתיות בהן המשפחה עובדת כצוות משתף פעולה ומנצח ומקדמת את המטרות שהציבה.

9. חוזה משפחתי - על המשפחה ליצור תמונת עתיד שמשותפת לכולם, הכיוון שאליו כולם הולכים ופועלים להשיג.

10. להקדיש את משאב הזמן לדבר החשוב לך ביותר - למשפחה - הזמן משקף סדר עדיפויות ומה שאנו בוחרים להקדיש לו זמן - משקף את מה שחשוב לנו באמת.

חטיפי אנרגיה עם שוקולד

מצרכים לחטיפים:

1/4 כוס שמן קוקוס
1 כפית תמצית וניל
2/3 כוס סילאן תמרים
1 כף חמאת בוטנים
2.5 כוסות קוואקר גס (לא טחון)
1/2 כוס אגוזי פקאן
1/2 כוס שקדים שלמים
1/3 כוס חמוציות
1/2 חבילה (50 גרם) חבילת שוקולד מריר

אופן ההכנה:

מערבבים בסיר קטן: שמן, תמצית וניל, סילאן וחמאת בוטנים עד שהתערובת חמימה ואחידה (לא צריך להרתיח, רק לבחוש).
מערבבים בקערה את שיבולת השועל והפירות היבשים. שופכים מעליה את תערובת הסילאן ומערבבים היטב עד שהתערובת נראית אחידה.
קוצצים את השוקולד המריר לחתיכות גדולות (כל קוביה צריכה להתחלק לבערך 4 חתיכות). מערבבים לתוך התערובת. התערובת צריכה להיות קרירה בשלב הזה כדי לא להמיס את השוקולד.
משטחים את התערובת בתבנית מרובעת ומכוסה בנייר אפייה. כדי להדק ולשטח את התערובת בצורה אחידה מומלץ לכסות מלמעלה בשכבה נוספת של נייר אפייה וללחוץ את תערובת הגרנולה עם כוס.
מכניסים לתנור ואופים בחום של 180 מעלות כ-25 דקות, עד שהעיסה משחימה ומתקשה.
מוצאים מהתנור ומקררים.
כשהתערובת קרה לגמרי חותכים בעזרת סכין חדה למלבנים. אפשר לקרר את התבנית קצת במקפיא כדי להגיע לקירור מלא יחסית מהר.

מילקי תוצרת בית

לפודינג שוקולד:

500 מ"ל (2 כוסות) חלב
75 גרם (1/3 כוס) סוכר
קורט מלח
25 גרם חמאה
25 גרם (2 כפות) קורנפלור
1/4 כוס מים
100 גרם שוקולד מריר, קצוץ

לקצפת:

250 מ"ל (1 מכל) שמנת מתוקה
2 כפות אבקת סוכר

לקישוט:

שוקולד מריר מגורר

אופן הכנה:

בסיר בינוני שמים חלב, סוכר, מלח וחמאה ומחממים עד לסף רתיחה.
בקערית נפרדת קטנה מערבבים קורנפלור ומים לתערובת אחידה.
כשתערובת החלב רותחת מוסיפים את תערובת הקורנפלור פנימה תוך כדי ערבוב מתמיד במטרפה.
מנמיכים את גובה הלהבה לבינוני וממשיכים לטרוף את התערובת עד שמתקבל פודינג סמיך.
מוסיפים פנימה את השוקולד הקצוץ וממשיכים לערבב עד שהוא נמס והתערובת אחידה.
יוצקים את הפודינג לכוסות אישיות וממלאים עד 2/3 מגובהן.
מצננים את כוסות הפודינג מכוסות במקרר עד שהן קרות לחלוטין.
קצפת: בקערת מיקסר מקציפים שמנת מתוקה ואבקת סוכר עד שמתקבלת קצפת יציבה מאוד.
מעבירים את הקצפת לשק זילוף עם צנתר משונן ומזלפים על גבי הפודינג.
מקשטים בשוקולד מגורר ומגישים.

עוגיות שוקולד ואגוזים

לעוגיות:

200 גרם שוקולד מריר
40 גרם חמאה (או מרגרינה)
2 ביצים L בטמפרטורת החדר
100 גרם (1/2 כוס) סוכר
קורט מלח
35 גרם (1/4 כוס) קמח (או קורנפלור)
קורט אבקת אפייה
100 גרם שוקולד מריר, קצוץ גס
100 גרם אגוזים קצוצים גס

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל-180 מעלות ומרפדים תבניות בנייר אפייה.
שוברים את השוקולד לקוביות ושמים בקערה. מוסיפים חמאה וממסים יחד במיקרוגל או על בן מארי.
בקערת מיקסר מקציפים ביצים, סוכר ומלח במהירות גבוהה עד שמתקבלת תערובת אחידה, בהירה ותפוחה מאוד.
מוסיפים את תערובת השוקולד המומס לביצים המוקצפות ומקפלים בעדינות בעזרת לקקן.
מוסיפים קמח, אבקת אפייה, שוקולד קצוץ ואגוזים וממשיכים לקפל בעדינות רק עד שמתקבלת תערובת אחידה.
בעזרת 2 כפיות יוצקים תלוליות מהתערובת על גבי נייר האפייה. חשוב להקפיד על יצירת מרווח של כ-2-3 ס"מ בין עוגיה לעוגיה, משום שהן תופחות מאוד במהלך האפייה.
אופים במשך 8-10 דקות או עד שהעוגיות מתפשטות מעט, נסדקות ומתייצבות בשוליים, אך עדיין רכות מאוד במרכז.
מצננים לחלוטין בטמפרטורת החדר ושומרים בקופסה אטומה.

עוגות שוקולד אישיות
ב–4 מצרכים

מצרכים לעוגות:
200 גרם שוקולד חלב
75 מ"ל (1/3 כוס) שמן
3 ביצים L בטמפרטורת החדר
100 גרם (3/4 כוס) קמח תופח

לציפוי:
100 גרם שוקולד חלב
סוכריות צבעוניות

אופן ההכנה:
מחממים תנור ל-170 מעלות ומרפדים תבנית מאפינס בעטרות נייר.
שוברים את השוקולד לקוביות ושמים בקערה. ממסים במיקרוגל או על בן מארי עד שהוא נמס לחלוטין.
מוסיפים שמן ומערבבים היטב.
מוסיפים ביצים אחת אחרי השנייה ומערבבים בין הוספה להוספה.
מוסיפים קמח ומערבבים רק עד שאחיד.
יוצקים את הבלילה לתוך השקעים וממלאים כמעט עד שפתם.
אופים במשך 15-20 דקות או עד שהעוגות תפוחות ויציבות.
מצננים לחלוטין.

ציפוי: ממסים את השוקולד במיקרוגל או על בן מארי.
טובלים את החלק העליון של כל עוגה בשוקולד המומס, מקשטים בסוכריות ומגישים.