🍞 דאבו בכיתה – כרטיס מתכון

חג הסיגד • לחם עגול וחגיגי מהמטבח של יהודי אתיופיה, שאופים לשבת ולחג

⚠️ **לפני הכול:** בודקים עם ההורים וצוות בית הספר אלרגיות (חיטה/גלוטן, שומשום ועוד), כשרות ונהלי מזון. תנור, סכין ומים חמים – רק בידי מבוגר/ת. לתלמידים עם אלרגיה מכינים חלופה מתאימה. אפשר גם לקנות דאבו מוכן ממאפייה של הקהילה.

מצרכים (כיכר אחת גדולה)

1 ק"ג קמח לבן	2 כפות שמרים יבשים	2 כפות סוכר
1 כף מלח	¼ כוס שמן	כ־2½ כוסות מים פושרים

לא חובה: כפית זרעי קצח או כמון – יש מתכונים מסורתיים עם תבלינים.

הכנה

1. שוטפים ידיים ומכינים את כל המצרכים.
2. מערבבים בקערה קמח, שמרים וסוכר. מוסיפים שמן ומים, ולבסוף מלח.
3. לשים כ־10 דקות עד שמתקבל בצק רך וגמיש.
4. מכסים ומניחים לתפיחה כשעה, עד שהבצק מכפיל את נפחו.
5. משמנים סיר או תבנית עגולה, מעבירים את הבצק ומשאירים לתפיחה נוספת של כ־30 דקות.
6. אופים (מבוגר/ת) בתנור שחומם ל־180°C כ־50–60 דקות, עד שהלחם שחום ונשמע חלול כשמקישים על תחתיתו.
7. מצננים, ורק אז פורסים.

🍽️ טעימה בכיתה – 15 דקות

1. **2 דק':** מציגים את הלחם השלם – למה לחם עגול וגדול מתאים לחג משותף?
2. **3 דק':** בסיגד צמים רוב היום, ובסוף שוברים את הצום יחד בסעודה.
3. **5 דק':** פורסים ומחלקים; כל אחד/ת מתאר/ת את הטעם במילה אחת, והמילים נכתבות על הלוח.
4. **5 דק':** שיחה: איזה מאכל מחבר את המשפחה שלכם בחג?

☕ **תחנת 'ריח וטעם' (יסודי):** פולי קפה קלויים בצנצנת סגורה להרחה, וג'בנה או תמונה שלה. מספרים על טקס הבונה – קלייה, טחינה, בישול בג'בנה ושלושה סבבי מזיגה (אבול, טונה, ברכה) – טקס של הכנסת אורחים. הילדים מריחים ולא שותים קפה.