

# בית חינוך אלומות סתיו

תיפזורת  
 מילים: שלם, הוח, צהוב, כעוס,  
 אפוס, דלים, חות, עם, יורה, מלג, סנים,  
 לחות, חזק, סתיו, פרח

המילים בתוכנית  
 מיוחדות-למנוח  
 ומלמדה-למלא

ח	ר	פ	י	ס	צ	ת	מ
ו	י	ג	ס	מ	ו	ר	ל
ש	ר	נ	ע	ת	א	ש	מ
א	ג	נ	ס	ש	ה	פ	נ
ג	י	ה	י	ת	ה	א	ג
ו	ה	ו	נ	ט	ר	א	ג
מ	ו	ה	ה	ר	ו	י	ו
ל	ע	ש	ת	ו	ח	ע	מ
ר	ה	ה	מ	י	נ	נ	ע
ה	ו	ה	צ	ר	ע	כ	ה
י	ו	ו	י	י	ו	צ	ס
י	ר	ר	א	מ	א	ר	ת



כפיצא את הבדלים  
 לפחות 5 הבדלים



# פנאי - סטיו

בדי חידות - בדיחה + חידה

חידה סטיוית  
מי אני?

צרוק, כתום אוגון,  
עם עץ קולטג' מן  
החוק. אטעס סת' העל'  
כדק וכתוק טוק קרח  
הסתיו טויתר לעצו י'טוק

סוס לבן  
איך יצא הסוס הקבן של  
נפתאון אחים השחור?  
תשובה: דמיו

תעם מאל בינה עם  
חורה שבין צדמת לבין  
אי אלה, לאילה צד הבינה  
עפולג

אם אחך כי תכנס לא  
מחס ביצוק

התורה

## חזיקים



אני שמעתי  
אתם...

איך נפלתי  
עליך ב' האו  
שמותי אמתרנו

אפ' זמה הסטיו  
אלונו עפיה היל  
אמנו מ ציפג



# ט"ו אל הקן

הגן הבוטני הגן מקום המקום  
מאלף ומולף זמין פו, ב"חוד בסתו  
המקום מלא בצמחים מכל הסוגים ומכל  
האורזים בסתו השלכת מצמחה ובמלך  
הגן יש גן ביידי עם צמחי"ת ע"י שרקה  
בעונת האופי יש פסאים מנ"ן. מולדף לקד  
בא"ר השלכת אחד-הצמחי"ת. בקצור - מולדף באם.

## ואם

עונת הפולחנות והתבולות אחרת  
בפריצם מרים ומרדכי פודם נחמץ מולד  
יש בו גם אכילת ירק שהילדים מולחנים  
לשתול בהם ירק. מולדף לזר מוסף אחד

## מושחקי חברה כייפים

### תוספת מבטאות

תוספת תבילת ק באפסון. מילי מילי  
אחת א תבילת ק באפסון. מילי מילי  
מילי מילי מילי מילי מילי מילי  
מילי מילי מילי מילי מילי מילי  
מילי מילי מילי מילי מילי מילי  
מילי מילי מילי מילי מילי מילי  
מילי מילי מילי מילי מילי מילי  
מילי מילי מילי מילי מילי מילי  
מילי מילי מילי מילי מילי מילי  
מילי מילי מילי מילי מילי מילי  
מילי מילי מילי מילי מילי מילי  
מילי מילי מילי מילי מילי מילי

## מחבואים

בצד מפתחים לפתח  
4 - אנשים כע מול המוסף



# מתכונים

## לחמניות

### אופן ההכנה

- (1) שמים את הקמח
- (2) נחים את הסוכר

### פתיציות

- קמח - 1 ק"ג
- שמרים - 50 גרם
- שמן - 100 גרם  $\frac{1}{2}$  כוס
- סוכר - 4 כפות
- ביצים - 2
- חלב - 2 כוסות

(3) שמים את השמרים במים חמים ומוציאים קצת בועות. מוסיפים את השמן והחלב ומניחים לנחם. מוסיפים את הסוכר והביצים ומניחים לנחם שוב. מניחים לנחם שיש.

הקום חם וזמן ומתפוחים אלוני. שמים בתווך בסביבת שטחים בחום 180 מעלות במאפייה.

## ספרים-חומציים לפי כיתות

כיתה	שם הספר	שם הסופר	סוג הספר
א-ב	צפרדע וקרס	ארטור לוב	עלילת מאפיינות
ה	מפתח המלך	ג'וזף קאופמן	היסטוריה
ה	הטירה הקסומה	ארתור ג'יימס	היסטוריה
ד	אורח הפולה	ארטור לוב	עלילת מאפיינות
ד-ה	צוללים קדמה	ג'וזף קאופמן	היסטוריה
ה-ו	האלי פוטר	ג'יי. קיי. רולינג	עלילת מאפיינות
ה-ז	שנה עמוס ני"ו	ג'וזף קאופמן	היסטוריה
ו	עמרת היודים	השוחט	היסטוריה
ז	סוף הקוד	אליהו שטרן	היסטוריה