



צפו בסרטון ובאיור המצורף וענו על השאלות הבאות:

1. מדוע אבותינו אכלו מצות בצאתם ממצרים ולא לחם רגיל?

---

---

---

---

---

2. הסבירו את המושגים הבאים:

מים שלנו:

לחם עוני:

מאכל האמונה:

---

---

---

3. משימת אתגר: המאפייה בחיפזון!

## הצילו! האופה שלנו ממהר מאוד כדי שהבצק לא יחמיץ, וכל פתקי הוראות ההכנה שלו התבלבלו!

עזרו לאופה לסדר את השלבים לפי הסדר הנכון (מהשדה ועד לתנור).  
ליד כל אות ברשימה למטה, כתבו את המספר של השלב המתאים.

השלבים המבולבלים:

א. חירור הבצק: שימוש ב"מחורר" ליצירת חורים קטנים שיעזרו למצה להישאר דקה ולהיאפות מהר.

ב. קצירת החיטים: איסוף הגרגרים בשדה תחת השגחה קפדנית מפני נזלים.

ג. אפייה מהירה: הכנסה לתנור חם מאוד - סופרים 1, 2, 3, 4, 5... ותוך פחות מ-3 דקות המצה מוכנה!

ד. עיבוד זריז: ידיים מיומנות מעבדות את הבצק ללא הפסקה כדי שלא יתפח ויחמיץ לו בנחת.

ה. טחינה ואחסון: טחינת הגרגרים לקמח ושמירתם ב"חדר הקמח" האטום מפני לחות מיותרת.

ו. ערבוב הקמח והמים: ערבוב מהיר של "מים שלנו" עם קמח יבש ליצירת בצק טרי.

ז. שאיבת המים: שאיבת מים יום לפני האפייה ואחסונם במקום צונן למשך הלילה.

