

مرحباً أيها الآباء والأمهات،

عيد فكتوريا سعيد! يتم الاحتفال بهذا العيد في كندا وأسكتلندا إحياءً لذكرى ميلاد الملكة فكتوريا، ويصادف بداية موسم الصيف. هذا اليوم يتضمن على المسيرات وعروض الألعاب النارية والنزهات الخارجية وتجمعات الشواء بين الأصدقاء والعائلة. هذه النشرة ستوفر لك أنشطة لجعل يوم فكتوريا لا يُنسى، حيث تستمتع بالعطلة مع عائلتك.

الأنشطة:

حفلة شاي للملكة فكتوريا

المواد:

قائمة الطعام

شاي (ساخن أو مثلج)

خيار وسندويشات الكريما

بسكويت مع المرابي أو الزبدة

حلويات

إعداد الطاولة

مفرش طاولة ومناديل

إبريق شاي، فناجين، وصحون

شوك وملعق وسكاكين

التعليمات:

تجهيز الطاولة:

ضع الطعام والحلويات على أطباق تقديم مختلفة.

ضع الشاي في الأبريق

جهز أكواب فردية وصحون ومناديل وشوك وملعق وسكاكين لجميع الضيوف.

أدع أفراد عائلتك للإستمتاع بحفلة شاي بعد الظهر معاً.

للبدء، أسكب بعض الشاي لجميع ضيوفك.

دع ضيوفك يساعدون أنفسهم للحصول على الطعام من على الطاولة أثناء الإنخراط في محادثة ممتعة.

لجعل حفلة الشاي أكثر إمتاعاً، يمكنك ترتيب أنشطة بسيطة، على سبيل المثال: لعب الورق، الحزازير، وما إلى ذلك.

[إضغط هنا](#) للمزيد من أفكار حفلات الشاي.

ألعاب نارية ليوم فكتوريا

المواد:

ألوان مختلفة من الورق الشفاف

ورق ألومنيوم

قشاش شرب

مقص

شريط لاصق

التعليمات:

قص الأوراق الملونة بالحجم الذي تريده.

قص ورقة من الألومنيوم بنفس حجم الورق الشفاف.

إختر لونين من الورق الشفاف وضع ورق الألومنيوم بينهما.

إطو الطبقات الثلاثة بالطول إلى المنتصف تقريباً ستحصل على أطوال مختلفة من الشرائط البراقة.

من الطرف المفتوح، قص الشرائط باتجاه الطية، وإحذر من قص الطية نفسها.

ضع نصف قشة الشرب في بداية الأوراق حيث يوجد الشريط الأول، إبدأ في لف الأوراق بإحكام حول قشة الشرب. [إضغط هنا](#) لصورة توضيحية.

بمجرد لفها، قم بتثبيت الأوراق على قشة الشرب بشريط لاصق [إضغط هنا](#) لصورة توضيحية.

إفتح برفق جميع الشرائط ذات الطبقات الفردية لصنع شراراتك، وإستمتع بها مع عائلتك!

[إضغط هنا](#) لتعلم كيفية صنع خواتم الألعاب النارية.

كيك الملكة فكتوريا المفضل: كيك فكتوريا الإسفنجي

المواد:

كوب طحين

ملعقة ونصف صغيرة بايكنغ باودر

كوب من الزبدة الطرية

كوب سكر بودرة

بيضتان

ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

نصف كوب حليب (لبن) بدرجة حرارة الغرفة

إختياري: مربى

التعليمات:

سخن الفرن إلى 400 درجة فهرنهايت وأدهن قالب دائري بالزبدة.

أنخل الطحين والبيكنغ باودر في وعاء متوسط الحجم وأتركه جانباً.

أخفق الزبدة والسكر بالخلاط الكهربائي أو اليدوي حتى يصبح الخليط خفيفاً.

أضف البيض واحدة تلو الأخرى إلى الخليط للسماح لكل بيضة أن تمتزج بالخليط قبل إضافة الأخرى.

أضف مستخلص الفانيليا إلى المزيج.

أضف الدقيق والحليب إلى المزيج وأمزجهم معاً.

صب الخليط في القالب. أخبز الكيك لمدة 20 دقيقة تقريباً، أو حتى يتم إدخال عود أسنان في المنتصف وتخرج نظيفة.

يترك الكيك في القالب لمدة 10 دقائق حتى يبرد، ثم يقلب الكيك على رف أو طبق ليبرد تماماً.

يمكنك تقديم الكيك كما هو، أو يُقطع إلى نصفين ويوضع المرابي بين الطبقتين.

رش سكر بودرة فوق الكيك قبل تقديمه.

[إضغط هنا](#) لألعاب في الحديقة الخلفية ليوم فكتوريا للعب مع عائلتك.

دليل أنشطة ليوم فكتوريا

إستمتع بوقتك مع العائلة والأصدقاء في الخارج، على سبيل المثال: التنزه سيراً على الأقدام،

وركوب الدراجة، والنزهة في المنتزهات المحلية، والشواء وما إلى ذلك.

قم بزيارة شاطئ بيل ريفير مع العائلة، حيث يمكنك إستكشاف الأنشطة مثل ركوب الزوارق

والتجديف بالكايك وما إلى ذلك.

إحتفل بعطلة نهاية الأسبوع الطويلة مع أفراد أسرتك بمشاهدة عروض الألعاب النارية وموكب

يوم فكتوريا.

