

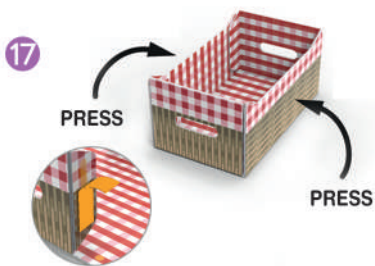
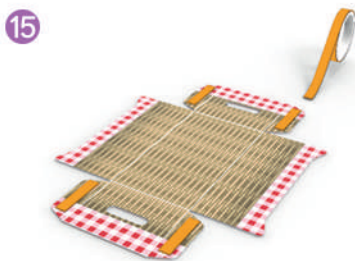
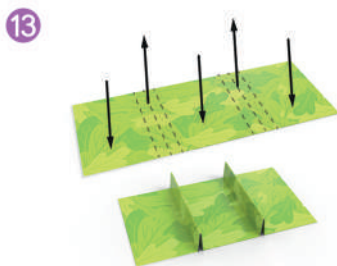
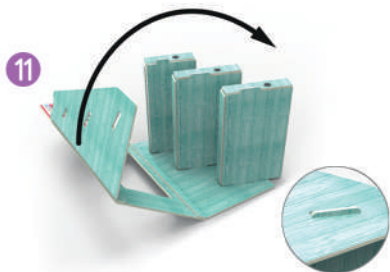
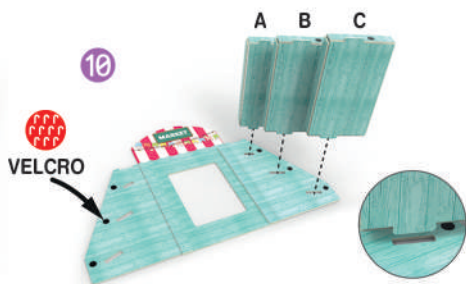
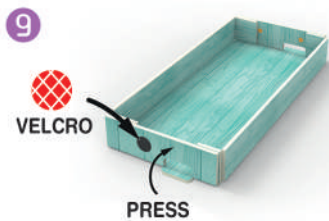
The shopping list

5-7 years  players



 = 61  = 12  = 71  = 20

-
-
-
-
-
-
-
-



The shopping list

Contents: 1 3D cardboard market stall (8 pieces), 1 shopping basket, sticky tape, 61 pieces of food, 12 price signs, 61 coins, 10 paper banknotes, 20 shopping lists, 1 pad of paper and a pencil.

The Shopping List game will help little ones learn about the foods found at the market and practice buying them. The market stall, with product tokens, allows children to take turns buying and selling during the game. There are also several shopping lists and coins, to help them choose what to buy and to pay for their shopping. This will help them practice adding, subtracting and breaking down numbers into smaller ones.

ASSEMBLY

Before playing for the first time, the market stall and the shopping basket must be set up. To assemble the market stall, separate the sides, take the double-sided sticky tape and stick a strip onto the coloured line on each piece (1). Then completely fold back the tab on Part A with the tape on it (2), and take the adhesive cover off the tape (3). Repeat the same steps for the other side (4).

Keeping the tab folded back, carefully align the side along the dotted line of the same colour on the back of the market stall and press the tape part well to make sure they are completely stuck together (5). Repeat the same operation with the other side (6).

To assemble the shelves, separate the pieces (A, B and C) and put a small piece of tape on the marks located at the 4 corners of each one (7). Then fold over the two long sides of each shelf, as well as the 4 end tabs, and remove the second covering on the pieces of sticky tape (8). Next, fold down the two short sides of each shelf so that they stick to the adhesive tape that we have put on the tabs of the long sides (9). When you have assembled the three shelves, fit them on one side of the market stall taking care to match the positions of the velcro dots on the sections (10). Once you have done this, fold the outside section of the stall and fix the tabs of the shelves on the other side in the same way (11). The stall is almost assembled. Next fit the upper part onto the sides (12).

Finally, fold the shelf liners along the lines, as shown in the illustration (13) and put them inside each shelf (14).

To assemble the shopping basket, stick a piece of tape onto the areas marked on the outside of the tabs, on the short sides of the basket (15). Next, fold the tabs upwards, and then fold the short sides upwards (16). Take the second cover off the sticky tape and fold the long sides of the basket up, so that they stick onto the tape on the tabs of the short sides (17). Once you have done everything, you can put all the pieces in their places and start playing (18).

ONE PLAYER

The ideas for one player games are activities that the child can do on their own, once they are familiar with the game. However, adult participation is always advisable as this enriches the activity and lets you enjoy it together.

• Preparing the market stall

The child can have fun placing all the products in order in the corresponding areas of the stop. Each shelf is divided into three sections and each section has an illustrated background that indicates what type of product goes on it. The sections are: ice for seafood (fish and shellfish), wood and leaves for vegetables (fruit, vegetables and salad), chequered cloth for meat products, and straw for dairy and baked goods (milk, custard and cakes). Once all the products have been put in order, the children can add the prices they consider most appropriate to the shelves of each type of product to finish setting up the stall.

MULTIPLAYER

• The shopping list

The stall is set up and one player is the market stall holder and the rest are shoppers. Coins and banknotes are distributed among the players and each shopper takes a shopping list at random. In turn, each shopper takes the shopping basket and goes to the stall holder to buy the products on their list. It is important for the shopper to greet the stall holder before asking for the things they want. They should also say what they are going to use the products they are buying for, according to the title of their shopping list. The stall holder can give them some information about the products, based on the list of characteristics attached to these instructions (see next section). Once the products have been requested and placed in the basket, the stall holder must add up the prices of all the products and tell the shopper how much they cost. The shopper can pay using their coins and banknotes. If they do not give the exact amount, the stall holder must give them the change they need. When they have paid for all their items, the shopper says goodbye and it is the next shopper's turn. The products are put back onto the shelves and the basket is given to the new shopper. The child who was shopping now becomes the market stall holder and the game continues in the same way.



DEIE PRODUKTE

Dein Marktstand bietet eine große Auswahl von Produkten an. Hier findest Du eine Übersicht über alle Produkte und erfährst Wissenswertes zu verschiedenen Nahrungsmitteln. So kannst Du Deine Kunden besser beraten und Ihnen wertvolle Tipps geben.

OBST UND GEMÜSE

- **Grünes Blattgemüse.** Wird normalerweise gekocht gegessen. Reich an Ballaststoffen und Vitaminen.
- **Avocado** - Kommt ursprünglich aus Südamerika. Hauptzutat von Guacamole. Enthält viele Vitamine und Mineralstoffe.
- **Knoblauch** - Aromatische Knolle mit starkem Geruch. Verleiht Gerichten und Saucen Geschmack. Gehört, wie die Zwiebel, zur Familie der Lauchgewächse.
- **Basilikum** - Küchenkraut. Wird frisch und getrocknet verwendet. Die wichtigste Zutat von Pesto.
- **Artischocke** - Wintergemüse. Sie ist die Knospe einer Pflanze. Wird frittiert, gebraten oder im Backofen zubereitet.
- **Aubergine** - Kommt ursprünglich aus Indien. Schmeckt leicht bitter. Wird gegrillt, gebraten oder gefüllt.
- **Brokkoli** - Gehört zur gleichen Familie wie der Blumenkohl. Geessen werden die Blüten und Stängel. Sehr nahrhaft.
- **Erdnuss** - Sehr nahrhafte Trockenfrucht. Wächst in tropischen und subtropischen Zonen. Wird als Knabberer gegessen und in der Küche verwendet.
- **Kürbis** - Frucht einer Kletterpflanze. Wird als Gemüsebeilage oder als Cremesuppe zubereitet. Enthält viel Vitamin C.
- **Zwiebel** - Gemüse mit ausgeprägtem Geschmack und Geruch. Beim Hacken von Zwiebeln tränen die Augen. Lässt sich bis zu 8 Monaten aufbewahren.
- **Kirschen** - Sommerobst. Wird frisch gegessen und zu Marmelade verarbeitet. Wird gesund und köstlich.
- **Champignon** - Beliebter Speisepilz. Kann roh und gekocht gegessen werden. Reich an Phosphor, unterstützt die Bildung der Knochen und Zähne.
- **Kokosnuss** - Tropische Frucht mit harter Schale. Aus fischen Kokosnüssen wird Kokosmilch gewonnen. Kokosraspel wird für Torten und Süßgebäck verwendet.
- **Erdbeere** - Weiche, aromatische Frucht. Wird frisch gegessen oder zu Marmelade verarbeitet. Erntezeit von Februar bis Mai.
- **Erbsen** - Hülsenfrucht. Wächst in einer grünen Schote. Wird gekocht oder kurz angebraten.
- **Kiwi** - Stammt aus China. Das Obst mit dem höchsten Gehalt an Vitamin C. Das Fruchtfleisch ist saftig und leuchtend grün.
- **Kopfsalat** - Blattgemüse. Wird roh in Salaten gegessen. Die äußeren Blätter enthalten mehr Vitamine.
- **Zitrone** - Zitrusfrucht. Der Saft wird getrunken oder in Desserts und Saucen verwendet. Enthält viele Vitamine.
- **Mais** - Aus Südamerika stammendes Getreide. Aus trockenem Mais wird Popcorn und Maisstärke hergestellt. Enthält viele Kohlenhydrate.
- **Apfel** - Süße Frucht. Gehört zu den ältesten Kulturpflanzen. Es gibt mehr als 5.000 verschiedene Arten.
- **Pfirsich** - Frucht mit pelziger Haut. Kann frisch und als Konserve gegessen werden. Zur

Herstellung von Marmelade und Säften.

- **Brombeeren** - Wildfrucht. Werden oft zu Marmelade verarbeitet. Enthalten viel Eisen.
- **Orange** - Zitrusfrucht. Eine der am häufigsten gegessenen Früchte der Welt. Kann als Obst oder Saft verzehrt werden.
- **Kartoffel** - Knolle. Wird gekocht, frittiert oder gebraten. Reich an Kohlehydraten und Nährstoffen.
- **Gurke** - Gemüse aus der Familie der Kürbisse. Wird roh in Salaten verwendet. Enthält viel Wasser und Ballaststoffe.
- **Birne** - Saftige Frucht. Wird zu Marmelade und Kompott verarbeitet. Reich an Vitamin A, stärkt die Abwehrkräfte.
- **Paprika** - Knackiges Gemüse. Wird roh, gekocht und gegrillt gegessen. Reich an Vitamin C.
- **Ananas** - Tropische Frucht. Wird als Nachspeise gegessen. Regt die Verdauung an.
- **Banane** - Süße Frucht. Wächst in tropischen Gebieten. Wird gern als Nachspeise oder zwischendurch gegessen.
- **Rote Beete** - Gemüse, das unter der Erde wächst. Wird roh und gekocht in Salaten gegessen. Schmeckt süß und enthält viel Eisen.
- **Wassermelone** - Große, saftige Frucht. Wiegt zwischen 3 und 8 kg. Enthält sehr viel Wasser.
- **Tomate** - Aus Zentralamerika stammendes Gemüse. Seit mehr als 500 Jahren in Europa bekannt. Wird roh in Salaten und gekocht in Saucen verwendet.
- **Weintraube** - Erntezeit im Herbst. Wird als Nachspeise gegessen. Aus Weintrauben wird Wein und Essig hergestellt.
- **Karotte** - Essbare Wurzel. Wird roh und gekocht in Salaten und Suppen gegessen. Enthält viel Vitamin A.

FISCH

- **Garnele** - Meeresfrucht. Werden gebraten oder gekocht. Enthalten viel Protein.
- **Hummer** - Schalentier. Kann gekocht und in Fischeintöpfen verwendet werden. Wird oft lebend verkauft.
- **Miesmuschel** - Meeresfrucht. Wird gedünstet und gekocht. Reich an Phosphor.
- **Seehecht** - Magerfisch. Wird im Backofen zubereitet, gebraten oder paniert. Ein Lebensmittel mit vielen Mineralstoffen.
- **Krake** - Wird auch Oktopus genannt. Kann gekocht, gegrillt oder als Eintopf zubereitet werden. Hat acht Beine und keine Knochen.
- **Lachs** - Fettfisch. Wird gekocht, mariniert und geräuchert verzehrt. Schützt vor zu hohem Cholesterinspiegel.
- **Venusmuschel** - Meeresfrucht. Wird gekocht oder gebraten. Von Dezember bis Februar in Saison.

FLIECH UND FEINKOST

- **Steak** - Rindfleisch. Wird gebraten oder gegrillt. Unterstützt das Wachstum.
- **Rippen** - Lammfleisch. Zum Braten und

Grillen. Enthalten viel Eisen.

- **Eier** - Gehören zu den vielseitigsten Nahrungsmitteln der Erde. Man kann sie braten oder kochen. Werden auch zur Herstellung von Torten und Kuchen verwendet.
- **Hacksteak** - Rindfleisch. Besteht aus Rinderhack mit Gewürzen. Wird als Hamburger oder auf dem Teller gegessen.
- **Hühnchen** - Geflügel. Wird im Backofen zubereitet, gebraten oder paniert. Kann auch zu Hühnerbrühe verarbeitet werden.
- **Käse** - Milchprodukt. Wird aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch hergestellt. Reich an Kalzium, stärkt die Knochen.

BACKWAREN

- **Donut** - Frittiertes Hefeteig-Kringel. Mit Zucker- oder Schokolaglasur. Kann mit Pudding, Schokolade oder Marmelade gefüllt sein.
- **Schokolade** - Es gibt schwarze, weiße und Milchsokolade. Wird aus Kakaobohnen und Zucker hergestellt. Hervorragende Energiequelle.
- **Kakaocreme** - Brotaufstrich mit Schokoladengeschmack. Wird auch als Fülle für Torten verwendet. Enthält oft gemahlene Haselnüsse.
- **Croissant** - Gebäck aus Blätterteig. Fürs Frühstück und für zwischendurch. Reich an Kohlenhydraten, die viel Energie spenden.
- **Kekse** - Kleines Gebäck in verschiedenen Formen. Eignen sich Zwischenmahlzeit. Können aus verschiedenen Mehlsorten gebacken werden.
- **Milch** - Stammt meistens von der Kuh. Kann pur, mit Kakaopulver oder im Kaffee getrunken werden. Rohstoff zur Herstellung von Butter, Käse und Joghurt.
- **Muffin** - Gebäck aus Mehl, Butter und Zucker. Der Teig wird in kleinen Papierformen gebacken. Fürs Frühstück und für zwischendurch.
- **Butter** - Milchprodukt. Wird aus dem Fett der Milch hergestellt. Zum aufs Brot streichen und zum Kochen und Backen.
- **Pudding** - Nachspeise mit Milch. Enthält auch Eier und Zucker. Mit Vanille-, Schokolade- oder Erdbeergeschmack.
- **Brot** - Eines der am meisten verzehrten Nahrungsmittel. Wird als Pausenbrot und als Beilage zu Hauptmahlzeiten verzehrt. Reich an Kohlenhydraten, die viel Energie geben.
- **Toastbrot** - Brot, das in einer Form gebacken wird. Weicher als herkömmliches Brot. Enthält mehr Fett und kann länger aufbewahrt werden.
- **Torte** - Süßes Gebäck. Kann mit Marmelade, Schokolade oder Creme gefüllt sein. Wird bei festlichen Anlässen serviert.
- **Zimtschnecken** - Gebäck aus Blätterteig in Schneckenform. Die Fülle besteht aus Zucker und Zimt. Manchmal mit gemahlene Nüssen und Rosinen.
- **Joghurt** - Milchprodukt. Besteht aus fermentierter Milch. Reich an Kalzium, stärkt die Knochen.



Cut out the bonnotes along the dotted line

Découpe les billets en suivant les pointillés

Die Bonknoten entlang der gestrichelten Linie ausschneiden.

Taglio il bigliettoi secondo la linea tratteggiata.

Вырежи купюры по пунктиру.

قلم بقطيع الأوراق النقدية متبعماً الخط المنقط.



La lista della spesa

Contenuto: 1 mercato in cartone 3D (8 pezzi), 1 cestino della spesa, nastro adesivo, 61 pezzi di cibo, 12 segnalini di prezzo, 61 monete, 10 banconote, 20 liste della spesa, 1 blocco di carta e matita.

Con il gioco della lista della spesa i più piccoli potranno conoscere i cibi tipici dei mercati e praticare come vengono acquistati. Il mercato con schede di prodotto consente ai bambini di alternarsi assumendo il ruolo di cliente e venditore durante il gioco. Sono incluse anche varie liste della spesa e monete per scegliere cosa comprare e pagarne il prezzo, praticando così l'addizione, la sottrazione e la scomposizione dei numeri in numeri più piccoli.

MONTAGGIO

Prima di giocare per la prima volta, è necessario costruire la bancarella del mercato e il carrello della spesa. Per allestire la bancarella del mercato, separeremo i lati, prenderemo il nastro biadesivo e incolleremo una striscia sulla linea colorata di ciascuno di essi (1). Poi piegheremo la linguetta con il pezzo del nastro fino a quando non poggia sull'altro lato della parte (2) e rimuoveremo il rivestimento dal nastro adesivo (3). Ripeteremo gli stessi passaggi per l'altro lato (4).

Tenendo la linguetta piegata, posizioneremo il lato sulla linea tratteggiata dello stesso colore della parte posteriore e premeremo la parte con il nastro per assicurarci che aderisca bene (5). Ripeteremo la stessa operazione con l'altro lato (6).

Per assemblare le mensole, separeremo i pezzi (A, B e C) e metteremo un piccolo pezzo di nastro adesivo sui segni dei 4 angoli di ciascuno (7). Successivamente piegheremo i due lati lunghi di ogni ripiano insieme alle 4 linguette alle estremità e rimuoveremo la seconda copertura dai pezzi di nastro adesivo (8). Quindi piegheremo i due lati corti di ogni ripiano in modo che aderisca al nastro adesivo che abbiamo messo sulle linguette sui lati lunghi (9). Quando avremo assemblato i tre ripiani, li posizioneremo su un lato della bancarella, facendo attenzione che la posizione dei punti dei pezzi (10) coincidano. Fatto ciò, piegheremo la parte esterna della bancarella e inseriremo le linguette dei ripiani sull'altro lato nello stesso modo (11). Con la bancarella assemblata, incasteremo la parte superiore sui lati (12).

Infine ripiegheremo la parte interna dei ripiani lungo le linee come indicato in figura (13) e li posizioneremo all'interno di ognuno di essi (14).

Per montare il cestino della spesa, applicheremo un pezzo di nastro nelle zone contrassegnate all'esterno delle linguette sui lati corti (15). Poi piegheremo le linguette verso l'alto e poi i lati verso l'interno (16). Successivamente rimuoveremo la seconda copertura del nastro adesivo e piegheremo i lati lunghi in modo che aderiscano al nastro delle linguette (17). Una volta fatto, puoi mettere tutto al suo posto e iniziare a giocare (18).

PER UN GIOCATORE SINGOLO

Le proposte per un giocatore singolo sono attività che il bambino può svolgere in autonomia una volta che ha preso confidenza con il gioco. Tuttavia, la partecipazione degli adulti è sempre consigliabile per arricchire l'attività e godersela insieme.

• Preparare la bancarella

Il bambino o la bambina possono giocare per disporre tutti i prodotti nelle rispettive aree della bancarella. Ogni ripiano è diviso in tre sezioni e ognuna di esse ha uno sfondo illustrato che indica che tipo di prodotto si trova su di esso. Queste sezioni sono le seguenti: ghiaccio per i frutti di mare (pesce e crostacei), legno e foglie per verdure (frutta, verdura e ortaggi), tela a quadretti per prodotti a base di carne e paglia per latticini e prodotti da forno (latte, crema pasticcera e pasta). Una volta ordinati tutti i prodotti, i bambini potranno mettere i prezzi che riterranno più appropriati sugli scaffali di ogni tipologia di prodotto per finalizzare il montaggio della bancarella.

PER PIÙ GIOCATORI

• La lista della spesa

Si costruisce la bancarella e un giocatore sarà il venditore e il resto saranno i clienti. Le monete e le banconote vengono distribuite tra loro e ogni cliente prende una lista della spesa a caso. A sua volta, ogni clienteprenderà il carrello e si recherà dal venditore per acquistare i prodotti che compaiono in esso.

È importante che il cliente saluti il venditore prima di chiedere ciò che desidera e spieghi anche cosa farà con ciò che acquista in base al titolo della lista della spesa. Il venditore, da parte sua, può fornire alcune informazioni sui prodotti in base all'elenco delle caratteristiche che è allegato a queste istruzioni (vedi sezione successiva).

Una volta richiesti i prodotti e inseriti nel carrello, il venditore sommerà il prezzo di ogni prodotto e comunicherà al cliente quanto deve pagare. Il cliente pagherà con le monete e le banconote. Nel caso in cui non fornisca l'importo esatto, il venditore dovrà dare il resto.

Terminato l'acquisto si saluteranno e sarà il turno del prossimo cliente. I prodotti torneranno sugli scaffali e il cesto verrà consegnato al nuovo cliente. Il bambino o la bambina che era stato il cliente diventerà il nuovo venditore e si giocherà di nuovo nello stesso modo.



I PRODOTTI

Alla bancarella del mercato puoi acquistare un'ampia varietà di prodotti. Di seguito sono tutti raggruppati per categorie e accompagnati da una breve descrizione in modo che i venditori possano parlarne durante il gioco e gli acquirenti possano conoscerli meglio.

FRUTTIVENDOLO

- **Bietole** - Verdure a foglia verde. Di solito si mangiano bollite. Ricche di fibre e vitamine.
- **Avocado** - Frutta originaria dell'America. È la base del guacamole. Contiene un gran numero di vitamine e minerali.
- **Aglio** - Bulbo aromatico dal profumo intenso. Insaporisce le salse e gli stufati. Viene dalla famiglia della cipolla e dei porri.
- **Basilico** - Pianta aromatica. Viene utilizzato sia fresco che asciutto. È la base della salsa al pesto.
- **Carciofo** - Verdura invernale. È il fiore della pianta. Viene preparato fritto, grigliato o cotto.
- **Melanzana** - Pianta originaria dell'India. Ha un leggero sapore amaro. Si mangia grigliata, saltata in padella o farcita.
- **Broccoli** - Ortaggio della famiglia dei cavolfiori. Si mangiano i loro fiori e steli. Molto nutriente.
- **Arachidi** - È un legume molto nutriente. Coltivato in aree tropicali e subtropicali. Viene consumato come aperitivo e viene utilizzato anche come ingrediente per cucinare.
- **Zucca** - È il frutto di una pianta rampicante. Viene consumata cotta in zuppe e creme. Ricco di vitamina C.
- **Cipolle** - Ortaggi dal sapore e dall'odore forti. Ti fa piangere quando lo tagli. Viene conservato fino a 8 mesi senza problemi.
- **Ciliegie** - Frutto proprio della primavera. Viene consumato come frutta e si utilizzano in torte e marmellate. Sono molto ricche di fibre.
- **Fungo** - Fungo commestibile che viene coltivato in abbondanza. Viene consumato crudo o cotto con pasta e carni. Ricco di fosforo, fa bene alla formazione di ossa e denti.
- **Cocco** - Frutta tropicale sgusciata. Il latte di cocco è fatto con il liquido che si trova all'interno e la sua polpa. La sua polpa secca viene utilizzata in torte e altri dolci.
- **Fragola** - Frutta di stagione carnosa e aromatica. Si mangia come frutta e viene utilizzata per fare marmellate. Viene consumata da febbraio a maggio.
- **Piselli** - Legumi freschi. Crescono all'interno dei baccelli. Si mangiano bolliti o saltati.
- **Kivi** - Frutta originaria della Cina. È uno dei frutti con più vitamina C. La sua polpa è molto succosa e di colore verde brillante.
- **Lattuga** - Ortaggio a foglia verde. Si mangia cruda nelle insalate. Le foglie esterne contengono più vitamine.
- **Limone** - Agrume. Si consuma sottoforma di succo in dessert e salse. Contiene molte di vitamine.
- **Mais** - Cereali della famiglia dei graminacei. Con i cereali secchi vengono fatti popcorn e farina. È molto energetico e nutriente.
- **Mela** - Frutta dolce. È il più antico frutto coltivato. Ci sono più di 5.000 varietà diverse.
- **Pesca** - Frutta in pelle vellutata. Viene consumato fresco e in scatola. Viene utilizzato in marmellate e succhi.

- **More** - Frutta selvatica. Si mangia in marmellate e confetture. Sono una grande fonte di ferro.
- **Arancia** - Agrume. È uno dei frutti più consumati del pianeta. Si consuma come frutta e sottoforma di succo.
- **Patata** - Tubero. Viene consumata cotta, frita e accompagnata da stufati. È ricca di carboidrati e fornisce molta energia.
- **Cetriolo** - Verdura della famiglia delle zucche. Viene consumato crudo in insalate. Ricco di acqua e fibre.
- **Pera** - Frutta succosa e carnosa. Utilizzata per marmellate e conserve. Ricca di vitamina A, rafforza le difese immunitarie.
- **Peperone rosso** - Ortaggio. Viene consumato crudo, cotto e arrostito. Ricco di vitamina C.
- **Ananas** - Frutta tropicale. Si mangia per dessert. È molto diuretico.
- **Banana** - Frutta dolce. Cresce in grandi caschi. Viene consumato principalmente come dessert.
- **Barbabietola** - Ortaggio che cresce sotto terra. Si mangia cruda o cotta nelle insalate. È dolce e fornisce ferro.
- **Anguria** - Frutta di polpa carnosa e succosa. Pesa tra i 3 e gli 8 chili. Ha un ottimo contenuto d'acqua.
- **Pomodoro** - Frutta originaria dell'America centrale. È arrivato in Europa più di 500 anni fa. Viene consumato crudo in insalate e cotto in salsa.
- **Uva** - Frutta autunnale. Si mangia come dessert. Con il mosto si produce il vino e l'aceto.
- **Carota** - Radice commestibile. Viene consumata cruda o cotta in zuppe e creme. Ha un sacco di vitamina A.

PESCHERIA

- **Gamberi** - Frutti di mare. Vengono mangiati alla griglia, al forno e saltati. Sono molto ricchi di proteine.
- **Aragosta** - Frutto di mare. Si mangia cotto e da' sapore a stufati come la zuppa di pesce. Viene spesso venduto vivo.
- **Cozza** - Frutto di mare. Sono mangiati al vapore o cotti. Contengono molto fosforo.
- **Nasello** - Pesce bianco. Si cuoce al forno, grigliato o fritto. È un alimento molto ricco di minerali.
- **Polpo** - Frutto di mare. Viene preparato bollito, grigliato o stufato. Ha 8 gambe e il suo corpo non ha ossa.
- **Salmone** - Pesce azzurro. Viene mangiato cotto, marinato o affumicato. Il consumo previene il colesterolo.
- **Capesante** - Frutto di mare. Si mangia bollito o grigliato. La sua stagione è da dicembre a febbraio.

MACELLERIA-SALUMI

- **Filetto** - Carne di vitello. Viene preparato alla griglia o alla brace. È un alimento che aiuta la crescita.
- **Costolette** - Carne di agnello. Viene cotta in forno e anche grigliata. È molto ricco di ferro.

- **Uova** - Sono uno degli alimenti più consumati al mondo. Si mangiano fritte, al forno, nella frittata o bollite. Sono anche usate per fare dolci e torte.
- **Hamburger di manzo** - Carne di vitello. La carne viene tritata e vengono aggiunti sale, pepe, aglio o altri ingredienti. Di solito viene mangiato in un panino con un pane speciale di forma rotonda.
- **Pollo** - Carne di uccello. Si cuoce al forno, al tegame o fritto. È anche usato come base di brodo.
- **Formaggio** - Prodotto lattiero-caseario. È fatto con diversi tipi di latte. Ricco di calcio, aiuta a rafforzare le ossa.

PANETTERIA AGRICOLA

- **Dónut** - Dolce fritto. È ricoperto di zucchero a velo. Può essere ripieno con panna, cioccolato o marmellata.
- **Cioccolato** - Può essere cioccolato fondente, al latte o cioccolato bianco. È fatto con fave di cacao e zucchero. È una fonte di energia.
- **Crema di cacao** - Crema da spalmare al cioccolato. Si spalma sul pane o viene utilizzato come ripieno di torte e dolci. Di solito contiene noccioline macinate.
- **Croissant** - Pasta sfoglia dolce. Viene consumato a colazione e come snack. È ricco di carboidrati che ci danno energia.
- **Biscotti** - Pasta al forno con diverse forme e ingredienti. Vengono consumati come colazione, merenda o spuntino. Possono essere fatti con diversi tipi di cereali.
- **Latte** - Il più comune è quello della mucca. Si beve accompagnato da cacao, caffè o zucchero. Con il latte si fanno il burro e il formaggio.
- **Tortina** - Dolce a base di farina, burro e zucchero. L'impasto viene cotto in forno in stampi di carta rotonda. Viene consumato a colazione e come snack.
- **Burro** - Prodotto lattiero-caseario. È fatto con la parte grassa del latte. Viene mangiato spalmandolo sul pane ed è usato come ingrediente nei pasticcini.
- **Crema pasticcera** - A dairy dessert. It is made with milk, eggs and sugar. Traditionally it is sprinkled with cinnamon.
- **Pane** - È uno degli alimenti più consumati. Viene utilizzato per preparare panini o per accompagnare piatti principali. Contiene carboidrati e ci dà energia.
- **Pane in cassetta** - L'impasto viene cotto in una padella. La sua consistenza è più morbida di quella del pane tradizionale. È più oleoso e si conserva più a lungo.
- **Torta** - Dolce di pan di Spagna. Viene farcita e ricoperta di crema, panna o cioccolato. Si consuma in occasione di eventi speciali.
- **Sneckens** - Dolce di pasta sfoglia a forma di lumaca. È farcito con uvetta e crema pasticcera. È di origine danese.
- **Yogurt** - Prodotto lattiero-caseario. È prodotto dalla fermentazione del latte. È ricco di calcio e aiuta a rafforzare le ossa.

Список покупок

Содержит: 1 картонную рыночную лавку в 3D (8 деталей), 1 корзину для покупок, двустороннюю клейкую ленту, 61 продукт, 12 ценников, 61 монету, 10 купюр, 20 списков покупок, 1 блокнот и карандаш.

Играя в Список покупок, дети могут познакомиться с продуктами, которые можно приобрести на рынке, а также научиться и самому процессу покупки.

Рынок с карточками, изображающими продукты, позволит детям по очереди быть продавцом и покупателем. В игру включены также несколько списков покупок, деньги, чтобы решить, что можно купить, а что нет, тренируясь на суммах, вычитаниях, а также разложениях чисел на более простые.

МОНТАЖ

Прежде чем начать играть, нужно собрать рыночную лавку и корзину для покупок.

Для монтажа рыночной лавки надо взять две боковые части и наклеить на цветную линию каждой детали клейкую ленту (1). Далее мы загибаем кромку с лентой таким образом, чтобы она оказалась на другой стороне детали (2), а потом убираем защитную пленку с клейкой ленты (3). То же самое надо сделать со второй боковой частью лавки (4).

Удерживая кромку в загнутом положении, нужно установить боковую деталь на точечную линию (пунктир) того же цвета задней части лавки и нажать на место, где обе детали соединяются, чтобы они крепко приклеились друг к другу (5). Повторим эту же операцию со второй боковой деталью (6).

Чтобы смонтировать полки, нужно взять детали (A, B и C) и наклеить на них маленький отрезок клейкой ленты там, где это указано на 4 углах каждой детали (7).

Далее нужно загнуть обе длинные стороны каждой полки вместе с 4 угловыми загибами и снять защитную часть клейкой ленты (8). Потом мы согнем две короткие стороны каждой полки таким образом, чтобы они приклеились к ленте на угловых загибах двух длинных сторон (9).

Когда все три полки будут готовы, их надо будет установить на одну из боковых деталей лавки так, чтобы точки на деталях совпадали (10). После этого можно согнуть внешнюю часть лавки и вставить выступы на полочках в соответствующие отверстия на другой стороны (11). Когда лавка будет готова, можно установить верхнюю часть, вставив ее в боковые части (12).

И наконец, надо согнуть по указанным пунктирам внутреннюю часть каждой полки, так как это показано на рисунке (13), и установить внутри каждой полки (14).

Для монтажа корзины для покупок нужно приклеить отрезки клейкой ленты на указанные места на внешней стороне загибов на коротких сторонах (15). Потом согнем загибы вверх, а короткие стороны - внутрь (16). Далее снимем защитную пленку с клейкой ленты и согнем длинные стороны так, чтобы они приклеились к загибам (17). Ну а теперь можно разложить все предметы по местам и начать игру (18).

ДЛЯ ОДНОГО ИГРОКА

Предложение игры для одного игрока представляет собой задания, которые ребенок может выполнять самостоятельно после ознакомления с игрой. Однако мы советуем взрослым участвовать в процессе игры, так как это обогатит ваш опыт и даст возможность вместе получить удовольствие.

• Подготовка лавки

Ребенок может разложить все продукты по соответствующим ячейкам лавки. Каждая полочка разделена на три отделения с иллюстрациями, указывающими на тип продукта, который должен быть в нем расположен. Эти отделения функционируют следующим образом: лёд указывает на морские продукты (рыба и другие), дерево и листья для овощей и фруктов, ткань в клеточку для мясных продуктов, а солома для молочных продуктов и выпечки. После организации всех продуктов ребенок может установить соответствующие цены на каждый продукт по своему усмотрению и завершить таким образом монтаж лавки.

ДЛЯ НЕСКОЛЬКИХ ИГРОКОВ

• Список покупок

Надо подготовить лавку к торговле, расположив все продукты и цены. Один игрок будет продавцом, а остальные - покупателями. Между игроками распределяются монеты и купюры, и каждый игрок берет один список покупок, не глядя. По очереди каждый покупатель должен взять корзину и обратиться к продавцу за содержащимися в списке продуктами.

Важно учитывать принятые формы общения: покупатель должен поздороваться с продавцом, прежде чем сделать заказ, а также изложить, как будут использованы купленные продукты в зависимости от названия списка. Продавец, в свою очередь, может дать покупателю некоторую дополнительную информацию о продуктах, которая прилагается ниже.

После того как продукты будут отобраны и положены в корзину, продавец должен посчитать общую сумму их стоимости и сообщить ее покупателю. Покупатель, в свою очередь, должен оплатить покупку деньгами, которые были ему предоставлены в начале игры. Если у покупателя нет точной суммы, продавец должен дать ему сдачу.

Завершив процесс покупки, продавец и покупатель должны попрощаться, а затем наступит очередь следующего покупателя. Купленные первым покупателем продукты должны вернуться на полки, а корзина будет передана следующему покупателю. Ребенок, который играл роль первого покупателя, станет продавцом, и игра начнется заново.

ПРОДУКТЫ

В рыночной лавке можно приобрести самые разнообразные продукты. Предлагаем список всех продуктов, организованных по категориям в сопровождении короткого описания, чтобы продавцы могли дать эту дополнительную информацию клиентам, а клиенты имели возможность лучше оценить все свойства покупаемого продукта.

ОВОЩИ И ФРУКТЫ

- Лиственная свекла (Мангольд) - Зеленые листья. Употребляется обычно после варки. Богата клетчаткой и витаминами.
- Авокадо - Фрукт из Америки. Является основой для гуакамоле. Содержит большое количество витаминов и минералов.
- Чеснок - Ароматичная луковича с сильным запахом. Придает вкус разным блюдам и подливкам. Принадлежит семье луковых и порая.
- Базилик - Ароматичная трава. Употребляется как в свежем виде, так и в засушенном. Является основой для соуса аль песто.
- Артишок - Зимний овощ. Употребляется цветком растения. Готовится в жареном виде, на гриле либо в духовке.
- Баклажан - Овощ из Индии. Обладает слегка горьким привкусом. Употребляется в жареном виде, с другими овощами либо фаршированным.
- Брокколи - Овощ из семейства цветной капусты. В пищу употребляются как цветы, так и стебли. Обладает сильным питательным свойством.
- Арахис - Очень питательный продукт из семейства стручковых. Растет в тропиках и субтропиках. Употребляется в качестве аперитива, а также в качестве ингредиента для готовки.
- Тыква - Фрукт высежного растения. Употребляется в жареном виде в супах и пюре. Содержит большое количество витамина С.
- Лук - Овощ, обладающий сильным запахом и вкусом. При резании лука из глаз льются слезы. Можно хранить вплоть до 8 месяцев.
- Черешня - Весенняя ягода/фрукт. Употребляется как любой фрукт, а также для выпечки тортов и варений. Очень богата клетчаткой.
- Шампиньон - Обильно выращиваемый съедобный гриб. Можно употреблять в сыром виде, либо в качестве гарнира к пасте или мясу. Богат фосфором, очень полезен для костей и зубов.
- Кокос - Тропический фрукт с твердой скорлупой. Внутри содержит жидкость и мякоть, из которых производится кокосовое молоко. Мякоть кокоса употребляется для выпечки тортов и других видов десерта.
- Клубника - Сочный и ароматичный сезонный фрукт/ягода. Употребляется в пищу как любой фрукт, а также для изготовления варений. Созревает в период с февраля до мая в зависимости от места.
- Горех - Свежее растение из семейства бобовых. Растет внутри стручка. Употребляется в вареном или жареном виде.
- Киви - Фрукт, происходящий из Китая. Один из фруктов с наибольшим количеством витамина С. С очень сочной мякотью ярко зеленого цвета.
- Салат - Зеленые листья. Используется для изготовления салатов. Внешний слой листьев содержит наибольшее количество витаминов.
- Лимон - Цитрусовый фрукт. Употребляется для изготовления соков, десертов или соусов. Содержит большое количество витаминов.
- Кукуруза - Растение из семейства злаковых. Сухие зерна, из которых можно изготовить попкорн и муку. Энергетический и питательный продукт.
- Яблоко - Сладкий фрукт. Самый древний из культурных фруктов. Существует более 5.000 разных сортов яблока.
- Персик - Фрукт с бархатной кожурой. Употребляется в свежем виде и в

- консервированном. Используется для изготовления варений и соков.
 - Жевика - Дикий фрукт/ягода. Используется для изготовления варений и джемов. Богатый источник железа.
 - Апельсин - Цитрусовый фрукт. Один из самых употребляемых фруктов на планете. Употребляется в свежем виде и для изготовления сока.
 - Картошка - Клубненосное растение. Употребляется в вареном, жареном виде, в качестве гарнира. Богата углеводами и дает много энергии.
 - Огурец - Овощ из семейства тыквенных. Употребляется в сыром виде в салатах. Содержит много воды и клетчатки.
 - Груша - Сочный фрукт с мякотью. Используется для изготовления варений и компотов. Богата витамином А, повышает иммунитет.
 - Красный перец - Овощ. Можно есть в сыром виде, тушеном или жареном. Богат витамином С.
 - Ананас - Тропический фрукт. Употребляется на десерт. Обладает сильным диуретическим качеством (мочегонное).
 - Банан - Сладкий фрукт. Растет самыми гроздьями. В основном выполняет функцию десерта.
 - Свекла - Овощ, растущий под землей. Можно есть в сыром виде либо в вареном в салатах и супах. Сладкая на вкус, богата железом.
 - Арбуз - Фрукт с сочной обильной мякотью. Весит от 3 до 8 килограммов. Содержит большое количество воды.
 - Помидор - Фрукт, происходящий из Центральной Америки. Появился в Европе более 500 лет назад. Употребляется в сыром виде в салатах или в тушеном виде для изготовления соусов.
 - Виноград - Осенний фрукт. Используется в качестве десерта. Из виноградного сока изготавливают вино и уксус.
 - Морковь - Съедобный корень. Употребляется в сыром виде или после варки в супах и пюре. Содержит большое количество витаминов А.
- ### РЫБА
- Креветка - Дары моря/моллюск. Готовится на гриле, в духовке либо на сковороде. Очень богата белками.
 - Омар - Дары моря/моллюск. Употребляется после варки, придает вкус разным блюдам в качестве бульона. Часто продается живым.
 - Мидия - Дары моря/моллюск. Готовится на пару и либо варится. Содержит большое количество фосфора.
 - Мерлан - Белая рыба. Готовится в духовке, на гриле либо на сковороде. Продукт, содержащий большое количество минералов.
 - Осминог - Дары моря/моллюск. Его можно сварить, приготовить на углях либо в соусе. У осьминога 8 щупальцев и нет костей.
 - Лосось - Голубая рыба. Его можно коптить, мариновать либо приготовить на сковороде или любым другим методом. Предотвращает появление холестерина.
 - Приморский гребешок - Дары моря/моллюск. Его можно сварить либо приготовить на гриле. Сезон продолжается с декабря по февраль.

МЯСО И КОЛБАСА

- Филе - Говядина. Готовится на гриле либо на углях. Продукт, помогающий

- росту.
- Мясо на кости - Барашек. Готовится в духовке либо на углях. Содержит большое количество железа.
- Яйца - Продукт, наиболее употребляемый во всем мире. Готовятся в духовке, на сковороде, как омлет либо всмятку и вкрутую. Используются также для изготовления разных видов десерта и тортов.
- Гамбургер из говядины - Говядина. Надо сделать фарш, добавить соль, перец, чеснок либо другие ингредиенты. Обычно гамбургер кладут внутрь специального круглого хлеба.
- Курица - Птица. Готовится в духовке, в кастрюле либо на сковороде. Также употребляется в качестве основы для бульона.
- Сыр - Кисломолочный продукт. Обычно является из разных видов молока. Богат кальцием, укрепляет кости.

БУЛОЧНАЯ

- Пончик - Жареная сладкая булочка. Покрит глазурным сахаром. Может быть фарширован кремом, шоколадом или джемом.
- Шоколадка - Это может быть черный шоколад, молочный или белый. Производится из какао и сахара. Мощный источник энергии.
- Паста из какао - Паста со вкусом шоколада, чтобы мазать на хлеб. Мажется на хлеб либо используется в качестве начинки для тортов и пирогов. Обычно содержит молотый орех.
- Круассан - Сладкая булочка из слоеного теста. Обычно подается на завтрак или на полдник. Богат углеводами и является источником энергии.
- Печенье - Печеное тесто разных форм и с разными ингредиентами. Подается к завтраку, полднику либо просто, чтобы перекусить. Может быть изготовлено из разных видов злачных.
- Молоко - Самый распространенный вид - коровье молоко. Употребляется в качестве напитка с какао, кофе или сахаром. Из молока изготавливается масло и сыр.
- Мадлен - Сладкая булочка из муки, масла и сахара. Тесто запекается в духовке в круглых формочках. Подается на завтрак или на полдник.
- Масло - Молочный продукт. Изготавливается из жирного слоя молока. Мажется на хлеб, а также используется в качестве ингредиента для десерта.
- Крем - Молочный десерт. Изготавливается из молока, яиц и сахара. Обычно посыпается пудрой из корицы.
- Хлеб - Один из самых употребляемых продуктов. Для изготовления бутербродов или для сопровождения основных блюд. Содержит углеводы и является источником энергии.
- Хлеб киричл - Тесто запекается внутри формы. Он более мягкий, чем традиционный хлеб. Такой хлеб более жирный и хранится больше времени.
- Торт - Бисквит. Покрывается кремом, сбитыми сливками или шоколадом, которые также могут быть использованы в качестве начинки. Употребляется для разного рода празднований.
- Слоеные улитки - Слоеное тесто в форме улитки. Начиняются изюмом и кремом. Происходит из Дании.

- Йогурт - Кисломолочный продукт. Изготавливается путем ферментации молока. Богат кальцием и укрепляет кости.

THE PRODUCTS

At the market stall you can buy a wide variety of products. These are all presented below, grouped into categories and with a short description so that the stall holders can comment on them during the game, and the shoppers can find out more about them.

GROCERY PRODUCTS

- Chard - A leafy green vegetable. It is usually eaten boiled. It is rich in fibre and vitamins.
- Avocado - A fruit native to the Americas. It is the basis of guacamole. It contains a large number of vitamins and minerals.
- Garlic - An aromatic bulb with a strong smell. It adds flavour to stews and sauces. It belongs to the onion and leek family.
- Basil - An aromatic plant. It is used both fresh and dried. It is the basis of pesto sauce.
- Artichoke - A winter vegetable. It is the flower of the plant. It can be fried, grilled or baked.
- Aubergine - A plant native to India. It has a slightly bitter taste. It is eaten roasted, sautéed or stuffed.
- Broccoli - A vegetable in the cauliflower family. We eat the flowers and stems. It is very nutritious.
- Peanut - It is a very nutritious legume. It is grown in tropical and subtropical areas. It is eaten as a snack and also used in cooking.
- Pumpkin - It is the fruit of a climbing plant. It is eaten in soups or creamed. It has a lot of vitamin C.
- Onions - A vegetable with a strong taste and smell. It makes you cry when you cut it. It can be stored for up to 8 months.
- Cherries - A spring and summer fruit. It is eaten as a fruit and used in cakes and jams. It is very rich in fibre.
- Mushroom - A very typical edible fungus. It is eaten raw or cooked with pasta and meat dishes. It is rich in phosphorus. It is good for the bones and teeth.
- Coconut - A tropical fruit with a hard shell. Coconut milk is made from the liquid inside the coconut as well as the flesh. The dried flesh is used in cakes and other sweets.
- Strawberry - A fleshy and aromatic seasonal fruit. It is eaten as a fruit and is also used to make jams. It is in season from February to May.
- Peas - Fresh vegetables. They grow inside pods. They are eaten boiled or sautéed.
- Kiwi - A fruit from China. This is one of the fruits that has the most vitamin C. Its flesh is very juicy and bright green.
- Lettuce - A leafy green vegetable. It is eaten raw in salads. The outer leaves have the most vitamins.
- Lemon - A citrus fruit. We use it as juice, and in desserts and sauces. It has a lot of vitamins.
- Sweetcorn - A cereal from the grass family. The dried kernels are used to make popcorn and flour. It is very energy-rich and nutritious.
- Apple - A sweet fruit. It is the oldest fruit grown by man. There are more than 5,000 different varieties.
- Peach - Velvety-skinned fruit. It is eaten fresh and/or from a can. It is used in jams and juices.
- Blackberries - A forest fruit. It is eaten in jams and jellies. It is a great source of iron.

- Orange - A citrus fruit. It is one of the most widely eaten fruits on the planet. It is eaten as a fruit or as drunk as juice.
- Potato - A tuber. It is eaten cooked, fried and with stews. It is rich in carbohydrates and provides a lot of energy.
- Cucumber - A vegetable in the pumpkin family. It is eaten raw in salads. It is rich in water and fibre.
- Pear - A juicy and fleshy fruit. It is used for jams and preserves. It is rich in vitamin A, which strengthens your defences.
- Sweet pepper - A salad vegetable. It is eaten raw, cooked and roasted. It is rich in vitamin C.
- Pineapple - A tropical fruit. It is eaten as a dessert. It is highly diuretic.
- Banana - A sweet fruit. It grows in large bunches. It is mainly eaten as a dessert.
- Beetroot - A vegetable that grows underground. It is eaten raw or cooked in salads. It is sweet and provides iron.
- Watermelon - A fleshy and juicy fruit. It can weigh between 3 and 8 kilos. It has a high water content.
- Tomato - A fruit that is native to Central America. It was brought to Europe more than 500 years ago. It is eaten raw in salads and cooked in sauces.
- Grape - An autumn fruit. It is eaten as a dessert. Its fresh juice is used to make wine and vinegar.
- Carrot - An edible root. It is eaten raw, cooked in soups and creamed. It has a lot of vitamin A.

FISHMONGER PRODUCTS

- Prawns - Seafood. They are eaten grilled, baked and sautéed. They are very rich in protein.
- Lobster - Seafood. It is eaten boiled and also used to flavour stews. It is often sold alive.
- Mussels - Seafood. They are eaten steamed or boiled. They contain a lot of phosphorus.
- Hake - A type of whitefish. It can be baked, grilled or fried. It is rich in minerals.
- Octopus - Seafood. It can be boiled, grilled or stewed. It has 8 legs and no bones in its body.
- Salmon - An oily fish. It is eaten boiled, marinated or smoked. Eating it helps lower cholesterol levels.
- Scallops - Seafood. These are eaten boiled or grilled. They are in season from December to February.

MEAT PRODUCTS

- Fillet steak - Beef. It is cooked on the grill or barbecued. It is a food that helps growth.
- Lamb chop - Lamb. It can be cooked in the oven and also grilled. It is very rich in iron.
- Eggs - They are one of the most widely eaten foods in the world. They are eaten baked, fried, in omelettes, or boiled.

- Beefburger - Beef. The meat is chopped and salt, pepper, garlic or other ingredients are added. It is usually eaten in a bun.
- Chicken - Poultry. It can be baked, casserole and fried. It is also used as a base for broth.
- Cheese - A dairy product. It is made with different types of milk. It is rich in calcium and helps to strengthen bones.

FARM AND BAKERY PRODUCTS

- Doughnut - A fried cake. It is covered with icing sugar. It can be filled with cream, chocolate or jam.
- Chocolate bar - It can be dark, milk or white chocolate. It is made from cocoa beans and sugar. It is a great source of energy.
- Chocolate spread - It contains cocoa, vegetable oil, milk and sugar. It is spread on bread or used as a filling for cakes and pies. Some varieties include ground hazelnuts or honey in the recipe.
- Croissant - Puff pastry. It is eaten for breakfast or as a snack. It is rich in carbohydrates that give us energy.
- Biscuits - Baked dough in various shapes and with different ingredients. They are eaten for breakfast or as a snack. They can be made with different types of cereals.
- Milk - The most common cow's milk. It is a drink that can be used to make cocoa or added to coffee. It is used to make butter and cheese.
- Muffin - A cake made with flour, butter and sugar. The dough is baked in the oven in round muffin cases. It is eaten for breakfast or as a snack.
- Butter - A dairy product. It is made from the fatty part of milk. It is spread on bread and used as an ingredient in pastries.
- Custard - A dairy dessert. It is made with milk, eggs and sugar. Traditionally it is sprinkled with cinnamon.
- Bread - It is one of the most widely eaten foods. It is used to make sandwiches or to accompany main dishes. It contains carbohydrates and gives us energy.
- Sliced bread - The dough is baked in a mould. It is softer than traditional bread. It has more fat in it and keeps fresh for longer.
- Sponge cake - It's made with eggs, flour and sugar. It can be filled or covered with cream, jam or chocolate. It is eaten at special celebrations.
- Danish pastries - Puff pastry in the shape of a snail. It is filled with raisins and confectioner's custard. It is originally from Denmark.
- Yogurt - A dairy product. It is produced by fermenting milk. It is rich in calcium and helps to strengthen bones.

المنتجات

في كشك السوق، يمكنك شراء منتجات متنوعة. فيما يلي نقدم لكم لائحة مفصلة للمنتجات حسب اللغة التي تنتمي إليها مرفقة بوصف قصير حتى يتمكن الباعون من التعليق عليها أثناء اللعبة ويتعرف المشترون عليها بشكل أفضل.

دكان الفواكه والخضار:

البقوليات · من الخضار الورقية الخضراء. تؤكل عادة مسلوقة. غنية بالألياف والفيتامينات.

أفوكادو · فاكهة من أصول أمريكية. هي المكون الأساسي للجواكامولي. تحتوي على فيتامينات ومعادن كثيرة.

ثوم · بصله عطرية ذات رائحة قوية. تعطي نكهة للبخنة والصلصات. من عائلة البصل والكرات.

ريحان · نبات عطري. يتم استخدامه طازجاً و جافاً. مكون أساسي لصلصة البستو.

خرشوف · من الخضروات الشتوية. إنه زهرة النبات. يتم تحضيره مقلياً أو مشوي أو في الفرن.

باذنجان · من الخضروات ذات أصول هندية. يأكلون أزهارها وسيقانها. جد مغذية.

بروكلي · ينتمي إلى عائلة القرنبيط. تؤكل أزهارها وسيقانها. مغذية للغاية.

الغول السوداني · من الخضروات الجذ مغذية. يزرع في المناطق الاستوائية وشبه الاستوائية. يؤكل كوجبة خفيفة ويستخدم أيضاً كعنصر في الطهي.

يقطين · فاكهة نمت متسلقة. تؤكل مطبوخة في الحساء والكريمات. تحتوي على الكثير من فيتامين سي.

بصل · من الخضروات ذات طعم ورائحة قوية. يوصل الدموع عند تقطيعه. يمكن الاحتفاظ به لمدة تصل إلى 8 أشهر دون مشكلة.

الكرز · الكرز فاكهة خاصة بفصل الربيع. تستهلك كفاكهة وتستخدم في صناعة الكعك والمربيات. غنية جداً بالألياف.

فطر · فطر صالح للأكل يزرع بكثرة. يؤكل نيئاً أو مطبوخة مع المعكرونة واللحوم. غني بالفوسفور، وهو مفيد لتكوين العظام والأضراس.

جزر الهند · فاكهة استوائية ذات قشرة صلبة. تحتوي على سائل داخلها، و لب يصنع منه حليب جزر الهند. يستخدم لها الخفيف في الكعك والحلويات الأخرى.

الفاولة · فاكهة موسمية و عطرية. تؤكل كفاكهة يصنع منها المربى. يتم استهلاكها من فبراير إلى مايو.

البازلاء الخضراء · من الخضار الطازجة. تنمو داخل القرون. تؤكل مسلوقة أو مقلية.

كوبي · فاكهة من الصين. إنها واحدة من الفواكه التي تحتوي على كمية كبيرة من الفيتامين سي. لها كثير العصير وخضراء زاهية.

خس · من الخضار الورقية الخضراء. تؤكل نيئة في السلطة. تحتوي الأوراق الخارجية على فيتامينات أكثر.

ليمون · فاكهة حمضية. يتم تناوله في العصير والحلويات والصلصات. يحتوي على الكثير من الفيتامينات.

الذرة · حبوب من عائلة النجيليات. يمكنها الحبوب اللينة من الحصول على الفشار و الدقيق. مصدر للطاقة وجد مغذي.

تفاحة · فاكهة حلوة. إنها أحد فاكهة مزروعة. هناك أكثر من 5000 نوع مختلف من التفاح.

الخوخ · فاكهة ذات قشرة مخملية. تؤكل طازجة أو معلبة. يتم استخدامها في المربيات والعصائر.

التوت · فاكهة برية. يؤكل في المربيات أو معلباً. مصدر كبير للحديد.

برتقال · فاكهة حمضية. إنها واحدة من أكثر الفواكه استهلاكاً على هذا الكوكب. يمكن تناولها كفاكهة وكعصير.

البطاطس · درنه. تؤكل مطبوخة و مقلية ومرافقة للبخنات. اها غنية بالكربوهيدرات وتوفر الكثير من الطاقة.

خيار · من عائلة اليقطين. يؤكل نيئاً في السلطة. غني بالماء والألياف.

كمثرى · فاكهة غنية بالعصير. يتم استخدامها لصنع المربى. غنية بفيتامين أ، فهو يقوي المناعة.

فلفل أحمر · من الخضروات. يؤكل نيئاً، مطبوخاً و مشوياً.

غني بفيتامين سي.

أناناس · فاكهة استوائية. يأكل كتخلية. مدر للبول بدرجة عالية.

موز · فاكهة حلوة. ينمو في مجموعات كبيرة. تستهلك بشكل أساسي كتخلية.

الشمندر · من الخضار التي تنمو تحت الأرض. يؤكل نيئاً أو مطبوخاً في السلطة. حلو وغني بالحدديد.

البطيخ · فاكهة لها كثير العصارة. ينمو بين 3 و 8 كيلو. يحتوي على نسبة عالية من الماء.

طماطم · فاكهة موطنها أمريكا الوسطى. لقد أتت إلى أوروبا منذ أكثر من 500 عام. تؤكل نيئة في السلطات ومطبوخة في الصلصات.

عنب · جذر صالح للأكل. يؤكل نيئاً أو مطبوخاً في الحساء والكريمات. غني بالفيتامين أ.

دكان السمك:

قريدس · من المأكولات البحرية. يمكن تناوله مشوي، بالفرن و مقلي. غني جداً بالبروتين.

سرطان البحر · من المأكولات البحرية. يؤكل مطبوخاً و يعطي نكهة للبخنات مثل "الكالدينيثا". غالباً ما يباع حياً.

بلح البحر · من المأكولات البحرية. يؤكل على البخار أو مطبوخاً. يحتوي على الكثير من الفوسفور.

أسطوخودوس · من المأكولات البحرية. يتم تحضيره مطبوخاً، مشوياً أو مطهية. له 8 أرجل و جسمه بلا عظام.

سمك السلمون · سمك أزرق. يؤكل مطبوخاً، مشوياً أو مدخناً. يحمي استهلاكه من الكوليسترول.

الجزارة:

شريحة لحم أو "فليه" · لحم العجل. يتم طهيه على الشواية أو على الفحم. يساعد على النمو.

بيض · إنه واحد من أكثر الأطعمة استهلاكاً في العالم. يؤكل مقلياً، في عجة أو مسلوقة. كما أنه يستخدم لصنع الحلويات والكعك.

برجر بقري · لحم العجل. يغمز اللحم ويضاف إليه الملح والفلفل والتوم أو مكونات أخرى. عادة ما يتم تناوله على شكل شطيرة مع خبز ذائري خاص.

الدجاج · لحم بطور. يمكن طهيه في الفرن، كما يمكن قليه. كما أنه يستخدم كأساس للحرق.

الجبن · منتج البان من مشتقات الحليب. مصنوع من أنواع مختلفة من الحليب. غني بالكالسيوم، فهو يساعد على تقوية العظام.

المخبزة:

الدونات · من الحلويات المقلية. مغطى بالسكر البودرة. يمكن حشوها بالكريمة أو الشوكولاتة أو المربى.

شوكولاتة · يمكن أن تكون شوكولاتة داكنة أو شوكولاتة بالحليب أو شوكولاتة بيضاء. وهي مصنوعة من حبوب الكاكاو والسكر. مصدر كبير للطاقة.

كريمة الكاكاو · كريمة للدهن بنكهة الشوكولاتة. تدهن على الخبز أو تستخدم كحشوة للكعك والفطائر. عادة ما تحتوي على البنديك المطحون.

كرواسون · عجين الفطير الحلو. يؤكل على الإفطار و في الوجبات الخفيفة. غني بالكربوهيدرات التي تمدنا بالطاقة.

بسكويت · عجينة مخبوزة بأشكال ومكونات مختلفة. يتم تناوله كوجبة إفطار أو وجبة خفيفة. يمكن صنعه بأنواع مختلفة من الحبوب.

حليب · الأكثر شيوعاً هو حليب البقر. يمكن استهلاكه كمشروب مع كاكاو أو قهوة أو سكر. يمكن إستخلاص الزبدة والجبن منه.

كاب كيك · حلوى مصنوعة من الدقيق والزبدة والسكر. تخبز العجينة في قوالب ورقية مستديرة. يؤكل على الإفطار والوجبات الخفيفة.

زبدة · منتج البان من مشتقات الحليب. مصنوعة من دهون الحليب. تؤكل مدهونة مع الخبز و تستخدم كعنصر أساسي في عمل الحلويات.

الكاسترد · تخلية مصنوعة من الحليب والبيض والسكر. يتم رشها تقليدياً بالقرفة.

الخبز · واحد من أكثر الأطعمة استهلاكاً. يتم استخدامه لصنع السندويشات أو مرافقة الأطباق الرئيسية. يحتوي على الكربوهيدرات و يمنحنا الطاقة.

التوست · بطبخ عجينة هذا الخبز في قالب. قوامه أنعم من الخبز التقليدي. دهني و يمكن حفظه لمدة أطول.

كيك · كيك اسفنجي حلو. ممشو و مغطى بالكريمة أو الشوكولاتة. يتم تناوله في احتفالات خاصة.

الشتيك · عجينة حلو ملفوف على شكل حلزون. ممشو بالزيت و كريمة المعجنات. من أصل أوروبي.

الزبادي · منتج البان. يتم إنتاجه عن طريق تخمير الحليب. غني بالكالسيوم ويساعد على تقوية العظام.

قائمة التسوق

المحتويات: سوق كروتني ثلاثي الأبعاد (8 قطع) ، سلة تسوق واحدة ، شريط لاصق ، 61 قطعة طعام، 12 بطاقة أسعار ، 61 قطعة نقدية ، 10 تذاكر ورقية ، 20 قائمة تسوق ، دفتر وقلم رصاص .

مع لعبة قائمة التسوق ، سيتمكن الصغار من التعرف على الأطعمة النموذجية المتواجدة بالأسواق وكيفية شرائها. يسمح السوق الكروتني وبطاقات المنتجات للفتيات والصبيا بالتناوب في تولى دور المشتري والبائع أثناء اللعبة. تشمل اللعبة أيضاً قوائم التسوق المختلفة والعملاء المعدنية لاختيار ما يتم شراؤه ودفع السعر ، وبالتالي ممارسة عمليات الجمع وال طرح وتفتيك الأرقام إلى أقرام أصغر .

التركيب

قبل اللعب للمرة الأولى ، يجب أن يتم تركيب كُشك السوق وسلة التسوق. لإنشاء كُشك السوق ، سنقوم أولاً بفصل الجوانب ، ثم نأخذ الشريط اللاصق ونلصقه على الحظ الملون لكل منها (1). ثم نقوم بطي حاشية القطعة ذات الشريط اللاصق حتى تستقر على الجانب الآخر من القطعة (2) ونزيل الغطاء عن الشريط اللاصق (3). سنكرر نفس الخطوات على الجانب الآخر (4).

مع إبقاء الحاشية مطوية ، سنضعها على الحظ المنقط من نفس اللون على الجزء الخلفي من الحطة ونضغط على الجزء الذي يحتوي على الشريط للتأكد من التصاقه جيداً (5). سنكرر نفس العملية على الجانب الآخر (6).

لتركيب الرفوف ، سنقوم بفصل القطع (أ ، ب ، ج) سنضع قطعة صغيرة من الشريط اللاصق على علامات الروايا الأربع لكل قطعة (7). بعد ذلك ، سنقوم بطي الجانبين الطويلين لكل رف مع الألسنة الأربعة المتواجدة في الأطراف ونزيل الغطاء الثاني عن قطع الشريط اللاصق (8). نقوم بطي الجانبين القصيرين لكل رف بحيث يلتصق بالشريط اللاصق الذي وضعناه على ألسنة الجوانب الطويلة (9). عندما تنتهي من تركيب الأرفف الثلاثة ، سنقوم بتركيبها على جانب واحد من الكُشك ، مع الحرص على تطابق موضع نقاط القطع (10). بمجرد الانتهاء من ذلك ، سنقوم بطي الجزء الخارجي من الكُشك ليلائم جوانب الأرفف على الجهة الأخرى بنفس الطريقة (11). بعد تركيب الكُشك ، سنركب الجزء العلوي فوق الجانبين (12). أخيراً ، سنقوم بطي الجزء الداخلي من الرفوف على طول الخطوط كما هو موضح في الرسم التوضيحي (13) وسنضعها داخل كل منها (14).

لتركيب سلة التسوق ، نلصق قطعة من الشريط اللاصق في المناطق المحددة على الجزء الخارجي لحواف الجوانب القصيرة (15). ثم نقوم بطي الحواف للأعلى ثم الجوانب القصيرة للداخل (16). بعد ذلك سنزيل الغطاء الثاني من الشريط اللاصق وسنقوم بطي الجوانب الطويلة حتى تلتصق الشريط اللاصق للحواف (17). بمجرد الانتهاء ، يمكننا وضع كل شيء في مكانه والبدا في اللعب (18).

من أجل لاعب واحد

مقترحات اللعب الفردي هي أنشطة يمكن للطفل القيام بها بشكل مستقل بمجرد أن يكون على دراية باللعبة. ومع ذلك ، يُنصح دائماً بمشاركة الكبار لإثراء النشاط والاستمتاع به معاً.

تحضير الحطة

سيتمكن الصبي أو الفتاة من اللعب بوضع جميع المنتجات في المناطق المقابلة لها في الحامل. كل رف مقسم إلى ثلاثة أقسام ولكل منهم خلفية مصورة توضح نوع المنتج الموجود عليه. هذه هي الأقسام التالية: تلج من أجل المأكولات البحرية (أسماك ومحار) ، خنشب وأوراق الخضراوات (فواكه وخضراوات وخضراوات) ، قماش ذو مربعات لمنتجات اللحوم وقش لمنتجات الألبان والمخبوزات (الحليب والكاسترد والمعكرونة). بمجرد ترتيب جميع المنتجات ، سيتمكن الأطفال من وضع الأسعار التي يعتبرونها الأنسب على أرفف كل نوع من المنتجات لإتمام تجميع المنصة.

للعبدين من اللاعبين

قائمة التسوق:

تم إعداد محطة البيع وسيكون لاعب واحد هو البائع والباقي مشترين. يتم توزيع العملات المعدنية والورقية بينهم ويأخذ كل مشتر قائمة تسوق بشكل عشوائي. بالتناوب ، سيأخذ كل مشتر عربة التسوق ويذهب إلى البائع لشراء المنتجات التي تظهر فيها. من المهم أن يحمي المشتري البائع قبل أن يطلب منه ما يريد وأن يشرح أيضاً من أجل ماذا سيستخدم مشترتيه بناءً على عنوان قائمة التسوق الخاصة به. يمكن للبائع إعطاء بعض المعلومات حول المنتجات بناءً على قائمة الخصائص المرफقة بمذمة التعليمات (انظر القسم التالي). بمجرد طلب المنتجات ووضعها في السلة ، سيضيف البائع ويغير أسعارها جميعاً ويبلغ المشتري بالبلغ الذي يجب دفعه مقابلها. يدفع المشتري ثمن مقتنياته بعملاته المعدنية والورقية. في حالة عدم إعطائه المبلغ المحدد ، يجب على البائع إرجاع الباقي. بمجرد الانتهاء من الشراء ، سيتبادلون وسياتي دور المشتري التالي. ستم إعادة المنتجات إلى الرفوف وتسليم السلة إلى المشتري الجديد. الطفل الذي كان مشترياً سيصبح البائع الجديد وسيتم اللعب مرة أخرى بنفس الطريقة.

ES ADVERTENCIA
EN WARNING
DE ACHTING
FR ATTENTION
DA ADVARSEL
FI VAROITUS
SV VARNING
BG ВЪЗНАВЕЖ
NO ADVARSEL
IT AVVERTENZA
PT ATENÇÃO
NL WAARSCHUWING
EL Προειδοποίηση
TR DİKKAT
CS UPOZORNĚNÍ
SK UPOZORNENIE
PL OSTRZEŻENIE
HU FIGYELMEZTÉS
HR
تذكرة



0-3

PARTES PEQUEÑAS. PELIGRO DE ATRAGANTAMIENTO. GUARDE ESTA INFORMACIÓN PARA FUTURAS REFERENCIAS.
SMALL PARTS. CHOKING HAZARD. KEEP THIS INFORMATION FOR FUTURE REFERENCE.
KLEINE DELE. ERSTICKUNGSGEFAHR. BEWAHREN SIE DIESE INFORMATION ZUM SPÄTEREN NACHSCHAUEN AUF.
PETITS ÉLÉMENTS. DANGER D'ÉTOUFFEMENT. CONSERVER CES INFORMATIONS EN CAS DE BESOIN.
SMÅ DELE. KVELNINGSPÅRE. GEM DENNE INFORMATION TIL SENERE BRUK.
PIENIA OŚMIA. TUKCZYLIUMSARA. SĄLYTA NAMA OHELET MAHOLLISTA MYOHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN.
SMÅ DELAR. KVELNINGSPÅRE. SPARA DENNA INFORMATION FÖR FRAMTIDIG BRUK.
МАЛКИ ДЕЛЦИ. ОТРАХОЧОТ ОТ ЗАДАБРИЕ. СОХРАНИТЕ ШТИ ВИШОПМАЛЈИОУ ХА БУДУЋЕ.
SMÅ DELER. KVELNINGSPÅRE. TA VARE PÅ DENNE INFORMASJONEN FOR FREMTIDIGE KONSULTASJONER.
PICCOLE PARTI. RISCHIO DI SOFFOCAMENTO. CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE PER FUTURE CONSULTAZIONI.
PEQUEÑAS PARTES. RISCO DE ASFIXIA. GUARDE ESTA INFORMACIÓN PARA FUTURAS REFERENCIAS.
KLEINE ONDERDELEN. VERSTIKKINGSGEVAAR. BEWAAR DEZE INFORMATIE VOOR LATERE NASLAG.
Mali delci. NEBEZPEČENSTVO UDUŠENJA. OČUVAJTE OVO INFORMACIJE PRE BUĐUĆE POTREBE.
KUCUK PARÇALAR. BOĞULMA TEHLİKESİ. BU BİLGİLERİ LERİ DE BASVURMAK ÜZERE SAKLAYIN.
MÁLE ČÁSTI. NEBEZPEČENSTVÍ ZAKRNUTÍ. TYTO INFORMACE SI ULOŽTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.
MÁLE ČÁSTI. NEBEZPEČENSTVO UDUŠENJA. OČUVAJTE TIETO INFORMACIJE PRE BUĐUĆE POTREBE.
MALE CZĘŚCI. NIEBEZPECZENSTWO UDUŁAWIENIA. NIE SIEKZA INFORMACJE NALEŻY ZACHOWAĆ DO POZNEJ SZESZEGO WGLADU.
MÁLE ALKATÉRSZÉK. FÜLLADÁSVESZÉLY. ŐRIZZE MEG A TAJÉKOZTATÓI JOVBEN HÍVATKOZÁS CELJÁBOL.
جزء صغير. احتفظ هذه المعلومات للرجوع إليها في المستقبل.



WARNING:
CHOKING HAZARD-
Small parts.
Not for children under 3 years.

La liste de courses

FRANÇAIS

Matériel : 1 marché 3D en carton (8 pièces), 1 panier, du ruban adhésif, 61 aliments, 12 ardoises de prix, 61 pièces, 10 billets papier, 20 listes de courses, 1 bloc de papier et un crayon.

Avec le jeu La liste de courses, les plus petits pourront découvrir les aliments que l'on trouve sur les marchés et s'entraîner à les acheter.

Le marché avec ses pions produits permet aux enfants de prendre chacun leur tour le rôle du client ou du marchand pendant le jeu. Plusieurs listes de courses et de l'argent sont également incluses pour choisir ce qu'il faut acheter et en payer le prix, ce qui permet de pratiquer l'addition, la soustraction et la décomposition des nombres en d'autres plus petits.

MONTAGE

Avant de jouer pour la première fois, il vous faudra monter l'étal du marché ainsi que le panier.

Pour monter l'étal du marché, séparez les panneaux latéraux, prenez le ruban adhésif double face et collez-en une bande sur la ligne colorée qui se trouve sur chacun d'entre eux (1). Ensuite, pliez le rabat avec le ruban adhésif jusqu'à ce qu'elle repose sur l'autre face de la pièce (2) et retirez la protection du ruban adhésif (3). Répétez les mêmes étapes pour l'autre panneau (4).

Tout en maintenant le rabat plié, placez le panneau latéral sur la ligne pointillée de la même couleur sur le fond de l'étal, et appuyez sur la partie avec le ruban pour vous assurer qu'il soit bien collé (5). Répétez la même opération avec l'autre panneau (6).

Pour assembler les étagères, séparez les pièces (A, B et C) et collez un petit morceau de ruban adhésif sur les marques dessinées aux 4 coins (7). Ensuite, pliez les deux côtés longs de chaque étagère ainsi que les 4 rabats des extrémités et retirez la deuxième protection du ruban adhésif (8). Puis, pliez les deux côtés courts de chaque étagère afin qu'ils adhèrent au ruban adhésif placé sur les rabats des côtés longs (9). Une fois les trois étagères assemblées, introduisez les languettes sur un des panneaux latéraux de l'étal en veillant à ce que la position des points coïncide (10). Ceci fait, repliez le fond de l'étal et fixez les languettes de l'autre côté des étagères de la même manière (11). Une fois l'étal monté, fixez la partie supérieure sur les panneaux latéraux (12).

Enfin, repliez les fonds d'étagères en suivant les lignes comme indiqué sur l'illustration (13) et placez-les à l'intérieur de chacune d'elles (14).

Pour assembler le panier, collez un morceau de ruban adhésif sur les zones dessinées à l'extérieur des rabats sur les côtés courts (15). Ensuite, repliez les rabats vers le haut puis les côtés vers l'intérieur (16). Retirez ensuite la protection du ruban adhésif et pliez les côtés longs afin qu'ils adhèrent au ruban adhésif des rabats (17). Une fois que tout est fait, vous pouvez tout mettre en place et commencer à jouer (18).

JOUER TOUT SEUL

Les propositions pour jouer seul sont des activités que l'enfant peut réaliser de manière autonome une fois familiarisé avec le jeu. Cependant, la participation des adultes est toujours conseillée pour enrichir l'activité et en profiter ensemble.

• Préparer l'étal

L'enfant pourra jouer à disposer tous les produits dans les espaces de l'étal qui leur sont réservés. Chaque étagère est divisée en trois sections et le fond de chacune d'elles est illustré en fonction du type de produit qu'elle peut recevoir. Ces sections sont les suivantes : glace pour les produits de la mer (poissons et crustacés), bois et feuilles pour les fruits et légumes, tissu à carreaux pour les viandes et paille pour les produits laitiers et cuits au four (lait, crème et pâtisseries). Une fois tous les produits mis en place, les enfants pourront mettre les prix qu'ils jugeront les plus appropriés sur les étagères de chaque type de produit pour terminer l'installation de l'étal.

POUR JOUER À PLUSIEURS

• La liste de courses

On met l'étal en place, un joueur sera le marchand et les autres les clients. On distribue les pièces et les billets entre eux et chaque client prend une liste de courses au hasard. À son tour, chaque client prendra le panier et se rendra chez le marchand pour acheter les produits qui y figurent.

Il est important que le client salue le marchand avant de demander ce qu'il veut et explique également comment il va utiliser ce qu'il achète en fonction du titre de sa liste de courses. Le marchand, de son côté, peut donner quelques informations sur les produits selon la liste des caractéristiques jointe à ces instructions (voir section suivante).

Une fois les produits demandés et placés dans le panier, le marchand additionnera les prix de chacun d'eux et indiquera au client combien il doit payer. Le client paiera avec ses pièces et ses billets. S'il ne donne pas le montant exact, le marchand devra lui rendre la monnaie.

Une fois les achats terminés, ils se diront au revoir et ce sera au tour du client suivant. On remet les produits dans les rayons et on passe le panier au nouveau client. Le client précédent devient le nouveau marchand et on continue à jouer de la même manière.



LES PRODUITS

Sur l'étal du marché, on peut acheter une grande variété de produits. Vous les retrouverez tous ci-après, regroupés par catégories et accompagnés d'une courte description afin que les marchands puissent les commenter pendant le jeu et que les clients puissent mieux les connaître.

FRUITS ET LÉGUMES

- **Bettes** - Légume à feuilles vertes. Habituellement consommé bouilli. Riche en fibres et en vitamines.
- **Avocat** - Fruit originaire d'Amérique. C'est la base du guacamole. Il contient un grand nombre de vitamines et de minéraux.
- **Ail** - Bulbe aromatique à l'odeur prononcée. Il aromatise les ragoûts et les sauces. Il appartient à la famille des oignons et des poireaux.
- **Basilic** - Plante aromatique. On l'utilise soit frais soit séché. C'est la base de la sauce pesto.
- **Artichaut** - Légume d'hiver. C'est la fleur de la plante. On le prépare à la vapeur, en friture ou cuit au four.
- **Aubergine** - Plante originaire d'Inde. Elle a un léger goût amer. On la mange rôtie, sautée ou farcie.
- **Brocoli** - Légume de la famille des chou-fleur. On mange les fleurs et les tiges. Il est très nutritif.
- **Cacahuète** - C'est une légumineuse très nutritive. Cultivée sous les tropiques et les régions subtropicales. On la consomme à l'apéritif, mais elle est également utilisée comme ingrédient en cuisine.
- **Potiron** - C'est le fruit d'une plante grimpante. Il se mange en soupe ou en potage. Il contient beaucoup de vitamine C.
- **Oignon** - Légume au goût et à l'odeur prononcés. Fait pleurer quand on le coupe. Se conserve jusqu'à 8 mois sans problème.
- **Cerise** - Principal fruit du printemps. On la consomme crue, mais elle est aussi utilisée en pâtisserie et en confiture. Elle est très riche en fibres.
- **Champignon blanc** - Champignon comestible cultivé en abondance. On le mange cru ou cuit pour accompagner des pâtes et des viandes. Riche en phosphore, il est bon pour la formation des os et des dents.
- **Noix de coco** - Fruit tropical à coque dure. Avec le liquide qu'il contient et sa pulpe, on fabrique le lait de coco. On utilise sa pulpe séchée en pâtisserie et en confiserie.
- **Fraise** - Fruit de saison charnu et aromatique. On la mange crue ou en confitures. On peut la consommer de février à mai.
- **Petits pois** - Légumineuse fraîche. Ils poussent à l'intérieur de gousses. On les consomme bouillis ou sautés.
- **Kiwi** - Fruit originaire de Chine. C'est l'un des fruits les plus riches en vitamine C. Sa pulpe est très juteuse et d'un vert vif.
- **Laitue** - Plante potagère à feuilles vertes. On la mange crue en salade. Les feuilles extérieures contiennent plus de vitamines.
- **Citron** - Fruit citrique. On le consomme en jus, en desserts et en sauces. Il contient un grand nombre de vitamines.
- **Mais** - Céréale de la famille des graminées. Avec les grains secs on fait du pop-corn et de la farine.
- **Pomme** - Fruit sucré. C'est le plus ancien fruit cultivé. Il en existe plus de 5 000 variétés différentes.
- **Pêche** - Fruit à la peau veloutée. On le mange frais ou en conserve. On l'utilise pour les confitures et les jus.
- **Mûre** - Fruit sauvage. On la consomme en

confitures ou en conserves. C'est une excellente source de fer.

- **Orange** - Fruit citrique. C'est l'un des fruits les plus consommés de la planète. On la consomme crue ou en jus.
- **Pomme de terre** - Tubercule. On la mange bouillie, frite et elle accompagne les plats en sauce. Elle est riche en glucides et apporte beaucoup d'énergie.
- **Concombre** - Plante potagère de la famille des citrouilles. On le mange cru en salade. Riche en eau et en fibres.
- **Poire** - Fruit juteux et charnu. On l'utilise pour les confitures et les compotes. Riche en vitamine A, elle renforce les défenses.
- **Poivron rouge** - Plante potagère. On le mange cru, mijoté ou grillé. Il est riche en vitamine C.
- **Pineapple** - A tropical fruit. It is eaten as a dessert. It is highly diuretic.
- **Ananas** - Fruit exotique. On le mange en dessert. Il est hautement diurétique.
- **Banane** - Fruit sucré. Elle pousse en grandes grappes. On la mange principalement en dessert.
- **Betterave** - Légume qui pousse sous terre. On la mange crue ou cuite, en salade. Elle est sucrée et apporte du fer.
- **Pastèque** - Fruit à pulpe juteuse et charnu. Elle pèse entre 3 et 8 kilos. Elle a une teneur élevée en eau.
- **Tomate** - Fruit originaire d'Amérique centrale. Elle est arrivée en Europe il y a plus de 500 ans. On la mange crue en salade, ou cuite en sauces.
- **Raisin** - Fruit d'automne. On le mange en dessert. Avec son moût, on fait du vin et du vinaigre.
- **Carotte** - Racine comestible. On la mange crue ou cuite en soupes et en potages. Elle contient beaucoup de vitamine A.

POISSONS ET FRUITS DE MER

- **Crevette** - Crustacé. On les mange grillées, cuites au four ou sautées. Elles sont très riches en protéines.
- **Langouste** - Crustacé. On la mange cuite et elle a beaucoup de goût en ragoût. On la vend généralement vivante.
- **Moule** - Fruit de mer. On les mange cuites à la vapeur ou en ragoût. Elles contiennent beaucoup de phosphore.
- **Colin** - Poisson blanc. On le cuisine au four, grillé ou en friture. C'est un aliment très riche en minéraux.
- **Poulpe** - Fruit de mer. On le cuisine bouilli, grillé ou en ragoût. Il a 8 pattes et son corps n'a pas d'os.
- **Saumon** - Poisson bleu. On le mange cuit, mariné ou fumé. Sa consommation réduit le cholestérol.
- **Coque** - Fruits de mer. On les mange bouillies ou grillées. On les trouve de décembre à février.

BOUCHERIE - CHARCUTERIE

- **Bifteck** - Viande de bœuf. On le cuit à la poêle ou sur un grill. C'est un aliment qui favorise la croissance.
- **Côtelette d'agneau** - Viande d'agneau. On la cuit au four ou sur le grill. Elle est très riche en fer.

- **Œuf** - C'est l'un des aliments les plus consommés au monde. On le mange cuit au four, frit, en omelette ou bouilli. On l'utilise également pour la pâtisserie et les desserts en général.
- **Hamburger** - Viande de bœuf. À base de steak haché, on ajoute du sel, du poivre, de l'ail ou d'autres ingrédients. Il est consommé en sandwich avec un pain rond spécial.
- **Poulet** - Volaille. On le cuit au four, en cocotte ou à la poêle. Il est également utilisé comme base pour les bouillons.
- **Fromage** - Produit laitier. On le fabrique avec différents types de lait. Riche en calcium, il aide à renforcer les os.

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

- **Donut** - Pâte frite. Il est recouvert de sucre glace. Il peut être rempli de crème, de chocolat ou de confiture.
- **Chocolat** - Il peut être noir, au lait ou blanc. Il est fait avec la fève de cacao et du sucre. C'est une excellente source d'énergie.
- **Crème de cacao** - Pâte à tartiner au chocolat. On l'étale sur du pain ou on l'utilise comme garniture pour les gâteaux et tartes. Elle contient généralement des noisettes moulues.
- **Croissant** - Viennoiserie. On le mange au petit déjeuner ou au goûter. Il est riche en glucides qui nous donnent de l'énergie.
- **Biscuits** - Pâte cuite au four avec différentes formes et des ingrédients variés. On les mange au petit-déjeuner, au goûter ou comme en-cas. Ils peuvent être préparés avec différents types de céréales.
- **Lait** - Le plus courant est celui de vache. On le boit accompagné de chocolat, de café ou simplement de sucre. On fait le beurre et le fromage avec.
- **Madeleine** - Pâtisserie à base de farine, de beurre et de sucre. La pâte est cuite dans des moules en papier ronds. On la mange au petit déjeuner et au goûter.
- **Beurre** - Produit laitier. On le fait avec la partie grasse du lait. On le mange en tartines, et on l'utilise également comme ingrédient dans les pâtisseries.
- **Crème dessert** - Produit laitier. On la prépare avec du lait, des œufs et du sucre. Elle est traditionnellement saupoudrée de cannelle.
- **Pain** - C'est l'un des aliments les plus consommés. On l'utilise pour faire des sandwichs ou pour accompagner les repas. Il contient des glucides et nous donne de l'énergie.
- **Pain de mie** - La pâte est cuite dans un moule. Sa texture est plus douce que celle du pain traditionnel. Il est plus gras et se conserve plus longtemps.
- **Gâteau** - Dessert pâtisseries. Il peut être farci et recouvert de crème, de chantilly ou de chocolat. On le mange lors de célébrations spéciales.
- **Pain au raisin** - Viennoiserie en spirale. Il est fourré de raisins secs et de crème pâtissière. Il est d'origine danoise.
- **Yaourt** - Produit laitier. Il est produit par la fermentation du lait. Il est riche en calcium et aide à renforcer les os.

Einkaufsliste

DEUTSCH

Enthält: 1 dreidimensionalen Marktstand aus Karton (8 Teile), 1 Einkaufskorb, Klebeband, Darstellungen von 61 Nahrungsmitteln, 12 Preisschilder, 61 Münzen, 10 Banknoten, 20 Einkaufslisten und 1 Schreibblock mit Bleistift.

Bei diesem Spiel erfährt das Kind Wissenswertes über Nahrungsmittel und lernt, wie Einkaufen funktioniert. Das Kind kann entweder in die Rolle der Verkäuferin bzw. des Verkäufers schlüpfen, oder die Kundin bzw. den Kunden spielen. Das Spiel umfasst diverse Einkaufslisten sowie Münzen und Banknote. So können beim Berechnen des zu bezahlenden Preises und des Wechselgeldes Additionen und Subtraktionen geübt werden.

VOR DEM ERSTEN SPIEL

Vor dem ersten Spiel ist es erforderlich, den Marktstand und den Einkaufskorb zusammenzubauen. Für den Marktstand zuerst die Seitenteile abtrennen und entlang der farbigen Linie auf jedem Seitenteil doppelseitiges Klebeband anbringen (1). Die Lasche des ersten Seitenteils sorgfältig auf eine Weise falzen, dass das Klebeband nach außen zeigt (2) und den Schutzfilm vom Klebeband entfernen (3). Auf dieselbe Weise mit dem anderen Seitenteil vorgehen (4).

Die gefaltete Lasche niederdrücken und die gestrichelte Linie des Seitenteils deckungsgleich auf die durchgehende Linie derselben Farbe kleben, die auf der Rückwand zu sehen ist. (5). Die Klebeflächen glattstreichen. Den Vorgang mit dem anderen Seitenteil wiederholen (6).

Zum Bau der Regale die Teile A, B und C abtrennen und ein Stück Klebeband an den Markierungen der vier Ecken anbringen (7). Jetzt an jedem Regal die beiden Längsseiten hochklappen, die Laschen der Längsseiten falzen und den Schutzfilm vom Klebeband entfernen (8). Anschließend an jedem Regal die Breitseiten hochklappen und mit dem Klebeband an den Laschen der Längsseiten befestigen (9). Die Führungen der drei fertigen Regale in die Rillen eines Seitenteils einpassen (10). Anschließend die Rückenwand und den gegenüberliegenden Seitenteil hochklappen und die Führungen der Regale in die Rillen der zweiten Seitenwand einpassen (11). Jetzt die obere Ablage an den beiden Seitenteilen abringen (12).

Die Regaleinlagen, so wie auf der Abbildung (13) dargestellt, entlang der Linien falten und in die Regale legen (14).

Zum Zusammenbauen des Korbs an den Markierungen außen an den Breitseiten-Laschen Klebebands anbringen (15). Die Laschen einwärts falten, dann die Breitseiten hochklappen (16). Jetzt den Schutzfilm vom Klebeband entfernen, die Längsseiten hochklappen und an die Breitseiten ankleben (17). Die Waren in die Regale legen und das Spiel beginnen (18).

SPIELE, DIE DU ALLEIN SPIELEN KANNST

Die Spielvarianten für ein Kind erfordern vor dem autonomen Spiel die Einführung durch einen Erwachsenen. Auch für Kinder, die bereits in der Lage sind, allein zu spielen, ist das Spielen gemeinsam mit einem Erwachsenen besonders lehrreich und lustiger.

• **Bereite Deinen Marktstand vor**

Bevor Deine Kunden kommen, musst Du alles gut vorbereiten. Jedes Regal hat drei Teile, die Dir helfen, Deine Waren am richtigen Ort zu platzieren. Frischer Fisch und Meeresfrüchte müssen gekühlt werden, sie kommen auf das Eis. Obst und Gemüse legst Du am besten auf die Blätter. Auf die karierte Unterlage kommen Fleisch- und Feinkostprodukte und in den Strohkorb die Milchprodukte und das Gebäck. Wenn Du alles geordnet hast, kannst Du die Preisschilder anbringen, die am besten zu jedem Bereich passen. Dann ist alles bereit und Du kannst Deinen Marktstand öffnen.

SPIELE, DIE DU GEMEINSAM MIT ANDEREN KINDERN SPIELEN KANNST

• **Einkaufsliste**

Bereitet den Marktstand gemeinsam vor. Einer von Euch ist Verkäufer, die anderen sind die Kunden. Teilt die Münzen und Banknoten untereinander auf, dann zieht jeder von Euch eine Einkaufsliste. Jetzt könnt Ihr nacheinander einkaufen gehen. Zuerst begrüßt Ihr Euch, dann erklärt der Kunde dem Verkäufer oder Verkäuferin, was er kaufen möchte und was er damit zubereiten möchte. Die Verkäuferin oder der Verkäufer kann dem Kunden Tipps geben und Wissenswertes zu den Nahrungsmitteln erklären (siehe Liste unten).

Wenn alle Produkte der Einkaufsliste im Einkaufskorb sind, addiert die Verkäuferin oder der Verkäufer die Preise der einzelnen Waren und gibt sie dem Kunden bekannt. Der Kunde bezahlt mit Münzen und Banknoten. Die Verkäuferin oder der Verkäufer muss vielleicht Wechselgeld geben.

Wenn der Kunde bezahlt hat, ist der Nächste an der Reihe. Legt die Produkte zurück in die Regale. Der nächste Kunde bekommt den leeren Einkaufskorb. Das Kind, das vorher der Kunde war, schlüpft jetzt in die Rolle des Verkäufers.

