



חוברת הזרקה מיוחדת אכבוד ח' השבועות

✓ רעיונות אקיסוס עולות אבינה

✓ עיצוב ועריכת שולחן ח'

✓ הזרקה אסיזור פרחים



לב אמ - הבמה לאשה החרדית

<http://www.lev-em.com/>

חברה יקרה

אין כמו להכין איצור אלעצב אבד.

אין כמו התחושה המשכרת הזו כשהבית אובש חל ויופי ולק יש בו חלק אלא מבוטא.
חלים הם הצדמנות נהדרת אנצל את הכישורים ולהשתמש בהם בהנאה.

חל השבועות מציע לנו כמה תחומים של עשיה ויצירה. ומי תוותר על ההצדמנות החליות הזו?

כך שבמקום לשבור את הראש ולחפש זיוונים חדשים ומעניינים, קהלי חוברת מושקעת במיוחד שתחסוך לך הרבה התלבטויות.
השקעתי בה המון ומקווה מאוד שתהני ותפיקי ממנה הרבה תועלת..
וכמובן את יכולה כליף להעביר את החוברת הלאה 😊

החוברת מחולקת ל3 חלקים:

- בחלק הראשון הכנתי צולמאות לקישוטי עזות לבינה מרשימים וממש אלא מסובכים.
- כאלמלא המשפחה שלא מוותרת על עזות לבינה אלף שבת, הספקתי לרכוש מיומנות בתחום ואני שמחה לשתף אתכן בכמה רעיונות מוצלחים שתמיד עשו רושם מיוחד.
- בחלק השני של החוברת תמצאי הדרכה מפורטת לעריכת שולחן חל מאת הילה ניצם-מנכ"ל יוקרה- יזום והפקת ארועים.
- ובחלק השלישי תוכלי אלמאוד איך להכין בעצמך סיצור פרחים יפיפה מאת רחלי מסחלה- עיצוב ארועים.



Connecting Frum Mothers

לב אם - הבמה לאשה החרדית

בהנאה ובהצלחה
וחל שבועות שמח
טובי

עוגת גבינה קלאסית

עוגה טעימה ומרשימה ביותר.
עושה רושם שדורשת המון עבודה אבל ממש לא..
עדיין לא נתקלתי במישהי שנשארה אדישה מול
היופי הלבן הזה...

6 ביצים מופרדות
1 ½ כוסות סוכר
2 סוכר וניל
2 כפות אנסטנט פודינג וניל.
5 כפות קורלפלור
750 גר' גבינה לבנה
1 שמנת חמוצה

להקציף חלבונים עם סוכר.
לערבב חלמונים עם שאר החומרים
לאחד את 2 העיסות ולאפות כשעה.
ממליצה להניח תבנית עם מים על השלב
הנמוך בתנור. עוזר מאוד שפני העוגה תשאר
חלקה.

השאירי את העוגה בתנור לפחות שעתיים
לאחר האפיה מבלי לפתוח את הדלת.

לב אם- המרחב הכשר לאישה החרדית. כתבות ותוכן איכותי באתר כשר
או ישירות לאימל שלך. LEVEM.COM@GMAIL.COM

ציפוי שושנים:

הקציפי שמנת מתוקה + $\frac{1}{2}$ כוס סוכר +
חב' א. פודינג וניל

זילוף השושנים נראה קשה ומסובך אבל
זה רק נראה...
צנתר ג'מבו יעשה את (מספר 1M)
העבודה מצוין.

זלפי שושנים בצורה סיבובית מבפנים
החוצה ותגלי איך הקסם נוצר מעצמו...



התחילי את זילוף השושנים מהמרכז והמשיכי עד כיסוי מוחלט של העוגה.

(אני מרחתי מעט שוקולד מומס על העוגה לפני הזילוף, אבל בשביל מראה מקצועי אני ממליצה למרוח מעט קצפת על העוגה ורק אז לזלף. כך שאם יהיו מעט חורים בין השושנים המראה הלבן והמושלם לא יפגע)



זלפי שושנים גם על דפנות העוגה.



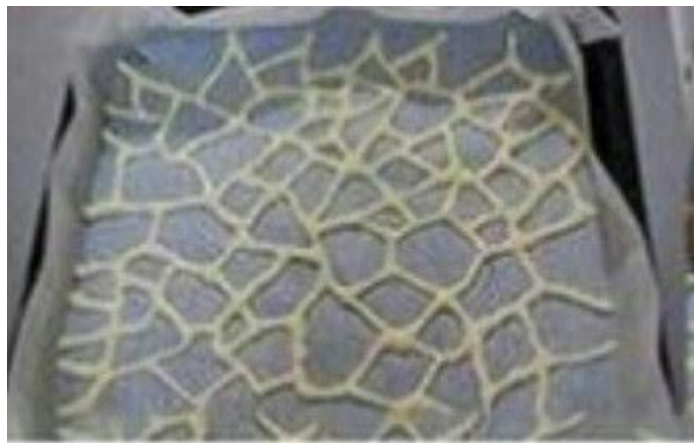
לב אם- המרחב הכשר לאישה החרדית. כתבות ותוכן איכותי באתר כשר
או ישירות לאימל שלך. LEVEM.COM@GMAIL.COM



עוגת רולדה מדוגמת

- 6 ביצים מופרדות
- $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
- $\frac{3}{4}$ כוס קמח
- 1 כפית א. אפיה
- 1 כף שמן
- 1 כף יין (לבחירה)

הקציפי את החלבונים עם הסוכר.
הוסיפי בזהירות ותוך כדי קיפול את
שאר החומרים.



הפרישי מעט מהעיסה והוסיפי לה כמה טיפות בודדות של צבע מאכל או אבקת קקאו. הכניסי את העיסה הצבעונית לשקית זילוף עם צנתר בעל חור עגול וקטן. רפדי את תבנית התנור בנייר אפיה וצרי דוגמא כרצונך. תוכלי גם לצייר על דף ולהניחו מתחת לנייר האפיה וכך תוכלי לדייק יותר.

הכניסי לתנור ל3 דקות בלבד!!!
(רק בכדי למנוע מהדוגמא להתפשט)



לאחר שהוצאת את התבנית מהתנור (זוכרת לא יותר מ 3 דקות?)
 מרחי את עיסת הרולדה בצורה ישרה מעל הדוגמא ואפי כ 15 דק'.



מיד לאחר הוצאת הרולדה מהתנור, פזרי מעט אבקת סוכר (למנוע הידבקות), הניחי מגבת נקיה וגלגלי.

לאחר צינון קצר קלפי בזהירות את נייר האפיה מהעוגה.
(הקפידי להניח את נייר האפיה בצורה ישרה על התבנית לפני האפיה, בכדי שלא תקבלי חריצים לאורך העוגה- כמו בעוגה עם ציור הדובדבנים)





פתחי מעט את העוגה

מלאי אותה כרצונך

וגלגלי חזרה בצורה מהודקת

קֶלֶב אִם- הַמֵּרַחֵב הַכֶּשֶׁר לַאִשָּׁה הַחֲרָדִית. כְּתוּבֹת וְתוֹקן אִיכוֹתֵי בַּאֲתֵר כֶּשֶׁר
אוּ יִשְׂרָאוֹת לַאִמֵּל שֶׁלךָ. LEVEM.COM@GMAIL.COM

חיתוכיות גבינה אישיות

לב אם- המרחב הכשר לאישה החרדית. כתבות ותוכן איכותי באתר כשר
או ישירות לאימל שלך. LEVEM.COM@GMAIL.COM

חיתוכיות גבינה קלות, טעימות ומאוד מרשימות.

לתחתית:

150 גר' פרורי בסקוויט

50 גר' קוקוס טחון (לבחירה)

100 גר' חמאה מומסת

ערבבי את כל החומרים והדקי לתחתית תבנית
מרובעת 20 על 20 ס"מ. העבירי להקפאה.

למלית:

450 גר' גבינה לבנה

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

1 כפית תמצית וניל.

200 מ"ל שמנת חמוצה

3 ביצים

2 כפות קמח

ערבבי בקערה גבינות, סוכר וביצים.

נפי פנימה את הקמח וערבבי לתערובת

אחידה. צקי על התחתית הקפואה.

אם תרצי, תוכלי לזלף על העיסה 3 כפות ריבת

חלב (מחומם מעט) וליצור דוגמת שיש.

אפי כ-50 דק'.





חתכי את העוגה לקוביות קטנות והכניסי להקפאה.

אחרי לילה בהקפאה תוכלי לנעוץ מקל במרכז כל קוביה, לטבול בשוקולד מומס עם כף שמן ולקשט בפסים דקים.





זר פרחים

הכנת הזר הזה היא חוויה אדירה
לילדים.

הם יכולים ליטול חלק נכבד בהכנת
הקאפקייקס ובסידורם כזר על
המגש ואח"כ להשוויץ שכל היופי
הזה הוא מעשי ידיהם....

אומנם זה לא עוגת גבינה, אבל מה יותר מתאים מזר פרחים לחג השבועות?
הכיני קאפקייקס וקשטי אותם בצבעוניות.



ואם את סולדת מצבעי מאכל, תוכלי להכין פרחים מדהימים ממרשמלו.

גזרי כל יחידת מרשמלו ל2 בצורה אלכסונית.

את החלק הדביק טבלי בסוכר צבעוני, מרחי מעט קרם על הקאפקייקס וסדרי אותם כפרח.





עכשיו נותר להוסיף גבעולים (אמיתיים או ממתק)
לאגוד את הפרחים לזר ולסדרם על מגש יפה.



עוגת רולדה 'עומדת'

עוגה יפיפיה! כשתפרסי אותה תגלי כמה היא מיוחדת.

להכנת העוגה תצטרכי להכין עוגת רולדה בהירה ועוד 2 תחתיות נמוכות חומות.

6 ביצים מופרדות

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

$\frac{3}{4}$ כוס קמח

1 כפית א. אפיה

1 כף שמן

1 כף יין (לבחירה)

הקציפי את החלבונים עם הסוכר. הוסיפי בזהירות ותוך כדי קיפול את שאר החומרים. שטחי על תבנית גדולה של התנור מרופדת בנייר אפיה.

אפי כ-15 דק'.

מיד לאחר הוצאת הרולדה מהתנור, פזרי מעט אבקת סוכר (למנוע הידבקות), הניחי מגבת נקיה וגלגלי.

בשביל התחתיות, תוכלי להשתמש באותו המתכון רק החליפי לחצי כוס קמח והוסיפי $\frac{1}{3}$ כוס קקאו.

התחתיות אמורות להיות דקות כמו הרולדה כך שתוכלי לפנק את הילדים בקאפקייקס מהעיסה המיותרת.

צנני מעט וקלפי את נייר האפיה מהרולדה.

חתכי את העוגה ל 3 רצועות שוות וארוכות

מרחי על כל רצועה, שוקולד חלבי מומס או ריבה ומעל, מרחי מילוי גבינה. (בדף הבא תמצאי מתכון מצוין לזה)



הניחי את שלושת הרצועות צמודות זו לזו על השייש כעין רצועה אחת ארוכה וגלגלי. (בתמונה זה לא נראה, הבנתי את זה רק לאחר מעשה...)

מרחי שוקולד מומס/ ריבה ומעל את מילוי הגבינה על 2 התחתיות החומות והניחי תחתית אחת על צלחת הגשה. העמידי את הרצועה המגולגלת על התחתית וכסי עם התחתית הנוספת כשהקרום כלפי מטה.



(אני אוהבת להניח 2 חצאים של נייר אפיה על צלחת ההגשה לפני קישוט העוגה כשהשוליים מונחים אחד על השני במרכז הצלחת. כך שלאחר הקישוט אני מושכת את הניירות החוצה והצלחת נשארת נקיה ואסטטית)



עכשיו נותר לקשט את העוגה מבחוץ. תוכלי לזלף שמנת מתוקה מוקצפת על כול העוגה ולהוסיף במרכזה קצת ריבה. (את המתכון תוכלי למצוא ב'ציפוי השושנים' שבעמ' 4) או שאפשר לצפות בשוקולד מומס, לזלף רק מסביב ולהניח כדורי שוקולד מעל.

כדורי שוקולד של קרין גורן

250 גר' בסקוויט פתי בר שבור לשברים קטנים
 ¾ כוס חלב
 3 כפות סוכר
 100 גר' חמאה חתוכה לקוביות
 200 גר' שוקולד מריר, שבור.
 מחממים חלב וסוכר עד להמסת הסוכר (לא להרתיח)
 מוסיפים חמאה ושוקולד ומערבבים עד להמסה מוחלטת.
 מורידים מאש, מוסיפים את שברי הביסקוויט ומערבבים היטב.
 יוצרים עיגולים בידיים רטובות, ומצפים אותם בקוקוס או סוכריות צבעוניות

מילוי גבינה

500 מ"ל שמנת מתוקה
 ¾ כוס סוכר
 1 חב' אינסטנט פודינג וניל
 500 גר' גבינה לבנה 5%
 250 גר' גבינת שמנת.
 להקציף את השמנת המתוקה, סוכר ופודינג ואח"כ להוסיף בתנועות עטיפה את הגבינה. במילוי הזה אני משתמשת גם למילוי בלינצ'ס או לעוגת גבינה ללא אפיה בין שכבות הביסקוויטים.



לב אם- המרחב הכשר לאישה החרדית. כתבות ותוכן איכותי באתר כשר או ישירות לאימל שלך. LEVEM.COM@GMAIL.COM

מקווה שנהנית,
ומצאת כמה רעיונות חדשים
להוסיף למחברת המתכונים שלך.

בהצלחה רבה
וחג שמח
טובי



נשות 'לב אם' היקרות,

חג מתן תורה מתקרב..

**מוקדשת לכן בזאת עריכת שולחן חגיגית
שלב אחר שלב בליווי תמונות להמחשה.**

מאת: הילה נידם

**מרצה, ייזמת מפיקה ומעצבת אירועים פרטיים ועסקיים.
חלונות ראווה, דינרים, תערוכות וקד"מ.**



עיצוב ולא עיצוב..

כמעט ואין דבר יותר משמח מחדוות היצירה. בעיקר כשניתן לעשות זאת מחומרים פשוטים וזמינים והתוצאה יוקרתית למדי!

בעריכה שלפניכן אציג שלוש ואריאציות לעריכת חג בצבעי פסטל רכים ויצירת 'ראנר' עלים.

הנאה מובטחת!



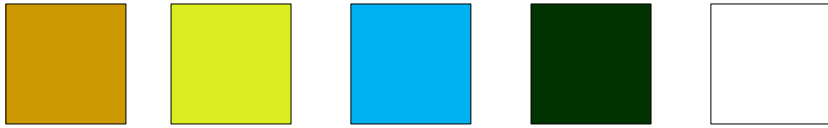
רק לשבור סטיגמות..

כמעט בכל פגישה עם לקוח או הימצאות במקום הכנות לשמחה משפחתית ישנה תחושה שעיצוב מחייב עלויות יקרות. בעריכה שלפניכן אפתח כיוון חשיבה שבאמצעותו ניתן להשתמש בפריטים שונים הנמצאים בבית או שעלותם אינה יקרה ולשדרג אותם לפי סגנון העריכה. לבחירת צבעים מומלץ להיעזר באלמנטים הקשורים לחג כגון צמחים ושאר איזכורים. כיום קיים היצע רחב של כלים חד פעמיים במגוון צורות ומרקמים. אופציה המקלה מאד על מארחים אך שומרת על עריכה מוקפדת במיוחד.



הר סיני ביתי..

כמה נקודות שהנחו אותי טרום העריכה:
רעיון: ראנר מעלים בגינתי, מעין 'הר סיני אישי'
לוקיישן: דירת מגורים



מניפת הצבעים:

לבן, ירוק, טורקיז, צהוב בננה ונגיעות זהב

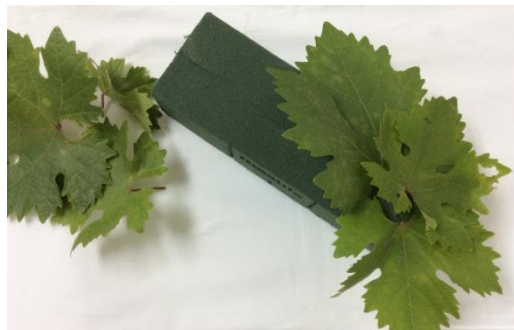
ירוק - מאפיין צמיחה והתחדשות. קישוט וקבלת התורה על הר סיני
צהוב בננה - צבע פסטלי. תואם את אורת החג והמטעמים
לבן - צבע המסמל נקיות והתחלה חדשה
טורקיז - ממשפחת התכולים. מסמל את הרוחניות, שמיים
ופסטורליה.
זהב - 'טוב לי תורת פיך מאלפי זהב וכסף'. תוספת צבע עשיר לחג
רוחני שכזה.

שלב א':

שזירת 'ראנר עלים'.

שזירה ע"ג ספוגים באורך הרצוי והנחתם לאורך

מרכז השולחן



איסוף מקבץ עלי ירק רצויים
ונעיצה בראשית הספוג



חיתוך ספוג לגודל הרצוי



תוצר סופי



מילוי בצמח לאורך הספוג

שלב ב':

הנחת פלייסמנטים, מערכת סכו"ם ומפיות



קיפול מפית, הנחת סרט וסכו"ם



שלב ביניים: גזירת רצועות סרט



הנחת צלחות וכוסות לסועדים

לב אם- המרחב הכשר לאישה החרדית. כתבות ותוכן איכותי באתר כשר או ישירות לאימל שלך. LEVEM.COM@GMAIL.COM

שלב ג':

מיקום מפיות וסיום נראות כללית



לב אם- המרחב הכשר לאישה החרדית. כתבות ותוכן איכותי באתר כשר
או ישירות לאימל שלך. LEVEM.COM@GMAIL.COM



לב אם- המרכז הכפר לאישיון תל אביב כתבות ותוכן איכותי באתר כשר
או ישירות לאתר שער . LEVEM.COM@GMAIL.COM

וריאציות נוספות לעריכה:

עיצוב השולחן עם צלחת אחת בלבד.



לב אם- המרחב הכשר לאישה החרידי. כתבות ותוכן איכותי באתר כשר
או ישירות לאימל שלך. LEVEM.COM@GMAIL.COM



לב אם- המרחב הכשר לאישה חסידית. כתבות ותוכן איכותי באתר כשר
או ישירות לאימל שלך . LEVEM.COM@GMAIL.COM

סגנון עריכה:

ללא צלחות. המנות מוגשות באופן אישי



לב אם- המרחב הכשר לאישה החרדית. כתבות ותוכן איכותי באתר כשר
או ישירות לאימל שלך. LEVEM.COM@GMAIL.COM

טיפים מבית יוקרה:

- טרם שזירת הפרחים לשולחן, מומלץ לוודא שאין לסועדים אלרגיה לפרח ספציפי.
- גודל מפית רצוי הינו 40*40 ס"מ
- ניתן לשדרג שזירות עם פרח מלאכותי/חי, עלי ירק ופירות בהתאם לרוח המועד.
- ניתן להוסיף בין העלים חומשים לאוירת החג
- צבעים חמים כמו אדום כתום וצהוב מומלצים בשימוש באלמנטים ולא כצבע דומיננטי בעריכה או החלל שברשותינו.

לב אם- המרחב הכשר לאישה החרדית. כתבות ותוכן איכותי באתר כשר
או ישירות לאימל שלך. LEVEM.COM@GMAIL.COM



יזום והפקת ארועים

מתחומי העיסוק שלנו:

- ייזום, עיצוב והפקת אירועים פרטיים ועסקיים
- חלונות ראווה
- סטיילינג קולינרי
- דינרים, תערוכות וקד"מ
- הרצאות, סדנאות וייעוץ עסקי
- השקות מוצר





חג מתן תורה שמח! מי יתן
ונזכה להיות בבחינת כלי ראוי.

בברכה,

הילה נידם - מנכ"ל

Hila.nidam1989@gmail.com | 052-7424777 | 02-6730769

לב אם- המרחב הכשר לאישה החרדית. כתבות ותוכן איכותי באתר כשר
או ישירות לאימל שלך. LEVEM.COM@GMAIL.COM

הדרכה מצולמת

לסידור פרחים

מאת:



עיצוב ארועים מושלמים

סידור פרחים לחג השבועות

סידור פרחים למרכז שולחן לחג השבועות ובעצם לכל מאורע חגיגי אחר.

יהיו שישקיעו כך מידי שבת, ויש שיסתפקו באירועים חגיגיים ויוצאי דופן בלבד.

הפעם נלך על הרעיון של מקבץ פריטים במגוון צורות הנחה כשבשלב הראשון נאסוף צנצנות ואגרטלים בגדלים וגבהים שונים.





אין צורך לרכוש כלים במיוחד,
פשוט פיתחי את ארונות המטבח
וכל כלי זכוכית מעוצב ובעל פוטנציאל
יהיה מוצלח,
כוסות צנצנות ואפ' בקבוק קוקה קולה
עשוי זכוכית שהתוית הוסרה ממנו...



נבחר שלושה ארבעה כלים שמשתלבים יפה מבחינת קומפוזיציה
אחד גבוה וכמה נמוכים, כמה גבהים או שניים גבוהים ושניים
נמוכים.

נחליט באלו צבעים נערוך את שולחן החג ובאלו גוונים נרצה את
הפרחים שלנו.

צבע שתמיד ישתלב עם הכל הוא הלבן וכמובן הירוק החי והמלבב,
צבעים נוספים שיתאימו לחג החגיגי הזה הם צבעי הפסטל.



בשלב זה נרכוש פרחים למילוי הצינצנות, גם כאן נשתדל לגוון
בגבהי הפרחים ובסוגים.

אין צורך לבחור את היקרים ביותר, פרחים פשוטים כמו ליזיאנטוס
וגרברות או פרחי מילוי כגבסנית ואפילו מעט ירק פשוט, יעשו את
העבודה ויתנו תוצאה יפייפיה.

נוכל גם לשלב נרות צפים צבעוניים או נריות בחלק מהכוסיות.

נתאים לכל צנצנת את סוג הפרח שאנו רוצים ונחתוך את הפרח
סנטימטר פחות מגובה הכלי בצורה אלכסונית, נוסיה מיח ורפוח
אקנומיקה לשמירה על טריות הפרח.



נעבור לשלב הקל והכייפי ונחליט באיזו צורה אנחנו ממקמים על השולחן:
אפשר כקבוצה במרכז השולחן עם או בלי מראה כבסיס.



לב אם- המרחב הכשר לאישה החרדית. כתבות תוכן איכותי באתר כשר
או ישירות לאימל שלך. LEVEM.COM@GMAIL.COM



ואפשר, לאורך השולחן
במשחק גבוה נמוך
לסרוגין או במשחק
של פרח ונר לסרוגין,
כך אנו יוצרים כעין
ראנר מובלט ויפייפה.
הכל לפי הטעם וגודל
שולחן החג שלנו..

לב אם- המרחב הכשר לאישה החרדית. כתבות ותוכן איכותי באתר כשר
או ישירות לאימל שלך. LEVEM.COM@GMAIL.COM



שיהיה חג פורח ומלבב!!!



עיצוב ארועים מושלמים

רחלי מסחלב
עיצוב ארועים

טל : 0548473720

מייל : sachlav24@gmail.com

לב אם- המרחב הכשר לאישה החרדית. כתבות ותוכן איכותי באתר כשר
או ישירות לאימל שלך. LEVEM.COM@GMAIL.COM



לב אם- המרחב הכשר לאישה החרדית. כתבות ותוכן איכותי באתר כשר
או ישירות לאימל שלך . LEVEM.COM@GMAIL.COM

ובסיומה של חוברת נפלאה זו
אני מייחלת ומאחלת שבזכות הטירחה והעשייה הגשמית
שלנו לחג הרוחני הזה,
(שהרי אם אין קמח, אין תורה)
יהווה ביתנו משכן וכלי מחזיק ברכה לשפע של אור רוחני
וגשמי מתוך בריאות ונחת. אמן.

חג שמח
טובי



תודה מיוחדת

להילה מיוקרה



ולרחלי מסחלב



על ההדרכות המושקעות
והכ"כ מיוחדות

לב אם - הבמה לאשה החרדית