



מתכונים

פסח

מגזין שבועות

יופי

עיצוב שולחן
וקיפולי מפיות

רוח

טובי ברון, מרים אפללו,
מנוחה פוקס, חדוי אשלג ועוד

תמתיני...



"מתוקה שלי, בואי נחכה שאבא יחזור מה'כולל' ונראה לו את הציור המקסים שציירת" העיניים שלה זורחות מאושר, היא יודעת כמה את מחכה שישב. נכון שאת לא רק מחכה, את עובדת עמלה, מסדרת מטפלת. אבל משהו באווירת הציפייה בבית לאבא שיחזור שיביא איתו את האור. את האוריינת שבשבילה ולמענה את כאן עמלה מבוקר עד ליל וכולל את שם מחזיקה את עולם התורה הפרטי שלך והכללי של כולנו. זכית.

כל אחת והמתנה שלה, או כל אחת והמתנה שלה.

המגזין הזה מוקדש לך, באשר את.

את שממתינה לו שיחזור מבית המדרש אחרי רצף 'סדרים', והבית? ואת? אבל את ממתינה בסבלנות רבה ולא, אני יודעת שאת לא משלבת ידיים, וגם אם כן? את ממתינה. את זוכה בכל רגע.

ואת שממתינה לו שילך לבית המדרש ורק מחכה לדקות שיחזור עם אור היקרות כמו שהיה אז... כשהיה אברך צעיר עד שיצא לפרנס את ביתכם או אז תהיי מאושרת, את מהצד בשקט ממתינה לרגע הזה.

ואת שממתינה להינשא לו לאחד המיוחד שילך ויחזור וילך העיקר שיהא ביתכם בית של תורה ויראה. למרות החששות האכזבות הקשיים בתקופת השידוכים...את ממתינה.

ואת שממתינה לשלוח ילדים רכים לבית המדרש, ורוצה וכמהה ועדיין זה לא בא.

לכן שממתינות בכל אחת מהתחנות,

אתן שם עמוק כל כך וזה נראה לכן מובן מאליי, תסתכלו על עצמיכן רגע מהצד, כמה מדהים הרגע הזה בו אתן זוכות ב'לחכות'.

הגמרא אומרת: "נשים במאי זכיין? באקראייהו בניהו לבית כנישתא ובאתנויי גברייהו בי רבנן ונטרין לגברייהו עד דאתו מביי רבנן" (ברכות י"ז)
רש"י - מביאות תינוקות של בית רבן אל רבותיהם שיהיו יושבים בבית הכנסת. וכן בזכות היותן ממתינות לבעליהן ונותנות להן רשות ללכת ללמוד תורה בעיר אחרת."

שלך, מוכי

אישה חרדית? הכירי את קול כבוד

אתר האינטרנט המוביל לאישה החרדית

Kollkvoda.co.il

מדברים שם על הכל :

הורות וזוגיות, תזונה נכונה, טיפוח יופי ואופנה, מתכונים שווים

טיפים ושיח מרתק ומקצועי מעולם הפסיכולוגיה והמשפט.

הורידי את **האפליקציה החינמית** של קול כבודה היא זמינה גם

ב'הדרן' 'עסקן' ו'כושר פליי'

כנסי וחפשי 'קול כבודה'

הפקה:

אתר קול כבודה

עריכה :

ברכי שגב

עריכה גרפית:

חן צוראל

צילום כריכה :

שושי סירקיס

כתבות תוכן מאת:

טובי ברון, מנוחה פוקס,

חדוי אשלג, מרים אפללו,

מלכה ברל רוחמי קליין .

מריס אלה? כוס מוס גבינה וקופיות ג'לי תות

לגלי פירות:

300 ג' מחית פרי
60 ג' סוכר
4 ג' אגר אגר
2 ג' ג'לטין

ממיסים ג'לטין במים. מערבבים אגר אגר עם מעט מהסוכר. מחממים מחית פרי עם הסוכר הנותר. מוסיפים אגר אגר ומרתיחים כ-2 דקות. שופכים לתוך תבנית קטנה של קוביות משאירים מעט לקישוט

למוס גבינה:

200 ג' גבינת שמנת
200 ג' גבינה לבנה
200 ג' שמנת מתוקה
50 ג' סוכר

מקציפים שמנת עם סוכר. מוסיפים גבינות ומקציפים עוד כמה שניות.

לבצק פריך:

200 ג' מרגרינה/חמאה
125 ג' א. סוכר
1 ביצה
70 ג' א. שקדים

מעבדים את כל החומרים במעבד מזון או מיקסר. מרדדים בין 2 ניירות אפיה. מקפיאים. קורצים עם חותכן עגול צורה של ירח. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מ' 15 ד'

הרכבה-

ממלאים מוס גבינה בכוס ומקפיאים. מניחים מעל המוס את ריבועי הג'לי ומקשטים. מדביקים על הכוס למעלה את ירח הבצק ומקשטים בג'לי ובפרחים מבצק סוכר וזילופים של שמנת מוקצפת עם פודינג.

בהצלחה!



מוקדש לכל הנשים היקרות שחלמו בלילות שבועות הארוכים על בית של תורה ועל ילדים שהולכים בדרך התורה, ועדיין ממשיכות להניח בתוך עוגות הגבינה שלהן את כל אהבתן היוקדת.

הבן הראשון שלנו. אמרנו לעצמנו. עוד טרם שנולד. קודש יהיה לה'. בדמעות ביקשנו והבטחנו שנעשה הכל על מנת לגדלו בדרך הטוב. מעיל קטון לא ממש תפרנו לו. אבל ממש כמו חנה ביקשנו עליו "כי מה' שאלתיו"

אחר כך, הפך התינוק הרך לילדון שובב עמוס מעשי קונדס. ובכל פעם שהרמנו לו את הכיפה. מחליקות ברוך על הקטיפה חלפה במוחנו התחינה הנצחית. שיגדל ויצעד בדרך התורה. שנרווה ממנו נחת יהודית.

זה לא רק בקשות בכלל לא, הרבה מאמץ פיזי ונפשי משקיעות אנו בגידולם של הפעוטות. החיידר הטוב. החברים שנבדקים בשבע עניים. ברכה מרב. ותיק יפה וחדש עם ממרח טעים בסנדוויץ' כדי שיהיה לו חשק ללמוד...

אבל משהו. משהו טרדן ומציק יושב לו על מפתחי הלב. חונק ומכביד ומתסכל: "הנה" מונפת אצבע דמיונית לעומתנו, גם הבן של שוורץ ושל אוחנה ושל אברהמי למדו בחיידר טוב עם תיק חדש. הבן של שוורץ מנדנד רגליים בתחנה הסמוכה. של אוחנה נעלם מן האופק. ושל אברהמי... ה' ישמור. אי אפשר להתעלם מהם, הם אומנם רק שוליים,

שמח זבולון בצאתך ויששכר באוהלך (ל"ג י"ח)
שמח זבולון בצאתך מן העולם מדוע מפני שיששכר באוהלך" (מדרש)

"התגשמות תקוותו של זבולון - וכמוהו ישנם זבולונים רבים באותו דור לחיי העולם הבא מובטחת בגין דאגתו לסיפוק צרכיו של יששכר על כן הוא יכול לשמוח בצאתו מן העולם משום ששיבתו של יששכר באוהלה של התורה נחשבת לשיבה באוהלך - באוהלו של זבולון שגרם את ישיבתו" (לב אליהו - רבי אליהו לופיאן)

הגמרא אומרת: "נשים במאי זכיין? באקראייהו בניהו לבית כנישתא ובאתנויי גבריהו בי רבנן ונטרין לגבריהו עד דאתו מביי רבנן" (ברכות י"ז) "רש"י - מביאות תינוקות של בית רבן אל רבותיהם שיהיו יושבים בבית הכנסת. וכן בזכות היותן ממתנות לבעליהן ונותנות להן רשות ללכת ללמוד תורה בעיר אחרת.

רבי יהונתן מפראג - והרי מצוות רבות להן. מדוע שואלים נשים - במה זכיין? אלא שממצוות לימוד תורה הן פטורות ועל ידי שעושות דברים אלו הן זוכות אף הן בלימוד התורה של בעליהן ושל בניהן (מתוך הלקח טוב).

אבל הם נמצאים, הנערים הנושרים, בחורי ישיבה לשעבר. ממשפחות טובות. משקיעות ומחנכות... משהו שוקע בליבנו פנימה מלחיץ ומדאיג וכובש כל פינה קטנה של שלוה. וכי אמא של אברהמי לא התפללה? לא עטפה לו מחברות בשקידה? לא השיגה פרוטקציה כדי להכניס אותו לישיבה ממנה הוא יצא מהר מאוד?

כי להרבה אימהות מזן האידישע מאמע המלוות בניהן לבית המדרש, ממתניות להם בשוכם עם צלחת מרק חם (בלי בצל ועם קרוטונים כאשר אהבה נפשו) יש תסכולים קטנים או גדולים. לא תמיד הציפיות של הזבולון שבתוכנו עולות בקנה אחד עם תכניותיו הברורות של היששכר הצעיר.

האמא מאוד רוצה שהילד שלה ישב ללמוד גם אחרי החיידר אבל מה לעשות שהבן 'הבן יקיר' רוצה לשחק גם אחרי ההפסקות "ישיבות, אמא, מה את דואגת? יש עוד המון זמן, כמעט חצי שנה..."

ישיבת בן הזמנים אליה נשלחו במאמץ "נסתדר לבד עם המקרר, משהו אחר (אנחנו כמובן...) ינקה אותו לפסח. מתגלית כמקור פורה לפגישות חברים, ולתכנון הטיול הבא.

ובחיידר...לא תמיד יוצאים מאסיפת ההורים שמחים וטובי לב. ולפעמים אפילו משורטטת על מחברת משנה צוללת אויב אימתנית או אוניית גדולה מפרשים ומחודדת תורן המפליגה לארץ הבטלה. למה?

כי אין לו חשק.

"לא זו בלבד שיש להן חלק בלימוד תורה. מבחינה מסוימת חלקן אף גדול משל האנשים לפי שמאמר שלום רב לאוהבי תורתך ואין למו מכשול" לאוהבי תורתך ולא ללומדי תורתך שכן לומדי תורתך לא היה כולל את הנשים הפטורות מלימוד תורה עכשיו שנאמר אוהבי תורתך גם הן מכלל הברכה שבפסוק. ולמעשה מבחינה מסוימת חלקן של הנשים בלימוד התורה גדול יותר משל האנשים. הכי הלומד עצמו עלול להיכשל ח"ו בעוון ביטול תורה וכשם ששכר לימוד תורה הוא כנגד כולם כך עונש ביטולה שקול כנגד כל העוונות אבל לאשה המסייעת יש רק את השכר בלי העונש היא יכולה לרכוש לעצמה זכות בתורה על ידי אהבת התורה כאשר היא ממתנה לבעלה ומאפשרת לו ללמוד עם זאת אין למו מכשול ביטול תורה של הבעל או הילד אינו ניזקף לחובתה. על זה נאמר " שלום רב לאוהבי תורתך ואין למו מכשול" (שם)

המשיכי להשקיע. מילות עידוד ואהבה.

מאמץ וקירבה. המשיכי לתת מתוכך

את כל שיש בך,

גם למען רגע אחד של תורה.

אל תתני לייאוש ולכעס או לאכזבה הכוססת

לסגור בפנייך את הנמל רחב הידיים.

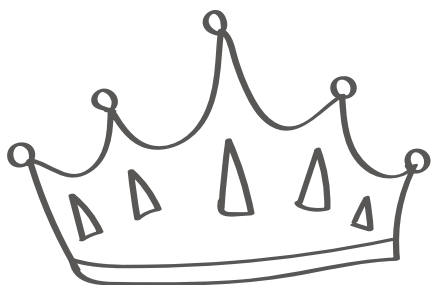
אניותיו של זבולון עמוסות כל טוב

נמצאות בליבך. בכוחך.

גם אם היששכר שלך לא בדיוק כמו בחלומותיך.

את יכולה להמשיך להיות הזבולון שלו.

רק המשיכי, ויום יבוא ותקבלי את כל שכרך.



לתגובות באתר לחצי כאן



קרור רושה

מיץ שזי

הקרים:

50 גרם שבבי וופל

100 גרם אגוזי לוז טחונים

להמיס:

100 גרם שוקולד חלב

100 גרם מחית נוגט

3 כפות שמן

לאחד את שתי התערובות
ובעזרת כפית למלא עד שלשת רבעי
תבנית מיני טראפלים
להכניס אגוז לוז שלם קלוי באמצע
ולמלא שוב מהקרים עד הסוף.
להקפיא ולחלץ

הציפוי:

לערבב 100 גרם שוקולד מומס

30 גרם חמאת קקאו

20 גרם אגוזי לוז קצוצים

לתקוע קיסם בתחתית כל כדור
ולטבול בציפוי
לקחת קלקר, לצפות בנייר כסף
ולתקוע את הכדורים ליבוש

אגוז מתכונים
אחזי כאן

רוח הרכה טורט גבינה



מאתה אשתך אתכן באחד המתכונים המוצלחים והקלים של עוגות גבינה.
העוגה הזו כבר הספיקה לכהוש הרבה מאבחים ואענוג של תארים וכתרים.
"סלם עוגות הגבינה" "הגבינה הנדירה". אבל, אני מגדירה אותה "ילדה טובה"
הכי לא מפותקת שיש. לא כקוקה לאמבטיות חמות כדי לפנק אותנו במראה יפה ובמרקם טוב.
בקיצור הרי הרכה התעסקות, פשוט להכין ולהתפנק!

מצרכים:

8 ביצים	750 / 850 גר' גבינה
כוס וחצי סוכר	גביע לבן/ גילה
כוס מים	3 ס. וניל
2 ס. וניל	חצי כוס סוכר חום
קצת מיץ לימון	חצי כוס פודינג
2 כפות יין לבן	2 ביצים
3 כפות שמן	חצי כוס סוכר
1 א. אפיה	חצי כוס פודינג וניל
2 כוסות קמח	2 ביצים

אענוג מתכונים
לחצי כאן

מידות הכוס לפי ח"פ קר
תבנית תנור 30/35

העוגה נשמרת מעולה בהקפאה!!

ניתן להקפיא את העוגה הקפאה קצרה אחתוך אמס' פסימ
לחתך לכו פס את העצם והמראה הייחודי שלו.
לדוג' גאנץ ריבת חלב/ שוקולד/ תות וכו'

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל180*

אל קערת מיקסר יבשה ונקיה- מכניסה את החלבונים, מקציפה.. ומוסיפה את הסוכר בהדרגה. כשהקצף טוב מוסיפה לפי הסדר ותוך כדי פעולת המיקסר:

8 חלמונים, כוס מים, 2 סוכר וניל, טיפה מיץ לימון, 2 כפות יין לבן יבש (לא חובה- מעשיר)
3 כפות שמן, 1 א. אפיה, 2 כוסות קמח.
את הבלילה שיוצאת מחלקים ל- 3

חלק 1 - שופכים על התבנית ומשטחים למשטח אחיד. אופים כ8 דק +-

חלק 2 - שומרים בצד

חלק 3 - משאירים בקערת המיקסר ומוסיפים אליו:

850 /750 גר' גבינה

גביע לבן (200מ"ל)

3 ס. וניל

חצי כוס סוכר

חצי כוס פודינג וניל

2 ביצים

את הבלילה שהתקבלה משטחים על הבסיס האפוי בחלקו וישר שופכים מעל את הבלילה ששמנו בצד- חלק 2 שנשמר בצד משטחים בעזרת מרית/ספטולה טובה על פני כל העוגה ואופים כ-15 דקות בחום של 180*, לאחר מכן מורידים את החום ל150* וממשיכים אפיה של עוד 30/40 דק'. מכבים את התנור ונותנים לעוגה להצטנן.

שמנת מתוקה

לאחר שהעוגה הצטננה

מקציפים 250 מ"ל קצפת מרוכזת,

125 מ"ל חלב

50 גר' א. סוכר

50 גר' פודינג וניל

(אם משתמשת בשמנת מהחנות-

מיכל שמנת 2 כפות סוכר 21 כפות פודינג)

לקרם הקצפת

מקציפים בקערה את הקצפת והסוכר.

כשהקרם מתחיל להיות במרקם יוגורט

מוסיפים את הפודינג לקבלת קרם יציב.

ומורחים על פני העוגה ומשטחים ע"י ספטולה

או מרית למראנ חלק וישר.

ניתן לקשט כיד הדמיון-גאנשים שוקולדים קצפות..

חשוב לציין שהעוגה מגיעה ב2 ווריאציות טובות

שמנת חמוצה ושמנת מתוקה

למעונינות בשמנת חמוצה- ב5 דק' האחרונות

שופכים את הבלילה שהכנו קודם משמנת חמוצה

וסוכרים. מכניסים לתנור ל5 דק'. מכבים תנור

ומשאירים את העוגה להצטנן סגורה בתנור.

למעונינות בשמנת מתוקה- רק לאחר שהעוגה

הצטננה לגמרי מורחים את הקצפת ומקשטים.

מי שאופה בתבנית אלומיניום
יש להקפיד להניח את התבנית
על תבנית תנור
ולא להסתפק רק ברשת התנור.
וכן זמן האפיה ארוך יותר

תורה הקדושה

היגיון בקשר!

לאבי מיון



יעשה היום בערב. זה יום מתן תורה. תתפללי שיהיה לך בן תורה ובית של תורה.

הייתי נערה צעירה עם אחים מעלי. אבל אבא דיבר כל כך אמיתי וקול התורה שהתנגן מבית הכנסת הקרוב השלים את התמונה.

נשארתי בגג לבדי ובכיתי לפחות חצי שעה על מי שיהיה בעלי...

חברות, עברו עלי עוד 4 שנים בסמינר, עוד כ-15 שנים בשידוכים (אני מקווה שאתם יודעים חשבון ובמקרה שלי צריך גם לשבור את העשרת....) ברבות השנים (והן רבות...) התחתנתי עם צדיק, בן תורה שבא ממשפחה אמריקאית, דתית לייט בלשוננו.

בחג השבועות הראשון לנישואינו הוא פנה לדלת כדי ללכת ללמוד בישיבה.

פתאום הוא עצר ושאל: "את יודעת מתי החלטתי שרצוני לשבת בבית ד'?"

הרמתי גבה. לא ידעתי שמדובר ברגע שאפשר לספר כשיד אחת על ידי הדלת. "זה היה בליל חג השבועות. הזמינו אותנו לשעת סיפור בבית הכנסת המודרני.

אני החלטתי לנסות ללמוד מתוך ספר. הצלחתי

זה היה ליל שבועות הרביעי בו התכנסנו. שלוש שנים קודם לכן, בערב שבועות, החלטנו חברותי ואני שגם אנחנו נוכיח את יכולתנו בעניין ה"משמר"...

היינו נערות בגיל 15 מלאות מרץ של כיתה ט'.

קבענו להיפגש אצלי בבית אחרי סעודת החג.

גרנו בדירת גג בשכונה שנבנתה בקצה בני ברק (היום יודעים שאין לעיר הזאת קצה, אבל לא משנה) החברות שלי טיפסו עד לקומה הרביעית בה גרנו. כל אחת סחבה איתה ספר מרשים תחת בית שחיה (אם כבר רושם אז רושם, לא?)

אבא שלי התכוון לצאת לבית הכנסת כשקלט שמתחילה "חגיגה". הוא קרא

לי ושאל: "טובי, מה זה?" אמרתי לו בהתלהבות גלויה: "השנה אנחנו עושות משמר". "באמת?!"

בואי איתי לגג לרגע" - הייתה התגובה הבלתי צפויה. עליתי אחריו. הוא הרים מבטו ואמר:

"טובי, תסתכלי למעלה. את רואה את השמיים??"

זה היה בימים שבבני ברק עוד ראו את השמיים, אז אמרתי: "כן".

הוא המשיך: "שם בשמיים יש רבוננו של עולם.

הוא יודע איפה נמצא עכשיו הבעל שלך. מה הוא

פתאום הוא עצר ושאל: "את יודעת מתי החלטתי שרצוני לשבת בבית ד'?"

הרמתי גבה. לא ידעתי שמדובר ברגע שאפשר לספר כשיד אחת על ידית הדלת. "זה היה בליל חג השבועות. הזמינו אותנו לשעת סיפור בבית הכנסת המודרני."

אני החלטתי לנסות ללמוד מתוך ספר. הצלחתי ללמוד לבדי כל הלילה! בעלות השחר הבטתי בעד החלון ולחשתי תפילה 'שבתי בבית ד' כל ימי חיי...'

כן, כולכן מנחשות: אותו ליל שבועות בו נער אמריקאי במדינת מיזורי שבמרכז אמריקה לומד תורה ומחליט לדבוק בד' - זהו חג השבועות בו הייתי בכיתה ט'....

את הסיפור המרגש הזה אני מספרת בכל ימות השנה בכל סמינר בו יוצא לי להופיע, מתוך תקווה שבנות תיקחנה עימן דברים.

"מה שאת עושה - הוא עושה" - אני אומרת לבנות... ההמשך העוצמתי של הסיפור הזה קרה לפני ארבע שנים גם כן בערב חג השבועות. הופעתי בתיכון בבית שמש. סיפרתי להן על שבועות שלי בכיתה ט' ועל הרגעים שעברו על בעלי באותו לילה. הדגשתי לבנות כמה גדול כוחו של ליל מתן תורה בתפילה על בעל צדיק וילדים טובים.

סיכמתי שם במילים: "שמרי על מכובדות ואיכות כדי שתזכי בזיווג כזה. אסור להיות סתם עוד אחת שמבזבזת ימים והזדמנויות".

כשיצאתי אל המונית הבחנתי בבת שעמדה רועדת מבכי וחיכתה לי. היה קשה להבין את שברי

המילים. "החזרת אותי הביתה... אני בכיתה י"א. עברתי תקופה קשה. החלטתי לנטוש הכל. יש לי בית מזוודה ארוזה ומכתב מוכן... כשדיברת על התפילה שלך בשבועות של כיתה ט' החלטתי שאני לא רוצה בחור כמוני.... אני חוזרת הביתה. אני אלחם".

חיבקתי אותה. ברכתי אותה בחום לב נרגש. עברו מאז 6 שנים. לפני תקופה קיבלתי הזמנה לחתונה ובה תאור מפורט.

אותה נערה מבית שמש כנראה צמחה לבת ישראל מפוארת. הוצע לה לשידוך בחור טוב. משיבה של מתחזקים-אמרו לה.

הם נפגשו ואז הוא התוודה: לפני 6 שנים הייתי במ"ט שערי טומאה. פנה אלי חבר והציע שניסע לאומן לשבועות. שמחתי.

בליל החג החבר'ה ישבו על האדמה ומישהו התחיל לשיר "אוחילה לקל".

פתאום משהו קרה לי. לא יודע להסביר את זה, אבל הורדתי את הראש לאדמה והתחלתי לבכות כמו שלא בכיתי שנים.

כשגמרתי לבכות ידעתי שאני חוזר לארץ וחוזר לישיבה. אני רוצה לבנות בית שכולו תורה ושאיפה. הבחור היה מופתע לראות שהבחורה פורצת בבכי, כאילו של ליל שבועות. ואז הגיע תורה להתוודות. היא תארה את חג השבועות שלה בכיתה י"א....

היא סיימה את המכתב הזה שהיה מצורף להזמנה, והוסיפה באדיבות טישיו.

את האמת? הוא לא היה מיותר...



עוגת גבינה פירורים

רוט ברכה וסוקולד לבן

רינג בקוטר 22-24
או כ 15 מנות אישיות

לפירורים:

200 גר' חמאה
4 כפות סוכר (40 גר')
1 סוכר וניל (10 גר')
1 אבקת אפיה (10 גר')
 $2\frac{1}{2}$ כוסות קמח (350 גר')
1 ביצה (או 2 חלמונים)
חופן אגוזי לוז קלויים וקלופים
100 גר' שוקולד לבן

לקרם גבינה:

200 גר' שוקולד לבן
 $\frac{1}{4}$ כוס חלב (60 גר')
500 גר' גבינת שמנת
100 גר' גבינה 5%
גביע שמנת חמוצה (200 מ"ל)
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר (150 גר')
2 שקיות סוכר וניל
מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)
 $\frac{1}{2}$ כוס חלב (125 מ"ל)
3 גר' גלטיין + 15 גר' מים קרים -
לא חובה

אעז מתכונים
אחזי כאן

צילום:
רוט ברכה, שרה כץ ורבקה
מארוקו מהבלוג אופה לשבת

אופן ההכנה:

⊖ **מכינים את הפירורים:** במעבד מזון טוחנים לבצק פירורי חמאה, סוכר, אבקת אפיה, סוכר וניל, קמח וביצה.

⊖ **משטחים את הפירורים** על תבנית תנור מרופדת בניר אפיה, ואופים בתנור מחומם ל 180 מע' כ 15 דקות להזהבה. מדי פעם מערבבים את הפירורים כדי שלא ישרפו. מצננים היטב. מניחים במעבד מזון אגוזים ושוקולד לבן וטוחנים לפירורים. מוסיפים לפירורים, מערבבים היטב ושומרים בצד להרכבת העוגה.

⊖ **מכינים קרם גבינה:** מכינים ג'לטין - (לא חובה) - בקערה קטנה משרים אבקת ג'לטין במים קרים ומשאירים כ 10 דקות לספיגת הנוזלים.

⊖ בסיר קטן ממסים שוקולד לבן קצוץ וחלב, על להבה נמוכה תוך כדי ערבוב (זהירות על השוקולד.. שלא ישרף!). שומרים בצד.

⊖ **בקערת המיקסר** מניחים גבינות, שמנת חמוצה, סוכר וסוכר וניל ומתחילים להקציף

במהירות נמוכה. מוסיפים שמנת מתוקה וחלב וממשיכים להקציף במהירות גבוהה כ 5 דקות.

מוסיפים את תערובת השוקולד הלבן במהירות נמוכה עד לאיחוד.

⊖ **במידה ותרצו להוסיף ג'לטין** - כך

עושים: ממסים אותו במיקרו כ 20 שניות עד שהוא הופך לנוזל צלול (זהירות מחימום יתר!), מוסיפים כמה כפות מקרם הגבינה לג'לטין המומס ומערבבים היטב, ולאחר מכן מוסיפים את הג'לטין המדולל בקרם הגבינה לתערובת הגבינה כולה. מערבבים לאיחוד.

⊖ **מרכיבים את המנה בכלי הרצוי :**

תבנית, כוסות אישיות, או רינגים. אם אתם משתמשים ברינג - גדול או מנות אישיות - רפדו את הדפנות בשקף שיקל על החילוף.

⊖ **מפזרים מחצית מכמות הפירורים**

על בסיס התבנית, מהדקים היטב. יוצקים את כל קרם הגבינה, ומפזרים את כמות הפירורים הנותרת. מתאימים את כמות הפירורים לכלי שלכם כך שתיווצר שכבה שווה של פירורים מעל ומתחת לקרם הגבינה.

⊖ **מעבירים את העוגה למקרר** למספר שעות להתייצבות.

⊖ **העוגה מעולה בהקפאה.**

מעבירים למקרר מספר שעות לפני ההגשה להפשרה מבוקרת.





כָּזוּרִי שׁוּקוּלָדָה גִּבְנִינָה לֵאָה קֵאִיין

מִצְרָכִים:

200 גרם גבניה לבנה (לשפוך נוזלים)
200 גרם שמנת להקצפה
400 גרם שוקולד לבן
100 גרם שוקולד חלב
100 גרם ביסקוויטים טחונים דק

אופן ההכנה:

ממיסים שוקולדים
מוסיפים את שאר החומרים מלבד הביסקוויטים,
וטוחנים בבלנדר מוט.
מוסיפים גם את הביסקוויטים ומערבבים.

שופכים לתבנית בשכבה דקה
ומקררים במקרר להתייצבות.
(במקרה הצורך אפשר להקפיא לזמן קצר ממש..כי מתערובת קפואה
אי אפשר לעשות כדורים)

יוצרים כדורים קטנים (הכדורים מתוקים אז עדיף קטנים)

טובלים מקל סוכריה מעוטר במעט שוקולד מריר מומס
ומייד מחדירים לכדור
מעבירים את הכדורים עם המקלות להקפאה.

אם רוצים כדורים ללא מקל מחדירים קיסם.

אמתכון עם
הסבר מצוייר
לחצו כאן

לעם ישראל

חז"ל אלה

עולם גועש ורועש, אנשים טרודים, מתדיינים, מתווכחים, קמים, נופלים ומנסים לחיות, המצב המדיני, המצב הכלכלי, המצב הפוליטי, המצב באופן כללי, הכל כמו לא נוגע אליך, כי גם כשאתה מתהלך ברחוב, מצחך חרוש וראשך הוגה בסוגיות אביי ורבא, מתהלך תמיד טפח מעל הקרקע, כמעט מרחף, טפח מעל....

אני רואה אותך, יהודי פשוט, שכמהה, ורוצה, ומנסה ומנסה, ופותח, וסוגר, ולא תמיד.. מתחבר, אני רואה דמעות שקופות שלא תמיד יוצאות החוצה אבל הן הדמעות הכי טהורות בעולם, אני רואה אותך נאנח מול המשנה, היא קשה ולא מובנת, לפעמים זה חומש עם רש"י, לפעמים חומש לבד, לפעמים ספר התהילים ולפעמים גם אין מילים אבל תמיד תמיד זאת אותה לחישה שנלחשת, הכמיהה להיות חלק, הרצון הטהור והלוהט,

אני רואה אתכם, הרוקדים, בהכנסת ספר תורה, תחת החופה, אווזים בספר והספר אווז בהם, והריקוד הזה, הוא ריקוד שאין לו סוף, אני רואה את הרוקדים בהקפות של שמחת תורה, ריקודים מעולם אחר בהם הרגליים, הידיים, אותיות ומילים פורחות באוויר,

אני רואה אתכם, את כולכם, אני רואה אותך,

סבא עטור בזקן שיבה לבן, כוס תה חם על השולחן, מפה משובצת פרוסה תחתיו, ובעיקר הספר, הגמרא הגדולה, זו שמלווה אותך כבר שבעים שנה, דפיה צהובים מיושן, הערות צפופות כתובות בשולי הדפים, ואתה רכון עליהם, נבלע בין השורות ומנגן...את אותו הניגון שמלווה אותך עשרות בשנים, אותו ניגון מלווה את רבבות אלפי ישראל מאז ועד היום,

אני רואה אותך "בעל בית", סביבך עולים ויורדים מספרים, הכנסות הוצאות, מניות השקעות, הכל מתעופף סביבך, ממלא את השעות בימים, לפעמים גם טורד בלילות, הפרנסה, העול, העסקים, הכל כמו נעצר מאחורי חומת העור, כריכת הספר בשעה שאתה מעיף מבט בשעונך וממהר לשיעור הדף יומי, דף ועוד דף, יום אחרי יום, מאות ימים שנצברים, מיליוני רגעים שהיה קשה מאד ונלחמת עליה, רגעים שבהם כל העולם מנגד ואתה עם הגמרא מעבר, כמו אי של קדושה...

אני רואה אותך אברך של משי, שאצלך התורה ממלאת כל תא ותא בגופך, שקבעת קבע בד' אמות של תורה, בעוד שסביבך

אני רואה אותך, אשה של תורה, אשה שמוסרת, מוותרת, ולפעמים מתנשפת במעלה ההר בעת נשיאת הכתר, אשת תלמיד חכם, ואני רואה גם אותך, שייחלת וחלמת ושאפת להיות מנושאי הכתר הזה אבל התוכניות שלך .. השתנו ברבות השנים ובליבך נותר געגוע לניגון של לימוד, והערגה הזאת, והתפילה שאת נושאת דווקא היא טהורה וזכה כל כך חלק,

אני רואה אותך אמא, שיש לך כל כך הרבה רצונות וצרכים, וטרדות ועיסוקים אבל שאיפה אחת חופפת על הכל וממלא את כל תפילותייך, ובקשה אחת מזילה ממך דמעות צחות "וזכני לגדל בנים ובני בנים עוסקים בתורה",

אני רואה אותך בחור ישיבה, שנרדם על הספר, מוקף בענן של קדושה,

אני רואה אותך ילד של חיידר, שמשנן במתיקות את המשניות בעל פה וחיוך קדוש מרצד בעינך,

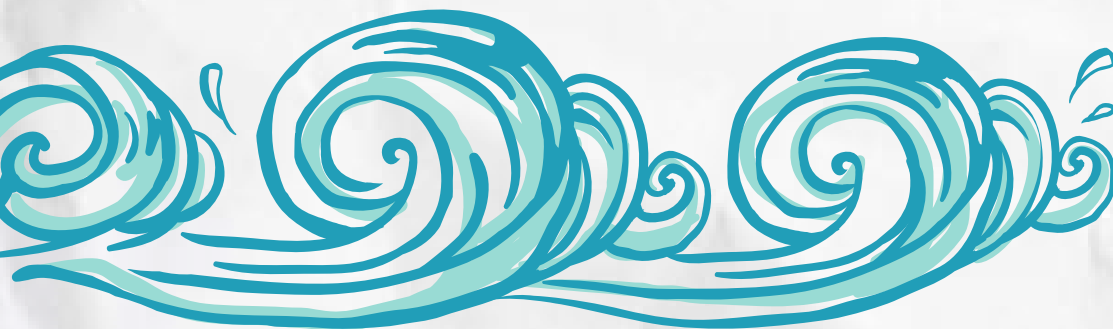
אני רואה אותך, תינוק של בית רבן, ילד שרק עתה מלאו לו שלוש ומלקק את הדבש מאותיות הזהב, ואיתך שרים במתק ובטהרה כל ילדי החמד, "טוב לי תורת פיך מאלפי זהב וכסף",

אני רואה אתכם, כולכם מגדול ועד קטן, מנער ועד זקן, גברים נשים וטף, כולכם נשמות שנכחתם במעמד ההוד של מתן תורה,

מביט בכם מכל קצוות עולם ואומר לבורא עולם,

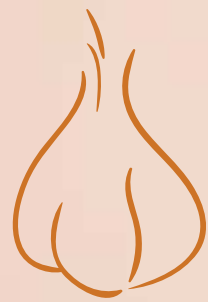
תודה לך קודשא בריך הוא, שזה העם שבחרת בשבילי, תודה לך בורא עולם שבחרת בנשמות הזכות האלו בכל אחד ואחת מהם, להיות איתי בישות אחת שלמה של "התורה, ישראל וקודשא בריך הוא- חד הם"

גורדי לבב באלבם ודלק מנשמתו, בארבעה אין קץ והיכרה מני ים
אלא מי שצלו בו, שומרה בו, נצאן ממנו, טווחו נוצו, מלאכה ומשגבו,
ועם לאי שומרה במהרה, על החזון,
בארבעת צלמים, ים הימורה.



אצבעות שופ שמיר

אייל שני



אופן ההכנה:

לבצק:

1. בקערת מיקסר מערבבים קלות את השמרים הקמח והסוכר
2. מוסיפים את המים והשמן ובסוף את המלח ומעבדים במיקסר עם וו לישה, במהירות נמוכה 10 דקות
3. לכבות את המיקסר ולתת לבצק מנוחה של 10 דקות לעבד אותו ביד לשמן את הבצק לכסות בניילון נצמד ורופף ומניחים להתפחה עד הכפלת הנפח (כשעה)
4. מחממים תנור ל 200 מעלות
5. מחלקים את הבצק ל 3 חלקים שווים ומשטחים כל חלק בנפרד

לזיגוג שום שמיר:

1. מערבבים את כל חומרי הזיגוג מוזגים על הבצק חצי מהזיגוג (שומרים את השאר)
2. פורסים בגלגלת פיצה לאצבעות ברוחב 3-4 ס"מ (בלי להפריד ביניהן) מתפיחים 20 דקות ואופים עד הזהבה מוודאים שהבצק זהוב גם בתחתית
3. מוציאים מהתנור ומברישים מיד בציפוי שנשאר, חוזרים על החיתוך בסכים ומפרידים לאצבעות. מגישים חם.

המצרכים:

לבצק:

(לפי כוס ח"פ שקופה)

- 2 כפות שמרים יבשים
- 3 כוסות מים פושרים
- 3 כפות סוכר
- קילו קמח
- חצי כוס שמן זית
- כפית מלח

לזיגוג שום שמיר:

(לפני ואחרי האפייה)

- 150 גרם חמאה מומסת
- 8 כפות שמן זית
- 4 שיני שום כתושות
- כף שמיר מיובש
- חצי כפית מלח

אצבעות מתכונים
לחצי כאן

פסטה ברוקול שנת

כתובת ירוק

אסתי זון

מצרכים:

חבילת פסטה

2 כוסות ברוקולי

בטטה

כף קמח

שמנת מתוקה- 500 מ"ל

אופן ההכנה:

מבשלים חבילת פסטה לפי ההוראות על השקית ומסננים.

מפשירים 2 כוסות ברוקולי וקוצצים גס.

בסיר עם מעט שמן זית מטגנים קלות 2 שיני שום.

מוסיפים קוביות קטנטנות מבטטה אחת קטנה וממשיכים

לטגן עד לריכוך. מוסיפים את הברוקולי הקצוץ ומטגנים

עוד מספר דקות.

מוסיפים כף קמח ומערבבים.

מוסיפים: שמנת מתוקה, וכשמבעבע מתבלים בכפית מלח,

מעט פלפל שחור, כפית אגוז מוסקט. מוסיפים את הפסטה

ומערבבים יחד עם הרוטב.

אפשר להוסיף גם פטריות/ בצל.

אגוז מתכוננים
לחצי כאן





גם הילד שלך לא רוצה ללכת לישון
בליל שבועות?

צדיק קטן!

אבל מה עושים איתו?

מאיה פאקס

גם הילד שלך מתכן כבר שבועיים להיות ער
כל הלילה, בליל שבועות, ולא מפסיק לדבר
על זה?

גם את שואלת את עצמך: "האם לאפשר לו?"

"איך הוא יעשה את זה?"

"ומה אם לא יצליח?"

"ו...רק שזה לא יזיק לו".

את גם לא יודעת האם ואיך לומר לו לחזור
לאחר שעה, אולי ייעלב שאת אינך סומכת
עליו?

ואולי באמת כמו שהוא טוען, כל החברים שלו
נשארים ערים ואין בזה שום בעיה.

כמה מחשבות חולפות בראשינו עם הבקשה
הטהורה הזו של ילדינו.

הנה מספר טיפים להעביר ליל שבועות, ללא
בכיות של הילדים, וללא ויכוחי סרק, ובלי
שהילד יירדם בבית הכנסת, ויעשה מעצמו
צחוק בעיני חבריו, רק בשביל להוכיח כמה
הוא גדול.

5 איפיונות מנצחים

1.

להניח לוויכוח

הפסיקו להתווכח איתו ברגע זה.

כל וויכוח גורר וויכוח. מעולם לא יצא משהו טוב מוויכוח.

ברגע שתפסיקו להתווכח - הוא יהיה פנוי לחשוב לעצמו אם זה מתאים לו,

הוא יהיה פנוי לחשוב אם הוא מספיק גדול,

פתוח לחשוב לעצמו אם כדאי לו לחכות עוד שנה, עד שיגדל קצת, ואם בכלל אפשרי לדעתו להצליח לעמוד במטלה, כשהוא רגיל לישון בכל לילה 9 שעות עגולות.

2.

תורתו עדיין אינה מורגלותו

אל תכניסי לשלל ההתלבטויות את התורה שלו.

אל נא תחששי לה.

תוכלי להציע לו להישאר בבית, אם את חוששת שהוא קטן מדי, הוא לא יפסיד לימוד תורה.

ישנן אימהות שחוששות שהן גורמות לביטול תורה של הילד.

"הילד מבקש ללמוד תורה, איך אומר לו שלא יעשה זאת?"

אם הוא קטן מדי, ואת, שמכירה אותו, יודעת שקשה לו להישאר ער - סמכי על עצמך, כשאת מכוונת אותו ל"לא!", בכדי שבעתיד יהיה כן מצידו בלי זכרונות לא טובים על ליל שבועות מהילדות.

ברור שלא כל ילד ובכל גיל מסוגל ללמוד לילה שלם, גם לא חצי ולא רבע.

אם את, כאימא, יודעת שהילד מסוגל להחליט להישאר ער, וגם להצליח - אז הרשי לו לעשות זאת. זו חוויה של פעם בשנה. זה זיכרון שלא נמחה. רק היי בטוחה שהוא באמת מסוגל, ושלא ירגיש כל כך עייף, עד שכדי להתעורר, יצא לשחק ברחוב למשך כל הלילה. טרם דיברנו על הסכנות הטמונות ברחוב בשעות הלילה המאוחרות.

שיחה במנוחה

שוחחי עם הילד עצמו על הלילה הזה.

ערכי את השיחה כשיבוא בפעם הראשונה אלייך, וירצה לשתף אותך במה שלמדו בכתה, או בלבטיו לגבי ליל שבועות.

"אימא, למדנו על חג השבועות. בחג השבועות נשארים ערים משך כל הלילה."

שיחה שאינה מייגעת מביאה לכך שהילד בעצמו יפרוק את לבטיו.

הוא יעלה את הנושא, יספר מה סיפר הרב בכיתה, ודי מהר גם יאמר, שהוא אינו יודע איך יצליח להישאר ער. (כן, אם ההורים לא לוחצים לצד של ה"לא!" - הוא אומר בעצמו את האמת שלו).

שאלי אותו אם רוצה לשמוע כמה רעיונות ממך.

אם כן, נסי לייעץ לו. אמרי את דעתך, וכשהשיחה מתונה, הדברים נשמעים.

3.

4.

לא תמיד העיקר הוא השלם - לפעמים גם חלק ממש משתלם
תני לילד להבין שילד בגילו, שרגיל לישון כך וכך שעות, והפעם ישן פחות, זה כבר דבר גדול מאוד.

תני לו להבין שלא "כל הלילה" הוא העיקר, אלא איך מעבירים את הלילה.
ואין כמו דוגמאות לסבר את האוזן. תני לו דוגמה:
"אם אתה ילד בן 8, שרגיל ללכת לישון בכל לילה בשעה 8 וחצי, והפעם, תלמד משך שעותיים תמימות, כמו תלמיד חכם גדול, ובשעה 10 וחצי תלך לישון - מבחינתך קיימת את המנהג, כי, הנה, הצלחת להחזיק את העיניים פקוחות וללמוד תורה בלילה שעותיים שלמות נוספות."
ה' מעדיף את השעותיים האלו, של לימוד בלתי פוסק, מתוך רצון כל כך חזק, מאשר "כל הלילה", כשחלק מכול הלילה, אתה תהיה חצי רדום, וחלק מהחצי הזה, אתה תצא לשחק פן תרדם.

מקוריות היא שם המשחק

הציעי לילד ללכת ללמוד בתחילת הלילה, להיכנס לנוח לכמה שעות ולקום מוקדם בבוקר כדי להמשיך.
"אני אעיר אותך, מבטיחה!"
וקיימי.

או לחילופין הציעי לו לישון משך מספר שעות, ואחריהן לקום וללכת ללמוד עד הבוקר. זה נותן תחושה של "כל הלילה" אפילו שזה מסתכם במספר שעות בודדות.

5.

ס'כ'ס

ילד שלא לוחצים אותו לעשות דבר מה, מחפש לעשות את הדבר מיוזמתו.
כך תראי שייקח על עצמו את האחריות להחלטתו.
ילד שלא מתווכחים אתו, כשרוצה לעשות דבר כלשהו, חושב בהגיון, ומקשיב ללב שלו, אבל הוא לא מתעקש לעשות דווקא, ומאזין ביתר האזנה לנאמר לו.
והכי חשוב זכרי שאין עוד הרבה אמהות בעולם שהילד שלהם רוצה להישאר ער בלילה כדי ללמוד תורה.
התום, הטוהר, המתיקות הזו שאי אפשר לעמוד בפניה.
אל תשכחי לתת לו נשיקה (:

שלך
מאורה פאקס

לתגובות באתר לחצי כאן



עוגת מאריס זכניה

מרוכי קופאיל

המצרכים:

מלית:	בצק:	פירורים:
2 גבינה 250 גר' על אחד	4.5 כוסות קמח	1/2 חמאה
1 שמנת חמוצה	1 חמאה	1/4 כוס סוכר
1 חב' חמאה	1 ביצה	1 כוס קמח
1.5 כוס סוכר	1 כוס מים פושרים	1 סוכר וניל
3 סוכר וניל	1/2 חב' שמרים טריים	
3 כפות גדושות קמח	1/4 כוס שמן	
2 ביצים	1 סוכר וניל	

אופן ההכנה:

מרככים את החמאה, מערבבים את כל החומרים ומחלקים ל-4 חלקים, תבניות אינגליש קייק, מקפיאים עד להקפאה מוחלטת	לשים את כל החומרים לבצק אחיד ומתפיחים שעה. מחלקים את הבצק ל-4 חלקים, מרדדים כל חלק למלבן כפול של תבנית אינגליש קייק, מוציאים את מלית הגבינה מהמקפיא מחכים דקה ומחלצים את המלית מהתבנית, שמים במרכז המלבן וסוגרים כמעטפת מכל הכיוונים, מחזירים לתוך תבנית האינגליש קייק,	מערבבים הכל ביד עד לקבלת בצק פירורי, מפזרים מעל העוגות, אופים בחום של 160-180 מעלות כ-40 דק'
---	---	--



עוגת גביתה חושלת

לעוגת חתונות
מאפי ארז
לחצי כאן

לתחתית בצק מלוח:

100 גרם חמאה
1 כף מים
1 חלמון
2 גרם מלח
כפית סוכר
1 כוס קמח

אופן הכנת הבצק:

מערבבים את כל החומרים מלבד הקמח לתערובת חלקה, מוסיפים את הקמח ומעבדים לבצק. מרדדים את הבצק על משטח מקומח מעבירים לתבנית ואופים כ-20 דקות 160 מעלות. מקררים. קורצים עיגול לפי הגודל תבנית שהולכים להשתמש בו, מעבירים לתבנית.

לתערובת העוגה:

550 גרם גביתה שמנת
כוס גדושה סוכר
4 ביצים M
200 גרם שוקולד לבן קצוץ
200 גרם שמנת מתוקה
כפית תמצית וניל

לציפוי: שמנת חמוצה

אופן הכנת תערובת הגביתה:

מערבבים גביתה וסוכר, מוסיפים את הביצים ותמצית. מחממים מעט את השמנת ויוצקים אותה על השוקולד הקצוץ ומערבבים לתערובת חלקה. מאחדים את 2 התערובות ויוצקים לתבנית מעל הבצק החצי אפוי. אופים ב-130 מעלות כשעה וחצי, אם במהלך האפיה העוגה מתחילה לעלות בצדדים יש לפתוח את הדלת ל-2 דקות. מקררים את העוגה כשעה ומורחים שמנת חמוצה ומחזירים ל-5 דקות.

קישוט לאחר האפיה: זילוף של ריבת חלב, עם השראה של חג השבועות: פרחים מבצק סוכר, מומלץ להניח קרוב לשימוש, כי זה מוריד צבע על העוגה, או לפסל פרחים רק מבצק סוכר לבן.

פוקאצ'ה איטלקית

פוא'פואר

מצרכים:

לבצק

1.6 קילו קמח
קוביית שמרית
2 כפות סוכר
1 מלח
5/6 כוסות מים
חצי כוס שמן זית

אופן ההכנה:

בקערת המיקסר לשים את המים הסוכר והשמרים ומניחים בצד לרבע שעה עד לעבודת השמרים להוסיף את הקמח והמלח ולערבב עם וו לישא אחרי שהבצק מתאחד מוסיפים את השמן זית בזרם דק

עד לקבלת בצק רק ונעים

מניחים לתפיחה של שעה לאחר שעה לשים את הבצק ומניחים לתפיחה של שעה נוספת יוצרים כדורים ומניחים אותם להתפחה של חצי שעה לאחר מכן טובלים את הידיים בשמן זית יוצרים חורים ומותחים את הכדור ל פוקאצה וישר לשים על נייר אפיה

מחממים תנור להכי גבוה לפחות רבע שעה מפזרים שמן זית ומלח גס על הפוקאצה אפשר להוסיף ירקות וגבינות רצויות ואופים בערך 10 דקות על החום הגבוה ויוצא פוקאצ'ות נדירות

לעזר מתכונים
לחצי כאן



שולחן גבינות



צ'כא שולחן

באנדא קאווין

צילאק: מירא פאלאטא

שבועות.
חג קדוש ומלכותי.
בתוך ההתרגשות
מהחג שמתקרב -
עריכת השולחן
מכניסה לי מרץ!

שבועות זה חג חלבי
ומבחינתי העריכה תואמת.

הפעם רציתי טורקיז,
הסט של הצלחות שלי
הוא זכוכית חלבית טורקיז.

המראה של השולחן -
מרהיב, חלבי, חגיגי
וקייצי כל כך!





מזמרה במקום מרכזי
אלוהים ונשים מעל

מחוללנים וידידים
בראיו פרחים לבנים
בשילוב טאקיד וצורה



הכלים
בסמט טאקיד



הצלח את המזמנה ואלו
מחצית המפת צהובה ואלו
הצלח מפת מקופלת בצלח
בני בצלחון הטאבקי.
הסבא קשק מחזק כפיה
טביו לצד המפת.

אל השולחן מפוצלים
בראיו עלי,
לכאובים ועם פיה צהוב
מתק המים וני טאבקי



ומתחבב כלו טאבקי
ועם פיה צהובים

באשך תלכי

אלכה באל

התנערה באחת. "שוב האוטובוסים" חשבה, "נו טוב, הפעם זה היה במקום". היא מוכרחה לסיים בדיקת עבודות, ובערב הם מוזמנים לשמחה משפחתית. תמי הוציאה את ערמת הניילונים והתיישיבה בכבודות. עבודות בדינים. הבנות ענו יפה סך הכל. אז למה העט נע באיטיות? או שמא זו היד האוחזת בו?

היא התעשתה ובדקה במהירות עוד עבודה ועוד אחת וכעבור שעה וחצי הניחה את העט מידה. "גרפיקה. זה מה שאני אוהבת וזה מה שלמדתי." אמרה לעצמה וקמה להכין לעצמה כוס תה. השעה כבר 4 ובעלה צריך לחזור בקרוב. היא הוציאה סיר קטן מהמקרר והניחה על הכיריים. הביטה בלהבות המרצדות "חמותה רצתה לעזור, בוודאי. לאחר החתונה כבר דיברה עם מי שדיברה והיא מצאה את עצמה בשערי בית הספר. מורה לדינים. המנהלת האירה לה פנים בהזכירה את חמתה מספר פעמים. זה קרה בעוד הזדמנויות: באירועים משפחתיים, בהכנסת ספר תורה שנערכה זה מכבר וגם בכנס הנשים הגדול לפני שבועות. הכל מעריכים את פועלה של הגב' פורת. אשת חסד רבת פעלים היא, מעמודי התווך של עיירת מגוריה.

אך טבעי הוא שכלתה תישא בתואר מורה. תמי כיבתה את הלהבה ופנתה לערוך את השולחן הקטן. כאן היו ידיה זריזות יותר: המפה נוגבה ושתי צלחות מעוטורות הונחו אחת מול השניה.

רגלה נתקלה בפעם המי יודע כמה בעיתון היומי הזרוק על שביל הבית. זה הפריע לה. זה, וצפירות האוטובוסים, והחום הבלתי נסבל, הצטרפו יחד למועקה שהלכה וגדלה. היא לא רגילה לזה. בעיירת הולדתה, אי שם מעבר לים, הכל שונה. רגוע יותר, שקט יותר, מוכר יותר. מאז הגיעה לארץ היא מנסה בכל מאודה להתרגל, להתגבר, והיום הבינה שהיא לא מצליחה.

היא הקיפה את החצר הקטנה ופתחה את דלת ביתה. הבית שלה. בית בארץ הקודש. לו היו מספרים לה לפני שנה ומחצה שכך יהיה היתה חושבת שזהו חלום. נכנסה והניחה את תיקה ומחשבותיה נדדו אל היום ההוא. היום בו צלצל הטלפון ודודה שרה מחיפה היתה על הקו. אמא דיברה איתה. צחקה והזכירה את שמה, תמי, מספר פעמים. לאחר שנותקה השיחה אמא דיברה עם אבא ואז איתה. ומשם העניינים התגלגלו במהירות. הצעה מהארץ. בחור מצויין, משפחה טובה, דודה שרה מכירה אישית. בעוד חודש וחצי מתקיימת חתונה של משפחת הבחור והוא עתיד להגיע לניו יורק.

תמי אהבה את הרעיון. מאז ומתמיד חלמה לגור בארץ, ואם אפשר קרוב לירושלים... אכן השידוך עלה יפה ותמי הייתה הכלה המאושרת שזכתה בבחיר הישיבה יעקב, כישרון יראת שמיים ואצילות היו חלק בלתי נפרד ממנו.

צפירת האוטובוס קטעה את מחשבותיה והיא

הצלחות האלה הזכירו לה מיד את בית הוריה שכן היתה זו מתנתם. כוסות וסכו"ם ועציץ ירוק לקישוט. "זהו, הכל מוכן. כמה קל לערוך שולחן כמה קשה לערוך סדר במחשבות." חייכה קלות. באמת שטוב לה, התלמידות קשובות, בית הספר גם הוא לא רחוק. אוטובוס אחד והליכה רגלית. היחס כלפיה אוהד כיאה לכלה של גב' פורת. אבל לא רק. היא באמת מורה טובה. משקיעה ככל יכולתה. השיעורים מעניינים, היא משתדלת לשלב מבצעים וסיפורים. אז מה זה היה לה? כל כך רצתה לעלות לארץ, בעלה עוזר בכל צעד ושעל, הוריו אף פינו עבורם את יחידת הדיור שבקומת הקרקע. עבודה מסודרת. אך בליבה רוצה היא אחרת. לא רצתה לסרב להצעה של חמותה אף שחלומה היה עיצוב גרפי. היו לה עבודות מקוריות והיא סיימה בהצטיינות את לימודיה. בכל פעם שעלה צורך בעבודה לעצב כרזה או תעודת הצטיינות הרגישה כי היא פורחת. כבר צחקה ואמרה לאביגיל, המקבילה שלה, שיעשו חלוקת עבודה: היא תלמד והיא תכין את התעודות. "הנה, אביגיל", חשבה בעודה מארגנת את בגדי השבת שלה ליציאה בערב "היא כל כך אוהבת את העבודה. היא נולדה להיות מורה. כל היום היא חושבת על התלמידות והענינים שלה קורנות כשהיא בחברתן. וריקי? ולאה? הגיסות שלה אף הן מורות מהוללות. כמה אנחנו שונות.. נקישה בדלת ובעלה, יעקב, חזר. התיישבו לסעוד יחד והוא חש מיד בעננה שעל פניה.

ספרה לו הכל, שהיא לא שמחה. כלומר שמחה מאוד איתו אבל פחות בעבודה. זאת אומרת מרוצים ממנה אבל היא לא. על הציפיות של חמותה. הלחץ התערבב עם הבלבול. יעקב הקשיב ואז נטל את קנקן המים ומזג ממנו לכוסו. "איזה כוס זאת?" שאל, "כוס מים" ענתה בפשטות. הוא קם והוציא מן המקרר יין ומזג לכוסה. "ועכשיו?" "כוס יין" ענתה, לא מבינה מה מטרת החידה.

"תמי, הכוס היא כוס. היא אותה כוס. השוני הוא בתוכן שיצקתי לתוכה. את יכולה להיות מורה או מנהלת חשבונות. אבל התוכן שתצקי למשרה נתון בידייך. ובכלל, תוכלי לדבר עם אימי בגלוי. לכולם משמשת היא אוזן קשבת ולך לא?" חייך באומרו זאת וקם ממקומו. הוא אסף את הצלחות, מניח לה להרהר בדבריו. "זה נכון, האתגר גדול יותר. בהוראה הקווים מאוד ברורים. בעיצוב, יהיה עליי להציב את הגבול. יישרה את שולי המפה. לעזוב את המשרה המכובדת? ומה תגיד על כך חמותה? היא שסידרה לה מקום עבודה. ככה להפנות לה עורף? לא לא, זה למעלה מכוחותיה. צריכה עדיין לחשוב. אולי לשוחח איתה?....."

כעבור שבוע נקרתה בפניה ההזדמנות. נפגשו בכניסה לבית. ידי חמותה היו עמוסות סלים והיא הזדרזה להושיט לה יד. הן נכנסו יחד הביתה כשהיא עוזרת לה לפרוק. כשישבו לשתות אזרה אומץ: הודתה לה על התמיכה, על היד המכוונת, על הערכתה. הישירה מבט ואמרה לה שיש משהו שהיא חולמת לעשות וזה בתחום הגרפיקה. חמותה הנהנה. מקשיבה. תמי המשיכה במהירות מפחדת לתת לרגע הזה לחמוק. "אני מרגישה ששם אוכל לתרום יותר. יש המון תוכן שאפשר ליצוק גם בתחום הזה."

"אני שומעת" ענתה לה "לא אסתיר ממך שאני קצת מצטערת. תמי השפילה את עיניה, חשה חוסר נעימות. אולם, אז, שמעה אותה אומרת לאיטה: "אני חונקת אחרת והוראה הוא המסלול המועדף עליי. את יכולה להיות מורה מצויינת ממש. אך", אמרה ופרשה את ידיה, "זוהי דרכך." דיברו קצרות על עניינים נוספים ונפרדו. תמי צעדה בשביל הקטן אל דירתם. טרם החליטה, עדיין מגששת, אך מרגישה שצועדת היא כבר בשביל שלה.

ק'פאלי מ'פיות

כונדאי קליין

.1



.2



.3



.4



.5



.6



.7



.8



.9



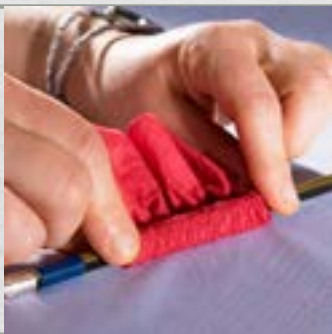
ק'רפ'לי מ'פ'יות

ס'ב'יה וק'ס'ט'יין

.1



.2



.3



.4



.5



.6



.7



.8



.9



יוצרים סביבה אמנות וקיימות בקהילה ע"ר
 תכנית מעטפת לאמנית חרדית קידום מקצועי ותעסוקתי
 לפרטי הצטרפות: artyotzrim@gmail.com



אמנות אמנות אמנות

מתכונים:

באשי ארליך - 054-8443503
מרים אלחדד - mirel3120@gmail.com
ברוכי קופטייל - 3140454@gmail.com
מיכל שעיו - 052-5777829
אסתי זנו מסע מתוק - 052-883-5770
לאה קליין - 053-2847150
רות ברכה - 058-417-2209

עיצובי שולחן:

עיצוב אירועי יוקרה

רוחמי קליין 052-7627541

צילום

רחל פרלמוטר 052-7236723

קיפולי מפיות פרח

צילום

מירית חטאב mh054853@gmail.com

עריכה גרפית:

חן צוראל 054-8402055