

חזרה מתכונים לחנוכה



להורדה בחינם לגולשי אתר הידברות



תוכן העניינים

לביבות סופגניות ספינג' אחר



לביבות
כוסברא ואפונה



לביבות
השלוש- לילדים



לביבות
גבינה נמסות בפה



לביבות
עם תפוח עץ מתוק



דונאטס וסופגניות
אפויות \ מטוגנות



סופגניות
כמו בקונדיטוריה



סופגניות
קלאסיות



דונאטס
שא"א להפסיק לאכול



סופגניות
במילוי גבינה



סופגניות
גבינה קטנות



סופגיה
הולנדית קצפת



סופגניות
מדליקות



ספינג'



עוגיות סביבון



סופגיה
נוסטלגית



סופגניות
מהירות



חנוכה שמח



מעוז צור



סדר הדלקת
נרות חנוכה



ספינג'ים
בטעם של פעם



לביבות לחנוכה עם תפוח עץ מתוק

אופן ההכנה:

1. מקלפים את תפוחי העץ ושוטפים אותם היטב.
 2. מגרדים את תפוחי העץ והאגס (בלי הקליפה) במגרדת גסה.
 3. מערבבים היטב.
 4. מוסיפים את הסוכר והקינמון ומערבבים שוב.
 5. מוסיפים את הקמח, הביצה ושקית סוכר וניל ומערבבים שוב.
 6. מחממים מחבת עם שמן לטיגון.
- ממלאים כף מהתערובת ויוצקים לתוך המחבת החם. מטגנים משני הצדדים, ומוציאים את הלביבות למשטח עם נייר סופג.
- זורים מעל הלביבות אבקת סוכר – לא חובה.

מרכיבים:

2 תפוחי-עץ גדולים או קופסת רסק תפוחים.

1 אגס

1 ביצה

4 כפות קמח

כף סוכר וכף שטוחה של קינמון

1 שקית סוכר וניל

כיפת דבש (לא חובה)

שמן לטיגון

נִמְס בִּפָּה



לביבות גבינה נמסות בפה

אופן ההכנה:

לערבב את כל החומרים ולצקת עם כף לשמן עמוק.
על אש גבוהה לטגן כל צד.
ולהיות ערניים כי זה מוכן בשניות,
ואם תחלמו זה יכול להשרף...

מרכיבים:

1 קופסת גבינה לבנה 5%

1 ביצה

1 סוכר וניל

1/2 כוס סוכר

1/2 כוס קמח



לְבִיבוֹת הַשְּׁלוֹשׁ: לְבִיבוֹת גְּבִינָה בְּמִיחָד לִילָדִים

הלביבות האלה כל כך קלות, שאפשר בכיף להכין אותן עם הילדים בבית בחופשת החנוכה. ושלא תטעו – הן גם טעימות ממש

איך מכינים?

1. מערבבים היטב את כל החמרים.
2. מחממים מעט שמן במחבת ויוצקים מהתערבולת, לעגולים דמויי פנקיקס.
3. מטגנים משני הצדדים עד להזהבה. (לפעמים הנגלה הראשונה יוצאת קצת מפוקשט, אבל הבאה בתור תצא מצוינת).
4. אפשר להגיש עם סירופ שוקולד או מיפל, או פשוט בלי כלום.

מה צריך?

- 3 כפות קמח

- 3 ביצים

- 3 כפות גבינה לבנה

- 3 כפות סוכר



לביבות בטעם מפתיע: עם כוסברה ואפונה

איך מכינים?

1. מפשרים היטב את האפונה.
2. מרסקים את האפונה עם הכוסברה במעבד מזון, עד שנוצרת עיסה בעלת חספוס קל.
3. מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים היטב.
4. משאירים כרבע שעה לגיבוש.
5. מחממים מעט שמן במחבת.
6. יוצרים מהתערובת לביבות באמצעות שתי כפות, מניחים במחבת ומטגנים כ-2 דקות מכל צד.
7. מוציאים למשטח עם נייר סופג או למסננת, כדי להיפטר מעודפי השמן.
8. מגישים עם גבינה או יוגורט להשלמת הטעמים.

מה צריך?

400 גר אפונה – משקיות קפואות

צרור כוסברה

3 ביצים

1/2 כוס פירורי לחם

1 כפית כורכום

מלח, פלפל שחור



הדונאטס הן סופגניות משודרגות,
אסטיטיות ומעימות במיוחד

דונאטס שאי אפשר להפסיק לאכול

איך מכינים?

1. מערבבים יחד את כל החומרים. מכסים במגבת ומתפיחים כשעה.
2. מרדדים את הבצק. קורצים עיגולים גדולים, ומכל עיגול קורצים עיגול קטן באמצע, למראה של בייגל. את שאריות הבצק אפשר כמובן לרדד מחדש וליצור עוד דונאטס.
3. מניחים את הדונאטס על נייר אפייה ומתפיחים שוב כחצי שעה.
4. מחממים שמן לטיגון עמוק, ומטגנים את הדונאטס היטב משני הצדדים, עד להזהבה.
5. מקררים את הדונאטס. לציפוי, אפשר לפזר אבקת סוכר, או להמיס שוקולד מריר ולטבול את הדונאטס בשוקולד.

מה צריך?

6 כוסות קמח
2 כפות שמרים
2 ביצים
1 1/4 כוסות מים, חלב או מיץ, לפי הטעם
1/3 כוס שמן
1/3 כוס סוכר
1/2 כפית קינמון
1 כפית מלח

סופגניות קלאסיות

מה צריך:

2 1/2 כוסות קמח תופח

2 ביצים

2 גביעי לבן

4 כפות גדושות סוכר

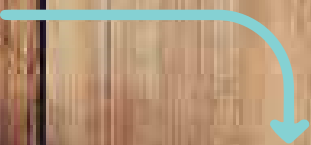
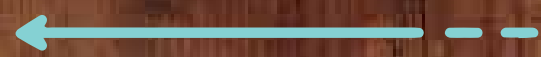
1 כפית תמצית רום

מעט מלח

מעט סודה לשתייה – חשוב!

איך מכינים:

1. מערבבים את כל החומרים.
2. מחממים שמן לטיגון עמוק.
3. יוצרים כדורים מהתערובת ומטגנים כ-2 דקות מכל צד.
4. מוציאים לנייר סופג או למסננת כדי להיפטר מעודפי השמן, ומקררים.
5. כשהסופגניות קרות – ממלאים בכל מה שרוצים.





הנפה שמה



סופגניות כמו בקונדיטוריה

מחליפים לוו לישה ומערבלים במהירות-בינונית בין 6 עד 8 דקות.

במשטח עבודה (לא מקומח יותר מידי) יוצרים כדור בצק ללא קימוטים.

מעבירים את כדור הבצק לקערה מקומחת קלות, להתפחה של שעה + שעה נוספת במקרר. כעת יש שני דרכים ליצור את הסופגניות.

דרך 1) לרדד את הבצק לעובי של 1.5 סנט', לקרוץ עיגול בעזרת כוס, ולהניח בתבנית משומנת, לכסות בסדין / מפה עד להכפלת הנפח.

דרך 2) חותכים חתיכה מהבצק בגודל הסופגנייה הרצויה, מכדררים לכדור סופגנייה, מניחים בתבנית משומנת, מכסים בסדין / מפה עד להכפלת הנפח.

מחממים סיר עם שמן עמוק לכ 160 מעלות / עד שיוצא המון בועות כאשר מכניסים כף עץ. מכניסים את הסופגניות התפוחות לשמן החם עד שכל צד מקבל צבע זהוב ויפה!

בזקים אבקת סוכר מלמעלה וממלאים בעזרת שקית זילוף ריבה / כל ממרח רצוי אחר. בתאבון!

מרכיבים:

4 כוסות קמח

2 כפות גדושות שמרים (40 גרם, עדיף שמרית)

3 ביצים + חלמון

1/4 כוס חלב פושר (למתכון פרווה, להשתמש במים)

1/4 כוס שמן

כפית גדושה תמצית וניל / שקית סוכר וניל

1/2 כוס סוכר

1/2 כפית מלח

אופן ההכנה:

שמים את כל החומרים בקערת המערבל מהחלב, השמן והמלח. מערבלים בו גיטרה במהירות נמוכה כ 2 דקות ובהדרגתיות מוסיפים את החלב והשמן.



דונאטס וסופגניות, אפיות או מטוגנות

מתכון בסיסי לבצק בריוש, מתאים לדונאטס ולסופגניות אפיות או מטוגנות, מאת הקונדיטור סטפן לייק

...

מרכיבים ל-20 יחידות:

3 1/2 כוסות קמח מנופה (500 גרם)

1/2 שקית או 1/2 קובית שמרית

2 ביצים L

1 כפית מלח

1/4 כוס סוכר (50 גר)

שקית סוכר וניל או כפית תמצית וניל

כף רום

חבילה קטנה של חמאה רכה (100 גר)

1/2 כוס חלב (125 מ"ל)

1 ביצה טרופה למריחה רק לסופגניות אפיות

שמן לטיגון עמוק

למילוי: ריבת תות איכותית, ממרח שוקולד או אחר...

לקישוט: אבקת סוכר, סוכר גבישי, סוכריות צבעוניות...

אופן ההכנה:

1. בקערת מערבל עם וו לישה מכניסים את כל החומרים פרט לחמאה הרכה.

2. לשים במהירות נמוכה כ-4 דקות תוך כדי הוספה הדרגתית של הקוביות חמאה.

3. לשים עוד 4 דקות במהירות גבוהה עד לקבלת בצק רך וגמיש.

4. יוצרים בקערה כדור מקומח ומשהים במקרר מכוסה לכ-30 דקות.

לסופגניות אפיות או מטוגנות:

מחלקים את הבצק ל-20 יחידות (כ-50 גרם ליחידה) ומכדררים בעזרת כף היד בתנועה מעוגלת.

מניחים עם מרווחים בשני מגשי אפיה מרופדים בנייר אפייה משומן.

מכסים במגבת ומשהים לתפיחה כ-40 דקות עד הכפלת הנפח.

אם אופים, מורחים בעדינות בביצה טרופה ומקשטים לפי טעם.

בתנור שחומם מראש ל-200°C אופים ב-170°C כ-12 עד 15 דקות ומזליפים מיד אחרי אפיה את הריבה.

אם מטגנים, מחממים שמן בסיר (לפחות 2 ס"מ עומק) מרימים את הסופגנייה בעזרת כף שטוחה משומנת ומחליקים בעדינות לתוך השמן החם (175°C) ומטגנים דקה מכל צד עד להזהבה. מצננים על נייר סופג.

לדונאטס:

מרדדים את הבצק למלבן בעובי של כ-1 ס"מ וקורצים צורה עגולה ועוד עיגול קטן יותר במרכז.

ממשיכים את הפעולות כמו לסופגניות עגולות.



סופגניות מדליקות

אופן ההכנה:

1. מרתיחים בסיר את החמאה, המלח, הסוכר והמים. עד קבלת נוזל אחיד.
2. בקערת המערבל החשמלי מכניסים את הקמח ומוסיפים את הנוזל החם. מערבבים במהירות נמוכה עד קבלת בצק פירורי אחיד.
3. מוסיפים את הביצים אחת, אחת תוך ערבוב, עד קבלת בצק אחיד.
4. מחממים בסיר כבד את השמן, כשהשמן רותח בעזרת שתי כפות יוצרים כדורים קטנים ומטגנים.
5. מוציאים בעזרת כף מחוררת מניחים על נייר סופג במקום חם.

להכנת הרוטב:

- מבשלים את כל חומרי הרוטב על להבה נמוכה כ 20 דקות עד קבלת סירופ. יוצקים מעל הסופגניות.

מרכיבים:

100 גר חמאה

קורט מלח

1 כף סוכר

1 כוס מלאה מים

1 1/4 כוס קמח

4 ביצים

שמן לטיגון

לרוטב:

1 כוס סוכר

1/3 כוס יין אדום מתוק

1/3 כוס ברנדי או רום

1 מקל קינמון

3 מסמרי ציפורן



סופגנייה הולנדית עם קצפת

סופגניות הולנדיות פריכות וטעימות
("אוליבולן" - כדורים משומנים)



אופן ההכנה:

1. מחממים סיר עם שמן לטיגון עמוק.
 2. משרים את הצימוקים ברום/ ברנדי למשך 30 דקות.
 3. מערבבים את הקמח עם השמרים, משפר האפייה, הסוכר והמלח ויוצרים גומה באמצע.
 4. יוצקים את החמאה המומסת, החלב, וקליפת הלימון אל תוך הגומה ומערבבים.
 5. מוסיפים את הצימוקים עם הרום ומערבבים עד לקבלת בלילה אחידה וחלקה.
 6. מתפיחים את הבצק כ-חצי שעה.
 7. לוקחים כף מהבלילה בכל פעם, ומטגנים בשמן משני הצדדים, עד להזהבה.
 8. מניחים על נייר סופג ומפזרים אבקת סוכר.
 9. מקציפים את השמנת עם סוכר הוניל, ומקשטים.
- כל סופגנייה במעט קצפת מלמעלה.
בתיאבון!

כמות: 20 סופגניות

מרכיבים לעוגיות:

כוס וחצי קמח לבן מנופה

חצי שקית משפר אפייה

רבע כוס סוכר

25 גרם חמאה/מרגרין מומסת

כוס מים/חלב

קליפה מגורדת מלימון אחד

קובייה שמרית או 25 גרם שמרים יבשים

כוס צימוקים בהירים

רבע כוס רום/ברנדי

קורט מלח

שמן לטיגון עמוק

לקישוט:

מיכל שמנת מתוקה

שתי שקיות סוכר וניל

אבקת סוכר

גבינה

סופגניה

סופגניות גבינה קטנות

אופן ההכנה:

1. מערבבים את גבינת הקוטג עם החמאה (אפשר במערבל עם המקצף), מוסיפים קורט מלח, סוכר, קליפת לימון, ביצה ומערבבים.

2. מנפים את הקמח ומוסיפים לתערובת. הבצק יהיה לח ורך.

3. מקמחים משטח בנדיבות ושמים מעל את הבצק. (היות שהוא לח לא ניתן לעבוד עם מערוך). משטחים את הבצק עם היד עד לעובי של 2.5 ס"מ, פלוס מינוס. מקמחים גם מעל הבצק. קורצים סופגניות עם קורצן בקוטר 5 ס"מ.

4. מחממים שמן לכ-160 מעלות או לפי העין (אפשר לשים טיפה של בצק ולראות אם השמן מבעבע). כאשר מכניסים את הסופגניות אפשר להנמיך קצת את האש, השמן עדיין יבעבע וכך צריך להיות. מטגנים כמה דקות מצד אחד והופכים. כאשר הסופגניות משחומות מוציאים בכף מחוררת ושמים מעל נייר סופג.

5. זורים אבקת סוכר ואוכלים כך או עם גלידה.

מרכיבים:

250 גרם קוטג' - (קופסה)

50 גרם חמאה - בטמפרטורת החדר

1 ביצים

קורט מלח

100 גרם סוכר

0.25 כוס/ות שמנת חמוצה - (רבע ספל)

קליפת לימון - מגוררת מלימון אחד

200 גרם קמח לבן

שמן - לטיגון עמוק



סופגניות במילוי גבינה

אופן ההכנה:

מערבבים את חומרי הסופגניות ומניחים בקירור לשעת מנוחה.
מרתיחים מים בסיר גדול ומוסיפים מעט מלח.
בידיים רטובות: יוצרים כדורים בגודל כדורי פינג פונג, מעבירים לסיר המים הרותחים ומבשלים כ-10 דקות.
במקביל מחממים על אש קטנה את חומרי הציפוי במחבת, שימו לב לא לשרוף.
מצפים את הכופתאות בפרורי האגוזים.

ההגשה:

מגישים חם עם כפית אחת של דבש, על כל כדור כפית דבש או מעדן פרי בטעם שונה: דבש פרחי בר, דבש הדרים, דבש שיזף, דבש פרחי הדרים, מעדן פרי משמש, פירות יער, תות.

אפשר לגוון עם הגשת שמנת חמוצה כתוספת לצד הכופתאות.

לסופגניות:

600 גרם גבינה לבנה כחושה, לא גבינה רכה.

3 ביצים

3 כפות סוכר חום

4 כפות קמח מחוקות

4 כפות סולת

כף תמצית וניל

כפית תמצית רום

גרידה מלימון אחד

לציפוי:

50 גרם חמאה

כוס פירורי אגוזי מלך.

סופגניות מהירות חלביות

אופן ההכנה:

לערבב בקערה את כל החומרים לסופגניות. לחמם שמן עמוק בסיר רחב ושטוח. לקחת כף גדושה מהבלילה ובעזרת כף נוספת החליקי לתוך השמן החם. מטגנים את הסופגנייה משני צידיה. מוציאים את הסופגניה בעזרת כף מחוררת ומעבירים למגש מרופד בנייר סופג. מזריקים ריבה לתך הסופגניות ובזקים אבקת סוכר. מגישים חם.

מרכיבים:

1 ¼ כוסות קמח תופח

1 גביע לבן או אשל

1 ביצה

2 כפות גדושות סוכר

1 כפית תמצית רום

קורט מלח

קורט אבקת סודה לשתייה

ריבה למילוי אבקת סוכר לזרייה

שמן לטיגון.





רוצים להכין בבית סופגניה "כמו של פעם", כזו שתחזיר אתכם לילדות? זו הסופגניה שלכם

סופגניה נוסטלגית

איך מכינים?

1. לשים את כל מרכיבי הבצק במיקסר, עם 00 לישה, עד 6 דקות). אם הבצק יוצא דביק מאד, אפשר להוסיף לו מעט קמח.
2. שמים את הבצק בקערה משומנת. מכסים בניילון נצמד ומניחים במקום מעט מחומם. מתפיחים כשעה וחצי - עד שנפח הבצק מכפיל את עצמו.
3. אחרי חצי שעה לשים היטב את הבצק במשך כמה דקות, ואז יוצרים סופגניות. מניחים כל סופגניה על ריבוע נייר אפיה, ומתפיחים חצי שעה נוספת.
4. מחממים שמן לטיגון עמוק. מכניסים כל סופגניה לשמן יחד עם נייר האפיה. מוציאים את הנייר (הוא מתקלף מעצמו) וממשיכים לטגן את הסופגניה, 4 דקות מכל צד. מוציאים את הסופגניות למגש עם נייר סופג, ומחכים שיתקררו.
5. אחרי שהסופגניות מגיעות לטמפרטורת חדר, ממלאים אותן בכל מילוי שרוצים, ומקשטים באבקת סוכר.

מה צריך?

לבצק:

- 4 כוסות קמח שמרים

- 2 ביצים שלמות + 3 חלמונים

- 2 כפות שמן

- 4 כפות סוכר

- 1/2 כפית שטוחה מלח

לטיגון: שמן קנולה לטיגון עמוק

למילוי: ריבה / שוקולד / כל מילוי שאוהבים

לקישוט: אבקת סוכר

מתכון לעוגיות סביבון

טכניקה לקישוט עוגיות, שמתאימה לכל רמה ולכל גיל, ויכולה למלא שעת תעסוקה נחמדה עם הילדים. קבלו מתכון מיוחד לחנוכה

מצרכים ל"רויאל אייסינג"

לזילוף על העוגיה:

1 חלבון ביצה

+1 כוס אבקת סוכר

חצי כפית תמצית וניל

1 כפית מיץ לימון

אופן הכנת הקרם והקישוט:

1. שמים את החלבון בקעריית מוסיפים את הוניל והלימון.

2. מתחילים להוסיף את אבקת הסוכר-בהתחלה כוס אחת, ולאחר מכן כפית אחר כפית, עד לקבלת סמיכות מתאימה לזילוף. כדי לדעת מה הסמיכות המתאימה, מזלפים עם כפית פס צר על צלחת, ורואים שהוא נישאר יציב ולא משתטח מדי.

3. מחלקים את הקרם לקעריות, בכל קערית שמים טיפטיפה צבע מאכל ומערבבים.

4. מכניסים את הקרם לשקיות זילוף (אפשר בהחלט להשתמש בשקיות סנדוויץ) בדרך הבאה: שמים את השקית בכוס, כששולי השקית הפוכים על דפנות הכוס, כך שהשקית נתמכת, ואז קל להכניס את הקרם לתוכה. קושרים, וגוזרים חור קטן מאוד בפינת השקית.

5. מזלפים את שולי העוגיה (הקונטור), ואז ממלאים בתנועות פסים. את הרווחים ממלאים בעזרת קיסם.

6. מניחים בצד לייבוש חלקי (15-20 דקות)

7. מציירים ומקשטים כל העולה על דעתכם!

8. מניחים לייבוש מלא-כמה שעות.

מרכיבים לעוגיות:

2\3 כוסות קמח

220 גרם חמאה\מחמאה

200 גרם (כוס) סוכר

1 ביצה

1 כפית תמצית וניל

קורט מלח

אופן ההכנה:

1. מערבלים חמאה וסוכר.

2. מוסיפים ביצה ווניל ומערבבים.

3. מוסיפים קמח ומלח ומעבדים קצרות לבצק.

4. מרדדים בין שני ניירות אפיה לעובי של 3-5 מ"מ.

5. קורצים צורות (אם הבצק רך מדי, מכניסים למקפיא לרבע שעה).

6. אופים ב170 מעלות-13 דקות (הזמן משתנה מתנור לתנור), או עד להזהבה קלה של העוגיות.

7. מוציאים מהתנור ומניחים לצינון.





סְפִינְג'

סְפִינְג'

סופגניות מרוקאיות סופר טעימות

אופן ההכנה:

שמים בקעת המיקסר עם וו לישה קמח, שמרים ומלח. מערבבים ותוך כדי מוסיפים את רוב המים. מוסיפים את יתרת המים לפי הצורך. ממשיכים לערבב כ-5 דקות עד קבלת בלילה סמיכה וחלקה. מכסים את הקערה בניילון נצמד ובמגבת מטבח ומשהים לתפיחה במקום חמים כשעה. מערבבים את הבצק בידיים להוצאת האוויר, מכסים ומתפיחים שוב. לקראת סיום התפיחה מחממים את השמן. בידיים משומנות נוטלים חופן בגודל מנדרינה מהבלילה. יוצרים במרכז חור ומותחים בעדינות את השוליים לצדדים עד קבלת צורת עיגול עם חור. מטגנים בשמן חם (175 מעלות) משני הצדדים עד להזהבה. הבצק תופח מאוד בזמן הטיגון וזה בסדר. מוציאים ומניחים על נייר סופג. בוזקים אבקת סוכר ומגישים חם.

מרכיבים:

- 1 שקית (1 ק"ג) קמח לבן
- 1 שקית (50 גרם) שמרית או 17 גרם שמרים יבשים
- 1 כף מלח
- 1/2 כוס (100 גרם) סוכר
- 3 1/2 כוס (840 מ"ל) מים
- שמן לטיגון עמוק
- לקישוט: אבקת סוכר



ספינג'ים בטעם של פעם

כמות: 25 סופגניות

3. לשים את הבצק בתנועות של הרמת הבצק, מתחתית הקערה כלפי מעלה.

4. מוסיפים את יתרת המים, וממשיכים ללוש על לקבלת בצק אחיד, אך מעט נוזלי.

5. מכסים את הקערה בניילון נצמד ומתפיחים במשך כחצי שעה.

6. כעבור חצי שעה, לשים את הבצק שוב (להוצאת האוויר), מכסים את הקערה בניילון נצמד ומגבת, ומתפיחים שנית.

7. כאשר הבצק תפח, מחממים את השמן בסיר עמוק ורחב, טובלים את הידיים בקערית עם שמן, ויוצרים מן הבצק כדורים בגודל קלמנטינה.

8. בעזרת האצבעות, מחוררים חור בכל כדור ומותחים לצדדים עד לקבלת צורת טבעת, ומניחים בשמן הרותח.

9. מטגנים עד להזהבה, טובלים בסוכר ו...

מה שנשאר זה להתענג!
בתיאבון...

לבצק:

1 קילוגרם קמח מנופה

חצי כוס סוכר

800 מיליליטר מים פושרים (בערך 3 וחצי כוסות)

חצי כפית מלח

שקית שמרית

לטיגון:

ליטר וחצי שמן

אופן ההכנה:

1. בקערה גדולה ורחבה, מערבבים יחד את הקמח והשמרית.

2. מוסיפים סוכר, מלח וחצי מכמות המים הפושרים.

סדר הדלקת נרות חנוכה

לפני ההדלקה מברכים:

ברוך אתה יי אלהינו מלך העולם
אשר קדשנו במצותיו וצונו להדליק נר (של) חנוכה.
ברוך אתה יי אלהינו מלך העולם
שעשה נסים לאבותינו בימים ההם בזמן הזה.

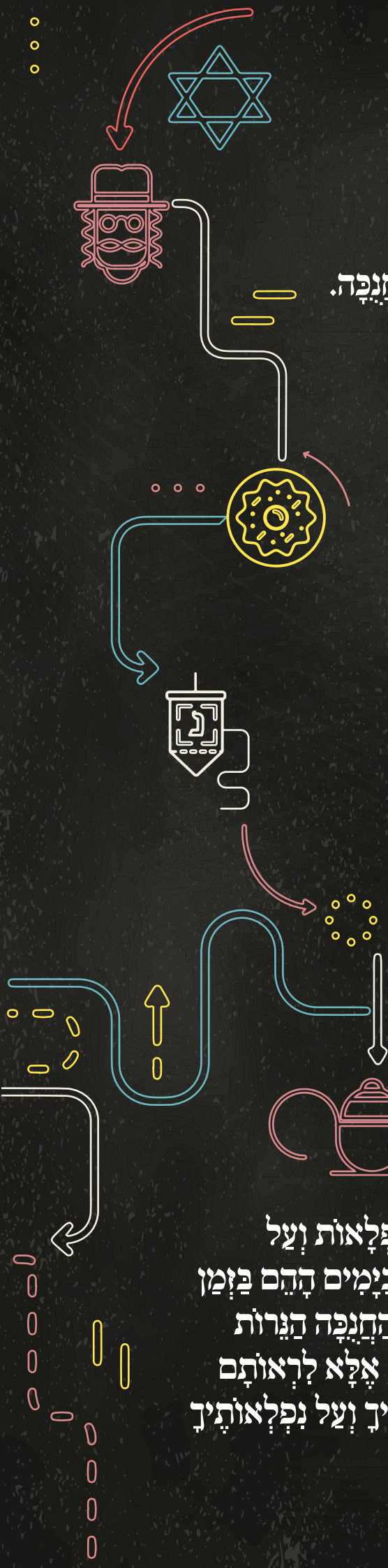
בלילה הראשון מוסיפים:

ברוך אתה יי אלהינו מלך העולם
שהחיינו וקיימנו והגיענו לזמן הזה.



אחרי ההדלקה שרים:

הנרות הללו שאנו מדליקין, על הנסים ועל הנפלאות ועל
התשועות ועל המלחמות, שעשית לאבותינו בימים ההם בזמן
הזה, על ידי פהניך הקדושים. וכל שמונת ימי החנוכה הנרות
הללו קדש הם ואין לנו רשות להשתמש בהם, אלא לראותם
בלבד, כדי להודות ולהלל לשמך הגדול על נסיוך ועל נפלאותיך
ועל ישועתך.



מעוז צור

מעוז צור ישועתי לך נאה לשבת.
תפוז בית תפלתי ושם תודה נזפת.
לעת תכין מטבח מצר המנפת.
אז אגמור בשיר מזמור תנפת המזפת.

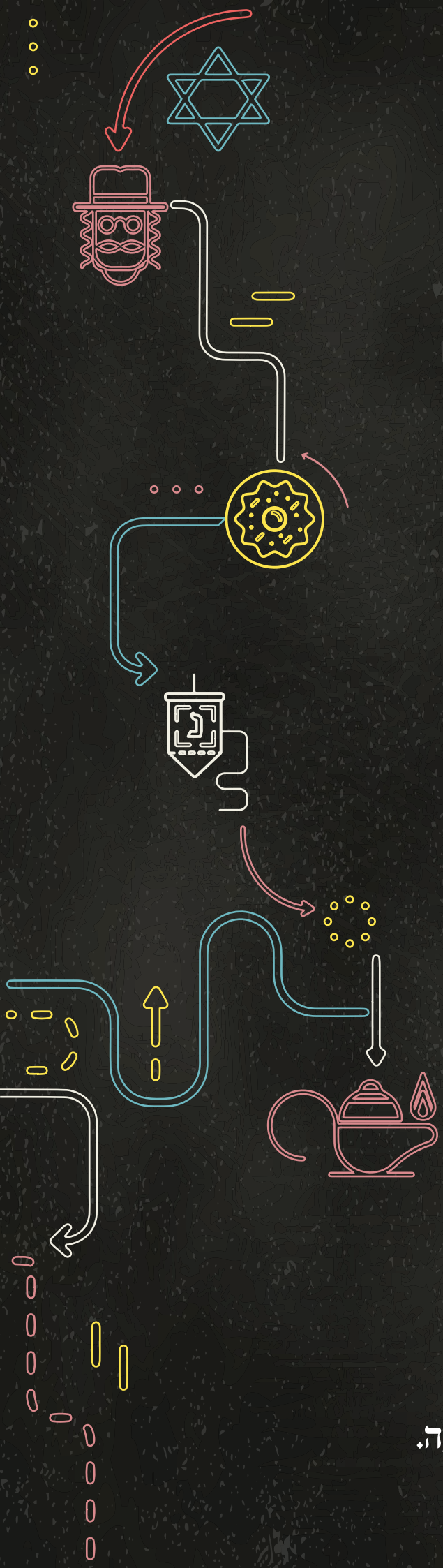
רעות שבעה נפשי ביוזן כחי פלה.
חיי מרוז בקושי בשעבוד מלכות עגלה.
זכידו הגדולה הוציא את הסגלה.
חיל פרעה וכל זרעו ירדו כאבן במצולה.

דביר קדשו הביאני וגם שם לא שקטתי.
זבא נוגש והגלני. כי זרים עבדתי.
ויין רעל מסכתי פמעט שעברתי.
קץ פבל, זרפבל, לקץ שבעים נושעתי.

פרות קומת ברוש, בקש אגני בן המדתא.
ונהיתה לו לפח ולמוקש וגאנתו נשפתה.
ראש ימיני נשאת ואויב שמו מחית.
רב בניו וקניניו על העץ תלית.

יונים נקבצו עלי אזי בימי השמנים.
ופרצו חומות מגדלי וטמאו כל השמנים.
ומנותר נקננים נעשה גם לשושנים.
בני בינה ימי שמונה קבעו שיר ורננים.

חשוף זרוע קדשך וקרב קז הישועה.
נקם נקמת דם עבדיך מאמה הרשעה.
כי ארכה לנו השעה ואין קז לימי הרעה.
דחה אדמון בצל צלמון, הקם לנו רועה שבעה.



הידברות מאחלת לכם -
חנוכה שמח



עיצוב גרפי פועה: 052.765.7560

