ספתח
דבר המערכת

מחלקת מחשוב ודיגיטל
דבר המערכת

ברוכים הבאים לגיליון הראשון של "כנס נשים" – מגזין חדש לנשים, שנולד מתוך רצון עמוק לתת במה לקול הנשי, לסיפורים שלנו, לחוכמה שבין השורות ולמקום שבו נוכל לצמוח יחד.

אנחנו חיות בעולם מהיר, עמוס ולעיתים גם מבלבל. כל יום מביא איתו אתגרים חדשים, שאלות ללא תשובות ברורות, ולפעמים – גם הרבה בדידות. דווקא בתוך כל זה, אנחנו מאמינות שיש כוח עצום בשיח אמיתי, בהקשבה ובשיתוף. לכן החלטנו להקים מגזין שלא רק מספר – אלא גם מחבר.

"כנס נשים" הוא לא רק מגזין – הוא גם קהילה. קהילה שבה כל אישה יכולה למצוא את מקומה, לשתף את מה שעובר עליה, ולדעת שהיא לא לבד. כאן תמצאו כתבות, ראיונות, טורים אישיים, המלצות, מתכונים, טיפים ועוד – הכל נכתב מתוך הבנה שכל אחת מאיתנו מביאה לשולחן משהו ייחודי, ושכל קול חשוב.

אנחנו מזמינות אתכן להיות חלק מהמסע הזה – לקרוא, להגיב, לכתוב ולהשתתף. המגזין הזה שייך לכולנו, והוא יהיה הכי טוב כשכל אחת תתרום את הקול שלה.

תודה מיוחדת לכל מי שהאמינה בנו, לכל הכותבות שהצטרפו אלינו ולכל הקוראות שבחרו להיות חלק מהסיפור.

בואו נתחיל.

מערכת "כנס נשים"

מערכת "כנס נשים"
מחלקת מחשוב ודיגיטל
מערכת "כנס נשים"
מחלקת מחשוב ודיגיטל

רבע קודם

יום עיון לרופאות

בשיתוף משרד הבריאות

ובשיתוף עמותת "נשים ברפואה"

ביום שלישי, ה' בניסן תשפ"ה, 15 באפריל 2025

בשעה 08:30 בבית הכנסת הגדול בירושלים

יום עיון לרופאות

בשיתוף משרד הבריאות

ובשיתוף עמותת "נשים ברפואה"

ביום שלישי, ה' בניסן תשפ"ה, 15 באפריל 2025

בשעה 08:30 בבית הכנסת הגדול בירושלים

מפגש בשלוחת הבחורים

מפגש • סיום בשלוחת הבנים

ט ב ת

שכנת מבוגרת ותמיכה בשלוחת הבחורות

א ד ר

כנס השנה של האחות "עשור בטיפול" עשור

ניסן

טיול יחד שנתי בשלוחת הבנים והבחורים

כנס נשים שנתי בשלוחת הבחורות

מפגש הורים בשלוחת הצעירות

חדש על המדף

ההיסטוריה של הפטנטים – מי המציאו, ומי נשכח מהדפים

מאת: ד"ר אביגיל שפירא

הוצאת "ספרי אבן ואש"

מספר העמודים: 312

מחיר: 89.90 ש"ח

ההיסטוריה של הפטנטים – מי המציאו, ומי נשכח מהדפים

מאת: ד"ר אביגיל שפירא

הוצאת "ספרי אבן ואש"

מספר העמודים: 312

מחיר: 89.90 ש"ח

בשורה טובה

סליחה אשר להתייעץ

הלכה למעשה

אבי ה' השקיר

קנסם אבד שנים

פינת זיכרון

מה אוכלים היום

קציצות אפונה אפויות וטעימות

200 גרם אפונה קפואה
1 תפו"א
1 קישוא
1 בצל
3 כפות קוואקר
2 ביצים
1/3 כוס שמן זית
חופן פטרוזיליה/ שמיר/ כוסברה
מלח פלפל

לציפוי: צלחת עם שומשום ופירורי לחם

הוראות הכנה:

מבשלים את האפונה עם מים עד ריכוך במשך כחצי שעה
מסננים ומעבירים למעבד מזון
מוסיפים את שאר החומרים מלבד חומרי הציפוי וטוחנים לעיסה אחידה
מכינים קציצות ומצפים בפירורים והשומשום
מניחים על תבנית משומנת

ואופים בחום בינוני **15 דק'** עד השחמה

בתאבון!!!



יש למה לחכות!!!

הקו החם שלנו עומד לעבור שדרוג משמעותי למענכם
פרטים יבואו...

איש את רעהו יעזורו

עט אחד של יומירה 40 מ"ג
למסירה באשדוד:
058.327.0950

למסירה מטוטרקסט 2.5 מ"ג
ובנוסף מספר חפיסות של
רינבוק 15 מ"ג
במחיר של 100 ש"ח לחפיסה
לפרטים: 050.415.0502

מזרק אחד של אמגויטה
(מקבילה של יומירה)
40 מ"ג בירושלים.
לפרטים: 02.642.7965