

טעמים וניחוחות fe התחזקות



מה הטעם
שלך באופנה?
6 הופעות
לבחירה

כשהמטבח
הפק לבנה
שלהן:
אמנות בשיתופים
אישיים

חזש במאכין!
סיפור
בהמשכים
מאת הסופרת
חירה רביר

ראש מאשה:
מבחר רעיונות
לצינוב שולחן
החא עם מתנה
להזפסה ביתית



דבר העורכת:

אני גם רוצה להידבק

המחזור החגיגי הקרוע שלה, הבכי החרישי בתפילות צרובים לי עד היום בדיכרון.

אני לא יכולה לשכוח את האישה המופלאה הזו שכל כולה הייתה שקועה בתפילה. היא בכלל לא ידעה מה היא חוללה בשורות מאחוריה, כשעיני כל הצעירות נשואות אליה, להשתוקקות הכל כך אותנטית שלה ולכוונה המהורה הזו שאי אפשר 'לשחק'. היא הייתה בוכה כמו בת לאבא, כמו מישהי שבאמת עומדת למשפט. וכולנו הצעירות מאחוריה מקבלות המחשה מרגשת ליום הענק הזה בו הכל יקבע ויכתב.

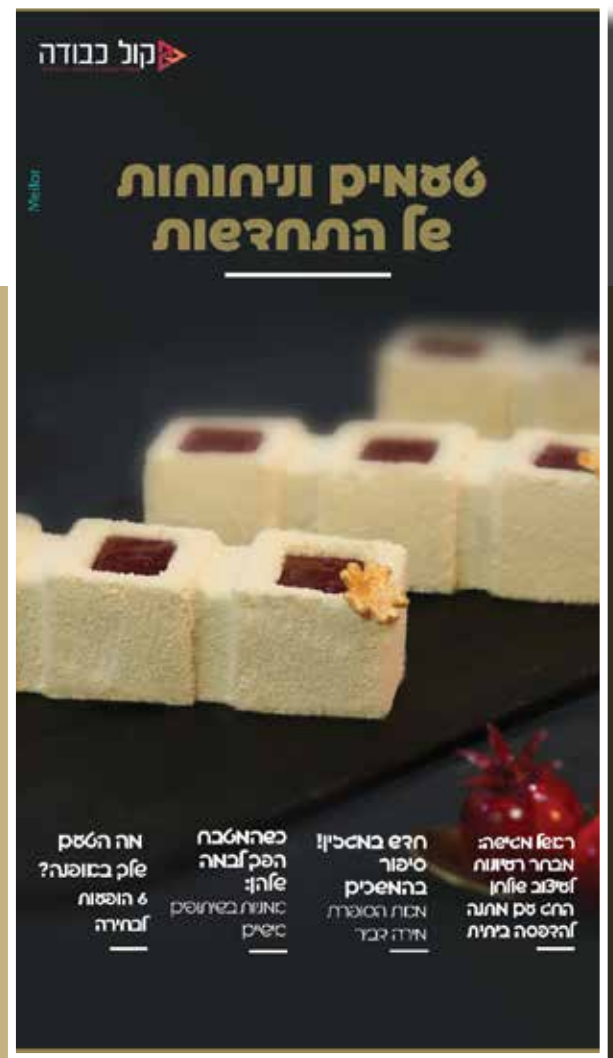
היא הדביקה את כולנו בכוונה. האדוות שנוצרו מהתפילות שלה ימשיכו במעגלי ענק גם השנה, כשאני ועוד עשרות נערות מהשורות האחוריות בעזרת הנשים, רובנו היום כבר אמהות לכמה קטנטנים. נשב בבית ונתפלל עם העוללים הרכים, אני בטוחה ששוב התמונה שלה תצוף לנו בדיכרון. מעגלי ההדבקה שלה יכולים להיות כל כך רחוקים, עד שיהיו רבות שלא יידעו מי הראשונה בשרשרת ההדבקה שהדביקה אותן...

כשזכרתי בה חשבתי לעצמי, מתי בפעם האחרונה הדבקת מישהי? בחיוך, בתקווה באמונה או בחוויה של התפתחות... כי אפשר וכדאי להדביק, בלי לדעת... אז אם כבר להדביק, שיהיה בדברים טובים. הלוואי ונזכה להדביק ולהידבק וששרשראות ההדבקה האלו יהיו ארוכות ארוכות...

צוות אתר 'קול כבודה' שמח להגיש לכן מגזין מלא בטעמים וריחות התחדשות. הקורונה לקחה לרבות את הטעם ואת הריח החדש שרק התחיל וכבר נמוג ו'נסגר'. המעלה היא שכשאין טעם אנחנו יכולות לבחור טעם באמצעות דמיון מודרך קצר ובמקביל לנסות להריח את ה'חדש' הזה בדרכים יצירתיות כשהמגזין יעזור לך לעשות זאת בצורה מושלמת.

שלכן,

ברני וצוות האתר



תמונת שער: מרים אלחדד

עיצוב גריד וקרייאתיב: Meitar

קונספט ועריכה ראשית: ברכי שגב

עורכת משנה: אביגיל קופשטיין

מנהלת מחלקת שיווק: דבי פרוש

מתכונים: מרים אלחדד, מירב מלכה,

לירז טרבלסי, סיון לוי.



השנה הזו הולכת להיות פרפקט

פרפקט מתרגשת להציג
קולקציה אביזרי שיער סתיו- חורף 2020
עכשיו באתר ובנקודות המכירה

קשתות, סיכות, גומיות, סרטים ואביזרים לאירועים.
כל פריט, הופעה בפני עצמה.

לרכישה באתר: perfectaccessories.co.il

PERFECT
ACCESSORIES

וואטספ: 050-413-2024 | **טלפון:** 02-5609595 | **לקטלוג:** perfect@perfect-accessories.info

אביזרי שיער לשבת, יום יום ואירועים | תיקים ומתנות לכלות ונערות | מארזי מתנה ליוולדות | סטים אקסקלוסיביים לתינוקות וילדים

וגעני אישי

פתחיזי

נעמה

ובנשימה שאני כל כך מתאמצת לקחת עמוק לריאות לפני שגל כעס שוטף וסוחף בלי שליטה,

או בניסיון לאסוף את חוץ המחשבה האבוד של תפילת מנחה בין צעצועים מפוזרים, עם עין אחת על התינוק שזוחל לצינור המים במרפסת, ושתי ילדות שמחליטות ממש הרגע לריב...

המלך בא, ואנחנו לא תמיד מצליחות לפנות ערב לדרך ועט של חשבון נפש. לפעמים זה רק בכי כזה, שמתגלגל בגרון, עייף ומבולבל, וגם הבכי הזה, עם הדאגה שלנו מה יהיה, והפחד מהכותרות המאיימות בעיתון, והתסכול על הרצוי, המצוי, ומה שביניהם, גם הבכי הזה הוא תפילה.

ואפשר לקחת את הבכי הזה, שנבכה מאליו, ולהוסיף לו תפילה לגילוי כבוד שמיים במהרה. ואיזה מין חוץ של אהבה אז נקשר לו, מעמקי יום של חולין, אליי שער השמיים.

אז אל לנו לחכות לשעת כושר שתבוא. במקום זה, נהפוך רגעים של יומיום לרגעים של קרבת אלוקים.

שכינה באה לשרות בביתנו, ובליבנו, ואנו רק צריכות לתפוס בשתי ידיים את הרגעים האלה, בתוך המרוץ, לתפוס את המרוץ עצמו, שכל כולו מרוץ מופלא של אישה יהודייה, ואותו להגיש מנחה למלך.

וברגעי החסד שבאים עלינו, כשמזדמן לו קצת שקט בתוך ההמולה, זה הזמן למחשבה טובה, וקבלה קטנה ומרוממת של המלכת השם.

המלך בא. כמה זקוקות אנו לקרבתו. הלב ער, ומרגיש, וקול דודי דופק, מבקש פתחי לי....

ביום אחד כזה עמוס בעבודה, עברתי לי ליד החלון הגדול במשרד, החלון ההוא שצופה אל חצר העישון של הקומה, וראיתי שבדיוק מתקיים בחוץ מניין של מנחה על פי נהלי התו הסגול. אז התקרבותי קצת כדי לנסות לקלוט איזה קדיש או ברכה, ופתאום שמעתי את הצעקה - -

"ה' ה', קל רחום וחנון....."

זכו הגברים, וסדר י"ג מידות מתוקן להם בתחנון, אבל כשאישה כמוני שומעת את המילים האלו, המחשבה שעולה מיד היא "סליחות".

ובתוך המשרד, על יד המחשב, נרעד לו פתאום מיתר בלב.

אלול. המלך בא לשדה.

ואין מה לחכות לשעת השקט, כי תסמכו על היצר, היא לא תגיע גם כשחנוכה יחלוף.

אין מה לחכות שיתקרב, שיהיה כבר ממש רציני ככה, הדקה התשעים של עשרת ימי תשובה,

כי תסמכו על השטן שגם אז ימלא את סדר היום במטלות וטרדות ושאר עיסוקים.

המלך מגיע, כאן ועכשיו.

ואני בוחרת להמליך אותו עליי - כאן ועכשיו והרגע.

ממליכה את ה' בשימת לב אל מול שיחת חולין שכמעט מתחילה להתגלגל באמצע ישיבת עבודה מעורבת משתתפים. לוקחת לי רגע של עצירה, של זהירות, מציבה לי חומה של זהב ואבנים טובות, ושומרת את נפשי בתוכה. טהורה.

בריליאנט סימן לשנה טובה



סכו"ם דגם קוברה
30 חל'
279 ₪ 338



נוסות קריסטל כל הדגמים
255 ₪ 388



מערכות אוכל דגם פיליי
18 חל'
449 ₪ 588

קו מוצרים חדש ויוקרתי מבית בריליאנט עכשיו בכל החנויות המובחרות, מגוון מוצרי פרימיום איכותיים שייפארו את ביתכם ואת שולחן החג!

מבצעים מיוחדים לקראת ראש השנה



כלי
אקריליק



תמונות
גובלן



כלי
הגשה



קריסטל
24%



סט
סכו"ם



מערכות
אוכל



לבירור הסניף הקרוב חייגו : 072-3969416

אוהבת מתכונים?
אוהבת להבין את מא-
חורי הקלעים של עולם
הקונדטוריה? הרשמי
כאן לקבלת סרטון
נים ומתכונים והרבה
הרבה ידע...



מאת: מרים חדד

מוס דבש ותפוחים מקורמלים בקישוט ג'לי רימונים

מתכון קצת יותר מורכב אבל שווה כל ביס. אם אין לך כוח להתקשקש שימי את המוס בכוסות. אם תוסיפי לו גם את התפוחים המקורמלים בכלל יצא מדהים.

לג'לי רימונים

300 ג' מיץ רימונים 100% פרי
60 ג' סוכר
4 ג' אגר אגר (ניתן לרכוש בחנויות
המתמחות)
2 ג' ג'לטין +12 ג' מים.
מעט צבע מאכל אדום

אופן ההכנה:

ממיסים ג'לטין במים. מערבבים אגר אגר עם מעט סוכר. מחממים את המיץ רימונים עם הסוכר הנותר. מוסיפים אגר אגר עם הסוכר ומביאים לרתיחה. מורידים מהאש ומוסיפים מיד את הספוג שנוצר מהג'לטין. מוסיפים צבע מאכל. מערבבים היטב. שופכים על החורים שבקינוח הקפוא.

למוס דבש

200 ג' חלב או חלב סויה
140 ג' דבש
80 ג' חלמונים (4)
10 גרם סוכר
8 ג' גלטיין מומס ב48 ג' מים
200 ג' שמנת מתוקה או צימחית.

אופן ההכנה:

מחממים חלב ודבש. טורפים חלמונים וסוכר. שופכים חלב על החלמונים ומחסירים לאש עד להסמכה קלה. (83 מעלות) שופכים על הגלטיין שספח את המים. טוחנים. מקררים. מקציפים שמנת להקצפה במרקם יוגורט (הקצפה קלה) ומאחדים. שופכים לתבנית רצויה חצי גובה. שמים תפוחים מקורמלים ומוסיפים מוס עד למעלה. מקפיאים לפחות 6 שעות בהקפאה עמוקה

לתפוחים מקורמלים

3 תפוחים חתוכים לקוביות קטנות
100 ג' סוכר (3/4 כוס)
15 ג' מרגרינה/חמאה

אופן ההכנה:

ממיסים סוכר וחמאה עד להוצרות קרמל. מוסיפים תפוחים ומקרמלים על אש קטנה כמה דקות עד שהתפוחים רכים.

לקישוט

ציפוי ספריי שנותן את המראה הקטיפתי
0 ג' שוקולד לבן
200 ג' חמאת קקאו

אופן ההכנה:

ממיסים שוקולד וחמאת קקאו ומרססים עם מרססת על הקינוח הקפוא.

מה אחרנו מהקורונה?

אחירון ההכפלה בככיות

חנה קוריץ

הדבר הנורא בקוביד 19 הנגיף ממשפחת הקורונה שהוא כל הזמן משכפל את עצמו. וככה ההדבקה של הנגיף הזה היא חסרת תקדים.

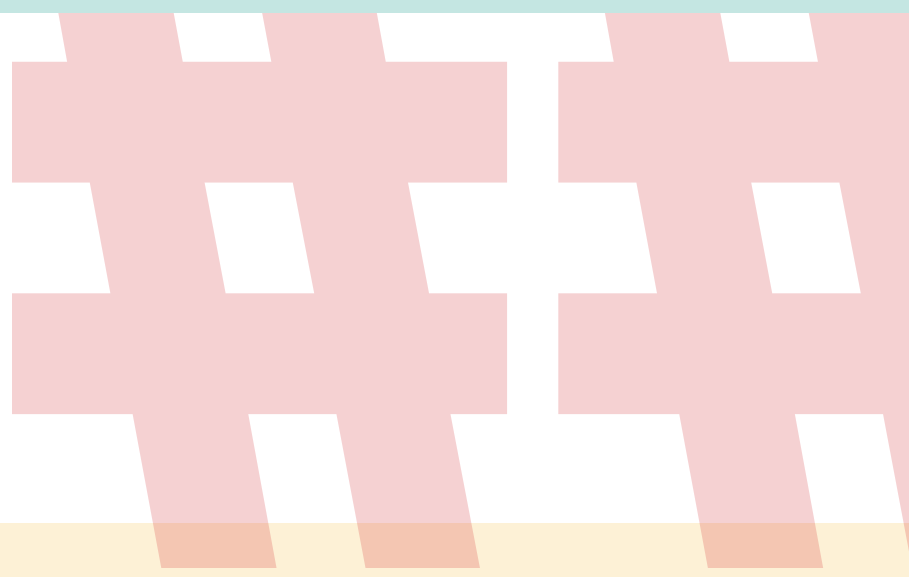
בתפיסה הקבלית מזהים תמיד כיצד דברים מנוגדים ניצבים האחד כנגד השני. צד הקדושה כנגד הסטרא אחרא. כמו שנאמר בקהלת: זה לעומת זה עשה האלקים. וממה שמתגלה ניתן להבין מה הנוסחה להכריע את המערכה.

כשהתחילה הקורונה, חשבנו לעצמנו, משהו מסין הרחוקה? מתי הייתי בסין לאחרונה? זה לא יחצה את קו המשווה. אחרי שבעה חדשים של טלטלת עולם, כולנו יודעים שהעולם כבר גלובלי אחד. כח של וירוס, חי דק כל כך, להרוס סדר יום עולמי, מלמד על כח הטוב. תמיד ידענו שמידה טובה מרובה. אבל מול עולם של חומרנות וכוחנות איך נוכל לנצח? והנה, מתגלה שכאשר אנחנו עושים את הטוב הנצחי, בדרך פלאית ד' יתברך מכפיל בחזקות אלף את הכוחות הטובים להכריע את העולם לכף זכות.

כמו שמובא במדרש תמורה, שנכתב על ידי רבי ישמעאל ורבי עקיבא: הקב"ה ברא כל העולם שניים שניים. זה תמורת זה, וזה כנגד זה. להודיע שכל דבר ודבר יש לו שותף ויש לו תמורה. ולולא זה לא היה זה! אילולא מוות לא היו חיים, אילולא שלום לא היה רע. לשון התנאים. לולא זה - לא היה זה! לולא הכח העצום של הטוב להנחיל מוסריות בעולם, לא היה כח של קורונה.

אנחנו בעזר ד' דור הגאולה. לפעמים מתייאשים מול כל המבול הסוחף. שנת תשפ"א עצרה את העולם. רגע, עשינו דבר קטן? אל דאגה הוא יוכפל ויועצם ויוסיף עוד. כי הוא מאור אין סוף. בהתחדשות שנת תשפ"א הבאה עלינו לטובה, לומדים את מחירון הזהב: מה שעשית בטוב - יתרבה ויתעצם עד בלי די. ובעזר ד' נכתב כולנו בספרן של צדיקים. המכריעים את העולם לכף הזכות!

שנת תשפ"א תתחדש עלינו מתוך שמחה והארה ובריאות ונחת וכל המיטב. אמן



קורונה

מספר הקורונה כמנוע לצמיחה

ראיון מרתק עם: תהילה פרידמן

**מה היו התחושות שלך,
של בני הבית סביב זה?**

ארוע רדף ארוע, כשדואגים לבריאות פחות פנויים לדאגות נוספות, עברנו שבועות של בידוד עד להחלמה ב"ה. בפועל אנחנו מסוג האנשים הלוחמים... יש ימים קשים... רגעים של חולשה ועצב אבל אנחנו מרימים עיניים ולא ידיים.

כהורים אנחנו נושאים באחריות להעביר תחושה טובה ובטוחה לילדינו גם בתקופה כזו, להתנהל באופטימיות ולזכור שיום אחד הם יזכרו בתקופה הזו ואני רוצה לקוות שגם מההתמודדות הזו הם ישאבו כוח.

**איך מתרוממים ומצמיחים את
עצמך מתוך הכאב?**

'אמונתך בלילות' זו בעיקר עבודה קשה... כל מה שיכול לעזור לנו לחזק את הביטחון בה': לימוד, האזנה לתורה, ובעיקר דיבור ותפילה.

חשוב לא לאפשר למחשבות של אשמה לתפוס אותנו, ולאפשר את המרחב לכל אחד להתמודד בדרך הייחודית לו... וגם דמעות הם דרך.

מישהו נתן לי טיפ נהדר ואמר לי: קחי יום אחד קבוע בשבוע ותחליטי שזה יום שיש בו רק מחשבות חיוביות, ביום הזה תאמיני באמת שיש לך את כל הבריאות, המשאבים, הכסף, והתמיכה ליצור ולעשות.

זה יום רק להשראה ביום הזה את צריכה להאמין ששום דבר לא מעכב אותך מליזום.

וכל הבעיות שיש ימתינו למחר ויטופלו בכבוד...

לקחתי את הטיפ הזה ברצינות. וכבר הרחבתי אותו ליומיים בשבוע

מנופש פיזי לנופש רוחני - למשפחת פרידמן היה עד לפני מספר חודשים עסק בתחום התיירות. הם הפעילו מלונות כשרים בחו"ל

אך לצערינו הרב הקורונה היוותה מוקש לעסק המשגשג.

אבל... דווקא משם, תהילה פרידמן ראתה צמיחה רוחנית מדהימה!

**מתי התחלת להבין שהקורונה
גורמת לכם נזק?**

כדוברי אנגלית בבית אנו קשובים וערנים לחדשות העולם. השמועות על הנגיף בוואהן שבסין החלו להעסיק אותנו וגם את התוכניות שלנו לפסח עוד בבסוף חודש טבת... תהינו מה לעשות?! הייתה לנו הרגשה שמדובר במשהו רציני והתחלנו לעשות חושבים.....היה חודש וחצי מבלבל...רגע כן נעשה נופש פסח, רגע לא. היה קשה עד בלתי אפשרי לקבל החלטות.. עד שהחליטו עבורינו.

חשבת שאולי זה יחלוף?

שלושה ימים אחרי פורים אישפזו את אמא שלי שחלתה בקורונה.. יומיים אחר כך כבר היינו כולנו חולים, בקושי נושמים וחלושים... לקח לנו כחודש לעמוד שוב על הרגליים... אז כבר הבנו שאנחנו והעולם בסיפור הרבה יותר גדול, משהו בסדר גודל עולמי.. ומה שהיה, היה. מעתה צריך לחשב מסלול מחדש

הנשים בתנ"ך הופכות להיות עכשוויות, מתוות דרך, קרובות מתמיד ונוסכות בנו הרבה כוחות.

מה התוכניות שלך לעתיד?

אני מזמינה נשים להצטרף אלי ל'מתחברת' בזום(יש מספר קבוצות של למידה)

אני מקווה להמשיך ולזכות להגדיל תורה, ומקווה להמשיך ולהפעיל תוכניות בתעסוקה כמו שאני אוהבת.

יש לך מסר לשתף את הקוראות שמתמודדות גם הן עם משבר כלכלי ורגשי בעקבות הקורונה?

אנחנו כולנו כרגע בסירה אחת, בטלטלה אחת גדולה מי יותר או מי פחות.. אך סירה יכולה לעמוד בסערות גדולות בלב ים כל עוד מים לא יחדרו לתוכה.

תעשי כל מה שאת יכולה לאטום את הסדקים! גם כשלאורה הכל מתפרק מסביב... את לא אשמה, את בתוכנית אלוקית.

תדאגי לקחת לעצמך זמן, אוויר וכל מה שעושה לך טוב. גם אם מדובר ברגעים בודדים ובחוסר אמצעים

עדיין, את צריכה לדאוג קצת לעצמך, ובימים אלו זה ממש אתגר.

אני מוצאת כי לי עוזר לקחת כמה דקות ביום לשבת ולהודות על כל מה שיש.

זה עוזר לי מאוד לחוות תחושה של מלאות ולא של חסר ולחיות בתודעת הודיה.

להצטרפות למיזם של תהילה:

TORAH4WOMAN@GMAIL.COM

054-6654511

וב"ה אני מצליחה להיות יצרנית ולפעול בכמה תחומים: אני יועצת תעסוקתית, כותבת תוכניות תעסוקה ותוכנית סיוע לבעלי עסקים, מדריכה כלות וכותבת ומלמדת שיעורי תורה לנשים...

וכשאני מסתכלת על השנה הלא פשוטה הזו שכולנו עברנו והחוקה כל כך מהשיגרה המוכרת. אני בעצמי נדהמת שאפשר אם בוחרים ומנסים למרות ועל אף הכל....

ולומדים להיעזר ולא רק לתת ושהנכסים הכי גדולים זה החברים הטובים שלך וכל מי שבחר להיות 'אנשים טובים באמצע הדרך'.

ספרי לנו על המיזם המיוחד שצמח בעקבות סגירת העסק

מתחברת" - מיזם לימוד תורה ברוח 'נשית'.

אני מאמינה כי נשים חייבות להיטען, חייבות להיות מחוברות ברמה הפנימית שלהן למאגרי כח.

קשה עד בלתי אפשרי לכל אישה לשאת את מסע החיים על כל מהמורותיו: את כאבי הלב, הצער, ההחמצות ועוד בלי חיבור לתכלית ולפשר שאותו נוכל למצוא רק בתורה ובאמונה.

אנחנו משאירות לגברים את לימוד התורה, ומחפשות לעצמינו הקלה והדרכה בכל מיני דרכים, לעיתים בשיח עם חברות, ולרוב בעולם הפסיכולוגיה. זה טוב וחשוב אך צריך לשלב את זה עם חיבור למקור חיותינו.

כי רק חיבור לתורה ייתן לנו בסופו של דבר את הכח להתקיים ולצמוח.

'במתחברת' אני לומדת ומלמדת על הנשים בתנ"ך, על הסוגיות המורכבות שלהן, על החיים שלהן ובעיקר על הנכסים הגדולים שהשאירו לנו, הנשים.

כשאני מתחברת לסיפור של נעמי אשת אלימלך... איך באמת היא שרדה את כל האובדנים האלה? ומה היא השאירה לנו לדורות? זה כוח.

איך הצליחה בת שבע לחיות בתפיסה של אם מלכות ולא בעמדה של אשת החטא?

מה גרם לתפילתה של חנה להיענות דווקא בפעם הזו?

עוד לא רשומה למגזין?

הרשמי כאן

זה בחינם!





מאת: חיה קסטיאל



קיש בצל ופטריות עם גבינת קשקבל

תבנית פאי או קיש מתפרקת בקוטר 24-26 ס"מ

לבצק פריך:

- 240 גרם קמח לבן
- 150 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
- 1 כפית מלח
- קורט פלפל שחור
- 1 ביצה
- 2 כפות מים (במידת הצורך)

למלית בצל ופטריות:

- 2 כפות שמן זית
- 4 בצלים בינוניים, קלופים ופרוסים
- סלסלת פטריות שמפיניון, פרוסות
- 2 שיני שום קצוצות דק
- עלים מ-2 ענפי טימין
- מלח ופלפל לפי הטעם
- 100 גרם גבינת קשקבל מגוררת

לרויאל:

- 250 מ"ל שמנת לבישול 15% שומן
- 2 ביצים
- מלח ופלפל לפי הטעם
- מעט אגוז מוסקט
- 1 כף קמח

לקישוט: שקדים פרוסים

אופן ההכנה:

במעבד מזון עם להב פלדה מניחים יחד קמח, חמאה, מלח ופלפל ומעבדים עד לקבלת תערובת פירורית. מוסיפים ביצה ומעבדים עד שמתקבלים גושי בצק גדולים. אם הבצק לא מתחיל להתאחד, אפשר להוסיף כף או שתיים של מים קרים ולהמשיך לעבד כרגיל. מאחדים לבצק בידיים, משטחים לדיסקית, עוטפים בנילון נצמד ומצננים במשך כחצי שעה. מרדדים את הבצק לעובי של כ-3 מ"מ ומרפדים את התבנית, תוך הקפדה על יצירה של זווית ישרה בין הדפנות לתחתית. דוקרים את בסיס הקלתית בעזרת מזלג. מצננים את הקלתית במשך כשעה במקפיא.

הכנת מלית בצל ופטריות:

מחממים שמן במחבת רחבה ומטגנים את פרוסות הבצל עד לשקיפות.

מוסיפים פטריות ושום ומטגנים על להבה בינונית עד שהפטריות מזהיבות. מוסיפים טימין, מלח ופלפל ומערבבים. מסירים מהאש, מסננים מנוזלים מיותרים ומצננים מעט בטמפרטורת החדר.

הכנת רויאל:

בקערה בינונית טורפים יחד שמנת, ביצים, מלח, פלפל, אגוז מוסקט וקמח עד שמתקבלת בלילה אחידה. מחממים תנור ל-170 מעלות.

על הקלתית הקפואה מפזרים את מלית הבצל והפטריות ומעליהם מפזרים גבינת קשקבל. יוצקים את הרויאל לאט, עד שימלא כ-3/4 מגובה הקלתית. מפזרים מעט שקדים פרוסים מעל. אופים את הקיש במשך כ-35-45 דקות או עד שהמלית מתייצבת והבצק מזהיב.

רסל אירועים מאישה:

מבחר רעיונות לעיצוב שולחן חת עם מתנה מיוחדת להדפסה ביתית

אחרי תקופה לא כק ארוכה של חוסר ודאות, ההתראעות לקראת החתים
אבוהה מאי פעם. אכ איק תשראו את אווירת החת שלכם? ובאיכה
קונספט תעצבו את השולחן? אראנו אכך השראה אארבעה קונספטים
עיצוב שולחן עם שולחנות מאים באקססוריס ממותאים ואביכריס בסטיל
הכי יוקרתי יש.

התפוח לא נופא רחוק מהעץ | קונספט התפוח

אחד הצבעים הכי אהובים והכי מרעננים הוא ירוק-תפוח. מעבר לעובדה שתפוח הוא אחד הפירות
שמככבים במקס הסימנים של שולחן החג, הצבע גם מסמל התחדשות, רעננות ושנה חדשה בפתח.
אין ספק שאחרי מה שכל העולם עבר, אף אחד לא היה מתנגד לקצת FRESH בחיים.





אז כמו שכבר אמרנו, אין ספק שהקונספט הירוק עושה הרבה כבוד לתפוח והעיצוב כולל כלי ירוק מרכזי המעניק גובה ושזור עם פרחים חיים ותפוח שמתחבר לקונספט הכללי שבחרנו.



ואם כבר עסקנו באווירה – אין כמו שלישיית נרות קטנים במרכז השולחן, הקשורים בסרט עבה ומעליהם קשירה עם סרט רפיה דק יותר, שניהם בגווי הקונספט. הנה עוד הוכחה שלפעמים הפרטים הקטנים הם אלו שעושים את ההבדל.



ואם כבר אנחנו בסעודת חג ורוצים שכל סועד ירגיש כמו מלך, דאגנו לכל סועד לפלייסמנט נחושת שמתחבר לירוק הטבעי ולסדר הסימנים בגווי הקפה, ברכון קטן ושני תפוחונים המוסיפים חן וטאצ'. גם המפית קיבלה תג מיתוג קטן שמוסיף המון יוקרה ומיתוג.

עריאתון נתן ריחו | קונספט

עוד מוטיב אהוב ומוכר מתקופת החגים הוא הרימון. הפעם כדי להדגיש את אצילות הפרי עם צבעו האדום העז, בחרנו לשמור על מראה נקי וקסום ולכן ערכנו את השולחן עם מפה לבנה בעלת הברקות קטנות.



החישוק במרכז השולחן שזור בפרחים וברימונים המתחברים עם הקונספט הכללי של עיצוב השולחן. בנוסף, הבחירה באלמנט עגול שמסמל את המחזוריות של מעגל השנה, מוסיפה תוכן וערכים לסעודה החגיגית.



להשלמת חווית האירוח, כל סועד מקבל גביע אדום עם כיתוב "שנה טובה", לוח "יהי רצון" עם ברכות הסימנים בחיתוך רימוני, ורימון שקוף וממותג מלא במיני מתיקה מופלאים.



לסיום, לא נותר גם על מפית בצבע המפה, מונחת על אנדרפלייט שקוף ויוקרתית ומעוטרת בענף רימונים מיניאטוריים שמוסיף צבע וחגיגות לצד היוקרה והמקוריות.

מחברת להתבוננות פנימית יומית



שאלות יומיות
לבדיקת התקדמות
יומית



פינת התודה
היומית



שיעור מצולם על סליחה
במתנה במייל



לקבלת סדרת וידאו
בנושא סליחה **בחינם**
לחצי כאן



להזמנות: 054-422-0025

לנשים נשואות בלבד!

4 פרקים

שמסבירים צעד אחר צעד

איך לדבר על מוגנות

עם ילדים ובני נוער

בחינם למייל שלך



אילו מקומות מועדים לפורענות?



איך לגדל ילדים עם התייחסות בריאה



4 טכניקות מעולות שכדאי ללמד ילדים



איך לזהות את הילד הנפגע

לקבלת הסדרה בחינם

לחצי כאן.

כדי לקבל ישירות למייל שלכם
שלחו את המילה "**מוגנות**"
למייל: muganut101@gmail.com

על הרבה ועל העוקף | קונספט כמכוס



כדי לשלב את החיות והיופי של הפריחה המאפיינת את העונה בשולחן החג, הצבנו שלישיית כלים שחורים ודרמטיים שזורים בפרחים צהובים ומאירים.



גם כאן בחרנו לתת לכל סועד את המקום המכובד שלו עם פלייסמנט שחור המעניק קונטרה למפה הלבנה, חבק מפיות שחור ויוקרתי ומאץ' שובב עם מיתוג ודבורה קטנה על הכוס שעושה הרבה באזז.



להשלמת המראה, וגם כי אין דבורה בלי דבש, הצבנו ברחבי השולחן צנצנות דבש אקריליות וצנצנות עם מקרונים צהובים שמוסיפים נגיעה של צבע ויופי לחגיגה.

לא הנוצץ כהב | קונספט כהב ואכזות

לסיום הגענו לקונספט המוצנץ ביותר עם הזהב המנצח שתמיד נותן לנו להרגיש בארמון מלכים ומעניק לנו תחושת יוקרה מיוחדת ואווירה עילאית מסביב.



את מרכז השולחן, קישטנו עם שני חצאי כדורי פרחים לבנים וחגיגיים, שמוצבים על אגרמלים שקופים ואקסלוסיביים. בנוסף, עיטרנו לאורך המפה בנרות, גבוהים ונמוכים, שמוסיפים עניין ומלכות לאווירת החג בסעודה.



כדי להשלים את תחושת המלכות, כל סועד קיבל אנדרפלייט יוקרתי וזהוב, מפית בד איכותית סגורה עם חבק פרנזים בגווני שמנת, ומעליה נוסח "יהי רצון" עם סדר הסימנים לנוחיות הסועדים.



ונמו שכבר הזכרנו בעבר, ואנחנו אוהבים להזכיר תמיד – כדי לקבל קונספט מושלם ותפורר מההתחלה ועד הסוף חשוב לתת דגש לפרטים הקטנים שעושים את ההבדל ומראים על חשיבה יצירתית ומעמיקה. הפעם נעזרנו בקופסאות זהב ממותגות ומלאות במיני מתיקה בתפילה שיפתחו שנה מתוקה לא פחות.

אז לאיזה קונספט הכי התחברתם? רוצים שולחן חג מלכותי ומוזהב? או אולי מלא ושזור ברימונים או תפוחים? ומה לגבי אלמנט הדבש והדבורה? לא משנה מה תבחרו – את כולם תוכלו למצוא באתר של "ראשל אירועים"

להתרשם ולקנות כך שתוכלו להיות רגועים שאת השנה הקרובה תפתחו ברגל ימין!

ועכשיו במיוחד לנשות סחלב! קובץ חינמי להדפסה בבית עם תגי מפיות חגיגיים שישדרגו לכם את שולחן החג ויוסיפו עניין והתחדשות!

רוצים לקבל את הקובץ לתיבת המייל שלכם? לחצו כאן»

הכלי העוצמתי ביותר שיעניק לילדך העצמה אישית וחברתית,
בטחון עצמי, תחושת מסוגלות ופיתוח החושים והרגש, עכשיו אצלכם בבית!

בואו לגלות את המוזיקאי

שמתחבא בילדכם

התכנית הדיגיטלית ללימוד
נגינה מאת אמן הקלידים
גלעד פוטולסקי



aryeg.studio

ועכשיו, מבצע מיוחד

30% הנחה!!

לשבוע בלבד!

לפרטים לחצו כאן <<<

לפרטים נוספים חייגו: 058-7611431

ללא צורך באינטרנט



חלת כתר דבש

החומרים:

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 ק"ג קמח מנופה | 1 כפית מחוקה מלח |
| 50 גרם שמרים יבשים/קוביה שמרית | 1/2 כוס שמן טעמון (100 מל) |
| 2 כוסות מים (500 מל!) | 2 ביצים (גודל M) |
| 1/2 כוס דבש/סילאן טעמון (160 גר) | להברשה-ביצה טרופה |
| | לציפוי-דבש וניתן לשחק עם שביבי שקדים או אגוזים |

אופן ההכנה:

בקערה לשים קמח שמרים ומים. לערבב. להוסיף ביצים. מלח. דבש. ואחרי ערבוב להוסיף באיטיות שמן ללוש במערבל 4 דק איטי ולהגביר קצב לבינוני 6 דק בלישה ביד מעט יותר קשה הבצק לא אמור להיות רך! אלא מעט קשה לשים להתפחה בטמפרטורת חדר 10-15 דק לחלק 24 כדורים של 80 גר (כדור פינג פונג) ליצור מכל 8 כדורים בצורת כתר עם חור במרכז כשצמודים אחד לשני

להתפיח כשעה/וחצי עד הכפלת נפח לחמם תנור ל 200° להבריש את הכתרים בביצה טרופה לתת גזירה לכל לחמניה או 3 גזירות קטנות כמו מקור אחרי 5 8- דק להוריד ל 180° בסביבות 15 דק עד גוון זהוב חום יפה להוציא מהתנור להבריש בדבש או סילאן ואפשר לפזר שקדים ולצונ מכניסים להקפאה של חצי שעה לפחות.

חני ברונשטיין מקיטרינג desart

050-2508666



הגרלה על אריזה מפנקת לחג מבית 'טעמון'
אולי הפעם זאת את? לחצי כאן עכשיו

רחלי גוטליב מארחת אמניות שהמטבח הפך
לבמה שלהן בימי הקורונה:



מאת: לירז טרבלסי

אורז חגיגי עם אמריות דקיקות וחמוציות

למתכונים נוספים לחצי כאן <<<

דסי קרויזר מנהלת תיאטרון פלייבק נפקא מינא מגישה:

תבתקופה הקצרה שהיתה בין שני הגלים המשתקים
בהם הבמה הפכה להיות מקום אסור, חווינו מעט
התעוררות ופתאום שוב חזרו הטלפונים, קצת בהיסוס,
אבל כן בצימאון.. כן, גם הקהל כנראה התגעגע אלינו
ורצה קצת לצחוק ולהשתחררנמהשגעון....

כך יצא שבמסגרת הקפסולות נסעתי לערוך פעילות
בצפון לחמש (!) קבוצות ברצף... (בחלוקה לקבוצות
קטנות).

באותו יום היינו אמורים לצאת לנופש כל המשפחה,
בעלי העמיס עלטנדר שכור את כל החד גדיא והיה בדרך
אלי מתוך מחשבה שכשאסיים אצטרף אליהם, נצפין
עוד ונעלה לדירה המובטחת.

סיימתי את הפעילות בשעה 4 מלאת סיפוק אבל
כשגרונני ניחר,וראשי כבד עלי, והדבר היחיד שאני רוצה
זה להגיע לדירה ולישוןווןוון...

המשך במתכון' הבא>>>

חומרים:

כוס אורז (240 מ"ל)
חצי כוס אמריות דקיקות
בצל קצוץ
חצי כוס חמוציות
חופן פטרוזיליה קצוצה
כפית וחצי מלח
2 כוסות מים רותחים

אופן ההכנה:

להשרות את האורז כ 10 דק' ולשטוף היטב
לטגן בצל בשמן, להוסיף את האמירות ולהמשיך
לטגן עד שמזהיבות קלות
מוסיפים את האורז וממשיכים לטגן מעט
מוסיפים מלח, חמוציות, פטרוזיליה קצוצה
ואת המים הרותחים
מרתחים היטב, מכסים את האורז ומבשלים על
אש נמוכה כ 20 דק'.

למתכונים נוספים לחצי כאן <<<

מאת: לירז טרבלסי

חזה עוף בסילאן על מחבת פסים

דסי קרויזר מנהלת תיאטרון
פלייבק נפקא מינא / המשך

בעלי כבר ממש קרוב, ואז אני מקבלת טלפון דחוף מרכזת שמספרת בקול נואש שהמפעילה שהיתה אמורה להגיע היום התגלתה בזה הרגע כחיובית....

צוות שלם של מורות מחכה לתוכנית שאמורה להתחיל בעוד ארבע שעות ואין תוכנית! שאני אעשה להן טובה ואארגן צוות בדחיפות כדי להגיע אליהן....

עשינו חושבים, גייסתי מהר שחקנית צדיקה מביתר שהיתה אז בסגר והצליחה להשתחל החוצה (שלוחי מצווה...), הטנדר המשפחתי עשה דרכו אל העיר הצפונית גם היא, הילדים בילו בינתיים בפארק מקומי, ואני עשיתי ריסטארט בראש והייתי צריכה לתת מופע כאילו רק עכשיו התחלתי את היום.... גם לא היה עלי ציוד מתאים כיון שבבוקר זו היתה סדנא ובערב מופע פלייבק שמצריך ציוד, גם כאן ראינו סייעתא דשמיא מיוחדת שכאשר הגענו למקום חיכתה לנו ערימת בדים חלקים וצבעוניים על הרצפה כאילו נבראה שבילנו בששת ימי הבריאה.... בדיוק מה שהיינו צריכות.

בסופו של דבר היה מופע עוצמתי מדהים ומחזק שהעלה שלל סיפורי התמודדות וגבורה והדיו חזרו אליה עוד הרבה אחרי שנרדמתי סוף סוף בדירת הנופש בצפון...

(הילדים פוצו, אל תדאגו.)

חומרים:

חבילת חזה עוף פרוס לשניצל
(בסביבות המשקל 1.200-)
רבע כוס סילאן טבעי
רבע כוס שמן זית
מלח

אופן ההכנה:

שוטפים ומנקים את החזה עוף משאריות עור ושומן
מסדרים במגש ומזלפים שמן זית, מלח, וסילאן מעסים היטב את החזה עוף ומשרים למשך כ-רבע שעה.
משמנים מחבת פסים בשמן זית ומחממים היטב בחום בינוני,
מניחים פרוסות מהחזה עוף על המחבת החמה כ 3 דק' עד שהוא נצרב מצד אחד
הופכים וצורבים כ 2-3 דק' נוספות את הצד השני
מכסים במכסה ל 5 דק' נוספות עד שהחזה עוף עשוי מבפנים (אפשר להוציא אחד ולבדוק)

אם ערתי זרקות כמה כה עולה זוי

סיפור בהנחיק/ נירה רביר

יודעת לנעול דלתות. להשאיר אנשים בחוץ. גם אם הם דופקים בפראות על השמשה.

הכל מבולבל לי. לא בטוחה מה שחור, מה לבן, ומה בשטח אפור.

שום דבר ממה שלמדנו, לא בא לידי ביטוי. מאה קיבלתי בתאוריה.

בכביש הבלמים לא עובדים לי. יש איתותים. יש מראות. והם לא נעימים לי. המוח צופר, אבל הידיים רועדות על ההגה. הכל נראה כל כך בסדר, אבל אחרי כמה מטרים אני קולטת שזאת שילדה שעברה צבע, פחחות, חידוש. לא יציבה. לא בטוחה.

"איזה פקדים אני שמה פה?", שואלת את שרה. היא חולקת איתי אופן ספייס. אבל אין לי אוויר.

"תשאלי את מוטי"

"מי זה מוטי?"

"נו. הערבליך"

"עזבי, לא מתחשק לי", הסבר זה לא רק ארבע אותיות. ה. ס. ב. ה.

זה עוד שמות עצם. הכרחיים. אולי. אבל רצף המילים לשבת, לקחת את העכבר, להדגים, לשאול, לוודא. מרגישות לי כמו תאונה.

"וואו. את מה זה מגזימה". שרה.

"אבל לא נעים לי עם כל ההתרוצצות הזאת"

"הוא עושה את התפקיד שלו. הוא הבוס. וגם את עושה רק את התפקיד שלך."

בוחנת את שרה. צדיקה הרבה יותר ממני. אולי היא יודעת?

"אבל... לא יודעת. העליזות המתפרצת הזו. צורת הפנייה הזאת. בקולניות. בחיוכים מוגזמים. לא יודעת."

"כי הוא מנסה להיות בוס נחמד", הכל כל כך ברור לה.

מקשיבה לטסטירית שלי. רוצה ברקס.

"זה חלק מהאסטרטגייה. האובר נחמדות הזו. נטו חישוב אנליטי קר. שנייה אחר כך הוא יכול לשאוג, הוא באופן כללי הכי קצר רוח שיש."

נכון. יש היגיון מסוים בדברים.

אבל הלב שלי לא אנליטי.

והוא לא יודע להסביר לי מה הוא מרגיש.

רק אימא הייתה קוראת לי חלוש.

אבא לפעמים היה קורא רחלוש.

האחיות שלי הסתפקו ברחלי. פשוט.

גם בסמינר קראו לי ככה.

חוץ מהמורות שהקפידו על רחל. רשמי. מכובד.

הרבה מחברות "הביית היהודי", מילאתי בכיתות י"ג י"ד בכתב קטן וצפוף.

תמיד ישבתי בשורה הראשונה. תמיד קרוב. לא לפספס אף מילה. אף לא אות אחת.

לכן אני זוכרת. אי אפשר לשכוח.

דיברו איתנו הרבה על בית של תורה, ועל הזכות העצומה להחזיק אברך שמקדיש את עיתותיו ללימוד.

רציתי את זה חזק. מאד. זה היה החלום הכי נוכח שלי. הדבר שהכי נכספתי אליו.

גם שיעורי בית לא שכחתי לעשות. השקעתי בלימודי תכנות יקרים מאד. הקדשתי את מוחי למדע. לא זכרתי מה זה לצאת להשתחרר, לבלות קצת עם חברות.

האושר האמיתי שלי היה, כשמצאתי עבודה במקום חרדי. גלאט.

לא יכול להיות טוב מזה, חשבתי.

כל האזהרות שהלחיצו אותנו על מקומות עבודה חילוניים, לא רלוונטים אליי.

כמה טוב ה'.

אז אפשר גם וגם. לפרנס בית של תורה. בקדושה.

כשביום השלישי, הערבליך, הבוס, נכנס למשרד בסערה וצעק

"חלוש, מה שלומך?"

זה טיפלה היה לי מוזר.

חלוש, זה רק של אימהות, לא?

שונאת את עצמי. פריכה. לא החלטית. לא



מאת: חיה קסטיאל

סורבה דובנים

חומרים:

חצי קג פרי טחון – דובננים, קיווי, תות שדה, בונה, פירות משומרים
3 כפות אבקת גלי
לסירופ:
1 כוס מים
חצי כוס סוכר

אופן ההכנה:

לבשל בסיר את הסירופ סוכר אחר כך לערבב יחד עם הפרי ולטחון היטב להוסיף את אבקת הג'לי. מעולה עם קיווי, תות שדה, אננס, בונה, קיווי, פירות משומרים וכו.

שגרה מגמגמת / לאה אייזנבך מגישה:

לקח שנים רבות עד שפתחתי את הפה.....פחדתי, הסמקתי, רעדתי, מיצמצתי בעיניים, גמרתי לאנשים ולי את האוויר - לאלו "שהקשיבו" לי. מי שלא הייתה מסוגלת זה בגלל שאני גמרתי לה את האוויר.

סוף סוף שגיליתי שעל הבמה אני מצליחה "לדבר" או בשפה תקנית יותר תקראו לזה לגמגם. אבל יום אחד גיליתי שעל במה משהוא משתחרר לי ואני מצליחה לגמגם יפה ובנעימות בהומור בשירה ולשחק "אותה" (אותי) איך ולמה גילתי שעל המבמה זה מתגמגם יותר טוב? התשובה היא ארוכה ומעניינת אבל לא אפרט כרגע. אני רוצה להחזיר אתכם לתקופתינו.....

אני לא יודעת איך לקרוא לזה - לה - לו?

גברת קורונה? כשהיא מתנשאת מעלי ומרגישה חשובה.

אדון קורונה? כשהוא משתלט עלי ומכתיב לי את החיים.

מר קורונה? כשהוא ממרר לי את מה שבקושי אני מצליחה להמתיק.

המשך במתכון' הבא <<<



— *New* —
HOLIDAYS
COLLECTION

קולקציית חגים 2020 מבית המותג סו יוניק

עכשי באתר

לקבלת הקטלוג לחצי כאן»»



משפחה שכזאת

זוגיות, הורות, לאם ולחינוך

את יוצאת מההקצריכים תתפאלי עליהם

אורל קויאר

בואו נחשוב על אותם יוצרים ה'ראיוס' בבית, שדוקא כן הולכים בתאק, והקצריכים בסדר, אין עליהם הרבה תלונות ואין הרבה בלאן מהבית ספר, מהאן או מהישיבה. מהלכבי הוצרים האלה? האם עליהם אנחנו לא צריכות להתפאול?

אחר. אבא שבשמים, תן לבת שלי ברחמים חן וחסד בעיני החברות שלה ובעיני מי שנמצא איתה'.

ריבוננו של עולם, לגבי אותו ילד שלי, יש ילד כזה טוב, כזה חמוד, כזה נחמד, אבל האמא לא יודעת כמה הילדים בחיידר או בישיבה מתעללים בו, מציקים לו, יורדים עליו. הרבה פעמים הילד הזה בבית בעצם תפס משבצת, מכירות? כל ילד בבית תופס משבצת. יש את הילד הרע, יש את הילדה הממש טובה ויש את הממש מעצבנת. דווקא אנחנו בתור אמהות יכולות מאוד לבקש מריבוננו של עולם על הילדים שלנו. אותו ילד שנראה מאוד מאוד בסדר, אנחנו לא יודעים באמת כמה הוא סובל בחיידר, בחברה בשכונה.

את האמא, את יכולה להגיד 'אבא שבשמים, הרבה פעמים אני רואה את הילד הזה כשיש מריבה עם הילדים, תמיד הוא מוותר, תמיד הוא מרים ידים, תמיד הוא פורש לפני הזמן. תן בו חוזק, תן בו עוצמות'. 'אבא שבשמים, תן לבת שלי חברה טובה, אני רוצה שיהיה לה חברות טובות, אני רוצה

וכשאני אומרת להתפלל זה לאו דווקא בצורה לקונית בהדלקת נרות שבת 'שיהיו צדיקים, שיהיו טובים, שיהיו מתוקים'. כי יש את הרגעים האלה, דווקא עכשיו בימים הכל כך מיוחדים לקראת השנה החדשה. אנחנו לא יודעים כמה הילד יודע ומבין להתפלל על עצמו, אבל את האמא, את כן מבינה את גודל ומעלת התפילה.

נדבר לדוגמה על הילדות הרגילות האלה שנראות כל כך טובות. מכירות את הילדות האלה עם הלב הטוב? 'יש לה לב זהב...', מה זה זהב, הכל בפנים חלודה מרוב שהיא נתנה את לבה ונשמתה לכל החברות שמנצלות את טוב הלב שלה והיא כל כך רוצה שיאהבו אותה אז היא נותנת ונותנת ונותנת.

זו למשל ילדה שאת צריכה גם לנסות לבקש מה 'אבא שבשמים, תאיר לבת שלי חן מיוחד, שהיא לא תצטרך למכור את כל האישייות שלה כדי שהילדות יאהבו אותה. אני רוצה שהבת שלי גם תרגיש בחברה וגם יהיה לה כיף בבית הספר או בשכונה או בכל מקום

מה זה זהב, הכל בפנים חלודה מרוב שהיא נתנה את לבה ונשמתה לכל החברות שמנצלות את טוב הלב שלה והיא כל כך רוצה שיאהבו אותה אז היא נותנת

פתאום ביום אחד, זה קורה אחרי שהלב, הלב הטוב הזה, שברו לה אותו ורמסו לה אותו, יום אחד נמאס לה מהכל.

שהיא באמת תהנה'.

הרי לא מעט מאתנו יודעות מה זה לקראת טיול שנתי כמה הלב דופק לקראת הבוקר, מי תרצה לשבת איתך באוטובוס לטיול או הבנות של הסמינר כמה הן לחוצות לילה קודם המחנה, הן מארגנות פיג'מות ודברים, האם הבנות החברות הקבוצה המיוחדת יחשבו אותי גם כחברמנית, גם יקחו אותי לחדר שלהן, האם אני גם מהבנות שאוהבים אותי או לא?

זה דברים שאנחנו בתור ילדות היינו מתמודדות איתן לבד, ואם את אמא שיודעת שיש באמת מצבים לא פשוטים עם ילדות, ולכן אחר כך לצערנו קורה כל מיני דברים כמו נשרה, עזבה, יצאה מהדרך. זה לא קורה פתאום ביום אחד, זה קורה אחרי שהלב, הלב הטוב הזה, שברו לה אותו ורמסו לה אותו, יום אחד נמאס לה מהכל.

היום בימים האלה, כשאנחנו רואות את הילדים הרכים שלנו, המתוקים האלה, נוודה לריבונו של עולם על הטוב והזכות הזו וכמובן נבקש כי שום דבר לא מובן מאליו. יש ילד או ילדה שיכולים להיראות 'התגלית' של המשפחה ופתאום ה' ישמור ולא עלינו. כל כך הרבה נשים מספרות לי: 'פתאום הילד שלי נכנס לדיכאונות' או 'פתאום הילדה שלי נכנסה לחרדות, אני לא יודעת מה קרה לה, אני לא יודעת מה קורה לי'. כל כך מפחיד. אנחנו לא רוצות לדבר על דברים כואבים כי הקב"ה מלך רחום וחנון, אבל היום זה יום שאנחנו מדברות איתו על חינוך הילדים שלנו. שיהיה להם חברה טובה, שיהיה להם אנרגיות טובות, זה לא ברור מאליו. ואת האמא, למה כל כך חשוב שאת תדברי על זה עם ריבונו של עולם? כי את הצלע השלישית, הילד לא באמת יודע מה הוא רוצה, אבל את יודעת מה טוב עבורו.

שלך, אודל

טיפול הרזיה **חינם** לקוראות "קול כבודה"

תוכנית ההרזיה של **f5** עכשיו במסלול חינמי מיוחד

בואי לצלוח את התקופה הלחוצה הזו של ההתחלות... חוסר הודאות והפחד ממה ילד יום עם תוכנית ניקוי הרעלים, שמבריא את הגוף, מרגיעה את הנפש ותרדי בה אחת ולתמיד !!!

תוכנית הניקוי בשווי אלפי שקלים, ניתנת לקוראות 'קול כבודה' ללא עלות, ודורשת רק התמסרות והשקעה!

איך מצטרפים?

- מצטרפת**
כעת לקבוצת המיילים שלנו, בה תקבלי מידי יום רעיונות, תמיכה וחיזוקים
- בונה**
לעצמך תפריט בהתאם לעקרונות ניקוי הרעלים לחצי כאן!
- ממלאת**
כל יום תפריט תכנון למחר ולידו את מה שאכלת בפועל
- שולחת**
למייל את סיכום הטבלאות בכתובת fitfive005@gmail.com

5 **אם הגעת עד כאן - צל"ש!
את זכאית לפגישה מתנה לאבחון אישי
לתהליך הרזיה מושלם!!**

**להצטרפת מיידית לחצי כאן!
בה תקבלי הדרכה ויעוץ מעשי במיוחד בשבילך.**

* ההשתתפות בתוכנית על אחריות המשתתפים בלבד. המאמנות מירה פרלמן וינית קורנברג מורידות מעצמן כל אחריות לכל נזק מכל סוג שהוא שייגרם, חלילה, למשתתפי תוכנית זו. מומלץ להיוועץ ברופא לפני ההשתתפות בתוכנית.

Merav Malka



מאת: מירב מלכה

טורטיה במילוי בצל ופטריות

חומרים:

קופסאות פטריות שמפניון
3 בצלים גדולים
ביצה
פירורי לחם
6 טורטיות

אופן ההכנה:

לטגן בצלים להזהבה ולהוסיף מעל את הפטריות.

לתיבול:

2 כפות רוטב צ'ילי
מלח
ופלפל שחור.
למלא את הטורטיה בקצה
לגגל (ולהדביק את הסיומת של הטורטיה עם מעט קמח ומים - לא חייב לסגור כך) למרוח ביצה ופירורי לחם ולטגן.

שגרה מגמגמת-

לאה אייזנבך / המשך

נגיף הקורונה ? כשהוא חמקמק ולא מצליחים לראות אותו אפילו.

שפעת הקורונה ? כשאני "מושפעת" ממנו.

השלכות הקורונה?.....

כאן אני נעצרת כרגע ולא כי נגמרו לי הכינויים...

תבינו אחד ההשלכות מהקורונה זה שאין לי למי לגמגם...

אני מתגעגעת לגמגם בפניכם, להיתקע כשאתם נוכחים, לנשום כשאתם שותפים לקושי, להתגבר ולהצליח לגמור משפטים שלמים על הבמה ולהעביר לכם כח דרך "התקיעות" שלי.

ולשיר.....ולשיר....

מה מזכיר לך "התקיעות" שלי??

אני אחליט גם במצב של היום אם אני

תקועה או נטועה ?

אני אחליט אם אני -

תקיעה תרועה.....או שברים.....

מתעניינים בפרסום

באתר

או?

במגזין

לחצו

כאן

<<



"תמיד אמרו לך שריקוד
לא מכניס כסף?"

יש לך חוש קצב וריקוד טבעיים-
אך מעולם לא מימשת את
היכולת שלך?

בואי לגלות איך לרקוד כל הדרך לבנק...

בואי להרוויח בגדול, ולהיות מורה מקצועית
ומוסמכת לריקוד כמו שתמיד חלמת

ד"ר קרן בנין רכזת תחום חרדיות במכללת וינגייט
בעלת 25 שנות ותק ומייסדת שיטת 'Bayla' מגישה לך:

התוכנית המקיפה להוראת ריקוד בשיטת Bayla!

- ✓ בתוכנית תקבלי את כל הכלים שיאפשרו לך
להרוויח בענק ממקצוע מבוקש ולהתחיל להנות
מרווחה כלכלית
- ✓ להנות ממימוש עצמי, ומעבודה מספקת ומהנה
שמלהיב אותך
- ✓ ללמד מגוון רחב של סגנונות ריקוד ולהגיע
להשגים שמעולם לא חלמת עליהם
- ✓ לקבל תעודה מוסמכת ממכון וינגייט!

*יש צורך בחיבור ל-zoom

ועכשיו מבצע חסר תקדים לשבוע הקרוב
עד **35% הנחה על התוכנית!**

והצטרפי ל- 300 הנשים
שכבר רוקדות, מלמדות, מרוויחות
ונהנות מכל רגע!

מקומות אחרונים

מלגות
למתאימות

השמה

ליווי
עסקי
צמוד



לכל הפרטים צלצלי עכשיו:

03-5189000

מחכה לך,
ד"ר קרן בנין

מאת: השפית ליאורה כהן

עוגת מוס שוקולד ונוגט

כמות לתבנית בקוטר 24 ס"מ.

צילום: אלי סגל

למוס:

- 0 מל' משקה סויה
- 3 חלמונים
- 300 גר' שוקולד מריר
- 150 גר' ממרח נוגט או ממרח חלווה
- 5 גר' ג'לטין (1 כפית גדושה)
- 60 מל' (1/4 כוס) מים פושרים
- 2 קצפת צימחית
- החומרים לשכבת הקראנץ':
- 150 גר' שוקולד מריר
- 100 גר' מחית נוגט/ חמאת בוטנים
- 3 כוסות פצפוצי אורז או קורנפלקס גרוס

לשכבת הקראנץ'

- 150 גר' שוקולד מריר
- 100 גר' מחית נוגט/ חמאת בוטנים
- 3 כוסות פצפוצי אורז או קורנפלקס גרוס

החומרים לציפוי

השוקולד:

- 200 גר' שוקולד מריר
- 200 מל' קצפת צימחית

מכינים את הקראנץ':

ממיסים על בן מארי את השוקולד והנוגט עד להמסה מלאה. מוסיפים את הפצפוצים ומערבבים היטב עד שהפצפוצים מכוסים בשוקולד. מניחים רינג גבוה או תבנית קפיצית בקוטר 42 על נייר אפייה מרפדים בשקף גבוה בצדדים. משטחים ומהדקים את הקראנץ' בתחתית הרינג. מקפיאים במשך חצי שעה. אם מכינים מנות אישיות משתמשים ברינג בקוטר 8 ס"מ.

מכינים את המוס:

ממיסים את הג'לטין במים הפושרים ומשהים 10 דקות. מכניסים למיקרו למשך 30 שניות עד קבלת נוזל שקוף. במידת הצורך מחממים עוד 10 שניות במיקרו עד שהנוזל מתקבל שקוף ללא גושי ג'לטין. ממיסים את השוקולד והנוגט על בן מארי. מכניסים את משקה הסויה והחלמונים לסיר קטן ומחממים תוך בחישה עד סף רתיחה. שופכים את תערובת החלמונים על תערובת השוקולד ומשהים במשך חמש דקות. מערבבים היטב לקבלת מסה חלקה ומוסיפים את הג'לטין המומס. בוחשים היטב. מקררים לטמפרטורת החדר. מקציפים את השמנת לקציפה רכה. ומערבבים עם מסת השוקולד. יוצקים על תחתית הקראנץ' ומקררים במשך חמש שעות להתייצבות. אם מכינים מנות אישיות יוצקים לתבנית הסייליקון ומעבירים להקפאה למשך שלוש שעות לפחות. מחלצים מהתבנית ומניחים על עיגולי הקראנץ'.

מכינים את גנאש השוקולד

מכניסים את השוקולד והקצפת הצימחית לקערת זכוכית ומחממים במיקרו בפולסים של 30 שניות עד שהשוקולד נמס. מערבבים היטב לקבלת מרקם חלק. שופכים על המוס. שומרים במקפיא עד ההגשה, שעה לפני ההגשה מוציאים מהרינג ומסירים את השקף. פורסים למשולשים – ומגישים

אמא אקטוניס ישל פרוסקציה בתפילות (:

את חייבת לקרוא את דבריו של הרב
אליהו לופיאן זצ"ל
שהובאו מפי בנו הגה"צ רב אריה לייב
לופיאן זצ"ל
ראש ישיבת גייטסהד.

עבודת האמהות המטפלות בביתם

"יש לי בקבלה שהנשים שנמצאות בבית בימים הנוראים ומטפלות בילדים הם אינם זקוקות לכל התפילות וכל האוירה שיש בבית הכנסת, בשביל שהתפילות שלהם יעלו למעלה, להם יש צינור ישיר עד למעלה עד לכסא הכבוד, ובכמה מילים שיש להם אפשרות לומר ולהתפלל, הם מתקרבים לכסא הכבוד עם כל הציבור שעומד שעות ארוכות ומכתיר ומבקש ומתחנן מאת המלך הקדוש היושב על כסא רם ונישא"

אז השנה תזכרי :

**שכשאת מטפלת בנסיכים של המלך
את במקום הראשון:**

בעל/ת עסק?

רוצה לקבל חשיפה
לעשרות אלפי נשים חרדיות?

סחלב

מבית אתר קול כבודה

משיק מגזין חגים מושקע
והלקוחות שלך שם!

הן חייבות לראות אותן

מקומות אחרונים הזדזרו לשריין מקום עכשיו!

לחצו כאן עכשיו!



הכנת קעריות תפוח

שיפארו את שולחן ראש השנה שלך

עוד ראש ואת עורכת אותו..
שולחן ראש-השנה תשפ"א

את עורכת את השולחן.. ורוצה לגוון, להמתיק והכי הכי – להפתיע!
שנה מגוונת אחרינו ובעז"ה מתוקה לפנינו.. מה יותר מתאים מעיצוב
תפוח עסיסי בשילוב דבש מתוק?

אז הנה לך רעיון מיוחד שתוכלי להכין ולשדרג את עריכת השולחן שלך.
החומרים – זמינים ומזמינים..
הוראות - ברורות (במיוחד שיש גם סרטון ברור יותר..)
והתוצאה - הנה לפניך (:



קערה 1

תפוח שכל אחד ירצה לקבל (שלחי לאלה בבידוד..)



מורידים את ראש התפוח



מגלפים ע"י סכין טאי פרח בראש התפוח



הפרח שיצא לי (מקווה שגם לך..)



משדרגים את הפרח – ע"י חיתוך מסביב לכל עלה כותרת



מחזירים את הכדורים לתוך ה'קערה' ועם קיסם שיניים מחברים את ה'מכסה'..



ע"י כף פרזיינט מוציאים כדורים קטנים מפנים התפוח

טוב, אז אני מנחשת שאת רוצה עזרה קצת יותר מגילוף הפרח...
ויותר מזה מה עושים בלי סכין טאי וכף פרזיינט??
אז הנה לך:

קערה 2

לזו שעדיין אין לה סכיני גילוף

(ואולי זה המקום להזכיר סגולה לקניית סכין לר"ה..)

עם סכין מטבח משוננת יוצרים עלי כותרת בראש התפוח..
ניתן לשחק עם גודל העלה ואורכו.. הכל משחק של אחיזת הסכין!



צרי חתך מקביל באלכסון לצד שמאל
כך שיגע בחתך הקודם – ויצא לך עלה
כותרת!



צרי חתך עם הסכין בתפוח באלכסון
באורך כ 1 ס"מ לצד ימין..

אחרי שהצלחת לעשות עלה כותרת
ראשון (אלופה!)

גלפי עוד אחד ממול.. ועוד שניים
בצדדים (צורה של שעון – 3.6.9.12) ובין
כל שני עלי כותרת – עוד עלה אחד.



עם סכין ארוכה תורידי את כל החלק העליון עם הפרח.
ובגלל שעדיין לא קנית כף פרזיינט – פרגנתי לך רעיון אחר..

עם סכין מטבח – תוציאי את הפנים של התפוח
(ותכניסי לשייק או לגרבר.. שלא נעשה בל תשחית ערב ר"ה..)



ויש לך קערה מוכנה לדבש!!!
אל תשכחי לשים את המכסה היפה שהכנת...

קערה 3

תפוח בעיצוב נוסף (כי לא מספיק לנו 2..)

אפשרות נוספת - להוריד קודם את הראש של התפוח, אח"כ יוצרים את הפרח..
השדרוג כאן: פרח עם עלי כותרת צרים וארוכים יותר..

עם סכין שפיצית נכנסים באלכסון לאורך,
אח"כ לכיוון הנגדי.. ויצרנו עלה כותרת
מניחים את המכסה על קערה שיצרנו עם
כף פרזיינט (עדיין לא קנית? אז עם סכין
מטבח..)
ויש לנו קערות מהממות והרגשה טובה
להתחיל שנה טובה ומתוקה... (:



**אם את מעוניינת בוידאו מושקע לצפיה בתהליך הזה את מוזמנת להיכנס..
שם יש לך גם מתנה נוספת – עיצובים ורעיונות מיוחדים למלפפון מכלי
פשוט שיש בבית!!!**

לחצי כאן לקבלת המתנה - לאה



מאת: מירב מלכה

כבד מתקתק

חומרים:

400 גרם כבד צלוי
כפית פלפל שחור
כפית מלח
רבע כפית כמון

חומרים לרוטב:

2 בצלים גדולים
3 כפות סילאן
2 כפות רוטב טריאקי

אופן ההכנה:

לבשל בסיר את הסירופ סוכר אחר כך לערבב יחד עם הפרי ולבמהלך הצלייה להוסיף את התבלינים

בסיר נפרד לטגן בצלים עד להזהבה

להוסיף: סילאן, רוטב טריאקי ואת הכבד הצלוי. לתת להם טיגון לאיחוד הטעמים.

חולת שליטה

מגישה: מוריה שטיין

אני חולת שליטה
חולת וודאות
חולת סדר יום
חולת ספייס

חולת מרחב לנשימה!

רק מה?

חייתי עד היום בסטנדרט
משוגעת שאיש לא גילה
כמו מסתננת חייתי את החיים
הטובים והחולניים
השאננים

קמתי בשעה קבועה
שלחתי ילדים מהבית בשעה קבועה
חלמתי על הספה והיה לי בוקר לעצמי
באופן קבוע
או שתזזתי מעבודה לעבודה
גם היא קבועה
או שלא

ובצורה דיי קבועה

פספסתי את הגעת הילדים
הביתה

לאחר יום ארוך של לימודים
ולא שכחתי באופן כמעט קבוע
לאפשר לבייביסיטר
לקלח אותם

להלביש אותם
לקרוא להם סיפור
להשכיב אותם לישון
ולתת להם נשיקת לילה טוב

במקומי
לי רק נותר להוסיף נשיקה מעולפת
נוספת
בשעה שבין חצות לילה לזריחה
ולפרוש לשינה
קבועה
וחולה
אוי כמה חולה

המשך במתכון' הבא >>>

מאת: רות ברכה

עוגת שכבות בציפוי ריבת לוז

לקרם ריבת לוז

0 גר אגוזי לוז טחונים
1 מרגרינה (או חצי כוס שמן)
100 גר א. סוכר
2 כפות פודינג
2 כפות נס קפה
2 ביצים
2 ס. וניל

אופן ההכנה:

מעבד מזון מאחדת הכל למרקם קרמי וחלק.
מחלקת את הכמות ל2 ומכניסה לקרוור עד להרכבת העוגה.

לטורט:

בתבנית גודל 30/35
4 חלבונים
להקציף עם כוס סוכר
להוסיף 4 חלבונים
חצי כוס שמן
1/2 כוס מים
1/4 כוס מיץ לימון

1 א. אפיה

1 ס. וניל

2 כוסות קמח

לאפות בתנור שחומם מראש על 180 מעלות

לשכבת בסיס קקאו:

2 כוסות קמח

1/2 כוס סוכר

כפית א. אפיה

1/2 כפות קקאו

2 חלמונים

1/2 כוס שמן

1/4 כוס מים

לשטח על תבנית באותו הגודל של הטורט ולאפות כ15 דק

הרכבת העוגה:

לאחר שהעוגות הצטננו מורחת על שכבת הבסיס קקאו מהקרם שהכנו ושמרנו בקרוור.
מניחים מעל את הטורט מורחים על הטורט ומחליקים יפה את הכמות השניה של הקרם.
ומפזרים מעל שקדים טחונים.
מכניסים להקפאה של חצי שעה לפחות.

חולת שליטה / המשך

אז מי אני שלא אדע
חיייתי בוודאות עמוקה
משכרת
משקרת

אך אז השתנו הכללים
ודינו של כל חולה
הפך לקלון
לבדידות
להסגר
לחישוב מסלול מחדש

אלא שאין באמת מסלול
ולא היה
אין באמת ימים
ולא היו

וגם כשלא ידעתי
הייתי חייבת לדעת
וכשפחדתי
וז קרה לעיתים קרובות
ידעתי בכוח
כי חייבים
כי כולם יודעים
מתוודים
עסוקים
חסרי רגשות
נחושות
עובדות
את העבודה
חסרת החמלה
המהוללה!

אין באמת זמן

וחזון

ומרחב

ושקט

סדר

ודאות

רצון

וידיעה

זו הייתה אשליה

אופטית

מתוך דמדומי המחלה

השליטה

אני חולת שליטה, כבר אמרתי?

אבל עכשיו לא תהיה לי ברירה

אלא להרפא



מאת: מירב מלכה

תוספת מתוקה מפירות יבשים

יש להשרות את הפירות
במי סודה שעתיים לפחות
לפני הבישול.

חומרים:

- 300 גרם שזיפים
- 300 גרם משמשים
- 150 גרם צימוקים
- 100 גרם חמוציות

לקלות קלות במחבת:

- חצי כוס שקדים פרוסים
- כוס אגוזי מלך
- רבע כוס שומשום

אופן ההכנה:

במחבת לטגן 2 בצלים גדולים עד להזהבה לסנן את הפירות מהמים ולהוסיף אותם לבצל המטוגן, לערבב קלות ולנסות את המחבת ולהכין את הרוטב

2 כוסות מים
רבע כפית פלפל שחור
חצי כוס סוכר חום
2 כפות סילאן

לערבב הכל, להוסיף לתערובת הפירות ולנסות עד לצמצום המים.

לקראת סוף

הבישול להוסיף את השקדים והאגוזים ולהמשיך בבישול עד שמתקבל מרקם של ריבה.

ניתן להוסיף מעל לקישוט מעט שומשום.

2 כפות רוטב צ'ילי
מלח
ופלפל שחור.

למלא את הטורטיה בקצה לגלגל (ולהדביק את הסיומת של הטורטיה עם מעט קמח ומים- לא חייב לסגור כך) למרוח ביצה ופירורי לחם ולטגן.

חולת שליטה

מגישה: מוריה שטיין / המשך

- הסימפטום הכי חולני שלי היה שידעתי
- ידעתי בכל יום איזה יום היום ידעתי בכל שעה איפה אהיה בשעה הבאה ידעתי מה יהיה מחר יותר מזה ידעתי מה החזון העסקי האישי האימהי הרוחני הטיפולי הדידקטי הנוסטלגי הברוטלי..

המשך במתכון הבא <<<



אוהבת מתכונים?
אוהבת להבין את מאי-
חורי הקלעים של עולם
הקונדטוריה? הרשמי
כאן לקבלת סרטון
נים ומתכונים והרבה
הרבה ידע...

מאת: מרים חדד

עוגת דבש בהגשה

קצת שונה

עוגה קלה וטעימה מאוד גם בתבנית
אינגליש קייק...

חולת שליטה

/ סיום

הקורונה פרצה לחיים שלי בתקופת שיא. הצגות סופשנה של תלמידות. מופעים. מסיבות. ופתאום דבר אחרי דבר כל היומן התרוקן והתבטל. אחרוני העקשנים נאלצו לוותר על תוכניותיהם.

ישבתי שבועות על הספה, בווה בהלם. ולאט לאט התחלתי להפשיך, הרוגע התחיל לחלחל אלי, חזרתי לעשות דברים שמזמן לא הגעתי אליהם, כמו להשתולל עם הילדים לפני השינה. לעשות איתם יצירות. חזרתי להיות!

ואז, אחרי ההתאוששות החלטתי להתנפל על כל מי ומה שיכולים לעזור לעסק שלי להתאושש ולהתאים לתקופה הזו.

המרחב והזמן שהתפנה לי אפשר לתוכנית שאני הוגה שנים לצאת לפועל

ופתאום גיליתי את עצמי מנצלת את המשבר לצמיחה!

במקום להיות עסוקה עד מעל לראש בעבודה עבור אנשים אחרים. התחלתי להשקיע בעבודה עבור העסק של עצמי!

והיום הקמתי את סדרת מצולות. סדרת וידאו עלילתית. חדשנית ועמוקה.

חיברתי בתוכה את כל הצדדים שלי. גם המשחק והדרמה וגם הטיפול והמודעות.

וגם פתחתי אותה לקהל הרחב, כך שכל מי שרוצה לפרוץ ולהביא את האמירה שלה לעולם בסדרה, תוכל להגיש מועמדות.

אפשר לסכם ולומר שאני מרגישה היום יותר מאושרת ופורצת מאי פעם!

תודה לה' ולמהלכיו המפתיעים!

גוש דבש

140 ג' שוקולד
60 ג' שמנת
20 ג' דבש.

אופן ההכנה:

ממיסים יחד ושמים בתבנית. מקפיאים ומחלצים.

לבסיס

100 ג' שוקולד מריר
20 ג' ברס
2 כפות שמן.

אופן ההכנה:

ממיסים שוקולד מוסיפים שמן וברס. טובלים את בסיס העוגה בשוקולד ומקשטים עם הגוש הקפוא.

לעוגת דבש

1 ביצה
125 ג' סוכר (1 כוסות ח"פ)
125 ג' דבש (1/2 כוס)
45 ג' שמן (1/3 כוס)
85 ג' מים +1 כף קפה (3/4)
200 ג' קמח (2 כוסות)
קורט מלח
3 ג' אבקת אפיה (1 כפית)

אופן ההכנה:

טורפים ביצים עם סוכר דבש שמן ומים. מוסיפים יבשים. משמנים תבנית סיליקון. שופכים בלילה עד 3/4 גובה. אופים בתנור שחומם מראש ל-165 מע' 30 דקות. מקררים. מקפיאים. חולצים מהתבנית.

life style

מותגי האופנה חן פאשן בשיתוף פרפקט אקססוריז מגישים:



לוק אלגנטי

בחרתי באקססוריז בצבעי קרם כחול ולכן שילבתי איתם שמלה בצבע קרם. טיפ- כשיש לי פריט עם כמה צבעים (כמו התיק והמטפחת בלוק הזה) אז נבחר צבע אחד מתוכם ואותו נשלב בשמלה או בפריט אחר, ובנוסף, נשים לב שאין לי בלוק אחד יותר מדי צבעים שלא קשורים אחד לשני.



1

לוק וורוד פוקסיה

גם כאן השתמשתי בטיפ שאם אני רוצה לשים 2 פריטים צבעוניים אז נשים לב שהצבעים והדוגמאות מתאימים ומשתלבים אחד עם השני וניתן לשלב עוד פריטים עם צבע אחד שבחרנו מהפריט הצבעוני. לדוגמא- בחרתי כאן שמלה ורודה ולכן שילבתי איתה מטפחת ותיק שיש בהם ורוד, ובנוסף בחרתי מטפחת בצבעי ורוד סגול וירוק וגם בתיק יש לי צבעי ורוד ירוק וסגול. טיפ בהתאמת צבעים- ננסה לבחור ולהשאר באותם הצבעים שכבר יש לי בפריט אחר, ולא להגזים ולהוסיף עוד צבעים שלא נמצאים לי בשאר הלוק.



2

3



לוק הדפסים

בלוק הזה יש צבעים ונטרלים של שחור ולבן, והעניין הוא בהדפסים ובדוגמאות של הפריטים, למשל הדיגוג בשמלה, האבניים שבקשת.. טיפ- כשאני שמה חגורה ושרשרת ביחד, נשים לב שהשרשרת לא ארוכה מידי ונתקעת בחגורה.



40

לוק משודרג עם אקססוריז

בחרתי בשמלה וקשת בצבעים נטרלים (לבן) ו'ונתתי את הצבע' בתיק הצבעוני.

טיפ- אפשר להרכיב לוק בצבעים

נטרלים (לבן, שחור, אפור,

קרם) ואז להוסיף פריט אחד

צבעוני ומיוחד שישדרג

לגמרי את הלוק.

שימו לב שהקשת היא

מלכותית ופשוטה בו זמנית

ומשתלבת עם המראה

האצילי והנשי



4



לוק דוכסית

5

בלוק הזה בחרתי שמלה בצבע קרם ושחור ולכן שילבתי איתה תיק בצבע

קרם שחור זהב וסיכה בצבע קרם זהב, נשארתי בערך על אותם גוונים של

שחור קרם וזהב.

טיפ- אם אני רוצה לוק

יחסית פשוט אז אשים

לא יותר משלושה צבעים

שוניים בלוק, לדוגמא-

כאן הרכבתי את כל הלוק

ולקחתי פריטים מאותם

שלושה צבעים: קרם,

זהב ושחור.



**לרכישת הבגדים היכנסו לאתר של חן פאשן
לחצו כאן למעבר לאתר**

**לרכישת האקססוריז
היכנסו לאתר של פרפקט
לחצו כאן למעבר לאתר**

לוק משחק הצבעים

בחרתי בשמלה ירוקה ושילבתי איתה קשת

בצבע שחור אפור עם דוגמת קשר ותיק

שחור אפור בדוגמת משולשים.

טיפ בשילובי הדפסים- בלוק חשוב לא

לשלב יותר מידי הדפסים, ואם כבר יש

הדפס ודוגמא אחת אז נשלב ביחד איתם

פריט בהדפס דומה ובצבעים דומים, למשל

הקשת השחורה אפורה משתלבת עם התיק

משולשים

השחור אפור

ניתן גם לשלב

עם הדפס

פריט חלק

ללא דוגמא

מיוחדת(כמו

השמלה

פריט חלק ללא

דוגמא מיוחדת

(כמו השמלה

הירוקה).



כתיבה: רויה טחובר, סטייליסטית

אישית לצעירות, נייד- 0587904424.