

מורה לנער

וזתהאן

פֿשקראנו השיבוע אָת הספּויר לגיל הַרָה, הוא הַזְפּויר לַנו תְּאֹמִים, שְׁלִישִׁיּוֹת, רְבִיעִיּוֹת. לֹא, לֹא אֵלּוּ שְׁמֵהֶם קָבַר קַבְלָתָם ד"ש עֲמוּס חַיּוֹת בְּעַמּוּד 50.

חֲשַׁבְנוּ דוֹקָא עַל מִדְּפֵי הַסְּפָרִים שְׁלָנוּ. לִכְנֵי שָׁנִים הֵם הָיוּ דְלִילִים. קִשָּׁה הִנָּה לְמֵצָא עוֹד סֵפֶר טוֹב. וְהִנֵּה, בְּרוּךְ הַשֵּׁם בְּמַהֲלָךְ הַשָּׁנִים מִשְׁפַּחַת הַסְּפָרִים הַתְּרַחֵבָה כָּל כּוֹף! הַמְּדַפְּסִים הַפְּכוּ לְהִיּוֹת עֲמוּסִים בְּכַרְכֵּים בּוֹדֵדִים, וְאִידֵי לֹא: בְּהַמוֹנֵי סְדְרוֹת בְּנוֹת שְׁנֵי סְפָרִים, שְׁלִישִׁיּוֹת, חֲמִישִׁיּוֹת וְהַרְבֵּה יוֹתֵר...

וּבְכָלֵל, הַעוֹלָם מוֹצֵף בְּחֹמֶר קְרִיאָה. עֲשׂוֹת וּמֵאוֹת עֲלוֹנִים בְּבִתֵי כְּנֶסֶת, בְּתַבּוֹת דָּאָר, בְּמַפְלָת... מִי רוֹאֶה וְלֹא מֵצִיץ?

אֲנַחְנוּ. יְהוּדִים שֶׁבּוֹדְקִים מֵהֶם מְכַנְיָסִים לָפֶה, בּוֹדְקִים גַּם מֵהֶם מְכַנְיָסִים אֶל הַעֵינָו.

קְרִיאָנוּ אֶת סְפּוּר הָעֲלוֹנִים וְהַפְּרִיּוֹת, וְחֲשַׁבְנוּ עֲלֵיכֶם - יְלָדֵי יִשְׂרָאֵל שֶׁמְתַרְחָקִים מִחֹמֶר קְרִיאָה בְּלִתי מְזָהָה. כְּמֵה מְגֵרָה הַקּוֹמִיקָס הַהוּא. הַסְּפּוּר הַמְּנַקֵּד בְּעֵלוֹן. וְהַחֹבֶרֶת שֶׁם בְּמַפְלָת, אוֹמְרִים שֶׁיֵּשׁ בָּהּ חֹמֶר מְצַחִיק...

וּבְכָל פַּעַם מִחֲדָשׁ, מְרַגֵּשׁ לְרֵאוֹת אֶתְכֶם, יְלָדִים יְקָרִים שֶׁיּוֹדְעִים לְשֹׁמֵר מְרַחֵק. מְקַפְּדִים עַל הַכְּשֶׁר מְהַדָּר בְּמֵאֲקָלִים, וְלֹא פְחוֹת גַּם בְּדַפְּסִים הַקְּתוּבִים.

שְׁנַקְרָא רַק טוֹב!

חשיבים לעניין

מִצְאֵתֶם פֶּאָם
פִּטְרִיּוֹת פֶּתֶבֶת
הַדְּאָר? כְּהִירוֹת!

56

לילדי גוטסון מאשדוד: אנו מתבוננים בתמונות של מרכז 'צבעי פנדי' שהקמתם במו ידיכם ממשחק מגנטיים, בובות זעירות ושלל אביזרים ביתיים, כולל משחקייה, פינת ספרייה, פינת ליטוף, חדר סדנאות והפעלה ואפילו עמדת מזכירות ובובת פנדה גדולה ברקע, ושואלים את עצמנו - מי נהנה יותר. המבקרים במרכז הקסום של פנדי, או אתם, שזכיתם בתעסוקה מרתקת לשעות ארוכות ומשפחתיות? אין ספק מה התשובה. מזמינים את כולכם, קוראים חביבים שקוראים את פנדי בהנאה: אם עוד לא נפתח ליד ביתכם סניף של 'צבעי פנדי', פתחו אותו אצלכם בבית. ותודה לילדי גוטסמן היצירתיים על השיתוף.

למלכי ו' אירושלים שלחה כמה אכתבים למארכת: נכון, התגובה שפורסמה לפני כמה שבועות נועדה אלייך, והתייחסה למכתב שבו ביקשת לפתוח פרויקט ציורים. ולכל הקוראות ששולחות מכתבים ואינן מקבלות מענה כאן במדור - נזכיר שוב שהמקום מוגבל, רק חלק מהמכתבים מקבלים תגובה, לכן במקרים דחופים ו/או חשובים לך, ניתן תמיד לפנות למערכת הטלפונית של מרוה ולקבל מענה מידי בעזרת השם.

לילדי גולדברג: המשיכו לעקוב אחר 'משפחתנו'. אחד הדברים היפים במדור העשיר הזה, הוא הגילוי כי אין משפחה סטנדרטית או לא מעניינת. קשת הנושאים של המדור רחבה כל כך, שתמיד יכול להיות שבמוקדם או במאוחר, גם אתם תוכלו להשתלב, בעזרת השם. ובינתיים, נקווה שתשאבו הנאה מסיפורי כלל המשפחות.

יש לכם מה לומר או לשאול? שלחו לפוסט: 1539-8899985, ציינו: עבור 'חשיבים לעניין'. מקבל אתר האכתבים המתקבלים במארכת, יקבל תגובה במדור זה.

אשכול חתימן

הכרם כה יפה
ומלבלבל, אלא מה מפריע
לאלאקידאסי?
זכור יאות צולט

42

מעבר לים אבא

כשהשבת נכנסת,
אבא שלנו נחלא לפעמים
ה... ארץ אחרת
השבת אתם אצלנו

48



לשבוע מטובה ד' ולדמן

סגנון וצילום: מ' חטב



איך אני אוהבת את ההכנות לשבת! הניחוחות הטובים שממלאים את הבית באווירה מופלאה ובלתי נשכחת! לפניך שתי הצעות לגיוונים בעוף. רק אל תשכחי לומר: לכבוד שבת קודש!

גודל כוס: 180 מ"ל

עוף עסיסי

עוף בצ'ילי ובצל בשקית קוקי

עוף מעולה שיצוא עסיסי במיוחד בגלל האפייה בשקית הקוקי.

- 6 כרעי עוף
- 2 בצלים חתוכים לרצועות דקות
- 4 כפות רוטב צ'ילי
- כף דבש
- ½-¾ כפית פלפל שחור
- מעט מלח
- 2 כפות מים

אופן ההכנה:

- חממי תנור ל-180°.
- ערבבי בקערה את כל החומרים, חוץ מהעוף.
- הכניסי את העוף לשקית קוקי גדולה.
- שפכי פנימה את הרוטב והבצל.
- קשרי את השקית. עסי בעדינות כך שכרעי העוף יהיו מכוסים ברוטב והבצל יהיה מפוזר ביניהם.
- בעזרת שיפוד צרי 8-10 חורים קטנים בחלק העליון של השקית.
- הניחי בתבנית. אפי בתנור החם שעה ורבע.
- הגישי עם הרוטב שהצטבר בשקית.

לטעם פיקנטי, ניתן להוסיף חצי כפית פלפל צ'ילי גרוס.

עוף ברוטב פטריות ר' תמונה

זה העוף שלנו! אהוב על כולם! בסוף אני תמיד חוזרת למתכון הזה... קל, מהיה, טעים ומשובח במיוחד! מומלץ לנסות!

- 6 כרעי עוף נקיים
- ¼-½ כפית פלפל שחור
- חבילת פטריות טריות או קופסת שימורי פטריות
- 4 כפות אבקת מרק פטריות
- 3 כוסות מים רותחים

אופן ההכנה:

- חממי תנור ל-200°.
- הניחי את העוף בתבנית.
- סדרי את הפטריות בין כרעי העוף.
- פזרי את הפלפל השחור על העוף והפטריות.
- אפי בתנור החם במשך 15 דקות, עד להזהבה קלה.
- ערבבי היטב בכלי את אבקת המרק עם המים הרותחים עד להמסה מוחלטת. שפכי בזהירות על העוף שבתבנית.
- אפי 10 דקות נוספות.
- הנמיכי את חום התנור ל-180°, כסי את התבנית בנייד.
- כסף ואפי עוד 40 דקות.
- כדאי לבדוק מדי פעם שיש מספיק רוטב, ובמקרה הצורך - להוסיף מים.