

מורה לנער

אחות גדולה אחת פצחה במצדע משפחתי: קפסת התגברות! היא לקחה קפסה לא קטנה, ואמרה לאחיה: נראה אתכם מצליחים למלא אותה בממתקים. אמא אמרה שפשהקפסה תתמלא, נצא בעזרת השם לטיול משפחתי מיוחד!

טיול? אוהו, שנה ממש! בחדשים שחלפו דמיונו היקדים את הטיול, האחות תארה בצבעים מתוקים מה יהיה בו בעזרת השם. בניתים הלכה הקפסה והתמלאה. הגלים, החמצוצרים והטופים היו מגרים, מאד! אבל הטיול עוד יותר...

ואז הגיע פורים, ועמו פמיות רבות של ממתקים דביקים. בכל שנה הם נכנסו הישר אל הפיות הקטנים, והשנה - מלאו כמובן את הקפסה.

אמרה האחות לילדים: תראו איך אנחנו מחכים לטיול. רק נזכרים בו, ומקבלים פח לא לאכל רעלים. והבריאות היקרה שהשם נתנו לנו? עליה לפעמים שוכחים לחטוב. לא תמיד מבינים מה עושות לנו האבקות והחמרים שנקנסים לפה... אבל ילד חכם פו יכול להבין, נכון? פו יכול לעצור, לחטוב שנה לפני שמקניס שטות לפה. תנסו! לפעמים זה נותן פח להתגבר, לא פחות מטיול.

אז המשך אדר שמת, והקריאת!

וזהו



לשבוע מטובה
ד' ולדמן

עוגות



אצבעות שוקולד צ'יפס משודרגות

עוגיות שוקולד צ'יפס פריכות ומשובחות שמכינים בתבנית שאופים בה!
(כ-20 אצבעות)

- ½ כוס סוכר לבן
- ½ כוס סוכר חום כהה
- ביצה
- ½ כוס שמן
- כפית תמצית וניל
- ½ כפית סודה לשתייה
- ¼ כוסות קמח
- קורט מלח
- כוס שוקולד צ'יפס איכותי

לשדרוג:

- ½ כוס אגוזים קצוצים
- ½ כוס פקאנים טבעיים קצוצים

אופן ההכנה:

- חממי תנור ל-180°.
- ערבבי בעזרת מטרפה בתבנית חד-פעמית בינונית את שני סוגי הסוכר, הביצה והשמן. כשהתערובת חלקה הוסיפי את שאר החומרים וערבבי היטב לבצק דביק.
- שטחי את הבצק בידיים רטובות באותה תבנית.
- אפי כ-25 דקות עד שהקצוות קריספיים והעוגה עדיין רכה.
- חתכי מייד לאצבעות וקררי. האצבעות מתקשות כשהן מתקררות.
- הפרידי לאחר הקירור.

העוגות מצוינות בהקפאה. תוכלי להכפיל כמויות גם לשבת הבאה.

בראוניז מוקה ושוקולד לבן

עוגת בראוניז בטעם אנין וארומה עדינה של קפה, קלה ומהירה מאוד. הכלי היחיד הנדרש הוא מטרפה או מזלג לערבוב!

- ¾ כוס שמן
- 4 ביצים
- כפית תמצית וניל
- 1½ כוסות סוכר
- ¾ כוס קקאו
- 2 כפות קפה
- 1½ כוסות קמח
- כפית אבקת אפייה
- קורט מלח
- ¼ כוס שוקולד צ'יפס לבן

אופן ההכנה:

- חממי תנור ל-180°.
- הניחי את כל החומרים הרטובים: השמן, הביצים ותמצית הוניל בתבנית בינונית וערבבי היטב בעזרת מזלג או מטרפה.
- הוסיפי את כל החומרים היבשים וערבבי לתערובת חלקה ללא גושים. ישרי מעט.
- אפי 25-30 דקות.

לתוספת קראנצ'יות תוכלי להוסיף אגוזים קצוצים מכל סוג שהוא. רצוי להשתמש בשוקולד צ'יפס לבן מחנויות האפייה. הוא משובח וטעים מאוד.

משיבים לעניין

לבתיה ד': התשובה לילדי ש' בגיליון הקודם נכתבה ברוח פורימית לגמרי, אבל נתנה מענה גם למשפחתך, הלא כן?

לאחת מהארכז': 'אחים מארץ אחרת' מופיע בדרך כלל אחת לחודש וחצי.

ר' דמאי: במדורי השירה לא נכנסות יצירות של קוראים, אך כאן במערכת התפעלנו. האמירה בשיר מהדהדת. היטב שרטטת את תמונת החיים ב'תחפושת' של מושלמות...

למשפחת ק' מאדוד: נכון. יש מעלה בכך ששבוע אחרי שפורסמה החידה, אתם כבר יכולים לראות את הפתרון, גם במדורים שמופיעים פעם בתקופה (רגע לפיצוח, סיפור אתגר ועוד). אבל מה? אם נפרסם את הפתרון איפשהו באחד מעמודי הגיליון הבא, קוראים רבים עלולים שלא להבחין בו. לאחר ששקלנו את הצדדים לכאן ולכאן, למען הסדר הטוב מתפרסם הפתרון בפעם הבאה שבה מופיע המדור. 1 - תודה על ההצעה למדור המעניין, בעזרת השם נבדוק אותה.

לאסתי ק' אהיה שכל שבוע שנתפת ככל ההגלות: בוודאי הבחנת שלאחרונה ממש ענינו על שאלה דומה. מה שבטוח, אם את מצליחה לשלוח פתרונות מדי שבוע, את בוודאי אוהבת לחשוב ולחדד את המוח, גם בלי קשר לפרס, נכון? בנוגע לשאלה הנוספת, בדרך כלל במדורי הראיונות קוראים משתפים עם סיפור מיוחד או חוויה ייחודית. אבל יש מדורים כמו 'משפחותון', שבהם עליך פשוט להמתין ו... סיכוי גדול ששבוע אחד תגלי ששם המשפחה שלך מתאים ואת מוזמנת להשתתף באחת הכתבות.

לנועה פ': ישר כח על משוב שחרזת בשיר נפלא. מרגישים כי את אוהבת ויודעת לכתוב...
יש לכם מה לומר או לשאול? שלחו לפקס: 1539-8899985, 3 ימי: עבור משיבים לעניין. מקבלת אתר האכתבים המתקבלים במארכת, יקבלת תשובה במדור זה.

56 **הי, חשבתם איך נולד פה הפתרון?**

54 **הרפתקה באוויר**
אתחיל בהבס, נמשך באטלון, נאמר בחיור! הסיפור האדריס של חוישי זה הסיפור שלי

50 **שלום כנפוני!**
פתאום פתחה האתנה את פיה ודיברה בקול מ-11-16-11... 3 יקופטר