



11.11.2016

עיתון 58

בוקר חדש/ רונה קינן

רוב הלילה עובר בשתיקה
אני לא חושבת שיש סיבה להעיר מתים
אם לא נקשיב לתקתוק השעון
אפשר יהיה למנוע אסון
ולקום אל בוקר חדש

כי מה אפשר לעשות מלבד לחכות
לחכות שיגיע בוקר חדש
מה אפשר לעשות מלבד לחכות
בשקט בשקט לבוקר חדש

כמה אפשר לפורר סוכר
לגרש בכפית את הטעם המר
לספר לעצמנו שקרים
כי הרעש בחוץ הוא הרעש בפנים
אני לא מצליחה להבין
איך להבדיל בין שמות ופנים

ומה אפשר לעשות מלבד לחכות ...

לתושבים שלום,

החל מהשבוע הקרוב יפוגו הפחים החומים פעם בשבוע - בימי שני בבוקר
פינוי הפחים הירוקים והכתומים יישאר ללא שינוי - בימי שלישי בבוקר

לכבוד

חברי האגודה

חרב לאת

הנדון: מדידה של הנחלות לצורך פרייקט בית 3 בנחלה.

בהתאם להחלטת אסיפה כללית פועלת הנהלת האגודה ליישום התוכנית לשינוי תב"ע לבניית בית 3 בנחלה.

נבחרה חברה מטעם האגודה להגשת תוכניות בהתאם.

לצורך כך נידרש לבצע מדידה של כל הנחלות.

המדידות יחולו החל מיום 13.11.2016 עד 18.11.2016

אנו מבקשים מחברי האגודה לשתף פעולה על מנת שתהליך המדידה יהא קצר ויעיל.

בכבוד רב

הנהלת אגודת

חרב לאת

אופה ומטפרת



תמר שפיגל

קיש בטטה

לכבוד החורף שממאן להגיע, קיש חורפי במיוחד. אמנם דורש קצת עבודה, אבל החלט שווה את המאמץ. מתאים לארוחת ערב בליווי סלט או לפיקניק בליווי חברים ומשפחה ☺

מצרכים:

בצק פריך מלוח

200 גר' חמאה קרה חתוכה לקוביות

300 גר' קמח

כפית מלח

ביצה

כף חלב

מלית בטטות

2 בטטות גדולות קלופות וחתוכות לפרוסות בעובי ס"מ

30 גר' חמאה

בצל אחד גדול פרוס לפרוסות

2 שיני שום פרוסות דק

מלח ופלפל לפי הטעם

רויאל

250 מ"ל שמנת מתוקה

100 גר' שמנת חמוצה

2 ביצים

מלח ופלפל לפי הטעם

מעט אגוז מוסקט מגורר

40-50 גר' גבינת פרמזן מגוררת

15 גר' קמח לבן

4-5 ענפי טימין



אופן הכנה:

בצק פריך מלוח: במעבד מזון עם להב פלדה מניחים יחד חמאה, קמח ומלח ומעבדים לתערובת פירורית. מוסיפים את הביצה והחלב וממשיכים לעבד רק עד שמתחיל להיווצר בצק.

משטחים את הבצק לדיסקית, עוטפים בנילון נצמד ומקררים כחצי שעה במקרר. לאחר שהבצק התקרר מרדדים לעיגול בעובי של כ-3-4 מ"מ ומרפדים תבנית קיש או רינג בקוטר 28 ס"מ. מחוררים את תחתית הבצק ומעבירים למקפיא לחצי שעה.

מלית בטטות: בסיר גדול מבשלים את פרוסות הבטטה כעשרים דקות ברתיחה. לאחר שהבטטות בושלו, מסננים מהמים ומצננים לחלוטין בטמפרטורת החדר. מתבלים את הבטטות במלח ופלפל לפי הטעם.

במחבת נפרדת ממיסים את החמאה ומקפיצים את הבצל עד שהוא נהיה שקוף מעט. מוסיפים את השום וממשיכים לטגן יחד עוד כדקה. מורידים מהאש ומצננים.

רויאל: בקערה בינונית טורפים יחד שמנת מתוקה, שמנת חמוצה, ביצים, מלח, פלפל, אגוז מוסקט, פרמזן וקמח לבן לתערובת אחידה (לא מקציפים).

מחממים תנור ל-180 מעלות.

על הקלתית הקפואה מניחים את תערובת הבצל והשום בשכבה דקה. עליהם מסדרים עיגולי בטטה בצפיפות. מעל הבטטות מוזגים בעדינות את הרויאל עד ל-3/4 גובה הדפנות, ומעל מפזרים טימין בצורה אחידה.

אופים את הקיש 35-45 דקות, עד שהמלית זהובה והבצק אפוי בשוליים ובתחתית.

בתאבון!

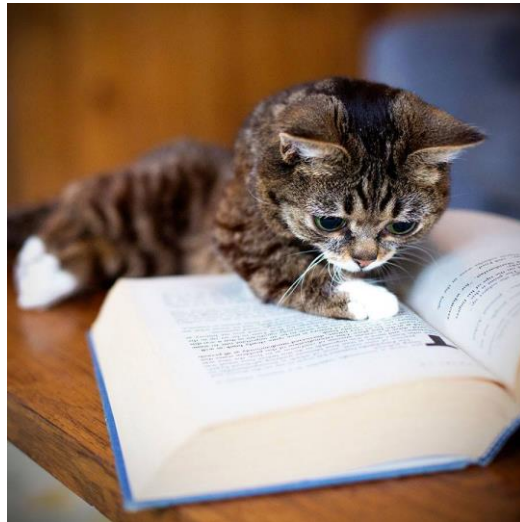
הספרייה מודיעה

ביום שני, י"ג בחשוון תשע"ז - 14.11.2016

לא תתקיים השאלת ספרים.

עמכם הסליחה.

צוות מתנדבי הספרייה



ברליץ מגיע לעמק חפר

מרכז קהילתי צפון חפר בשיתוף ברליץ - בית הספר המוביל ללימוד שפות, שסחים להציע לכם:

לימודי אנגלית לילדים, נוער ומבוגרים

■ אחת לשבוע בימי שני בשעות אחה"צ והערב

■ במרכז החוגים צפון חפר - ב"ס הראל בכפר הרא"ה

■ מחיר: 235 ₪ לחודש

■ לפרטים והרשמה: 09-8973332 www.hefer.org.il

■ פתיחת הקורס מותנית במינימום משתתפים

אישי בשישי | איתן בן אריה

תמונות מחרב לאת



שבת שפוט