



29.7.2016

עתון 45

אין לאן לברוח/ מוש בן ארי

והעיתון שוב מתעסק
במי חי פה ומי מת ומי ירה
על איך ההוא תפס עמדה
ופתאום שינה צורה
באופן לא ברור
על מה מותר ומה אסור
ועל חוקים שלא תקפים
כבר מזמן .
על מדינה בשעת צרה
וזו תקופה כה ארוכה
וזו לא נגמר .

ובין כל אלה
אתה רק רוצה לחיות
ואין לאן לברוח
אין לאן לברוח
רק לאהוב מישהו
לרגע שפוי להיות
ואין לאן לברוח
אין לאן לברוח

שלום רב לתושבים.

1. תשתיות ציבוריות – התשתיות הציבוריות, כבישים, מדרכות, שטחי ציבור, גני משחקים וכד' הם שייכים לוועד המקומי ובאחריותו לאור זאת אנו מבקשים מכל תושב אשר רוצה לעשות שינוי כל שהוא ליד ביתו לתשתית ציבורית כל שהיא חייב לפנות לוועד המקומי ולקבל את אישור הוועד.

2. תודת הוועד המקומי לאגודה החקלאית אשר דאגה השבוע לשלוח שופל שניקה מסביב לבתי תושבים הגובלים בשטחים חקלאיים לצורך הכנת "פס למניעת אש" בהזדמנות זו הוסרו כל הקוצים ומיני מזיקים.

אנו חוזרים ומזכירים ביחוד לתושבי רחוב האלון שאין לזרוק גזם מעבר לגדר וללכלך את השטח שכעת נקי.

3. אנו מזכירים שבכל יום שלישי בין השעות 18-19 מתקיימת קבלת קהל ועד מקומי בחדר ישיבות.

4. תושבים המעוניינים להשתתף בישיבת ועד הבאה שתתקיים ביום ג' 23/8 בשעה 19:00 יכולים להירשם אצל ליאור המזכיר.

5. מטה פעולה תחנת מעבר אשפה חדרה – נכון לכרגע תנועת המשאיות פסקה בשבוע האחרון. נמשיך לעקוב על פעילות האתר. תודה רבה למטה הכולל את: ישראל אינסלר, אהרון סיני, אלון בר שדה, עודד רובין, שמעון ביטון שהתכתב עם סגנית ראש העיר חדרה ומייקל רחין שהתראיין השבוע בנושא ברדיו 90.

גני ילדים - לאחרונה קיבלנו פניות מהורים המתייחסות להתנהלות גני הילדים בשנה החולפת. על מנת שנוכל להעביר את התמונה המלאה למועצה, במטרה להפיק לקחים לקראת השנה הבאה, אנחנו מציעים לקיים פגישה של ההורים בכדי להעלות את הטענות, הנקודות לשימור והבקשות שלנו כישוב.

כך נוכל להעביר את המידע לגורמים המוסמכים בצורה המדויקת ביותר ולמקד את בקשותינו.

הפגישה תתקיים ביום ג', 9.8.16 בשעה 20:30, בבית העם בחיבת ציון.

מרכזת את נושא הגנים בישוב בני עיני סיני.





ליעל ורועי אסטרייכר-אשכנזי

ברכות עם חזרתכם לגור בחרב לאת וכמובן ברכות עם הולדת הבת אריאל.
נכדה ראשונה לאחר 6 בנים נכדים. הלן בוודאי מאושרת



זואי דרורי ובעלה מיקו חזרו לגור בחרב לאת.
ברחוב האורן. ברוכים השבים/באים.

ברכות לסיגל אחיטוב עם הוצאת ספרה "אילי - זרת הקסמים" הספר עורך היכרות עם עולמה המופלא של הכירולוגיה ופותח בפניכם הקוראים צוהר נגיש ומעשי באמצעות הכרת נתוני היד וסימניה, להבנת עולמם הפנימי של ילדיכם. בשעה טובה לסיגל.



נשמח לפגוש את תספרו לנו על כך.....

אופה ומטפרת



תמר שפיגל

עוגת טריקולד

כשהקיץ בשיאו מתחשק לאכול משהו קר לקינוח. עוגת הטריקולד הזאת מושחתת במיוחד. נדרשת הכנה מראש, אבל העוגה שווה את המאמץ.

מצרכים:

<u>בסיס:</u>	<u>מוס שוקולד חלב:</u>
150 גרם ביסקוויטים טחונים	200 גרם שוקולד חלב.
100 גרם חמאה מומסת	25 גרם חמאה.
2 כפות סוכר חום	1/4 כוס שמנת מתוקה.
	3/4 כוס חלב.
	קופסת אינסטנט פודינג וניל
	250 מ"ל שמנת מתוקה

<u>מוס שוקולד לבן:</u>	<u>גנאש לציפוי:</u>
------------------------	---------------------

200 גרם שוקולד לבן	150 גרם שוקולד מריר
25 גרם חמאה	150 מ"ל שמנת מתוקה
1/4 כוס שמנת מתוקה	
3/4 כוס חלב	
קופסת אינסטנט פודינג וניל	
250 מ"ל שמנת מתוקה	



אופן ההכנה:

מומלץ להשתמש בתבנית עגולה בקוטר 24.

מערבבים בקערה את הביסקוויטים הטחונים החמאה והסוכר החום. משטחים בתבנית ומכניסים להקפאה.

הכנת מוס שוקולד חלב: להמיס שוקולד, חמאה ושמנת (רבע כוס) יחדיו. מקציפים את האינסטנט פודינג יחד עם החלב והשמנת לקרם יציב. מקפלים את תערובת השוקולד לתוך הקרם בזהירות ומערבבים עד שנוצר מוס אחיד. מורחים את מוס השוקולד על הבסיס שהכנו ומחזירים להקפאה, כשעה.

הכנת מוס שוקולד לבן: להמיס שוקולד, חמאה ושמנת (רבע כוס) יחדיו. מקציפים את האינסטנט פודינג יחד עם החלב והשמנת לקרם יציב. מקפלים את תערובת השוקולד לתוך הקרם בזהירות ומערבבים עד שנוצר מוס אחיד. מורחים את מוס השוקולד הלבן על שכבת מוס השוקולד ומחזירים שוב להקפאה, כשעה.

הכנת גנאש: לחמם שמנת מתוקה עד סף רתיחה, לצקת על השוקולד, לערבב לתערובת אחידה ולצקת על שכבת השוקולד הלבן. להקפיא ללילה, להוציא כשעתיים לפני ההגשה למקרר. בתאבון!



משפחת סיני במכירת חצר

מכירה בחצר
ספות, ריהוט, כלים
וציוד אחר, הכל כבר מיותר לנו.
עד גמר המלאי.
רחוב האלה 7 חרב לאת.



מועצה אזורית עמק חפר
מרכז קהילתי אזורי
שילוח עמק חפר



קהילה מארחת אירוע ראש חודש אב

יום ראשון | 7.8.16 | ג' אב | 20:30 | בית העם בכפר הדא"ה



חורבן ובניין
מרצה: הרב ד"ר בני לאו

הכניסה חופשית, לפרטים: רינה ברקאי 052-3344720

אישי בשישי | איתן בן אריה

תמונות מחרב לאת



שבת שלום.....

*תודה רבה לתמר שכיף על התורים הצקביים והטעמים ביותר.
ולאיתן על התצלומים המקומיים שלנו.*