



**מדור
תחפושות
ענק!**

**עשרות
רעיונות
למשלוחים**

**סדנאות
עם
מקוריות**



המילקשייק
שכך מחכה לך

לכל הפרטים



5	שתי מילים
7	תחפושות
31	משלוחים
49	מדור יד שניה
53	סדנת קישוט לבקבוק יין
56	סדנת תחפושות צום
59	סדנת איפור
61	סדנת עיצוב שולחן
65	מתכונים

מוסף פורים מבית

מגזין הפסחית קפה

עריכה והפקה:

דיתי וינשטיין

ניהול פרויקטים:

מיכל פוזנר

עריכה לשונית:

רבקה לוריא

רוצה לכתוב לנו משהו?

office@hafsakatcaffe.co.il

לחצי כאן

עיצוב גריד והפקה גרפית:

רעיה | סטודיו מנחה

גרפיקה: אביגיל

avigailberman@gmail.com

אסם שמח חברים בשמחה



גם בפורים, החטיפים של אסם כאן כדי לעשות לכם שמח, עם משלוחי מנות מפנקים ומשתה ושמחה טעים במיוחד

אסתוהב
ף הראש



אני אסתקה
אסתה



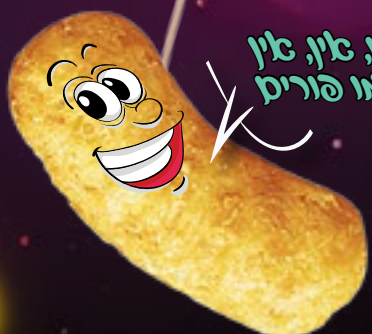
אפרופו
אסת...



אני ארש
קצת דנה



אין, אין, אין
כמו פורים



אני רק
וראה שזה





★ שתי מילים ★



אז מה כן?
מסתכלים על פורים אחרת.
לוקחים את כל מה שנראה לכאורה
כחיצוניות ויוצקים לתוכן פנימי.
מפרידים בין העיקר לתפל, בין מה
שחשוב לנו כאמהות משקיעניות לבין מה
שחשוב באמת.
מבינים שהתחפושות, משלוחי המנות
והצלופנים המרשרשים הם רק האמצעי
בדרך למטרה.
אמצעי שלא עלה על דעתם של יהודי
שושן אבל כזה שמתאים לשנת תשפ"ב...

**מוגש לך מוסף פורים שמאגד בתוכו
שעות של השקעה, מחשבה ועבודה.
מוסף שיעזור לך בכל הפן הטכני
והיצירתי לפורים.
(בגיליון שישלח בעז"ה בשבוע הבא
יהיה גם תוכן מחשבתי על פורים)
אני מזמינה אתכן לדפדף, ליהנות
ולקבל השראה
ומאחלת לכן ולי שנזכור המוסף הזה
הוא לא היעד. המוסף הזה הוא הדרך.**

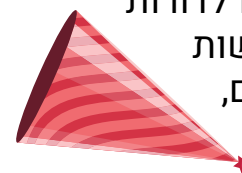
שלכן, דיתי



אם תדפדפו במוסף הזה (בטח שתדפדפו,
השקענו בו המון!) תגלו שהיצר לא חיפף
בתפקיד שלקח על עצמו. הוא עשה
עבודת שטח, בדק לעומק מה יגרום לנו
לשים את הפוקוס על חיצוניות ויצר
תחפושות מרהיבה לחג הקדוש.
וזה לא סתם, הוא לא פראייר, הוא
משקיע במקומות הנכונים.
הוא יודע שלפורים יש כוח גדול מאד,
שהתפילה בפורים מגיעה רחוק,
שריקוד אמיתי של שמחה יכול להרעיד
את השמים.
הוא לא רוצה שננצל את כל הטוב הזה...
אז כבר מראש חודש אדר הוא דואג
לנו לתעסוקה סביב תחפושות, קונספט
למשלוחי מנות, תפריטי סעודה ושאר
משימות שהקשר בינן לבין מהות היום
נמצא רק בכותרות.
אז מה עושים?
סוגרים את הקובץ, מעבירים לספאם
והולכים להגיד תהילים?
אפשר וכדאי (חוץ מהקטע של הספאם,
זה הורס לנו את יעילות הדיוור...)
אבל זה לא מספיק.

נניח שהיינו עכשיו בעתיד והעולם היה כל
כך מתקדם טכנולוגית עד שהיינו יכולים
לחזור לעבר או להביא אותו להווה.
נניח שהיינו חוזרים אחורה לתקופה
של מגילת אסתר, לזמן המרגש הזה
של ביטול גזירת המן, למספד שהפך
לשמחה, לריקודים הצוהלים ברחובות
העיר, למשלוח מנות איש לרעהו ומתנות
לאביונים...
נניח שהיינו מגיעים לתקופה הזו ומראים
ליהודים בשושן את המוסף הזה.

יש לי תחושה שהם היו צוחקים מכל הלב
ובטוחים שזו בדיחה לפורים.
מסתבר שהם לא היו מצליחים להבין מה
הקשר בין מצוות פורים שנקבעו לדורות
לבין הבדים הצבעוניים, התחפושות
המושקעות, המשלוחים הנוצצים,
הסדנאות, המתכונים...
וביננו, הקשר קלוש.
נראה שהיצר הרע לקח על עצמו
אקסטרה תפקיד כדי לגרום לנו להתרכז
בכל מה שתפל כדי שנשכח שיש כאן
בעיקר עיקר.





הצטרפי למועדון אופות
אלופות של קמח רובינפלד
ותוכלי לזכות במארז



בכל חודש 5 זכות!



אופים לך
שמח
כל השנה!



להצטרפות למועדון <<

* בכפוף לתקנון



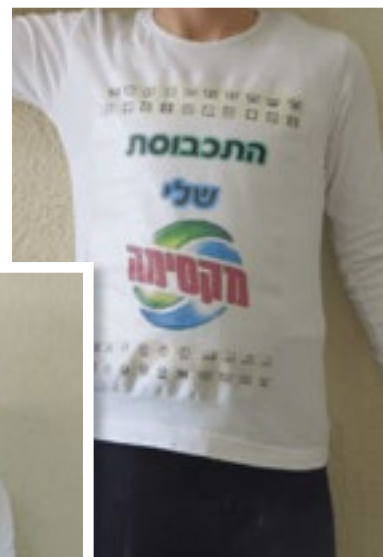
מכונת כביסה



תחפושת צב לחינוך
זוחל



תלמורת



תפוזים
משננים אדר מרבים
כאמחה



תיאניות



BabySitter[®]
for newborns

לבחור נכון מהרגע הראשון

BabySitter לרק הנולה

במידות 1 ו-2

- ✓ מותאם לעורו הרגיש של התינוק*
- ✓ סופג יותר מהאגיס ומפפרס**

לקבלת ערכת התנסות
לחצי כאן <



לייסיס - לובסיס חליפה
כחולה עם כוכב. למסלוח
מנות אפשר לתת ארוחת
מאוס בתכנית מחולקת כמו
כמאוס.



שדכיות

הרכ קו :

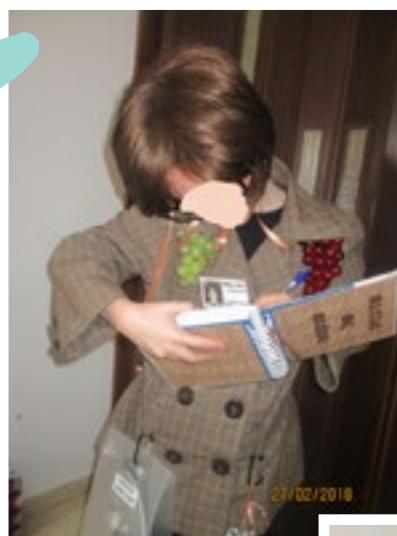
תות כננה



שואב מים -

יש לשים לב לחתוך בווסט פינות
מעוצאות כדי שלא תהיה בעיה של
ציצית.

שמים בדליים ספרי תורה
וקריפונים בצבעי מים ובסב
כותבים - אין מים אלא תורה!
מסלוח מנות לחברים - קונים דלי
בשקל ושמים ממתיק שגראה כמו
כמיל כאילו זה המים וסוכריות
סודה
עלופות כספר תורה.



רביצו

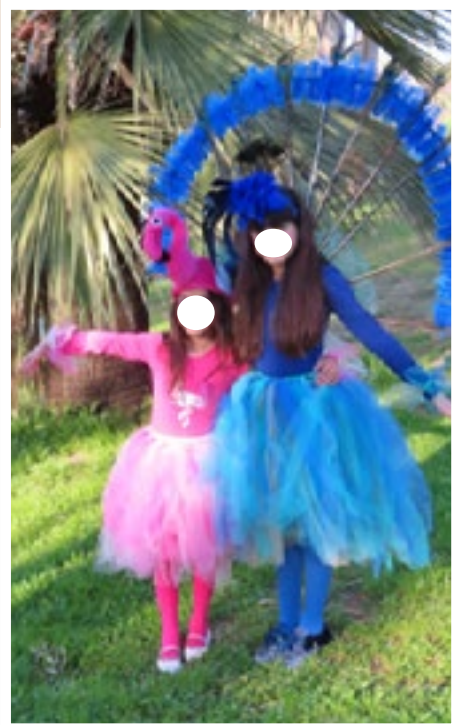


תלמידה של פעם - לובסיס
חולצה מחויטת לבנה, חצאית
משכבות, 2 צמות עם סרט
קשור לפיון בקצה, ילקוט
מתיקית פוליסל עטופה
בספט דמוי עור ובתוכו
מחברות חומות, קלאר על
(מחבילת דוקים) ומשחקים
של פעם (5 אבנים, אומי,
חבל ואירים לקלאס).



תות ותותית

אָוּס ופֿאַמיליאַ



ת"ח כנאים

תוכי



תולעת ספרים

חמט



שפן בכוכע





סלשות האופים



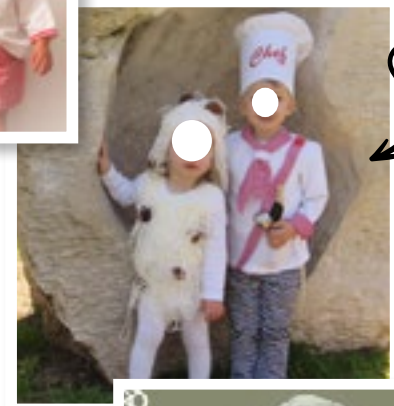
שר האופים
ושר החקים



סוקוליתרית



פז ופסטה



קונדיטור
אופים

כורים מהחן!

יחזיק
פז

שר
סכה



★
המתנה
המושלמת!

הזדמנות תמונות על עץ
למשלוח מנות יוקרתית

מבצע פורים מטורף!

תמונה שניה
בשוק!



picture perfect
פיקצ'ר פרפקט, שיטת מסגור יחודית

להזמנות אונליין לחצו כאן <<

עד גודל 60*40
המבצע עד י"ב אדר ב'. משלוחים לכל הארץ.



קשת
בעלן

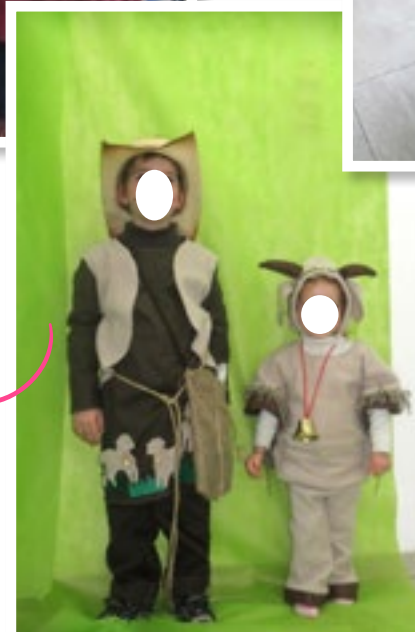


רוכלות בעיירה



מחפשים ילד
אחד לרכוש וילד
נוסף לפי הדג
ומסלוח מנות
נותנים דגש
ומוזרים עם
דגש.

מנתח



רוצה צאן
וכבשה



רוכב



צ'אמר



רבה



ענווים הניע זאן אאלתכם



קריעת ים סוף



הר
סיני



רכבה אאן



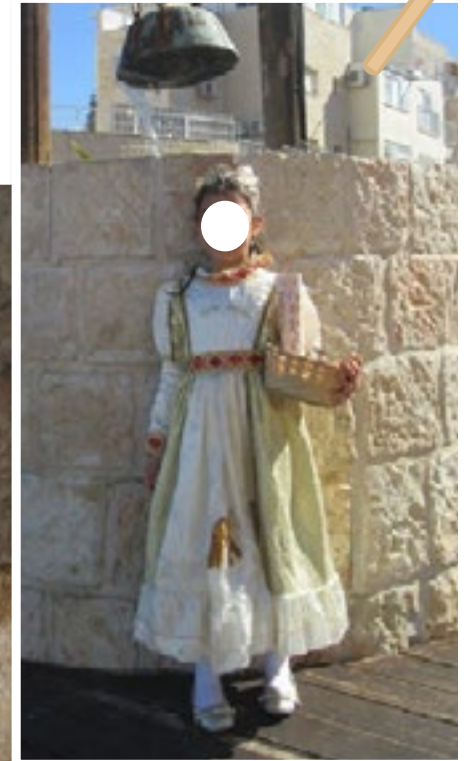
זאן קדושים



יציאת מצרים



עקרת יצחק





ממתנות פורים



המשלוח המושלם



עיצוב בכל קניה



מבחר ענק ומגוון



FEDER
מלבישים את הבית



10:30-12:30 יום ו' < 17:00-21:30 < 11:00-14:00 ח' < ה' < א'

ר' עקיבא 98, ב"ב • 03-570-32-62

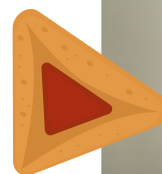
feder-home.co.il



תה קפה סוכר



נולד עונת



סבב



סטארבאקס

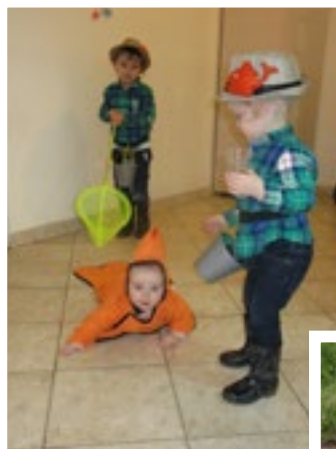


קוקה קולה





דוייאים
(דאיאים)



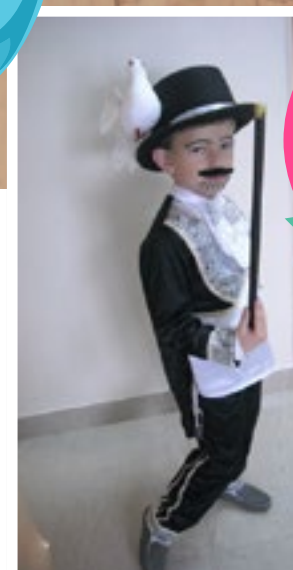
קול וכוונה



דוורים



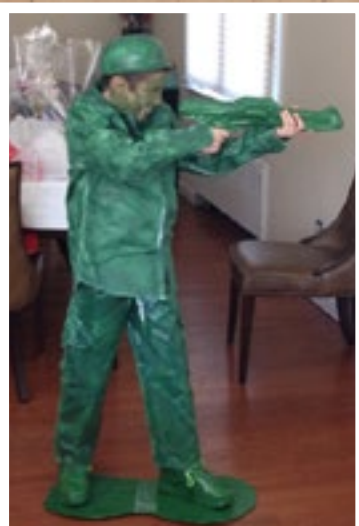
מחזכי
כפתורים



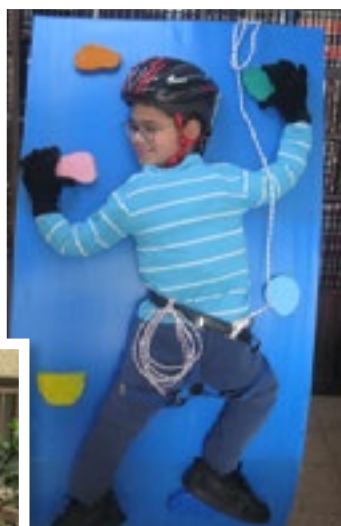
קוסם



קוסם
וספן
מהכובע



חיות
פלאסטיק



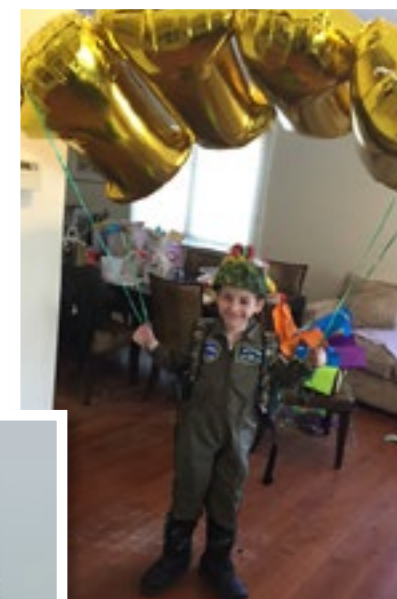
ילד על
קיר
סיפוס



כבאי



טייס



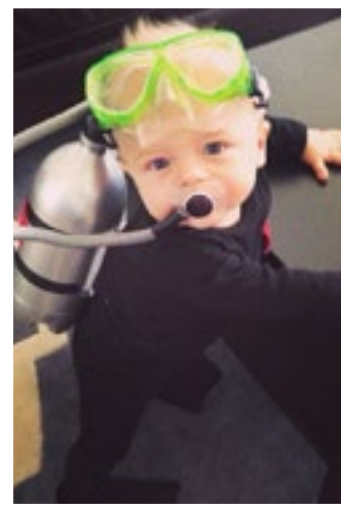
צנחן



מלחים

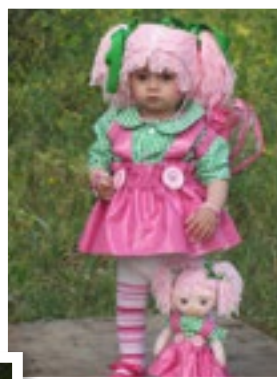


פינגווין



צולן





כוכות
חרסינה



כוכה של
תחפושות



לבוש



כיפה אדומה



בונאון



כשה



טוראדור



מדור התחפושות הוא מדור של רעיונות והשראה. אין לנו אפשרות לתווך ביניכם לבין יוצרת התחפושות. בתקווה להבנה.

כפר



כפריה



ציירה של פעם



אוכרי כעכים



אוכרת תכלינים



עאלון



אוכרת כויזים



אלידה



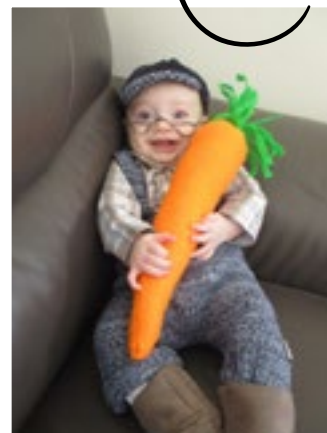
קאפקייקס



מדור התחפושות הוא מדור של רעיונות והשראה. אין לנו אפשרות לתווך ביניכם לבין יוצרת התחפושות. בתקווה להבנה.



סבא אליעזר
והסבא



לחפש את הילדים לדוורים –
מחלקי דואר,
ואת המסלוח לעצב בקונספט
של חבילה מהדואר.
ניתן להוריד מהאתר תמונות
איור של בולים ולהוסיף עליהם
ב'ורד' – 'פורים שמח'.



מחפשים את אחד הילדים
לירקן ואת השאר לירקות,
ומסלוח המנות: על קרס
חיתוך שמים מוצרים לסלס
– רוטב, ירקות מיני, הכול
ארוז כסקיות צלופן. לילדים
מסלוח מנות ירוק "מאיתנו,
הירקות"...





אננים - הילדים לובשים
כאדים חומים עם סינר ירוק
ובכיסים כלי עבודה לאינה,
מאפים וכוכב מותאמים
והמאלוח מנות ניתן כתוק
עציל מפלסטיק. כתוק העציל
אפשר לשים אונס שרואים
את העלים מכחול ונראה כמו
שחיל.



פופקורן



מכונת מסטיקים



עקרת בית - לוקחים חולצת טריקו
לבנה ועוד 2 חולצות ישנות שלו צריק
אזרים ל2 החולצות את השרולים
וממלאים בחומר מילוי
בקצוות השרולים מצמידים בדבק
חם כפפות אחי ממולאות בחומר
מילוי.

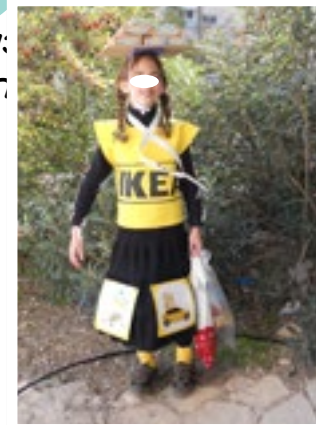
את ארבעת השרולים מדביקים מק-
דימה ומאחורה על החולצה הלבנה.
לכל "יד כזו" מצמידים משהוא - כמו
קולפון, פלאפון חיונק...
על הידיים מלבישים אם כאלה
כפפות- שיראה לזה
מאוכן חלוק ומטפחת...מתקבלת
רת שמספיקה לכל עם 3 זואות
ידיים



תיירת



אמד על פטריה

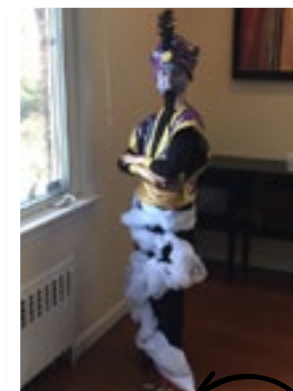
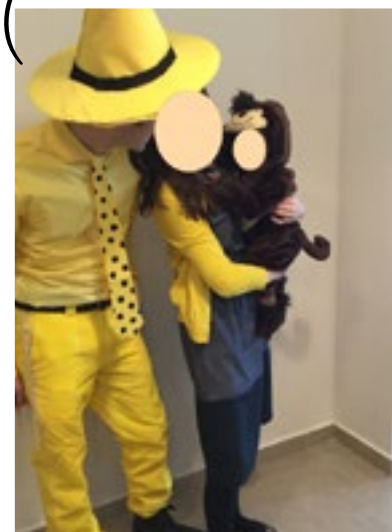


איקאה





א'ורא' הסקרן
והאיש עם הכובע
הזהב



א'יני יוצא
מהמורה

לאו



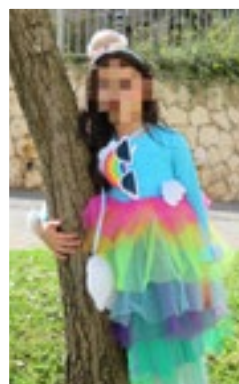
פו הדב



דיוויים - מאפיים, חכות
ודלי שקול עם דאים מסיליקון
כתוכו. ולמלוח מנות אפשר
לחת קופסה עם סלט הרינא.



קסת בצון



אחד - מנפת של סירה,
כאדים מתוקים וצבעוניים
כמה שאפשר, אוקייס אדולות
לשדרוכ אפשר לשים נעליים על
הכרכיים וללכת על הכרכיים
כל היום, (נסולצשות את זה
מול המראה ותכינו..)



חתול תעלות

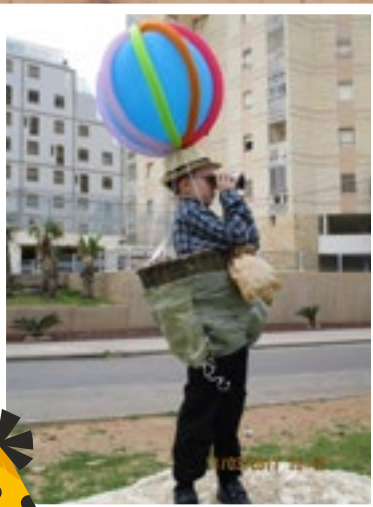
איוון



אפשרות לתווך בינינו לבין יוצרת התחפושות. בתקווה להבנה.
מדור התחפושות הוא מדור של רעיונות והשראה. אין לנו



כדור פורח



אסקימוס, איסל, פינאווין, והתינוק - כלב ים

סאלה להפרשת חלה -
לובאים באד סאל, מסביב
למותן מדביקים 40 נשים
(דמויות קניות/ מכד/ מנייר
עם קצרות כזק, המפרשות
חלה. אפשר לשים קצרות
קטנות, עם קבל לאיסום
סאות, שיראה כזק.



אילה

אננים ופרחים - הכנים
כמספחה מתחפסים לאננים
והכנות לפרחים. מזרפים
מסלוח מנות שמכיל סלס
מירקות האן וחלה כצורת
פרח שיוצרים מציאלים
מוצמדים זה לזה.



משחר המלכה

מדור התחפושות הוא מדור של רעיונות והשראה. אין לנו
אפשרות לתווך ביניכם לבין יוצרת התחפושות. בתקווה להבנה.



מסחת סיניים - אפשר לשים
כובע (דמוי מכסה של מסכה)
ולהכין תלבושת קשיחה מקרטון
כצורת שפורפרת עם חורים
לראשניים (כמו שמלה). אפשר
כמוכן לקט ולצבוע את
התחפושת כמו מסחת סיניים.



פרפרים - לבנות,
והתינוק - זחל.

חיות בסרט
- מתחפסים
לחיות, כל אחד
מהשפחה לחיה
שונה ומחזיקים
כוסות פופקורן.

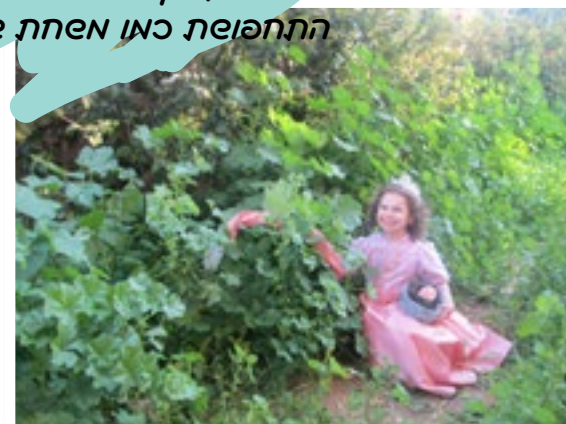


קואל מאכער

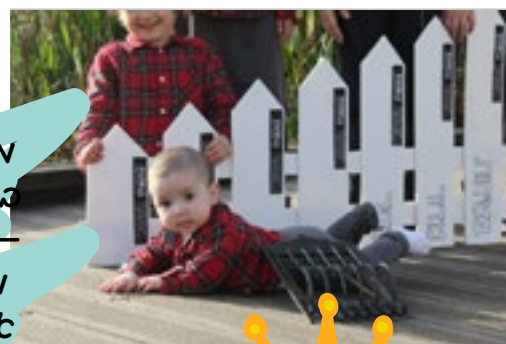
דבורה ודבס



ארנב וצב



בתיה כת פרעה



ספסאי

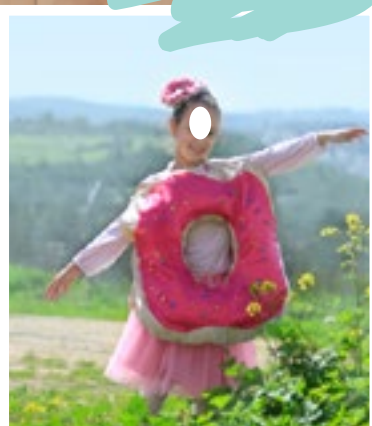


סוכריות

מחפשים את כל המשפחה
בנושא 'חסידי אומות העולם'
- ילד אחד מתחפש לחסיד
והשאר - כל אחד לאומה
אחרת: אמריקאי, אינדיאני,
סיני, אפריקאי, הולנדית...



הילד מתחפש לנץ קפה
(או התינוק) –
הנץ של אמא.



ספאטי ברוטב

חור, כרפס ותכלת –
באדים כבצע תכלת עם
חור כולל ולתלות תפוח
אדמה.



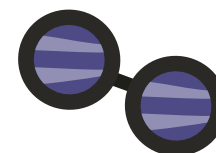
קוקב



בזא זקנים



ציידים ואילה



שוטר



נהר

מספח שפחת



תחפושות
מספחתית –
ההורים
לתרנאולים
והתינוק
לאפרוח.

אנן ופרחים: לתחפושות אנן
לובשים מאפי אומי, חולצה
מסוכצת, כובע קש וכלי
חפירה בכיסים.





זוכות מילון סופר



מקד אולכוס



איז עמוזד על הידיים-

לוקחים מכנס ועושים שני חורים
לציניים מקדימה ואז לובשים את
המכנס על הידיים כשהראש מכוסה
והציניים רואות דרך החורים...
את החולצה לובשים מהראליים (רצ'
ליים לשרוולים), רצוי לתפוס את
החולצה למכנס כדי שלא יפול...
על כפות הידיים נועלים נעלים וכל
פעם שמרימים את הידיים כה נראה
כאלו אתם עומדים על הידיים. אפשר
לשים ראש של איזה כוכה בחור של
החולצה כדי שיראה אמיתי...

מחפוזות תחפוזות הוא מדור של רעיונות והשראה. אין לנו
אפשרות לתווך ביניכם לבין יוצרת התחפוזות. בתקווה להבנה.

מחפזים את התיוק למחפוזות של שפת
התיוקית. אפשר לשים לו כוכב קסקל,
מקפיים מפלסטיק, שפס מצויר או כל
דבר שהוא יהיה מוכן לשים ולא יציק לו...
עוטפים ספר כלשהו בכריכה מתאימה,
שעליה כתוב: "מילון השפה ה-72 - השפה
הכי מדוברת בעולם!"

מציידים לחולצה מדבקות או ציורים
מודפסים של תיוקות עושים פרצופים וליד
זה כיתוב עם הסבר, נניח: פרצוף צוחק
= איך אתם מבסוטים מהחיוך שלי, אתם
עוד לא יודעים איך הקירות בחדר ילדים
נראים...

אפשר לשים לו על העאלה או על האב (תלוי
באי) תיק שקוף ולכתוב עליו בלורד "תיק
עבודות" ולשים בפנים בקבוק, מוצל, חיתול
ועוד...



סנדלר



מתנת שמים

סלמון



תפוזות קפה

תמונה

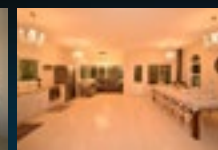
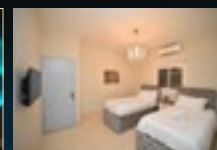
גם את
נאלצת לצאת
לחופשת
מחלה
של תשעה
חודשים?

אמא שלי
(: אמא

הגיע זמן אשתאול!

רשת בתי הנופש היוקרתיים 'אצולת אירופה' שמחה להציג את הדבר הבא בתחום וילות האירוח המותאמות למגזר החרדי:

וילת היוקרה 'אצולת אירופה' - אשתאול!



**דילים
אטרקטיביים
לרגל ההשקה**

4 חדרי שינה מפוארים, 17-20 מיטות ומזרונים איכותיים, סלון ענק לאירוח מלכותי, מסבא מלא ומאובזר, חצרות גדולות ומושקעות, מרחבי דשא עם מתקני חצר, נגרות, ערסלים, פינות ישיבה, מערכות ריהוט גן יוקרתי, שולחן פינג פונג, שולחן כדורגל, טרמפולינה, גריל גז, מתחם ספא עם ג'קוזי גדול ובריכה מחוממת.

בתוך הטבע ונוף פסטורלי באווירה כפרית, עם השירות והטיפול המקפידים בסטנדרטים הגבוהים של רשת אצולת אירופה, בהתאמה לצרכי הציבור החרדי.

מיקום מצוי, 20 דקות מירושלים, גישות תחבורתיות מרחבי הארץ, בלב אזור תיירותי פסטורלי

**וילת היוקרה
אצולת אירופה
לחיות**

5 חדרים, 24 מיטות, סלון ענקי, מתחם מקורה לג'קוזי ספא, סאונה ובריכת שחייה ענקית מחוממת, נוף פסטורלי בלב ארץ התנ"ך

**וילת וסוויטות יוקרה
אצולת אירופה
שערי צפת**

9 חדרים, 32 מיטות, קו ראשון לטור, ממך לביית שמש מתחם ספא ומתקני חצר

**וילת וסוויטות יוקרה
אצולת אירופה
עמק האלה**

9 חדרים, 32 מיטות, קו ראשון לטור, ממך לביית שמש מתחם ספא ומתקני חצר

**וילת היוקרה
אצולת אירופה
סבסופה**

5 חדרים, 24 מיטות, סלון ענקי, מתחם ספא ומתקני חצר

04-603-7370
office@euro-aristo.co.il

הקן מתרחב, הלב מתחבר.
בתקופת אשתאול

מידע ותמיכה
מפגשים פרונטליים/בזום
ליווי לאורך התקופה

מתמודדת עם הריון לא קל? יש מה לעשות!

בתיא אמשל, אחות מוסמכת, מטפלת בגישות מוח אחד ותורפיה מכוונת לידה, מזמינה אותך להכיר דרך בה תוכלי להמשיך לחיות ולא רק לשרוד.

להתחבר לעצמך ולנס שבתוכך,

כי לכל אמא מגיעה המתנה נעימה, מתפקדת ומחוברת.

batiamzel@gmail.com

050-272-2234

053-4170-398



משלוח מנות כהשראת סבת -
 מתאים לירושלמים
 חושבים בשישי...
 החלה, הפטיפורים והציצוק -
 בייצור עצמי...
 ההצבה היא קופסת מתנה
 של מלחיית קריסל
 כמובן אפשר לשדרג למלחיית
 כסל / מפית חלות / מעמד
 למירונים
 או כל מתנה שבתית אחרת
 בהתאם לרמה הנדרשת.
 תוצאה סופית מרשימה
 בעלות סבירה לחלוטין.



מחוק "מלך הפלאפל"
 כצירוף כדורי פלאפל פיתות,
 טחינה בבקבוקון לחיל
 ופיתות בעיצוב יפה...

משננס אדר מרכים כאמחה
 (ויטמין C)



קורנפלקס עם חלב



משלוח להורים של זוג 3 - שחור לבן

התחתנו שבועיים אחרי פורים
 ככה שפורים שאחריו יצא שבועיים
 לפני סיימנו את ה"סנה ראשונה"
 הכנתי משלוח מנות שחור לבן:
 צואת סביונה עם תחתית כראונית
 וציפוי אגוז שוקולד
 שקית עם קליק שחור לבן
 ושקית עם פקאן סיני ושקד קלור
 פיזרתי חיתוכי חתן כלה בתחתית
 וכתבתי "מאתנו החתן והכלה שתכל
 מסיימים את הסנה"...



כמכה - כרבה ארוכה ככית הזה



אשרל כונקונים
ופיצוחים



את מלוח המנות הכתי כשהילדים התחפשו
לכבאים. ריססתי קרטונים של ספרינג בספרי אדום,
הילדים אצרו אלאלים וסולמות מפוליאן שחור וזיירו
חלון על כל ככאית. אני הדבקתי את האלאלים והסולם
לכל קרטון והנה יצאה לנו ככאית לתפארת!



מלוח מנות
כתוק כוכב
- הורדנו
לכבודכם
את הכוכב



"מהודו עוד כוס" - עוצה
כוסית, קולה, פיתות הודיות,
עמכה הודית ופסטרמה
הודית



מלוח מנות למטפלת -
סיכת קטיפה
"לאי שזופת כחוס ואהבה"
ועל זה דאני כוקר כריות,
"עם מטפלת ככאת - אפשר
ליסון כסקט"
(וכפיל זה יס
סיכה וכריות...)



מלוח מנות לחברות
רוקות
כקכוק שתייה שחור -
עיככתי את הכקכוק
כצורה שחזי ממנה כלה
וחזי חתן (מנייר)
הוספתי עוציות סהרון
ירח של 'הדר' ותפילה
למציאת כן כוס
והוספתי כרבה שתכזי
למצוא את החזי שלכם...





זה לא סוד שאת מקסימה



משלוח אננ'ס -
ר"ת: אתם נותנים
ון סטופ
בקבוק יין/אלכוהול
שמעלי מודבקים
פרלינים, וכיחד נוצר
אננס חמוד

משלוח מנות לסבת
- ה"דיס" צפויים
מחלבה ואלו



משלוח מנות מקורי לעם
וכריא!!
סלט בהרכבה אישית
בקופסה מחולקת,
לחמניות שומשום כספית
נייר חום ורולב שום
כבקבוק פלסטיק אישי



מ-תה
ואחה



משלוח מנות תפוחים
להורים - כתבנו להם
"תודה על הטיפוח".
כתוב המשלוח שמו
מיל תפוחים לבעי,
עוצת תפוחים
מוסקעת, מעדן
תפוחים ריבת
תפוחים, ותפוחים.

משלוח מנות "מכל העולם" להורים הכי
בעולם

הבן שלי התחפש לסנין, וזירפון דאליס
מכל העולם שחברו לבסיס המשלוח ע"י
קיסמים
המשלוח הכיל - אכילה בולאריה, ספרינק
פרות טרופיים, סלט חציל תאנדי, סלט
אזר מרוקאי, סרדין מרוקאי, אורז
פרסי, פחית RC, שוקולד שוויצרי, מעל
הפחית ערכת תרכוש ערכי..



מלוח המנות הזה מתוק וחמוד ועם זאת מאד מאד בול.

הרציון הוא שהוא מורכב רובו מכל המכצעי "10 ב-" של ערב פורים, ורק העיצוב הופך אותו למיוחד יותר- שימו לב לחבילות הוופלים כבסיס, ולשילוב הצבעים שיתקבל מראה יפה ולא מבוזבז.



קניתי מנורת שבת, כזכר שאתאים לחדר שלהם, עטפתי אותה היטב בקילון נצמד כמה פעמים, והכנסתי לקערה גדולה עם סלט שהכאתי לסעודה.



ארוחת בוקר קופסא עם חסה חתוכה, ירקות חתוכים, ונשנושים, בצלופן יש לחמניות חלביות אפויות, וכוסית סאורה עם רוטל לטל. דרש בהחלט השקעה אבל קצר המון מחמאות!

מלוח לאנות - קרם ידיים ומאכבות ידיים ולרשום "מראשים ש----- כידיים טובות!"



*הפסקה מתוקה: ספל חרסין חמוד, צנצנת קטנה של קפה, כמה תיונים מסוכים שונים ארוכים בצלופן קטן ועוציות טעירות ומוסקעות (למשל אלפחורס).



מלוח מנות למלפאת - קיבלנו על מצע של כסף מלפאת מכה





פורים אחד כניחוח תפוח:
המסלוח כולל שקיות תה בטעם תפוח, נקטר תפוחים, 2 תפוחי ארנך אדומים בצבע יפה, חליט תפוח, עוצה אישית של תפוחים ועוד כיך הדמיון הטובה.



פיוק
(שפופ, מרכב, מאכלים מפנקים)



מתאים יותר לחמות או סכה קרובה להכין למשל פסטידה טובה (אפשר אבל עם כל רציון אפוי או מבושל) לעטוף אותה יפה בצלופן, ולערוך אותה במסלוח יחד עם כל המוצרים שלה, כולל דל יפה עם המתכון, לדואמה: אני הכנתי פסטידת אטריות מתוקה עם ריז, הוספתי לצד הפסטידה, חבילת אטריות, ריז, סוכר וניל וכו',

מסלוח מנות בצבע - קנתי מאכת מטבח קטנה, מסונת לפסטה, קרש חיתוכי, וכוונסל הוספתי סוכריות מאסט וקרטוניות של ספרינק



תות-החיים שלנו תותים



שלויות במיל עשכניות - מאפים - פיצה עאלה אפוייה בכוקר (של מעדנות) בקבוק קלסופ, עשכניות שרי חתוכות



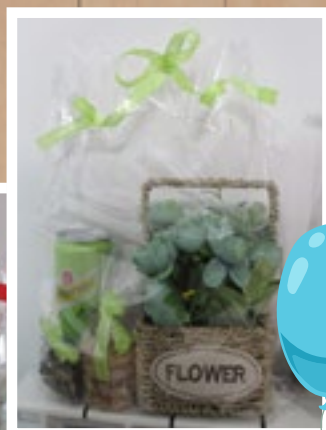
משלוח מנות בסאנון כפרי.
 הכל תוצרת בית.
 לחם, לחמניות כיס חלביות.
 2 סליס עסיסיים.
 מלפפונים חמוצים מוחממים
 רטבים ושתייה. ליחידונאצ...

משלוח קשת בענן



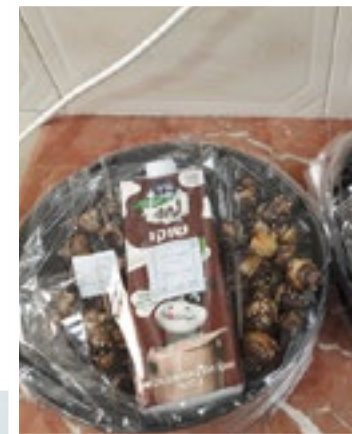
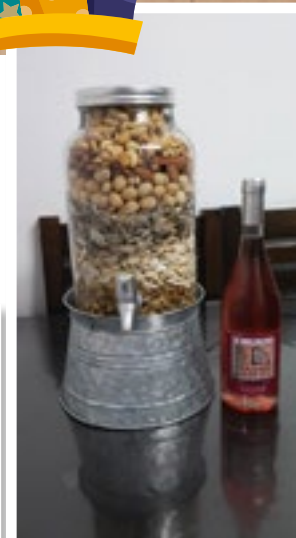
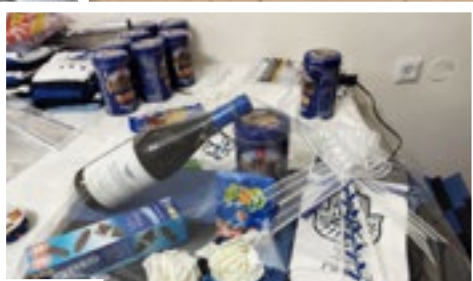
*לקראת שבת (מחממים הסנה
 בעיקר לירושלמים) – חלה, סליס
 ועלונים לשבת/בוקר קלן של יין.

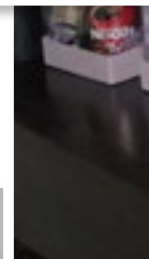


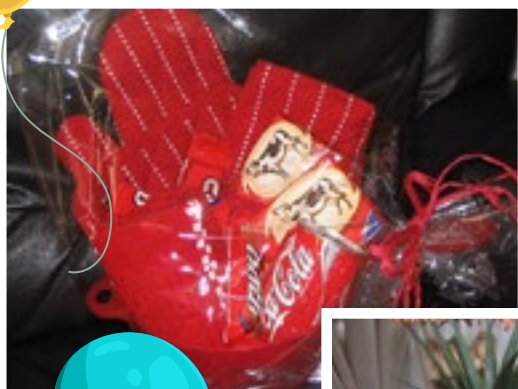
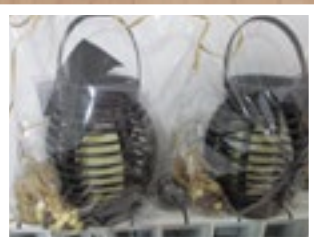


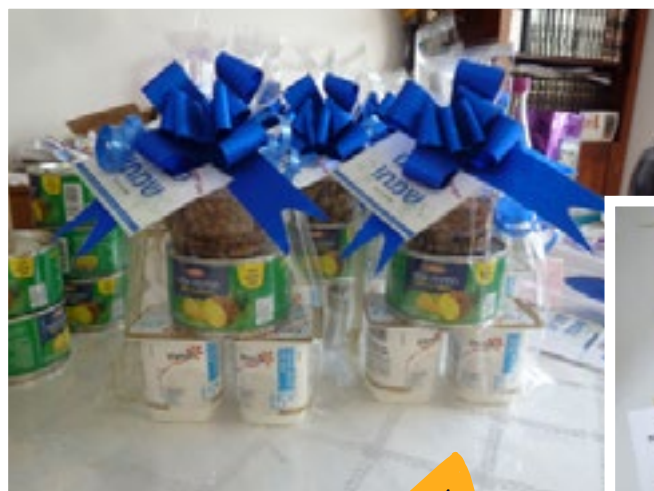














"אין שמחה אלא...ויין" -
משלוח המכיל בקבוק יין,
פוחתנים
לבקבוקים, ממתקים
בטעם/ צורת ענבים,
וכד'.

באופן כללי: תמיד חשוב להשקיע
בדברים הקטנים שאורחים
למשלוח להיות מוצלח ולא סתם
עיסה לא מארה... להשתמש בכלים
חד פעמיים יפים. לארוך כנפרד
כל אחד מהמרכיבים, להוסיף סרט
בד חמוד. אפשר אם להשקיע
בכלי אחיטי שימושי ואכלהפחית
בהשקעה של דברי המאכל (למשל
קצרת לכוכית יפה ובפנים עוציות
ביתיות ובקבוק יין).

"ויתן לך אלוקים מלל השמים
(בקבוק מים) שמני הארץ
(בקבוק שמן) ורב דאן (חטף)
דאנים (ותירוש" (בקבוק יין).

*אלידה ביתית (עם קצפת
צמחית או חלבית, פודינג
ופירורי עוציות/שברי
שוקולד) ולצידה אביצים
ארוזים יפה בשקית
צלופן.

משלוח דיסים- דיסיים,
דיסים מעושנים וכו', שוקולד
דיסים "וידאו לרוב".

כדאי לציין על כל מוצר שמכילים
אם הוא חלבי או פרווה ואם את
הכשרות של המוצרים, כדי למנוע
עוצאת נפש.



לחם צר ואים לחץ
לחם צר - אופים סוג של
באטים יותר צרים - כעין
מקלות מבצק בסיסי וטעים
מצופה שומשום מכל הכיוונים
ואים לחץ - מצרפים בקבוק
סודה

"שוקו-לד" - משלוח המכיל
מוצרים בטעם שוקו ומתנה
המכילה לד כאון מנורת לילה
עם נורת לד וכד'

*ופל ביתי שמכילים בבית במכסיר
(אפשר אם פנקייקים), קערית עם
אנאש שוקולד, קערית עם קצפת
וצלחת מחולקת עם פינוקים: עדשים,
קליק, תותים (או פירות אחרים, בכל
זאת תותים לא פשוטים מבחינת
כשרות), פקאן מסוכך וכו'.
החיסרון העיקרי הוא שזה מצריכ
הרכה עבודה בבוקר, כדי שהופל
יהיה טרי.

*ארוחת בוקר כיפית: לחמניות של בית,
פלאת ירקות חתוכים, אבינות נחמדות
(אפשר להכין בבית אבינות שמנת טעימה)
ובקבוק שוקו/מיץ תפוזים.

פיצה אישית ופחית
קולה עם כיתוב: בין
אם הזמנת ובין אם
לא...

משלוח להורים- סט
יוקרתי של כלים ח"פ,
(אפשר כבר לפסח)
וכיתוב: אתם נותנים כל
השנה ואנחנו חד פעמי...

פסח כשר ושחח - משלוח
פרקטי במיוחד - לשים
יעה חדש עם מטאטא
בשקל ומוצרים כשרים
לפסח: קפה, שוקולדים,
שימורים, יין, ציפס וכו'

משלוח לחברות-
מים מכל מוצר מיני-
מיני מילקי, מיני פסק
למן וכו' עם כיתוב:
שמתי לך הכל מיני
כדי שלא תשמיני



בקופסא חד פעמית
מחולקת של 3 להניח :
1. חסה חתוכה / כרוב
2. צעניות שרי חתוכות
3. קרואונים מלמלה
על המכסה של הקופסא
להצמיד קופסאת רוט
איטית . ולהוסיף בצלופן

מדבקות בצורה של 'סוכר בכמות ארוך וצר כמה מציות
אכונה' שמעצבים ומדביקים:
קורנפלקס – פנים קורנות בכמות
אכונה.
כריות – נינוחות בכמות אכונה.
ברנפלקס או מו אחר בסאנון –
בריאנות בכמות אכונה.
חלב בבקבוק נוסטלגי – זרימה
בכמות אכונה.
את הברכה כותבים על ה'סימון
הירוק', מדבק על הצלופן בחול.
קשור בחוט רפיה.

שמן הכירה –
צואיות שונים
ובקבוק
כירה.

קופסה אדולה של אלידה (עדיף)
פרווה ואז יש מנה אחרונה
לשבת).
בחנות של חד פעמי מצאתי
'אולו אלידה' מקרטון (אפשר
אם לוותר).
באולו או מעל הקופסה מניחים
שורה של אביצי אלידה,
בקופסאות קטנות עם מכסה
שאתי סוכריות של עוצה,
קרוקנט, שברי ופל וכדומה.

משלוח בצבעי חום –
" מואכ בחום "

תנוכת השדה – משלוח
המכיל מוצרים של תנוכה
ועל כל מוצר תמונה של
אחד מהצאצאים,

זרעו וכספנו ירכה
כחול-
משלוח המעוצב
בצבעים כחול וכסף,

*אצבעות שום
ומטבלים ביתיים:
פסטו ביתי, טפנד
זיתים, מארח
פלפלים קלויים,
אבינת שמנת, טחינה.

לשכנה שזכרת ללא לאות עם
הקטנטנים – שאון בתוספת
חבילת 'רבע לשבע' וחבילת
'עדי חצות'.

לחברה:
*טושים וצבעים... – לא רציתי
להתקשקש מדי במשלוח
מנות.
*קידשיק – ציפס קידס
ושייק פירות.

בסלסלה אדולה שמו כד מזכוכית לחלב,
מעדנים ואבינות משובחות מוסיים שונים.
באל שזה דברים שאנשים לא מפראנים
לצמח במשק השנה, נהנו מזה עדי האס.

קניתי ב-FOX ספל קפה עם איור של
מספרים, לצד בבקבוק שוקו/קפה
וחבילת צואיות משובחות.
הכיתוב היה בהתאמה לכל שכן: "10
מילים לאבדמוכיל היקרים שהם 10!
פורים אח! משפחת זלזל".
בשנה שהייו חדשים בכניין הלכתי
על הרציון שאנחנו ירוקים – קניתי
כלי השעה שקול עם ציטורים ירוקים
ובתוכו אחת ממתקים עם עטיפות
ירוקות (ביסלי, דוריטוס, במבה שו,
פחית ירוקה ויש עוד האון), ובתכתי
ברכת תודה על השכנים הנפלאים
שקיבלו בכניין החדש – מאיתנו,
השכנים ה'ירוקים'.

"עדי חצי המלכות"
משלוח עם דברים שיש
בהם חצי חצי כמו
צואיות שוקולד ציפס
חצי שחור חצי לבן

מכל הלכ –
פחית קולה
ושוקולדים בצורת
למכות או קופסת
לב עם משהו
בפנים.



לשונות ולמורות:

*מרכב כביסה 'מקסימה' ואבקת כביסה 'מקסימה', אפשר להוסיף מאכת ידיים וסוכריות להרשים – 'לשונות/מורה המקסימה' – אפשר אם מתנה לחמה או לאמא... *זה לא סוד שאת מורה/אננת מדהימה – אותו רציון עם חברת 'סוד'.
*מאכת ידיים עם קרם ידיים – הילד/ה שלי כידיים בלחות.
*בקבוק קולה קטן וקופסת לב עם מילוי לבחירתך – למורה/אננת שנותנת לבני/כתי כל השנה מקולה-לב.

משלוח בזכעי תכלת- עם כרטיס ברכה "ששנת יעקב זהלה ושמה בראותם יחד תכלת מרדכי"

אלידה – קונים קופסא אלידה, מזרפים שרוף של אביעי אלידה. בקופסאות קטנות שמים סוכריות של עוזה, שוקולד צ'יפס וקרוקנט. בחנויות של חד פעמי יש קופסת קרטון עם חלון שכתוב עליה 'חנות אלידה', אפשר לשים בתוכה את האביעים והקופסאות הקטנות, להניח על קופסת האלידה ולעטוף הכל בצלופן

רציון למשלוח מנות מתאים במיוחד השנה, כשפורים יוצא בחמישי-שישי: בלחת מחולקת עם פיזוחים, שוקולד, קרטון שתיה של ספרינץ ופס עוזה תוזרת בית – הכול לכבוד שבת :-)



הכינו מארכ של קפה (אפשר עם פסי קפה אישיים) וקאפקייק אישיים (ניתן להוסיף כוסות קרטון של קפה) הכל בעיצוב של זכע זהה. וכתבי:
למשפ' כהן – שכיננו האהובים! קפה, עוזה ושכינים טובים כשהם חמים!!!
ואתם עדים לכך... פורים שמח! משפ' לוי

מכינים משלוח מנות עם מוצרים של "יש" (לעסוקות שכיננו...) וכותבים: לא היה לנו זמן אז זה מה "יש"

ליצור ליצן וכתובו לשים את הממתקים. הוראות בקצרה:
קונים כוסות קרטון בזכע חלק מתאים, מדפיסים ליצן זכעוני באודל מתאים, סוכרים את הליצן ומדביקים מאחורי הכוס, וכן מדביקים את הראש. מצירים על הכוס חריר למכניים בהתאם לגנצליים... יוצרים שליקס מסרט מתנות ומדביקים בקדחת הכוס למעלה. מאלאים בממתקים טעימים ופולחים לחברים.



משלוח של חב' רואע- לב עם שלווה – "סיהיה לכם תמיד רואע ושלווה".

תה ותהלים לעולם אינם מזיקים אלא כדי שיועילו עליהם להיות חמים

מחפשים את הילדים למוכרי /משלוחי פיזה ונותנים משלוח מנות של פיזה קפואה לאפייה ובקבוק קולה... מוצלח מאוד לקבל פיזה לארוחה בערב פסח.





"תבורכו בכל הברכות" - מאכלים
בכל ברכות המצ"ע א"ע:
סאנון א': לחמניות כיס, בקבוק
יין, מזיות, זיתים, רצועות פלפל,
וקוטא'.
סאנון ב': חלה, בקבוק יין, כריות,
סקרים ופקאנים, בוטנים, קליקים.

שקוה - קונים מחבת זולה
(בשנה שעברה היה באזור עד
כ-10 ש"ח). מניחים עליה ממתקי
אלי בצורת חביתת עין, שמים
קופסת רסק עשבונית לשקוה
וכמה פלפים חריפים ועוטפים
הכול בצלופן.

משלוחי מנות לאננות / מטפלות
קונים מוצרים של חברת עליה באותו זכע
לדוארה: דוריסוס ירוק של עליה, מסטיק
מאסט ירוק של עליה, טורטית ירוק של עליה
, בוטנים ירוק של עליה וכו'
וכותבים על המשלוח: "רכות אננות עשו חיל
ואת עליה (לוואו של עליה) על כולנה
מכניסים את המתנה/ממתקים וכל מה
שרוצים לתת לתוך קופסת מטרנה ריקה.
וכותבים את הסלואן של 'מטרנה': הכי קרוב
לאימא.
ואם כמה מילים חמות למטפלת עם המסר
הבא:

למטפלת המסורה שמטפלת כי הכי טוב
יש, ואצלה אני מריאס 'הכי קרוב לאימא'!

ברכת מצין שלום -
ברכה מצובכת לתלייה במטבח
ולידה:
עושה: "על המחיה"
בקבוק יין: "על האפן"
ותארים: "על הפירות."

"ונהפוך הוא" - בקבוק זכוכית
מחולא בשכבות: קליקים חומים,
קליקים לבנים, סקרים, קבוקים.
כותבים על תווית מוצמדת:
מתוק - מריר
כהה - בהיר
חשוק - מאיר
שנככה תמיד לימי אורה ושמחה

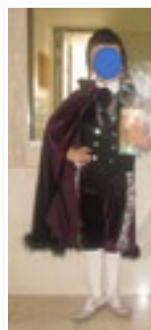
מכניסים לצנצנות את המוצרים
הבאים:
כריאות - קוואקר
שלוה - שלווה
עוציות חיוכים - שמחה
חלבה של אחוה - אחוה
זיטוס כאפה - מזל
פתקים מהנכדים - נחת
מטבעות שוקולד - עושר
בקבוק יין - חיים טובים



נשיקות מאיתנו -
מארז נשיקות. מתאים לסבא
וסבתא, למטפלת ועוד

ארוחת בוקר - 2 לחמניות/
פוקאצ'ות, אכניות קטנות (קוטא'
קטן, אכניה מותכת, שמנת חמוצה/
לבן קטן), ירקות בייבי, חלב מיוחד
לקפה, עוציות.
יואורט, ארנולה ביתית, פנקייק, סלט
פירות, קופסאות קטנות עם סירופ
שוקולד ומייפל.

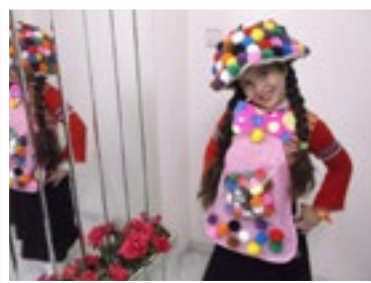
למכירה



תחפושת מושלמת של שלמה המלך
(או כל מלך אחר)
לילד בן 6
בתפירה אישית,
גלימה מבד קטיפה
בצבע סגול יוקרתי
מכנס קצר ומלכותי

מבד תואם וקישוט לצוואר.
מבדים איכותיים ברמה גבוהה
מאוד 150 ש"ח (התמונה
המצורפת צולמה ללא כתר,
שרביט וזקן להמחשת הבדים
בלבד).
sapir9222@gmail.com

שמלת כלה מתאימה לילדה
כבת 7-8. השמלה מושקעת
מאוד עם שובל. מחיר 180-
שקל. נקנתה בכ- 300 שקלים
השתמשנו בה פעם אחת
טלפון: 0527638847



אדנית פרחים
יוסף מוקיר שבת
הרב עובדיה יוסף
מכונת מסטיקים
יש לי גם כובע של
הלו קיטי מיוחד לתחפושת
לגיל גן כיתה א' וב'
וגם כובע של דובדבן שבקצפת.
yakirag77@gmail.com בבני ברק



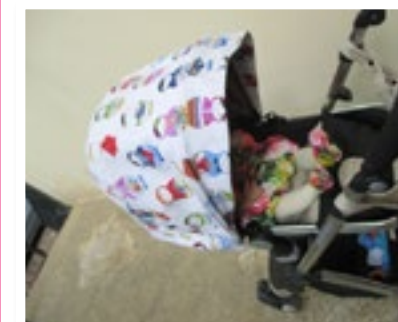
שמלה מהממת בצבעי שחור לבן/כסוף
m0527605962@gmail.com



סט מושלם של 2
חלבנים וכפריה
החלבנים מתאימים
לגילאי 3-4 ו5
הכפריה לגיל 2-3
מוכרת כולל כל האביזרים
c0504137737@gmail.com



בבושקה לתינוקת בסביבות
גיל 6 חודשים, תחפושת
מושקעת ביותר, כולל נעליים
תואמות וגגון לעגלה, שלמות!!
מצב חדש למכירה בירושלים
0527134579



למכירה



תחפושת של **דיילת** מידה 7
קניתי שנה שעברה וכרגע
קטן לבת שלי. יש גם כל מיני
אביזרים נלווים כמו מגש
אמיתי של מטוס ועוד.
נקנה ב 250 ש"ח. מוכרת ב
100 כולל הכל
eli5259@icloud.com

2 שפים מידות
4,6+, קאפקייק לגיל 2
בב"ב. 0504176776

למכירה תחפושת הרב עובדיה
מסופר שיין לגיל 7
r0527151201@gmail.com



תחפושת טוויטי לגיל 2-3
איכותית, מתוקה ונוחה
במיוחד, מצב חדש למכירה
בירושלים 0527134579

למכירה 2 חיילים אנגליים
לילד בן 9 וילד בן 6 מצב
מצוין
50 ש"ח כל אחת
שוטרים אמריקאיים לילד
בן 8 וילד בן 5. 50 ש"ח כל
אחת
בירושלים רוממה
ls6516913@gmail.com

קפטן אמריקה
מחנות דיסני מקורי!
גיל 199 8/10/12 שקל
pniniva@gmail.com



תחפושת מושלמת של
בובה.
m0527605962@gmail.
com



נסיך ונסיכה - בן שנתיים
וחצי ובת שלוש וחצי.
תות בננה - תות שנה וחצי.
בננה שנתיים וחצי,
לבננה חיפשתי גם בגיל
חצי שנה עם הכובע
ובייגרו צהוב בלבד.
40 שקל כ"א
מירי 054-8491170



**למכירה שתי תחפושות של
בובות** לגילאי שנה ושנתיים.
התחפושת של גיל שנתיים
כוללת גם נעליים ורודות ב60
ש"ח בלבד. markersh@
gmail.com



להשכרה



להשכרה תחפושת כהן גדול לילד בן 5-6 (חוץ מהכתונת הלבנה שאר החלקים מתאימים גם לגיל גדול יותר) מושקעת במיוחד ותפורה לפי המקורות (אבני חושן מאבנים צבעוניות, רקמה עבודת יד, כתונת מבד משבצות ועוד)
באשדוד/ אופציה לירושלים
0533132474

שלושת האופים, והתינוק - רוגעלה....
ניתן להשכיר את התחפושות (כולל אפשרות ללוגו אישי)
לפרטים: שולי 0527137529 או במייל:
shulisaraf@gmail.com



דר

מעונינת להשכיר תחפושת של רקדנית תמורת 50 שקלים. תחפושת לגיל 2-3 כולל בגד גוף וחצאית טוטו וגרביון. smt6640@gmail.com



תחפושת שואב מים להשכרה ב100 ש"ח
או למכירה ב200
r0527151201@gmail.com

למידע והזמנות

15:00-20:30 + 10:30-14:00 : **anytime movie**

הדר צמח קישוט לבקבוק יין

החומרים:

חוט מתכת באורך חצי מטר
2 חרוזים גדולים
3 חרוזים בינוניים
חרוזים קטנים (גרגר)



תכשיטים:

השתלת חרוזים היא אחת מהדרכים
הפופולריות לחיכוך מוטורית עדינה
אל ילדים.

מוטורית עדינה הכרחית לביצוע
משימות יומיומיות, ולכן חשוב לפתח
אותה כבר מאיל צעיר.

חריזה מחזקת את המוטורית
העדינה בכמה מישורים: אחיזה
ושחרור חפצים על פי תכנון, וכן
עבודה על תיאום בין שתי הידיים.
כמו כן חריזה מפתחת כושר את
המוכנות לכתיבה.





1. נשחיל חרוז קטן בקצה אחד של החוט, נקפל את שארית החוט ונלפף אותה סביב החוט הארוך כדי לקבע את החרוז למקום.

2. נשחיל חרוז גדול וחרוז בינוני, אח"כ נשחיל עוד חרוזים קטנים באורך כולל של 5.5 ס"מ.

3. נשחיל חרוז בינוני נוסף, אח"כ נשחיל חרוזים קטנים באורך 15 ס"מ ואז נשחיל את החוט בחזרה לתוך החרוז הבינוני – לא מהצד שממנו יוצא החוט שלנו, אלא מהצד השני, ליצירת צורה של עיגול.

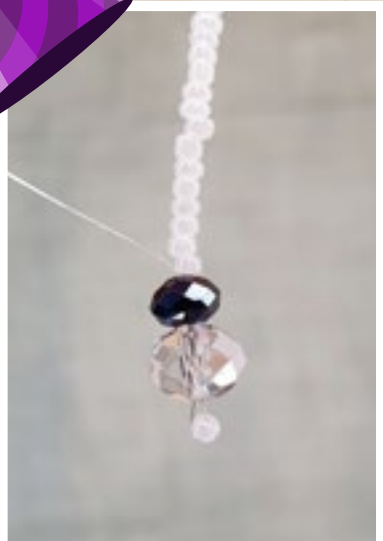
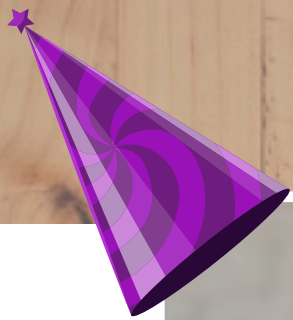
4. ניצור עיגול ראשון של הפפיון:

5. נשחיל חרוזים קטנים באורך 6.5 ס"מ ושוב נשחיל חזרה את החוט לתוך החרוז הבינוני. הפעם נשחיל מאותו צד שממנו יוצא החוט.

6. נחזור על השלב האחרון כדי ליצור את העיגול השני של הפפיון.

7. נשחיל חרוזים קטנים באורך 5.5 ס"מ, אח"כ נשחיל חרוז בינוני וחרוז גדול.





8. נשחיל חרוז קטן, נקפל את שארית החוט ונשחיל אותו בחזרה דרך החרוז הגדול והחרוז הבינוני.

9. נלפף את שארית החוט סביב החוט הארוך במקום שבין החרוז הבינוני לחרוזים הקטנים, ונחתוך את שארית החוט.



איזה כיף!
הקישוט המיוחד שלנו לזין –
מוכן!



לחצי כאן
לתכנים נוספים שלי





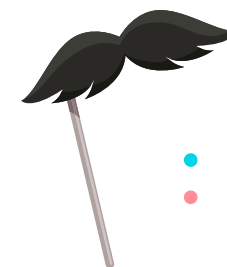
תחפושות DIY

לא צריק להיות אומנית או
יצירתית במיוחד כדי להכין
תחפושות לבד בבית!

זה קל, זה כיף וזה אפילו
חסכון כספי.

נשמע לכן מסובק?
אנחנו כאן כדי להראות לך
צעד אחר צעד איך לעשות
את זה בקלות.

בסדנה הבאה נסביר
בקווים כלליים,
ואתן תוכלו להתאים
את השלבים
לתחפושת הרצויה.





חצאית 3/6

חצאית מבד טול יכולה להתאים כמעט לכל תחפושת, החל מכלה, נסיכה, דבורה, אילה ועד ליצנית או מוכרת ממתקים. אפשר לרכוש בד טול בחנות בדים או בחנות לחומרי יצירה.

קונים בד בהתאם למידת הילדה ולנפח הרצוי של החצאית. אני ממליצה לקנות מטר או שניים יותר כדי לא להיתקע, מדובר בעלות של כמה שקלים למטר.

מודדים את המותן וגוזרים חתיכת גומי באורך הזה פלוס 10 ס"מ.

קושרים את הקצוות היטב או תופרים אותם.

מלבישים את עיגול הגומי על כיסא, בצורה הזו יהיה לנו קל יותר להשחיל את לולאות הטול.

גוזרים רצועות מבד הטול ברוחב הרצוי.

את האורך מחשבים כך:

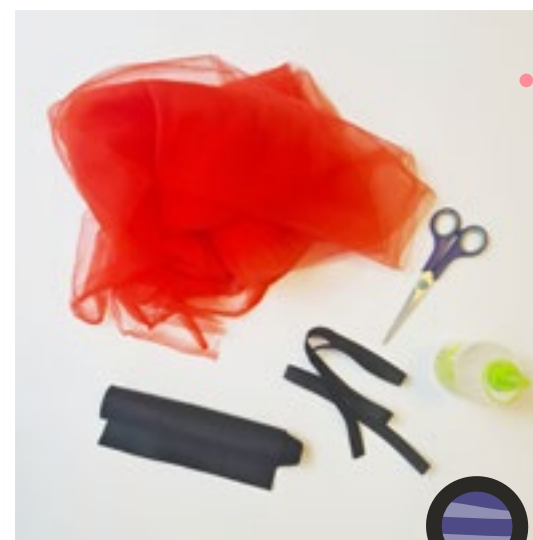
2 * אורך החצאית הרצוי + 5 ס"מ

מקפלים רצועה ל2, משחילים טבעת מתחת לגומי ומכניסים את שני הקצוות לתוך הטבעת מעל הגומי, מושכים ומהדקים.

חוזרים על הפעולה עד שכל היקף הגומי מכוסה ברצועות.

מה צריך?

מספרים טובים
דבק חזק שמדביק בדים
בד, לבד, אביזרים
למתקדמות:
מחט וחוטים בצבעים מתאימים





חולצה

קונים חולצת בסיס בצבע המתאים ומקשטים אותה. גוזרים ומדביקים אלמנטים מלבד, פונפונים וחוטמים בהתאם לאופי התחפושת. אפשר לקשט גם עם טולייפ והדבקה של רצועות בדים.

עלינויות

בחנויות יצירה מוכרים סינרים פשוטים בכמה שקלים. אפשר לקנות סינר בצבע מתאים ולקשט אותו. לדוגמה: לתחפושת גנן לחבר כלי עבודה כמו מגרפה, מעדר. להדביק רצועת דשא סינטטי ופרחים. לתחפושת טבחית להדביק מאפים עשויים מלבד ממולא באורלון ומערוך.



ניתן לשחק עם עיצוב החצאית בהתאם לתחפושת.

לרואה:

מיני מאוס - להדביק עיגולים לבנים מלבד
דבורה - ליצור חצאית מרצועות שחורות וצהובות לסירוגין
נסיכה - ליצור חצאית ארוכה ולקשור סביב המותן סרט סאטן רחב בצורת פפיון.
מוכרת פרחים - להדביק פרחים מלאכותיים על החגורה או על הטול.



כובע / קישוט לראש

אפשר לקנות כובע ניטרלי וגם אותו לקשט, או לקחת קשת פשוטה ועליה להדביק אלמנטים מתאימים כמו מחושים, כתר מסול, אוזניים.





סדנת איפור לפודים

נחמי אולדברג,
מאפרת וכעלת בוטיק
'אמברלה'
למוצרי איפור וטיפוח



רוכ הילדות חולמות כפורים
להיות מאופרות כמו אמא, אבל לא
כל האמהות יודעות לאפר את הילדות
בצורה כזו שתאים לאילן ותחמיאלהן
במקום להכביד על הפנים הצעירות.
אייסון את נחמי אולדברג, מאפרת
מקצועית וכעלת בוטיק האיפור
'אמברלה' שתעביר לן סדנה
ממוקדת לאיפור ילדות לפורים.
האיפור מתאים לכל תחושת וכעיקר
לנסיכה/ כלה/ מלכה וכד'.

באיפור של ילדות, במיוחד לתחפושות מתוקות
ונסיכותיות - נלך על צבעים כמה שיותר בובתיים
וורודים.

1. בדקי עם הילדה מה החלום שלה... לפעמים
היא מפנטזת כל השנה על מוצר איפור מסוים
לכבוד פורים, והכי כיף לתת לה להגשים את
החלום ולראות את האושר בעיניים.



6. כדי להעצים את המראה הזוהר **השתמשי במעט שימר מנצנץ**.
הניחי אותו בעדינות על עצמות הלחי, מרכז הסנטר, זווית העין הפנימית וקצה האף. הוא מקפיץ בשניות את כל הלוק.

7. להסרת האיפור השתמשי בפד ייעודי ושמן תינוקות והסירי בעדינות ובתנועות מריחה.

כהצלחה ופוריס אחי!



4. עם אותו הסומק והמברשת רפרפי על העפעפיים הקטנטנות. באיפור של ילדות קטנות אל תכניסי חומר בעיניים, זה מכביד ומגרד להן ואף מבגר את המראה.

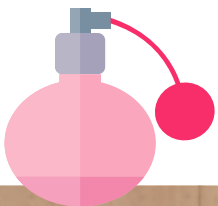
5. קחי מסקרה עדינה ועם זאת נוכחת וסרקי בעדינות את הריסים העליונות בעיקר. בקשי ממנה להסתכל ישר וקדימה - כך תוכלי למרוח את המסקרה בלי ללכלך את העפעפיים.
חשוב שזאת תהיה מסקרה עדינה ועם זאת עמידה בכדי לא לגרום לדמע ולכלוך של הילדונת.



2. השתמשי בשפתון (אודם) עמיד בגוון ורוד בובתי. אל תתפתי לשפתונים לא עמידים. ילדות מתמרחות עם הבגדים שלהן ושל הסביבה לעיתים, ולא נחמד לגלות את שרוול שמלת הכלה שהפך לורוד...

בקשי מהילדה להרפות את השפתיים ומרחי בזהירות וביד יציבה (אפשר להישען על הפנים שלה עם שורש כף היד).

3. גם בסומק, השתמשי בגוון הוורוד ביותר שיש לך. טופפי בעזרת מברשת על תפוחי הלחיים בעיקר. למראה של הסמקה בובתית ויפה.



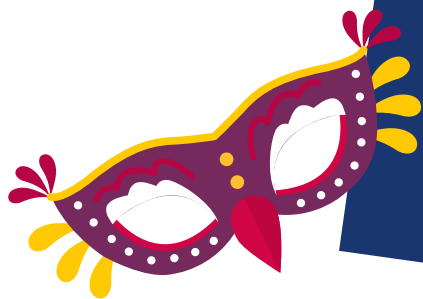
סדנת עיצוב שולחן

אני אוהבת לדפדף במאכונים יפים,
לראות עיצובי שולחן מדהימים ולקבל
מהם השראה. אבל בסופו של דבר,
כשאני רוצה לערוך שולחן כמו בעיתון
– זה לא מעשי. אין לי את הכלים
הדרושים, אין לי את התקציב ואין לי
הידע לחקות את ההפקה הנוצצת.

כדי שתאכלו את מקסימום התועלת
ותוכלו להפיק בעצמכן שולחן מוצב
לסעודת פורים, אספנו בעבורכן
טיפים ישימים לעריכת שולחן. טיפים
שמתאימים לכל אישה ולא מצריכים
הוצאות כספיות רבניות או השקעה לא
ריאלית.

מוכנות כשמחה להצטרף אלינו
לסדרות שולחן הפורים שלכן.

הכנו לכן קובץ להדפסה עם כל מה
שאתן צריכות כדי להתארגן לעריכת
השולחן! להורדה לחצי כאן





פלא 2 – כחירת צבעים

אחרי שהכול כתוב בצורה מסודרת וברורה – הגיע הזמן לבחור צבעים לשולחן.
כדאי לבחור פלטה של שלושה צבעים בצורה הזו:

צבע בסיס – צבע בהיר ניטרלי
צבע מרכזי – צבע עם נוכחות
צבע תוספת – צבע שמשתלב עם הצבע המרכזי או צבע מנוגד לו, שייתן נגיעות של צבע נוסף לכל העיצוב.
ניתן להוסיף צבע תוספת שני שייתן טוויסט מעניין.

בעיצוב שלנו בחרנו בצבעים הבאים:

צבע בסיס – לבן
צבע מרכזי – כחול עמוק
צבע תוספת – אדום
הצבע האדום נותן טוויסט לעיצוב וגורם לו להיות מעניין יותר בעין.
כדאי לבחור צבע מנוגד או צבע משלים בהתאם לטעם האישי שלך.

שילובי צבעים אפשריים:

בז', ירוק עמוק וזהב
לבן, תכלת וזהב
לבן, ורוד, ירוק וזהב
שחור, כתום וירוק
כסוף/אפור, סגול, לבן וירוק.

בחרנו צבעים, מה עכשיו?

נעשה התאמה בין הכלים/אקססוריז לצבעים.
מפה – מומלץ שתהיה בצבע הבסיס.
ראנר או פלייסמטים – צבע מרכזי.
בכל השאר אפשר לשחק בין הצבעים בהתאם למה שיש לכן בבית או בחנות.

פלא ראשון – תכנון

גם אם לא מדובר בהפקה למאה איש, כדאי שנשקיע בתכנון לפני שאנחנו יוצאות לקניות. שבי עם דף ועט ותכנני לפרטי פרטים.

נקודות שאת צריכה לחשוב עליהן:

דבר ראשון: כתיבת התפריט בצורה המפורטת ביותר.
בכמה אנשים מדובר? האם יש צפי לאורחים 'לא צפויים' (חברים של הבן שנתקעו בעיר... למשל)?
האם תהיה הגשה אישית או הגשה בכלים מרכזיים?
האם יש קונספט לסעודה? (לדוגמה: אוכל יפני, אם אתם מתחפשים ליפניים)
כמה מנות את מתכננת להגיש?
באילו כלי הגשה תגשי כל מנה, ואיזו צלחת וסכו"ם צריכים הסועדים בהתאם? (עוף עם רוטב דורש מגש עמוק, שניצלונים אפשר במגש רגיל...)

שימי לב: כוסות וסכו"ם, אם את משתמשת בחד פעמי – תמיד כדאי להצטייד ברזרבות. יש להם נטייה להיעלם...

סלח 4 – עורכים סולחן

אוכל הוא גם קישוט לשולחן. מנת פתיחה שמחכה על השולחן מקפידה את העיצוב ומוסיפה לו צבע. מנת הפתיחה יכולה להיות משהו קליל שלא דורש ממך הכנה רצינית.

אפשר לקנות בחנויות של חד-פעמי כלי קטן מחולק ל-3 ולשים בו: טחינה, ממרח זיתים ומטבל עגבניות, ולהניח לכל סועד בצלחת לצד לחמניה.

אפשר לשדרג את סלט החסה הגדול שאת מתכננת להכין (מן הסתם...), ולחלק אותו מראש לקעריות קטנות כמספר הסועדים ולהניח לכל סועד בצלחת כמנת פתיחה.

יפה לשלב בכל עיצוב שולחן גם צמחים. הצבע הירוק החי משתלב נהדר עם כל עיצוב, בלי תלות בצבעים שבחרת.

שימי לב: סעודת פורים מטבעה היא סעודה עם בלגן. אין טעם לשים מרכזי שולחן שבירים, נרות או כלים מלאים במים שעלולים ליפול, להישפך או להידלק.

סלח 3 – קניות!

לפני שיוצאים בודקים מה יש בבית. אני תמיד מופתעת לגלות שבארון למעלה מחכים לי הרבה דברים שלא זכרתי מקיומם, ובסופו של דבר זה חיסכון משמעותי בהוצאות. יוצאים לקניות עם הרשימה שהכנו, כדי שלא נתבלבל מהעומס הצבעוני והמפתה בחנויות.

אקססוריז מוסיפים מאוד לעיצוב השולחן. ניתן למצוא ברוב חנויות החד-פעמי קישוטים מיוחדים לפורים כמו מסכות קטנות, רעשנים וכדומה. אפשר לפזר אותם במרכז השולחן או להניח לכל סועד לצד הכוס.

שימי לב: הראנרים הנמכרים בחנויות הם יפים ומקפידים את עיצוב השולחן, אך לא זולים. במקום לקנות ראנר ייעודי – אפשר לקנות מפה חד פעמית נוספת בצבע שונה ולחתוך ממנה ראנר.

אווירה:

כדאי לדאוג גם לקישוט הסלון וליצור אווירה עליזה עם בלונים או שרשרת לאורך הקיר.



פורים עם לוטוס

יש דברים שאי אפשר להפריד ביניהם

אוזני המן דאבל לוטוס

מתכונאי וצילום: גל קלדרון

מרכיבים

לבצק:

- 1 ו-4/3 כוסות קמח
- 100 גרם חמאה, חתוכה לקוביות
- חצי כוס סוכר
- 80 גרם (2 כפות גדושות) ממרח
- לוטוס חלק
- 2 חלמונים
- חצי כפית מלח
- חצי כפית אבקת אפיה
- 1-2 כפות מים קרים, במקרה הצורך

למלית:

- קרם לוטוס קראנצ' או:
- קרם לוטוס חלק + 4 עוגיות לוטוס טחונות

לקישוט:

- ניתן לפדר את אוזני ההמן באבקת סוכר ובעוגיות לוטוס טחונות במרכזן.

אופן ההכנה

- במיקסר עם וו גיטרה, או מעבד מזון עם להב פלדה מערבלים קמח, חמאה, סוכר, מלח ואבקת אפיה עד לקבלת תערובת פירורית במרקם של חול.
 - מוסיפים את החלמונים ומעבדים לזמן קצר עד אשר הבצק מתחיל להתאחד, במידה והבצק יבש ומתפורר ניתן להוסיף כף או שתיים של מים קרים, עד לקבלת בצק כמעט אחיד.
 - עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומצננים שעה במקרר.
 - מחממים תנור על מצב טורבו לטמפרטורה של 180 מעלות.
 - מוציאים את הבצק מהמקרר ומחלקים לחצי, מרדדים לעלה דק ובעזרת כוס או קורצן קורצים עיגולים מהבצק.
 - על כל עיגול מניחים חצי כפית ממרח לוטוס, וצובטים שלוש קצוות של עיגול הבצק יחד ליצירת משולש אוזן המן.
 - אופים בתנור כ-10 דקות, זה בסדר אם לא כל אוזני ההמן נכנסו יחד לתבנית, אפשר לאפות ב-2 סבבים. לשים לב שאוזני ההמן משחימות ממש מעט, ונשארות יחסית בהירות.
 - מצננים את אוזני ההמן רבע שעה לפחות לפני שאוכלים (העוגיות מתמצקות בזמן הזה, חשוב!)
- להגשה חגיגית: זלפו על המאפים ממרח לוטוס לאחר שהתקררו.

לצפייה במתכון המושלם של
אושרית אברג'ל

המבורגר דגים עם איולי סלק

אנה ראסונה טעימה, קלה ופשוט נפלאה! מכינים את ההמבורגר משילוב של סלמון ומושל, אך אפשר כל דג אחר שתרכשו. יחד עם רוטב האיולי הסמל והלחמניה הטעימה – פשוט אי אפשר להפסיק לאכול! אפשר לקנות לחמניות מוכנות ולקצר מאוד את זמן העבודה.



של 180 מעלות ואופים את הלחמניות 15-20 דקות, עד להזהבה.

מכינים את הרוטב: מגררים את הסלק בפומפיה ויחד עם שאר חומרי הרוטב טוחנים במעבד מזון או בבלנדר ידני עד לקבלת רוטב אחיד. טועמים, מתקנים תיבול ושומרים בצד.

מכינים את ההמבורגר: מסירים עור ועצמות מהדגים. קוצצים בסכין לחתיכות קטנות ככל האפשר, קוצצים את הבצל ומערבבים יחד. (אפשר גם לטחון את הדגים במטחנת בשר, אך לא לטחון במעבד מזון!). מתבלים במלח ופלפל ומערבבים. יוצרים עיגולים בקוטר הלחמניות ובעובי של 1 ס"מ. (אפשר בעזרת רינג – עיגול

2 שיני שום
1/2 כפית דבש
1/2 כפית חרדל דיז'ון
2 כפות חומץ
1/4 סלק
מלח ופלפל

מכינים את הבצק: שמים את כל חומרי הבצק – פרט למים – במיקסר עם וו לישה או בקערה ומתחילים לעבד, תוך כדי הוספה של המים, עד לקבלת בצק רך וחלק. ממשיכים ללוש עוד 5 דקות. משמנים מכל צד ומעבירים להתפחה בקערה מכוסה למשך שעה. יוצרים כדורי בצק בקוטר 2 ס"מ ומניחים על תבנית התנור במרחק מה זה מזה. מורחים ביצה טרופה ומפזרים שומשום ומתפיחים עוד רבע שעה. בינתיים מחממים תנור לחום

דרגת קושי: קלה פלוס | זמן התפחה: שעה | זמן אפייה: 15 דקות | זמן טיגון: 10 דקות | 6 מנות

ללחמניות:
1/2 קילו קמח מלא 80 אחוז
כף גדושה שמרים יבשים
3 כפות סוכר
כפית מלח
1/3 כוס שמן
1 1/2 כוסות מים פושרים
ביצה טרופה ושומשום לזרייה

להמבורגר:
2 מנות סלמון (אפשר גם קפוא)
2 מנות מושט
בצל קטן
מלח ופלפל
שמן לטיגון
לרוטב:
4 כפות מיוז

מתכת שייתן לקציצות צורה מדויקת). מחממים שמן במחבת ומטגנים את ההמבורגרים 2-3 דקות מכל צד, עד להזהבה.

מרכיבים את המנה: חוצים את הלחמניות, מורחים על כל אחת 2 כפות איולי, מניחים את ההמבורגר, מוסיפים חסה או ירקות אחרים אם רוצים, סוגרים ומגישים.



קל ופשוט לייבש עגבניות שרי בתנור. מתקבל מוצר עשיר ומרוכז מאוד בטעמו, שכיף לחתוך לקוביות קטנות ולפזר על סלטים, עזרזר וממתכון הכא – על סלמון שיקבל אותן באהבה. את העגבניות המיובשות ניתן לשמור בצנצנת עם שמן זית מאקרר למסך תקופה ארוכה והן יהיו נפלאות ככריכים, כחיתות, וככל מקום שדורש טעם עשיר של עגבניה.

הגרוס והשום, מוסיפים את העגבניות הקצוצות ומטגנים 3-4 דקות, עד שהשום מזהיב. מסירים מהאש. מוסיפים את הבזיליקום ומערבבים. מניחים בתבנית בינונית את פרוסות הסלמון ומתבלים במלח ופלפל.

בעזרת כף מניחים על כל סלמון מהתערובת שבמחבת ומוודאים שכל חלקי הסלמון מצופים באופן אחיד. יוצקים את השמן שנותר במחבת על הסלמון באופן אחיד. מעבירים לתנור ואופים 20 דקות. מגישים חם.



מכינים את העגבניות:
מחממים תנור לחום של 100 מעלות. מרפדים את תבנית התנור בנייר אפיה. חוצים את עגבניות השרי ומניחים אותן על התבנית זו לצד זו, כשהחלק החתוך כלפי מעלה. מפזרים באופן אחיד את המלח הגס ומכניסים לתנור ל-3-4 שעות, עד שהן מתייבשות. מוציאים, מצננים ושומרים בצנצנת, מכוסות בשמן זית.

מכינים את המנה:
מחממים תנור לחום של 180 מעלות. קוצצים את העגבניות. פורסים את השום לעיגולים דקים וקוצצים את הבזיליקום. שמים במחבת את השמן, הצ'ילי

סלמון בציפוי עגבניות שרי מיובשות בתנור

אכילת צ'ילי



דרגת קושי: קלה | זמן ייבוש העגבניות: 3-4 שעות | זמן אפיה: 20 דקות | 6 מנות

לעגבניות:

2 כוסות עגבניות שרי אדומות ובשלות
כף מלח גס

לדג:

6 יחידות פילה סלמון
10-12 עגבניות שרי מיובשות
1/4 כפית צ'ילי גרוס
חופן עלי בזיליקום
או פטרוזיליה או טימין
6 שיני שום
6 כפות שמן זית
מלח ופלפל



עוף בתנור עם ריבת בצל

לתיאור נוסף

דרגת קושי: קלה | זמן צלייה:
שעה ורבע | 6 מנות

6 כרעיים עוף, או עוף מחולק
למנות
4 כפות דבש
4 שיני שום כתושות
4 כפות שמן זית
מלח ופלפל
1/2 כפית צ'ילי גרוס
כפית פפריקה מתוקה

לריבת הבצל:

3 בצל סגול (או לבן)
כף דבש או סוכר
1/4 כפית צ'ילי גרוס
3 כפות שמן

מעט פטרוזיליה קצוצה
לקישוט

מחממים תנור לחום של 180

מעלות. שמים את נתחי העוף
בתבנית בינונית זה לצד זה.
מערבבים בקערית את הדבש,
השום, שמן הזית, מלח ופלפל,
צ'ילי ופפריקה. מורחים את
התערובת באופן אחיד על כל
נתחי העוף. יוצקים לתבנית
חצי כוס מים. מצפים את
התבנית בנייר כסף ואופים
למשך שעה. מסירים את נייר
הכסף ואופים עוד רבע שעה,
עד להזהבה של העופות.

בינתיים מכינים את ריבת

הבצל: פורסים את הבצל
לעיגולים. מחממים מחבת
לחום גבוה, מוסיפים את השמן
והבצל ומטגנים על אש גבוהה

כיל להתחדש עם מתכון חדש של עוף לכבוד שבת
וחם. המתכון הפשוט והחסידי הזה יהפוך לאחד
מכוכבי המטבח שלכם. העוף נצלה כתיכול פשוט
ולעים של דבש, שום וצ'ילי ארוס. מסיים אותו מעל
ריבת בצל שמלימה את טעמו ומשמת ספק רוטב-
ספק מטבל. המפאס של טעמים ומרקמים בין העוף
וריבת הבצל – הופך את האנה לחוויה מיוחדת.

למשך 2 דקות. מערבבים
מדי פעם. מנמיכים את האש
וממשיכים לטגן ולערבב מדי
פעם עוד 15 דקות, עד שהבצל
זהוב ורך מאוד. מוסיפים את
הדבש והצ'ילי ו-3 כפות מים.
מביאים לרתיחה ומנמיכים
מיד את האש. מבשלים עוד 5
דקות, עד שכמעט כל הנוזלים
מתאדים.

להגשה: מסדרים על כל

צלחת מספר כפות מריבת
הבצל, מניחים עליה את העוף,
מקשטים במעט פטרוזיליה
קצוצה – אם רוצים – ומגישים
מיד.



צלי כתר אפוי עם בצל מטוה ותפוחי אדמה

לכבוד יום הולדת

הצלי מתכנן ער
שהוא רק, נפרס
ונאפה כתנור יחד עם
תפוחי אדמה קטנים
והחון בצל מטוה.
אפשר להכין תבשיל
זה עם מכויל ולא
כתנור, כסיר רחב.



הבצלים. מתבלים
במלח ופלפל. פורסים
את הבשר לפרוסות
ומסדרים על תפוחי
האדמה. יוצקים את
היין, הפפריקה, הסוכר,
מלח ופלפל. יוצקים
מנוזלי הבישול עד
שהבשר מכוסה לגמרי,
כ-חצי ס"מ מעל גובה
הבשר. מכסים במכסה
ומכניסים לתנור.
אופים למשך שעה
וחצי. במהלך הבישול
מומלץ לבדוק שלא
חסר נוזלים.

הצלי 4-5 דקות מכל צד, עד
שיזהיב. מכסים במים רותחים
עד לגובה הבשר, מביאים
לרתיחה ומבשלים מכוסה על
אש נמוכה שעתיים. מצננים
לחלוטין ושומרים את הנוזל.

מכנינים את התבשיל:
מחממים תנור לחום של 180
מעלות. בסירבעלדיותחסינות
חום מטגנים את הבצל ושמן
הזית על אש גבוהה, מערבבים
מדי פעם ומנמיכים את האש
כעבור 3 דקות. מטגנים כ-10
דקות, עד שהבצלים מזהיבים
ומתרככים.

מסירים מהאש, חוצים את
תפוחי האדמה ומסדרים על

דרגת קושי: קלה | זמן בישול:
שעתיים | זמן אפיה: שעה וחצי
| 9-10 מנות

1.5 ק"ג נתח צלי כתר
שמן לטיגון
2 בצלים פרוסים לרצועות
3 כפות שמן זית
1 כף פפריקה מתוקה
חצי כוס יין אדום יבש או חצי
יבש
1 כפית סוכר
800 גרם תפוחי אדמה קטנים
לאפיה (או גדולים, קלופים
וחתוכים לקוביות)
מלח ופלפל

מחממים סיר רחב, יוצקים
בו מעט שמן ומטגנים את



p i t e d a
Purim 2022

פורים בפיטדה

שעות פתיחה 20:30-23:00 או בתאום 054-3109571 ☎ טמי

מערכות אוכל < סכ"ם < כוסות < כלי הגשה < אנדרפלייט
< מפות < חבקים < מגשי חלה < כיסויי חלה < סכין
חלה < מלחיות < קנקנים < אגרטים ועוד המון!



כזה משלוח קשה לשכוח

קנבסים בעיצוב יוקרתי
במכירה מיוחדת לפורים

הירשמו לאתר החדש שלנו
בכתובת: itzoovim.co.il
וקבלו הנחה מיידית

לכניסה >>

עיצובים.קום
מדפיסים ואירה טובה

itzoovim.com@gmail.com

פעילות מפתיעה של טרה חנויות מילקשייק יפתחו במרכזי הערים החרדיות לתקופה מוגבלת

המיזם החדשני של טרה

רוכשים משקאות חלב ונהנים ממילקשייק טעים קונים ממשקאות החלב של טרה בכשרות בד"ץ העדה החרדית, מגיעים לאחת מחנויות הפופ אפ של טרה מילקשייק בירושלים או בבני ברק ומקבלים במקום מילקשייק מרענן, קר וטעים! אוהבים מילקשייק? אוהבים משקאות חלב בכשרות מהודרת? זה הזמן ליהנות גם וגם! לקראת פורים פעילות 'טרה מילקשייק' יוצאת לדרך ואתם יכולים לקבל מילקשייק מרענן, קר, טעים ומפנק. קנו שניים ממגוון משקאות החלב של טרה בכשרות בד"ץ העדה החרדית, הגיעו עם חשבונית הקנייה לאחת מחנויות הפופ אפ של טרה מילקשייק בירושלים או בבני ברק ותקבלו במקום מילקשייק אישי בטעם שתבחרו על בסיס משקאות החלב של טרה.

המוצרים המשתתפים בפעילות: משקאות החלב של טרה בטעמים שוקו, בננה, וניל עוגיות, מוקה, אגוזים ואייס קפוצ'ינו והמשקאות האישיים שוקו ובננה. עבור 2 בקבוקי 1 ליטר או 4 בקבוקי משקאות אישיים שמרו את החשבונית הקנייה ותוכלו לקבל גביע מילקשייק מפנק.

הפעילות תתקיים בימים שלישי עד חמישי ה' עד ז' באדר ב' 8/3 עד 10/3 בדוכני טרה מילקשייק בבני ברק ובירושלים.

חפשו אותנו בירושלים בקניון רמות, קומה ב' בין השעות אחת עשרה בבוקר לתשע וחצי בערב, ובבני ברק ברחוב רבי עקיבא 158 בין השעות אחת עשרה בבוקר לאחת עשרה בלילה. שימו לב, בין השעות שלוש לארבע אחר הצהריים, דוכני טרה מילקשייק בבני ברק ובירושלים בהפסקה ואינם פעילים.

מחכים לכם עם מילקשייק טעיםם במיוחד בשבילכם, וכמובן אל תשכחו להביא את החשבונית! את משקאות החלב של טרה בכשרות מהודרת של בד"ץ העדה החרדית ניתן להשיג בנקודות המכירה המובחרות ברחבי הארץ
לפרטים חייגו: *6176





* מרק אגוזי לוז קרמי *

תוס פרץ

מתכון 4-6 סוגרים כמות פתח

ליטר מים או ציר ירקות
250 מ"ל (מיכל) שמנת מתוקה או שמנת
לבישול (אפשר גם פרווה להשתמש
בשמנת סויה)
רבע כפית טימין יבש
מלח ופלפל לבן לפי הטעם

אופן ההכנה:

קולים את אגוזי הלוז במחבת ללא שמן
עד שהם מפיצים ניחוח מתקתק מעט.
מקפידים לנער את המחבת בעדינות כדי
שהאגוזים לא ישרפו. אפשר גם לקלות
בתנור חם. כשהאגוזים מוכנים שמים
50 גרם בצד לקישוט. אני מעדיף אגוזי
לוז קלופים כך נשמר הצבע הבהיר של
המרק. אם הם לא קלופים המרק יהיה
בגוון חום.

מוסיפים פנימה לסיר את החמאה
והירקות- בצל, כרישה ותפוחי האדמה
ומבשלים כ-10 דקות עד שהם מתרככים
מעט. מערבבים פנימה את הקמח.
יוצקים את המים או הציר ומערבבים.

יש עולם שלם שבו משלבים אגוזי לוז
במגוון מאכלים ולצערי אנשים צורכים
אותו בדרך כלל בשוקולד עם אגוזים.
למה בחרתי דווקא בו לסעודת פורים?
בפורים, שבו סיפור המגילה קרה לפני
אלפי שנים, תשמחו לדעת שלשיח הלוז
אורך חיים גבוה במיוחד והוא מספק
אגוזים במשך מאות שנים. בנוסף, הוא
מפוצץ בויטמינים ומינרלים וכבר מימי
קדם ראו בו סגולות רפואיות עממיות.
אבל מעבר לכל זה, הוא פשוט טעים. כן,
גם כטעם דומיננטי במרק.

מצרכים:

200 גרם אגוזי לוז
1 בצל לבן קלוף ופרוס דק
2 כרישה (רק החלק הלבן והירוק הבהיר
מאוד), שטופה היטב וקצוצה דק
2 תפוחי אדמה קלופים וחתוכים לקוביות
50 גרם חמאה (אפשר גם פרווה
להשתמש במחמאה)
כף קמח מנופה

מבשלים כ-20-30 דקות, עד שהירקות
רכים.

טוחנים את המרק לקרם חלק בעזרת
בלנדר מוט או בלנדר רב עוצמה. למי
שרוצה תוצאה עוד יותר קרמית, מומלץ
לסנן את המרק במסננת דקה. מחזירים
לסיר, מוסיפים את השמנת, טימין, מלח
ופלפל ומערבבים היטב. לא מרתיחים
אלא מחממים לסף רתיחה.

מגישים חם עם חופן אגוזי לוז קלופים
קלויים קצוצים מפוזרים מעל.



* סלט קינואה עשיר בפירות יבשים ואגוזים * ברוט ויניגרט סילאן תפוזים מתקתק

תוס פרץ

מרכיבים 4-6 סוגרים (תלוי כמה תוספות יש בסצורה)

סלט קינואה עשיר בטעמים, טבעוני.
דרך נהדרת להנות מקינואה המכילה
המון ערכים תזונתיים.

3 כפות סילאן (עדיף טבעי)
כף-שתיים חומץ בלסמי
חצי כוס מיץ תפוזים (עדיף סחוט טרי)
מלח ופלפל לפי הטעם.

מצרכים:

כוס קינואה
צרור של בצל ירוק, שטוף היטב וקצוץ
לטבעות
3-4 ענפי סלרי, קצוצים דק
חצי צרור קצוץ של עשבי תיבול : שמיר/
פטרוזיליה/כוסברה
100 גרם תערובת אגוזים קלויים קצוצים
לפי הטעם: אגוזי פקאן, מלך, לוז,
שקדים, בוטנים
100 גרם תערובת פירות יבשים מיוחדים
קצוצים: חמוציות, צימוקים, מנגו, קיווי,
מלון, ג'ינג'ר- לפי הטעם
50 גרם תפוחים מיובשים קצוצים
חופן נדיב של חמוציות

אופן ההכנה:

שוטפים היטב את הקינואה תחת מים
זורמים למניעת מרירות.
מביאים לרתיחה 2 כוסות מים וחצי כפית
מלח. מוסיפים פנימה את הקינואה
כשהמים רותחים.
מביאים לרתיחה, מקטינים את האש
ומבשלים כ-15 דקות עד שהקינואה רכה.
מסננים ממים עודפים אם יש, ומשהים
במסננת כ-15 דקות. מפזרים על גבי
צלחת גדולה או שתיים (כך הקינואה
מתייבשת קצת) ומצננים לטמפרטורת
החדר.

הכנת הסלט - בקערה גדולה מניחים
את הקינואה. מוסיפים את הבצל הירוק,
סלרי, עשבי התיבול, אגוזים ופירות
יבשים. מערבבים היטב. לפני ההגשה
יוצקים את הרוטב ומערבבים היטב.
טועמים ומתקנים תיבול.

להכנת הרוטב - מערבבים את כל מרכיבי
הרוטב. שומרים בצד עד השימוש.

לויניגרט סילאן:
שליש כוס שמן זית

* הרבדלקס סלמון קלאסי *

תוס פרנץ



חצי צרור שמיר קצוץ
אופציה- פרוסות דקות משני לימונים

להגשה

פרוסות חלה טרייה
חרדל דיז'ון או גרגרים
פרוסות דקיקות של בצל סגול/ עירית
קצוצה/ בצל ירוק קצוץ /פרוסות צנונית

אופן ההכנה

מערבבים בקערית קטנה סוכר, מלח, ופלפל. מפזרים בתחתית תבנית פיירקס רבע מהתערובת ומניחים עליה את נתח הדג עם העור כלפי מטה. מפזרים על בשר הדג את שאר התערובת ומעסים אותה היטב כך שתתפזר באופן אחיד על בשר הדג. מפזרים למעלה בנדיבות את השמיר הקצוץ ומניחים מעל את פרוסות הלימון, אם רוצים.

שומרים בקירור יומיים ובתהליך זה הדג עובר כבישה. אני ממליץ מדי פעם לצקת את הנוזלים בחזרה על הדג. לפני ההגשה

המנה הזו כל כך קלה להכנה, והתוצאה כל כך מושלמת שאני ממש מקווה שאנשים יתנסו בה יותר, זו דרך נהדרת ליהנות מסלמון ללא בישול ובהכנה ביתית פשוטה. זו מנה שבדרך כלל מקבלים בארוחות בוקר במלונות יוקרה ואין סיבה לא לשחזר אותה בבית, ובקלות. היא מתאימה מאוד לפורים בעיני, קודם כל כי מי לא אוהב סלמון, ושנית, כי מאוד כיף להנות ממנה לצד משקה אלכהולי עם קרקרים או לחם טוב. יתרון נוסף הוא שמכינים אותה כמה ימים קודם, כך שמכינים ושוכחים ועד הסעודה זה מוכן.

מצרכים:

נתח פילה סלמון טרי טרי במשקל קילוגרם, עם העור
2 כפות סוכר לבן
כף מלח
כף פלפל שחור שלם- כתוש גס או חצי כפית פלפל שחור גרוס

שוטפים את עודפי המלח הסוכר והשמיר ומייבשים היטב את הדג. פורסים דק דק ומגישים על צלחת הגשה. אפשר להכין פרוסות חלה מרוחות בחרדל, ועליהן פרוסות גרבדלקס, ומעל פרוסות בצל סגול/עירית קצוצה/ בצל ירוק קצוץ/ פרוסות צנונית.

הגרנדלקס נשמר בקירור 3 ימים נוספים. להקפיד להניח במקום הקר ביותר במקרר.

★ סלט פסטה בסגנון מקסיקני ★ עם נתחי חזה עוף צלוי בפפריקה ודבש

תוס' פרץ

650 אדלף סתאים 6 סוצרים

להגשה - טורטיה צ'יפס אופן ההכנה -

מחממים מחבת עם שמן זית. כשהמחבת חמה מניחים את נתחי חזה העוף ומפזרים מעל פפריקה, דבש, מלח ופלפל לפי הטעם. כשחזה העוף מזהיב יפה, הופכים אותו לצד השני (כעת התבלינים כלפי מטה). מתבלים במלח ופלפל שוב וצורבים עד שהנתחים מוכנים. אם צריך הופכים שוב. טועמים את הרוטב במחבת ומוודאים שהוא טעים. אם צריך מוסיפים עוד פפריקה, דבש או מלח ופלפל. שומרים בצד עד ההגשה.

בקערה הכי גדולה שיש לכם בבית מניחים פסטה ומוסיפים פנימה את כל שאר המרכיבים פרט לאבוקדו. מערבבים היטב עם הרוטב כך שהוא יצפה את הכל. מוסיפים בעדינות את האבוקדו (נזהרים לא לשבור אותו בערבוב שלא ימרח אלא ישמור על קוביות יפות ואחידות). מעבירים לקערת הגשה מרכזית או קערות אישית, מסדרים מעל פרוסות חזה עוף צלוי, ומפזרים שברי טורטיה צ'יפס.

מלח ופלפל לפי הטעם
פחית שימורי תירס מתוק
בצל אדום גדול קלוף, חצוי ופרוס דק
2 פלפלים צבעוניים (אדום/כתום/ירוק)
חתוכים לקוביות, שומרים רבע פלפל לרוטב
חצי סלסלה עד סלסלה עגבניות שרי חצויות
רבע צרור כוסברה קצוץ
חופן נדיב זיתים שחורים טובים
אבוקדו חתוך לקוביות

מצרכים לרוטב -

רבע פלפל (ממרכיבי הסלט)
פלפל צ'ילי (או פחות אם אתם לא מחובבי
החריף והפיקנטי)
מיץ מחצי לימון
רבע כוס שמן זית
כפית גדושה פפריקה מתוקה מעושנת
חצי כפית כמון
מלח ופלפל לפי הטעם

טוחנים היטב הכל בבלנדר למחית חלקה,
טועמים ומתקנים תיבול. שומרים בצננת
עד ההגשה.

סלט פסטה עשיר בטעמים מיוחדים.
הכנסתי לסלט אחד את כל המרכיבים
הידועים והאהובים שמאפיינים את המטבח
המקסיקני והתוצאה היא חגיגה פיקנטית,
צבעונית וחגיגית-ועם זאת ממש קלה להכנה.
אפשר לצלות את חזה העוף מראש, לשמור
בקירור ולפרוס מעל הסלט לפני ההגשה. למה
אני אוהב אותו לסעודת פורים? כי מכינים
קערה גדולה על השולחן וגם אם אנשים
באים והולכים אפשר להתכבד ממנה בניגוד
למנות אחרות שלא מתאים שהן יעמדו הרבה
זמן כי הן מתקררות.

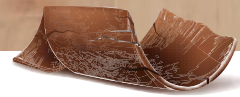
מצרכים לסלט:

חבילת פסטה פנה /פוזילי/ מקרוני מבושלת
על פי ההוראות שעל האריזה, בטמפרטורת
החדר (מפזרים מעט שמן זית אחרי הבישול
שלא ידבק)
2 יחידות חזה עוף שלם (2 פרפרים/ 4
יחידות חזה עוף בודדים)
3 כפות שמן זית
כף פפריקה מתוקה
2 כפות דבש



* מוס חמאת בוטנים וגנאש שוקולד * עם קרמל בוטנים מלוח

תוס פרץ



קרם חמאת בוטנים-

מערבבים את חמאת הבוטנים ואבקת הסוכר לקרם חלק. מקציפים את השמנת המתוקה לקצפת יציבה ומקפלים פנימה את קרם חמאת הבוטנים. מוסיפים וניל ובוטנים ומקפלים בעדינות. מעבירים לשק זילוף.

גנאש שוקולד-

מחממים את השמנת המתוקה לסף רתיחה. מסירים מהאש ומוסיפים פנימה את השוקולד המריר, קצוץ. מערבבים היטב לקרם חלק.

הרכבת הכוסות-

מסדרים כוסות הגשה על מגש. מזלפים לכוסות בסדר הבא - קרמל בוטנים בתחתית, קרם חמאת בוטנים (הקפידו לזלף צמוד לשולי הכוס הפנימיים כדי שהגנאש לא יזלוג מהצדדים ומסיימים עם שכבת גנאש דקה. מקשטים בשברי בוטנים אם רוצים.

חצי כפית תמצית וניל

50 גרם (חצי כוס) בוטנים מלוחים קלופים, קצוצים - לא חובה

גנאש שוקולד-

מיכל שמנת מתוקה פרווה
200 גרם שוקולד מריר

אופן ההכנה:

קרמל בוטנים מלוח-

במחבת רחבה מחממים סוכר ודבש עד להמסה מלאה וקבלת קרמל בהיר. מוסיפים את השמנת המחוממת וטורפים כל הזמן לקבלת קרם חלק ללא גושים. אם יש צורך מסננים את הגושים.

מסירים מהאש ומוסיפים את החמאה תוך כדי טחינה בבלנדר מוט עד שהחמאה נטמעת בתערובת.

מוסיפים מלח ובוטנים ומערבבים היטב. מצננים לטמפרטורת החדר ומעבירים לשק זילוף.

קינוח שכבות מפנק במיוחד עם שכבת קרמל בוטנים מתוק מלוח, שכבת קרם חמאת בוטנים ומעל שכבת גנאש שוקולד. מכינים מראש בכוסות קינוח ושומרים מכוסה בניילון נצמד בקירור עד ההגשה.



מצרכים:

קרמל בוטנים מלוח-

200 גרם סוכר (כוס)
120 גרם (שליש כוס) דבש
375 מ"ל שמנת פרווה (ריצ') מחוממת מעט
100 גרם מרגרינה בטעם חמאה
קורט מלח ים אטלנטי
100-150 גרם בוטנים מלוחים קלופים, קצוצים גס

קרם חמאת בוטנים-

100 גרם אבקת סוכר
100 גרם (חצי כוס) חמאת בוטנים רכה, אפשר 2 כפות יותר לטעם עוד יותר מודגש
375 מ"ל (מיכל וחצי) שמנת פרווה

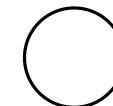
★ סעודת פורים ★

פירוט מנות:

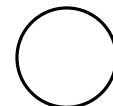
מספר
סועדים
מתוכנן:

אופציה
לעוד
אורחים
שינחתו:

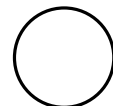
צבאים:



בסיסי
הכלים:



מרכזי
הכלים:



תוספות
הכלים:

הכלים הנדרשים לכל מנה:

חוזרים נוספים
שיש לרכוש:

החנויות אליהן
אני רוצה ללכת:

קראת? נהנית?

את מאכין 'הפסקת קפה' את מכירה?
אם כן, את כבר נהנית פעם בשבועיים,
איזה כיף!

לא? בטוח את רוצה אם!
למה שתפסיד?

כאן את מצטרפת בקלות

לקהילת הנשים האדולה 'הפסקת קפה' ומקבלת
ישירות אליך למייל, אחת לשבועיים בימי רביעי,
מאכין עשיר ועמוס תוכן
בדיוק מה שאת צריכה ליד הקפה!

לחצי כאן

או שלחי בקשת הצטרפות למייל
Office@hafsakatcaffe.co.il
ותהני אם את מכל הטוב שיש לנו להציע לך
כתבות, שירים, סיפורים, מתכונים,
טיפים, קריקטורות, סדנאות
ועוד הרבה חומרים בכל הנושאים
מעניינים אותנו, הנשים.

רוצי להרתיח מים,
האליון האחרון כבר בדרכ אליך!

