

שבוע שני!



תשפ"ה

קופונכה

הקופונים שתושבי בית שמש מחכים להם כל השנה

גם השבוע!
קופונים שווים!!!
(תהנו)

כמידי שנה - במיוחד עבורכם קוראי עיתון בעניינים
בעמודים הבאים תוכלו להנות מקופונים ומתנות שוות במיוחד
שאספנו עבורכם ובעלי העסקים נרתמו למשימה והעניקו
לקוראי עיתון בעניינים הנחות ומבצעים לרגל חג החנוכה
כל מה שנותר לכם לעשות זה לגזור קופונים ולצאת לקניות..

חנוכה שמח!

מערכת עיתון בעניינים

בעניינים

העיתון שנכנס לכל בית

שעשעונים
וחידות

קופונים
משתלמים
במיוחד!

מתכונים
טעימים
לחג

מתכון לגלידת מגנים / ר. ניומן



(15-18 גלידות קטנות)
רכיבים:

- 1 שמנת מתוקה
- 150 גרם חלב מרוכז
- 200 גרם שוקולד לבן חלבי
- 200 גרם שוקולד חום חלבי
- קרוקנט אגוזים/ בוטנים/ קוקוס/ שקדים...
- 1.5 כפות שמן (תבניות מגנים + מקלות)

הוראות הכנה:

מקציפים את השמנת מוסיפים את החלב המרוכז ומקפאים בתבניות מגנים למשך לילה שלם. ממיסים את השוקולד בסיר עם 1.5 כפות שמן, מוסיפים לתוך השוקולד המומס קרוקנט אגוזים/ בוטנים/ קוקוס/ שקדים..... מוציאים את הגלידה מהתבנית וטובלים מיד בשוקולד, מחזיקים 30 שניות שהשוקולד יתקשה ומקפאים.

קא טעימם באיזה!!

מוצלח למרק כתום / דבורי כהנוביץ



בתאבון!!

דלעת, דלורית, 3 בטטות, 4-3 גזרים גדולים
2-1 קישוא, כוס עדשים אדומות
לחתוך לחתיכות בינוניות עד קטנות
על מנת שיצטרכו פחות מים
כך המרק יוצא יותר סמיך וטעים!
לכסות במים, להביא לרתיחה בסיר לחץ, להנמיך ולהשאיר 20 דקות

מוס מרשמלו / לאה



ממיסים בסיר 150 גר' מרשמלו
4/3 כוס מים חמים
מקציפים ריץ עם 2 כפות פודינג
2/11 כוס סוכר
מחברים ביחד
מפוררים עוגיות חמאה בתחתית הכוס,
מזלפים את המוס
ומקררים להתייצבות.

עוגת שמרים פריכה / תמי גלוסקינס

מושלמת בליגה, אבל קצת עבודה ארוכה- כמות גדולה של 8 פסים.
[ממליצה לקרוא מראש את סדר ההכנה- ולעבוד עם חומרים מוכנים מראש, קערות, כלי ערבוב וכי' כוסות מדידה ולא ח"פ]

לבצע:

בקערה נפרדת (בינונית עד גדולה, שיהיה מקום) להתסיס 20 דק':



3 כפות שמרים,
2 כפות סוכר,
1 כוס מים חמימים
בקערת הבצק:
1.450 ק"ג קמח //

קילו + קופסא של חצי ליטר עגולה.

1 כוס סוכר
1.5 כוס שמן

2 כוסות מים חמימים
לערבב קלות,

להוסיף את השמרים המותססים,
ללוש היטב.

ואז להוסיף

2 כפיות מלח. (אני כן מניחה אותם בתחתית הקערה לפני הקמח, אבל יש הבדל קל)

לחלק 87 חלקים שווים.
למילוי שוקולד:

2 כוס קקאו

1.5 כוס שמן

4 כוסות סוכר

4 ביצים

4 כפות פודינג וניל

כפית מלח.

לערבב היטב היטב.

מומלץ לחלק מראש 87 או להוריד לכל פס לפי משקל.

לצפות בביצה כמובן.

לאפות בתנור שחומם מראש ל-220-200 מעלות, ודקה אחרי ההכנסה לתנור להוריד ל-180 מעלות.

לאפות עד השחמה יפה.

זאת לאה פריכה ופכה שאין כמות
אסיום צריכה להיות עם כוס קפה להחליף

את המקצועיות את משאירה לי
לבחור לך פאה מהחלומות
טופ/פרונט/סקין שטוח
ניתן לבצע שינויים בפאה בתוספת תשלום

1000 ₪

הנחה בקניית פאה

מחכה לך, שרי

SARI SHIPPENHOLTZ
Pure Perfection
055-669-2177
הבוא צפונה רמה ג'

מסיבלי
חוויות שכיף לז(ש)כוד

ועלשין 8% הנחה 8 ימי חנוכה

מתנפחים נקניקיות פופקורן ופיל בלגי בנד יומיום

לבידורים והזמנות: 058-4147255

מחיר הקורס: 580 ₪

בתוך 8 שיעורים תלמדו לנגן בשיטה קלה וחדשנית!

קורס גיטרה דיגיטלי בסגנון ישיבתי

ל-30 הפנים הראשונים דרך קופון זה בלבד!

179 ₪

+ מכון גיטרה מתנה!

אחריות מלאה! לא הצלחתם ללמוד? תקבלו החזר כספי מלא

058.321.0193

20% הנחה
על כל מעילי outdoor

20 ₪ במתנה
בקניה מעל 150 ₪

BAGS For you

כתובת: בתנין מתחת לסופר יש חסד | שעות פתיחה 10:00-20:00 | 02-9976689 | תיקים | מזוודות | ארנקים | אביזרי נסיעה

מניקור ולק ג'ל מקצועי ב-40% הנחה!!

חברה מביאה חברה 50% הנחה לשתיכן!!

פנקי את עצמך באיזה לטופה

המבצע בהצגת הקופון ובתוקף למזמינות עד ר"ח שבט תשפ"ה | רבקי 0526528964

בחסות נאוה, תמיד בראש שלך



- מגוון כסוי ראש ומשי אמיתי
 - איכות גבוהה
 - חוויית קניה מפנקת
 - מבחר גדול בטעם שלך!
- רח' רב זירא 3 בית שמש | 02-6252-150

שעות פתיחה לחנוכה: א'-ה': כל בוקר 10:30-14:30 יום ו': 10:30-12:30

פסטה מוקרמת ברטב פיצה / ג.א.



חי פסטה מבושלת בצל בינוני מטוגן קופסאות רסק עגבניות 240 ג'
2 כפות מיוז
כפית וחצי מלח
אורגנו / תבלין לפיצה
א. שום
חצי כוס מים / חלב
אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים למעט גבינה צהובה טועמים ומתקנים תיבול אופים מכוסה על 170 לאחר האפיה מערבבים את הגבינה צהובה שנמסה מהחום 2/1 כפית מלח
לטחון את כל חומרי הרטב היטב.
להרכיב את הסלט ואת הרטב (כ-3 כפות מהרטב לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

פשטידת ברוקלי / ש.נ.ס



נמחות: 14 תבניות אישיות מצריים:

- 600 גרם ברוקולי (משקית בד"צ)
- 6 ביצים
- 6 כפות מיוז
- 6 כפות קמח
- 2 בצלים בינוניים
- כפית שטוחה מלח
- חצי כפית פלפל שחור
- כף שטוחה אבקת מרק עוף (למשתמשות)
- (תחליפים למיוז:
- שמנת חמוצה
- לא מומלץ להחליף בשמן רגיל)

אופן ההכנה:

- משמנים קלות את התבניות
- מסדרים בכל תבנית 2 פרחי ברוקולי, כשהתפרחת כלפי מעלה
- טוחנים את הבצל במעבד מזון או קוצצים דק מאוד
- בקערה מערבבים היטב את כל מרכיבי הבליה
- יוצקים מעל כל ברוקולי מעט מהבליה (הבליה תתנפח באפייה)
- אופים ב-180 מעלות למשך 20-30 דקות (תלוי בעוצמת התנור), עד להזהבה.

בתאריך

סופגניות פרווה / טליה עטר



החומרים:

- 2/1 ק"ג קמח
- 2/1 כפית מלח
- 3 כפות גדושות סוכר
- 1 כף שמרים יבשים
- 4/3 כוס מים חמימים
- 4/1 כוס שמן
- 2 ביצים בטמפרטורת החדר
- 1 כף ברנדי / ערק

אופן ההכנה:

1. מערבבים יחד את הקמח, המלח, הסוכר והשמרים. מוסיפים את המרכיבים הרטובים - שמן, מים, ביצים וברנדי, ומערבבים עד לאיחוד (אפשר להוסיף עוד רבע כוס מים לפי הצורך). נותנים לבצק לנוח 5 דקות, ולשים במשך כל דקות. מכסים בניילון נצמד במשך שעה.

2. מחלקים את הבצק ל 16 חתיכות, מגלגלים כל חתיכה לכדור יפה ומניחים על נייר אפייה. מכסים בניילון נצמד ומתפחים פעם נוספת עד להכפלת הנפח (כ 40 דקות).

3. מחממים סיר עם שמן ומטגנים דקה וחצי שתיים מכל צד.
שימו לב זה השלב שיקבע יותר מכול אם תצא לכם סופגניה מושלמת! כמה טיפים לטיגון:
* השמן לא צריך להיות רותח, אלא בחום בינוני, כדי שהסופגניות יהיו מטוגנות יפה מבחוץ ואפיות במידה הרצויה מבפנים.
אם יש לכם מדחום למטבח, מדדו חום של 160°-170° מעלות.

אם לא שחקו עם האש - פעם הגבירו ופעם הנמיכו. כל סופגניה חדשה שנכנסת תקרר מעט את השמן, ולכן נכניס את הסופגניות לטיגון בהדרגה - מדי דקה וחצי שתיים נכניס סופגניה חדשה.

* בעבוע חזק של השמן סביב הסופגניות, או השחמה מהירה מאוד של הסופגניות מעידים על שמן חם מדי. אם אין בועיות קטנות סביב הסופגניות או שאינן משחמות לצבע הראוי בתוך דקה וחצי שתיים, זהו סימן שהשמש שלכם לא חם מספיק וכדאי להגביר את האש.

אפשר לקשט את הסופגניות בשוקולד וגליליות, אוראו, סוכריות, קילק ועוד...

למה שלא תעצבי בעצמך?
גם את חצה אלבום דיגילי
גם את חצה להנחית חוויות!
אבל...
יקר לך
לא יודעת איך ומאיפה להתחיל?
כן! את יכולה!!
עשי זאת בעצמך!
קו! את יכולה!!
בקלות, ביעילות, בכף ועם סיפוק גדול
בחוכה מומלצת, אצלך בבית
מוגש בצורה בהירה ופשטה,
מותאם לכל אחת.
+בנוסף מטורפים לתוצר מושלם

יותר 50% הנחה!
ועכשיו במחיר שלא יחזור!
ל-5 הסוגות הראשונות
נצלי את ההזדמנות
0533114410
10533114410@GMAIL.COM
"החלל האדום"

20% הנחורף
למציגה קופון זה
חווית איכות כובשת ומגבשת
תוכניות מסך קהל | הרקדות באולטרה | הפעלות במגוון אבזור חדשני
סמינרים | בתי ספר | צוותות | כנסים | ימי גיבוש | בת מצווה | ועוד
התאמה מושלמת לקהל השמור והאיכותי!
חמלות חמות בשפע!
עברית ואידיש
למימוש ההטבה חייגי: 054.842.8745 | 28745@gmail.com

5 דקות אפילציה במתנה
בטיפול רבע שעה
אפילציה | גבות | שיערות | צבע
Electrolysis | Eyebrows | Waxing | Dyeing
מקצועיות | דיוק | עדינות | זמינות | שירות
לקביעת תור ולפגישת ייעוץ חייגי, חדוה ברבי:
054.8486580
תלמוד ירושלמי 24 ד"ר | מעבר לפארק
קליניקה לאפילציה מקצועית
HEDVA BAREBI

10% הנחה
על חודש ראשון
מקרה לל
נשים
פותחים חודשיים נוספים עם האמנית הזמרת והיוצרת מאיה זיגדון מיד לאחר חנוכה.
קבוצת מתקדמות ומתחילות
לרישום לאודישנים 02-6330995 | melody26933@gmail.com
MELODY
מלודי, הבית לטיפוח ואמנות הקול

650 ₪
800 ₪
55 הפונות הראשונות
גוונים
אביטל ברקוביץ
שירות איסוף פאה מבית הלוקחה
English speaking
054-841-6448
* לא מקבלת פאות לייס
תסרוקות ותספורות
תפיפה
פאנינג
עיצוב
צבע
גוונים



מבחר גדול בטעם שלך!

חווית קניה מפנקת

איכות גבוהה

מגוון כסוי ראש ומשי אמיתי

רח' רב זירא 3 בית שמש | 02-6252-150

שעות פתיחה לחנוכה: א'-ה': כל בוקר 10:30-14:30 יום ו': 10:30-12:30

לחם שום / א.ד.

חומרים:

- 1 כף מלח
- 1 קילו קמח
- 2 כפות שמרים
- 0.5 כוס שמן
- 0.5 כוס סוכר
- 3 כוסות מים חמים

בבלנדר:

- ראש שום כתוש
- 0.6 כוס שמן
- כפית מלח
- (4 כפות פטרוזליה מיובשת)
- לערבב היטב את הכל.

הוראות הכנה:

ללוש היטב את הבצק, להתפיח רבע שעה, להוריד את הנפח ואז להתפיח שוב עד שמכפיל את הנפח. לחלק את הבצק ל-3 חלקים. לרדד כל עלה לעובי של כחצי ס"מ. לחתוך לריבועים בגודל 5X5. להעמיד תבנית אינלישקייק גדולה ולהניח את הריבועים אחד על השני כשבין לבין מורחים את הרטוב של השום עם מברשת של ביצה. להתפיח לעוד רבע שעה ולאפות בתנור שחומם מראש על 200 מעלות. כשמוציאים מהתנור למרוח למעלה עוד שכבה מהתערובות.



פוקציות / ב.מ



- (השימוש בכוסות נייר)
- 6 כוסות קמח
- 2 כפות שמרים
- חצי כוס סוכר (אפשר פחות)
- חצי כוס שמן
- 1.5 כפות מלח (אפשר פחות)
- 3.5 כוסות מים
- לערבב את כל החומרים יחד.
- יוצא בצק דביק.
- להכניס לתבנית עם שתי כפות.
- למרוח מעל שמן זית עם גבישי שום/ פרוסות בצל ואורגנו/שומשום / פלפלים - כיד הדמיון הטובה אופים על 180 מעלות כרבע שעה עד שמזהיב.

למחרת למלאיות קלוי!

משקה טעיסססססס / ר.מרקוביץ



- 2קופסאות קומפוט משמש
- גלי משמש
- לרסק בבלנדר טוב טוב
- (לפחות 10 דקות)
- אפשר לגוון בטעמים

משקה טעיסססססס / פריידי שיינברג



- משקה קליל ומרענן
- מוצרים:
- 1 בקבוק ג'אמפ
- 1 ריץ'
- 1 חבילה תותים/אפרסק שימורים
- הוראות הכנה:
- 1. לרסק את התותים (אם לוקחים שימורים אפרסק, לרסק בלי המים)
- 2. לערבב עם הג'אמפ והריץ'
- 3. ליצוק בכוסות יפות עם קשית. בתאבון ולרוויה

חנכה לואי

שייק מנצח / אסתי



- חומרים:**
- 1 בקבוק ספרינג ירוק
- 1 שימורי אננס
- 1 ריץ' פרווה
- 2 כפות ג'לי אננס
- אופן ההכנה:**
- ממיסים את הג'לי במעט מים רותחים,
- טוחנים בבלנדר את הג'לי המוכן ואת האננס (כולל המים),
- (לבחירה - ניתן להוסיף גם קיווי ולטחון)
- מוסיפים את הריץ' ואת הספרינג ומערבבים הכל יחד
- (לבחירה - אני מוסיפה מעט צבע מאכל ירוק לצבע יותר יפה)
- מעבירים ל 2 בקבוקים, מקפאים, מוציאים מהמקפיא כשעתיים לפני ההגשה, ומנערים מדי פעם לקבלת ברד.

בואי להנציח
רגע קסום ראשון

200 שנים

לצילומי עו בורן

שרייני לעצמך מזכרת מרגע קסום
סיכל - 0548529277

טיפול רגשי בספורט טיפולי שיעור ניסיון ב 10 ₪

kidysport 058-3235127 | Kidysport.st@gmail.com
ספורט טיפולי לילדים-לקפוץ גבוה להגיע רחוק

סט חליפה 4 חלקים / בגדי אירועים לילדות רק 220 ₪

רב זירא 3 בחניה רמה ד1 | 0534140122
בחנוכה פתוח רק בוקר בשעות 11:00- 13:00

איפור ערב מתנה 50 ₪

איפור כלה מתנה 150 ₪

קורס איפור אישי מתנה 100 ₪

Esti Lin איפור כלות וערוב. לק כל

054.841.5365 נתרמה בשלוחות אסתי לין

ערכה לסדנת פרלנים מקצועית להכנה ביתית

חלבי 230 ₪

לקבלת הקטלוג: 054-2247376

y601741@gmail.com | WWW.ELKARIF.ORG

ר' יצחק נפחא 10 בית שמש | בתאום מראש | שרותי משלוחים

מכירה
הבוכה מדליק
תודה רבה אישה יקרה על החטאים שיתפת!

חנוכה
מה
וטעיס!!!

גביניות מעולות / י. זיאת



הבצק:
לערבב בקערה:
6 כוסות קמח
כף גדושה שמרים.
2/1 כוס סוכר
1 כפית מלח דק
להוסיף:
2 ביצים M
2/1 כוס שמן
1 ו-3/4 כוסות מים פושרים (חצי רותח וחצי מהברז)
ללוש ולהניח לתפיחה במשך 20 דקות, ללוש שוב ולהניח לתפיחה עוד 20 דקות.

המילוי:
400 גרם גבינה
4/3 כוס סוכר
1 ביצה M
2 סוכר וניל
3 כפות פודינג וניל
לערבב הכל ביחד

ההכנה:
לקחת חלק מהבצק, לרדד די דק ולחתוך לריבועים. לשים מילוי במרכז הריבוע ולקפל שני קצוות נגדיים. להדק היטב.
לאפות בחום של 180 מעלות כחצי שעה.

עוגת גבינה / דבורה שטרן



200 גרם ביסקוויטים מרוסקים
100 גרם חמאה
מערבבים את החמאה (כשהיא רכה) עם הפרורים ומשטיחים על תבנית אפייה

התערובת
850 גרם גבינה לבנה
6 ביצים
4/3 כוס סוכר * 2 (פעמים)
4 כפות קורנפלוור
4 כפות אינסטנט פודינג
מפרידים את הביצים מקציפים את הלבן עם 4/3 כוס סוכר מערבבים גבינה, צהוב של ביצה, 4/3 כוס סוכר, קורנפלוור ופודינג.
ואז בעדינות מערבבים את 2 התערובות שופכים על הבסיס ואופים 10 דקות על חום 200, 40 דקות על חום 180 סך זמן אפייה בין 40-50 דקות

לחם שום / ברכה



קילו קמח, 2 כפות גדושות שמרים
2/1 כוס סוכר, 2/1 כוס שמן
כף מלח, 2 2/1 כוסות מים פושרים (אפשר יותר עד שיוצא בצד טוב)
מערבבים לבצק ומתפיחים מעט מחלקים 47 חלקים
כל חלק מרדדים דק על נייר אפייה חותכים לרצועות (אפשר עם סכין חיתוך של פיצה)
מערבבים בכוס כוס שמן
כף אבקת שום
כפית פטרוזיליה יבשה
מורחים עם מברשת ביצה ומפזרים מעל מלח גס אופים בתנור שחומם מראש 2007 מעלות כ10 דק'

ממתק שוגי בטעם מרשמלו / שרה פרידמן



קל להכנה, מרשים וטעים במיוחד!!
החומרים:
400 גרם שוקולד לבן חלבי
2 כוסות מרשמלו
3 כוסות פצפוצי אורז
שמן
חלב
ריבת חלב (או כל ממרח טעים אחר)

אופן ההכנה:
ממיסים על אש נמוכה 200 גרם שוקולד לבן עם המרשמלו. מוסיפים תוך כדי שמן/חלב כדי שלא ישרף. צריך להגיע להמסה מלאה שלא ישארו גושים. מוסיפים את הפצפוצי אורז ומערבבים. שוטחים בתבנית ומעבירים להקפאה. ממיסים 200 גרם שוקולד ושוטחים על השכבה הראשונה הקפואה. מחזירים להקפאה. לאחר שקופא מורחים שכבת ריבת חלב. חותכים למלבנים ומאחסנים בהקפאה.

בתאבון

150 ש"ח מתנה

לעיצוב מודעה או לוגו

054.845.38.56 | tehila.graf@gmail.com | עיצוב, מיתוג, פרסום, רמה אחת מכל כולם

500 ש"ח מתנה ברכישת פאה

תוקף עד א' שבט

Batya Zaide
בתיאור פנים מכל ש"ח

סרוקים // מכירות // תסרוקות // איפור

רוצה להיראות מושלם לאורך זמן? התקשרי!

053.313.9227

מחכה לך (בקירוב בסטודיו המפנק) ריש לקיש 6

מדף פינתי קטן רק ב-6 ש"ח



למביא קופון זה | לשבוע בלבד | מוגבל ליחידה למשפחה

שעות פתיחה
בוקר: 11.00-14.00
ואחה"צ: 18.30 - 21.00

מרכזון רח' אהבת שלום 1 רמה ג' - 5903370-02
צמוד לגוד מרקט

בולסנטר!

הכנת סלסלה כדאי להחליט

GLOW
GLOW ON YOUR DAY | BY RACHEL

רחוב אלישע הנביא 15/2, בית שמש
058-510-2484 בתאום מראש



מעכשיו ועד חנוכה (כולל)

30%

על כל הקולקציה של הסלון

ת"ת האמוראים 34

צעיף 28 ש"ח

שדרות האמוראים 34 בחניה מאחורי משכן התכלת | א'-ה': 19:00-22:00 | יום ו': 10:00-13:00 | מוצ"ש חורף: 20:00-22:00

הכוכות כמחצית
הבננה מדליק

תמי גלוסקינוס

ב. מילשטיין

סרים יהודית חיימוב

כוכה יקרה!
צרי קשר עם
המערכת לקבלת
האמת!

כלה יקרה!
בקנייה מעל
890 ₪
את זכאית
לבחור:



**בושם יוקרתי
בשווי
200 ₪**

א

**10 %
הנחה**

Weber

מכירת מוצרי איפור
של המכרות המובילות

רב זירא 3 בחנייה (ליד נאווה מטפחות) | 052-7696598 | 02-5719998
שעות פתיחה: א'-ה' בוקר: בתיאום בלבד ערב: 20:00-22:30 יום ו' (בתיאום מראש)



מחכה לפנק אותך נעמה



**סלון
הבוטיק
של נעמה
מחלק לך
דמי
חנוכה**

20 %

naama9455@gmail.com ☎ 058-458-8751 ☎ 02-586-5557 ☎ רח' רבי ברכיה 20, בית שמש

וילון סטייל

תפירת וילונות בהתאמה אישית
החל מ-220 ש"ח למטר קיר
קטיפה למפות 18 ₪ למטר

ריש לקיש 20 קומה א'
052-7677983
052-7654218



**מתנה
בהזמנת וילון**

400 ₪
ל-5 הפונים
הראשונים!

השכרת הגברה לאירועים
עזרא: 052-7166986



אצל חייקי קולעים כל טעם מחדש!

5 %
הנחה
מפאות מלאי
או בהזמנה
אישית

HAIKI

חייקי, האקדמיה וינר פאות • סלון איפור וכלות

בואי לבנות פאה מרגשת: 8425566 • 054



מקור לזר המענה