

זה הגיע!



תשפ"ה

קופונכה

הקופונים שתושבי בית שמש מחכים להם כל השנה

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

רוצים גם לתת קופון?
דברו איתנו
כי גם בשבוע הבא
נפרסם קופונים

02-6450358

קופונים
משתלמים
במיוחד!

סיפור
חנוכה

שעשעונים
וחידות

מתכונים
טעימים
לחג

על הנסים ועל הישועות

השנה תזכו
לנס חנוכה אישי
בקבר רחל



מידי יום ביומו בכל ימי חנוכה יקיימו תלמידי החכמים אברכי הכוללים מעמד תפילה מיוחד לאחר אמירת כל ספר התהלים בעת המסוגל הדלקת נרות חנוכה בקבר רחל

השנה, אמא רוצה לתת גם לך דמי חנוכה, רק תבקש!

*8631

- 02-5800863 -

להעברת שמות
למעמד התפילה
בחצות הלילה עד
השעה 12:00 בצהריים



**כל יום נס
מחדש..**

כל יום מימי החנוכה יהיה
מוצר אחר בהנחה משמעותית

לאותו היום בלבד



טל"ח*

*רוצים לדעת את שאר המבצעים כנסו ותראו...

ביום הראשון
מכשירי קשר
איחוד הצלה 5 ק"מ

149.9 ₪ בלבד
במקום 299.9



מרדכי משטרתי
מהאייר והיבשה
149.9 בלבד



כבאית ענקית עם
יחידת חילוץ מובחרת
149.9 בלבד



סט יחידת חילוץ אש
149.9 בלבד



פליימוביל יהודי
20%
על כל הפליימוביל
הנחה נוספת לחברי מועדון

שעות הפתיחה לימי החנוכה בוקר: 10:30 עד 15:00 אחה"צ/ערב: 18:00 עד 21:00

הרב ישראל גרוסמן 11 | טלפון 02-8014041

שעות פתיחה א'ה': 10:30 - 14:00 | 16:30 - 21:30 | יום ו' 12:15 - 10:30

קווים: 2,3,6,7,12,15,22 | טל' 02-801-4041

ניתן לעקוב אחרי המבצעים במיילים לשלוח מייל עם המילה הצטרפות ל 780130@GMAIL.COM

שומרת האש

אדי קור קפואים נחו על הסלעים סביב, עלטה סמיכה ריחפה בחלל החנוק.
קווצת תלתליו השחורים של בנה נחו מפוזרים על בירכיה. עיניו עצומות והוא מתנשם בשקט.
היא עטפה אותו בשני ידיה, מבטה משוטט בחושך, תר אחר פיסת אור, מעט שמש, איזו שהיא בשורה.
כפיס העץ המאולתר בפתח חרק מעט ורוח קרה נשבה בעוצמה פנימה לתוך העלטה.
אביגיל עצרה נשימתה בחרדה והרימה עיניים זהירות אל הדלת. יהונתן נכנס פנימה ואיתו חיוך. ואור. וחום.
היא התנשפה בהקלה.
הוא הביט בנדב הישן בשלווה ואז הרים אליה את עיניו "מתאספים היום במצפה" אמר בקול נמוך "לעצרת של צום ותפילה".
היא הביטה בו במבט כהה, שותקת. "מה?"
"סתם, זה מחר לי. אתם לא מתאספים בבית המקדש?"
"לא".
דממה.
"הוא מחולל לגמרי".
אנחה אילמת בקעה מליבות שניהם. "אני יוצא".
"תחזור בשלום".
"אמן".
ושוב שקט. ופחד. וציפייה. ותפילה. וקור חודר עצמות.
אותו לילה רעדה האדמה בתפילה, עמדו אלפי איש זועקים אל השמיים, בודדים אל מול הצבא האורב להם בבקעה הסמוכה.
בודדים מול אחיהם שאינם עומדים כאן איתם, המסונוורים, המבולבלים. באותו לילה ישבה אביגיל והחושך האיר את שפתיה הנעות בתפילה לווהט.
באותו לילה ישב גם יהונתן יחד עם העם אל מול הפסוקים ולמד. והאש בערה והפיצה סביבה אור גדול כל אותו הלילה.
קול כרוז נשמע בחצרות הבתים

והרעיד את החלונות אביגיל התקרבה לפתח.
"כי תצא למלחמה על אויבך...מי האיש הירא ורך הלבב ילך וישוב לביתו..." מרחוק נראו אנשים מתקרבים, חוזרים הביתה, מסתגרים בין הכתלים.
יהונתן לא חזר, הוא נשאר ללחום. אביגיל חיכה, הוא לא חזר לשאול אותה, הוא יודע מה היא רוצה. הבוקר עלה, קולות ציוצי הציפורים נשמעו כרקע לקול צחצוחי החרבות הקרב החל. שעות של מלחמה, שעות של ניסים, הצבא האימפריאלי החזק הובס ונסוג אחור כצורה פלאית, היהודים עמדו שם משתוממים. נרגשים.
"הדרך לירושלים פתוחה" הבשורה עברה ברטט נרגש בין כולם הם צעדו קדימה בזהירות נכנסים מזועזעים, כאובים.
בית מקדש שמש, מזבח מחולל, שערים שרופים, לשכות חרבות, עשב שוטה צומח בכל פינה.
הם התכופפו ארצה מלטפים את הרצפה, את מה שהיה פעם בית מקדש.
את מה שיהיה בית מקדש. הם יטהרו אותו.
נדב התרוצץ בין האפרוחים הקטנות המדדות על רגליהן בין עשבי החצר. השמש פיזזה בעליזות ופיזרה סביבה חסימות נעימה, מגינה קסומה נשמעה מהבית הסמוך.
אביגיל חילקה את הפת, נדב לא אוהב הכל בבת אחת "בוא נדב, בוא תאכל".
היא שמעה רק את מילמוליו הנרגשים מהפתח "מה אתה רואה שם נדב?" דלת הכניסה חרקה, יהונתן נכנס, גבוה מאובק, מצולק, מסופק.
הוא נלחם, הוא טיהר, הוא למד, הוא התפלל.

בזכותה.
היא שמרה על הבית.

עלמיה
מתחם ספא פרטי
מתאים לזוגות
קבוצות עד 10 איש
20% הנחה
שעה רביעית חיים
הקופון תקף בשעות הבוקר | 052-4100120

מלווה התפתחותית
לתינוקות מתוקים שצריכים עזרה בזחילה, התהפכות, ישיבה, הרמת ראש והליכה
בואי להעיק אותו קדימה!
15% הנחה
פועי הורביץ 054-847-8162

מסיבלי
ועלשין 8% הנחה
87 ימי חנוכה
חוויות שכיף לז(ש)כור
ממתקנים וקניקיות
ליברורים והזמנות: 058-4147255

נקיט
בקיית סט יחיד קבל
60 שם הנחה
רק 110 ש"ח במקום 170 ש"ח
קיים 4 צבעים
ביחיד | רוד | טורקז | סגול
רוחב 70*80*90
תלמוד בבלי 13 קומה 2 ימים ב-ה 10:30 עד 13:00 (בימים של המבצע)
או בתאום מראש 053-11-54-52 | קווי הנעה 2, 6, 21
*המלאי מוגבל כל הקודם חזקה

ROSEBUD
אופנות בפרחים
על מרכזי שולחן ואגרעלי פרחים מלאכותיים
25% הנחה
זרי כלה
זרי אירוסין
שזירה אישית
מגוון עיצובי
פרחים חיים
ומלאכותיים
רב חנן 14 רמה ד' בית שמש
058-3266832 | 02-6740702
בתאום: 0583266832 | 026740702

קופונים
בעניינים
הנחה

קפונות
סניפים

2 ימי מכירות
במחירי SALE
בעמוד 12



**סרוק
עמיד
90 ₪ 120 ₪**

050.417.6645
יזמית 44 נ. קניסה מהחניה
ציפי קפלן
מומחית בפיסית

קפונות
סניפים

אפילציה | גבות | שעוות | צבע
Electrolysis | Eyebrows | Waxing | Dyeing
מקצועיות ♥ דיוק ♥ עדינות ♥ זמינות ♥ שירות

5 דקות אפילציה
במתנה
בטיפול רבע שעה

לקביעת תור ולפגישת ייעוץ חייג, חדרה ברבי:
054.8486580
תלמוד ירושלמי 24 ד' 3 | מעבר לפארק
HEDVA BAREBI
קליניקה לאפילציה מקצועית

קפונות
סניפים

פוחחים חודשיים נוספים עם
האמנית הזמרת והיוצרת
מאיה זיגדון מיד לאחר
חנוכה.
קבוצת מתקדמות ומתחילות

**מקהלת
נשים**

10%
הנחה
על חודש ראשון

MELODY
מדור, הבית לטיפוח ואמנות הקול

לרישום לאודישנים 02-6330995 | melody26933@gmail.com

קפונות
סניפים

רוצים לפאר את המפגש משפחתי שלכם?

הזמינו מגש פירות או ירקות במחיר מיוחד:

עיצוב מ במחיר מיוחד
230 ₪ 250 ₪

עיצוב 5 במחיר מיוחד
180 ₪ 200 ₪



צרו קשר: 0559933080 | 0548541400 RUTI

קפונות
סניפים

לאבחון חכם, חייג:
ימים א'-ה'
9:00-13:00
052.715.9907
להשארת פניה:
02.313.7629
sd8517650@gmail.com

DRIVE
אימון שהופך להרגל



8%
הנחה על הקורסים
לגילויי חכם

Maxi Mom
אימון חכם לבית



גולדי וידר



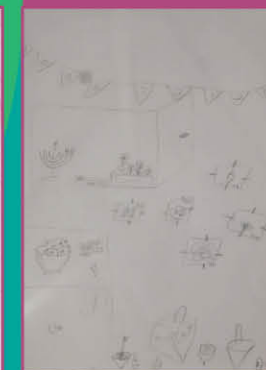
מיכלי תורג'מן



תמר לוי



חיה פראדי לויפער



שולמית מעלימי



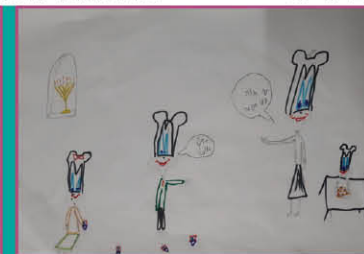
אבי וייס



דסי גולדברג



הדס אליעש



שרית



אסתי ב.



אברמי אדלר



לאה מטה



אוריאל לוז



דביר עטר



משפחת ציון



רות בן טובים

על כל הזמנה של פרגולה
מאוורר תקרה חיצוני

במתנה!

058-3232608

ZALMAN
פרגולות ועבודות ש"פ
0583232608

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 ₪

Little Crown fashion for kids
0534140122 | רב זירא 3 בחניה רמה ד1 |
בחנוכה פתוח רק בוקר בשעות 11:00- 13:00

איפור ערב מתנה 50 ₪
איפור כלה מתנה 150 ₪
קורס איפור אישי מתנה 100 ₪

Esti Lin
054.841.5365

נערכה בשלמות, אסתי לין

שושי גליס מחלקת לכן דמי חנוכה

50 ₪ הנחה
על כל שמלה
לסוגרות אירוע
עד לתאריך ג' טבת

הנחה נוספת לסוגרות על תפירה חדשה

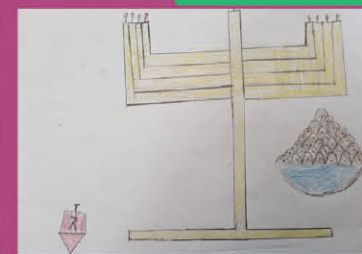
השכרה ותפירת שמלות לאירועים

053.311.6282 | 53116282@gmail.com

Shoshy Gellis
כוכבת הערב



תהילה יפת



יהונתן קלירס



אתי מרק



מירל פישמן



תמר נאה



פייגי אדלשטיין



אביגיל רוטשילד



תרצה נתן



עובדיה נתן



רבקה נתן



בנימין צין



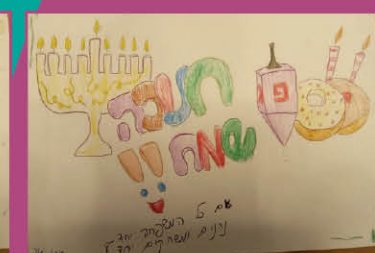
עובדיה נתן



צבי אלימלך יורוביץ



בצלאל נאה



שירה נאה

15% הנחה
על כריכה או עימוד ספר תורני

רוצים גם כריכה וגם עימוד? תקבלו-
20% הנחה

לסוגרים עד ר"ח שבט תשפ"ה

להצעת מחיר והזמנות נוספות שלחו מייל:
text.tora@gmail.com • 052-7113786

טקסטוריה
עיצוב תורני במדויק בשבילך

650 ₪
800 ₪
57 הפונות הראשונות

אוונים

Aital Berkovitz
אביטל ברקוביץ

שירות איסוף פאה מבית הלקוחה
English speaking
054-841-6448

לא מקבלת פאות ליום

תסרוקות ותספורות
הפיפה
פאנים
עיצוב
צבע
וגוונים

קופון הגרלה ברכישת פאה

כל כרטיס זוכה,
מתנות מפנקות ושימושיות לפאה!

052-716-5277 | עידו הנביא 1 בי"ש

Shiffy
Professional Hair Care

צ'יק, וסיימת עם זה

100 ₪ מתנה

לטיפול ראשון, עד ט' טבת. (ללקוחות חדשות בלבד, ללא התחייבות)

שדרות האמוראים 62 ב"ש רמה ד'3 | 0548483992 | לקבלת חוברת מידע חנים: y0527191608@gmail.com

תקשורת הנקה, גמגום, אילמות סלקטיבית, פחדים, דכאון, יבלות, קשיי נשימה, קשיי דיבור, מערכות יחסים, טראומות, חרדות, כפיתיות, הרטבות לילה, ערך מימי כחך, מטפלת תרפית שלוש המימדים, ממינה אותך להשתחרר מבעיות תרפית שלוש המימדים היא שיטה מדויקת שפורה למיליוני אנשים במגוון קשיי גוף ונפש!

2 קופונים 1 בקופון

דמי חנוכה 500 ₪
החנה לכל חברי מועדון החנוכה עד ליום חמישי 26.12 / כה נסלי

600 ₪
מדרס אלגנטי מתנה בשווי
כמות מדרס משוננת הפתנה רק לחנוכה!

TOP ORTHOPEDIC
אורתופדיה מקצועית בהתאמה אישית
נחל קישון 52 | חני 052-7628302



דוד לוי



אילה אלטמן



יוסי וייס בן 10



אפרים פריי



תמר לוי



אליהו זכאי



רייזי ניהוז



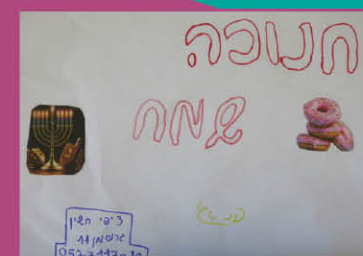
שימי שפירא



נעמי אייזנברג



לאה דרזנר



ציפי חשין



אסתי לוי



נעמה קוטק



לאה חיה טרנטו



רחל אביגיל מנטל



חדוה ישראלי

קפונות **סניפים**

150 ש"ח מתנה
לעיצוב מודעה או לוגו

TEHILA עיצוב, מיתוג, פרסום, רמה אחת מעל כלם | tehila.graff@gmail.com | 054.845.38.56

ת"ת האמוראים 34
מכנסיים וולריז- לוקסור
באיכות גבוהה 125 ש"ח

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

קפונות **סניפים**

10% הנחה
למביא קופון זה כולל כפל מבצעים

שעות פתיחה: א-ה 11:00-20:30 | רצוף ו' 09:00-14:00
02-6267307 | 051-5304545 | יחזקאל הנביא 24 צמוד לסופר ברכת משה

קפונות **סניפים**

מדף לחנוכיה
רק ב-42 ש"ח 60 ש"ח

למביא קופון זה | לשבוע בלבד

בולסנטר! מרכזון רח' אהבת שלום ג' - רמה ג' - 02-5903370
צמוד לגדר מרקט

שעות פתיחה:
בוקר: 11.00-14.00
אחר הצהריים: 18.30 - 21.00

קפונות **סניפים**

מכונת ימבמבם אמיתית לבית
119.9 ש"ח (מ-249.9 ש"ח)

צעצועים שכולם משחקים

הרב ישראל גרוסמן 11 טל' 02-8014041 | Z7801230@GMAIL.COM
שעות פתיחה לימי החנוכה:
בוקר: 10:30-15:00 אה"צ / אה"צ: 18:00 - 21:00 קוים 2,3,6,7,12,15,22



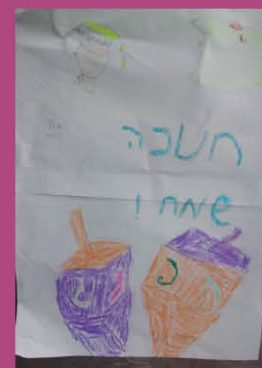
יעלי ציון, מלי שטיפנהולץ, חלי שטיפנהולץ



יהונתן קלירס



אתי מרק



מירל פישמן



עטי לייטנר



יעלי שובע



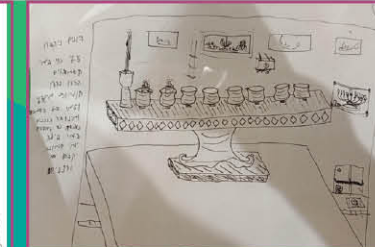
שירה לוי



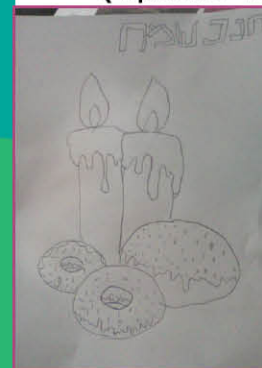
רחלי מאסקוויץ



אילה גיטמן



אלימלך אדלשטיין



שירה רוטשילד



הילה לוי



אפרת לוז



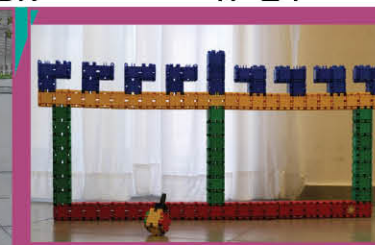
ליבי לוי



יהונתן לוז



רחלי רוטנברג, רב שילא 7



טוביה לואיס גיל 7

מותנה בהבאת הקופון
מימוש אחד בלבד



נעלי שכר בקופון שווה!
בקניית מגפיים גבוהות לילדות/נערות
מתנה
מטריה איכותית

שעות פתיחה: א-ה 11:00-20:30 | ו' 09:00-13:30
051-5304545 02-6267307
יחזקאל הנביא 24 צמוד לסופר ברכת משה

SARI
SHITPENHOLTZ
Pure Perfection
055-669-2177
הנביא צפתה רמה ג'



את החנוכה את מתחדשת בפאה יוקרתית 2 יד
את המקצועיות את משאירה לי
לבחור לך פאה מהחלומות
טופ/פרונט/סקין שטוח
ניתן לבצע שינויים בפאה בתוספת תשלום

צביעת
שורש
לפאה
350

200

מחכה לך, שרי

מורות, גננות ורהב'ס קופון שווה לאתר המרפ"ד הדיגיטלי



25% הנחה

בהקלדת קוד קופון 25F באתר לכל ימי החנוכה

וילון סטייל

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

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



מתנה
בהזמנת וילון

89
130

להשיג בטל
02.6751630 (רמה ג')

ספרונים לראשית קריאה
72 ספרונים מנוילים
לפי שלבי הניקוד
בקופסא מגנטית קשיחה
לילדים הלומדים קריאה,
כולל עבודות בטוש מחיק



מירי ליון



אפרת שורץ



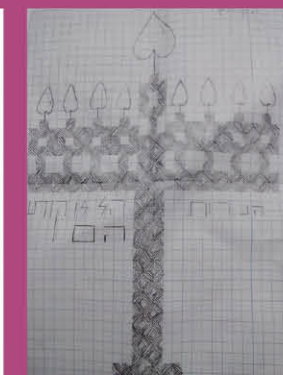
אבישי סיאני



ארי פרוינד



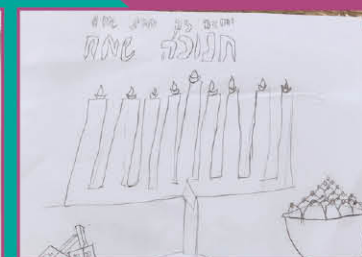
נעמי מיערס



בנימין פישמן



הדס אליעש



יהודה ז'ק



שבי ליון בת 4



אסתר דרזנר



יוסי פארהאנד



אילת ניסנקורן



אביתר סיאני



איתמר סיאני



שרי לנדא



קורס "הנוסחה היחידה
לגיוס מאותגר ADHD לשינוי"
בחינם!



פוטנציאל
בוסיק להבשרת מאמנות ADHD מבית קשובים

074-7962143
potentialbotic@gmail.com

למזמינות עד זאת חנוכה!!
זכותר!
שילוב מושלם של מסך-קהל
בהפעלה עצמית
עברית | אידיש | שקופיות

תוכנית הבת מצוה האיכותית
והמבוקשת מחלקת דמי חנוכה!
1200



למימוש ההטבה צרי קשר: ג. טבק 054-842-8745

בנדנת פטנט סחלב

43
במקום 85

SACHALAV

סחלב - רגע לעצמך
נהר הירדן 1 קניון לכ הרמה

הרגע הזה
הנס שלך.
סחלב.



את שבתור השנה המתישה
שליחת ילדים. עבודה.
בשולים. השכבה...
את גם פה השמן של המשפחה
שבתנת כלל הפוגה.
וגשירת מלאה!
הרגע הזה.
זה הנס שלך - קחי רגע להתמלא!

20 שקלים מתנה
לסירוק פאה

MICHAL BRIE
פאות אישיות

053.318.4388

אלישע הנביא 10 ב"ש רמה ג'

50 שקלים מתנה
לגוונים בשיער



3 ספרים
100
במקום 155 ₪

סדרת
גם אני יכול
עוזרת לילדים
להתפתח
ולגדול



ריש לקיש 32 דירה 3
בתאום 0527600415



ניירת

יחזקאל הנביא 2
02 9999103 / 0527698151
אימייל: N9999103@gmail.com

תודה רבה

לכל הילדים שציירו ציורים
מושקעים ויפים במיוחד!

הציירים הזוכים בערכת ציירים
מתנת ניירת

רות בן טובים

אברימי אדלר

שירה לוי

תפזורת

נר
חנוכה
סופגניה
מכבי
סביבון
כד
יונים
שמן
חנוכה
מכבים
חשמונאים
לביבה
למסק
שלהבת

ז	פ	א	ז	ס	מ	ס	ע	ג	א	ל
ס	ב	ג	ב	י	כ	ח	נ	ח	ח	ח
ס	ו	ז	כ	י	נ	ש	ב	ד	נ	מ
ח	ס	פ	ד	ב	מ	ג	י	ו	י	י
ה	ק	א	ג	ו	ק	פ	ו	ח	כ	ב
ש	ט	ס	נ	נ	ק	ל	י	ע	י	כ
נ	ל	א	מ	ר	י	ה	ו	מ	ה	מ
י	י	ב	ש	ל	כ	ה	נ	ל	א	ר
מ	ש	א	י	ו	ו	נ	י	מ	נ	ל
ל	ח	ז	נ	ב	ש	ש	ל	ה	ב	ת
י	מ	ח	ו	נ	ה	ר	ה	ס	ח	ב

חידה

שלוש שמות לי יש, באחד - הרוע אני מגלם,
בשני - יופי והדר אני מסמל,
בשלישי - הצלחה אני מבטיח.
בחג זה אני מככב,
אך כאויב אני נחשב. מי אני?

הזוכים!
בכוס בהדפסה אישית
אסתי לוסטיג
נתנאל פריס
יפי נגקנסקי

דכ"ס
חשיבה
סדנאות חשיבה וצבע • רק זיכרית
0533464454 • בדפוס אישי

ניתן לממש עד שבועיים מיום הזכייה
ריקי זיברט 053.316.4454

500 ₪ מתנה ברכישת פאה

תוקף עד א' שבט

Batya Zaide
בית יזהר שמואל סל כ"ח

סרוקים // מכירות // תסרוקות // איפור

רוצה להיראות מושלם לאורך זמן? התקשרי!

053.313.9227

מחכה לך (בקרוב בסטודיו המפנק) ריש לקיש 6



קדושת הכיב

סרקלין היורדיקה

רבינא 9 בחניה רמב"ש ד' | שעות פתיחה:
בוקר: 10.30-14.00 ערב: 17.00-21.30 יום ו': 10.30-13.30
יורדיקה | תשמישי קדושה | כיפות | מוצרי סת"ם
052.714.8856/7 | 02.6641544



בקנייה מעל
100 ש"ח
נכנסים להגרלה
על קנדלברה 9 קנים
מרשימה ומיוחדת מאוד!
בשווי 599 ₪
במתנה!

ההגרלה תתקיים בע"ה בזאת חנוכה

בס"ד

מבטיח קופון זה

ערכה לסדנת פרלנים מקצועית

להכנה ביתית

חלבי

230 ₪

ELKARIF
שיקולי פרמזן בעבודת יד

y601741@gmail.com | WWW.ELKARIF.ORG

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

ELKARIF
שיקולי פרמזן בעבודת יד

**איפור / סדנא
בחצי מחיר!!**

*לסוגרות עד חנוכה

MICHAL ROZEN

מיכל רוזן • איפור בטעם שלך

055-568-7510

mr0555687510@gmail.com

NAVA
תמיד בראש שלך

נאוה, חנות מטפחות יוקרתית
מגוון כיסויי ראש ומשי אמיתי
בנדנות החד המבחר
הכי גדול בארץ!
מרובעים, לונגים וקומים
במגוון צבעים!

CARD

גם לך מגיע דמי חנוכה
בכל קניה בחנות קבלי:

בסיס הכי
מבוקש לבדננה
מרובעת לבחירה
במתנה!!

תעבור רב זיידא 3 בית שמש טלפון: 02-6252150 שעות פתיחה: א-ו 10:30-13:30 | 19:30-22:30 | יום ו' 10:30-12:30

מבטיח קופון זה

מצא את ההבדלים?



הזוכה בשעון:
יצחק ראנד



השבוע!
שעון יד

מתנת
"צפצפונים"
שבוע הבא 2 זוכים!

הרב גרוסמן 11 | טל' 02.801.40.41
זמני פתיחה: א-ה בוקר 10:30 | אחה"צ 13:50 | 16:20 - 21:00

צעצועים שכולם משחקים

שעשועונים

מתירים בכ"ז

לכבוד חג האורים מבצע מדליק

180 ₪ 250 ₪

מטפלת בשלושת המיימדים בהקפדה על דיוק, מקצועיות ורגישות
בעלת ניסיון רב והמלצות חמות | ד. נוקריאן 0583227163



בושם יוקרתי
בשווי 200 ₪

10% הנחה

כלה יקרה!
בקנייה מעל 890 ₪ את זכאית לבחור:

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)

מפעל הכייעס
מרכז לתספורות כהלכה
שירות | נוחות | מקצוענות

מבצע מדליק
במפעל הפייעס!
35 ₪ תספורת של מליון דולר חווית תספורת שלא פגשתם...
בלבד!

קבעו תור היום: 0584-233-144 | ירמיהו הנביא 24, רמה ג1

הכדמנות שלא כדאי להחמיא
GLOW
GLOW ON YOUR DAY | BY RACHEL



מעכשיו ועד חנוכה (כולל)
30% הנחה
על כל הקולקציה של הסלון

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



אריזת הברזל
הכימיון שלכם זו המקצועיות שלנו

לשבוע של חנוכה בלבד!
15% הנחה
לשיחת ייעוץ ופרטים נוספים
חייגו עכשיו: 052-7795488

קופונים

בעיניים

קופונים

בעיניים

קופונים

בעיניים

קופונים

בעיניים

קופונים

בעיניים

חנוכה קאפ



ענו על השאלות מתוך התמונה:

1. מה שם המשפחה שגרה בבית זה?
2. מתי הם מדליקים נרות? בצאת הכוכבים או בשקיעת החמה?
3. כמה ילדים יש למשפחה?
4. מה התאריך היום?
5. כמה בנים וכמה בנות יש במשפחה?
6. האם מישהו כבר אכל מהלביבות?
7. מה מזג האוויר בחוץ?
8. מה התאריך היום?
9. מי לא היה בבית וחזר להדלקה?
10. האם הכיור שבתמונה חלבי או בשרי?
11. למה סופגניה אחת לא ממולאת ריבה?
12. עבור מי הכסא שליד השולחן?
13. כמה נרות הדליקו במסיבת חנוכה של רובי?
14. מי ניצח במשחק המטבעות?



איזה סופגניה נמצאת הכי הרבה?

גם לך יש לחן שיושב בצד הרבה מאד זמן
והיית רוצה להציע את השיר לזמרים
ערוך ומוקלט מקצועי ?

ותמיד ההוצאה היתה גדולה מידי
ולא ידעת אם ההשקעה הכספית שווה?

5 ל
הפונים
הראשונים
בלבד!

**פלייבק
+ הקלטה**
420 ₪ בלבד
עצ סוף חנוכה

רוצים לזכות
בהקלטת שיר
במתנה?
לפרטים שלחו מייל
עם המילים
"יחדון מוזיקאלי"



1 בחירת שיר
ותיאום ציפיות

2 שעת
הקלטה
באולפן

3 והשיר שלך
מוכן לצאת לעולם
בצורה מכובדת!

עריכת סאונד
ומיקס

הפקת
לחנים

הקלטות
שירים

רוצה להגשים את החלום?
חייג עכשיו! נעשה את זה יחד!

052-7166986

ez166986@gmail.com

עזרא צין
השמיעה שמביאה תוצאות!

מבצע

כיס-לב

לעילוי נשמת רות בת אריה ע"ה

**ממשיכים יחד
במבצע עד סוף
חודש כסליו!**

1. התקשרו למספר:
02-580-1735

2. השאירו הודעה
בשלוחה 6 עם שם
ומספר טלפון
לאט וברור :)

3. תציינו שמילאתם את כל הדף
**ותכנסו להגרלות
שוות במיוחד!**

המבצע עד יום ראשון, ה' טבת, 05.01



תודה למאות הילדים
שחיים הודעות
ומתחמים מהבצע!

כל המתנות כוללת הדפסה של תמונה וכיתוב עד 5 מילים

♥ כרית סאטן רוד/תכלת תלוי במלאי ♥ כוס עם כפית - 2 זוכים! ♥ כוס תרמית ♥ בקבוק קש
בחסות, ממוריד: 054.845.4948 m0548454948@gmail.com

ייהיה בית אלוקים: תנופת התפתחות והתרחבות בבית הכנסת 'וילנא' רמב"ש ד'4-



בכינוס רב רוסם, התקיים מעמד "לחיים" בבית המדרש "וילנא" ברמת בית שמש ד'4, זאת לרגל השלמת מלאכת ריצוף ההיכל הגדול, מתרומותיהם ומנדרת ליבם של באי ביהמ"ד, ומחיל אל חיל גם חנוכת ארון-הקודש החדש והמפואר יחד עם 'בימה' ו'עמוד' לש"ץ, כולם לעיני אמו של אחד מחשובי המתפללים שיחי' החפץ כל העת בשיגשוגו של ביהמ"ד במעמד שהתקיים השתתף הגר"א ספטנר שליט"א שנשא דברים נלהבים על קדושת בית הכנסת, ובגדרי ה"תנאי" שכדאי להתנות על כלי הקודש החדשים, והרחיב בשבח הקהילה הק' "וילנא" המהווה את חוד החנית של הרחבת גבולי הקדושה והתורה בשכונה המתאכלסת, ד'4. הגר"א ספטנר שליט"א תינה בדבריו על כך שלצערינו הרב המציאות לה התרגלנו, שאנו כן בשכונה חדשה בה שוכנים בניינים חדשים ונאים, ואילו כשמגיעים לאיזור מוזנח של 'פחונים' ומבנים ישנים, מבינים שכאן שוכנים בתי הכנסת, דבר שאסור להשלים אותו, ואשר כעת כשזוכים להתקדם ולקיים 'זה א-לי ואנחנו' זה הזמן המתאים להודות להשי"ת על כל הסייעתא דשמיא לה זוכה הקהילה מיום היווסדה ועד עתה, ולהתפלל על העתיד שנוכה להתרחב ימה וקדמה ולשכון במשכן של קבע, גדול ויפה, כראוי וכיאה לקהילה הגדולה והחשובה. בית הכנסת וילנא הוא בית הכנסת בנוסח אשכנז הראשון שהתייסד בשכונה, אחריו הוקמו עוד 6 בתי כנסת כאלה כ"י. בהיכל הגדול מתקיימים מניינים תמידין כסדרן וכולל-ערב עם עשרות אברכים כ"י, והמקום צר מהכיל את הכל לאחרונה, שופץ הקראון הסמוך, בו היה קודם לכן בית הכנסת, וכעת הוא ראוי לשמש כ"בית-שני" לכל שאר צרכי בית הכנסת, בהם: בית הוראה בכל יום, מניינים נוספים בשבת ובחול בלי להפריע לתפילות וסדרי הלימוד המתקיימים בבית-המדרש, פעילויות לילדים, ועוד. דבר מבורך אשר החל לאחרונה הוא שיעור דף היומי בכל ערב לילדים הבוגרים, שיעור שנמסר ע"י אברך חשוב שליט"א וסוחף בכל יום ילדים נוספים אשר באים להעשיר את זמנם הפנוי בלימוד סוגיות נוספות מחוץ לחוץ

לימודם הקבוע מתאים לציין, כי כזכור התפרסם כאן בעיתון, בית הכנסת וילנא עמד בחזית המאבק של תושבי העיר בעירייה הקודמת ובמעלליה, אשר לקראת סוף ימיה קיבל ביהכנ"ס "צו הריסה" למרות שלא היו כלל הקצאות לאף ביכנ"ס בשכונה החדשה. לאור קריאתם של כלל רבני העיר שליט"א נערכה אז קבלת שבת המונית בכניסה לשכונה, והתגובה הראשונה של המועמד אז לראה"ע ר' שמואל גרינברג יצאה על פרשייה כואבת זו. כיום המתפללים הרבים מחכים ומצפים לקראת ההקצאות החדשות שיהיו בקרוב, שאז בס"ד ביהכנ"ס יוכל להתרחב עוד ולהכיל את כל הבאים בשערי

שנוכה להגדיל תורה ולהאדירה

קו 22 ותחבורה לקניון השדרה

שלום וברכה אשמח אם אפשר להעביר את ההודעה לגורמים הרלוונטים. בתחילה שהוקם קו 22 דובר שהוא ימשיך את מסלולו לרמה ד, משום מה זה לא יוצא לפועל. מישהו יודע איפה זה נתקע? הקו הוא בהחלט לא ארוך כל כך ויכול לעשות זאת! כמו כן אני רואה שאתם מפרסמים הרבה את חניות השדרה אבל אף אחד לא מפרסם שלהגיע לשדרה באוטובוס מרמה ג זה עוד בסדר אבל לחזור זה סיט!! וצריך לרוץ עם כל הקניות עד לתחנת ישעיהו/תפארת נפתלי. ולרחובות נתנהביא ושמואל הנביא זה פשוט להסחב עם כל הקניות ברגל כמעט עד הבית וחבל! רוצים שהמקום יתפתח ויבואו אנשים אך התחבורה עוצרת את הרצון!! תודה מראש לעיתון המדהים של רמת בית שמש. תמשיכו ותצליחו!

קו 6 לרמה ד'2

לרמה ד'2 אין עדיין חיבור לשכונת קנה בושם ורמת אברהם (דרך נהר הדן). התושבים מבקשים להכניס את קו 6 לתוך השכונה רמה ד'2 כמו המסלול של קו 2 התחנה היחידה שקיימת כרגע בשדרות האמוראים ליד משולשים לא משרתת את הרחובות הפנימיים של השכונה, כמו ריש לקיש, רב המנוא, אביי-33, 56, מר עוקבא ורב חנן. בצער רב הבנו את המדיניות של משרד התחבורה להקשות על התושבים ולא להכניס קווים בין עירוניים לתוך השכונה, אבל האם גם בתוך העיר אנחנו צריכים לקחת 2 או 3 קווים כדי להגיע לשכונת רמת אברהם וקנה בושם? לפחות שיהיו לנו קווים עירוניים נוחים! נשמח שתפנו לגורמים הרלוונטים עיתון בעניינים הפנה את המכתב למשרד התחבורה לתגובה וטיפול בנושא

להליכה ויש תחנה רק בסוף ובתחילת הרחוב ומי שגר באמצע צריך ללכת הרבה ובעליה קשה אבקש לעלות שוב את בקשת התחנה הנוספת ברחוב יונה בן אמיתי 16 וביונה בן אמיתי 17 בצד השני על מנת לעזור ולהקל על התושבים הגרים באמצע הרחוב שהכי קשה ללכת בה. מה גם שהאוטובוס עובר שם בכל מקרה

תודה רבה, תושבת רחוב יונה בן אמיתי שמששתמשת יום ביום בקו 619 לשאלת הפונה, עיתון בעניינים עומד בקשר מול משרד התחבורה בנושא אך טוב מאוד ששלחת שוב כדי שנוכל להמשיך בפניות ולהעלות שוב את הנושא כדי שבעז"ה הדברים יקרו.

הסעות לבתי ספר ותלמודי תורה

לכבוד העתון החשוב שנותן במה נכבדת לדבר התושב! בענין הקטסטרופה בקו 6 (וקו 2) שנכתב פה שבוע שעבר. רציתי להוסיף ששמעתי מהורים שילדיהם אינם מוכנים בשום אופן ליסוע בתחבורה ציבורית מכיון שעברו טרואומות קשות של מחנק וצפיפות!!! ואז מגיע תגובת העירייה בשבוע שעבר שבה נכתב שמומלץ להתארגן עם הסעות פרטיות לילדים. רציתי להדגיש: הורים ששולחים את ילדיהם באוטובוס עושים זאת מהסיבה הפשוטה - הסעות פרטיות הן דבר יקר מאד! ומהווים הוצאה משמעותית כל חודש, בפרט למשפחות ברוכות שיש כמה ילדים שנוסעים רחוק למוסדות הלימודים. לכן מומלץ לעשות מה שעשו בערים אחרות (לדוג' בני-ברק) שיש הסעות תלמידים מטעם משרד התחבורה שהעירייה דאגה לכך, אוטובוס פנימי שהוא לתלמידים בלבד, וכך המחיר הוא מחיר נסיעה רגילה וגם יורד העומס מה חבורה ציבורית. ולכולם רווחה!

נשמח שתעבירו את המכתב לגורמים המטפלים. עיתון בעניינים הפנה את המכתב למשרד התחבורה ולעיריית בית שמש לתגובה וטיפול בנושא בתקווה שנהיה לעזר בעז"ה

אולמות בעיר בית שמש

שלום ברכה מדור מקסים אני לא אוהבת להתלונן אך לצערי המצוקה זועקת לשמים. ישנו ראש עיר חרדי שצריך לדאוג לצבור החרדי ללא מלחמות. אחד המאפיינים המבורכים של המגזר הוא כמות האוכלוסיה וכמות הילדים ברוך השם כן ירבה. כמות הבנות המבוכות בבתי ספר חרדים מצריך דאגה והתייחסות מצד העירייה וכל הזמן אנחנו שותקים. זה לא יתכן!!!

ישנה תופעה חדשה בכל בתי הספר בעיר של נסיעה לעיר אחרת!! על מנת לקיים תוכנית בית ספרית או לקיים מסיבות בת מצווה וכדו' מאחר ואין אולמות בבית שמש שיכולים להכיל את כמות התלמידות. זה נשמע הגיוני? מה קורה כאן? למה אי אפשר לבנות אולם שיכיל 1000 מקומות על מנת לאפשר לקיים תוכניות ומסיבות בעיר. למה לצאת מחוץ לעיר ולהטריח אמהות להגיע למסיבות? הרי ברור שכולן תגענה כי זה הבת שלהם אבל למה ככה אי אפשר לדאוג למה שצריך באמת?

אלפי חנויות פרוטות על כל העיר כי זה מסחר וזה כסף וזה שווה. אבל צורך בסיסי ומענה כל כך נצרך לא ניתן. שלא יבואו ויאמרו לנו אז נשלם את עלות הנסיעות זה לא פתרון כלל!! עד מתי נשתוק על הכמויות המטורפות של הקראוונים שיש בעיר בכלל בית ספר בתנאים לא תנאים אז על אולם לכנסים ומופעים גם נשתוק? למותר לציין שנשמח לקבל מענה וטיפול מצד העירייה כי מקום ב"ה לא חסר בבית שמש.

אמהות של בנות שכבר לא יכולות להיסחב ולבזבז עעות של נסיעות כשאפשר אחרת. עיתון בעניינים הפנה את המכתב לעיריית בית שמש לתגובה וטיפול בנושא

תחנה של קו 619 ברחוב יונה בן אמיתי

בעבר העלו את נושא אוטובוס קו 619 שיעצור ביונה בן אמיתי 16 שהרי הוא עובר שם בלאו הכי רציתי לדעת האם באמת זה עבר לטיפול או שלא התייחסו לבקשה הזו הרי רחוב יונה בן אמיתי הוא הרחוב הכי קשה

ברק ארז

הסעות ומוניות

טלפון ומענה אנושי 24 שעות: 03-777-2560

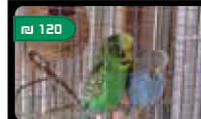
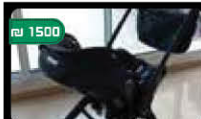
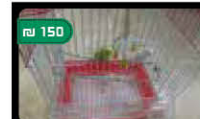
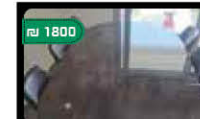
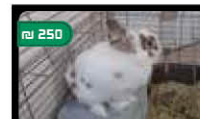
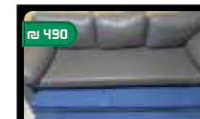
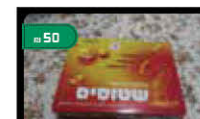
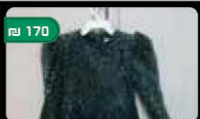
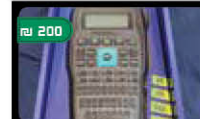
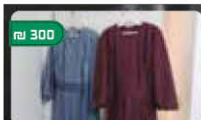
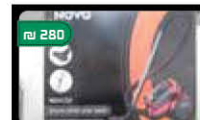
רכבים 20-4 מקומות

אצלנו היימיש זה לא רק סיסמא

מודעות יד שניה מתקבלות רק דרך המייל.
פרט לזה בכל מודעה יש לשלוח מספר אחד בלבד
יש לצרף תמונה ומחיר לכל מספר (חובה)
+ קוד 5 מילות מספר וטלפון ליצירת קשר.

עקב נכסס התחייבות ניתן להכריז מודעה בחינם בלבד
עד 10 מילים בלבד במודעה ובכנס בחינם הקרוב
שאר המודעות נכנסות לפי סדר - כל הקודם זוכה

שלוח אלינו במייל info@b6450358.co.il

 נר 3000 בוגבו בי 6 במצב מצוין גמיש 0548432007	 נר 12000 אופל קורסה, במצב מצוין, וחסכונית. 0522596186	 נר 120 תוכנים אנגליים האכלת יד. 2 ב- 200 ש"ח. 053-3125101	 נר 370 אוזניות חדשות בקופסא gbl עם מסך שליטה 0502642404	 נר 1500 עגלת יויו מצב חדש חדש! ריפוד אדום (גמיש) 0548453856
 נר 350 תוכי קוואקר חבורתי בן שנה 0774010050	 נר 1500 עגלת דונה ריפוד שחור+שולד+תיק+נילון 0583267414	 מחיר מציאה דלת-סורג ליציאה למרפסת/חצר 0535330554	 נר 150 2 תוכים כלוב ואוכל 0527182261	 נר 1800 שולחן 2.20 מטר נפתח ל 3.20 0527672575
 נר 45 אוזניות בלוטוס חדשות 02-5644412	 נר 400 נדנדה חשמלית לחינוך חברת GRACO כמו חדש 053-3137445	 נר 180 רחפן חדש באריזה מתקפל ללא שימוש 02-9963665	 נר 250 ארנב, כלוב, וציוד 0583257693	 נר 490 ספה נפתחת לשלוש מיטות. משומשת, 0527670183
 נר 3300 מקרר חדש עקב גודל לא מתאים במקום 5000 0527630140	 נר 270 מצלמה במצב מעולה כמעט לא הייתה בשימוש 0527170577	 נר 450 מייבש כביסה מצוין!!! ZANUSSI 0527113566	 נר 1500 אופניים חשמליים 48 וולט+תיק מנעול וקסדה 0527181279	 נר 50 משחק קופסה כחדש השתמשנו פעמיים 0504192385
 נר 170 למכירה 2 שמלות של אנג'לס נלבשו פעם 1 0527624061	 נר 750 מיטה קוסמטית נקנתה בספט 0548512122	 נר 140 פלופרס תכלת מידה - 2 35/36 חדשות עם הטיקט 0527114757	 נר 200 מכנת מדקו חדשה 029995416	 נר 200 ספסל אחסון וישיבה במצב חדש (1 מטר). 0583282800
 נר 50 נעליים חדשות מידה 22 0548485345	 נר 300 שמלות אירוע רחל סיטבון מידה 38 מחיר לשמלה 0534102895	 נר 400 עגלת חלו x חברת אינפנטי שכיבה + טיולון 0527645494	 נר 280 שואב אבק כמעט חדש נקנה ב-400 שח 0583258601	 נר 40 נעליים מסקופ חדשות מהקופסה לא בשימוש 0527670183

לביבה מתגלגלת

משחק מעביר פתק מקופל
במעגל, כל אחד מוסיף מילה
בלי לראות מה כתבו קודם.
בסוף קוראים את הסיפור
המצחיק שנוצר על לביבות

איפה הסביבון?

משחק חם-קר עם סביבון.
מחביאים סביבון בחדר, וכולם
צריכים למצוא אותו עם
רמזים של "חם" או "קר"

כבוא3 החלל האלכוה פעילויות עם המשפחה

חידות בטעמים

מכינים לביבות עם תוספות
שונות (בטטה, תפוח, גבינה).
כל אחד צריך לטעום בעיניים
עצומות ולנחש את התוספת

בינגו לביבות

כל משתתף מקבל כרטיס
בינגו עם מילים הקשורות
ללביבות וחנוכה. המנחה
שולף מילים, והראשון
שממלא שורה זוכה

פנטומימה חנוכה

כל אחד בתורו מציג
בפנטומימה מושג הקשור
לחג, והאחרים צריכים לנחש

רביעיות חנוכה

משחק קלפים משפחתי עם
קטגוריות כמו: סוגי לביבות,
סוגי סופגניות, מאכלי חנוכה,
וסמלי החג



רישום לחלוקת מעילים ושמיכות

הננו שמחים להודיע כי בע"ה נקיים
חלוקת מעילים ושמיכות
 למשפחות **שחסר להם** מעילים
 או שמיכות לאחד מילדיהם.

הרישום יתקיים בטופס ייעודי בנדירים פלוס
קופה של צדקה רמת בית שמש
טופס רישום לפרויקט מעילים ושמיכות
עד ליום שני כ"ב כסליו בשעה 12:00 בלילה.

הרישום הוא ללא התחייבות,
 ובכפוף לכמות המוצרים וכמות הנרשמים.

הודעה על החלוקה תבוא בטלפון נפרד, לזכאים בלבד!
 נא לא לפנות בעניין זה למשרדי הקופה כלל!

בברכת חורף בריא
 קופה של צדקה



קדושת הכתב

השבוע בפרויקט המצולם אנחנו ממשיכים עם העסקים ברמה ד' והשבוע ביקרנו בחנות קדושת הכתב ברחוב רבינא ד'1 הדבר הראשון שהיה מורגש הוא השירות והיחס לכל לקוח ההתאמה לפרטים הקטנים לפי דרישות הלוקח הן במעט והן בתקציב החנות יפה ומושקעת ומזמינה שנותנת מענה רחב לכלל מוצרי היוקרה והמתנות וכן מוצרים המותאמים למעגל השנה ולחגי ישראל כמובן שלא היה אפשר לפספס שחג החנוכה קרב ובא בחנות תמצאו מימים אלו חנוכיות בשלל סגנונות בתצוגה מרשימה וחגיגית. אז אל תחכו ותצטרפו למאות ואלפי הלקוחות תושבי בית שמש שכבר מכירים ויודעים את הכתובת של קדושת הכתב החנות למתנות ויוקרה..



עיתון בעניינים בפרויקט מצולם,
 פנה אלינו, לצילום העסק שלך: 02-645-0358



שם העסק

סטודיו דריב המרכז לבריאות האם
 לפני ואחרי לידה

תחום העיסוק

מכון כושר

מיקום

רמה ג', רמה א', חפצבה

קהל היעד שלי

נערות ונשים לפני ואחרי לידה

תארו את העסק שלכם בכמה משפטים:

אצלנו בסטודיו שמים דגש על:
 חוויה- מסובות ואירועים מפנקים מסביב לשנה כדי
 שלמתאמת תיהיה מעמדת של כוח להתמיד
 שירות- משתדלים שיהיה מקסימום השתתפות מכל
 קופות החולים והמחיר יהיה שווה לכול כיס
 מומחיות- בחרנו בפינצטה את הצוות מספר אחת
 בבית שמש

ספר בקצרה, מה הייחודיות שלך? (בידול)

ציפורה ברנד בעלת תואר ראשון ממכללת וינגייט
 ודולה מוסמכת עונה על השאלה:
 אני עובדת עם שיטה שבביתי בעזרת
 פיזיותרפיסטיות רצפת אגן אחרי שנים של לימודים
 ועבודה עם מאות נשים, שם השיטה: MBS לחיזוק
 מערכת של 3 יסודות, בכדי לפתור בעיות מהשוש
 ולמנוע את חזרתן

סיפור מעניין/מצחיק/מרגש שקרה לך בעסק ותרצה לשתף אותנו

בסטודיו יש אימונים בשיטה ספרדית ייחודית מאוד
 בשם: היפופרסיב
 באחד האימונים נכנסה מורה בעלת ותק של 30 שנה
 בפלדנרייז, חשבנו שהיא באה לשאול מה השעה :
 היא אמרה: תנו לי שיעור נסיון אחד ואני גיד לכם אם
 כל השיטות החדשות שוות משהו...
 אחרי האימון היא נרשמה כמנויה קבועה...

איזה טיפ תוכלו לתת לעסקים מניסונכם האישי?

תנסו לראות את העסק דרך העיניים של הלקוח

משפט לסיום

להעניק מעומק הלב ולא לחשוב רק על עומק הכיס...



sd8517650@gmail.com

מספר טלפון

0527159907

אימון שהופך להרגל

השלים זה הבניין

10
מהדורה
עשירית



תודה רבה לכל הבניינים ששלחו!

ניצור קשר עם הבניינים שזכו!

מכאן הבנו ככה מדד ליק

תודה לך אישה יקרה!

שטחת, הכנת, צילמת ושלחת
מתכונים טעימים ומושקעים
כדי שכל נשות בית שמש
תוכלנה להנות

מחנכה אח וטעים!!!

בעז"ה בשבוע הבא נפרסם את הזוכות..

ניפאס מחנכא הכא:

**3 זוכות!!!
בערכת כלי
מטבח שווה!**



בעז"ה בשבוע הבא נפרסם עוד מתכונים...

ספינג' מרוקאי אותנטי / א. ביטון

המצרכים:

- 1 כף מלח
- 1 ק"ג קמח
- 4 כפות סוכר
- 2 כפות שמרים
- 4 כוסות מים פושרים
- 2 כפות ארק (לא חובה - האלכוהול מונע מהשמן להיספג)
- חצי כוס שמן

לטיגון:

שמן קנולה

לציפוי:

סוכר או אבקת סוכר לבחירה

אופן הכנה:

- 1 לשים את כל המצרכים לפי הסדר הרשום ולעבד לבצק רך ומעט דביק
- 2 להתפיח וכשמכפיל את הנפח ולהוריד את הבצק ולהתפיח שוב עד שמכפיל נפח - כשעתיים.
- 3 כשתופח ממלאים בקבוק שמן בסיר רחב מעט שטוח, על אש גבוהה אך לא הכי גבוהה,
- 4 כשהשמן חם מאד, משמנים ידיים ומוציאים חתיכה קטנה מהבצק ויוצרים צורה של כעך (עיגול עם חור באמצע) ומכניסים לשמן, ומסדרים כמות של ספינג' בשמן, בלי שיעלה אחד על השני,
- 5 כשמזהיב הופכים את הספינג' שיטוגן בצד השני, וכשמזהיב בצד השני מוציאים לנייר סופג.
- 6 מניחים בכלי הגשה אותנטי מפזרים אבקת סוכר ומגישים חם, אופציה נוספת שמים סוכר בכלי וטובלים את הספינג' משני צדדיו ואז שמים בכלי - זה לחובבי הסוכר.

בתאבון!!!

מרק בצל ופטטריות / הדסה שטיין



לטגן עשרה בצלים עד שהם מתחילים להזהיב, להוסיף סלטיות פטריות שמפנין וחמש שיני שום קצוצות ולטגן עוד כמה דקות. לאחר מכן להוסיף מים כ 4/3 מגובה הסיר לתבל באבקת מרק פטריות, מלח, פלפל שחור ולבשל כ-45 דקות.

יצא לאכול טעים!
בהצלחה!

מרק בצל עשיר ומחמם / מרים ק



- 5 בצלים בינוניים
- 4 כפות שמן
- קצת יין אדום
- כף סוכר חום
- כפית רוטב סויה
- 4 כפות קמח
- 7 כוסות מים רותחים
- כפית וחצי מלח
- פלפל לפי הטעם

לפרוס את הבצל דק ולטגן בשמן על אש בינונית תוך כדי ערבוב עד השחמה (לפחות 20 דקות). להוסיף את הסוכר ולבשל עד לקרמול. להוסיף את היין ורוטב סויה ולבשל דקה שתיים עד לאידוי. להוסיף את הקמח להסמכה, עם ערבוב טוב בין כף לכף עד להתמעה בבצל. להוסיף כוס מים תוך כדי ערבוב. לדאוג שאין גושי קמח. להוסיף את שאר כוסות המים. לתבל במלח ופלפל. להביא לרתיחה ולבשל על אש נמוכה כ-25 דקות.

בתאבון!

אלפחורס / ד.פ

- 200 גרם חמאה {חצי שעה מחוץ למקרר}
- 1 ושלושת רבעי כוס קמח
- 1 ושלושת רבעי כוס קורנפלור
- 1 א. אפיה
- חצי [100 גרם] א. סוכר
- 3 חלמונים
- 1 כפית ת.וניל
- כף מים
- [להוסיף עוד כף במקרה הצורך]

הכנה:
לשים: חמאה. קמח. קורנפלור. א. אפיה. ללוש. יוצא פירורים להוסיף: א. סוכר. חלמונים. ת.וניל. מים. ללוש. יוצא בצק נעים ונוח. לרדד בעובי חצי-סנטימטר עם נייר אפיה מעל. עם קורצן ~לעשות עיגולים לאפות 12~15 דקות. יוצא רך. לחכות שיתקרר ויתקשה. למרוח ריבת חלב. לגלגל בקוקוס

והוויזואליזציה: חן כרם שלמה ואמנון

פוקאצ'ה מפנקת / מירי שטרן



מצרכים:

- 1 כף מלח
- 1 קילו קמח לבן
- 2 כפות (10 גרם) שמרים יבשים
- 2 כפות סוכר או דבש
- 3 כוסות פחות 1 כף (700 מ"ל) מים
- 2/1 כוס (120 מ"ל) שמן זית
- קורט מלח גס
- חופן עלי תימין או כל קישוט אחר כיד הדמיון...

אופן ההכנה:

1. שמים בקערת המערבל עם וו הלישה את המלח ומעלין את הקמח, השמרים, הסוכר או הדבש והמים. לשים כ-2 דקות, עד שמתחיל להתגבש בצק. מוסיפים 4 כפות משמן הזית ולשים כ-8 דקות, עד שמתקבל בצק דביק ורך שנפרד מהדפנות אבל נדבק לקערה בתחתית. אם צריך, מוסיפים מעט מים.
2. מכסים את הקערה במגבת או בניילון נצמד ומניחים להתפחה כשעה (ואפשר גם ללילה במקרר).
3. מקמחים את משטח העבודה. מוציאים אליו את הבצק ומחלקים אותו ל-6-8 חלקים שווים (מומלץ לשקול: עבור כל פוקאצ'ה דרוש כדור בצק במשקל 120-150 גרם). מכדררים כל אחד מהחלקים לכדור עגול, מכסים במגבת ומניחים להתפחה כ-20 דקות.
4. מחממים את התנור ל-250 מעלות ומרפדים את תבניות התנור בנייר אפייה.
5. מקמחים את משטח העבודה. לוקחים כדור בצק אחד, משטחים אותו ומותחים אותו מצד לצד עם הידיים בעדינות (אפשר גם לרדד), עד שמתקבלת פוקאצ'ה מוארכת. מרטיבים את הידיים ונועצים את האצבעות בבצק, ליצירת גומות. מזלפים מעל הפוקאצ'ה משמן הזית, ומקשטים כיד הדמיון.
6. מכניסים את הפוקאצ'ה ואופים 8-10 דקות, עד שהיא מזהיבה. מכינים כך את כל הפוקאצ'ות ואופים ברצף, בזו אחר זו: כשאחת בתנור מכינים את הבאה בתור.

לביבות אטריות וגבינה מתוקות / אסתי ס



- 1 כוס אטריות דקות מבושלות
- 1 כף גבינה 5%
- 1 ביצה
- 2 כפות סוכר
- 1 שקית סוכר וניל
- רבע כפית קינמון
- 2 כפות קמח
- תרסיס שמן לטיגון
- 2 כפות אבקת סוכר לבזוק מעל

אופן ההכנה

שמים בקערה את כל המצרכים ביחד שמים את האטריות, מוסיפים גבינה, ביצה, סוכר קינמון מערבבים ובסוף מוסיפים קמח ומערבבים לבלילה אחידה מחממים מחבת עם תרסיס שמן ועם כף מעבירים כל פעם לבלילה כף מהבלילה מטגנים אותה קלות מצד אחד, הופכים ומטגנים שוב מצד שני מורידים מהמחבת מפזרים אבקת סוכר ואוכלים. חם. זה נהדר. לאפייה מחממים תנור ל 180 מעלות. מניחים נייר אפייה ומשמנים אותו, שמים על נייר האפייה כף מהבלילה אופים כעשרים דקות, הופכים ונותנים ללביבות אפייה נוספת. מוציאים, בזקים אבקת סוכר, חג שמח!

בתאבון!!!

שייק טעים ומרענן / חגית ב



- 100 גר תותים קפואים
 - 100 גר בננה קפואה
 - 100 גר קיווי או כל פרי אחר שאוהבים
 - 2 תמרים
 - קובית חלווה (לפי הטעם)
 - ניתן להוסיף: קוביות שוקולד, אגוזים וכו'...
 - 200 מ"ל חלב
- אופן ההכנה:**
מכניסים הכל למעבד מזון וטוחנים היטב. מוזגים לכוסות ותוקעים קש. בתאבון!

YAFIT
WIDISLAVSKI

מכירה. סירוק. עיצוב. מטפחות.

לחווית סירוק פרשית ורעננה שתשווה לה ולך מראה חדש מלא אנרגיה בסלון בוטיק ומפנק כאן קרוב לבית! מחכה לך לפגישת התאמה אישית
יפית וידיסלבסקי • 050.413.3523
רח' תלמוד ירושלמי 24, ד-3

הפאה שלך
מוזמנת.
WELL
COME

עוגת גבינה עם מרקס אוורירי / שרה אדלשטיין

חומרים לבסיס:

חבילת פתיבר בטעם קרמל של אוסם, אפשר גם של עוד חברות כמו 'מן' או 'לוטוס' (לטחון את העוגיות היטב, ולהניח בקופסאות העוגה בו נרצה להכין, אפשר גם בכוסיות אישיות, חומרים לתערובת העוגה:



2 שמנת מתוקה
500 גרם גבינה 5% או 9%
2 שמנת חמוצה רגילה,
4/3 כוס סוכר לבן,
טיפה מיץ לימון,
פודינג וניל (חבילה)

אופן ההכנה:

להקציף שמנת מתוקה עם סוכר היטב, לאחר מכן להוסיף את שאר החומרים תוך כדי המשך הקצפה, לשפוך את התערובת על בסיס העוגיות,

לציפוי:

אפשר לגוון במגוון טעמים:
1. שוקולד חלבי מגורד,
2. מלית אוכמניות,
3. ריבת חלב,

4. אפשר מאותם עוגיות מרוסקות של הבסיס,
5. ג'לי תות, (לא לשפוך ג'לי חם, אלא לחכות שיהיה פושר קצת, וכן להכין את הג'לי יותר מרוכז)
6. זילופים של שוקולד לבן ושוקולד חום,

זכרו:

יש להכין את העוגה יומה לפחות לפני שרוצים אותה על מנת שהעוגה תוכל לקבל את המרקס האווירי,
עוגה שווה ביותר להכנה!! כמה פשוט ככה טעים במיוחד וגם מרשים!! מוצלח ביותר להכין כוסיות אישיות!!

בהצלחה רבה,

ספינגים חלביים / מרים יהודית חיימוב

חומרים:

2.5 כוסות קמח
1 אבקת אפיה
2 כפות סוכר
2 ביצים
2 גביעי אשל/יוגורט
כפית תמצית וניל
רבע כפית מלח



אופן ההכנה:

לערבב בקערה את כל החומרים
לחמם שמן בסיר עמוק
כשרותח לצקת מהבליה לסיר ולטגן
להוציא לנייר סופג.
לקישוט:
להמים שוקולד חלבי חום ולבן
ולזלף מעל הספינגים ולהוסיף סוכריות

בהצלחה ובקלאון!

אלפחורס / ד.פ

200 גרם חמאה {חצי שעה מחוץ למקרר}

1 ושלושת רבעי כוס קמח

1 ושלושת רבעי כוס קורנפלור

1 א. אפיה

חצי [100 גרם] א. סוכר

3 חלמונים

1 כפית ת. וניל

כף מים

[להוסיף עוד כף במקרה הצורך]



הכנה:

לשים: חמאה. קמח. קורנפלור. א. אפיה.

ללוש יוצא פירורים

להוסיף: א. סוכר. חלמונים. ת. וניל. מים.

ללוש יוצא בצק נעים ונח.

לרדד בעובי חצי-סנטימטר עם נייר אפיה

מעל. עם קורצן ~ לעשות עיגולים

לאפות 120-150 דקות. יוצא רך. לחכות

שיתקרר ויתקשה. למרוח ריבת חלב. לגלגל

בקוקוס

ווחוחוח. אהנות :) חנוכה שלמה ואמאן!

עוגת שכבות קפה / חיה מנדלזון

בצק:

1.5 מרגרינה או 1.5 כוסות שמן

4.5 כוסות קמח

1 אבקת אפיה

4 חלמונים

2 כפות סוכר

1.5 כוסות מים חמים

1.5 כפות שמרים



ללוש לבצק ולשים במקפא 20 דקות
אם שמים שמן אז לשים במקפא 30 דקות

קדם:

4 חלבונים להקציף ולהוסיף:

1.5 כוס סוכר

2 סוכר וניל

3 כפות קפה

אופן ההכנה:

מכינים את הבצק ומקפאים

מקציפים את הקדם

מחלקים את הבצק ל-3 ומרדדים עלה אחד

ושוטחים בתבנית

(מתאים לתבנית תנור - עוגה נמוכה, או ח"פ גדול - לעוגה גבוהה)

שופכים חצי מהקדם על הבצק

מרדדים עוד עלה על נייר אפיה והופכים אותו

על הקדם (מתהפך בקלות)

מורחים את שאר הקדם

ומרדדים את העלה השלישי כמו השני

ניתן להשאיר כך וניתן לפזר אבקת סוכר מעל

אופים בתנור שחומם על 180 לחצי שעה

קלה להכנה, טעימה - מומלצת מאוד!!!

מתכון לפריקסה / חן שירה כהן

לבצק:

1 קילו קמח

2 כפות שמרים יבשים

50 גרם (2 1/2 כפות גדושות) סוכר

1/2 כוס שמן

מעט ערק (לא חובה),

גורם לבצק לספוג

פחות שמן בטיגון)

500 מ"ל מים פושרים



15 גרם מלח

לטיגון:

1/2 ליטר שמן

אופן ההכנה:

1. שמים בקערת מיקסר עם וו לשה את כל מריכיבי הבצק (את המים נוסיף בהדרגה ובמידה שצריך יותר - נוסיף) ומפעילים במהירות בינונית למשך כ-6 דקות, לאחריו - דקה נוספת על מהירות גבוהה, עד לקבלת בצק אחיד.
2. שמים מעט שמן בקערה, מניחים את הבצק ומתפחים למשך שעה.

3. לאחר שעה, מחלקים את הבצק ל-22 חלקים (כל חלק בערך כ-80 גרם).

4. יוצרים עיגולים חלקים ואז מאריכים אותם כמו לחמניה.

5. לוקחים נייר אפייה וחותרים לרצועות.

6. שמים כל לחמניה על רצועות נייר האפייה.

7. מכסים את הכל במגבת ל-8 דקות.

8. מחממים שמן במחבת רחבה (להבה נמוכה). הטיגון צריך להיות איטי על-מנת שהלחמניות תהיינה אפיות היטב גם מבפנים. ניתן להגביה/להנמיך את האש לפי העניין; אם הלחמניות שינו את צבען במהירות - דעו כי השמן חם מדי.

9. לאחר שטוגנו משני הצדדים, מוציאים את הלחמניות לנייר סופג.

חטיפי/ ריבועי קוואקר / טובה רוטמן

3- כוסות קוואקר

3- כוסות קמח (אפשר מלא).

3- כפיות שטוחות סודה לשתייה.

לערבב

2 1/1 - כוסות סוכר חום



4- כפות גדושות דבש/ סילאן

2- ביצים

לערבב

2 1/1 - כוסות שמן לערבב

ניתן להוסיף לפי הטעם

1- שוקולד צ'יפס/ 2 1/1 כוס שברי אגוזים / 2 1/1 כוס חמוציות

לשטוח בתבנית תנור גדולה

להוציא אחרי 20 דק' בדיקה!

בהצלחה!!!

מרק בצל ופטרייות / הדסה שטיין

לטגן עשרה בצלים עד שהם מתחילים להזהיב, להוסיף סלסילת פטריות שמפנין וחמש שיני שום קצוצות ולטגן עוד כמה דקות. לאחר מכן להוסיף מים כ 4/3 מגובה הסיר לתבל באבקת מרק פטריות, מלח, פלפל שחור ולבשל 45 דקות.



יזכא לאופ טעים! בהצלחה!

• שיטה מוכחת

• דיוק ומקצועיות

• מאות לקוחות ממליצות

אקספרט פאזיט

שרי שטרן, 0504183482

kidum136@gmail.com

עוגת מוס טריקולור / ל.ל

למוס:

קצפת צמחית או חלבית 500 מל.
לחלק 37 חלקים שוים.
להקציף כל חלק בנפרד,
ולהוסיף לכל חלק כוס חלב,
21 כפות פודינג וייל.
להמשיך להקציף.

להמיס

150 גרם שוקולד חלב
150 גרם שוקולד מריר
150 שוקולד לבן
ולהוסיף בקיפול על כל חלק של הקצפת.

לתחתיית:

לערבב 150 גרם פירורי בסקוויט שוקולד
עם 100 גרם חמאה מומסת.
לסדר בתחתית של תבנית עגולה שנפתחת.
להעביר כל חלק של המוס בהירות.

עם זה מדי נזולי. כדאי להקפיא לחצי שעה בשלבים
האלה.

המריר, החלב והלבן.
להקפיא לשעה.

גנאש:

100 גרם שוקולד חלב לחתוך לחתיכות
ושליש כוס שמנת מתוקה, לחמם טוב ולשפוך מעל
השוקולד.

להמתין ולערבב.
ולשפוך מעל המוס.
להקפיא טוב.

להוציא מהתבנית.

עיצוב:

להכין תבנית ממש גדולה עם נייר אפיה.

להמיס שוקולד מריר, שוקולד חלב, ושוקולד לבן.

לשים שכבה דקה של שוקולד מריר, לפזר בכל התבנית.

עם כף לשים חלקים של שוקולד חלב ולבן (לא לפזר
בהכל)

ועם קיסם לעשות כל מיני צורות ועיגולים, כך שיצא צורה
יפה.

אפשר להוסיף סוכריות קישוט זהב או אחר.

להקפיא

לשבור עם הידיים לחלקים גדולים ובינוניים, ולסדר על
העוגה מעל.

העוגה מעל.

העוגה מעל.

העוגה מעל.

העוגה מעל.

העוגה מעל.

העוגה מעל.

העוגה מעל.

העוגה מעל.

העוגה מעל.

העוגה מעל.

העוגה מעל.

העוגה מעל.

העוגה מעל.

העוגה מעל.

העוגה מעל.

העוגה מעל.

העוגה מעל.

סלט חסה מגוון טעים וחדשני / ד. גליס

המצרכים:

1 חסה שטוף וחתוך
מנצ'ס, בצל סגול, אשכולית או תפוז, רימון או
חמוציות-אפשר לגוון איך שאוהבים
חומרים לרוטב:



4/3 כוס סוכר

כף דבש

כף חרדל

4/1 כוס חומץ

2/1 כוס שמן

2/1 כפית שום גבישי

2/1 כפית פלפל שחור

2/1 כפית מלח

לטחון את כל חומרי הרוטב היטב,

להרכיב את הסלט ואת הרוטב(כ-3 כפות מהרוטב

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

לכל קערת חסה) להוסיף סמוך להגשה.

סושי / ר.ל

לאורז-

2 כוסות אורז עגול

4 כוסות מים רותחים

2 כפות שמן

4 כפות סוכר

4 כפות חומץ

כפית מלח

לשים בסיר, לערבב, ולבשל כמו אורז

להעביר לתבנית ולקרר

למילוי-

אצות נורי לסושי. (יש הכשר טוב)

אפשר כל מיני אפשרויות של דגים או ירקות למילוי --

טונה, סלמון מעושן, סלמון טרי (שישאר כך, או

לטיגון). מלפפון, בטטה, בצל ירוק...

במתכון הזה אני אסביר על הסושי המטוגן/בתנור עם

ציפוי פירורי פנקו. וגם את האפשרויות השנייה.

לוקחים רשת במבוק להכנה סושי (מוכרים בסופרים)

פוחתים ושמים מעל שקית הקפאה

מעל שמים אצה, ואז מסדרים מעל מהאורז, להדביק

עם הידיים (או עם עוד שקית). שלכל האצה יהיה

שכבה מהאורז, אבל לא עבה.

*לסושי הרגיל:

למילוי שמים רצועות של דג והירקות שרוצים, לאורך,

ממש בצד.

מגלגלים וסוגרים עד הסוף. ואז חותכים לעיגולים.

*לסושי המטוגן/בתנור:

אחרי שיש כבר מוכן את האצה עם האורז, -הופכים

אותה, כך שהאצה יהיה כלפי מעלה.

שמים מילוי בצד, לאורך, רצועות סלמון טרי וכל ירק

או דג שמתאים לטיגון.

מגלגלים בעזרת הרשת וסוגרים.

מצפים בביצה טרופה ובפירורי פנקו/זהב

מטנגים או שמים על תבנית בתנור (עם נייר אפיה)

ושופחים שמן מעל כל רול.

להפוך לכל צד.

לחתוך להגיש.

להגיש חם או קר.

אפשר לשים מעל כל עיגול סושי דברים שאתם

אוהבים.

להגיש בצד: סויה, טריקי, רוטב מיונז ציילי.

להגיש בצד: סויה, טריקי, רוטב מיונז ציילי.

להגיש בצד: סויה, טריקי, רוטב מיונז ציילי.

להגיש בצד: סויה, טריקי, רוטב מיונז ציילי.

להגיש בצד: סויה, טריקי, רוטב מיונז ציילי.

להגיש בצד: סויה, טריקי, רוטב מיונז ציילי.

להגיש בצד: סויה, טריקי, רוטב מיונז ציילי.

להגיש בצד: סויה, טריקי, רוטב מיונז ציילי.

להגיש בצד: סויה, טריקי, רוטב מיונז ציילי.

להגיש בצד: סויה, טריקי, רוטב מיונז ציילי.

להגיש בצד: סויה, טריקי, רוטב מיונז ציילי.

להגיש בצד: סויה, טריקי, רוטב מיונז ציילי.

להגיש בצד: סויה, טריקי, רוטב מיונז ציילי.

להגיש בצד: סויה, טריקי, רוטב מיונז ציילי.

להגיש בצד: סויה, טריקי, רוטב מיונז ציילי.

להגיש בצד: סויה, טריקי, רוטב מיונז ציילי.

מתכון לדונאט'ס יוקרתי וקל הכנה/ דבורי וועג

חומרים לדונאט'ס:

2 ביצים

1 סוכר וני

2 כפות שמן

2/1 כוס מיץ תפוזים

2/1 כוס סוכר

קורט מלח

4/1 כוס קמח

2/1 כפית סודה לשתייה

לציפוי:

חפיסת שוקולד לבן חלבי

קצת צבע מאכל

הוראות הכנה: ערבבי בקערה את כל החומרים

של הדונאט'ס.

חממי את מכשיר הדונאט'ס והשתמשי

בתבנית המתאימה. שמני מעט את התבנית

ושפכי את הבליה. סגרי את המכשיר והמתני

כמה דק' עד שהדונאט'ס מתנפח ומוכן

לאכילה. הוציאי מהמכשיר את הדונאט'ס

לקירור.

הרתיחי מים ושפכי לכלי נקי. הכניסי את

השוקולד והצבע מאכל לתוך שקית אטומה

והמיסי במים כמה דק. טבלי כל סופגנית

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

בתוך השוקולד וקשטי לפי טעמך.

לביבות גבינה / שושי אברהם

מצרכים:

250 גר' גבינה

2/1 כוס קמח

2 ביצים

קצת פלפל שחור

מלח

מערבבים את כל החומרים

לתערובת

אחידה ומטנגים במחבת עם שמן

(עם הכף שמים במחבת וזה

יוצא צורה לפי התמונה)

יוצא צורה לפי התמונה)

יוצא צורה לפי התמונה)

יוצא צורה לפי התמונה)

יוצא צורה לפי התמונה)

יוצא צורה לפי התמונה)

יוצא צורה לפי התמונה)

יוצא צורה לפי התמונה)

יוצא צורה לפי התמונה)

יוצא צורה לפי התמונה)

יוצא צורה לפי התמונה)

יוצא צורה לפי התמונה)

יוצא צורה לפי התמונה)

יוצא צורה לפי התמונה)

יוצא צורה לפי התמונה)



YAFIT
WIDISLAVSKI

מכירה. סירוק. עיצוב. מטפחות.

לחווית סירוק פרשית ורעננה
שתשווה לה ולך מראה חדש מלא אנרגיה
בסלון בוטיק ומפנק כאן קרוב לבית!
מחכה לך לפגישת התאמה אישית
יפית וידיסלבסקי • 050.413.3523
רח' תלמוד ירושל

Shimchat Chanukka



עיצובים בהשראת
המזותגים
הגדולים
בעולם



התכנונו

יריד חנוכה מתקרב התכשיטים הכי אהובים במחירי יריד הסטורי

10% / 10000!



Feinschild
Jewelry

סניף חדש בירושלים!
עברנו! הישיבה 3 גאולה
מול מרכז האלקטרוניקה ליד ח.ח.מ.
ש. פתיחה: 11:00-14:30, 17:00-21:00
טלפון 02.5440414

חנויות
עולם של קניות

בית שמש: רח' נחל זוהר 12 (ליד מיני מחנה יהודה) רמב"ש א'
שעות פתיחה רצוף 10:00-21:00 טלפון 058-6337805
שדרות האמוראים פינת רב חנן רמה ד',
במתחם 7 חנויות טלפון 025474591
מחלקת עודפים כל חנויות עד 99.90 ₪

הדגמים שמודעה זאת יגיעו בבר שלישי של חנוכה