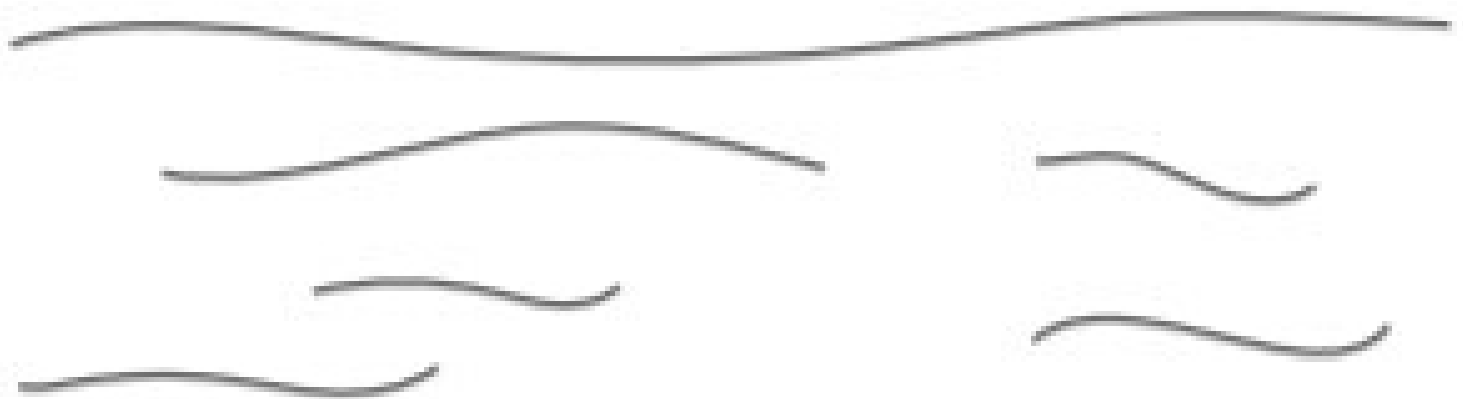
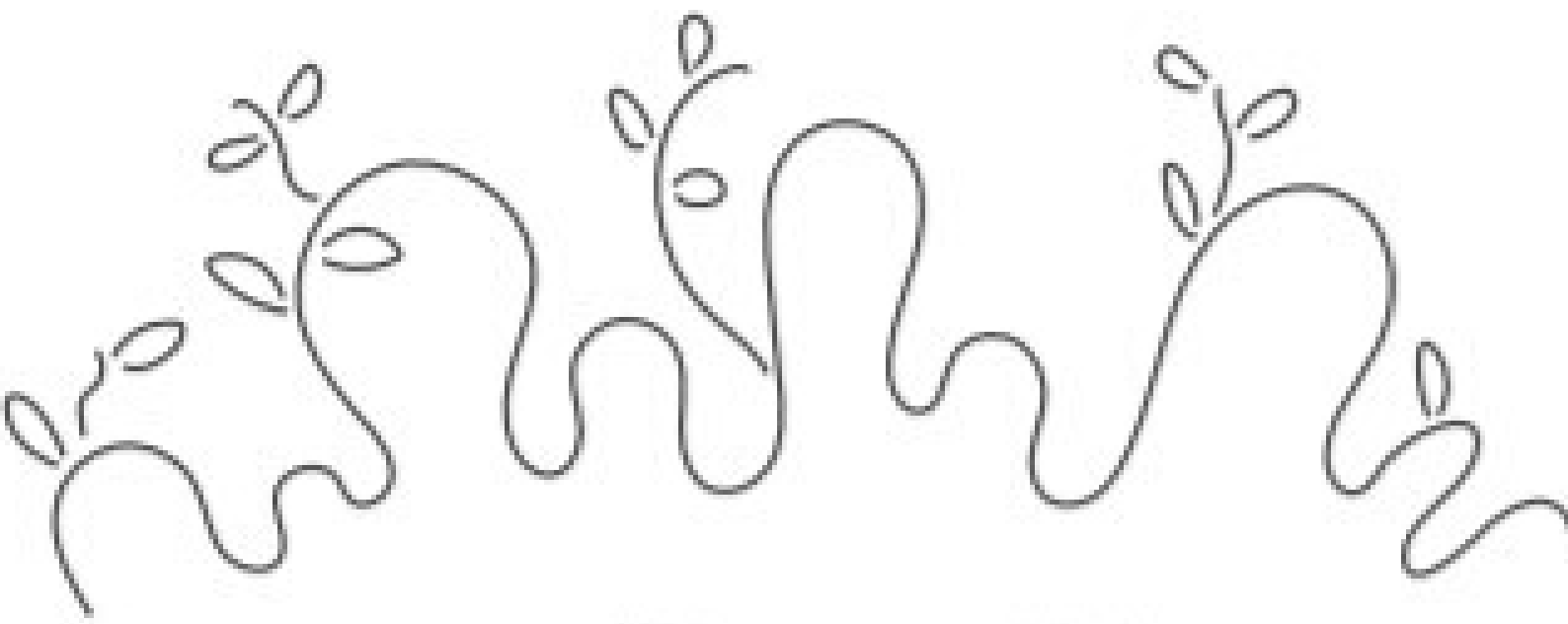


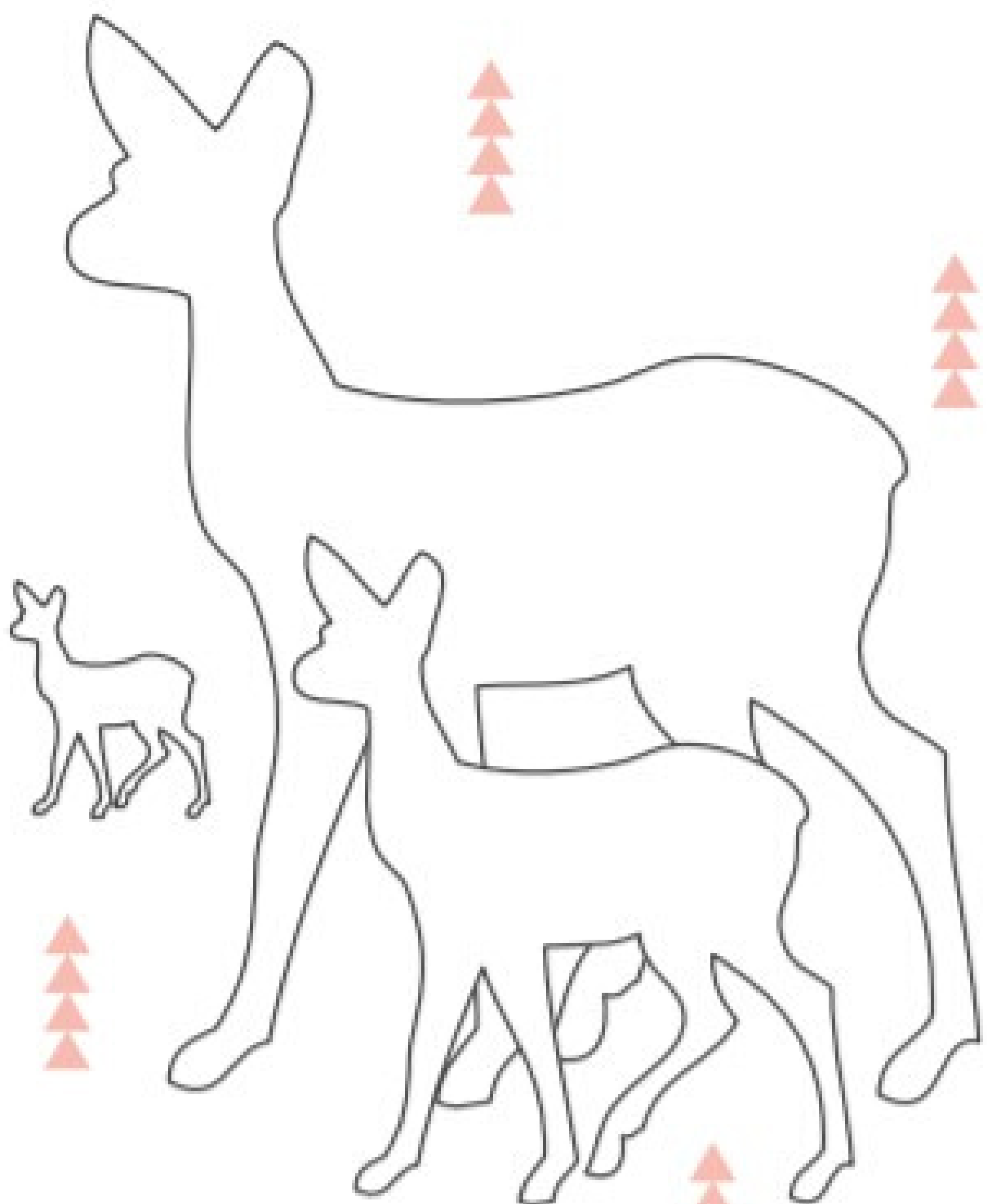
פעילויות ומשחקים

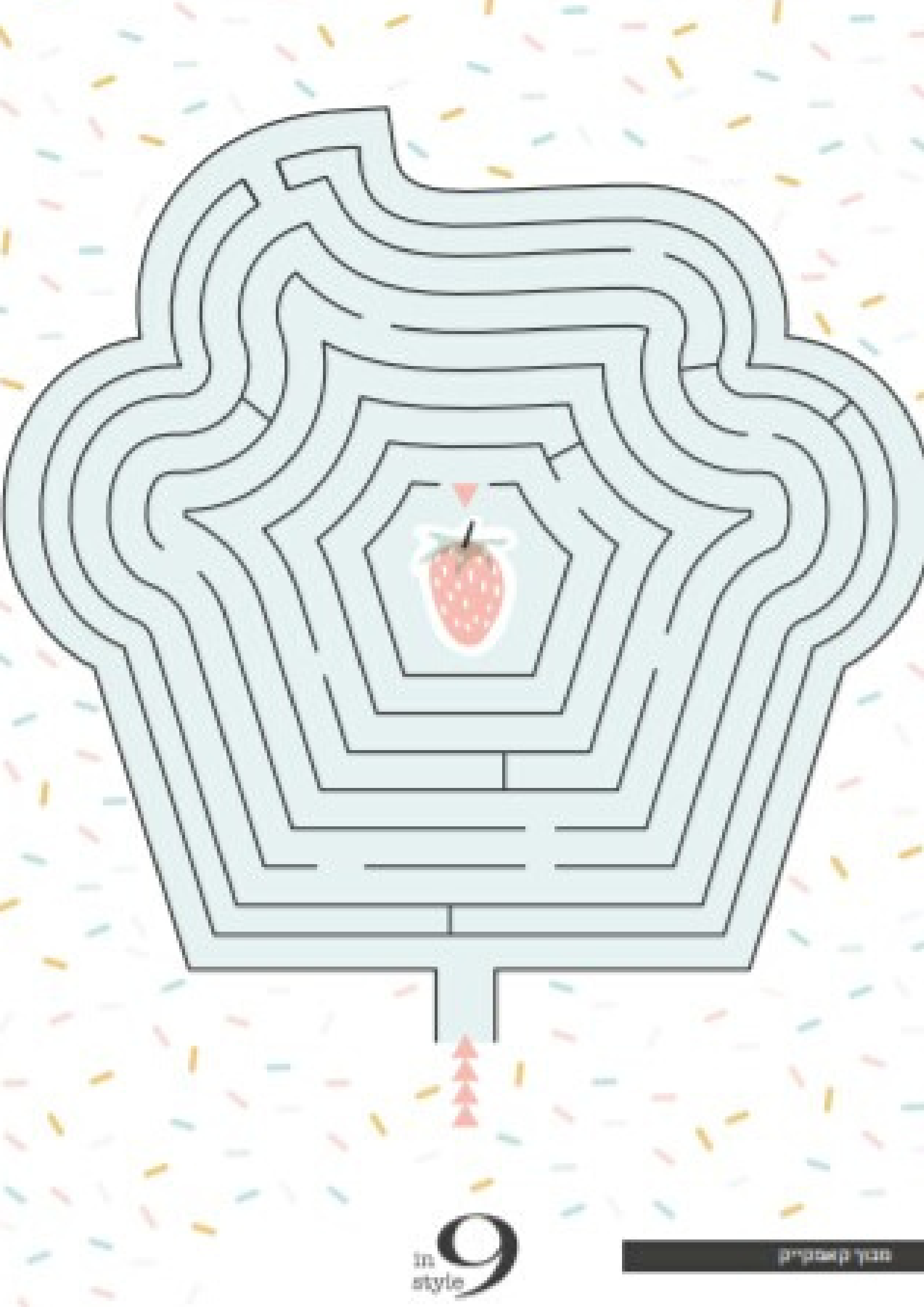
נהלל - קורונה טיים 2020





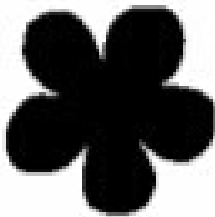






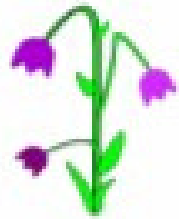
אביב – תמונות וצלליות

מתחן קו בין כל תמונה והצללית שלה.



אביב – תמונות וצלליות

מתחזקו בין כל תמונה והצללית שלה.





אָפּטאַג אַרבעט



אָפּטאַג אַרבעט



אָפּטאַג אַרבעט



אשר דבול



אשר דבול



אשר דבול



אפרה דב



אפרה דב



אפרה דב



1 2 2 3 3

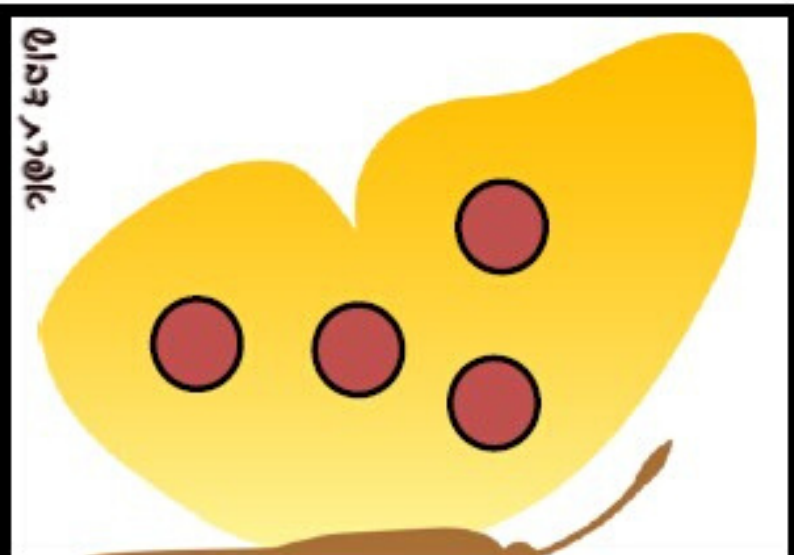
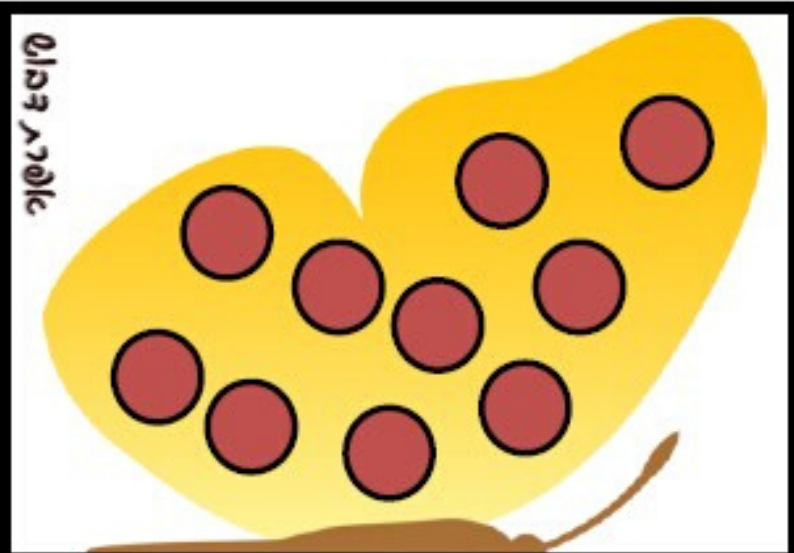
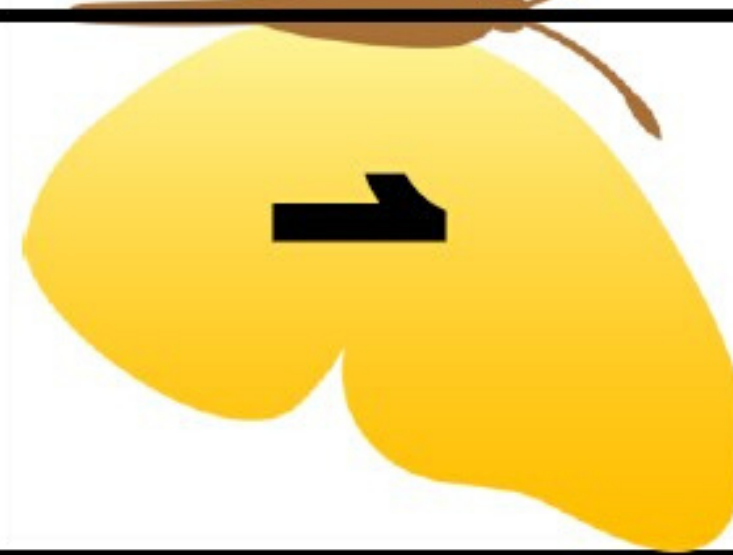
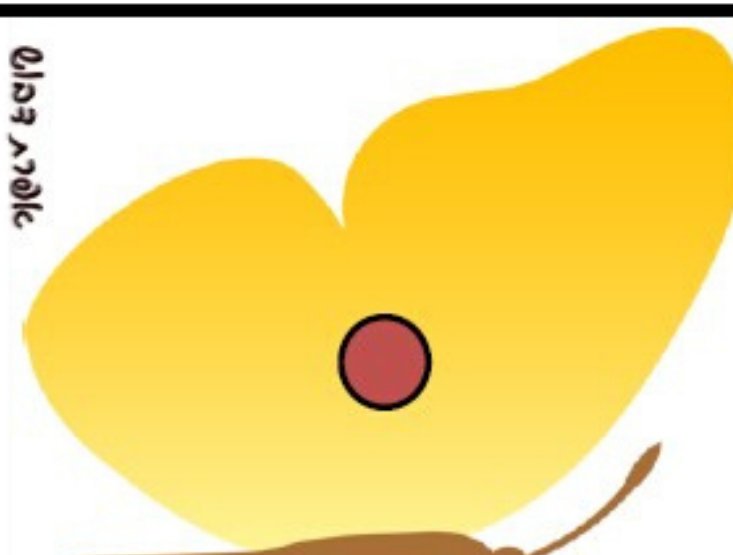
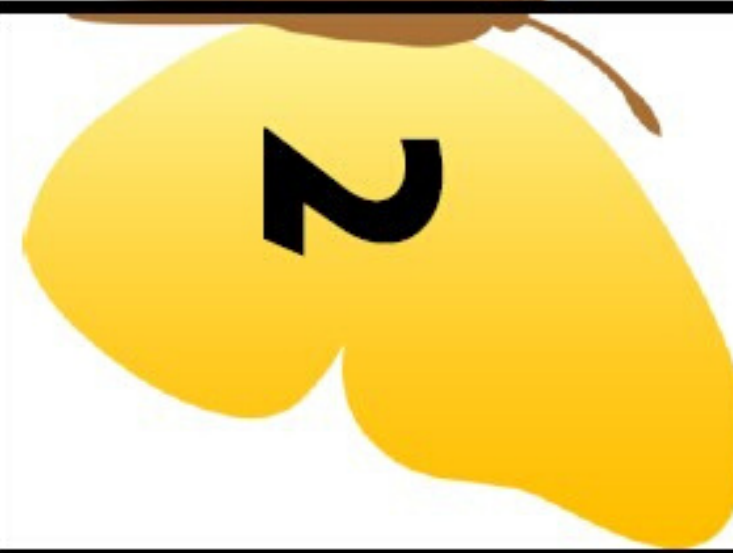
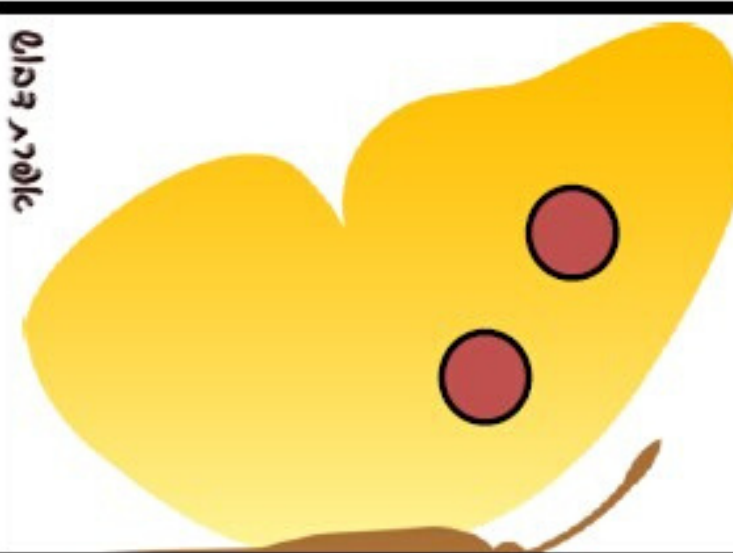
4 4 5 5 6

6 7 7 8 8

9 9 10 10 1

0 1 0 1 6

1 2 2 3 3

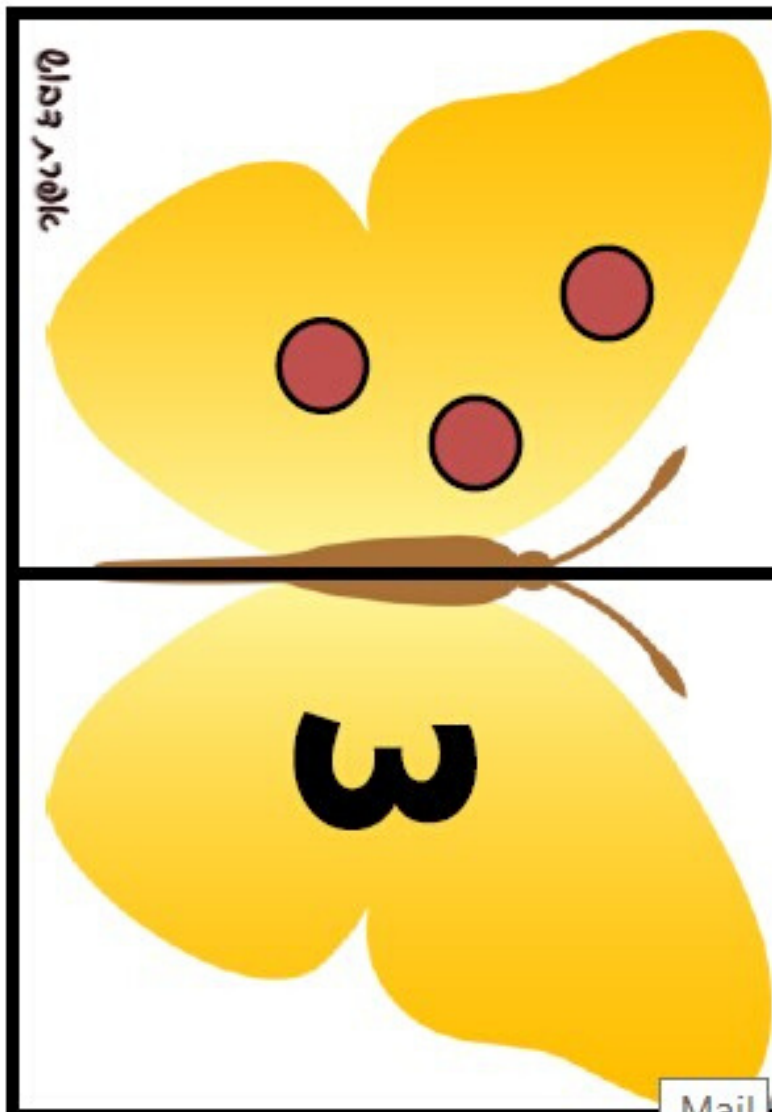
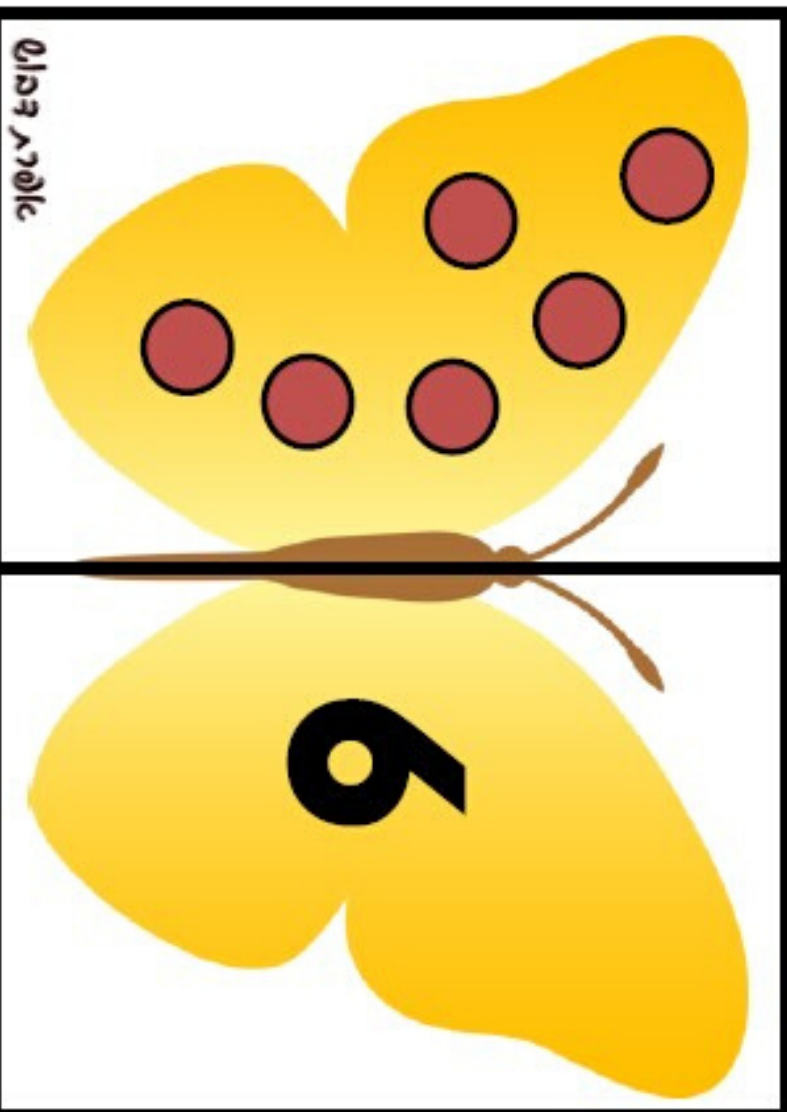
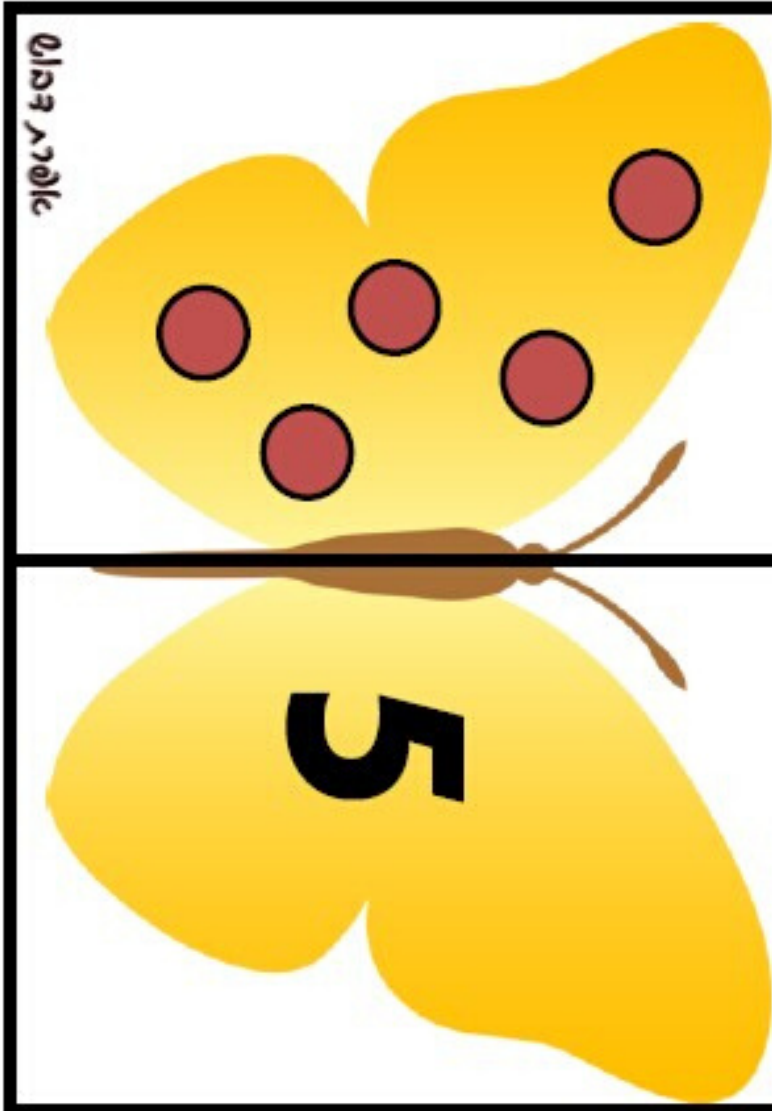
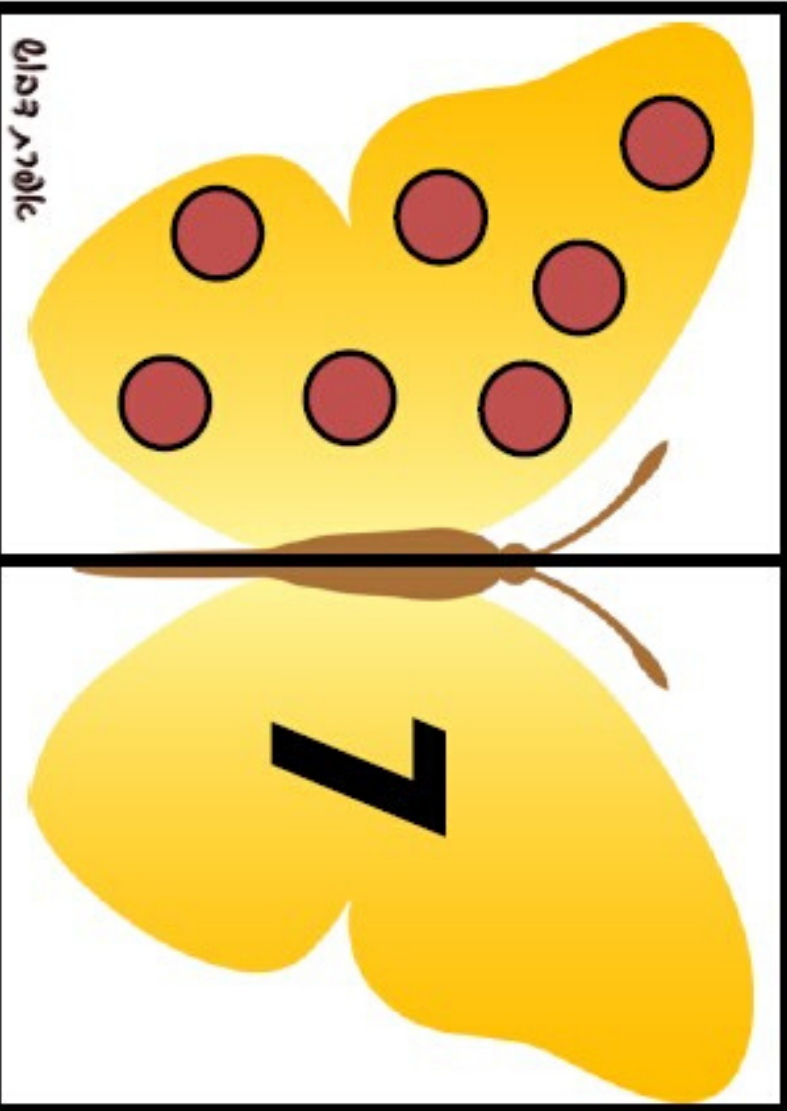


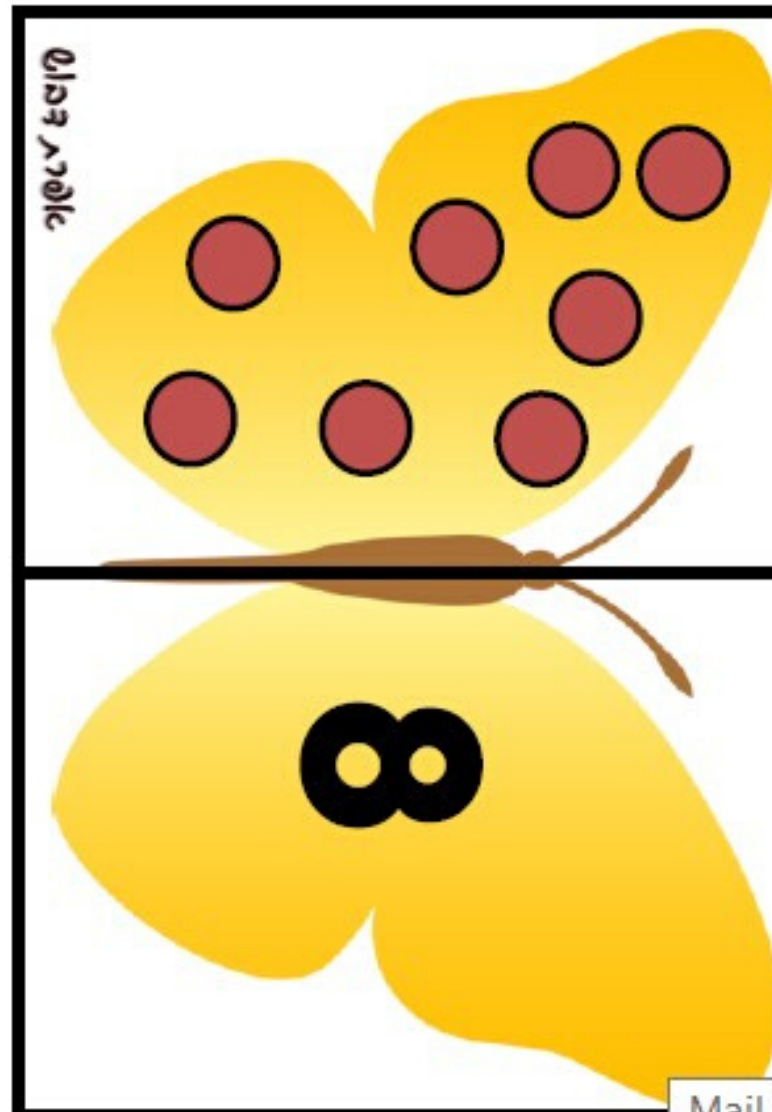
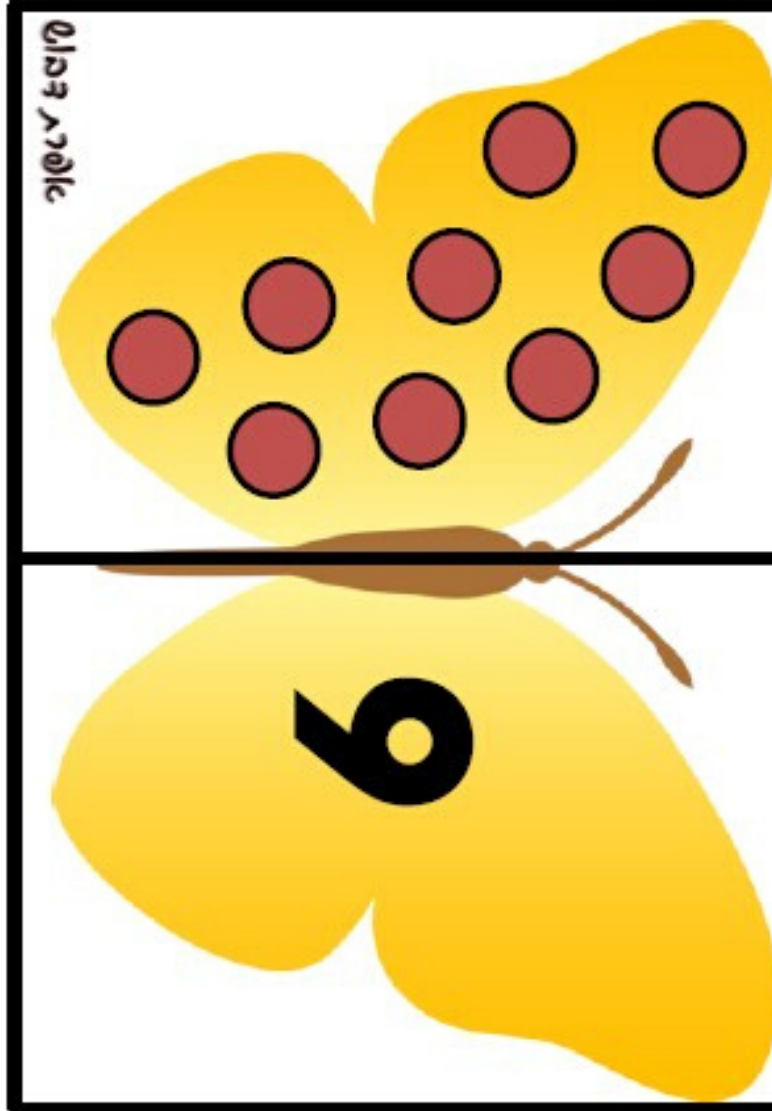
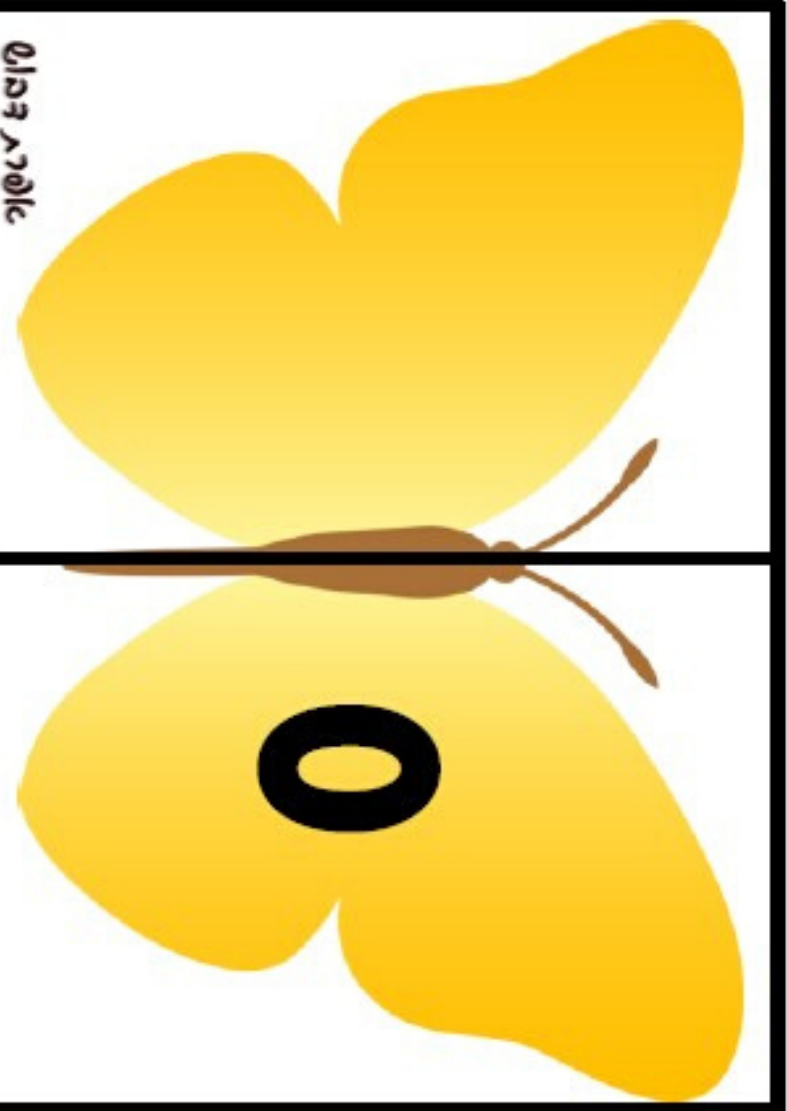
גלגל ארבע

גלגל ארבע

גלגל ארבע

גלגל ארבע







פיל



אריה



זברה



חתול



דובי



ארנב



כלב



שועל



פינגווין



פיל



אריה



זברה



חתול



דובי



ארנב



כלב



שועל



פינגווין

מצה



פסח



יין



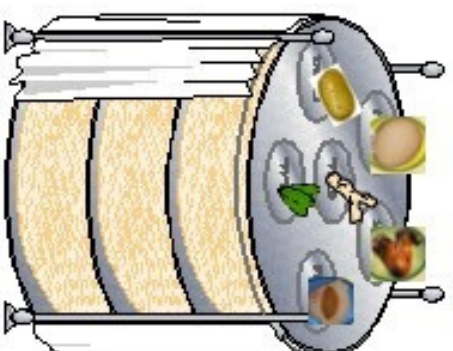
הגדה



גביע



קערה



מרור



ארבע כוסות



מצה



פסח



יין



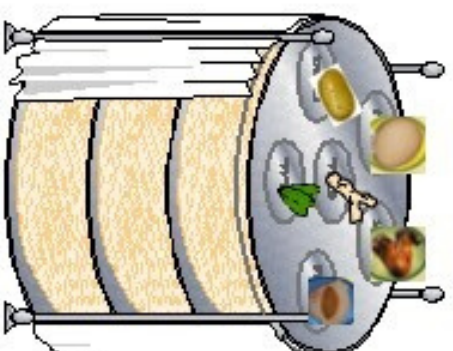
הגדה



גביע



קערה



מרור

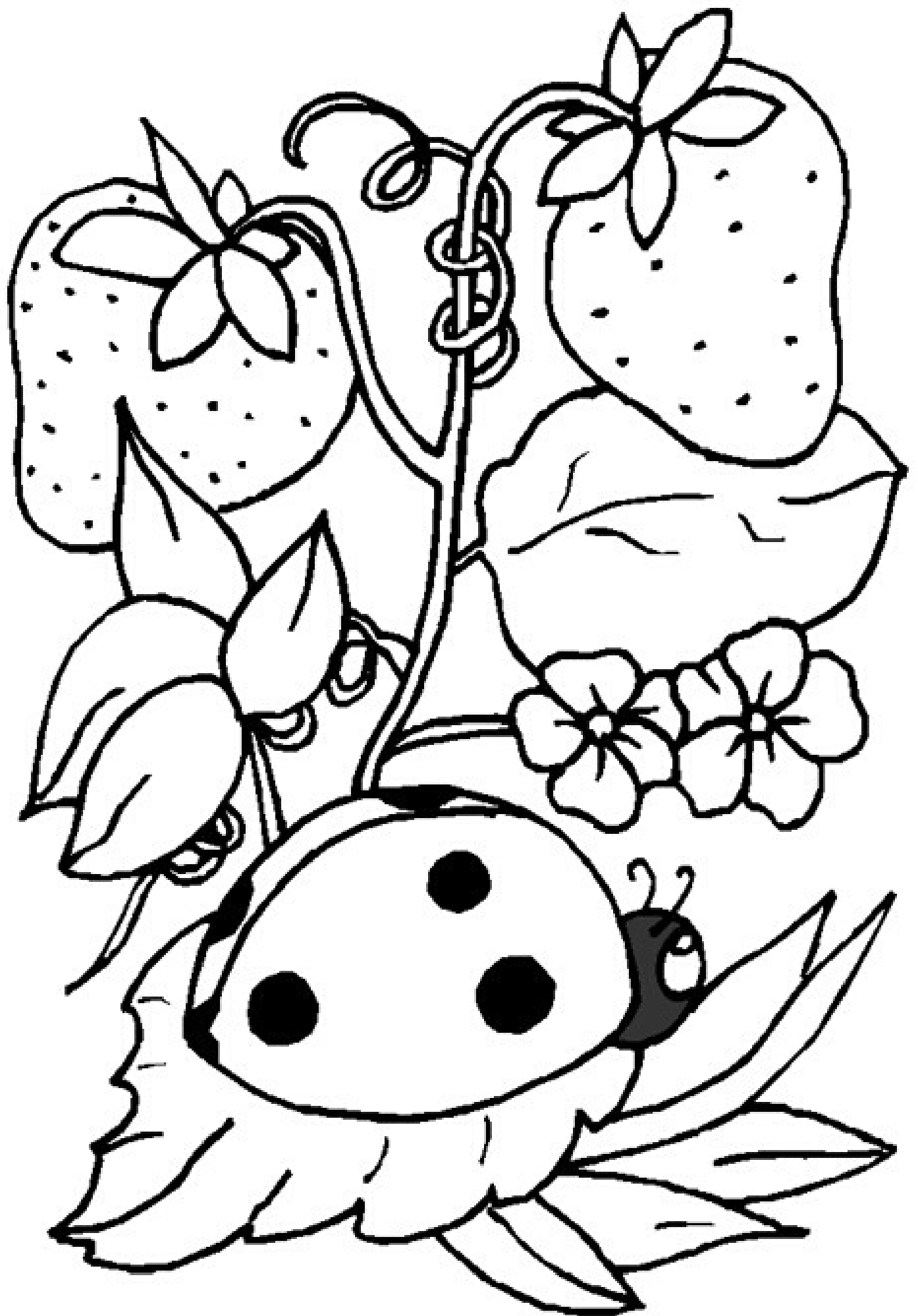


ארבע כוסות

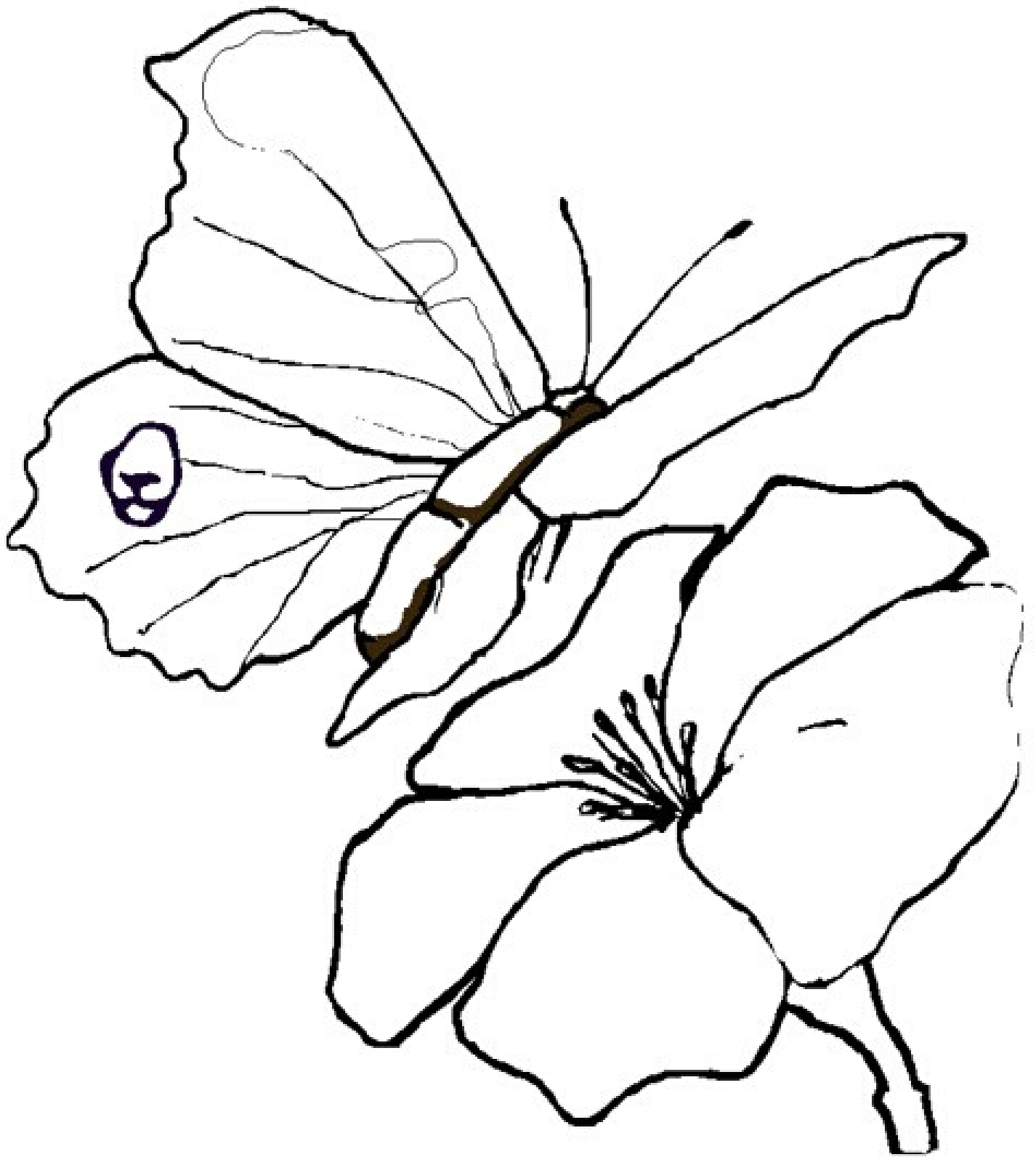


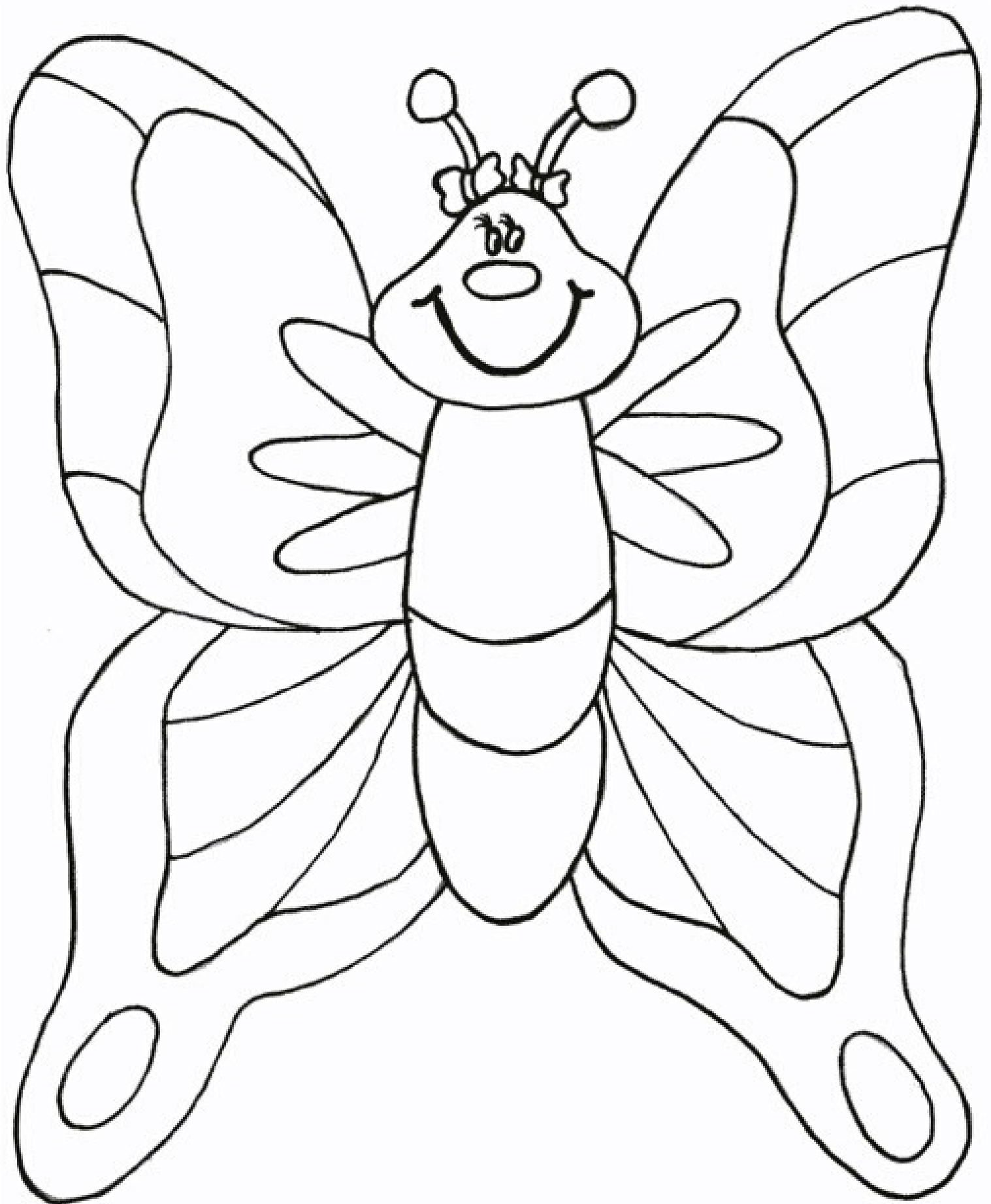
חג אביב שמחה!

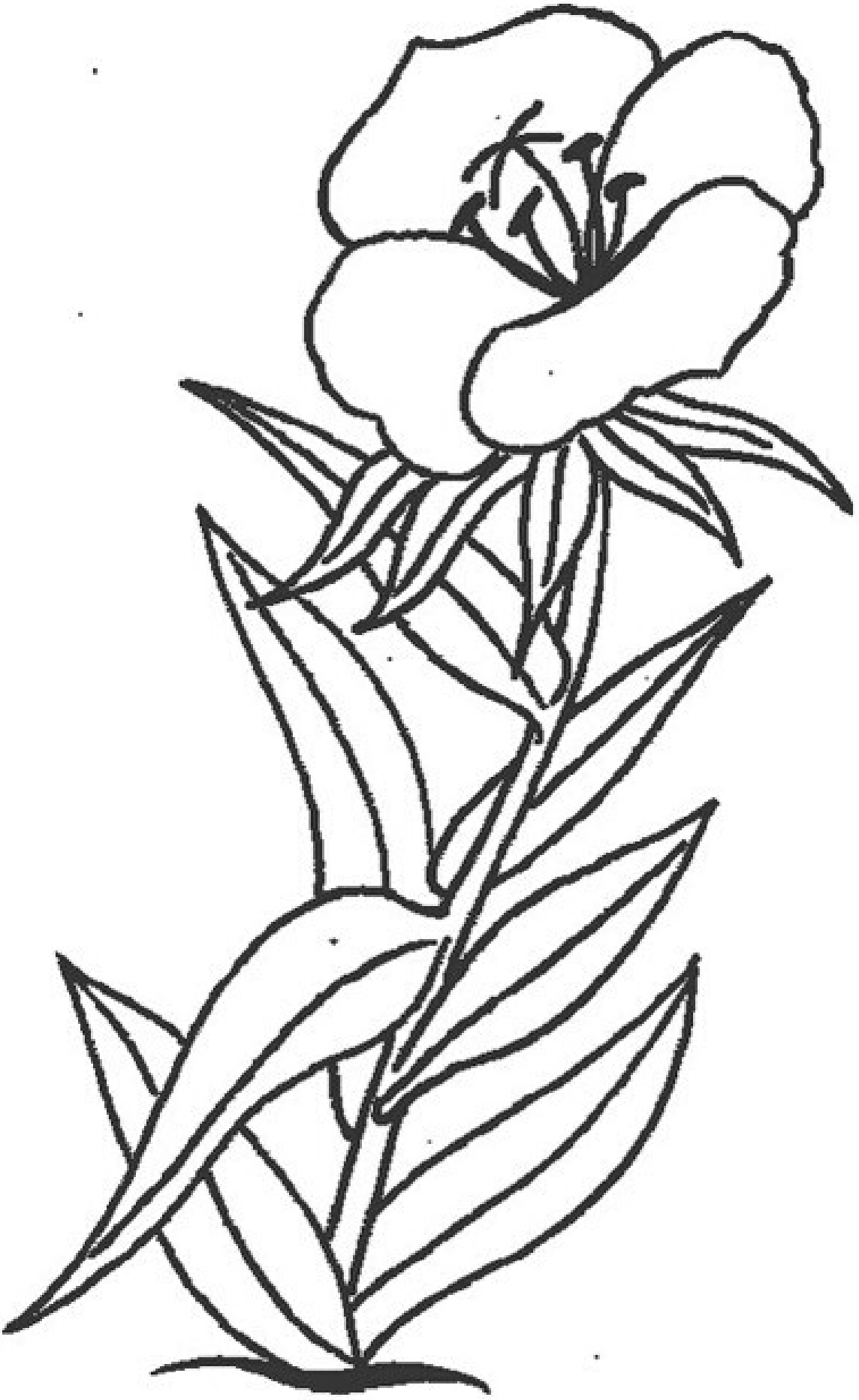




















שבת שלום

מתכון לחלה של הן תאנה/נטלי



מצרכים:

1 ק"ה ~ קמח

2 כפות ~ שמרים יבשים

1 בוס ~ סוכר

1 כפית ~ מלח

2 ~ ביצים

1 ~ סוכר וניל

350 - 400 ~ מים.

ללוש את הבצק היטב

לאחר שכל החומרים התאחדו מוספים בוס 1 של שמן.

אא חשובאא~ את השמן מוספים בהדרגה...

כל פעם כמות קטנה של השמן עד שלהמרה נספה

בבצק.

בצק שמרים חייב לישה טובה!!!

מתפחים שעה בקערה מכוסה.

קולעים צמות או כל צורה אחרת ולתנור.

בתאבון!

כדורי שוקולד בריאים

ב-5 מצרכים / עוהיו.נט

לכדורי שוקולד:

500 גרם עיסת תמרים תמר בנרת (או 500 גרם תמרים מהולענים)

100 גרם (1/2 שרוול) ביסקוויטים מקמח מלא (או ביסקוויטים ללא הלואן

להרסה נטולת הלואן)

100 גרם שוקולד מומס

10 גרם (2 כפיות) שמן קוקוס

קורט מלח

לציפוי: קוקוס טחון



אופן ההכנה:

במעבד מזון עם להב פלדה טוחנים יחד עיסת תמרים וביסקוויטים לעיסה

יחסית אחידה. מערבבים שוקולד ושמן קוקוס לתערובת אחידה ומוסיפים

פנימה. מוסיפים גם מלח וטוחנים לעיסה אחידה. יוצרים כדורים

ומהגלים בקוקוס טחון.

הערות, הארות ותוספות:

שומרים את הכדורים בכלי סגור במקרר עד שבועיים.

מומלץ להגיש בטמפרטורת החדר.

במקום שוקולד מריר אפשר להשתמש בשוקולד חלב באותה כמות.

במקום שמן קוקוס אפשר להשתמש ב-30 גרם חמאה מומסת.

אפשר להשתמש בביסקוויטים רהילים.