

מסן

"אלתק מסן סוריה.."



עלון מס' 47 טבת התשע"ז

דבר תורה הרב זאב סלוטין

איזה נס מפרסמים בחנוכה?

בחג החנוכה אנו זוכים לברך ברכת "שעשה ניסים לאבותינו בימים ההם בזמן הזה"

אך נשאלת השאלה, מדוע לא מברכים ברכה זו גם בליל הסדר על כל הניסים שנעשו לאבותינו ביציאת מצרים?

מתרץ הרב חרל"פ, שהואיל ותפקיד הברכה הוא לא רק להודות על מעשה הנס בעבר, אלא בעיקר על המשכה בעתיד של הנהגת הנס שהיתה אז באותה תקופה גם לימינו אנו, לכן ניסי יציאת מצרים שהיו ניסים על טבעיים, כלומר ה' לבדו עשה אותם לא על ידי מעשים שלנו, ניסים כאלו, אין לנו לבקש שימשיכו שוב, כי אין זה מטרת ה' להנהיג נגד חוק הטבע שברא, וניסים כאלה נעשים רק כהוראת שעה.

אך ניסי חנוכה עיקרם הוא הנס של המלחמה כמבואר בנוסח על הניסים. וניסים אלו הם על ידי המעשים שלנו, אלא שה' עוזר לנו לנצח על ידי מעשינו. ועל ניסים כאלו רשאים אנו לברך ברכת על הניסים, כי הנהגה זו אינה הוראת שעה, אלא זו הנהגה שה' רוצה שהיא תמשך הואיל והיא מופיעה על ידי מעשינו.

ומסביר המהר"ל שנס פך השמן, שהוא נס על טבעי, נעשה רק כדי ללמדנו שנס המלחמה נעשה גם כן על ידי נס והשגחת ה' עלינו, ושלא נטעה לומר כוחי ועוצם ידי עשה לי את הניצחון הזה.

ולפי זה יש לזכור שעיקר פרסום הנס של חנוכה הוא פרסום נס המלחמה על ידי הדלקת נרות שהם זכר לנס פך השמן.

ואנו תפילה לבוא עולם שימשך הנהגת נס החנוכה גם בדורנו הנפלא, ונזכה לעזרת ה' על חיילנו הקדושים, ועל ידי כן נראה בכיבוש כל ארצנו הקדושה על ידי צבאנו הקדוש מתוך עזרת ה' עלינו, אמן.

.....

ברצוננו לתקן מספר אי-דיוקים שנכתבו בעלון "גפן" הקודם של חודש כסלו:

1. נצחון המכבים בחג החנוכה היה, כמובן, נצחון משמעותי לדורות הן בתחום הרוחני והן בתחום המדיני, וכפי שכותב הרמב"ם שחזרה מלכות לישראל ליותר ממאתיים שנה.
2. מי שהכחיד את שושלת בית חשמונאי, בסופו של דבר, היה המלך הורדוס, שהיה עבד אדומי, ולא כפי שנכתב.



"שומר פיו ולשונו, שומר מצרות נפשו"

אל תפתחי פה לשטן

קראתי בגמרא סיפור שזעזע אותי ממש.

מסופר על שמואל, אחד האמוראים, שהיה שרוי באבל.

בא קרוב שלו והתפלל: "למה אתה לא גוזר ציפורניים? הלא מותר לגזור ציפורניים באבל". השיב לו שמואל: "אם אתה היית באבל, היית גוזר ציפורניים?" ובאותו שבוע מת אביו של אותו קרוב. הסיפור הזה קשה מאוד, אבל לימד אותי המון: לדיבור שלנו יש כוח וצריך להיזהר מאוד כשאומרים משהו רע על מישהו. זה עשה לי סוויץ בראש. פתאום הבנתי מה הכוח שיש למילים שלי. הדיבור הוא בעצם כמו פסק דין, ואתה השופט. השטן מחכה לדיבור שלנו כדי לפעול, בלי זה אין לו כח. במילים שלנו אנחנו ממש קובעים אם יהיה רע או טוב !!

זה הכח שה' יתברך נתן לדיבור שלנו.

מאז אני ממש ניזהרת לא לומר על אנשים דברים רעים אם לא צריך.

לכו תדעו מה זה יגרום. ואם יש לי אפשרות לומר משהו טוב על מישהו-אני לא מהססת.

יש לדיבור שלנו מלא כוח!

עדיף לדבר טוב



לעילוי נשמת טוני יוחאי ז"ל

הגיגים

נתינה מקצועית

במוצאי שבת, י"ח כסליו, כמו חושך ירד עלינו. אבדה מאיתנו אישיות מיוחדת, אהובה ומעניקה, טוני ז"ל. כמה יופי, כמה עושר נפשי, כמה אהבת האדם ואמונה בטוב חסרים מעימנו. איזה כח התחזקות וכח בחירה היה לטוני, בלי פחד מאתגרים גדולים, באומץ ובמודעות שלמה הלכה בדרכה המיוחדת. והלכה גם מאיתנו.

לא נותר לנו אלא לנסות ולהוסיף אור, ללמוד מדרכה המיוחדת, ולקחת איתנו רסיסי התחזקות, למען ימלא החסרון הגדול. יהיו הדברים לעילוי נשמתה הטהורה.

טוני היתה אלופה בנתינה. אבל, בניגוד לרוב האנשים, היא ידעה לזהות את הנתינה שתשמח את המקבל, לא את הנותן... היא היתה חושבת בראש של השני, והצליחה להעניק בנתינה אמיתית. הרבה פעמים אמרה: "אני מחכה להזדמנויות. כשיש הזדמנות, אני מנצלת". הזדמנות למה? לתת. אני מדמיינת אותה כמו סוחבת חבילות ומתנות, ובולשת מאחורי הסביבה. ברגע שאפשר - מגניבה למישהו בדיוק את הדבר שהוא היה רוצה. היא פשוט חיכת שתיתן לה אפשרות להעניק.

בפורים שעבר, קנתה טוני בובות כהות עור, וערימת צעצועים מרשימה, וארגנה מהם משלוחי מנות לילדים אתיופיים. למה ילדה אתיופית צריכה לשחק עם בובה בלונדינית ולבנה? כך הסבירה. היא צירפה למשלוחי הבנים מכוניות, ולמשלוחי הבנות כלי בובה, ועוד כמה חמרי יצירה. והכל בשפע, ברוב. כל העשייה הזאת דרשה הרבה מאוד כוחות, כסף, התעסקות, והכל - עשתה טוני בהתלהבות. אתן מבינות? לא לתת מה שיפה בעיני, אלא מה שיפה בעיניו! זו נתינה מקצועית.

איך טוני נותנת מתנה ליום הולדת? היא מבררת כבר הרבה זמן לפני כן מה היית רוצה, רושמת את זה בירכתי מוחה, ושולפת את המידע המתאים בדיוק ביום ההולדת. לא מה שיש בבית, לא מה שבמבצע. מה שאת רוצה. זה לא חייב להיות דבר יקר.

פעם ראיתי אותה מכינה סלט ירקות עם קולפן גזר שקוצץ רצועות. התפעלתי מהתחכום. אחרי חודש היה בבית שלי קולפן קוצץ גזר... כל כך מתאים לטוני לחפש במה לשמח את האחר!

היה פעם מקרה עצוב של משגיח כשרות שנהרג בעבודתו במפעל. טוני ארגנה התרמה בוצאפ לאותה משפחה, שאין ביניהם שום היכרות מוקדמת. הבגדים שקנו למשפחה היו במידות המתאימות לכל ילד, בצבעים של בנים ובנות. לא היו שם שקיות עמוסות פריטים משומשים, הכל היה בטוב טעם ובחשיבה אישית. זו טביעת ידה של טוני.

אנחנו נותנים הרבה: נותנים לילדים, למשפחה, לשכנים. אבל טוני אהבה לתת. הפינוק שלה היה לקנות משהו למישהו אחר. החופש הגדול לא היה עול: איך להעביר את הימים בשלום? הוא היה מתנה: מה עוד אפשר לעשות בבית עם הילדים? אילו פעילויות ישמחו אותם? והרבה חברות כבר יודעות, שמה שהיה מוצלח - נשלח מיד לכל הקבוצה, לשמח גם אותם. נראה לי שהרבה בתים זכו השנה בחופש גדול משודרג בזכותה. ומי שלא יודעת, זה היה בעודה חולה מאוד.

היפך הנתינה - הקבלה. כמו שאהבה להעניק לאחרים, כך התרחקה מקבלה מהזולת. כמה פעמים שמענו את המשפט: "אני חושבת שאני כבר התרגלתי למצב שאני צריכה לקבל", ומיד אחריו היתה התארגנות מיוחדת איך לא לקבל ואיך להסתדר לבד... טוני לא אהבה לקבל מאחרים! ארוחת ערב אפשר להכין בבוקר, במקום שחברה תעזור. ירקות לסלט בבקשה לקחת מהמקרר שלה, כדי שלא לקבל מאחרים. ואם הכנת כוס תה - הרי שעשית חסד כל כך גדול, כמה מילות תודה קיבלת אחר כך בהודעה! מי שקיבלה משימה לעזור - ידעה שהתגמול הנפשי והכרת הטוב שהיא תקבל יעלה עשרת מונים על ההשקעה שלה. היה פשוט משתלם לעזור.

טוני, לידך אנחנו קטנות כל כך. חושבות על מה שקשה לנו, על מה שאנחנו רוצות וצריכות. היינו רוצות ללמוד ממך להגדיל את הלב, להכניס בפנים עוד אנשים, עוד ילדים, עוד צרכים. להנות מהטוב שזוכים בו אחרים. יהי רצון שנזכה ללמוד מדרכך המיוחדת, לחזק את שריר הנתינה, ולמלא את החלל הגדול שהשארת בלכתך.



טל ישראל

ושיהיה לבריאות!

חודש טבת - יש מסבירים את שם החודש מלשון הטבה ושיפור, שהרי ראש חודש טבת חל בחנוכה ולכן הוא מקבל את הארת הנרות על כל החודש! אז במה אפשר להשתפר? בין היתר גם בתזונה! ישנם מזונות שנחשבים "למזון על" - הכוונה למזונות המלאים ברכיבים מזינים ובעלי השפעה חיובית על הגוף! אחד מהם הוא הצי"ה!

זרעי הצי"ה הם זרעים שחורים וקטנים שבמגע עם מים הופכים לג'ל חסר טעם.

ולכן ניתן לשלבם כמעט בכל מאכל - אז מה הם מכילים?

סיבים תזונתיים חלבונים, אומגה 3, סידן, מגנזיום, מנגן, וזרחן.

וכמו כן כמויות יפות של אשלגן, אבץ, וויטמינים מסוג B1, B2, B3.

במה זה יכול לתרום לבריאותינו?

1. ירידה במשקל - בזכות הסיבים התזונתיים

2. צימצום הסיכון למחלות לב-בזכות התכונה להורדת לחץ דם!

3. חיזוק העצמות - בזכות הסידן.

ניתן להשיג את הזרעים בחנויות של טבע וגם בחנויות של תבלינים.

אז שיהיה לנו המשך חורף בריא ונעים!



קורות בארות

אנו משתתפים בצערם העמוק של משפחות יוחאי, חכמון וסופר על פטירתה בטרם עת של טוני ז"ל, חברה יקרה ובלתי נשכחת לכולנו. מן השמים תנוחמנו

אנו משתתפים בצערם של רחל לוי לדקני ומשפחתה על פטירת האב. מן השמים תנוחמנו

אנו משתתפים בצערם של יוסי צפדיה ומשפחתו על פטירת האחות. מן השמים תנוחמנו

נשים יקרות!

אחרי 2 סדנאות חינוך מרובות משתתפות ב"ה! הגיע הזמן לשיעור מיוחד במיוחד ל..... סבתאות! היכוננו היכוננו... פרטים מלאים יבואו בהמשך.... עקבו אחרי הפרסומים!

מזל טוב

למשפחת מנטש הרב אילן וגילה להולדת הנכד בן ליקיר ותהילה

מזל טוב

למשפחת מימון חיים ושמחה להולדת הנכד בן לדור ואורטל

מזל טוב

למשפחת ארביב יורם וזהבה לנישואי הבת אורה עם בועז

מזל טוב

למשפחת אגליהו חנה ואורן להולדת הנכד בן לידידה וזהבית

מזל טוב

לגאולה בנון להולדת הנכדה בת לאיתמר ושלומית ולנישואי הבן מאיר עם אביה

מזל טוב

לשמעון ולבנת אברג'ל להולדת הבת

מזל טוב

לרועי ורננה ברנשטיין להולדת הבת

מזל טוב

לידידה וזהבית קצב להולדת הבן

מזל טוב

למשפחת שאר יישוב אברהם ואסתר להולדת הנכד בן ליואב וסיון

חן צרפתי



טעמו וראו כי טוב



מאז שנולדה בתי הבכורה לא יצאתי לעבוד מחוץ לבית. בשנים הראשונות כשנשאלתי בטפסים על העיסוק שלי כתבתי 'לא עובדת'. נשמע נחמד נכון?!

נשמע כמו מישהי שקמה לה בשעת בוקר מאוחרת, נהנית מכוס קפה ועוגיה על המרפסת ואחר כך, אם יש לה כוח להתלבש היא מתלבשת ויוצאת לטייל ברחבי העיר.

אצלי היום נראה אחרת- שעת בוקר מאוחרת נחשבת כבר שעת צהריים מכיוון ששעת ההשכמה מוקדמת מאוד, את כוס הקפה של הבוקר אני שותה תוך כדי. תמיד תוך כדי. תוך כדי הלבשה, הכנת כריכים, תזכורות על אירועים מיוחדים, פתקים למורה / לגננת. על עוגייה אין מה לדבר. זו לא שעה לאכול מבחינתי. להתלבש? התלבשתי כבר מזמן. טיול? פעם בשנה, בחופש הגדול, עם הנשים היקרות (מפעם לפעם גם עם המשפחה).

מידי פעם נשים שואלות אותי 'לא משעמם לך כל היום?' 'מה את עושה?'

תאמינו לי שלא משעמם. כל יום והתוכניות שרקמתי בשבילי, כל יום וההפתעות שהוא צופן בחובו. הרבה פעמים בשעות הערב אני מגלה שלא עשיתי חצי מהדברים שתיכננתי. אבל לאותן נשים ששואלות אותי אני עונה תמיד תשובה קבועה:

"מה זאת אומרת מה אני עושה כל היום?? יושבת רגל על רגל ושותה כוס קפה!"

לפעמים אני חושבת לעצמי מה הילדים שלי חושבים שאני עושה כל היום?

לאחרונה קיבלתי תשובה לשאלה הזו מבתי הקטנה.

בסערת הבוקר, כשכולם נדחפים יחד למטבח כדי להספיק לשתות משהו לפני היציאה לבתי הספר ולגן ולהספיק להכין לעצמם כריכים ובקבוקי מים מלאים היא פנתה אלי ואמרה לי: "אמא, אל תדאגי, עוד מעט כולנו נלך לבית ספר ולגן ואז את תוכלי לשבת בנחת ולשתות את כוס הקפה שלך".

אולי באמת הגיע הזמן שאלמד לשבת בנחת במשך היום ולא לרדוף אחרי כל מה שצריך לעשות. ואם כבר לשבת בנחת, אז מה יותר טוב מעוגה מפנקת שתתלווה לכוס קפה או תה בזמן הזה?

פאי לימון היא עוגה טעימה מאוד אבל, בניגוד לרוב המתכונים שאני מפרסמת פה, דורשת זמן הכנה ארוך יחסית. עוגה לאמיצות, אני קוראת לה. או לנשים כמוני, שיושבות כל היום רגל על רגל ושותות כוס קפה..



פאי לימון

לבצק:

1 1/3 כוסות קמח

1/3 כוס סוכר

100 ג' מרגרינה רכה

1 חלמון

קורט מלח

למלית לימון:

1 1/4 כוסות מים

1/4 כוס מיץ לימון

1 כוס סוכר

קורט מלח

1/4 כוס מים קרים

1/4 כוס קורנפלור

3 חלמונים

50 ג' מרגרינה

מעט קליפת לימון מגוררת

לקצף:

3 חלבונים

1/3 כוס סוכר

אופן ההכנה

מכינים את הבצק-

לשים את כל חומרי הבצק בקערה עד שמתקבל בצק אחיד.

משטחים 2/3 מהבצק על תחתית של תבנית אפייה קפיצית בשכבה דקה מאוד.

ל 1/3 הבצק שנותר מוסיפים כף אחת של קמח ולשים היטב (הבצק יהיה קשה). מהדקים את

הבצק הזה על דפנות התבנית ויוצרים שוליים.

אופים בחום של 200 מעלות כ 10 דקות עד שהבצק מזהיב. מקררים וממשיכים בהכנת מלית

הלימון.

מכינים את מלית הלימון-

מכניסים לסיר 1 1/4 כוסות מים + מיץ לימון + סוכר + מלח. מערבבים ומביאים לרתיחה.

בקערה נפרדת מערבבים 1/4 כוס מים קרים + קורנפלור + חלמונים עד שמתקבלת עיסה

חלקה. מוסיפים את העיסה לסיר הרותח בזרם דק ובוחשים כל הזמן. מבשלים מספר דקות

וממשיכים לבחוש עד שמתקבלת תערובת סמיכה, שקופה ומבריקה. מורידים מן האש.

מוסיפים לתערובת את המרגרינה וממיסים אותה. מוסיפים את קליפת הלימון המגוררת.

יוצקים את התערובת על הבצק האפוי.

מכינים את הקצף-

מקציפים את החלבונים בקערה וכאשר מתחיל להיווצר הקצף מוסיפים את הסוכר בהדרגה

וממשיכים להקציף עד לקבלת קצף קשה. מורחים את הקצף על מלית הלימון.

אופים את העוגה בחום של 180 מעלות במשך כרבע שעה עד שהקצף מזהיב.

מקררים ושומרים במקרר מכוסה. טעים יותר אחרי יום ונשמר מצוין במקרר מספר ימים.

בתאבון!