

שבוע טוב,

נראה כי מספר החגיגות, הטקסים והחגים בערד, עולים על

הממוצע הארצי. בואו וחשבו!

ביום ו' 8.3.63 טקס פתיחת צעדת הנגב

מוצאי שבת 9.3.63 בשעה 6.30 קריאת המגילה במועדון. מוזמנים כל התושבים ובעקר הילדים. במסר לגר ע"י ועד בית הכנסת כי צפוי גם כבוד קל.

יום ו' 15.3.63 חגיגות פורים (והעיר ערה צהלה ושמחה) לאחר מכן הלסח ויום העצמאות, שיסגור מחרוזת חגיגות אלה.

מיותר להוסיף שכל תושבי ערד מוזמנים להשתתף בחגיגות אלה. רצויה השתתפות פעילה.

ההכנות לחגיגות פורים " במלוא הקיטור". אמש ישבה קבוצת בעלי כשרונות עד מאוחר בלילה ועסקת בהכנת קטומים לפורים. מספר המתנדבות אינו עונה על הצרכים.

הצטרפו גם את עקרת הבית העסוקה!

ועדת התרבות מודיעה

ביום שני 9.3.63 טקס פתיחת צעדת הנגב בהשתתפות כ-3000 נצבים. בין היתר תוגיע להקת יוצאי הנח"ל בסביבות השעה 9.00. התושבים מוזמנים.

מוצאי שבת סרט. " בחורי חמד". קומדיה מוסיקלית צרפתית בצבעים. תרגום בגוף הסרט.

חוגים כרגיל. עברית, אנגלית, מלאכת יד.

יום חמישי 14.3.63 עולידע בהשתתפות תלמידי בית הספר. פרטים יבוא.

יום שישי 15.3.63 נ ש פ ר ר י מ!

צרוך ידיעות  
+++++

העבודה בכביש ערד סדום מתנהלת בקצב! לדברי הקבלן, תסתיים

העבודה במועד שנקבע.

ספרו לנו שמצאו במקום אנבים מענינות מבחינת הצבע. הננו ממליצים לכן לתושבים, לשנות את מסלול הטיולים בשבת מכידוד - לכרם הבודה בכביש.

צבדות ישור השטח ברובע היעלים מתקדמת לפי התכנית. סולל בונה שזכה במכרז לבניית הבתים יתחיל במלאכתו מיד עם גמר הישורים.

בית התלמיד החל פעולתו בתחילת שבוע זה. אם כי הבית עדיין בצידוד ורהוט, אנו משוכנעים כי יהיה לדוגמה ולמפת.

מערכת הידיעות מזהירה: אם לא תהיינה בדיחות

מפר ולדבר

בחלל מדור זה!

מכל מקום, הגיעה למערכת הבריחה הבאה: מספרים על

קבוצת תלמידים שסיירה בערד. אחד מהם נראה מתעניין בכל אבן. הרים אותן הסתכל בהן ואף הריח אותן. כששאלוהו לסבת סקרנותו השיב: צריך לראות הכל! יותר לא אבוא הנה!!!!

שבת שלום,

חבל ערד

דברי מאפה לפורים

1. אזני המן

רסקי המרגרינה במגירת ולושי בקלות  
מכל החמרים בצק והניחי למקרר לכמה  
שעות. רדדי עלה וקרצי אזני המן.

2 כוסות קמח  
 $\frac{1}{2}$  כוס סוכר  
 $\frac{1}{2}$  חבילה מרגרינה  
1 ביצה  
1 כפית אבקת אפיה  
קליפת לימון מגוררת  
2-3 מיץ תרופים

מלית בטנים

100 גרם בטנים  
4 כמות סוכר  
1 ביצה  
2 כפיות פירורי בסקוויט  
קליפת לימון

מלות פרג

100 גרם פרג  
2 כפות דבש  
2 כפות רבה  
מעט קליפת לימון  
2 כמות סוכר  
טפת קנמון  
 $\frac{1}{4}$  חבילת מרגרינה  
אם מרתיחים הפרג-להוסיף 2  
כפות פירורי בסקוויט.

2. עוגיות מבצק שמרים קר, ממולאות קצף

אופן ההכנה: את השמרים עם 3 כפות  
סוכר משאירים לחצי שעה לחפוח. מרסקים  
המרגרינה במגירת מזיפים החלמון  
והקמח לשים בצק ומשאירים במקרר  
ללילה. רודדים עלה, מקציפסם את החלמון  
עם כוס סוכר, מורחים על העלה  
מגלגלים לגלילה חותכים הפרוסות א  
ואופים.

1 חבילה מרגרינה  
1 חלמון  
 $\frac{1}{2}$  חלמון עם קלה  
3 כפות סוכר  
20 גרם שמרים  
 $\frac{1}{2}$  קמח-קורט מלח  
למלית: 1 חלבון, 1 כוס סוכר

3. שבבים וששורים

לשים מכל החמרים בצק בדומה לבצק  
אטריות רדדי עלה זק, התכני לצורות  
שונות ומגבי בשמן חם. לאחר הסגון  
דרי באבקת סוכר.

2 כוסות קמח  
2 ביצים  
2 כפות יין או רום  
קורט מלח, קורט אפיון  
2 כפות שמן  $\frac{1}{2}$  כוס מים

מאותו הבצק קרצי עגולים בשלשה גדלים  
שונים. חתכי ל-5 עלים ותכרי 3 העגולים  
בלחיצה. הכניסי לשמן חם שהצד העליון  
של השרשבה מופנה לתוך השמן.

4. עוגת פרג

נפי לתוך קערה את הקמח ו  $\frac{1}{4}$  כוס סוכר  
עשי גומה באמצע הכניסי לחוכה את חתך  
החמרים וערבי. הכיבי קצף קשה מהחלבונים  
 $\frac{1}{2}$  כוס סוכר ומלח הפרטלט הוסיפי לקצף  
התערובת ואפי בתבנית משומנת.

$\frac{1}{4}$  1 כוסות קמח  
 $\frac{1}{4}$  1 כוס סוכר  
 $\frac{1}{2}$  1 כפית איון  
 $\frac{1}{4}$  1 כוס שמן  
3 חלמונים  
 $\frac{1}{3}$  1 כוס חלב או מים  
כפית תמצית וניל או  
 $\frac{1}{2}$  כפית תמצית שקדים  
50 גרם פרג  
4 חלבונים  
 $\frac{1}{2}$  כוס סוכר  
 $\frac{1}{4}$  1 כפית טרטלט האשלגן

עוגיות בטנים

1/4 בטנים מחוברים  
3 חלמונים  
1 כוס סוכר  
כף קורנפלור  
קצף החלבוניים

בחשי את החלמונים את 1/4 כוס  
סוכר. את יתר הסוכר ערבי בבטנים  
המחוננים והוסיפי את התערובת לחלמונים  
בטרוג'ין עם הקצף. אפי מהתערובת  
עוגיות בתבנית משומנת שפזרת בה  
פירורי לחם או קמח מצה. אפי בתנור  
לא חם ביותר.

עוגיות בפוליאון מבצק עליים

בצק הכיני 2 מיני בצק.

הראשון: 300 גרם קמח, כוס מים קרים, קורט מלח, 2 כמות מיץ לימון או רומץ.  
השני: קוביה מ- 250 גרם מרגרינה ו- 50 גרם קמח.

לקרם: 1/2 ליטר חלב, 1/2 כוס סוכר, 1/2 מקל וניל, 3 חלמונים 2 כפות קמח, קצף  
קשה עשוי משלשה חלבוניים, ו- 3 כפות סוכר, 3 טבליות ז'לטינה במסה ב-3  
כפות מים חמים.

אופן ההכנה: לרשי את הבצק הראשון יפה עד שהוא חלק ומעובד יפה. טוב גם  
לחבוט אותו, זה מוסיף לגמישותו. ערכי את הבצק הראשון לעלה, שימי במרכז  
את הקוביה של הבצק השני, עספי בבצק הראשון, ערכי לעלה, קללי והשחי 1/2 שעה.  
חזרי על פעולת הקפול ועריכה כ- 3 פעמים. לבסוף ערכי 2 עליים בעובי 1/2 ס"מ  
כל אחד ואפי בשתי תבניות בלתי משומנות שטמנת במים קרים. בקדי את העליים  
במזלג ואפי בתנור חם מאוד.

הקרם: הדחיחי החלב עם סוכר, והוניל וקררי במקצת, בישי את החלמונים עם הקמח  
והוסיפי את החלב שהרתחת והקציפי את התערובת על גבי האש עד סמיכות. הוסיפי  
הג'לטינה. כעת הוסיפי הכל לקצף אצאא המתוק. נאפו העליים, צקי על אחד את  
הקרם הקר, כסי בעלה שני ובזקי גם אבקת סוכר. חתכי בסכין חד לנתחים.

בתיאבון!!!!!!