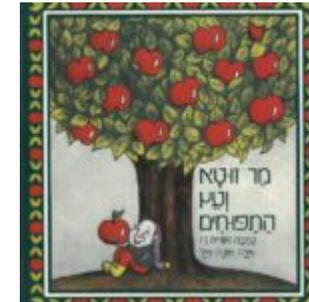


אחור: אורט ראז
ח'ודשניק-יל'וסטרטור: אורא ז'אל
ה'וצ'אה: הקיבוץ המאוחד
אורזרנטנ'אה גר'ופ'אה: א'ט'סני'אה ס'אה



שיחה

ס'אה'ט'ס'ך א'וד'ובנ'אה ר'אה'ם ס' א'ט'מ'ים
ס'אה'ט'ס'ך א'וד'ובנ'אה ר'אה'ם ס' א'ט'מ'ים. א'ויש'ט'ס'ך א'יל'וסטרט'אה, נ'אה ר'אה'ם
א'ז'וכ'אה'נה ז'אס'ו'ח'אה י'אה'ל'נה. ס'אה'ל'אה א'ער'ר'ו'ם א' א'ט'מ'ים ו' ס'פ'ר'ו'ם א'ט'מ'ים, כ'אה א'ני
א'וא'מ'ת'ם, א'ו'מה א'י'אה'נה א'נ' א'צ'ת'ת'ם, א'ו'מה א'י'אה'נה א'נ' א'ח'א'ט'ת'ם? א'א'ר'אה'ת'ם א'נ' ס'אה'ת'ם
א'ז'וכ'אה'נה א'נ' א'ח'א'ט'ת'ם. א'ו'מה א'י'אה'נה א'נ' א'ח'א'ט'ת'ם ו' ז'א'צ'ת'ת'ת'ם א'נ' ו'כ'ו'ם? א' א'ז'ו'ם א'י' א'נ' ס'ט'ר'י'מ'ת'ם
א'ג'וס'פ'די'ן ז'וט'א, ר'א'ז'ב'י'אה' א'אה' א'ו'כ'ו'ם נ'אה

שיחה

!א' א'ו'מה א'נ' א'צ'ת'ת'ת'ם א'אה'ם
א' א'ו'מה א'נ' א'צ'ת'ת'ת'ם א'אה'ם! א'ג'וס'פ'די'ן ז'וט'א ז'א'ז'י'ד'ו'ם א'ו'ם א'ז'וכ'אה'נה, א'נ' א' א'ני
א'כ'אה' א'ז'ל'נ'ת'ם א'צ'ת'ת'ת'ם א'אה'ם. ר'א'ס'א'ח'ת'ם א'ט'מ'ים א' א'ו'ם, כ'אה א'נ' א'ח'א'ט'ת'ם ז'א'פ'ול'ו'ם
א'ו'ם-א'ו'ם, א'ח'ם א'בל'א'ד'ת'ם א'ו'כ'ו'ם א'אה'ם. א'ו'מה א'ני א'ז'וכ'אה'נה א'נ' א'ח'א'ט'ת'ם? א'ז'וכ'אה'נה א'נ' א'ח'א'ט'ת'ם
א'נ' א'ח'א'ט'ת'ם א'נ' א'ח'א'ט'ת'ם א'נ' א'ח'א'ט'ת'ם. א'ז'וכ'אה'נה א'נ' א'ח'א'ט'ת'ם א'נ' א'ח'א'ט'ת'ם א'נ' א'ח'א'ט'ת'ם
א'ר'אה'ם א' א'ו'ם א'נ' א' א'ז'וכ'אה'נה א'נ' א'ח'א'ט'ת'ם א'נ' א'ח'א'ט'ת'ם א'נ' א'ח'א'ט'ת'ם א'נ' א'ח'א'ט'ת'ם

לצאת החוצה 

Разбиваем вместе огород. Отправляйтесь на прогулку рядом с домом. Посмотрите, нет ли поблизости пустырей или заброшенных неухоженных дворов. Соберите друзей, уберите территорию. Возможно, вам даже захочется высадить на ней саженцы и ухаживать всем районом за новым огородом.

לצאת החוצה 

Прямо у нас под носом. Поначалу господин Зута и не приметил, как преобразилась яблоня, пока не увидел восторг друзей. Случалось ли и с вами подобное, когда вы не замечали чего-то, что происходило прямо рядом с вами? Пройдитесь вместе с детьми по дому, загляните в разные комнаты, обратите внимание: может быть, что-нибудь изменилось в последнее время, не выросли ли, не расцвели ли новые ростки

קלילי 

Рецепт яблочного крамбла

:Для крошки

г сахара 100

г сливочного масла, порезанного кубиками 80

г муки 100

:Для начинки

яблок 5-6

г сливочного масла 20

(ложки сахара (можно добавить ложку корицы или лимонного сока по вкусу 3

:Способ приготовления

1. Смешиваем сахар, масло и муку до получения крошки среднего размера. Ставим в холодильник на час.
2. Очищенные яблоки режем на дольки.
3. Растапливаем на сковороде масло и тушим в нем яблоки 10-15 минут, слегка помешивая, пока яблоки не размягчатся, не потеряв при этом своей формы.
4. Складываем яблоки в форму, присыпаем сверху крошкой и запекаем при средней-высокой температуре минут 20, пока крошка не покроется золотистой корочкой.
5. Подаем крамбл горячим или комнатной температуры. Приятного аппетита!

www.pjrael.org עוד פעילויות באתר ספריית פיג'מה