

# דברי הכפר



761' ON  
ערב כסח  
תל א"ב

128 אילנה

7.4.89

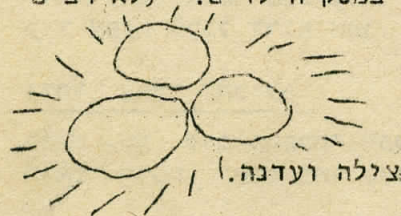
1

# מה נשאל

- \*\* חשבתי שלא יהיה מה לכתוב השבוע בגלל פרק הזמן הקצר בין יום שישי ליום שני, אך מתברר שיש כל מיני זכרים! חוץ מזה אני שמחה שיש הזדמנות, דרך דברי הכפר לאחל לכל קורא העלון שאינך קוראים שורות אלו בבית כפר הנשיא - חג-שמח, ואם קוראים בחו"ל שזכרו טוב את המשפט: בשנה הבאה בירושלים.
- \*\* שבת בבוקר היה טיול מאוד מוצלח לירדן - למרות החום הכבד, ירדו חברים ובנים לנהר מל בהליכה ומי בריצה. המון תודות למארגנים הצעירים שבאמת ארגנו את הטיול עם מי שתלה, פירות, סנדביצ'ים והכל חשוב - קפה בוס על המדורה.
- \*\* היה גם טיול לגליל המערבי ביום שישי-שבת, כאשר המתנדבים יצאו בליווי אד מ' וקרול ל'. ואם מדברים על פעילויות - האמריקאים/קנדיים/אנגלים בינינו יצאו לתל אביב בשבת לשחק כדור-בסיס (Softball) נגד עמיתיהם שם. לא נצחו, אבל היה יום ומשחק מהנים מאוד. גיליתי שג'וני הרמץ יודע לזרוק כדורים ולא רק עופות.
- \*\* נבחרת הכדורסל שלנו ניצחה את ותיקי עמיעד ביום א' בערב, 73 : 38 ! א.מ. קלע 2 נקודות ראשונות שלו העונה. (נותר להם עוד משחק אחד לפני סוף העונה).
- \*\* זרעו 700 דונם כותנה בחולה ויש לזרוע עוד 700 דונם.

הגז החל בצאן. לפני יומיים קנאתי בכבשים (במשך החמסין), אבל היום, כאשר יורד גשם אני לא כל כך בטוחה!

- \*\* הרבה בריאות למיכאל דוארי שחזר מבית חולים. גם ליוסף חצור שמסתובב, אמנם צרוד, ולכל החברים והילדים שלא בקו הבריאות, אנו מאחלים החלמה מהירה.
- \*\* נסיעה טובה לרינה ל' שנסעה לקניה לביקור אצל אביה.
- \*\* ביום ד' בערב שהוא היום הראשון לחופש פסח, ערכו ילדי ביה"ס המקומי ליל שימורים, כולל לינה בכיתות (חוויה כלתי נשכחת לנוער שלא ידע את יוסף - כלומר, את כל מה שנראה לבני דורי אז, הדרך הכי נורמלית לישון בלילה). הערב כלל משחקים, ארוחת לילה, איש לילה, תפיסת הגנב שגנב את ביצי הזהב, מדורה, ספורים מפחידים, חתונה מבוזבזת, והשתוללות מבוזבזת לפני השינה. כולם נהנו.
- \*\* ובנושא ביצי הזהב. ביום ה' בבוקר (הלא הוא הראשון באפריל), הוצבו ביצי זהב בחדר האוכל על מנת להראות לציבור את הפלאים והניסים המתרחשים במשק הילדים. (לא רבים הבחינו כי הוצבה שם ברוזה שהטילה ביצי אוז).
- \*\* מזל טוב לדבי לונדון שהתקבלה לאספה למועמדות.



זהו זה. נותר רק לאחל לכולנו שוב חג שמח.

# בני אדם בארץ

דיינו אילו היה אדם מחליט בנפשו בתקוה לדלות אישיות אחרת - דיינו. אילו היה מגלה האדם אישיות אחרת בפינה נידחת של נפשו ולא היה הופך "מציאה" ל"הפנינג" - דיינו. אילו היה הולך ל"הפנינג" מבלי לשדל אחרים להצטרף לחיטוט נפשות בערבוך בלתי מוגבל - דיינו. אילו היו משדלים אחרים ולא היו מבקשים השתתפות הבלתי מחטטים בהוצאות - דיינו. אילו היו מבקשים השתתפות בהוצאות מבלי לחזור על הפתחים של כל הועדות חוץ מועדת ההנצחה-דיינו. אילו היו מחזרים על פתחי כל הועדות ומתעצצים עם ועדת הנעורים לפני שיגור טפס - פרי חלציהם ליטול חלק ב"חטוטיה" - דיינו. ואילו באמת היינו משוכנעים שהגיעו אנשי ה"אסט" למנוחה ולנחלה ולא שזו חוליה נוספת בשרשרת שגעונות האופנה - בודאי דיינו.

## ארבעה בני קיבוץ

חכם מה הוא אומר? קבוץ זה רעיון יפה, אבל קטן מימדים לאנשים כמוני. אלך לחפש קריירה בבורסה ובבזנס. כמו שנאמר: האבות ברחו מחנויות הגלות והבנים פתחו אותן מחדש.

לו תאמר: בני, הרעיון יפה לך והגשימו. אם מעשי האבות אינם מספקים אותך שנה אותם, אך אל תעזוב את התורה שצוית עליה.

רשע מה הוא אומר? מה הארץ הזאת, העם הזה, הייחוד הזה שלכם. (שלכם ולא לו). הדבר החשוב ביותר בחייו של האדם הוא האושר - שיחפש אותו בכל מקום שירצה - אין חובות אין קשרים - רק אני חשוב.

לו תאמר: אושר לא מחפשים ואין הוא הדבר החשוב בחיים. אם לא למדת את זה, לא למדת כלום. זכור שבכל דור קמים עלינו ללכותינו ומי אומר ששם תימלט?

תם מה הוא אומר? מה זה כאן?

לו תסביר בפרוטרוט: כאן יוצרים, כאן ערכים, כאן אסור שישלטו חוקי הג'ונגל האספלטני. כאן ערך האדם לא נמדד בתארים או ביחוסין.

וזה שאינו יודע לשאול? חנך אותו את החינוך הקבוצי ולא בחינוך חקייני. זכור שאתה וחבריך, דבריך הנאמרים בקול רם ומעשיך, הם המרורים שלפיהם יוהג. הקנה לו יהדות, ציונות וסוציאליזם, ואם אינך זוכר את תורתך - לך ולמד.

אמנות או פולחן חדש בקצה ביתו של יואל עומדות אבנים גדולות וארוכות. לא סתם אבנים ולא עמידה רגילה. בתחילה היו שלוש: אחת גבוהה אימתנית ושתיים בינוניות. נחשו: פסל של מורה יורד על שני תלמידים; פולחן השמש (כמו באנגליה ששם השמש לא זורחת); שיעון שמש שבעזרתו אפשר לאתר בעת ובעונה אחת את יוחנן, ג'רמי וברוך.

ואז התווספה אבן קטנה ומרובעת במקצת. התחדשו הניהושים; פולחן הירח המוקדש לערפדים ומכשפות שגרים בשיכון זה;

פסל שני - שני ילדים המלשינים על מרובע אחד קטן "הוא זורק את האבן". יואל עצמו אומר בצניעות האופינית לבן משק גזעי: "מה יש אמנות זה מקצוע סגור? עוד אפנה לקבל דרגת אמן מועדת התרבות הקבוצית".

## ויהי בחצי הלילה

הוא: מה, שוב פספסתי "פסוקו של יום"? היא: חרפת, נחרת כמו קיטור מתפרץ.



3

# מכבדת

פרטים על ההצגה שתהיה אצלנו מחר (יום חמישי):

בימת צותא

חברות

\*\*\*\*\*

מאת : לולה בלון

תרגמה וביימה: רות חזן

תפאורה ותלבושות: בוקי שיף

תאורה: אבי צברי

מנהל הצגה: ישראל אברהמי

משתתפים :

שולמית אדר - מארי ; אופליה שטראל - סוניה ; יהודית סולומון - הלן ;

אסי הנגבי - ז'אן ; מרק אריאל - ויקטור ;

- המחזה עוסק בשלוש נשים, חברות, שבפגישותיהן החוזרות, חוהות אחר חיים שחלפו, משמעותם וטעמם.

- שלוש הדמויות המרכזיות עוברות במהלך המחזה דרך תקופות שונות בחייהן, אך הן עושות זאת ללא אמצעים תיאטרליים מקובלים, כגון: שינוי לבוש, תפאורה או איפור.

מתוך המחזה:

הלן: ... מפני שהטבע תמיד צודק? והשטפונות? ורעידות האדמה? אם הטבע שלך החליט לסיים את חיי הנשים בגיל 50 - אני מוחה.

סוניה: רצית פעם לשכב איתי ז'אן, זוכר? נאמת לי נאום ארוך על העונג שאנו עשויים להפיק מזה, למה אתם הגברים מוכרחים תמיד לדבר.

מארי: מחשבות... הרהורים... בונה מחדש את החיים שלי בכל הצורות האפשריות. אבל תמיד בסוף נשארים רק קרעים.

# מתכונים לנפש

המתכונים הוכנו ומוגשים ע"י הלן לוין

## אפיה

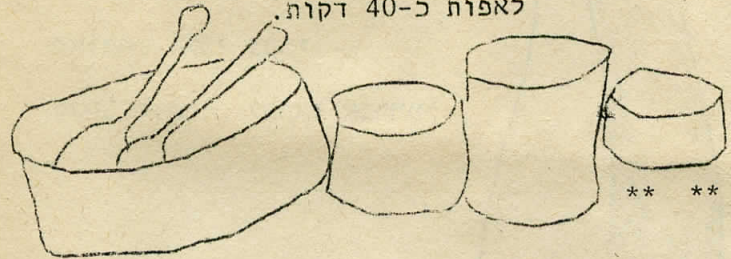
הערה כללית: כדי לקבל תוצאות טובות יותר באפיה - מקמח מצה, מומלץ להעביר אותו בבלנדר ולסנן אותו.

## עוגת בננות

\*\*\*\*\*

### אופן ההכנה:

לבחוש היטב את החלמון + הסוכר, להוסיף קמח מצה וקמח תפוז"א. מקציפים לחוד את החלבון ומוסיפים אותו לבלילה. להוסיף בזהירות את הבוטנים. לאפות כ-40 דקות.



\*\* \*\* \*

### החומרים:

- 7 ביצים
- 1 כוס סוכר
- 1 כוס בננות מרוסקות (5 בננות).
- 3/4 כוס קמח מצה
- 1/4 כוס קמח תפוז"א
- 1/2 כוס בוטנים גרוסים
- קורט מלח

## עוגת תפוזים

\*\*\*\*\*

### אופן ההכנה:

לנפות את הקמחים שלוש פעמים ולהוסיף 1 1/2 כוס סוכר, להוסיף את מיץ התפוזים והחלמונים ולבחוש היטב. להקציף את החלבונים עם 1/2 כוס סוכר ולהוסיףם ברכות לעיסה. להוסיף מלח וקליפת תפוז. לאפות שעה בחום בינוני. עם סיום האפיה, לפתוח דלת התנור, אך להשאיר בו את העוגה כ-1/2 שעה נוספת.

### החומרים:

- 3/4 כוס קמח מצה.
- 3/4 כוס קמח תפוז"א
- 2 כוסות סוכר
- 1 כוס מיץ תפוזים
- 1 כוס חלבונים (6-7 ביצים)
- 5 חלמונים
- 2 כפות קליפת תפוז
- קורט מלח

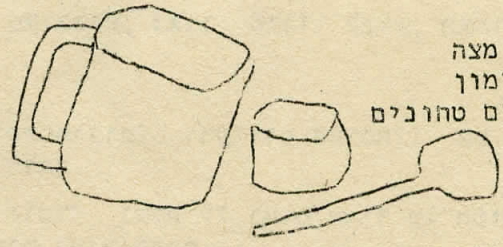
\*\* \*\* \*

## עוגת אגוזים

\*\*\*\*\*

### אופן ההכנה:

להקציף את החלמונים עם הסוכר, להוסיף את הקמח, המיץ והאגוזים. להקציף לחוד את החלבונים ולהוסיףם בעדינות לעיסה. לאפות בחום בינוני 3/4 שעה.



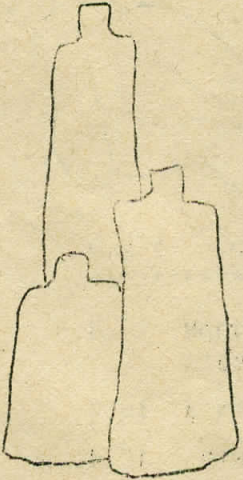
\*\* \*\* \*

### החומרים:

- 6 ביצים
- 6 כפות קמח מצה
- 1 כף מיץ לימון
- 1/2 כוס אגוזים טחונים

..../...

5



"מתכונים לפסח" (המשך)

עוגיות קוקוס  
\*\*\*\*\*

- 4 חלבונים  
1 כוס סוכר  
2 כפות קמח תפוזי  
1 כוס קוקוס  
1 כף מיץ לימון



\*\* \*\* \*

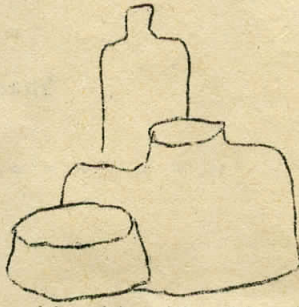
אופן ההכנה:

לחמם את החלבונים והסוכר בסיר כפול (בסיר התחתון מים), לחום שפתיים - פושר, להוריד מהאש ולהקציף חזק. להוסיף לאט את הקמח, הקוקוס והמיץ בעזרת כפית או שק זילוף, לשים את החומר בתבנית משומנת בצורת גבעות. לאפות בחום נמוך כשעה, עד שהעוגיות מתקשות. להורידן מיד מהתבנית.



אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים ביחד. על תבנית משומנת, בעזרת ידיים רטובות ליצור צורת פירמידות קטנות. לאפות בחום בינוני עד שהעוגיות ישחימו.



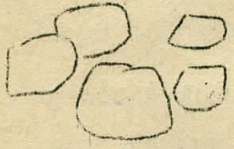
עוגיות קוקוס  
\*\*\*\*\*

- 1 כוס קוקוס  
3/4 כוס סוכר  
2 ביצים שלמות  
1 כף מיץ לימון



\*\* \*\* \*

עוגיות לימון  
\*\*\*\*\*



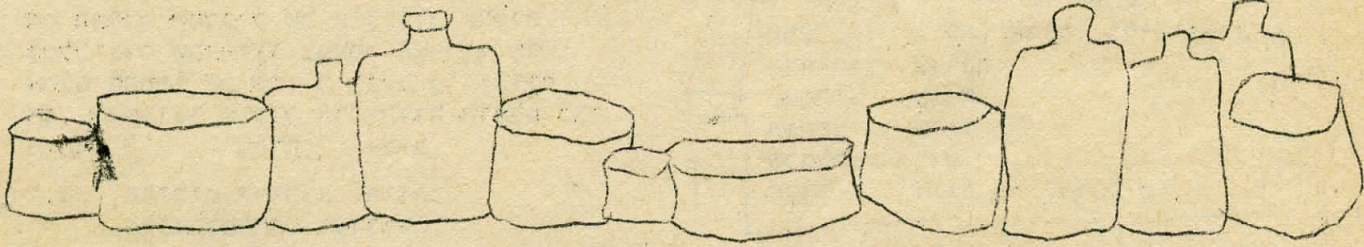
אופן ההכנה:

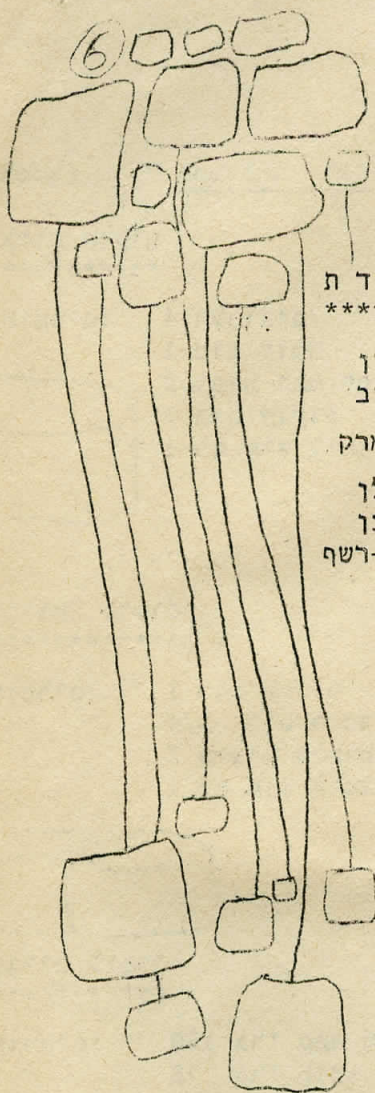
לנפות את הקמח והסוכר יחד, להוסיף את המרגרינה כשהיא רכה, להוסיף ביצה וקליפת לימון. על תבנית משומנת להדק את הבצק לשכבה בעובי של כ-1 ס"מ. לאפות בחום בינוני עד להשחמה. לחתוך מיד לריבועים בגודל הרצוי.

אפשרות גיוון: במקום קליפת הלימון אפשר להוסיף כפית תמצית שקדים ועל הבצק, לפני האפיה למרוח ביצה טרופה ולפזר שקדים מרוסקים.

\*\* \*\* \*

בהצלחה ובתיאבון.





י מ ל ה ו ל ד ת  
\*\*\*\*\*

14.4 אהרון לויין  
ג'נט נמנוב  
16.4 ג'ריל נילמרק  
17.4 בריאן קפלן  
יניתה ניצן  
אביתר בן-רשף

יום נישואין  
\*\*\*\*\*

16.4 שרון ועפר סוקל

=====



מהטלפון הנמצא בחדר-האוכל (967)

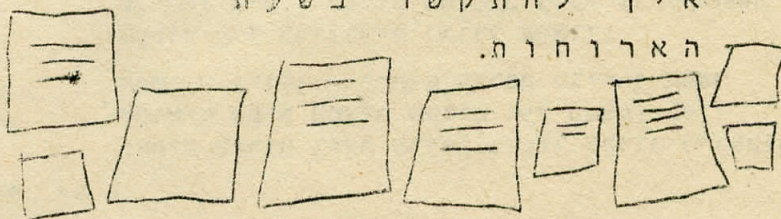
ניתן להתקשר לאזור בלבד.

סידור זה בא להקל על החברים הרוצים

להתקשר לאזור (קידומת 067).

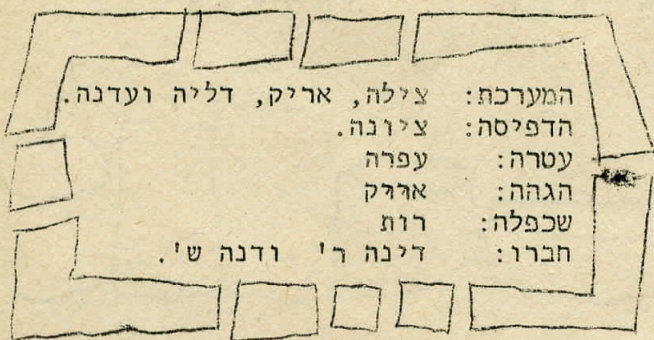
א ל ו ה ת ק ש ר ב ש ע ת

ה א ר ו ח ו ת.



תיקון בכתבה מלפני שבוע

ממרכז הקבילות  
מבצע תנודי גז !  
כל נוי שמעוניין ברכישת תנור גז (במחיר  
2,400 שקל), בתנאי תשלום נוחים (400  
שקל כל חודש), מתבקש להתקשר עם בני פ'  
עד יום שישי 9/4.



המערכת: צילה, אריק, דליה ועדנה.  
הדפיסה: ציונה.  
עטרה: עפרה.  
הגהה: אדק.  
שכפלה: רות.  
חברו: דינה ר' ודנה ש'.

אשמח לברר יחד עם כל בית כפר-הנשיא  
את המובן המדויק של מונולוריאדנית  
ומלכינוס שהופיעו במאמר האחרון שלי:  
אמנם חתמתי את שמי כ יניב בן-יהודה,  
אך, לדאבוני מילון בן-יהודה הושלם כבר  
מזמן. תודה, יניב.

נ.ב. המילים צריכות להיות:  
מונוקלטורה ועדניות.

|         |          |           |
|---------|----------|-----------|
| נוכחים: | גדי ע'   | הרי ל'    |
|         | יענקל מ' | ג'ור ר'   |
|         | ברוך כ'  | אירית ב"ח |
|         | ג'וני ט' |           |

הסבת שטח כותנה לטפטר

(1)

הוצג בפני הועדה תחשיב המראה את עלות הסבת שטח כותנה אשר הושקה בהמטרה לטפטר. גודל השטח הינו כ- 300 דונם, כאשר הבעיה העקבית היא שמבנה הקרקע אינו אחיד, דבר המחליב שנויים תכופים במנות ובתכופות ההשקאה. הצפיה היא שבעזרת שנוי שיטת ההשקאה נוכל להעלות את רמת היבול.

עלות ההשקעה: כ- 400,000 שקל. ההשקעה אושרה.

אבוקדו בית (בהשתתפות ניל וויקטור)

(2)

נמסרה סקירה על הנעשה בענף האבוקדו בית, וזאת לאור שנתלים "קשות" מבחינת היבול. בדיון שהתקיים נדונו בעיות של כה-אדם בענף ותוכניות לשפור פוריות העצים (צרופי זנים, הפריה ועוד).

כמו כן הוצגה תוכנית ההשקעות של הענף. עקר ההשקעות הוא בשפור סינון המים וסדורי דשן. כמו כן הכוונה היא לסיים את הדרכים בשטח, אך הדבר תלוי ברמת היבול של השנה הבאה.

סוכם: לאשר את תוכנית ההשקעות של הענף.

השקעות הנגריה (בהשתתפות ג'ק בן-נתן)

(3)

תוכנית ההשקעות של ענף הנגריה מתבססת בעקרה על רכישת ציוד כהשלמה לציוד שנקנה לפני כשנתיים, וקניית תלת-נוע (רקשה) לשימוש הנגריה. בנושא זה הוסבר לוועדה כי הנגריה מבצעת היום כל העבודות הנגריות במשק (בניה חדשה, שיפוצים וכו'). כך שכלי זה יפתור את בעיית הובלת הפרטים השונים ויגביר את נידות העובדים.

עלות הרכישה: כ- 50,000 שקל.

תוכנית ההשקעות של הנגריה אושרה.

Erev Pesach 5782

|      |                                                         |                     |                                                     |
|------|---------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------|
| 11/4 | Gal Weissbort                                           | 14/4                | Ahron Levine<br>Janet Nemenoff                      |
| 12/4 | Yaniv Glick<br>Dudie Fuchs<br>Gil Levine<br>Eyal Barkan | 16/4                | Gerry Nymark                                        |
| 13/4 | Anat Cohen                                              | 17/4                | Brian Kaplan<br>Yanita Nitzan<br>Eviatar Ben-Reshef |
|      | 16/4                                                    | Sharon & Ofer Sokol |                                                     |

## ANNOUNCEMENTS

It is now possible to use the phone in the chadar ochel for phoning in our immediate area (067), providing this is not done at mealtimes.

Special offer!!! Gas fires at the price of 2400 shekel, in six monthlay instalments. If you are interested, please contact Benny Forster by Friday April 9th.

% % % % % % % % % % % % % % % % % % % % % % % % % % % % %

## PESACH RECIPES

(from Helen)

Tip! To get the best results, grind or blend matzo meal as finely as possible, and sieve well.

### BANANA CAKE

7 eggs  
1 cup sugar  
1 cup mashed bananas  
3/4 cup matza meal  
1/4 cup potato flour  
1/2 cup ground peanuts  
pinch salt

Beat together egg yolks and sugar.  
Add matzo meal and potato flour.

Beat in bananas. Beat egg whites till stiff and add to mix. Fold in nuts carefully. Bake 40 minutes.

### ORANGE CAKE

3/4 cup matza meal  
3/4 cup potato flour  
2 cups sugar  
1 cup orange juice  
1 cup egg whites (about 7)  
5 egg yolks  
2 tbs orange peel  
pinch salt

Sieve flours three times, add 1-1/2 cup sugar, orange juice and yolks and beat well. Beat whites with 1/2 cup sugar and fold in to mix. Add salt and orange peel. Bake for 1 hour on medium heat. When the cake is done, open the oven door, but leave the cake inside to cool for half an hour.

### NUT CAKE

6 eggs  
6 tbs matza meal  
1 tbs lemon juice  
1/2 cup ground nuts

Beat yolks with sugar; add matza meal, juice and nuts.  
Beat whites and fold in to mix.  
Bake for 3/4 hour.

### COCONUT PYRAMIDS (1)

4 egg whites  
1 cup sugar  
2 tbs potato flour  
1 cup coconut  
1 tbs lemon juice

Heat the eggwhites and sugar in a bowl over hot water until lukewarm, remove from heat and beat till stiff. Add gently: potato flour, coconut and juice. Make pyramids, bake on low heat for one hour. Remove from tin immediately.

### COCONUT PYRAMIDS (2)

1 cup coconut  
3/4 cup sugar  
2 whole eggs  
1 tbs lemon juice

Mix all ingredients together. Wet hands, form pyramids and put on greased tin. Bake on medium heat until golden.

### LEMON BISCUITS

150 gr. matsa meal  
75 gr. fine sugar  
75 gr. margarine  
1 egg  
lemon peel

Sieve meal and sugar together, add margarine and crumble together. Add lemon and egg, and work into pastry. Push pastry into baking tin to a height of 1 cm. Bake on medium heat till golden.

ALMOND BISCUITS: Instead of lemon peel, add 1 tsp almond essence; before baking paint pastry with beaten egg and sprinkly chopped almonds.