

אודור: אורי רז



חודשניק-יללודטרטור: אור זייל

הודפד: הקיבוץ המאוחד

עודרסניל גרופפ: דטסקי סד

שיחה

סדיתס פודובנור רידום ס דטילי

סדיתס פודובנור רידום ס דטילי. פודיטס ווסטס יללודטרטור, נא קודורו יזוברוני ס זסוחדשניל יבלוניה. סדיליטס פורורו ו סרוסו דטיל, קא אונ דולמו, פודו יבלוניה נ סצט, חגו יל נ חזטאו? דודיליטס קניגו דו קונד ו אבסודיטס יל. פודו יבלוניה וורנולס ק חזני ו זצוולס ונו? ק זטו ל סטרמילס ?גוספדין זותא, רזביוול סד ווקרו נ

שיחה

!י תוה מוטאו ו צוולוסום סד


י תוה מוטאו ו צוולוסום סד! גוספדין זותא זודולוט סווי מ דרוזיל, ודו י נח תאיל זילנול צוולוסום סדו. רוסקוזיל דטיל מ תום, קא ום חוטלוס זפולודיל חו-חו, חום אבולדלי ארוזולויל. חו ום פרו זטו חוולוסוול? מוזט בול, ום תוה מוטאו ו פוליסדניקו יל אודורוד? מוזנו פוסדיל צוול, פרוניל תרוו יל אוולו רידום ס דומו יל ו דדו ו גורשקו נ אונ, וחוזוול זל ניל, סלדיל זל רוטום

לצאת החוצה

.רזביוול ווסטס אודור

רזביוול ווסטס אודור. אפרוולילס נל פרוגולקו רידום ס דומו. פוסרוטיל, נט ל פובליוסויל פוסטריל יל זברושננח נווחוננח דורו. סובריל דרוזיל, אבריל

территорию. Возможно, вам даже захочется высадить на ней саженцы и ухаживать всем районом за новым огородом

לצאת החוצה 

Прямо у нас под носом
Прямо у нас под носом. Поначалу господин Зута и не заметил, 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

כף לילי 

Рецепт яблочного крамбла
:Для крошки

г сахара 100

г сливочного масла, порезанного кубиками 80

г муки 100

:Для начинки

яблоко 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!

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