



עיתון 54 ה' תשרי 7.10.2016

שיר תשרי/רחל שפירא

השמיים משתנים
לעיני החקלאים .
השכנים מתכוננים
לימים הנוראים .

מישהו חושב עליך
ורושם את מעשיך .
בוא הביתה במהרה
עם הרוח הקרירה
בוא הביתה במהרה
עם הרוח הקרירה .

מנדרינות מבשילות
בפרדס במועדן .
המורות משתעלות
והולכות לישון מוקדם .

כבר ראיתי נחילאלי
ואולי זה רק נדמה לי
עוד חמסין נשבר אתמול
תם החופש הגדול
עוד חמסין נשבר אתמול
גם החופש הגדול .

מה יקרה ומה יחלוף ?
שואלים הכתבים ,
כשלאורך כביש החוף
מתייצבים החצבים .

הודעות:

- בשורה משמחת הכביש לרכבת חדרה נפתח והוא סלול ומזמין.
- לשמות המתנדבים (כפי שפורסם בשבוע החולף) חשוב להוסיף את רותי בן דוד המתנדבת בספריה המשותפת עם חילת ציון. ברכות שונה טובה לרותי ולכל המתנדבים.
- פינוי הפחים בשבוע הקרוב יתקיים כרגיל, בבוקר יום ג', (ערב יום הכיפורים)
- לתשומת לבכם, פינוי הגזם בשבוע הבא יתקיים ביום שני 10.10.16 כפי שפורסם בלוח המועדים. נא הקפידו להוציא את הגזם סמוך ככל הניתן למועד הפינוי.

הודעת רב"ש

לתושבי חרב לאת וחילת ציון שלום,

כבכל שנה, במהלך יום הכיפורים יחולו שינויים בהסדרי פתיחת וסגירת השערים במושבים כפי שיפורט להלן:

- בתאריך 11.10.16, ערב יום הכיפורים, ינעלו כל השערים בשעה 17:10 למעט השער הראשי בחילת ציון שייסגר בשעה 17:40.
- בתאריך 12.10.16, מוצאי יום הכיפורים, יפתח שער הכניסה הראשי שבחילת ציון בשעה 18:55. שאר השערים במושבים יפתחו בשעה 19:30.

- השער הראשי שבכניסה לחילת ציון ניתן לפתיחה וסגירה ידנית
- השער החשמלי ביציאה הצפונית של חרב לאת יפעל כבכול ימות השנה

הכניסה והיציאה מהמושבים במהלך יום הכיפורים תתאפשר, אם כן, דרך השער הראשי בחילת ציון או דרך השער החשמלי (למורשים).

במקרים שאינם סובלים דיחוי, אהיה זמין לפניות שלכם גם במהלך יום הכיפורים (אבקש להקפיד להתקשר רק במקרים שמחייבים זאת).
מירס רב"ש – 053 - 5700153

חתימה טובה,

ליאור קום, רכז ביטחון
חילת ציון חרב לאת

הסיור לירושלים ערב ראש השנה 2016/09/29

תיאור קצר לסיור הסליחות שקיימנו בהדרכתו המעניינת של הסופר דן בניה סרי, בשכונת "הבוכרים" הקסומה אשר נוסדה ב 1981 ובשכונת התימנים "בית שלום" שנוסדה ב 1897.

בצד התיעוד ההיסטורי, גיאוגרפי של שתי שכונות אלה, ליווה דן בניה סרי את התחנות השונות בסיפורים אודות אנשים שבעשייתם האצילית פתחו ופותחים לנו שער בעת נעילת שער.

בלשונו הספרותית והציורית, בצינת הערב הירושלמי תיאר בפנינו את אותם סיפורים מאלפים ומעניינים של ירושלים של פעם.

עם זאת, ידע לספר בעין צוחקת מעשי קונדס ילדותיים (כמו סיפורה של "רוחה"), כדי לרכך את האווירה האפרורית משהו של ימי הסליחות בעיר הקודש.

סיימנו את הסיור בהדרכתו, במקום בו שילם אביו בחייו, כדי לבקש סליחה מבנו.

לשונו המיוחדת ביותר יהודית מאשר ישראלית מטיבה לתאר את אופי מעשיהם של אותם אנשים, אודותיהם דן בניה סרי מנסה להעלות במהלך הסיור.

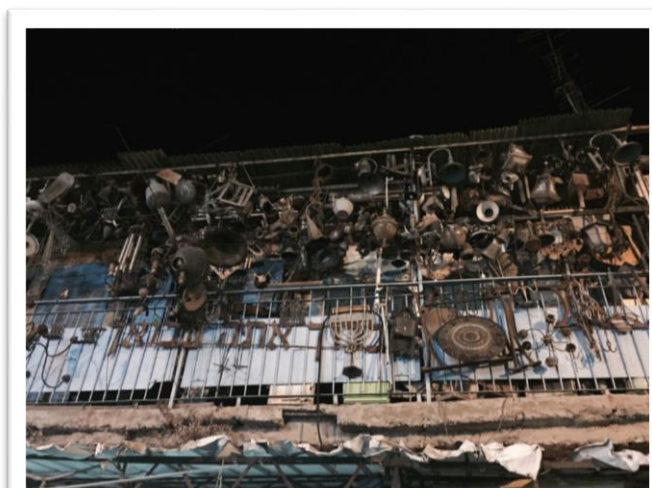
חתמנו את הסיור בביקור ברחבת הכותל המערבי, עם תחילתן של הסליחות במקום, חוויה מסעירה מפני עצמה.

יישר כח לכל מי שלקח חלק בארגון הסיור וביניהם: יחיאל שרעבי, דב אסטרייכר, הוועד המוניציפאלי ויו"ר המועצה הדתית.

בברכת "גמר חתימה טובה"

רוני עמרן

מרפסת של אספנים בשכונה הבוכרית בירושלים



בית הכנסת הבוכרי המפואר המשמש היום כבית תמחוי לעניי האזור, העיקר להשאירו פעיל ושיהיה מניין.
דן בניה סרי שהדריך בסיור וההרגשה היתה כהולכים בתוך ספר, בשפתו העשירה ובסיפוריו המעניינים.



חיי רחוב ליל חמישי בשכונה הבוכרית החרדית מאד כיום. עד חצות נשים, גברים ילדים וטף מסתובבים ברחובות.





מאפה גבינות ופטירות

אחרי כל ארוחות החג, מתחשק לאכול משהו פשוט. מתכון קל ולא מסובך, רק צריך להפשיר מראש בצק עלים. מומלץ להגיש לצד סלט.

מצרכים:

הכמות מתאימה ל-2 מאפים בינוניים.

חבילת בצק עלים מופשרת (מומלץ להפשיר למשך לילה במקרר)

בצל סגול

2 סלסלות פטריות

שום

300 גרם גבינות קשות – אני השתמשתי בברינזה ופיטאקי

ביצה

מלח, פלפל, אגוז מוסקט

שומשום וקצח לעיטור

אופן הכנה:

מחממים תנור ל-180 מעלות.

חותכים את הבצל לחצאי טבעות ומטגנים מעט במחבת. מוסיפים את הפטריות ומטגנים יחדיו עד שהתערובת מזהיבה. מוסיפים שום במידה שאוהבים ומתבלים במלח, פלפל ואגוז מוסקט.

מחלקים את הבצק לשני ריבועים, מניחים את מלית הפטריות במרכז לאורך ומפזרים מעל את הגבינות. מסמנים פסים בעזרת סכין בצורה אלכסונית ממרכז המילוי עד לקצה הבצק. סוגרים את המאפים בצורת שתי וערב בבצק שחתכנו. מורחים ביצה טרופה מעל ומפזרים סומסום וקצח.

אופים כחצי שעה עד שהמאפים מזהיבים.

בתאבון!



אישי בשישי | איתן בן אריה

תמונות מחרב לאת



שבת שלום.