



16.9.2016

י"ב אלול

עתון 51

שיר סתיו /נעמי שמר

זקוף ולבן
פרח החצב
פצח הענן
בזמר טיפסף
נשם חילזון
את ריח הגשם
מיהר ויצא
לדשא

את כל הפרחים
הבאנו לגן
ברוח הסתיו
נדד הענן
ורק חילזון
וריח הגשם
נותרו כל היום
בדשא

תושבי חרב לאת משתתפים
בצער משפחת בלאו
על מותה של עפרה
יהי זכרה ברוך

שלום לכולם,

בתאריך 20.9.16, יום ג', יתקיים **תרגיל עורף לאומי** אשר במסגרתו יושמעו 2 אזעקות.

1. אזעקה ראשונה – תחל בשעה 11:00 ותועבר בהדרגה לכל אזורי ההתגוננות בארץ עד השעה 11:10 האזעקה תימשך כדקה וחצי

2. אזעקה שניה – תופעל בשעה 19:05 ותימשך כדקה וחצי ותהיה בכל הארץ בעת אחת.

שימו לב: במידה ותהיה אזעקת אמת תושמע אזעקה עולה ויורדת רצופה של 3 דקות!!!

על פי פיקוד העורף הנכם נדרשים לפתוח את המקלטים באותו יום.

כבכול שנה נפגש ונמשיך במסורת הכנת אגרות ברכה, למשפחה ולוותיקי הישובים.

נפגשים ביום שני 26/9 החל מהשעה 17:00 במועדון חרב לאת.



שנת ה' - 70 לחרב לאת

במוצ"ש 17/9 (השבת הקרובה) בשעה 20:30 נתכנס במועדון לגבש ולהניע את אירועי שנת השבעים לחרב לאת. הכוונה לאירועים שונים לאורך השנה. כל המעוניין – מוזמן וכן יש להכין רשימה של רעיונות כך שמערב זה נצא עם תכנית פעולה. את הפגישה ינחה ברק.



עמק חפר
חוות הנוי

עמותת חוות הנוי - עמק חפר
הלשכה לקשרי תרבות ישראל - צ'ילה
מכון או'היגנס ישראל-צ'ילה
ברית התאומות בין חוות הנוי לגן הבוטני של ואלדיבי

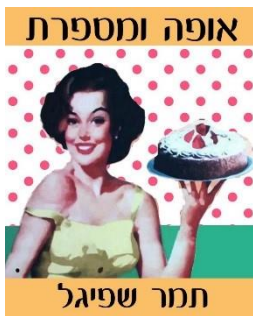
בחסות שגרירות צ'ילה בישראל
והמועצה האזורית עמק חפר

את כבודם להצלחתכם אלוקס

חנוכת פינת צ'ילה
בגן הבוטני עמק חפר

ביום חמישי, 29.9.2016
בשעה 09:30

בחולות הנוי



עוגת קרמבו

חודש ספטמבר מתאפיין אצלנו במשפחה בימי הולדת וחגיגות. זאת עוגה מנצחת, גם יפה וגם טעימה.

מצרכים:

2 ביצים

חצי כוס סוכר

3 כפות אבקת שוקולית

שליש כוס שמן

שליש כוס שמנת מתוקה

3/4 כוס קמח

מוס:

500 מ"ל שמנת מתוקה (2 מיכלים)

אינסטנט וניל

חצי כוס חלב

כפית תמצית וניל

קרם שוקולד:

150 מ"ל שמנת מתוקה

150 ג' שוקולד מריר

אופן הכנה:

מקציפים יחדיו ביצים וסוכר בקערת המיקסר במהירות גבוהה. מוסיפים בהדרגה את השמן, השמנת ושאר המצרכים. יוצקים את התערובת לתבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ – רצוי תבנית קפיצית שיהיה קל לחלץ את העוגה. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות כעשרים דקות, ומניחים לצינון. בינתיים מקציפים את המוס, ולאחר שהעוגה הצטננה מורחים עליה ומכניסים להקפאה כשעה. ממסים יחדיו שוקולד ושמנת לקרם אחיד ויוצקים על המוס, מחזירים את העוגה לקירור עד להגשה. בתאבון!

אישי בשישי | איתן בן אריה

תמונות מחרב לאת

