



שלושים יום לפני החג נכון ללמוד ולעסוק בהלכותיו. ובפרט חג הפסח שגדוש בהלכות ובמנהגים.

השנה יחול ערב פסח ביום השבת ואם בכל השנים אנו שורפים את החמץ ביום י"ד בניסן שהוא ערב פסח, השנה כמובן, שאסור לעשות זאת, מכיוון שי"ד בניסן חל בשבת ולכן את מנהג שריפת החמץ עושים ביום שישי בבקר.

את בדיקת החמץ מקדימים לאור ליי"ג בניסן, דהיינו ביום חמישי בערב. לאחר בדיקת החמץ בלילה מבטלים באמירת "כל חמירא". לאחר ששורפים את החמץ ביום שישי בבוקר אין מבטלים אותו. בשבת בבוקר לאחר סעודת הבוקר בשבת, שאנו מקדימים אותה כדי שלא נאכל חמץ אחרי זמן איסורו, אז מבטלים את החמץ.

משאירים לשבת חלות חמץ לסעודת הלילה ולסעודת הבוקר. הפוסקים ממליצים לא לבשל לשבת זאת תבשיל חמץ, אלא לבשל הכל לשבת בכלי פסח, כמובן אוכל כשר לפסח, ולהעביר את האוכל לכלי הגשה ואכילה חד פעמיים.

אם נשאר חמץ לאחר סעודת הבוקר צריך כמובן לבטלו כמו שאמרנו.

אם אפשר לפורר אותו ולאבד אותו עדיף. אם לא, מכסים אותו בכלי ושורפים אותו במוצאי יום טוב. סעודה שלישית כמובן שאסור לאכול חמץ וכן אין אוכלים מצה לפני ליל הסדר ולכן נהגו לעשות סעודה שלישית בשבת זאת על פירות וירקות וכן יש אוכלים בסעודה זאת כופתאות מבושלות מקמח מצה הנקראות קניידאלאך.

לא ימלא כרסו בסעודה שלישית כדי שיאכל מצת מצוה בתאבון בליל הסדר. יש לצלות את הזרוע ביום שישי, וכן להכין מי מלח מיום שישי, וכן ניקוי עלי החסה למרור יש להכין מיום שישי. גם את מנהג מכירת החמץ - יש להקדים ולמכור את החמץ עד יום שישי, י"ג בניסן, בבוקר.

שבת שלום,
הרב איתמר אורבך.



תקשורת בישוב:

במשך שנים ניסינו כל מיני אופציות לשיפור התקשורת עם הצבור. הקמנו רשימת מייל לתושבים שתאפשר שליחת פרסומים מהישוב ומהמועצה, הקמנו אתר יישובי (שנסגר), השקענו במערכת SMS, רשימות תפוצה ובשנתיים האחרונות הוועד לקחו דוגמא מעוד ישובים והשקיע באפליקציית 'ארץ' בתקוה שהתושבים ישתפו פעולה ויורידו אותה לטלפונים הניידים כדי שיהיה מקור אחד לכל המידע שאנחנו מוציאים. כיום יש כאלף משתמשים באפליקציה אבל אני עדיין מוצאת את עצמי מציפה אתכם במידע בכל דרכי המדיה האפשריות... ועדיין, יש אנשים שטוענים ש'לא ראוי', 'לא שמעו' וכו'...

מי שעדיין מרגיש שלא נוח לו עם האפליקציה מוזמן להיות איתנו בקשר וננסה לעזור לו. מי שכבר הוריד אותה לנייד ולא מעוניין לקבל מידע דרך רשימות תפוצה שלי בוואטסאפ, למשל (שגם ככה לא כוללות את כל אנשי הישוב) מוזמן לבקש ממני להוריד אותה/ה מקבוצה זו. מומלץ להשאיר, ואף להוסיף, מספרי טלפון למערכת ה-SMS כי אנחנו כן ממשיכים לשלוח הודעות חשובות דרכו.

בקיצור, מומלץ להוריד את אפליקציית "ארץ". תושבים רבים כבר נהנים מהאפשרות לפרסם הודעות ב'לוחות ופורומים' וניתן למצוא שם מידע וטפסים. לגבי מידע על מתחמי בדיקות קורונה בבנימין - כל שבוע ניתן להיכנס עצמאי לאתר של המועצה ולהתעדכן שם בתחילת שבוע על מתחמי בדיקות קורונה אבל תדעו שלפעמים הם מעדכנים זמנים בלי ליידיע אותנו (כפי שקרה השבוע) אז לפעמים כדאי לבדוק שוב לפני מועד ושעות הבדיקות:

<https://binyamin.org.il/news/51>

תמשיכו לשמור על ההנחיות של הקורונה ותמשיכו להתחסן. אנחנו מתחילים לראות את תוצאות הפרות ההנחיות שהיו בפורים ועלייה במספרי חולים בכלל. אצלנו, בפועל, בינתיים, יש 4 חולים אבל כיתות התחילו להיכנס לבידוד בגלל ילדים מאומתים, וזה סימן לא טוב.

שבת שלום,

בריינה.

חשמונאים

ישוב עירוני דתי

יציאת

פרשת כי תישא // כ"א אדר // 5.3.21 // הדלקת נרות: 17:21



מזל טוב



לרגל הלידות:

- ❖ לג'ו ואביבה אופנבכר לרגל הולדת הנכדה, בת לאסתר ורפי
- ❖ למיכל ומוטי שטינמץ לרגל הולדת הנכדה, בת למיכאל והני

תודה על משלוח מנות מושקע ויצירתיות.
תודה לצוות התכנון:
אדית אפשטיין, טליה חסין,
טלי טרביץ, נעמה פריז וגיתית הירש.
תודה לצוות אריזה וחלוקה:
ביניהם השמיניסטים
של ישיבת נר תמיד
ותודה לשיבה על השימוש באולם.
תודה לאבי ריפמן, קרן מאיה,
מרסי חריש, חני גלר, אורית גליקו,
שרון גרוסקין שארזו
ולכל המחלקים והמחלקות הרבים!

תודה לכל מי שהגיע
לתרום דם ביום רביעי.
הגענו ל 56 מנות.
יישר כוח לאיילת השחר
וסיירת נחשון
שסייעו לאנשים
במילוי טפסים,
לקיחת לחץ דם
והגשת כיבוד לתורמים!



חשמונאים

ישוב עירוני דתי

יציאת

פרשת כי תישא // כ"א אדר // 5.3.21 // הדלקת נרות: 17:21



היגיינה עם ג'ל סבון


חשמונאים
ישוב עירוני דתי

יציאת

פרשת כי תישא // כ"א אדר // 5.3.21 // הדלקת נרות: 17:21

פאריום ב"י"א



חשמונאים

ישוב עירוני דתי

יציאת

פרשת כי תישא // כ"א אדר // 5.3.21 // הדלקת נרות: 17:21

מצרכים לחטיף אנרגיה ביתי

- 300 גרם פירות יבשים שאוהבים
- 300 גרם אגוזים שאוהבים
- 2 ביצים
- 5 כפות גדושות קמח לבן רגיל
- 5 כפות סוכר חום
- 2 כפות דבש
- 2 כפות סילאן
- 3 כפות שומשום



הוראות הכנה:

1. מוציאים את רשת התנור והתבנית ומחממים תנור ל-180 מעלות (חום עליון ותחתון). מרפדים את תבנית התנור בנייר אפייה.
2. קוצצים גס בסכין טובה את כל האגוזים, הגרעינים והפירות היבשים (גם את הצימוקים חשוב לקצוץ, אחרת הם מתנפחים באפייה).
3. מעבירים לקערה את האגוזים, הפירות היבשים וכל שאר המרכיבים. מערבבים היטב בעזרת כף.
4. שופכים את העיסה שהתקבלה על נייר האפייה שבתבנית ומשטחים כמה שאפשר בעזרת כף. העיסה יוצאת ממש יציקתית, וזה טוב.
5. משטחים את העיסה באופן אחיד על התבנית (זה החלק הכי קשה במתכון). מנסים שהעובי יהיה אחיד והדפנות והפינות ישרות. הדרך הכי קלה לעשות זאת היא להניח נייר אפייה נוסף על התערובת ולהתחיל ללחוץ עם היד (או לחלופין לגלגל בחוזקה תפוז או לימון).
6. מסירים לאט ובהירות את נייר האפייה העליון, ושולחים לתנור ל-22-20 דקות (נשארים באזור בדקות האחרונות של האפייה, כדי לוודא שזה לא נשרף).
7. מצננים 10-5 דקות (לא יותר! אחרת זה מתקשה מדי ונעשה קשה לחיתוך). מוציאים מהתבנית ומעבירים בזהירות למשטח העבודה. חותכים לריבועים כמה שיותר סימטריים בעזרת סכין טובה או גלגלת פיצה.
8. משאירים באוויר הפתוח כמה שעות, עד להתקררות וייבוש מוחלט.

פינת פרשת השבוע לנשים – פרשת כי תישא:

השבת יעביר שיפור פרשת שבוע לנשים הרב ברק כוכבי
בבית כנסת "עתרת שלום"
קריאת תהילים בשעה 13:00
תחילת השיעור בשעה 13:30
יכולות להגיע אך ורק מי שיש לה תעודת מתחסנת
או החלימה מקורונה.
בבקשה להגיע עם מסיכות.



אתכם באבלכם

ועד היישוב, המזכירות והתושבים שולחים תנחומים

▪ להדה ויקסלבאום על מות אחיה