



בראש חדש אדר משמיעים על השקלים.

כאשר בית המקדש היה קיים, היו מקריבים בו קורבנות. קורבנות יחיד וקורבנות צבור. את קורבנות הצבור היו קונים מתרומת מחצית השקל שכל אחד ואחד מישראל חייב לתרום.

בזמננו, שאין הקרבת קורבנות מזכירים את מצות מחצית השקל.

בשבת שקלים קוראים בתורה את הפרשה בתחילת פרשת "כי תשא". וכן נוהגים בערב פורים לתת תרומה זכר למחצית השקל.

מצות מחצית השקל היא מצוה מאוד ייחודית. "העשיר לא ירבה והדל לא ימעיט". ביטוי לשוויון שצריך להיות בהבאת התרומה. אולם חכמינו הקצינו את הערך הזה ובארו שאפילו האביון המרוד ביותר שאין ידו משגת חייב לתת את מחצית השקל. ולצומתו העשיר מנוע מלהוסיף.

בדרך כלל הגדרה כזאת מעלה את הערך של הבחינה המוסרית. כאשר באים לעבוד את ה' צריכים לזכור את היותנו בלתי מושלמים והמושג "חצי" מבטא שיש בנו חלק ועדיין אנו צריכים לעמול על מנת להשלים את החצי השני אולם נראה שכאן יש ערך נוסף שמקבל תמיד משמעות ובעיקר בימינו.

המן הרשע אמר "ישנו עם אחד מפוזר ומפורד בין העמים". בלשון פשוטה אנחנו מומחים במחלוקות, בחידוד עמדות ולפעמים חלילה בקטטות. אסתר המלכה הבינה שהפתרון הוא ב"לך כנוס את כל היהודים". לזכור ולהזכיר שאנחנו עם אחד וזקוקים לכל אחד ואחד. העשיר בממון, החכם המצוין, הצדיק הנעלה, זקוקים לאחיהם שבשדות ולכל עני באשר הוא. וכל כוחנו, למרות ההבדלים הבולטים הוא באחדותנו. "אתה אחד ושםך אחד ומי כעמך ישראל גוי אחד בארץ".

שבת שלום,
הרב איתמר אורבך.



תושבים יקרים,

כמעט שנה שהקורונה נמצאת עימנו. מי היה מאמין?

מי היה מאמין שחתונות מרגשות יתקיימו בגינות הפתוחות והמטופחות ביישובנו, אין מרגש מזה, הפשטות האינטימיות, השמחה הענקית שבלב וזאת שפורצת החוצה, בגינות של כולנו.

מזל טוב המון אושר, נחת, אהבה, וזוגיות טובה לכולם!

מי היה מאמין שאמצא זמן לקרוא ספרים?

אני מנוייה בספרייה היישובית, בשנה האחרונה חזרתי להיות תולעת ספרים, רציתי

לשבח את השרות יוצא הדופן שקיבלתי בספרייה, ההמלצות, הסיוע במקום,

האכפתיות ואפילו ההשתדלות של תמר קירשנבאום להשיג ספר עבורי לצורך

לימודי (שהיה מושאל למשפחה אחרת), פשוט הותירה אותי ללא מילים - תודה

על שירותיות ברמה אחרת!

חייבת לציין לשבח את תפקוד עובדי המזכירות תחת ניהולה של טלי בן חור, מנהלת היישוב החדשה, למרות הבידודים, האירועים השוטפים, טלי אכפתית ומסורה וצוות המזכירות הנפלא שלנו נותן לכולנו שקט נפשי שהכל מנוהל כהלכה!

דרור האלוף וצוותו שמתחזק לנו ודואג לכל דבר ולכל עניין יומם וליל באדיבות ובמקצועיות, נחמי היקרה בנוסף לעבודה השוטפת אמונה על המידעון המיוחד בכשרון רב מפתיעה אותנו כל פעם - מחדש, רותי מהנה"ח, היא מקצוענית ללא פשרות, כל משימה מבצעת בקפידה ונותנת שירות לעילא ולעילא.

אחרונה חביבה רוצה להודות לבריינה היקרה שבשנה האחרונה מרכזת תחת תחומה את נושא הקורונה על כל מורכבותה, תודה על אכפתיות, מעורבות, רגישות תוך כדי העבודה השוטפת הנגיעה האישית בתושב לא מובנת מאליה.

תודה ענקית לוועדות באחריות חברי הוועד המתפקדות יום ולילה ללא לאות תחת מגבלות, בעיות תקציב ואתגרים יומיומיים.

ותודה לכם תושבים על המילה הטובה שנותנת את הכוחות להמשיך.

שנמשיך להילחם יחד ולהתחסן יחד ולדאוג אחד לשני כמו שרק משפחה גדולה יכולה לדאוג.
משפחשמונאים!

שלכם,

מרכזת הקהילה והתרבות: בריינה הרטמן

בצאת השבת שמענו על האסון שפקד את הישוב נעלה ושקורה דבר כזה שמשפיע על כל הישוב ישובים אחרים משתדלים לתת חיבוק מרחוק לאותו ישוב. השבוע הצטרפנו ליוזמה של יישובי גוש טלמונים - נרכשו שתילים במימון תושבי יישובי מערב בנימין - וחולקו לבתי תושבי נעלה בצירוף ברכה מרגשת.

לתושבי נעלה זה חימם את הלב ומאוד מודים לכל מי שהשתתף במבצע.

לשכנינו האהובים ביישוב נעלה!

בין ימים של נטיעות לימים של שמחה,
בין ימים של שתילים רכים ליום המשפחה.
חיים משתנים. ירייה בודדת.
רצפה קרה. נשמה מכאן לאי שם נודדת.
שמיים וארץ קריעה קורעים,
על ארבעה גוזלים שיטבעו בים של געגועים.
הלב מסרב להאמין והעין דומעת,
נשמתנו את כאבכם מלטפת ונוגעת.
היטב ידענו חוסנה של קהילה,
בכוחה לנחם, לערסל בחמלה.
רוצים לעטוף אתכם, לחבוש את הפצע,
להתפלל ולצעוק שלא נדע עוד פגע.
תמיד הכי חשוך, לפני עלות השחר הבהיר.
מתוך המשבר הנורא נעלה ונאיר.
מחבקים ואוהבים, שותפים באבלכם,
זועקים די, אנה נמצא נחמה??
בהיותנו דבוקה אחת נגלה את האור בדממה.
באהבה רבה
מהתושבים מהיישובים השכנים:
דולב, טלמון, נריה, כרם רעים,
חרשה, נחליאל וחשמונאים





מזל טוב

לרגל השמחות:

- ❖ לאלדד ותמר סומר לרגל בר המצווה של בנס גלעד.
- ❖ לדוד ודבורה רוטר לרגל נישואי בנס, דני לתמר גלברד.
- ❖ לדבי סימן טוב שוורץ לרגל נישואי בתה אילת לדובי.

תנחומים למועצת מטה בנימין ולמשפחת אורן
על פטירתו בטרם עת של נתן אורן, ז"ל,
שהיה לו חלק בלתי ניפרד מתהליך הקמת הישוב חשמונאים
ב-25 שנים האחרונות.

<https://www.binyamin.org.il/articles/item/326/>



אתכם באבלכם



חשמונאים

ישוב עירוני דתי

יציאת

פרשת משפטים // ל' שבט // 12.2.21 הדלקת נרות: 17:05



ע"פ ההנחיות הספרייה פועלת במתכונת שירות "ספרים בהזמנה" - אתם מזמינים, אנחנו מכינות ואתם באים לאסוף את ההזמנה. מחכות להזמנות שלכם!

קשה להזמין מרחוק? צרו קשר במייל או בטלפון ובעזרת ה' תקבלו מענה מתאים וגם ספרים...

ספרים להחזרה - ניתן להביא בשעות הפתיחה בלבד.
שימו לב! קוראים שנמצאים בבידוד, יוכלו להחזיר ספרים שברשותם אך ורק לאחר תקופת הבידוד.

• לקראת האביב, פתחנו במבצע החזרת ספרים אבודים לספרייה. לידיעתכם עשרות ספרים לא הוחזרו לספרייה בזמן ונמצאים בבתי המנויים. בימים הקרובים נשלח לכל מנוי ומנוי את רשימת הספרים החסרים ואנחנו מבקשים מכולם לחפש את הספרים ולהחזירם לספרייה בחודש הקרוב. בהתחשבות בתקופת הקורונה, כל הספרים שיוחזרו עד שנה איחור יהיו פטורים מקנס. מנויים שספריהם באיחור מעל לשנה יחוייבו בקנס ע"ס 50 ₪.

עליכם להביא את הספרים, סגורים בשקית בצירוף פתק ובו שם משפחה ותאריך ההחזרה, ולהניח אותם בארגז המיועד בתוך הספרייה. לתיאום הגעה צרו קשר בטלפון בשעות הפתיחה או במייל. מחכים לשמוע מכם!

• אתגר משמח 😊 "משנכנס אדר מרבין בשמחה"

מוזמנים לשלוח אלינו ביטויים של שמחה לכבוד חודש אדר. לדוגמא: משוש חיי 😊

ל"מטיבי לכת": שילחו שמות של ספרים שיש להם איזשהו קשר לשמחה - בשם הספר או בתוכן 📖

חשמונאים

ישוב עירוני דתי

יציאת

פרשת משפטים // ל' שבט // 12.2.21// הדלקת נרות: 17:05



ולהצטרף, כרגיל, אפשר ממש בקלות:

- תשלום במזומן
 - בצ'ק לפקודת "ועד מקומי חשמונאים"
 - בהוראת קבע
 - בפייבוקס באמצעות הקישור <https://bit.ly/2MdUWKK>
- כדאי והכי פשוט- להירשם בכל מקרה,
באמצעות הטופס המקוון שלנו: <https://bit.ly/36KnGlp>
הדררו להירשם!

תאריך אחרון להצטרפות לפרויקט: ב' אדר תשפ"א 14/2/21
לאחריו לא תוכלו להיכלל ברשימת המשתתפים

תשלום במזומן/בצ'ק ניתן למסור במזכירות

בימים א-ה' בין השעות 09:15-14:00

וניתן גם למסור ל: אדית אפשטיין 054-7718318,

טליה חסין 052-2538859, טלי טרביץ 052-5252504

גיתית הירש 052-6070056

נעמה פריז 054-4917169



הקורונה באה והקורונה (בעז"ה) הולכת...
אבל משלוח המנות היישובי לתמיד נשאר!

גם השנה, בלי לצאת מהבית ובלי להתאמץ,
נוכל כולנו להשתתף במיזם הקהילתי הנפלא.
נוכל כולנו להשתתף במצוות משלוח מנות לשכנינו וידידינו,
בלי לבזבז כסף על בונבונירות מיותרות,
בלי ריצות ברחבי הישוב,
ובעיקר נשמח שרוב הכסף שנוציא ילך למטרות צדקה ביישוב.
כן, גם השנה כל ההכנסות ממשלוח המנות יחולקו
בין "מתן בסתר" ומיזמים של וועדת חסד.
עלות המשלוח כמדי שנה ושנה 200 ₪
(גם זה לא השתנה...)
את הסכום ניתן לחלק ל-2 תשלומים

מצרכים לרוגלך שוקולד קלאסיים

לבצק שמרים (20 יחידות):

- 3 וחצי כוסות (500 גרם) קמח לבן
- כף שמרים יבשים
- חצי כוס (100 גרם) סוכר לבן
- 2 ביצים גודל L
- 100 גרם חמאה רכה
- חצי כפית מלח
- 2/3 כוס (160 מ"ל) חלב פושר

למילוי:

- 150 גרם חמאה מומסת
- 3/4 כוס (80 גרם) קקאו
- 180 גרם סוכר לבן (אפשר גם חום)

לציפוי:

- ביצה טרופה
- כף אבקת סוכר

לסירופ סוכר:

- 1/3 כוס (80 מ"ל) מים
- 1/3 כוס (65 גרם) סוכר לבן
- 1/2 כפית מחית וניל (לא חובה)



1. מנפים את הקמח לתוך המיקסר, מוסיפים את השמרים ומערבבים.
2. מחברים את 11 הלישה, מפעילים את המיקסר במהירות איטית ומוסיפים סוכר לבן, ביצים וחמאה.
3. תוך כדי פעולת המיקסר מוסיפים את החלב במזיגה איטית (ייתכן שלא תצטרכו את כל הכמות) ואחריו את המלח. ממשיכים ללוש 8-10 דקות, עד לקבלת בצק חלק וגמיש.
4. משמנים קערה בספריי שמן, מעבירים פנימה את הבצק ומגלגלים כך שישומן מכל הצדדים. מכסים בניילון נצמד ובמגבת ומניחים להתפחה של בין שעה וחצי לשעתיים.
5. מכינים את המלית: מערבבים בקערה קטנה חמאה מומסת, קקאו וסוכר לקבלת תערובת אחידה. מכניסים למקרר עד לשימוש, כדי שהמלית תתייצב מעט.
6. אחרי שתפח, מחלקים את הבצק לשניים. לוקחים את אחד החלקים ומרדדים למלבן צר וארוך בעובי 2 מ"מ.
7. מורחים בעזרת ספטולה או כף מחצית ממילוי הקקאו על המלבן באופן שווה ואחיד.
8. חותכים את המלבן למשולשים בעזרת סכין חדה או גלגלת פיצה - החלק הרחב של המשולש אמור להיות באורך 4-5 ס"מ (הכי קל לעבוד כשהבצק מונח לפניכם לרוחב).
9. מגלגלים כל משולש מהחלק הרחב אל החלק הצר ליצירת רוגלך, ומסדרים באופן מרווח על תבנית מרופדת נייר אפייה. חוזרים על הפעולות עם החצי השני של הבצק. מכסים במגבת ומניחים להתפחה חוזרת של 20-25 דקות.
10. מחממים תנור ל-175 מעלות ומערבבים ביצה טרופה עם אבקת סוכר. מורחים את הרוגלך בביצה ואופים כ-20 דקות, להשחמה.
11. בינתיים מכינים את סירופ הסוכר: מביאים לרתיחה מים וסוכר בסיר קטן על להבה גדולה. כשהתערובת רותחת מנמיכים את הלהבה לבינונית, מוסיפים וניל וממשיכים לבשל עד שהסירופ מסמיך - כ-10 דקות.
12. כשהרוגלך יוצאים מהתנור מברישים אותם בנדיבות בסירופ החם, ומגישים.