

# עולמי אגודת אגילות

בס"ד חודש טבת תשע"ז שבת חנוכה פרשת מקץ גיליון 161



דוד דוד ודורשיו מאת נעם לייקח

## פרשת השבוע והמפגש עם יוון

אנו מכירים ויכוחים בין אחים, אך להגיע עד כדי מכירת אחינו, זה כבר מוגזם. אנו באמצע הסיפור של יוסף ואחיו, סיפור שמאוד קשה להבינו. איך שבטי י-ה מסוגלים להגיע למכירת יוסף מצרימה?

מובא בשיחות הרצ"ה שהשנאה המצויה בין האחים אינה השנאה המדוברת בימינו, מדובר על שנאה מסוג אחר – בתהליך הבירור של ה'אני' חייב להיות גם שלילת ה'אתה'. לכל אחד מהשבטים יש ייחודיות משלו, באופן טבעי כאשר האחד רוצה להביע את ייחודיותו הוא שולל את הייחודיות של האחר.

התרבות היוונית היא זו שהביאה לעולם את ההתמקדות ביחיד, היא זו שהביאה לעולם את היצירה הספרותית – 'ביוגרפיה'. במקביל אנו מוצאים באותה תקופה גם בישראל את הפן הזה של ההתחשבות בדעת היחיד. התורה שבע"פ והתלמוד הבבלי בפרט בנוי על דעתו של היחיד והבנתו שלו את התורה. בראשית מסכת אבות לאחר ההשתלשלות הכללית של התורה "משה קיבל תורה מסיני ומסרה... מזקנים לנביאים... שמעון הצדיק היה משיירי כנסת הגדולה" המשנה מדגישה לנו שהתורה עוברת דרך היחידים ואז ההמשך המתבקש שכל מסכת אבות בנויה על "הוא היה אומר" – האומר של כל יחיד. בגמ' מופיע שאלכסנדר מוקדון (שהיה תלמיד של אריסטו) נפגש עם שמעון הצדיק, פגישה בין שני זרמים הפילוסופיה והיהדות.

בזוהר מובא: "היוונים הם קריבא לאורחא דמהימנותא", קרובים לדרך האמת. צריכים לשאול את עצמנו במה? הרי אנו יודעים ש"החושך" זה יוון שהחשיכה עיניהם של ישראל. שמעון הצדיק מייצג את תורה שבעל פה. זקנים ונביאים מבטאים יצירה קולקטיבית, מתקופתו של שמעון הצדיק יש חשיבות לשכל של האדם הפרטי. ה'אינדבידו' החושב. היסוד של התורה שבעל פה זה העיון במסורת שאני מקבל, רצון להיות שותף ביצירה. זה בהקבלה לפילוסופיה שביקשה לברר את העמדה של האדם הפרטי בכל דבר.

בגלל הליטוש שכל אחד חייב ללטש את עולמו שלו, האחרים מצטמצמים. לאחר שכל אחד נאמן לעצמו אז כולם ביחד עושים את הדבר הגדול.

מסביר הרב קוק שבברכה על הדלקת הנרות אנו מברכים בלשון יחיד – נר חנוכה. זה מתחיל באחד ואח"כ מתייחד עם כולם. הביוגרפיה היוונית נשארה במדרגה הראשונה ולא עסקה בשלב השני איך אח"כ מתאחדים עם הכלל.

אחרי הליטוש של היחיד אתה יודע להצטרף עם הרבים ואז יש לך אחד שכולל את כולם יחד. תופעה זו באה לידי ביטוי בהארכה הגדולה של התורה בקורבנות הנשיאים שאנו קוראים בחנוכה, שבאה לפרט כל נשיא ונשיא בפני עצמו בכדי לבטא את ייחודיותו של כל אחד.

בדרך להופעת "איש על מחנהו ואיש על דגלו", שכשהם כולם ביחד זה ממש מסדר לתפארת, אנו נפגשים עם הבירורים הקשים בפרשיית יוסף ואחיו. אך ניצחון הרוח של החשמונאים הוא לקחת את המתולת של היחיד וליצור משהו גדול יותר מהאיחוד של כל הפרטים יחד.

בחג החנוכה אנו מחזקים כל אחד את הבית הפרטי שלו "נר איש וביתו" כדי שמתוך כך נוכל להאיר החוצה. חנוכה שמח!

1. רעיון זה שמעתי ממנו הרב הדרי שליט"א.

2. משה רבנו ויהושע נחשבים ליחידים שהם המנהיגים של האומה, אצלם ברור שהם מבטאים את כלל האומה.

3. בפירושו על ברכת הדלקת הנרות ב'עולת ראה'.



אנו שמחים להודיע שבשעה טובה,  
האסיפה הכללית בחרה לקבל את

## **הרב אסף הר נוי**

לתפקיד רב הקהילה.

**מקווים ובטוחים אנו  
שאי"ה מהלך זה  
יביא לברכה לקהילתנו.**

בברכה ובהתרגשות רבה,

ועד אדרת אליהו



# דף לטף תפזורת לחנוכה

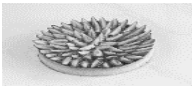
נ	ב	ת	צ	א	ש	מ	ש	ח	ש	ע	ע
מ	ה	ק	מ	ט	ת	ו	ר	נ	מ	ל	י
ח	ע	ר	נ	ו	ר	ו	א	ו	ו	ה	ה
ע	מ	י	ב	כ	מ	ס	נ	כ	נ	נ	כ
ה	מ	א	ה	ל	ו	ד	ג	ה	ה	ס	ג
ו	מ	י	א	מ	ו	ר	פ	י	י	י	ט
פ	ה	ט	ט	ק	ד	כ	ה	ה	מ	מ	מ
ת	ו	י	נ	ג	פ	ו	ס	ח	י	ח	ו
ל	ע	ו	ב	פ	ק	ס	ר	נ	מ	ש	ד
א	ל	ע	ז	ר	י	ת	ה	ו	ה	מ	י
ח	י	ש	ס	ב	ו	ב	ס	כ	ד	ו	ע
י	ת	ד	ו	ל	י	ט	ש	י	ו	נ	י
ע	י	נ	ס	ב	פ	ז	מ	ה	ה	א	נ
נ	ז	כ	ל	ה	ר	ו	נ	מ	י	י	ח
ת	נ	ג	ש	ד	ק	מ	ת	י	ב	מ	נ
נ	מ	כ	ז	ל	מ	י	ז	ו	ג	א	ה
ו	ש	ע	ש	ש	ד	ו	ח	ש	א	ר	ו
י	פ	י	ל	ל	ו	ד	ג	נ	ה	כ	ש
נ	נ	ח	ו	י	ו	ה	י	ת	ת	מ	ב
כ	י	י	ג	ח	ע	נ	ו	ע	מ	ש	ע
ג	ת	ח	מ	י	ר	ו	א	ה	ג	ח	ת
ג	צ	ל	ס	ו	כ	ו	י	ט	נ	א	ב
ד	מ	ז	ד	י	ב	ס	ו	א	מ	א	נ
ש	נ	ס	נ	ו	ר	ו	ח	ת	י	ב	י
ה	ה	ב	כ	ע	צ	ה	ח	י	ע	כ	ה

## רשימת המילים:

חנוכה, נרות, שמש, אור, נס, גדול, היה, פה, מכבים, רומאים, בית המקדש, כד קטן, חנוכה, מנורה, שמן, סופגניות, סביבון, לביבה, טבת, כסלו, ראש חודש, על הנסים, אגוזים, יהודה, שמונה ימים, שמן זית, כהן גדול, חשמונאים, מתתיהו, יוחנן, יונתן, אלעזר, שמעון, חג האורים, פיל, אנטיוכוס, אמאוס, בית חורון, מודיעין, חנה ושבעת בניה.



## בטוג טעם טארט תותים אקסטר



לבצק פריך:	1-2 כפות	לקונפיטורת תותים:
150 גרם	מים קרים	300 גרם תותים חצויים
קמח	<u>לקרם שקדים ותותים:</u>	40 גרם סוכר
100 גרם	50 גרם שקדים טחונים	20 מ"ל מים
חמאה קרה	30 גרם סוכר	5 גרם פקטין
חתוכה	50 גרם חמאה קרה	קורט מלח לימון
לקוביות	חתוכה לקוביות	<u>לג'לי ג'ין (לא חובה, אבל מוסף)</u>
40 גרם	20 גרם קמח	50 מ"ל ג'ין
אבקת סוכר	קורט מלח	1 גרם אגר אגר
קורט מלח	1 חלמון	5 גרם סוכר
1 כפית	1 כף ברנדי	<u>לקישוט:</u>
תמצית וניל	1 כף חלב	300-400 גרם תותים
1 חלמון	6-7 תותים פרוסים דק	אבקת זהב

### אופן ההכנה:

- בצק פריך:** במעבד מזון עם להב פלדה שמים קמח, חמאה, אבקת סוכר, וניל ומלח ומעבדים עד שמתקבלת תערובת פירורית. מוסיפים חלמון וממשיכים לעבד רק עד שנוצרים גושי בצק. אם הבצק לא מתאחד לגושים גדולים – מוסיפים בהדרגה מעט מים. מעבירים את גושי הבצק למשטח עבודה מקומח קלות, מאחדים בידיים ויוצרים צורת דיסקית. עוטפים בניילון נצמד ומצננים במקרר במשך כשעה. על משטח מקומח מרדדים את הבצק לעלה בעובי 3-4 מ"מ ומרפדים את תבנית האפייה. חשוב להקפיד על יצירה של זווית ישרה בין הדופן לבסיס, מה שיבטיח שהשוליים יישארו גבוהים. דוקרים את בסיס הקלתית בעזרת מזלג. מקפויים את הקלתית במשך כשעה. מחממים תנור ל-170 מעלות.
- אפייה עיוורת:** מניחים על הקלתית הקפואה יריעה של ניילון נצמד עמיד בחום או נייר אפייה מקומט וממלאים בקטניות או משקלות מיוחדות לאפייה. אופים בצורה זו במשך 12-14 דקות.
- מסירים את המשקלות והניילון וממשיכים לאפות את הקלתית עוד 12-15 דקות או עד שהיא מזהיבה לחלוטין. מצננים מעט בטמפרטורת החדר.
- קרם שקדים:** במעבד מזון עם להב פלדה שמים שקדים, סוכר, חמאה, קמח ומלח ומעבדים לתערובת פירורית. מוסיפים חלמון, ברנדי וחלב ומעבדים עד שמתקבל קרם אחיד וסמיך. יוצקים את הקרם על גבי הקלתית האפוייה ומיישרים לשכבה אחידה ודי דקה.
- מסדרים פרוסות תותים צפופות על גבי הקרם ומחזירים להמשך אפייה של 10-12 דקות עד שהתותים מעט מתרככים והקרם מתייצב קלות בשוליים. מצננים לחלוטין בטמפרטורת החדר.
- קונפיטורת תותים:** חוצים את התותים ושמים בתוך סיר. מוסיפים 20 גרם סוכר ומים ומבשלים על להבה בינונית עד שהתערובת מבעבעת והתותים מתרככים. מערבבים פקטין עם 20 גרם סוכר ומוסיפים לתערובת תוך כדי ערבוב תמידי. ממשיכים לבשל עוד 2-3 דקות. מוסיפים מלח לימון, מערבבים היטב ומסירים מהאש. יוצקים את הקונפיטורה על גבי קרם השקדים ומניחים להתייצבות מוחלטת בטמפרטורת החדר או במקרר.
- ג'לי ג'ין:** בסיר קטן שמים ג'ין, אגר אגר וסוכר ומחממים עד לרתיחה מלאה. מסירים מהאש ומצננים לחלוטין בכלי שטוח. כשהג'לי מתמצק לחלוטין טוחנים אותו בבלנדר מוט, מעבירים לשק זילוף קטן ומזלפים כמה תלוליות ג'לי לתוך הקונפיטורה הקרה. פורסים תותים לרבעים ומסדרים בצורת מניפה בחלק העליון של הטארט
- מפזרים מעט אבקת זהב לקישוט ומגישים.

## מיני סופגניות שוקולד ופררו רושה

ריבת חלב, ריבה קלאסית,

**המצרכים (12 מנות):**

1 כף ברנדי או רום	לבצק:
250 גרם (כוס ושלושת רבעי) קמח	80 מ"ל (שליש כוס) חלב, חמים
5 גרם שמרים יבשים או 15 גרם שמרינסמן לטיגון עמוק	לציפוי:
40 גרם (3 כפות) סוכר	60 גרם שוקולד חלב, קצוץ
שליש כפית מלח	60 גרם שוקולד מריר, קצוץ
1 ביצה	250 מ"ל (גביע) שמנת מתוקה
2 כפות שמן	12 כדורי פררו רושה
חצי כפית תמצית וניל	

אופן ההכנה:

- מכינים את הבצק: מערבבים במיקסר עם וו לישה קמח, שמרים וסוכר. מוסיפים מלח, ביצה, שמן, תמצית וניל, ברנדי או רום וחלב חמים בהדרגה ולשים יחד עד לקבלת בצק אחיד (במידת הצורך מוסיפים מעט נוזלים).
- מוסיפים ללוש עוד 8 דקות עד לקבלת בצק חלק וגמיש. מעבירים לקערה משומנת קלות, מכסים במגבת ומתפיחים עד להכפלת הנפח.
- גוזרים נייר אפייה לריבועים של 10 ס"מ, מסדרים על תבנית אפייה ומרססים בספריי שמן או משמנים מעט. מעבירים את הבצק למשטח עבודה מקומח קלות, מחלקים ל-12 פיסות שוות ויוצרים כדורים הדוקים בגודל של כ-4 וחצי ס"מ.
- מניחים כדור בצק על כל ריבוע נייר אפייה, משמנים מעט את חלקן העליון של הסופגניות ומתפיחים עד להכפלת הנפח.
- מחממים בסיר בינוני שמן עמוק, עד שקיסם הנוטבל בשמן יוצר בועות קטנות סביבו. מטגנים את הסופגניות משני הצדדים עד לקבלת צבע זהוב ועמוק. מעבירים לנייר סופג ומצננים.
- מכינים את המילוי והציפוי: ממיסים את שני השוקולדים יחד במיקרוגל או על בן מארי, מצננים עד שהשוקולד חמים אך עדיין נוזלי. מקציפים במערבל חשמלי שמנת מתוקה עד לקבלת קצפת יציבה.
- מוסיפים את השוקולד המומס תוך כדי הקצפה, ומקציפים קצרות רק עד לקבלת קרם חלק ויציב. מעבירים לשקית זילוף עם צנתר משונן רחב.
- יוצרים בראשה של כל סופגנייה נקב בעזרת סכין, ממלאים במעט קרם שוקולד ומזלפים את הקרם בנדיבות על כל סופגנייה. נועצים בקרם כדור פררו רושה ומגישים.





בתחילת דצמבר התחילו לרדת כמויות יפות של גשם אך לא לפני שבשבוע קודם השריפות שהשתוללו בארץ גרמו לכליה של אלפי דונמים של חורש ולנזקים גדולים ברכוש.



בשנים האחרונות נעשו ניסיונות רבים כדי לשפר את משק המים בישראל, גם ע"י התפלה מי ים וגם ע"י שימוש גובר במים ממוחזרים (צינורות סגולים) לחקלאות ולגינות ציבוריות. אך אם מישהו חשב שכיוון שכעת מצבנו במשק המים לצריכה שותפת יותר טוב אין כל כך צורך בגשמים, טעות. אנחנו זקוקים לגשמים.

הגשמים משקים את השטחים הפתוחים (שדות ויערות כאחד) והאסון שקרה בסוף נובמבר בא להזכיר לנו נקודה זו ומה שקורה בהיעדרות גשמים בעתם. כמה ימים לאחר הגשמים החזקים של תחילת דצמבר התחילה פריחת הסתווניות. אמנם סתווניות פרחו קצת בסוף אוקטובר אך הן התייאשו מהיובש המתמשך ורק כעת באיחור רב הן פורחות. בשיא היופי. לקראת סוף דצמבר נראה גם פריחה של נרקיסים ובין זה לזה נוכל להתחיל לחפש כרכומים. כעת הכול נעשה גם נקי יותר ומתחילים גם ליראות ירוק בשדות.





מזל טוב למשפחת קוטנר לרגל בר המצווה של הנכד ינון, בן לעפר וענת.

מזל טוב לאסתר בורדה ולוורד וברוך פיש להולדת ארבל שרה, הנכדה והבת.

מזל טוב למשפחת שווב להולדת הבן והנינה

מזל טוב למשה משולם ומזל קליין להולדת הנכד, בן לאליהו.



הקהילה מאחלת רפואה שלמה לתמר נאמן

אנא הודיעו למערכת על אירועים משפחתיים, ימי שמחה,  
תנחומים, איחולי רפואה שלמה וכל הודעה הנראית  
כמתאימה. לכל הודעה אנא התקשרו למערכת "עלי אדרת  
אליהו". נשמח להפיץ כל הודעה בתנאי שתובא לידיעתנו:  
[kutners@zahav.net.il](mailto:kutners@zahav.net.il)



[law.golan@gmail.com](mailto:law.golan@gmail.com)

0546691911

אריאל גולן

[amit.halle@gmail.com](mailto:amit.halle@gmail.com)

0542024637

עמית הללה

[ezragabbay@gmail.com](mailto:ezragabbay@gmail.com)

0543131451

עזרא גבאי

[yossefcbd@gmail.com](mailto:yossefcbd@gmail.com)

0586741033

יוסף חיים בן דוד

[eliahouk@gmail.com](mailto:eliahouk@gmail.com)

0545723801

אליהו משה קליין