



העצמות שילבה אהבה

שלושים לנופלו של תובל צנעני הי"ד

כ"ב בטבת תשפ"ד



שלושים לנופלו של תובל צנעני הי"ד

כ"ב בטבת תשפ"ד

סמ"ר תובל יעקב צנעני ז"ל

בוגר מחזור ל"ה-2021 אורט שלאון תעופה וחלל

תובל היה לוחם שריון בגדוד 53, נפל בקרב ברצועת עזה.

תובל היה נער צנוע, רגיש, אכפתי, תורם ומתנדב במד"א, מש"צים, "אחרי",

מדצים, היה פעיל במועצת תלמידים ובטייסת.

היה מכוכבי אורט המצטיינים.

תובל נתרם לכל משימה, בשמחה ואהבה.

המוטו של תובל לחיים:

"תתנדבו במקום שאתם אוהבים. דעו, ככל שתתנו יותר תקבלו".



עצמת ג'ילוי סבתא אסית

"זו העוגה שלו בה' הידיעה.
בכל הזדמנות ביקש שאכין את העוגה של סבתא"

מצרכים:

- 500 גרם פתיבר
- 4 כפות קקאו
- 1 כפית נס קפה
- 8 כפות סוכר
- $\frac{3}{4}$ כוס מים
- 100 גרם מחמאה/חמאה
- לג'לי
- פרי משומר אגננס/אפרסק או פרי טרי רך כגון קווי/תות/פטל וכו'
- 2 ג'לי בזק בטעם תות או כל טעם שאוהבים

אופן הכנה:

1. לשבור את הפתיבר חתיכות בינוניות/קטנות לקערה חסחנת חום.
2. להניח את שאר המצרכים בסיר בישול ולהביא לרתיחה תוך ערבוב עד שאין גושים.
3. לצקת את השוקולד החם על הפתיבר.
4. לסדר בתבנית עגולה בקוטר 26 או תבניות אישיות.
5. להכניס לקירור במקרר לכחצי שעה.
6. לסדר את הפרי מעל שכבת הפתיבר.
7. מכינים את הג'לי לפי הוראות ההכנה שעל גבי הקופסא.
8. יוצקים בעדינות מעל הפרי עד לכיסויו.
9. מכניסים למקרר ללילה.

ביטבא



בצק פרום לאא מרבריונה / חמאה

מצרכים:

- 3 בצים
- $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
- $\frac{1}{2}$ כוס שמן
- $3\frac{1}{2}$ כוסות קמח
- 1 כפית אבקת אפיה

אופן ירכי:

1. ללוש לבצק אחיד
2. לשים 10 דק' במקפא (לא חובה)
3. לפתוח לעלה בעובי $\frac{1}{2}$ ס"מ
4. למרוח ממרח תמרים ולגלגל לרולדה.
5. להניח בתבנית אפיה מרופדת בנייר אפיה.
6. מומלץ לחתוך לפני האפיה.
7. לאפות על להזהבה כ-20 דקות



בתאב||



ל/סבקיט yoyo

מתכון של סבא רבא של תובל

מצרכים:



- 3 בצים
- ½ כוס שמן
- 3 כוסות סוכר
- 6 סוכר וניל
- 5 כוסות מים
- מיץ מחצי לימון
- 1 כוס סוכר
- 2 אבקת אפיה
- כ-1 ק"ג קמח

אופן הכנה:

1. מכניסים את כל החומרים לקערה (אפשר במקסר) ולשים לבצק אחיד ומעט דביק.
2. מניחים למנוחה 1-2 שעות.
3. יוצרים "נחשים" ומה"נחשים" טבעות מהדקים את הקצוות שלא יפתחו בטיגון.
4. מחממים שמן עמוק.
5. מתגנים את הטבעות משני צידיהן עד לקבלת צבע חום עינברי.
6. מוציאים בעזרת כף מחוררת/מזלג למסננת. ממשיכים בפעולה עד גמר הבצק.
7. בסיר רחב מכינים מי סוכר, שמים את כל המצרכים
8. מבשלים עד להמסת הסוכר, המסה צריכה להיות דביקה מעט (מוציאים מעט מהמסה ובוזהירות בודקים בעזרת האצבעות).
9. טובלים את העוגיות במי הסוכר כחצי דקה מכל צד.
10. מוציאים לסיר/קופסא ומפזרים מעל מטע קוקוס (לא חייב).

ביתא

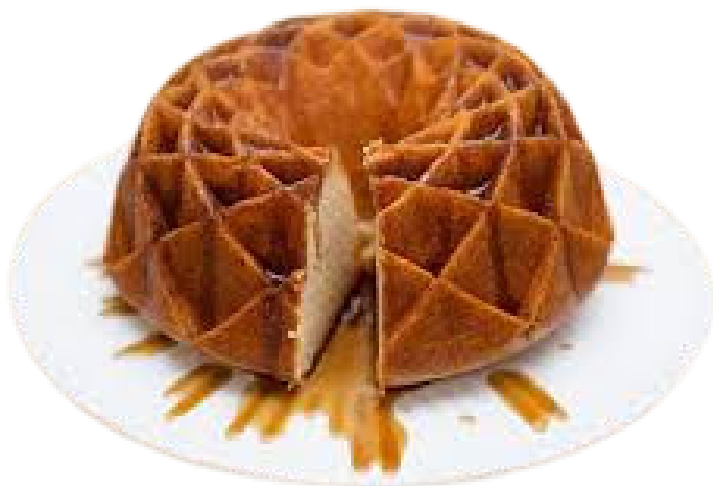


עצמת חייפא בחולשה

קרין גורן

מצרכים:

- 4 בצעים m
- 1 כוס או 200 גרם סוכר לבן
- 1 כוס סירופ מייפל
- 1 כוס או 240 מ"ל שמן קנוכה
- $2\frac{1}{2}$ כוסות או 350 גרם קמח תופח
- 1 כוס או 240 מ"ל מים
- 1 תרסיס שמן קנוכה
- לזיגוג - $\frac{1}{4}$ כוס סירופ מייפל
- אפשר לשדרג את העוגה בתוספת של 1 כוס שברי אגוזי פקאן



אופן הכנה:

1. מחממים את התנור ל-160 מעלות. משמנים קלות את תבנית האפייה בעזרת תרסיס השמן. מרתיחים את המים בקומקום.
2. במיקסר מקציפים את הביצים והסוכר במשך 10 דקות במהירות מקסימלית. מוסיפים את סירופ המייפל והשמן ומקציפים קצרות לאיחוד (את השמן מוסיפים לאט תוך כדי הקצפה).
3. מוסיפים את הקמח התופח ומקציפים לאט עד שאין גושים.
4. עוצרים את פעולת המיקסר, מוסיפים את המים הרוותחים בבת אחת ובזהירות, ומקציפים לאט לאיחוד.
5. מוזגים את הבליטה לתבנית ואופים 55 דקות, עד להזהבה.
6. מצננים, מחלצים, מזלפים את המייפל מעל ומגישים.

בישול