

הערב בהדלקת הנרות אנחנו מארחים את המשפחה
והחברים, אבל אנחנו לא מוצאים את השמש שבעזרתו
נדליק את נרות החנוכייה!
אולי אם נבצע את כל המשימות שנשאר לנו לארגן
להדלקת הנרות נמצא לבסוף גם את השמש!

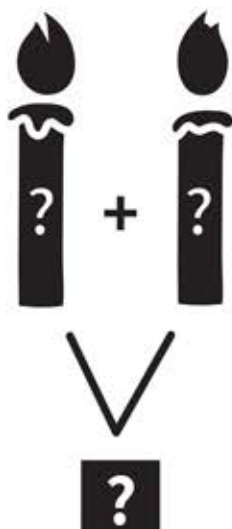


אתגר האוצר
חדרי בריחה ניידים

-נרות
-שירונים
-סופגניות
-סביבונים



אנחנו חייבים לדאוג לכמות נרות
שתספיק לכל ימי החג!
אבל כמה נרות צריך סך הכל?



עלינו להכין שירונים
כמספר הפעמים שמופיעה
המילה "האירו"
בשיר ימי החנוכה





מתכון להכנת סופגניות



מצרכים

קמח - 700 גרם
מלח - 1 כפית
שמן לטיגון - 600 מ"ל
אבקת סוכר - לפי הצורך
ריבה למילוי - לפי הצורך

חלב - 400 מ"ל - חם או מים חמימים
שמרים טריים - 50 גרם - או 2 כפות שמרים יבשים
סוכר - 1 כף
ביצים - 2
שמן - 50 מ"ל

אופן ההכנה:

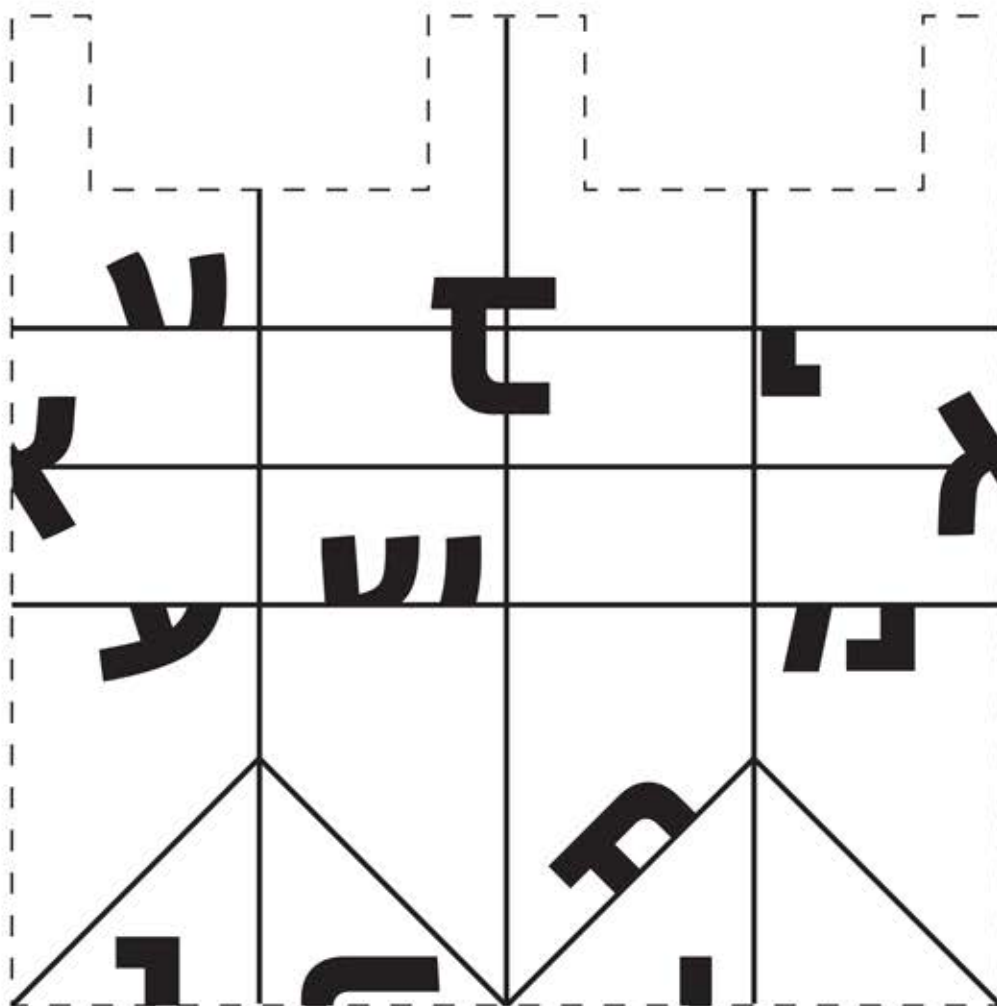
בקערה קטנה, הכניסו 200 מ"ל חלב חם עם 1 כף סוכר ושמרים. ערבבו היטב עד להמסת השמרים והניחו במקום חמים. בקערה נוספת גדולה יותר ערבבו קמח עם ביצים, מלח, את החלב הנותר ואת השמן, ולבסוף הוסיפו לה את תכולת הקערה הקטנה עם השמרים וערבבו עד לקבלת בצק אחיד, חלק וגמיש. הניחו במקום חמים עד להכפלת נפח הבצק. לאחר שהבצק תפח, שמנו מעט את משטח העבודה והניחו עליו את הבצק צרו כדורים במשקל של 35-60 גר' כל אחד, יש לשמור על אחידות המשקל. הניחו כל כדור על משטח משומן מעט והניחו להם לתפוח כ- 10 דקות או עד הכפלת הנפח. צקו שמן בסיר עמוק, חממו וטגנו את הכדורים בצד אחד עד להזהבה. הפכו את הכדורים לצד השני והמשיכו לטגן עד להזהבת הצד השני. הוציאו את הסופגניות למסננת, וצננו מעט סדרו את הסופגניות במגש, הזריקו פנימה את המילוי שבחרתם ובזקו מעל אבקת סוכר.

בהתאם לאופן ההכנה עזרו לנו לגלות מהו סדר המצרכים שאנחנו צריכים לארגן:





לגזירה לפני המשחק



050-4660999 • info@etgar-h.co.il • www.etgar-h.co.il

© כל הזכויות שמורות לאתגר האוצר - חדרי בריחה ניידים