

פעקלאך...מזכרות...פעקלאך...לל"ג בעומר...פעקלאך...מזכרות...לל"ג בעומר...
פעקלאך...מזכרות...לל"ג בעומר...פעקלאך...מזכרות...לל"ג בעומר...

סדר כללי להכנת פעקאלע/מזכרת

1 הקדשה

2 תיקיה/שקית/נרתיק

3 דפי ציור, דפי פעילות, שירון, ברכון, ספור...

4 אביזרי החג: נרות, שמן זית, חנוכיה, סביבון, דמי חנוכה
ומאכלי חלב, מדורה, חץ וקשת

5 מאפה: מלחם, אוזן המן,...

6 וופל גדול/קטן עטוף כמו סידור, תהילים, גמרא, מחזור...

7 שוקולד: כסף, צורה משבלונה, מחנות

8 סוכריה/ ג'לי/מרשמלו/דבש/תמר

9 חטיף

כמובן, שאין הכוונה שכל פעקאלע חייב להאכיל את כל המרכיבים האלה.
הרשימה מיועדת לתת רעיונות לגיוון ותוכנית מהיכן להתחיל להכין.

ובכן, הדבר הראשון ולפעמים החשוב מכולם, זו היא

1. ההקדשה/האיחול.

2. תיק. לל"ג בעומר לוקחים תיק

שאפשר לתלות על הכתף שיהיה

נוח לקחת למירון או למדורה.

למשפחה או לנכדים כדאי

להשקיע לקנות או לתפור תיקיות

שאפשר לכבש ולהשתמש בהם כל שנה.

את הסמל עם השם של הילד מדביקים

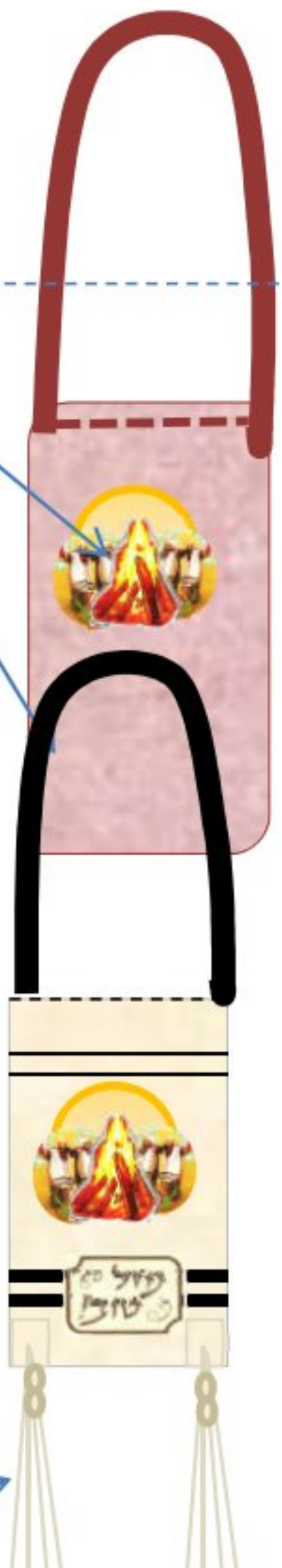
/מהדקים לתיקיה.

רוכסן או סגירת סקוטצ'

את חוטי "הציצית" אפשר לעשות

מחוטי "מאקראמיי" macrame לבן.

(סוג חוט חזק יותר עבה מציצית)



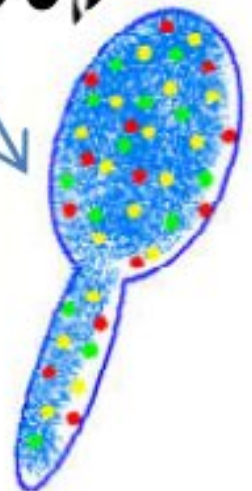
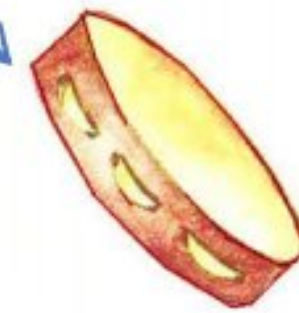


3. את *דפי הציור והפעילות אפשר לחלק בנפרד
בכתה או בבית או לעשות אותם בגודל A5
שיכנס לתיקיה או בניילון או מגולגל עם חבק.

ל*שירונים כדאי לעשות למינציה או בשחור לבן קטן בתוך התיקיה.
קלפים של ספירת העומר או ל"ג בעומר אפשר לקנות

בשקל, לעשות להם למינציה, ולהכניס לצלופן. אחרי ל"ג בעומר לקחת
חזרה לשמור לשנה הבאה.

4. אביזרי החג: חץ וקשת (עם מדבקה וחמיוץ בצבעי הקשת)
קשקשן קטן או תוף מרים קטן ללוות את המוסיקה במדורה.



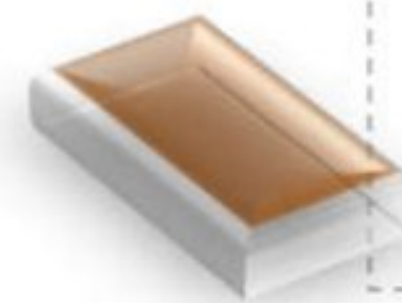
5. *אוכל: פיתה פלפל סלט וטחינה או נקניקיה אפוי בבצק של
לחם עם מלפפון...



א. בקבוק מים עם מדבקה "אבנים שחקו מים"



6. וופל גדול לזוהר עם תמונה של רבי שמעון ו/או
וופל קטן תהילים.



7. שוקולד: שוקולד מקופלת דומה לבול עץ יחד עם

מדורת אש, מצאתי ממתק טבעי עשוי מחרובים ותמרים

זכר לעץ חרובים של רבי שמעון, שנתן תמרים לכבוד שבת! את ממתק
החרובים מחלקים ל3 ושמה בצלופן עם מדבקה.

8. תמר בצלופן עם מדבקה כי "צדיק כתמר".
שערות סבתא עם כמה מקלות בייגלע ומדבקה של אש כמו הצמר גפן
שמשמשים ב"הדלקה". בסעודה של ל"ג בעומר או מזכרת מהמלמד
אפשר להכין ג'לי צהוב ואדם ולשפוך לסרוגין
בתוך כוסיות שבתחתית מקלות בייגלע.

בקבוקון (כמו לווניל או רום) או בקבוקון מממתק אבקת סוכריות סודה
מרוקן עם נוזל או ג'לי צהוב. כמו "שמן זית" למדורה אצל רבי שמעון.



9. חטיפ: חבילת ביסלי עם עטיפה שמראה שהביסלי מזכיר את
השערות המסולסלות של התינוק לפני החלקה והפאות
המסולסלות אחרי החלאקה.



לחלאקה עושים שקית עם 3 סוגי חטיפים, ביסלי-כמו פאות,
"קידס"- כמו

כיפות, ו"צ'יטוס"-צורת יד ששמים על העיניים לקריאת שמע.

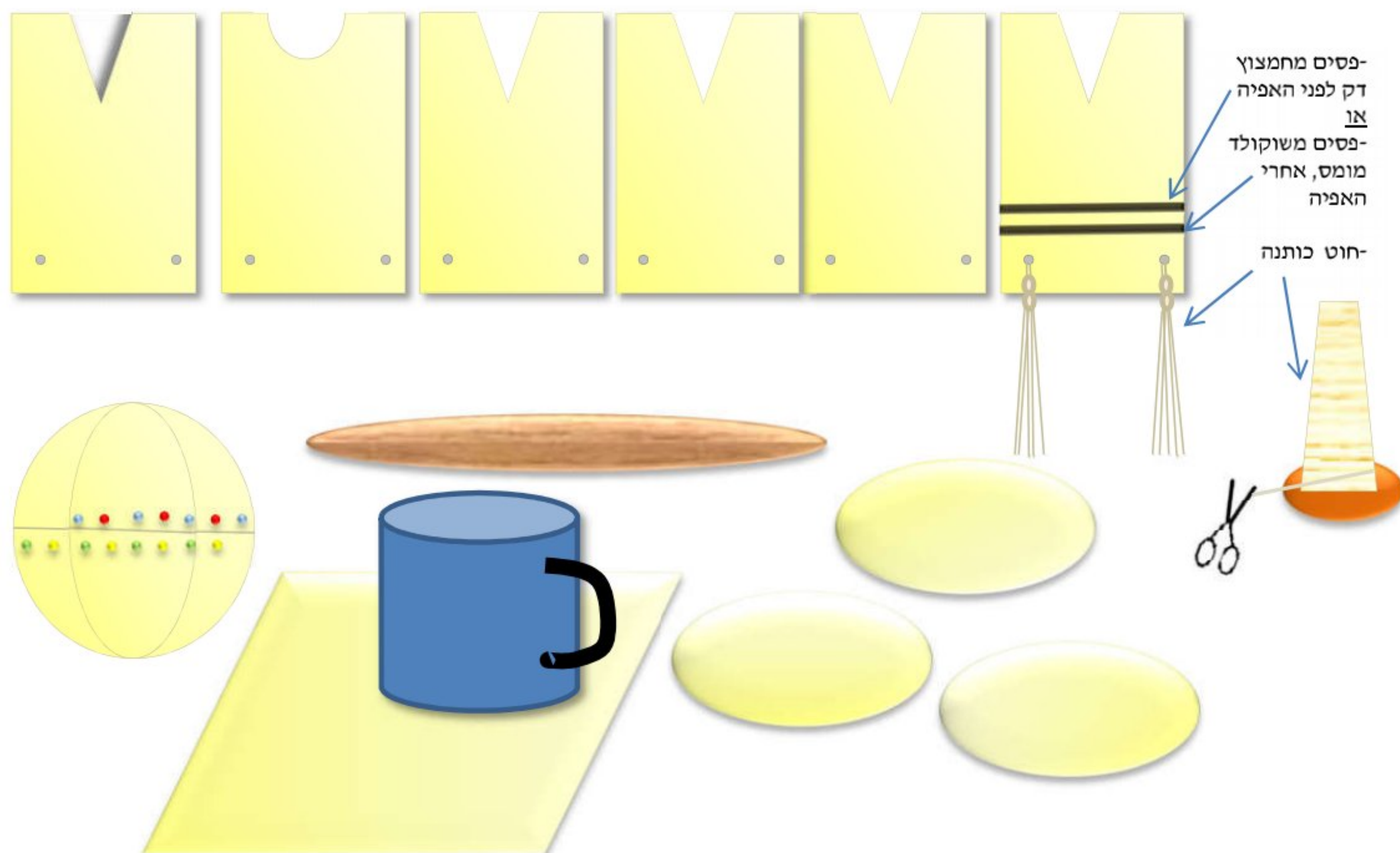
זה מתאים לחלאקה וגם ב"קריאת שמע ליינען".



5. לחלאקה ויום הולדת של גיל 3 מתאים לעשות מספר שלוש מבצק. אפשר לעשות צמא ארוכה ולעשות ממנו צורה של "3" וגם אפשר לעשות לחמניות אישיות קטנות בצורת "3" ולארז בצלופן עם מדבקה "בן 3 לפאות" או "מזל טוב".



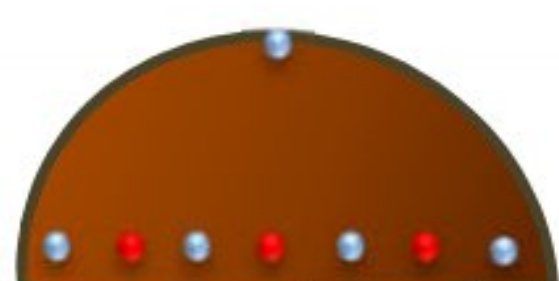
5א. ניתן להכין עוגיות בצורת ציצית וכיפות. חשוב להשתמש בעיסת עוגיות שלא משנה צורה באפיה שלא ייסגר החורים שבציצית.



המתכון לעוגיות: ק"ג קמח, $1 + \frac{3}{4}$ מרגרינה, כוס שמן, $1 + \frac{1}{2}$ אבקת אפיה, 2 סוכר וניל,

$\frac{3}{4}$ כוס מים, 2 ביצים, כוס וחצי סוכר, $\frac{1}{3}$ קצפת צמחית. לערבב עיסה במיקסר (Kenwood)

ולרדד בצק דק אך לא מדי. לקרוץ צורות, מלבנים לציצית עם חורים ל"ציצית" בעזרת שיפור ועיגולים בעזרת כוס לחצות עם סכין לקבלת צורת כיפה. את הכיפות לקשט בעדשים מיני ולאפות 15 דקות ב-175 מעלות. בהצלחה!



יש עוד רעיון לעשיית כיפות. לקחת עוגיות ירחונים מצופים שוקולד,

מכניסים למיקרוגל כמה שניות שהשוקולד יהיה נמס קצת ולהדביק מיד

עדשים צבעוניים מיני לקישוט על ה"כיפה". לקרר קצת ולהכניס לצלופן אישי עם מדבקה או רקע הולם.