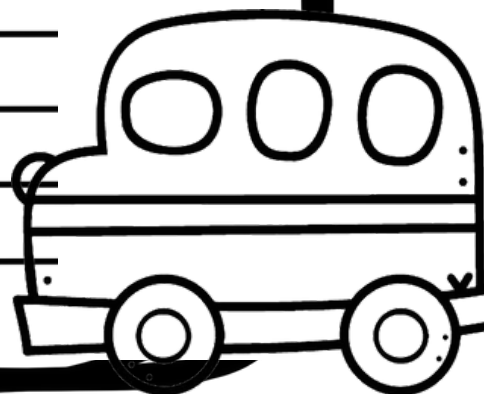
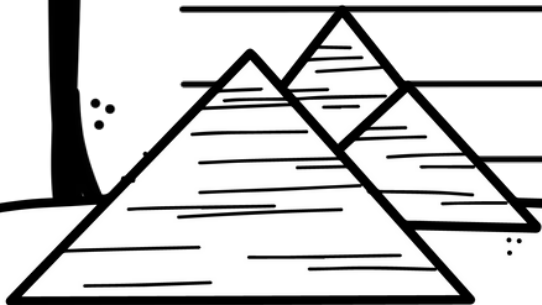
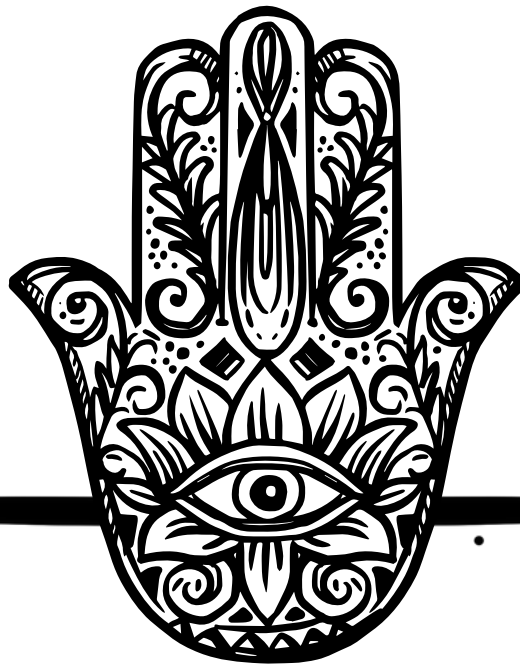


התמונה שבחרתי!

חַיּוֹת מְחַפְּשֵׁת הַפֶּסֶחַ





למה חוגגים מימונה?

בגלל הזהירות שהייתה מקובלת במהלך ימות הפסח. במרוקו נהגו במהלך החג שלא לאכול איש אצל רעהו, בשל שוני במנהגים הקשורים להימנעות מחמץ ולכן, מיד לאחר פסח היו מארחים איש את רעהו, כדי להראות שמה שלא אכל אצלו בפסח לא היה בגלל שנאה אלא בגלל חומרה, והנה עתה הם אוכלים איש ממאכלי רעהו.

המימונה נחגגת במוצאי שביעי של פסח, כ"ב בניסן, ולמחרת היום באסרו חג. בליל המימונה פותחים את הבתים והלב ומקיימים הלכה למעשה את המשפט מההגדה,

"כל דכפין ייתי וייכול".

נהוג לערוך חגיגה של שכנות טובה בהשתתפות אורחים, מכרים וחברים. דלתות הבית נותרות פתוחות וכולם מוזמנים להיכנס וליהנות, לשמוע דרשות, לשיר פיוטים, לרקוד ולטעום מהמטעמים המתוקים. המימונה כבר מזמן לא חג ששייך רק לעדה המרוקאית אלה נכנס בכל בית ישראל.

לסיום,

תרבחו ותסעדו!



המופלטה של אמא

קילו קמח לבן מנופה
כף שמרים
כף מלח
3-4 כוסות מים פושרים

אופן ההכנה:

לשים יחד את הכל לקבלת בצק דביק ואחיד.
לאחר כמה דקות קורצים כדורים לתבנית
מלאה בשמן

פותחים את הכדורים במומחיות בלי שיקרע
מטגנים את המופלטות במחבת טפלון חמה
באופן הבא: את המופלטה הראשונה מטגנים
כ-10 שניות. בינתיים משטחים ומכינים את
המופלטה הבאה, הופכים את המופלטה
שבמחבת, ועליה מניחים את המופלטה
החדשה. הופכים את שני המופלטות יחד,
וחוזר חלילה עד לערמה של 20.

מוציאים מהמחבת וממשיכים לטגן אל

השאר באותו אופן.
מורחים בחמאה ודבש

© כל הזכויות שמורות לרשת



המופלטה של אמא

קילו קמח לבן מנופה
כף שמרים
כף מלח
3-4 כוסות מים פושרים

אופן ההכנה:

לשים יחד את הכל לקבלת בצק דביק ואחיד.
לאחר כמה דקות קורצים כדורים לתבנית
מלאה בשמן

פותחים את הכדורים במומחיות בלי שיקרע
מטגנים את המופלטות במחבת טפלון חמה
באופן הבא: את המופלטה הראשונה מטגנים
כ-10 שניות. בינתיים משטחים ומכינים את
המופלטה הבאה, הופכים את המופלטה
שבמחבת, ועליה מניחים את המופלטה
החדשה. הופכים את שני המופלטות יחד,
וחוזר חלילה עד לערמה של 20.

מוציאים מהמחבת וממשיכים לטגן אל

השאר באותו אופן.
מורחים בחמאה ודבש

© כל הזכויות שמורות לרשת



המופלטה של אמא

קילו קמח לבן מנופה
כף שמרים
כף מלח
3-4 כוסות מים פושרים

אופן ההכנה:

לשים יחד את הכל לקבלת בצק דביק ואחיד.
לאחר כמה דקות קורצים כדורים לתבנית
מלאה בשמן

פותחים את הכדורים במומחיות בלי שיקרע
מטגנים את המופלטות במחבת טפלון חמה
באופן הבא: את המופלטה הראשונה מטגנים
כ-10 שניות. בינתיים משטחים ומכינים את
המופלטה הבאה, הופכים את המופלטה
שבמחבת, ועליה מניחים את המופלטה
החדשה. הופכים את שני המופלטות יחד,
וחוזר חלילה עד לערמה של 20.

מוציאים מהמחבת וממשיכים לטגן אל

השאר באותו אופן.
מורחים בחמאה ודבש

© כל הזכויות שמורות לרשת



המופלטה של אמא

קילו קמח לבן מנופה
כף שמרים
כף מלח
3-4 כוסות מים פושרים

אופן ההכנה:

לשים יחד את הכל לקבלת בצק דביק ואחיד.
לאחר כמה דקות קורצים כדורים לתבנית
מלאה בשמן

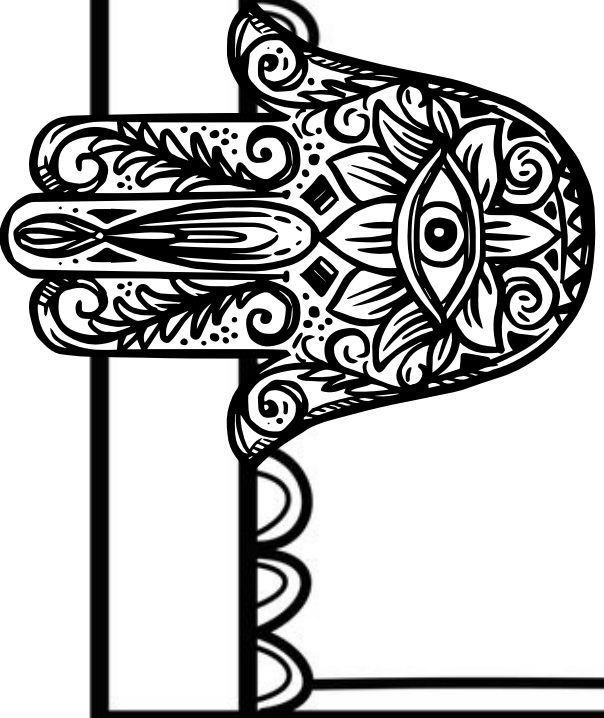
פותחים את הכדורים במומחיות בלי שיקרע
מטגנים את המופלטות במחבת טפלון חמה
באופן הבא: את המופלטה הראשונה מטגנים
כ-10 שניות. בינתיים משטחים ומכינים את
המופלטה הבאה, הופכים את המופלטה
שבמחבת, ועליה מניחים את המופלטה
החדשה. הופכים את שני המופלטות יחד,
וחוזר חלילה עד לערמה של 20.

מוציאים מהמחבת וממשיכים לטגן אל

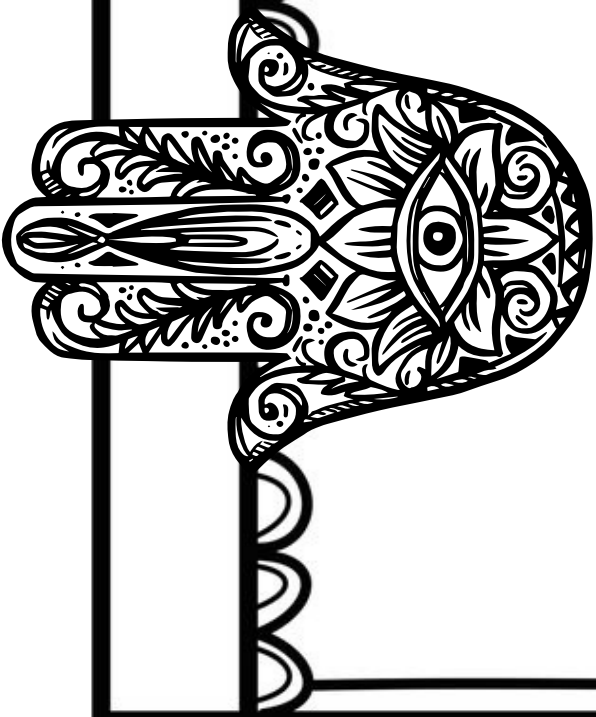
השאר באותו אופן.
מורחים בחמאה ודבש

© כל הזכויות שמורות לרשת

אבגז הַפּוֹקֵזֵי עַד הַזְּמַנִּים אַל יִזְכְּרוּ
יְהוֹנָתָן אֶלֶף וְיָדוּי. חַם סִמְכַעַי, זְמַנִּים
הֵיטָה סְדֵנִים אֶת־עַל־מִשְׁמַע הַשְּׁמַעֲךָ
עַל אֶת־אֶלֶף וְעוֹדוֹתֵי סִלְסוּפֵי
יְקוֹדֵמִים הֵיטָה (אֶלֶף וְאֵי) אֶת־מִשְׁמַע (אֵי)
סְדֵנִים אֶת־וִיבֵי אֶלֶף וְאֵי. אֵי חַם וְעוֹדוֹתֵי
סִלְסוּפֵי. אֵי וְאֵי – אֶלֶף וְאֵי חַם וְעוֹדוֹתֵי



בִּדְעָה וְעַתָּה שְׂבִי אֶת־עַל־מִשְׁמַע הַזְּמַנִּים
עַל־מִשְׁמַע עַתָּה שְׂבִי אֶת־עַל־מִשְׁמַע
סִלְסוּפֵי וְיָדוּי, סִמְכַעַי אֶת־מִשְׁמַע
עַל וְלֹאֲדַע סִלְסוּפֵי וְעַתָּה שְׂבִי
עוֹדוֹתֵי וְעוֹדוֹתֵי. סִמְכַעַי עוֹדוֹתֵי
חַם לְעוֹמְמֵי סוֹלֵי עַתָּה סִלְסוּפֵי חַם וְעוֹדוֹתֵי



אָפּט

אײַט זעט מען ופּוילישע אײַטעלעכע

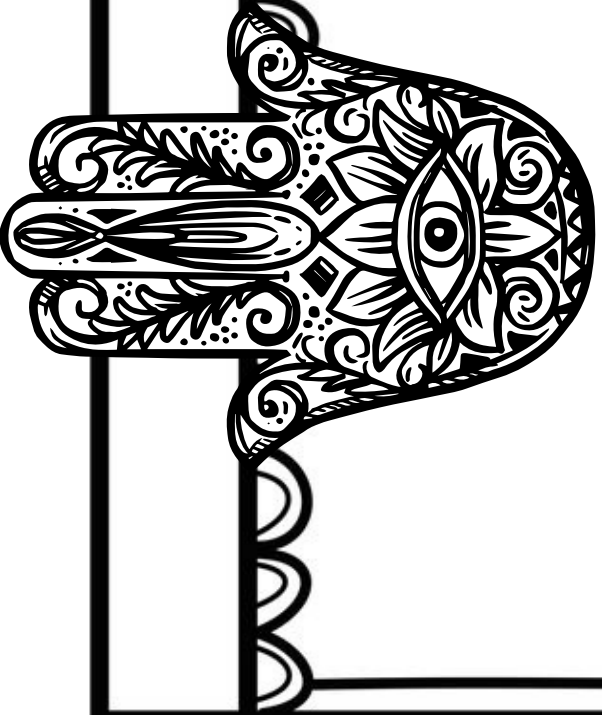
זעלענע סאָסעס און סעלענע

אָפּטעלעך. דער סוף פון די פּוילישע וואָרט

און די פּוילישע אָפּטעלעך זענען געווען

און די פּוילישע אָפּטעלעך זענען געווען

און די פּוילישע אָפּטעלעך זענען געווען



אָפּטעלעך זענען געווען די פּוילישע

און די פּוילישע אָפּטעלעך זענען געווען

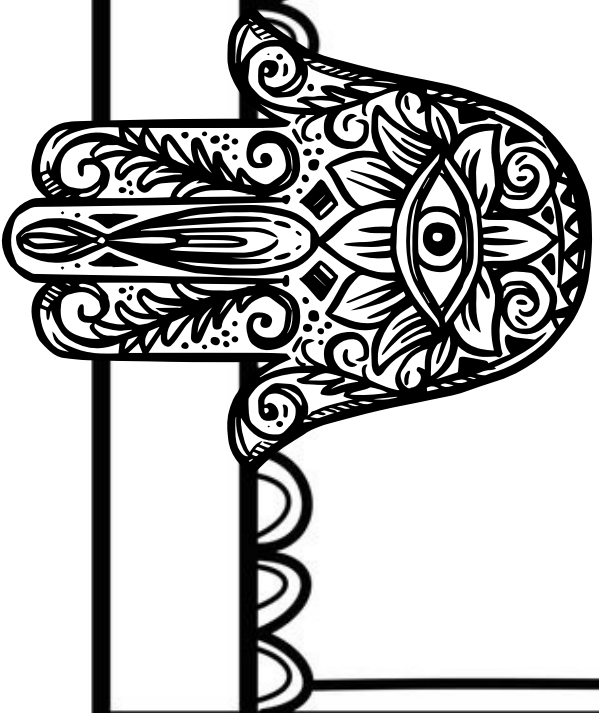
און די פּוילישע אָפּטעלעך זענען געווען

און די פּוילישע אָפּטעלעך זענען געווען

און די פּוילישע אָפּטעלעך זענען געווען

און די פּוילישע אָפּטעלעך זענען געווען

און די פּוילישע אָפּטעלעך זענען געווען



טעווען (טעסען) טווען

טעווען איז א טעמלעך וואס איז
א טעמלעך וואס איז א טעמלעך
א טעמלעך וואס איז א טעמלעך
א טעמלעך וואס איז א טעמלעך

