

Веселі Хануки

Запалювання Ханукії

Свічку помічника (Шамаш) запаліть першою. Після цього скажіть дві молитви (брахот), одну на запалювання свічок і другу на здійснення дива.

Шамаш



Барух Ата Ад-най Елогейну
Мелех гаолам, ашер
кідешану беміцвотав
вецівану легадлік нер шель
Ханука

Благословенний Ти,
Господь, Б-г наш, Цар
Всесвіту, Який освятив нас
Своїми заповідями і наказав
нам запалювати
Ханукальний Світильник

ברוך אתה יי אלהינו מלך העולם
אשר קדשנו במצותיו וצונו
להדליק נר של חנוכה

Амен

Використовуйте Шамаш для запалювання кожної нової свічки починаючи з останньої і до першої зліва направо. ●

Барух Ата Ад-най Елогейну
Мелех гаолам, шегаса нісім
лавотейну баямім гегеім
базман газе

Благословенний Ти,
Господь, Б-г наш, Цар
Всесвіту, Який зробив дива
батькам нашим у ті дні і в
цей час

ברוך אתה יי אלהינו מלך העולם
שעשה נסים לאבותינו בימים
ההם בזמן הזה

Амен



В Ханукальному світильнику свічки ставляться **справа наліво**. Кожного вечора зліва додається одна нова свічка.

Якщо це перша ніч Хануки, промовляється третя молитва (браха) для святкування.

Барух Ата Ад-най Елогейну
Мелех гаолам, Шегехеяну
Векіеману Вегііану Лезман
газе

Благословенний Ти,
Господь, Б-г наш, Цар
Всесвіту, Який дарував нам
життя і підтримав нас, і дав
нам дожити до цього часу

ברוך אתה יי אלהינו מלך העולם
שהחיינו וקימנו והגיענו לזמן הזה

Амен



Веганські латкес

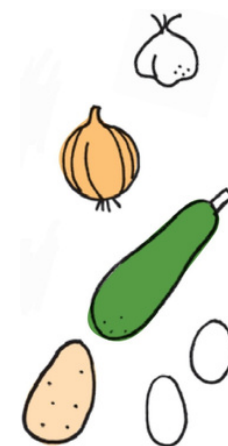
Традиційні картопляні оладки з овочами

Інгредієнти:

1 велика картопля, очищена
1 цукіні, очищений
1½ голівки кольорової капусти
1½ цибулі
1 голівка часника, дрібно поріzana
1½ стакан муки
1 столова ложка порошка для випікання
2 великих яйця
1 чайна ложка солі
1½ чайної ложки перцю
олія для смаження

Інструкція приготування:

1. Натерти на терці картоплю, цукіні, кольорову капусту та цибулю
2. Завернути овочеву суміш в кухонний рушник та відіжати, щоб зайва рідина зтекла
3. У великій мисці змішати овочеву суміш з часником, мукою, порошком для випікання, яйцями, сіллю та перцем
4. Підігріти пательню та додати в неї олію для смаження. Обережно покласти велику столову ложку овочевої суміші в олію
5. Смажити 2 хвилини, потім перевернути на іншу сторону і також смажити 2 хвилини
6. Перекласти кожний латкес з пательні на паперовий рушник
7. Їсти поки теплі





Сувганійот

Ханукальні ласощі, які швидко та просто приготувати

Інгредієнти:

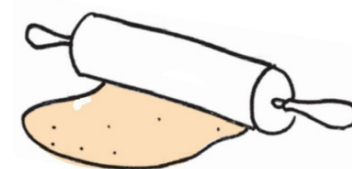
1 пакет готового тіста для піци
1\4 склянки цукру
1 столова ложка кориці

Додаткові ідеї для начинки:

цукрова пудра
какао
желе
розтоплений шоколад

Інструкція приготування:

1. Розкачати тісто товщиною від 1 до 2,5 см
Порізати тісто на круги, використовуючи різець для печива діаметром 2,5 см
2. Розігріти в сотейнику 2,5 см олії на середньому вогні
3. Обережно покласти кругляшки з тіста в олію та смажити 1 хв. з кожної сторони
4. Дістаньте сувганійот з олії та покладіть на паперовий рушник
5. Тепер начинка! Змішайте цукор та корицю в мисці, та поки кругляшки ще теплі, обмакніть їх в суміші. Ви також можете спробувати інші солодкі начинки.
6. Подавайте до столу негайно





Поділись світлом – торбина з цікавинками

Поділіться світлом даруючи цей гарно зібраний подарунок другу, який вужді

Матеріали:

Торбинка з тканини чи велика паперова торба
Листівка
Аркуш картону чи твердого паперу
Матеріали для творчості: олівці, маркери, чорнило, фарби, стікери
Маленькі іграшки
Книжки
Маленький ліхтарик

Інструкція:

1. Задекоруйте торбинку. Покладіть всередину картон чи твердий папір, щоб ваші декорації не пофарбували іншу сторону торбинки. Задекоруйте торбинку фарбами, фломастерами, стікерами.
2. Поки торбинка сохне, зробіть листівку другу
3. Наповніть торбинку книжками, іграми, іграшками, стікерами, олівцями та іншими цікавинками. Покладіть листівку зверху
4. Подаруйте торбинку другу, який захворів чи зробіть багато таких торбинок для дітей з місцевої лікарні, тільки запитай у робітників лікарні, що краще покласти в торбинки, щоб це було корисно.





Печево з вітражним склом

Подивись як переливається світло на склі перед тим, як відкусити

Інгредієнти:

1\2 склянки розтопленого
вершкового масла
3\4 склянки цукру
1 велике яйце
1\2 чайної ложки ванільного екстракту
1,5 склянки муки
1\4 чайної ложки соди
1\2 чайної ложки солі
1\2 склянки подріблених цукерок

Щоб скоротити час, використайте готове тісто та переходьте в інструкції до номеру 3

Інструкція:

1. Змішайте цукор з маслом до пухкості за допомогою міксера. Додайте яйце та ванільний екстракт. В іншій мисці змішайте муку, порошок для випікання та сіль
2. Потрошки додавайте сухі інгредієнти до масла та змішайте обережно щоб вийшло тісто. Загорніть тісто в плівку та покладіть в холодильник як мінімум на годину
3. Підігрійте духовку до 250 градусів. На рівній поверхні розкачайте тісто товщиною 1\2 см
4. Використайте форму для того, щоб порізати тісто. Виріжте маленькі круги в середині кожного печива ножом.

5. Покладіть вирізане тісто на лист для печі з розкатаним на ньому папером для випікання та випікайте 5 хвилин
6. Дістаньте лист з напівготовим печивом з печі та покладіть 1\2 чайної ложки подріблених цукерок в центр кожного печива
7. Випікайте ще 4-5 хвилин, важливо, щоб цукерки розплавилась
8. Остудіть 15 хвилин перед тим як їсти

Веселі Хануки!



