

## אש, אש, מדורה!

ל"ג בעומר הוא ללא ספק חגם של הילדים - יותר שווה מפורים ועדיף אפילו מחנוכה. כי ל"ג בעומר, למרות שלמעשה נמשך רק לילה אחד, הוא חג שמתכוננים אליו שבועות רבים קודם. כבר בחופשת פסח, אפשר לראות את דרדקיני החמודים סוחבים עצים וקורות בנין על עגלות סופר עמוסות כל טוב (כלומר, חומרי בעירה מכל הבא ליד). והערמות עולות וגובהות מידי יום, עד שבל"ג בעומר עצמו, תחרות המדורה הגדולה שוברת שיאים כל שנה מחדש, למורת רוחם של הקבלנים. ומצוות היום - אש, עשן, מרשמלו וחיטיפים - איזו ארוחת חג משתווה לזה??? ואחרי השירים, המשחקים והצ'יזבטים, הכי נפלא זה, שזו הפעם היחידה בשנה שמותר להישאר עם החברים עד הבוקר ולחזור הביתה שחורים ומלוכלכים. באמת חג כייפי, לא?

לכבוד המדורה, יש לנו הפעם נישנוש מדליק, שעושה אור בלב (תרתי משמע...)

## עוגיות לב הזכוכית

### מה צריך?

בצק עוגיות וניל (מתכון באתר "שוגרלה")

כוס סוכר

1/3 כוס מים

1/3 כוס גלוקוזה או סירופ תירס בהיר

צבע מאכל אדום

### מה עושים?

מרדדים את הבצק וקורצים ממנו לבבות. במרכז כל עוגיה קורצים לב קטן (אם אין חותכן לב, אפשר גם לקרוץ עיגולים עם כוס ופקק של בקבוק). אופים עד שהעוגיות מתייבבות ומצננים.

מחממים בסיר קטן מים, סוכר וגלוקוזה. כשהסוכר נמס מוסיפים 2 טיפות צבע אדום. מרתיחים בחום גבוה כעשר דקות (הנוזל צריך לבעבע). מערבבים מידי פעם עד שנוצר סירופ סמיך.

### איך עושים?

כשהעוגיות על נייר אפיה, מוזגים מהסירופ במרכז כל עוגיה עד למילוי. ממתינים 10 דקות עד שהסירופ מתקשה ומשחררים את העוגיות.

שיהיה ל"ג שמח,  
חביבה מור.

