

## הכל אני יכול בחופש הגדול...

החופש הגדול הגיע - והעולם מתחלק לאלה ששמחים שיש להם חודשיים שלמים להתבטל ולהסתלבט (ונקראים בדר"כ: התלמידים) ולאלה שמקטרים על אורך החופש, על בזבז הזמן ועל עצבים מרוטים מניסיונות למצוא תעסוקה למשועממים (ואלו בדר"כ ההורים, אלא אם נתמזל מזלכם להיות מורים...)

אז כאחת ששייכת לקבוצה המקטרת, עלי להתוודות כי כל הטרוניות על החופש הגדול נובעות בעצם מהעובדה הפשוטה - שלנו אין...

מי מאתנו לא היה שמח לחודשיים (ותאמינו לי שהיינו מסתפקים בחודש!) של פסק זמן מהעבודה, מהבוס, מרשימת המטלות ומערמת הניירת במשרד וההתלבטות היחידה המטרידה היא, האם ללכת לבריכה או סתם לשבת עם החבר'ה בפיצה?!

אז עד שיגיע השר הנבחר, שיהיה לו האומץ, במקום לקצר את החופש הגדול, להחיל אותו לכלל העובדים במשק, אפשר "לעשות כאילו" חופש גם אחר הצהריים עם הילדים וקצת לצאת מהשגרה עם פעילויות משותפות ומהנות.

ומה כיף יותר מלהכין ביחד משהו מתוק וגם יצירתי?!

## עוגיות בשני צבעים



### מה צריך?

3 כוסות קמח

1 כוס סוכר

שקית סוכר וניל

200 ג' חמאה או מחמאה רכה

1 ביצה

1 1/2 כפות קקאו

1 כף סוכר

### מה עושים?

מערבבים קמח, סוכר ווניל. חותכים את החמאה לחתיכות ומפזרים על הקמח. מערבלים עד לקבלת גרגירים. מוסיפים ביצה ולשים עד לקבלת בצק אחיד.

מחלקים את הבצק לשניים: חלק אחד שומרים עטוף במקרר ואת השני לשים בקקאו וסוכר עד שנוצר בצק חום. שומרים במקרר.

### איך עושים?

עוגיות שחמט (4 ריבועים) - יוצרים 2 נחשים לבנים ו-2 חומים (או 4 לבנים ו-5 חומים לשחמט 9 ריבועים). מצמידים את הנחשים לסירוגין: לבן ליד חום, וחום מעל לבן. מהדקים היטב את הדפנות כנגד השולחן, ליצירת מלבן ארוך ושומרים במקרר.

עוגיות שבלול - מרדדים עלה בצק לבן ועלה חום ומניחים לבן על חום. מגלגלים את העלים ביחד עד שנוצר גליל ארוך ושומרים במקרר. לאחר כשעתיים חותכים עם סכין ומניחים את הפרוסות בתבנית.

והכי כיף - סתם לקרוץ צורות ולקשט בסוכריות. אופים 15-20 דקות בחום בינוני.



חופש נעים וטעים,  
חביבה מור.