

## מסקפיים ורזים

קיבלנו משימה מבית הספר, להכין תוצר מחומר כלשהו לשיעור מדעים (ואני אומרת "קיבלנו" כי שיעורי הבית כבר מזמן לא מיועדים רק לתלמידים, אלא הפכו לפרוייקטים משפחתיים, או במקרה שלנו לפרוייקט של אמא...). אז הבחירה נפלה על מחזיק עפרונות מקרטון (לא יצירתי במיוחד, אבל זו היתה התוצאה של דחיית הפרוייקט ליום לפני ההגשה...). וכך, התלמיד החרוץ, גזר, צבע, הדביק ועם קצת עזרה מאמא, הצליח להעמיד יצירה מפוארת מקרטון ממוחזר שבהחלט היתה דומה למחזיק עפרונות. בבוקר למחרת, נשלחה אחר כבוד, היצירה הנהדרת לבית הספר. בצהריים שאלתי את הילדון מה אמרה המורה, "לא הגשתי את העבודה" היתה התשובה. "למה?" השתוממתי "עבדת עליה כל כך קשה..." - "כי היו עוד 5 מחזיקי עפרונות מקרטון..." האכזבה היתה כל כך עמוקה שהייתי חייבת להיחלץ לעזרה. "אל תדאג" אמרתי "תסמוך עלי שיהיה בסדר" - עודדתי אותו והבטחתי לו שהיצירה הבאה תהיה הכי מיוחדת והכי מקורית בכיתה. העיקר שהלך לישון עם חיוך. בערב הכנתי עוגות קאפקייקס לכל הילדים - מחר נראה מי יוכל להתמודד מול התוצר הזה...

## קאפקייקס שוקולד



מה צריך?

- 1 1/2 כוסות קמח
- 3/4 כוס סוכר
- 1/3 כוס שוקולית
- שקית אבקת אפיה
- 1 ביצה
- 1/2 כוס שמן
- 1 כוס מים פושרים
- 1 כפית תמצית רום

מה עושים?

מערבבים את כל החומרים היבשים. בקערה נפרדת מערבבים ביצה, שמן, מים ורום. מאחדים את התערובות ומערבבים רק עד שאחיד. יוצקים לגביעי נייר ואופים 15 דקות ב- 150°C.

איך עושים?

לקרם - מקציפים: מיכל שמנת לקצפת, 1/2 כוס חלב, 3 כפות פודינג וניל. מוסיפים 75 ג' שוקולד לבן מומס וכף סוכר וממשיכים להקציף עד שהשוקולד נבלע. (לקרם ורוד: מוסיפים בסוף 3 כפות ריבה אדומה ומשמיטים 1/4 כוס חלב וסוכר). מכניסים את הקרם לשקית זילוף ומזלפים על הקאפקייקס. מקשטים כיד הדמיון...

תשמרו על האופטימיות,  
חביבה מור



המדור באדיבות "שוגרלה"

עוגות ועוגיות מעוצבות

טדנאות מתוקות לילדים ומבוגרים

www.sugarela.com • 052-2895580



מנשימים חלומות מתוקים