



# יקי צון

פרשת בהר-בחוקותי // כ"ה אייר // 7.5.21 // הדלקת נרות: 19:05



קדושת השבת היא קדושה נצחית והתורה הקישה את המקדש לשבת. "את שבתותי תשמורו ואת מקדשי תראו". כשם שהשבת קדושתה עולמית כך המקדש ירושלים וארץ ישראל קדושתם מעולם ולעולם. "ירושלים כולה מקדש".

כמובן שיש הבדלים בין השבת לירושלים. בשבת אנו מפסיקים לעסוק במלאכות ושובתים מענייני החולין. ירושלים היא אכן המרכז הרוחני של האומה אולם היא המקום שבו יושבים כסאות לבית דוד. היא קריית מלך רב. המרכז, הלב והמוח של מלכות ישראל הנצחית. בירושלים מנהל מלך ישראל את ענייני הביטחון, הכלכלה, המדיניות, המשפט והרווחה. ירושלים של מטה וירושלים של מעלה דרים ביחד. קודש וחולין משמשים זה בצד זה.

יש פסוק בפרשת בחוקותי שמתאר את המציאות המרתקת של הקודש העליון בתוך החיים. "ונתתי משכני בתוכם ולא תגעל נפשי אתכם". ה"שם" משרה שכנתו לא על הר מרוחק מנותק ומובדל כי אם בתוך האומה, בתוכם. דוד המלך בשירת תהילים מוסיף נופך אדיר להרמוניה בין החיים והקודש בירושלים. ארמון המלך הוא מרכז אנושי שבדרך כלל שולטים בו המזימות והתככים ברמה האנושית הגבוהה ביותר, שאין ביניהם ליראת אלוקים ולא כלום. בירושלים אפשר וצריך שיהיו ארמונות המלוכה ברמה שונה ובמגמה שונה. "אלוהים בארמנותיה נודע למשגב". בירושלים שורה השכינה, כמובן במקדש. אולם היא נוכחת באופן משמעותי בכל הארמונות. והמלך והשרים היועצים והפקידים בכל עסוקיהם מודעים, יודעים ומודיעים כי שם ה' נקרא עלינו.

"בארמנותיה נודע למשגב".

שבת שלום,

הרב איתמר אורבך

דבר תורה



בריינה הרטמן – רכזת קהילה ותרבות



**ערב יום ירושלים**  
לכבוד שחרורה של ירושלים  
אנו מזמינים את הציבור לערב יום ירושלים.  
**ביום ראשון בערב, אור לכ"ה באייר (9.5)**  
**19:45 - ערבית חגיגית במנרה**  
**20:15 - שירה בציבור עם הנגן צליל בירן בשילוב קטעי קריאה**  
**עלות:**  
**תושבי חשמונאים - 10 ש"ח**  
**תושבי בני מודיעין | חוץ לישוב - 30 ש"ח**  
**חונת הרשמה ותשלום מראש בקישור המצורף עד ליום שישי כ"ה באייר (7.5).**  
**-הטקס יתקיים ע"פ הוראות התו הירוק-**

קישור להרשמה לערב יום ירושלים עד יום שישי, כ"ה אייר, 7.5:

<https://forms.gle/2fpsq1SKHSyPtVLY7>

\*\*\*\*\*



**סדנא לשזירת פרחים**  
נשות חשמונאים - בואו להנות  
לקראת חג השבועות!  
ביום רביעי, א' סיון, 12.5, בלשה 20:15  
עלות: 60 ש"ח למשתתפת  
באלום יפה של כיה"כ רות אודיסיס (אלנוד)  
*\*הכניסה לבלות חני ירוק\**  
יש להירשם (ולשלם) עד יום ראשון  
כ"ה אייר, 9.5, בקישור המצורף.

קישור להרשמה לסדנת שזירת פרחים עד יום א' בבוקר (9.5):

<https://forms.gle/ZZqiA8i9EAMrHQQi7>

תרבות וקהילה



**יולדת יקרה - מצא אב!!!**

ברוך השם חזרת הביתה בידיים מלאות  
זה הזמן שלך לנצח, להתאורר ולהנות מזמן איכות עם הבייבי החדש /ה  
צוות אם לאם גני אודיעין וחשמונאים - כאן בשבילך

**גאח יולדות - סירי לידה**  
באהבה מאמהות הקהילה  
- משלוח של ארוחות חמות ומבושלות במשך שבוע  
מהלידה - כולל שבת  
- סעה של תמיכה וקצרה מאתנדבת מקסימה

**אנחנו אם לאם חוזר לפעילות!**  
הצטרפי אלינו למפגשים וז' שבועיים  
בתוכנית: מעגלי שיח וסדנאות  
בנושאים שמעניינים אותך ואת הבייבי שלך  
להצטרפות ופרטים נוספים  
**מיכל ויזל-חשמונאים 052-4412043**  
**לוטם כהן-גני אודיעין 054-2128387**

**אם לאם בקהילה**  
יזם ושותף במינהל

**חשמונאים**  
ישוב עירוני דתי

**גני מודיעין**  
היחיד המקומי

חשמונאים ישוב עירוני דתי

אם לאם בקהילה יזם ושותף במינהל

אנחנו אם לאם חוזר לפעילות!

הצטרפי אלינו למפגשים וז' שבועיים

בתוכנית: מעגלי שיח וסדנאות

בנושאים שמעניינים אותך ואת הבייבי שלך

להצטרפות ופרטים נוספים

**מיכל ויזל-חשמונאים 052-4412043**

**לוטם כהן-גני אודיעין 054-2128387**

**אם לאם בקהילה**

יזם ושותף במינהל

**חשמונאים**

ישוב עירוני דתי

**גני מודיעין**

היחיד המקומי

חשמונאים ישוב עירוני דתי

אם לאם בקהילה יזם ושותף במינהל

מצפות לראותכן ♡

**בימי שני בבוקר אחת לשבועיים מתקיימים מפגשי יולדות של הישוב (חשמונאים וגני מודיעין)  
יולדות שרוצות להצטרף לקבוצת הווטצאפ של יולדות אם לאם ולהשתתף במפגשים, מוזמנות  
ליצור קשר עם:**

**מיכל ויזל 052-44-120-43 / נעמה חדד 050-711-1278**

מועדון יולדות





*אשרינו שיש לנו נוצר כזה:*

ביום ראשון בערב התקיימה עצרת תפילה, שירה והדלקת נרות משותפת בכיכר רבין לזכר הרוגי האסון במירון ולרפואת הפצועים. את הערב יזמו והובילו בוגרי הנוער שלנו, הערב התחיל בחלום של נער, שחשב איך אפשר שהאסון הכבד לא יעבור על ידינו. בערב השתתפו כ-150 בני נוער ותושבי העיר תל אביב, עוברי אורח שהצטרפו.

“גדולים החולמים חלומות, והופכים חלומות למציאות”, אשרינו.

לצפייה:

<https://www.facebook.com/watch/?v=282780190195512>

נוער





## שיעור נשים

### שיעור נשים:

השבת, פרשת בהר בחוקותי, הרב שמעון בוחניק יעביר שיעור פרשת שבוע לנשים  
 במועדון ותיקים רחוב התמר 13.  
 קריאת תהילים שעה 14.15 / תחילת השיעור שעה 14.30.  
 ובשעה 15.30 הרב ברק כוכבי יעביר שיעור.  
מגיעים רק מחוסנים ומחלימים. בבקשה להגיע עם מסכות.

## מזל-טוב

### מזל טוב!

**לרגל הלידה:** ליוסי ושירה שרייבר לרגל הולדת הנכדה, בת לנתנאל ואסתי שרייבר  
**לרגל בת המצווה:** לרפי ושושנה שולמן לרגל בת המצווה של אביבה  
**לרגל בר המצווה:** לעודד ורחל אשוואל לרגל בר המצווה של הנכד, נתנאל, בנם של ערן ומוריה אליאסי  
**לרגל האירוסין:** לצבי ונעמי גרוסמן לרגל אירוסין בנם אהרון להייד קליימן  
**לרגל הנישואין:** לנפתלי ושירה וקסלר לרגל נישואי הבת תמר לנועם אסולין  
 לשמואל ומיכל עמיחי לרגל נישואי בתם אור לעדיאל לסקר

## תנחומים

### אתכם באבלכם:

**תנחומים:** לשירה צונג אלברז על מות אביה



ותיקים בקהילה: לאה מדעי

**מועדון מופ"ת:** ביום חמישי, 29.5, חברי המועדון יצאו ליום סיורים במוזיאונים של גוש קטיף והמחותרות בירושלים במסגרת "יום המוזיאונים הבינלאומי". היה טיול מוצלח מאוד! יישר כוח לברוריה בן נעים על הארגון, לדבורה כלפה על העזרה ולניסים תפילין שהתנדב להצטרף כמלווה נשק!

**וממשיכים לטייל וליהנות....**

ביום שלישי 4.5 יצאה קבוצת ותיקי חשמונאים לטיול חופים ולסיום נהנו מארוחת ערב.

ההיענות לטיול הייתה מעבר למצופה!

ביום ה', 6.5, נפתח מועדון חברתי לגברים לחשמונאים וגני מודיעין במועדון ותיקים בתמיכת מחלקת הרווחה של מטה בנימין. נכחו בפתיחה כ-22 גברים משני הישובים, נציגים ממח' הרווחה ומהישובים.

ביום א', 9.5, ותיקי הישוב יוצאים לנופשון בקבוץ לביא

ותיקים בקהילה



טיול חופים!



פתיחת מועדון חברתי לאקרית

## מצורף ירושלמי

מצרכים: f-2 מנות:

1 כפית מחוקה פפריקה מתוקה	2 בצלים
1/4 כפית כורכום	5 שיני שום
קורט מלח	6 כפות שמן
1 כפית מחוקה פלפל שחור גרוס	300 גרם חזה עוף, חתוך לקוביות
1 כף עמבה	150 גרם לבבות עוף, חצויים לשניים
2-3 גבעולי בצל ירוק	200 גרם כבדי עוף מוכשרים, חתוך לרבעים
להגשה: 3-4 כפות (או כמה שאוהבים)	150 גרם טחולי עוף נקיים
טחינה, 1 עגבניה, פתות	1 כפית כמון

**אופן ההכנה:** קוצצים את הבצלים והשום, ומטגנים עד להזהבה מלאה (מומלץ להוסיף את השום לקראת הסוף כדי שלא יישרף). מניחים בצד

מחממים את שמן הזית במחבת, ומטגנים את הבשר (לפי הסדר הבא): חזה עוף, לבבות, כבדים וטחול

מתבלים עם כמון, פפריקה, כורכום, מלח ופלפל שחור. מזלפים עוד קצת שמן זית. מוסיפים את הבצל והשום המטוגנים ואת העמבה. קוצצים את הבצל הירוק, ומוסיפים למחבת החמה

מרכיבים את המנה: מסדרים את הטחינה בצלחת, מניחים מעל את המעורב הירושלמי, חותכים את העגבניה ומפזרים את ליבתה מעל ומזלפים מעט שמן זית. מגישים לצד פיתות.

