

יציאתנו

דבר תורה



כאשר בקש יעקב אבינו לגלות הקץ לבנינו נסתלקה ממנו השכינה. חשש יעקב שמא פסול יש במטתו. כאברהם שיצא ממנו ישמעאל. כיצחק שיצא ממנו עשיו.

פתחו בני ישראל ואמרו. שמע ישראל אבינו כשם שה' הוא אחד בלבבך כך ה' הוא אחד בלבבנו. שבח ישראל הזקן את ה' ואמר ברוך שם כבוד מלכותו לעולם ועד. ישראל אבינו ומשפחתו ירדו למצרים. הם הוזמנו על ידי יוסף שרצה לדאוג למשפחתו בשנות הרעב. להזמנה הצטרף מלך מצרים פרעה. והפליא בפנייתו: ארץ מצרים - שלכם היא. בואו, בואו. אל תהססו. ובבואם של בני ישראל הם מקבלים את ארץ גושן שמתאימה להם ועל פי בחירתם. איזו קבלת פנים מרשימה. הם מתרבים ונאחזים במצרים. אכן יש סיבה לסילוק השכינה.

בני ישראל החלו לראות במצרים את ביתם השני ואולי הראשון. יעקב חש בצרה ומנסה לזהות אותה. ומעלה הרהורים נוגים ועצובים שמא מי מבניו ואולי כולם אינם ראויים. ומתוך האפלה והחשכה הגלותית, בוקעת הקריאה המייחדת את אמונת ישראל. "אתה אחד ושםך אחד ומי כעמך ישראל גוי אחד" אך ורק בארצו. ומצווה האבא הגדול אל נא תקברוני במצרים, ושכבתי עם אבותי.

ועולים השבטים ובראשם יוסף לקבור את יעקב במערת המכפלה. ויוסף השולט במצרים מצווה אף הוא, "פקוד יפקוד אלוהים אתכם והעליתם את עצמותי מזה אתכם". יעקב ויוסף ציידו את בניהם וצאצאיהם בחיסון ממחלת הגלות, אמונה וצפיה לגאולה וישועה.

השבוע ניפטרה אהובה מייזלס זכרונה לברכה. תנחומים לבתה טובה וייס ולכל בני המשפחה מן השמים תנחמו בבניין ירושלים. מיוחדת היתה אהובה. בגיל צעיר התגישה לשורות לוחמי חירות ישראל. אשר חלמו ולחמו לגרוש השלטון הזר מארצנו ולתקומת מלכות ישראל. בזכות ההקרבה המסירות והמכות שהנחיתו לוחמי המחתרות על השלטון הזר, עזבו האנגלים את ארצנו ונסללה הדרך להקמת מדינת ישראל. אהובה נישאה ליעקב מייזלס ושניהם עסקו בבניין ביתם ובחינוך ילדי ישראל. היו מחלוצי הישוב חשמונאים ובנויו. וזכו שבתה ונכדתה ומשפחותיהם בנו את מעונם ביישובנו.

בשנים האחרונות חלתה אהובה. טובה שתבדל לחיים טובים וארוכים טיפלה ודאגה לאמא במסירות מעוררת הערכה ודאגה לה ולכבודה ברגעיה הקשים. אנו מלאי כבוד לזכרה של אהובה הגיבורה. מעודדים ומנחמים את המשפחה החשובה.

חשמונאים

ישוב עירוני דתי

יציאת

פרשת ויחי // ט"ז טבת // 31.12.20 // הדלקת נרות: 16:28

ותיקים וילדי



מתחברים מלב אל לב ותיקים וותיקות בני 55+

עמותת הותיקים והשרות לאזרח הותיק ומשפחתו, מזמינים אתכם להתנדב בתקופה מאתגרת זו למען האוכלוסייה המבוגרת בקהילה

בימים אלה שהמגע הישיר עם האוכלוסייה המבוגרת הצטמצם אנו מציעים לבעלי יכולת ונגישות דיגיטלית להתנדב למען תמיכה ויעוץ לאוכלוסיית הגיל השלישי בטלפון ובאמצעים דיגיטליים.

כמתנדבים תוכשרו לתפקיד במסגרת קורסים מותאמים בתחום הגרנטולוגיה (מדעי הזקנה)

ההכשרות יתקיימו באמצעים דיגיטליים וטכנולוגיים.

לפרטים נוספים התקשרו ללאה מדעי 052-3260970

להרשמה - לחץ כאן

בטריפו צדק היוק אלאפי פותחנביקי!

השבוע נערכה פגישה עם טלי מקהילה תומכת. היא הביאה בפנינו את זכויות ניצולי שואה וכן זכויות גמלאים דרך פרויקט של 'קהילה תומכת'. אם אתם מכירים אנשים בישוב שזקוקים לכך ניצולי שואה מצטרפים בעלות של 20 ₪ וגמלאים 135 ₪ מצרפת פרוסום וטלפון

דור הזהב

קהילה תומכת ותיקי בנימין צבית אל (נשאים בקהילה)



טלי יצחק | 0505568800 | tavatikim@gmail.com

סל שרותים קבוע:

אם קהילה קשר אישי וקבוע ייעוץ בנושא זכויות סיוע במסגרת ביעות מימוןיות ובאירועי חירום. שירות חוקים בבית שירות חוקים קלים או סיוע במציאת איש מקצוע לחינוך אחרים.

שירותים נוספים לבחירה (ניתן לבחור 2 שירותים מתוך הרשימה)

- שירותי רפואה: לחץ פיזיקה - חיסור רפואי (השתלמות נגיפת של 30 ₪ בחודש אמבולנס רפואי הביתה).
- פדיון או מיקור: חינם 3 פעמים בשנה (כל ארבעה חודשים).
- מספרות: חינם 4 פעמים בשנה (כל רבעון).
- סיוע: 6 סיוע בשנה בעלות חסוכסדת של 90 ₪ לסיר לאדם.
- הדרכת ועזרה: חינם בשימוש באמצעי תקשורת טכנולוגיים כגון מחשב, טלפון חכם.
- משלוח תרופות: משלוח חינם מבית המרקחת לבית המיו איתך לחודש.
- מני להכלל התרבות במעלה אדום: 150 ₪ ל 6 הצעות ומופעים בשנה.

תכנית "דור הזהב"

מזיעה סל שירותים לתושבים מבוגרים החיים בביתם. כמעטפת תומכת ורשת ביטחון. תכנית מסודרת ומתפתחת את המשיכות החיים והנעימים בבית ובסביבה המוכרת. את הביטחון האישי והעצמאות. את איכות החיים. את המעטפת הכרחית ואת השיבות המעמיקה לקהילה. לטובת המבוגרים ולטובת הקהילה.

השירות כרוך בתשלום: הגרחה ייתנו יעוץ מברון הכנסה. כפופין לאישור משרד הרווחה. נציולי שואה זכאים ל90% הנחה

חשמונאים

ישוב עירוני דתי

יציאת

פרשת ויחי // ט"ז טבת // 31.12.20 // הדלקת נרות: 16:28

מה שקורא בספרייה היישובית

ציטוט מספר

"ראשית, אל תניחו לאיש לשלוט בגופכם או בנפשכם. הישמרו במיוחד והקפידו על עצמאות המחשבה שלכם. אדם יכול להיות חופשי ובכל זאת להיות כבול יותר מכל עבד. האזינו לבני אדם, אך אל תעניקו להם את לבבכם. הפגינו כבוד בפני אנשים בעלי סמכות, אבל אל תצייתו להם בעיוורון. שפטו דברים בהגיון ובתבונה, אבל אל תעירו הערות. אל תתייחסו לאיש כאילו הוא חשוב מכם, ולא משנה מה הדרגה שלו ומה מעמדו בחיים.

התנהגו בהגינות כלפי כולם, כי אם לא תעשו זאת, ינסו לנקום בכם. שמרו על כספכם. דבקו באמונותיכם, ואחרים יאזינו לכם." הוא המשיך בקצב איטי יותר.

"ובענייני הלב... העצה היחידה שאני יכול להעניק לכם היא להיות ישרים. זה הכלי החזק ביותר שיש ברשותכם לפתוח לב נעול או לזכות בסליחה. זה כל מה שיש לי לומר" (מתוך: 'אראגון' | כריסטופר פאוליני).



שימו לב לשינוי בשעות הפתיחה :

יום שני 17:30 - 20:30

יום שלישי 16:00 - 19:00

יום רביעי 13:00 - 16:00

יום חמישי 18:00 - 21:00

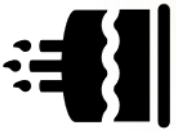
יום שישי - סגור

החלפת ספרים עד 10 דקות לפני שעת הסגירה
ספרים להחזרה - יש להביא בשקית סגורה ובצירוף שם ותאריך החזרה, ולהניח בארגז המיועד לכך.



יציאת

מצל טוב



לרגל הלידות:

➤ ללני ובברלי גרינבלום לרגל הולדת הנכד. בן לידידיה ואלישע פורת.

לרגל האירוסין:

❖ לאילן וחנה קורן ולשמואל וברנדה לאער לרגל אירוסיהם ויהודה.



אתכם באבלכם

ועד היישוב, המזכירות והתושבים שולחים תגומים

- לטובה וייס על פטירת אמה, אהובה מייזלס, תשובת ותיקה של היישוב.
- לטרי הירש על פטירת אביה

פרטי השבעה מפורסמים ע"י המשפחות

רציתי לפרגן צווקא לך....

לפרסום מכתבי פרגון ותודה יש לשלוח מייל לכתובת vaad_bryna@012.net.il

רוצה לפרגן למנהלת החשבונות היישובית רותי בן שושן
רותי במהותה אשת שרות נעימה,
פנייה טובות לנתינת שרות באדיבות ובשקט האופייני לה.
שעות הקבלה לתושב מוקפדות על-ידיה
והיענותה לצלצולי הטלפון מהירה.
הבטיחה לבדוק לטענתך ומיד משיבה.
רותי היא השראה לעובד ציבור
הנותן שרות לאזרח.
ישר כח,
מירי חורי - חשמונאים

פניית שלום.
מפרגנת לאחרים ומגיע גם לך,
על ראיית הטוב בכל אחד ואחת,
על ההקשבה, ההבנה, הרצון לקדם ולשנות,
לעודד ולהמריץ בעשייה.
אומרת ומבצעת.
מוקירים ומעריכים.
חני ושמעון.
ישר כוחך.

מתא



מצרכים לתבשיל חומוס ובשר קל וטעים

- 3 כוסות חומוס מושרה במים לילה שלם
- נתח בשר מספר 8 חתוך לקוביות גדולות
- כמה עלי דפנה
- כמה גרגירי פלפל אנגלי (לא חובה)
- בצל גדול
- מעט שמן
- 2 כפות רסק עגבניות
- 3 שיני שום כתושות
- 4 שיני שום שלמות

תבלינים:

- פפריקה חריפה
- פפריקה מתוקה
- כמון
- כורכום
- אבקת מרק עוף
- מלח
- פלפל
- מעט צ'ילי חריף גרוס למי שאוהב פיקנטי

הוראות הכנה:

1. את החומוס נסן מנוזלים ונבשל בסיר גדול עם המום מים עד לריכוך, נשים לב לא לרכך את גרגירי החומוס יותר מידי ולשמור על צורתם.
2. את הבשר נכניס לסיר ונכסה במים רותחים, נוסיף עלי דפנה, פלפל אנגלי ובצל אחד גדול שלם. נבשל במשך 3 וחצי שעות, עד לריכוך הבשר. כאשר הבשר מוכן נסן מנוזלים (נשמור את מי הבישול).
3. בינתיים החומוס התבשל, נסן אותו מנוזלים ונניח בצד עד שהבשר יתבשל.
4. בסיר רחב נחמם מעט שמן, נוסיף רסק עגבניות ושום כתוש ונערבב.
5. נוסיף לסיר את החומוס המבושל ונניח 4 שיני שום שלמות.
6. נוסיף גם את הבשר מי הבישול ונביא לרתיחה.
7. נוסיף לסיר את התבלינים, ננמיך להבה ונבשל כ-20 דקות.
8. נטעם, נתקן תיבול ונכבה את האש.

