



וולפסון. זה בית.
המרכז הרפואי האוניברסיטאי ע"ש אדית וולפסון

הרגעים הקטנים של המשפחה היום
הם הזיכרונות הגדולים
והטובים של העתיד

אנו רוצים להמליץ לכם. על
פעילויות משפחתיות משותפות
לרגעים מאושרים יחדיו



המלצות לערב סרט משפחתי

צעצוע של סיפור
לשבור את הקרח
מי הפליל את רוג'ר ראביט
טרולים
מבול של צרות
על כלבים וגנבים
מליפיסנט
צ'רלי בממלכת השוקולד
עידן הקרח
הדרקון הראשון שלי
שרק
הקרודים
דרדסים
גנוב על המיניונים / הירח
פלונטר
משפחת סופר על
ג'ומנג'י
הקול בראש

הנסיכה הקסומה
גברת דאוטפייר
אנני
מכושפת
מלך האריות
ביג
הסיפור שלא נגמר
היפה והחיה
מרי פופינס / צלילי המוזיקה
אי.טי חבר מכוכב אחר
למעלה (UP)
מוצאים את נמו
ספר הג'ונגל
זוטרופוליס
ריו
קונג פו פנדה
לשחרר את ווילי
בייב
הקוסם מארץ עוץ





וולפסון. זה בית.

המרכז הרפואי האוניברסיטאי ע"ש ארתור וולפסון

פנקייקים

אופן הכנה:

בקערה גדולה טורפים את הביצים עם מזלג או מטרפה ידנית.

מוסיפים חלב, סוכר, חמאה מומסת ווניל וטורפים היטב.

מוסיפים קמח ואבקת אפייה ומערבבים עם עד שהקמח נטמע בתערובת.

זה בסדר אם יש גושי קמח קטנטנים,

ממש חשוב לא לערבב יותר מדי אחרת הפנקייקים יצאו קשים.

מחממים מחבת ומשמנים בעזרת מעט חמאה או תרסיס שמן ויוצקים 2 כפות

מהבלילה.

מטגנים במשך 2-3 דקות מצד אחד עד שהוא מזהיב והופכים לצד השני לדקה נוספת.

מוציאים וחוזרים על הפעולה עם שאר הבלילה.

מגישים עם מייפל או סירופ שוקולד.



מצרכים:

2 ביצים

2 כפות סוכר

1 כוס חלב

50 גרם חמאה מומסת

1 כפית תמצית וניל איכותית

1.5 כוסות קמח לבן רגיל

1.5 שקיות אבקת אפייה



וולפסון. זה בית.

המרכז הרפואי האוניברסיטאי ע"ש אדית וולפסון

שוקו חם עם מרשמלו

אופן הכנה :

בסיר קטן מוסיפים את החלב, הקקאו והסוכר ומביאים לרתיחה, מכבים את האש.

מוסיפים את קוביות השוקולד ומערבבים בעדינות עד להמסה.

יוצקים את השוקו ל- 2 כוסות ומקשטים במרשמלו.

מצרכים :

2 כוסות חלב

2 כפות קקאו

4 כפיות סוכר

4 קוביות שוקולד

4 כריות מרשמלו, חצויות





וולפסון. זה בית.

המרכז הרפואי האוניברסיטאי ע"ש אדית וולפסון

עוגת שוקולד חמה במיקרוגל

אופן הכנה:

משמנים קלות את הכוסות עם תרסיס השמן.

בקערה טורפים ביצה, שמן וממרח השוקולד.

מוסיפים פנימה קמח תופח וטורפים לאיחוד.

מחלקים את הבלילה בין 2 הכוסות. התערובת אמורה להגיע לאמצע הכוס

בערך. מטביעים 2 קוביות שוקולד בכל כוס.

מחממים דקה וחצי במיקרוגל, לתפיחה והתייצבות ומגישים.

מצרכים:

1 ביצה

2 כפות שמן

½ כוס ממרח שוקולד

¼ כוס קמח תופח

4 קוביות שוקולד חלב





פיצה

אופן הכנת הבצק:

שופכים את כל החומרים לקערת מיקסר עם וו לישה ולשים במהירות בינונית למשך 10 דקות.
מכסים את הבצק בניילון נצמד או במגבת לחה ומניחים בצד לתפיחה עד להכפלת הנפח.
מחלקים את הבצק ל-4 כדורים שווים. חשוב לא להתעסק יותר מדי עם הכדורים, כדי לא להוציא את האוויר מהבצק. משמנים את הכדורים במעט שמן זית למניעת התייבשות, ומניחים על משטח מקומח היטב לתפיחה של 20 דקות.

אופן הכנת הרוטב:

להרתיח סיר עם מים, לסמן איקס על כל עגבנייה להוסיף למים ולבשל כ 3 דקות. לסנן לקרר ולקלף.
לפרוס שום, לחמם מחבת עם 3 כפות שמן ולהוסיף את השום ולטגן כדקה, לחתוך את העגבניות גס להוסיף לשום ולטגן כשתי דקות.
להוסיף את שאר המצרכים ולבשל כ 7 – 8 דקות על אש נמוכה בינונית, לבדוק טעמים.
להעביר למעבד מזון לטחון גס בפולסים קצרים, לבדוק טעמים.

מצרכים לבצק:

1 ק"ג קמח לבן
1 קובייה או 50 גרם שמרים טריים
2 2/3 כוסות (650 מ"ל) מים פושרים
2 כפות סוכר לבן
1 כף מלח דק
1/3 כוס שמן זית

מצרכים לרוטב:

4 עגבניות בגודל בינוני
שן שום
כף רסק עגבניות
כף קטשופ
כף בזיליקום קצוץ
חצי כוס מים
כפית סוכר
פלפל שחור גרוס
מלח
1/3 כוס שמן זית



וולפסון. זה בית.

המרכז הרפואי האוניברסיטאי ע"ש אדית וולפסון

הרכבת הפיצה:

מחממים תנור למקסימום (240 מעלות לפחות, כמה שהתנור שלכם מאפשר)

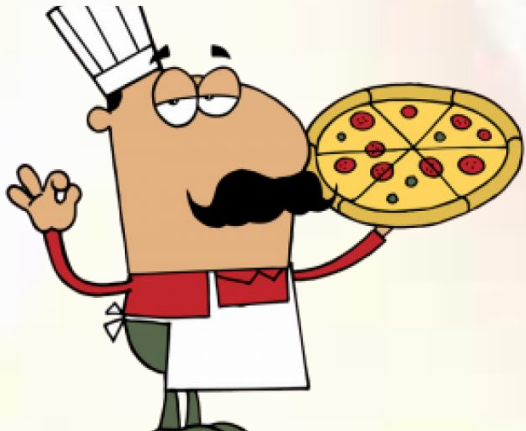
מרדדים את הבצק ישירות על נייר אפייה מקומח בנדיבות למלבן דק (1/2 ס"מ) בגודל תבנית התנור.

מעבירים את הבצק המרודד ביחד עם הנייר לתבנית.

מורחים שכבה דקה ואחידה של רוטב עגבניות, מסדרים מעל את התוספות לפי הטעם.

ללא תפיחה נוספת אופים מיד, בחום מקסימלי למשך 12-15 דקות או עד שהבצק שחום מלמטה והגבינה

מבעבעת.



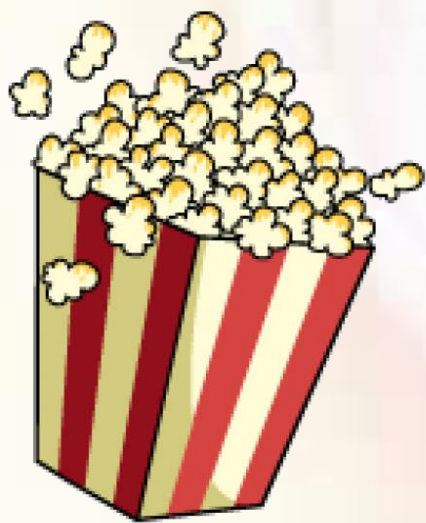


וולפסון. זה בית.

המרכז הרפואי האוניברסיטאי ע"ש אדית וולפסון

חידון זהה את שם

הסרט





וולפסון. זה בית.

המרכז הרפואי האונברסיטאי ע"ש אדית וולפסון



.3



.1



.4



.2



וולפסון. זה בית.

המרכז הלימודי האוניברסיטאי ע"ש אדית וולפסון





וולפסון. זה בית.

המרכז הרומאי האוניברסיטאי ע"ש אדית וולפסון



.11



.9



.12

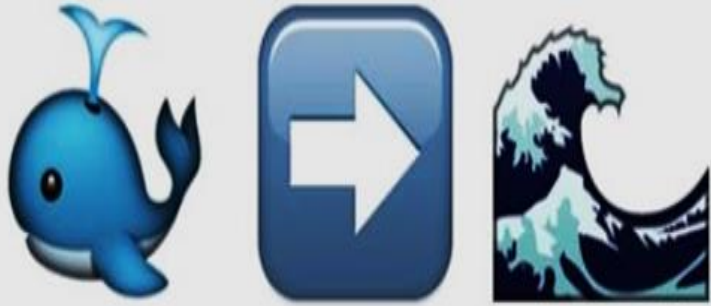


.10



וולפסון. זה בית.

המרכז הרפואי האוניברסיטאי ע"ש אדית וולפסון



.15



.13



.16



.14



וולפסון. זה בית.

המרכז הרפואי האוניברסיטאי ע"ש אדית וולפסון

פתרון חידון זהה את שם הסרט

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| 13. אלאדין | 1. שכחו אותי בבית |
| 14. חיי פאי | 2. טיטאניק |
| 15. לשחרר את ווילי | 3. היפה והחיה |
| 16. קונג פו פנדה | 4. מדגסקר |
| | 5. גברים בשחור |
| | 6. רוח רפאים - Ghost |
| | 7. לאכול, להתפלל, לאהוב |
| | 8. בחזרה לעתיד |
| | 9. אליס בארץ הפלאות |
| | 10. מועדון קרב |
| | 11. הקול בראש |
| | 12. חומות של תקווה |



וולפסון. זה בית.

המרכז הרפואי האוניברסיטאי ע"ש אדית וולפסון

מחויבות

שלום

פתיחות

חיבה

הדדיות

כל אלה מרכיבים את המשפחה שלנו

תודה לך שאתה חלק ממשפחת וולפסון!

יום משפחה שמח!