



# שולחן חג

מגוון רחב של מתכונים לסלטים, מנות ראשונות,  
מרקים, מנות עיקריות, תוספות וקינוחים  
מתוקים שיסדרו לכם חג פסח כשר וטעים  
לפי מנהגי והידורי חב"ד  
המתכונים באדיבות רחל בולטון

# תוצרת בית

דברים בסיסיים שכל אחד יכול להכין בבית - בקלות ובמהירות.

## שמאלץ

### מרכיבים:

שומן עוף

### אופן ההכנה:

1. מבשלים את שומן העוף על אש נמוכה במשך 30 דקות.
2. מסירים מהאש ומקררים. מאחסנים בכלי זכוכית אטום.

## מיונז

### מרכיבים:

1 כוס שמן זית

1 ביצה גדולה במיוחד

1 כף מיץ לימון (מכחצי לימון)

1/2 כפית מלח

### אופן ההכנה:

1. בצנצנת זכוכית בנפח 500 מ"ל, מניחים את כל המרכיבים. נותנים להם לנוח יחד כמה שניות עד שהביצה צונחת לתחתית הצנצנת.
2. מכניסים לצנצנת מוט בלנדר - עד הסוף - ומפעילים על מהירות גבוהה במשך 20-30 שניות, עד שתחתית הצנצנת מלבינה לגמרי. לאט, מרימים את הבלנדר ומלבינים את שאר תכולת הצנצנת. ממשיכים את פעולת הבלנדר עד שהמיונז מסמיך כראוי. טועמים, ומוסיפים עוד מלח או מיץ לימון, אם צריך. שומרים בצנצנת אטומה במקרר.

## סוכר נוזלי (מי סוכר)

### מרכיבים:

1 ק"ג סוכר

1 ליטר מים

### אופן ההכנה:

1. בסיר גדול, מרתיחים את המים, ומוסיפים את הסוכר לתוכם בהדרגה, תוך ערבוב. מבשלים יחד עם המים והסוכר על אש בינונית-נמוכה, עד שהסוכר מותך ונוצר סירופ. מסננים עם בד ומאחסנים בכלי אטום בטמפרטורת החדר.
2. מסננים עם בד ומאחסנים בכלי אטום בטמפרטורת החדר.

## מרגרינה

### מרכיבים:

2 כוסות אגוזי מלך

2 כפות שמן זית (לא חובה)

### אופן ההכנה:

1. במעבד מזון, טוחנים את האגוזים והשמן עד לקבלת מרקם משחתי סמיך.
2. מאחסנים בכלי אטום בטמפרטורת החדר.



# סלטים

סלטים חיים ומבושלים שטעים להגיש לצד המנה הראשונה או העיקרית

## אופן ההכנה:

1. קוצצים דק דק את הסלרי, הגזר והבצל ומעבירים לקערת הגשה.
2. מוסיפים את המיונז, סוחטים פנימה לימון לפי הטעם ומתבלים במלח. מערבבים היטב ומגישים.

## סלט סלרי וגזר

### מרכיבים:

- 2 שורשי סלרי
- 3-4 גזרים
- 1 בצל גדול
- 2-3 כפות מיונז
- לימון סחוט לפי הטעם
- מלח



## סלט חצילים וקישואים

### מרכיבים:

3 חצילים גדולים

מלח גס

שמן זית לטיגון עמוק

2 בצלים גדולים

8 קישואים (לא חובה)

8-6 עגבניות

10 שיני שום, קצוצות\*

1 לימון סחוט

1 כף מי סוכר / שתי קוביות סוכר

מלח

### אופן ההכנה:

1. מקלפים את החצילים וחותרים לקוביות בגודל חצי אצבע. מפזרים מלח גס ומניחים בשמש ל-25 דקות, להוצאת המרירות. שוטפים וסופגים במגבת נייר.
2. מחממים שמן זית לטיגון עמוק, ומטגנים את החצילים עד להשחמה. מסננים ומוציאים לצלחת מרופדת בנייר סופג.
3. קוצצים את הבצל ומטגנים אותו במחבת עם מעט שמן.
4. מוסיפים את החצילים למחבת, מגביהים את האש ומוסיפים את הקישואים קצוצים לקוביות בינונית. מטגנים יחד במשך 4 דקות.
5. מערבבים בעדינות שלא למעוך את

הירקות, ומוסיפים את העגבניות, חתוכות לקוביות, ואת השום, קצוץ. מטגנים 4-5 דקות נוספות ומתבלים בלימון, סוכר ומעט מלח, טועמים, משפרים תיבול אם צריך, ומסירים מהאש.

## סלט עגבניות ובצל סגול

### מרכיבים:

4-3 עגבניות קשות

1 בצל סגול

קורט מלח

2 שיני שום, כתושות\*

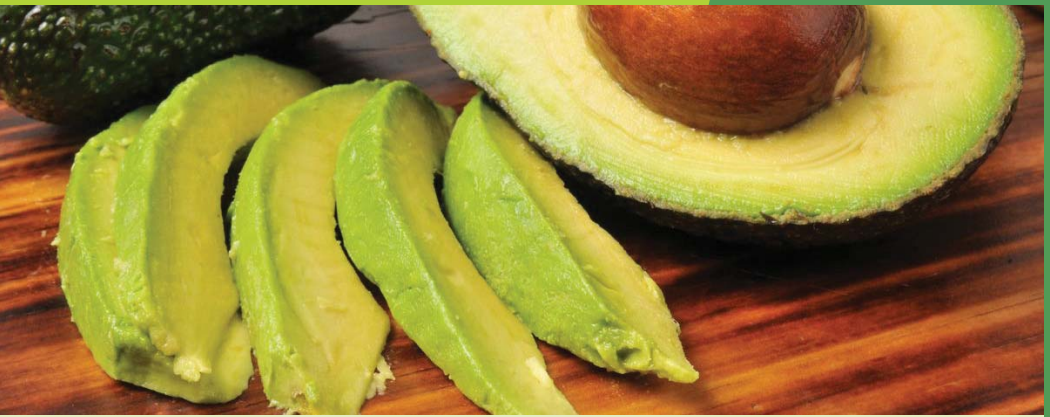
1/3 כוס שמן זית

1/2 לימון סחוט

### אופן ההכנה:

1. פורסים את העגבניות לרוחב לעיגולים שלמים, ומסדרים אותן במגש ארוך כמו דומינו נופל או על צלחת עגולה במעגל.
2. קוצצים הבצל הסגול לקוביות ומפזרים על העגבניות.
3. מערבבים בכוס את השמן ושאר המרכיבים, ויוצקים על העגבניות.

(\* שימוש בשום בפסח: יש הנמנעים מאכילת שום בפסח ויש האוכלים שום טרי. ועל כל אחד לנהוג כמנהג משפחתו.)



**אופן ההכנה:** סמוך להגשה, מערבבים הכל יחד בקערה נאה.

## סלט קישואים מתקתק

### מרכיבים:

- 8-6 קישואים
- 3-2 בצלים / 1 כוס בצל מטוגן
- קורת מלח
- 4-3 ביצים, טרופות
- 3 כפות שמן זית

### אופן ההכנה:

1. קוצצים את הבצל לקוביות ומטגנים קלות בשמן זית.
2. מגרדים את הקישואים במגרדת דקה, מוסיפים מעט מלח, ומעבירים לסיר. מאדים קלות וכשהקישואים מתחילים להתרכך, שופכים את הנוזלים.
3. יוצקים את הביצים על הקישואים ומערבבים. מתבלים בעוד קצת מלח ומסירים מהאש.

## סלט אבוקדו וקיווי

### מרכיבים:

- 3 אבוקדו בינוניים
- 3 קיווי בינוניים
- 1/2 כוס אגוזי מלך שלמים
- 2 תפוזים סחוטים
- מלח

### אופן ההכנה:

1. חוצים את האבוקדו לאורך ופורסים לפרוסות בעובי בינוני, ומסדרים במגש.
2. פורסים את הקיווי לחצאי טבעות, ומסדרים לצד האבוקדו.
3. יוצקים את מיץ התפוזים על הכל, מתבלים במלח ומפזרים מעל את אגוזי המלך. מגישים מיד.

## סלט פירות ואגוזים

### מרכיבים:

- 3 תפוחים ירוקים, מקולפים ומגורדים גס
- 1/2 כוס אגוזי מלך קצוצים גס
- 1/3 כוס מיונז
- 3/4 כוס קוביות פלחי תפוז

# מנות ראשונות ותוספות

המנות שהופכות את סעודות החג למרשימות באמת

2. מנקים את מעבד המזון וטוחנים יחד את הבצל עם הביצים והמלח, עד לקבלת בלילה מוקצפת.
3. מחממים את התנור ל-200 מעלות, יוצקים את השמן לתבנית גדולה עם שוליים גבוהים, ומכניסים לתנור לחימום.
4. מסננים היטב את תפוחי האדמה וסוחטים את הנוזלים במגבת נקייה.
5. בקערה גדולה, מערבבים היטב את תפוחי האדמה עם הבלילה ומחצית מכמות השמן החם, ויוצקים הכל מיד לתבנית.
6. אופים במשך שעה עד להשחמה יפה.

## אטריות למרק

**מרכיבים:**

- 3 ביצים
- 1/2 כוס מים
- קורט מלח
- שמן לטיגון

**אופן ההכנה:** טורפים את הביצים עם המלח והמים, ומטגנים במחבת גדולה, כמו חביתה. לאחר שהיא מוכנה, חותכים לרצועות דקות ומוסיפים למרק המוכן.

## כבד צמחי

**מרכיבים:**

- 6 ביצים קשות
- 1 כוס אגוזי מלך
- 1 בצל גדול
- מלח

**אופן ההכנה:**

1. קוצצים את הבצל ומטגנים עד להשחמה.
2. במעבד מזון, טוחנים את הביצים, האגוזים והבצל עם מעט מלח, עד לקבלת עיסה דביקה.

## קוגל קלאסי

**מרכיבים:**

- 20 תפוחי אדמה בינוניים
- 1 בצל גדול
- 7 ביצים
- 1/2 כפות מלח
- 1/3 כוס שמן

**אופן ההכנה:**

1. מקלפים וחותרים את תפוחי האדמה לרבעים. טוחנים אותם דק במעבד מזון, מעבירים לקערה גדולה ומכסים במים.

## תפוחי אדמה ובצל בתנור

### מרכיבים:

- 5 תפוחי אדמה\*
- 1 בצל בינוני
- 1/3 כוס שמן זית
- 1/2 כוס מים
- מלח

### אופן ההכנה:

1. מקלפים ופורסים את הבצל ותפוחי האדמה לפרוסות עגולות, ומרפדים בהם תבנית אפייה גדולה. יוצקים על הכל שמן זית ומתבלים במלח.
2. מוסיפים לתבנית את המים ואופים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות במשך שעה, עד להשחמה.

\*ניתן להחליף 2 תפוחי אדמה בבטטות.

## כופתאות תפוחי אדמה

### מרכיבים:

- 4 תפוחי אדמה גדולים
- 1/4 כוס שמן
- 4-6 ביצים
- 1/2 כף מלח

### אופן ההכנה:

1. מקלפים ומבשלים את תפוחי האדמה בסיר מלא מים עד שניתן לנעוץ בהם מזלג בקלות. מסננים את המים ומועכים לפירה.
2. מוסיפים לפירה את השמן, הביצים

והמלח, ומערבבים היטב לעיסה אחידה.

3. בידיים רטובות, יוצרים כדורים מהעיסה ומורידים אותם בזהירות לסהירות של מרק צח רותח. מבשלים במשך 20 דקות ומגישים.

## מרק כתום

### מרכיבים:

- 1 ק"ג בטטה
- 1 ק"ג דלעת
- 1 בצל גדול
- 1 כף מלח
- 1/3 כוס שמן

### אופן ההכנה:

1. מקלפים וחותכים את הדלעת והבטטות לקוביות גדולות. מבשלים בסיר מלא מים עד לריכוך.
2. במעבד מזון, טוחנים את הבטטות והדלעת יחד עם כוס ממי הבישול, עד לקבלת מחית סמיכה.
3. בסיר מרק עמוק, מחממים את השמן, קוצצים את הבצל ומטגנים עד לשקיפות. מוסיפים את המחית לסיר, מתבלים במלח, מערבבים ומבשלים במשך 5 דקות.

## פשטידת רועים (שפרד'ס פאי)

### מרכיבים:

- 5-6 תפוחי אדמה, עדיף בקליפה אדומה
- 1 גזר
- 1 שורש סלרי





והסלרי, ומבשלים בסיר מלא מים עד שתפוחי האדמה רכים. מוציאים את הסלרי והגזר - הם רק נועדו לטעם, ואת תפוחי האדמה מועכים לפירה.

4. מוסיפים לפירה את הבצל המטוגן, מתבלים במלח, מוסיפים את הביצים הטרופות ומערבבים היטב.

5. מרפדים תבנית פיירקס גדולה במחצית מכמות הפירה או 2 תבניות אינגליש קייק - כל אחת ברבע מכמות הפירה.

6. אם משתמשים בתבנית אחת, יוצקים את כל תערובת הבשר על הפירה, או שמחלקים אותו בין 2 התבניות. מעליו משטחים בשכבה אחת את הפירה הנותר, וחורשים אותו עם מזלג.

7. אופים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות במשך 35 דקות. מגישים לארוחת צהריים משפחתית בכל עת, גם בטיולים.

1 כוס בצל מטוגן

6 ביצים, טרופות

500 גרם בשר בקר או הודו טחון

3 בצלים גדולים לאידוי

3 שיני שום, כתושות\* (לא חובה)

מלח

### אופן ההכנה:

1. אידוי הבצל: מקלפים את 3 הבצלים, חוצים לשניים לאורך ומניחים בסיר עם מעט שמן. מפזרים מעל מעט מלח, מכסים ומבשלים על אש בינונית. מדי פעם הופכים, עד שהבצל שקוף. מסננים את הנוזלים, וטוחנים בבלנדר. מסננים במסננת דקה במשך 30 דקות.

2. מערבבים את הבשר עם הבצל המאודה והשום הכתוש ומתבלים במלח.

3. מקלפים את תפוחי האדמה, הגזר

## מנות עיקריות

(\* מחמת המנהג שלא לאכול צלי בליל פסח, אין אוכלים כבד בליל הסדר, הטעון כל השנה צליה. ויש הנמנעים מאכילתו כל הפסח.

אש בינונית, ומטגנים את הבצל עד לשקיפות.

3. מוסיפים לסיר את קוביות הבשר או את העוף השלם, ומעל מפזרים את הירקות. מכסים במים, מוסיפים את הדבש ומתבלים במלח, ומביאים לרתיחה. לאחר הבעבוע הראשוני, מבשלים על אש נמוכה עד שהבשר / העוף והירקות רכים ומבושלים היטב.

### מוס כבד

#### מרכיבים:

- 1 ק"ג כבד\*
- (כדאי לבדוק שהכבד לא שרוף לגמרי)
- 3 ביצים קשות
- 3 בצלים גדולים
- 2/3 כוס שמן
- 1/2 כפית מלח

### חמין

#### מרכיבים:

- 1 בצל גדול
- 4 כפות שמן
- 1 ק"ג בשר בקר / עוף שלם
- 4 תפוחי אדמה
- 2 גזרים
- 2 בטטות
- מלח
- 1 כף דבש

#### אופן ההכנה:

1. קוצצים את הבצל, חותכים לקוביות את הבשר / משאירים את העוף בשלמותו, מקלפים וחותכים את תפוחי האדמה, הגזר והבטטות לקוביות גדולות.
2. בסיר גדול, מחממים את השמן על

## אופן ההכנה:

1. קוצצים את הבצלים, מחממים את השמן ומטגנים את הבצלים עד להשחמה. בסיום הטיגון, שופכים את הבצלים והשמן למג'מיקס או מטחנת בשר.
2. מנקים בעדינות את הכבד מהקליפה, השרופה והחלקים היבשים סביבו, שוטפים ומעבירים למג'מיקס או למטחנה וטוחנים יחד עם הבצל, הביצים והמלח.
3. משמנים תבנית אינגליש קייק, מעבירים לתוכה את התערובת הטחונה ומשטחים היטב. מעבירים למקרר למשך לילה.
4. לפני ההגשה, הופכים את התבנית על מצע של ריבת בצל / ריבת תפוחים שמסדרים על מגש ארוך. מניחים שלם על השולחן, פורסים מהמוס לכל סועד, ומצרפים כף מהריבה ושני פקאנים מסוכרים.

## אופן ההכנה:

1. צורבים בשמן רדוד את גושי העוף היטב מכל צדדיו, ומוציאים לצלחת. לאחר הקירור, פורסים לשניצלים בעובי של כ-3 ס"מ.
2. מקלפים וחותרים את הדלעת לפרוסות, ופורסים את העגבניות לעיגולים שטוחים.
3. בתבנית, מפזרים 1 כוס בצל מטוגן, מסדרים מעל מחצית מכמות פרוסות הדלעת והעגבניות, מעל מסדרים את העוף בשכבה, עליו מפזרים את הכוס הנותרת של הבצל המטוגן ולבסוף, את המחצית השנייה של פרוסות הדלעת והעגבניות.
4. בקערה, מערבבים היטב את מיץ הלימון, היין הלבן, המלח, השום ומי הסוכר, ויוצקים על כל תכולת התבנית.
5. אופים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות במשך שעה וחצי, עד שהעופות והירקות אפויים היטב.

## שכבות שווארמה ודלעת ברוטב לימון ויין לבן

### מרכיבים:

- 1.5 ק"ג שווארמה הודו בגושים / פרגית / חזה עוף
- שמן
- 2 כוסות בצל מטוגן
- 1 ק"ג דלעת
- 4 עגבניות גדולות
- 1 כף גדושה שום כתוש\* (לא חובה)
- 1 כוס יין לבן
- 1 כפית שטוחה מלח
- 4 לימונים, סחוטים
- 1/3 כוס מי סוכר

## מרק בשר

### מרכיבים:

- בצל 1
- 3 גזרים
- 3 קישואים
- 2 תפוחי אדמה
- 1 ק"ג בשר
- 1 כף שמן

### אופן ההכנה:

1. קוצצים את הבצל, ומקלפים וחותרים את הגזרים והקישואים לעיגולים,

## מפרום מטוגן

### מרכיבים:

- 1 ק"ג בשר טחון
- 10 תפוחי אדמה, עדיף בקליפה אדומה
- 1 כוס בצל מאודה
- 10 שיני שום, כתושות\*
- 1 שורש פטרוזיליה, טחון
- 1 כפית מלח
- 4-5 ביצים
- שמן לטיגון חצי עמוק
- 1/2 רסק עגבניות

### אופן ההכנה:

1. מקלפים וחוצים לאורך את תפוחי האדמה לשני חצאים - אך לא מפרידים את שני החצאים ושומרים שצד אחד יישאר מחובר, כדי שהמפרום לא יתפרק בבישול.
2. בקערה, מערבבים את הבשר עם הבצל המאודה, השום, שורש הפטרוזיליה ומעט מלח, עד לקבלת עיסה אחידה.
3. ממלאים את "הסנדוויצ'ים" של תפוחי האדמה, בתערובת הבשר.
4. ממלאים מחבת עמוקה בשמן בגובה 2-3 ס"מ ומחממים אותו היטב.
5. בצלחת עמוקה, טורפים את הביצים והמלח, וטובלים את תפוחי האדמה הממולאים משני הכיוונים, ומורידים בזהירות לשמן החם. כשתפוחי האדמה זהובים היטב משני הצדדים, מעבירים אותם לסיר שטוח ומסדרים בשכבות אחד על השני. יוצקים מעל את רסק העגבניות ומביאים לרתיחה. מנמיכים לאש קטנה ומבשלים במשך 40 דקות.

ולקוביות גדולות את תפוחי האדמה והבשר.

2. מחממים את השמן בסיר גדול, ומטגנים את הבצל לשקיפות. מוסיפים את הבשר, הגזרים, הקישואים ותפוחי האדמה ומבשלים במשך 15 דקות.
3. ממלאים במים 3/4 מגובה הסיר, ומבשלים עד שהירקות והבשר רכים.

## סירות קישואים במילוי בשר ושקדים ברוטב אדום

### מרכיבים:

- 8 קישואים בינוניים בגודל אחיד
- 500 גרם בשר טחון
- 100 גרם שקדים קצוצים
- 1 כוס בצל מאודה
- 5-6 שיני שום, כתושות\*
- שורש פטרוזיליה בינוני, מגורד דק
- 1 כוס רסק עגבניות
- מלח

### אופן ההכנה:

1. מקלפים, חותכים את הקישואים לאורך, מרוקנים את הגרעינים ובעזרת כף גורפים החוצה מבשר הקישואים ליצירת סירות יפות.
2. בקערה, מערבבים את הבשר הטחון עם שאר המרכיבים, מלבד רסק העגבניות.
3. ממלאים את סירות חצאי הקישואים בתערובת הבשר, ומסדרים בתבנית.
4. יוצקים על הכל את רסק העגבניות, ואופים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות במשך 30-40 דקות.

## המבורגר

### מרכיבים:

1 ק"ג בשר בקר או הודו אדום

2 בצלים בינוניים-גדולים

2 כפות שמן זית

6-8 שיני שום, כתושות\*

1 כפית שטוחה מלח

1/2 כוס שקדים קצוצים (לא חובה)

**ציוד נדרש:** מחבת פסים, רינג לחיתוך המבורגר

### אופן ההכנה:

**1.** קוצצים את הבצל לקוביות קטנות, מפזרים עליו מלח וסוחטים היטב במגבת נקייה.

**2.** בקערה, מערבבים יחד את הבשר, הבצל, השום וכפית מלח. לשים היטב ביד, ונותנים לתערובת לנוח במשך 20 דקות בטמפרטורת החדר.

**3.** מערבבים שוב היטב, מורחים שכבת שמן דקה על מחבת הפסים ומחממים אותה היטב על אש בינונית-גבוהה.

**4.** מניחים על המחבת את הרינג, דוחסים לתוכה כדור בשר בגודל כדור טניס ומיישרים לקבלת המבורגר פחוס ומדויק. מסירים בזהירות את הרינג ומכינים בצורה הזו עוד 2-3 המבורגרים. מטגנים עד להשחמה טובה משני הצדדים, והופכים רק פעם אחת. מוציאים לצלחת. חוזרים על סעיף 4 עד שתערובת הבשר בקערה נגמרת.



# קינוחים מתוקים

2. מקציפים את החלבונים, ומוסיפים לאט את הסוכר עד לקבלת קצף נוקשה.
3. מוסיפים את השקדים הקצוצים לקצף, ומערבבים בעדינות.
4. בעזרת כפית, מניחים תלוליות בגודל שווה מהקצף עם מרחק שווה ביניהן.
5. אופים במשך 15 דקות. אחרי 7 דקות מרגע האפייה, הופכים את התבנית.

## נשיקות מרנג

### מרכיבים:

- 1 כוס חלבונים (כ-8 חלבונים)
- 1 3/4 כוסות סוכר
- 1 כפית מיץ לימון סחוט טרי

### אופן ההכנה:

1. מחממים את התנור ל-130 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
2. שופכים את החלבונים לקערת המיקסר ומפעילים על המהירות הגבוהה ביותר. כשעולה מעט קצף והחלבונים מלבינים, מוסיפים בהדרגה את הסוכר ומיץ הלימון. מקציפים במשך 14-13 דקות עד לקבלת קצפת נוקשה ומבריקה.
3. מעבירים את הקצפת לשקית זילוף עם צנתר משונן ומזלפים "נשיקות" (תלוליות שוות של קצפת) על התבנית המוכנה.
4. אופים במשך שעתיים או עד

## עוגיות מרנג ואגוזים

### מרכיבים:

- 12 חלבונים
- 6 חלמונים
- 1 1/2 כוסות סוכר
- 1/2 כפית מיץ לימון
- 4-6 כוסות תערובת אגוזים קצוצים

### אופן ההכנה:

1. מקציפים את החלבונים עם הסוכר עד לקבלת קצף לבן נוקשה ומעבירים בזהירות לקערה.
2. מקציפים 3 חלמונים עם מעט מאד מיץ לימון, ומוסיפים בתנועות קיפול לקצף הלבן.
3. מוסיפים לתערובת את האגוזים - לפי העין והטעם האישי - ויוצקים בכף לתוך מנג'טים.
4. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות במשך 15 דקות.

## עוגיות מרנג ושקדים

### מרכיבים:

- 300 גרם שקדים, קצוצים גס
  - 4-5 חלמונים
  - 1 כוס סוכר
- ### אופן ההכנה:
1. מחממים את התנור ל-150 מעלות, ומרפדים תבנית בנייר אפייה.



**2.** לאחר 10 דקות ההקצפה, מוסיפים את אגוזי המלך הטחונים וממשיכים להקציף עד לקבלת עיסה סמיכה המאפשרת ליצור כדורים.

**3.** מרטיבים קלות את הידיים, יוצרים כדורים קטנטנים ומסדרים אותם בתבנית מרופדת בנייר אפייה. על כל כדור נותנים מכה קטנה באמצע כדי לשטח אותו.

**4.** אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות במשך 8-12 דקות, עד שהעוגיות מתחילות להזהיב. ממתינים שהן יתקררו לגמרי, מחלצים אותן מהתבנית ומאחסנים בכלי אטום בטמפרטורת החדר.

שהנשיקות מתקשות ונפרדות בקלות מנייר האפייה. מגישים עם פרוסות פירות טריים ואגוזים קצוצים.

## עוגיות אגוזי מלך

### מרכיבים:

500 גרם אגוזי מלך טחונים

1 1/2 כוסות סוכר

8 חלבונים

### אופן ההכנה:

**1.** בתבנית חסינת חום, על להבה רחבה ונמוכה, מקציפים את החלבונים במקצף ידני במשך 10 דקות בדיוק. כעבור 5 דקות מתחילת ההקצפה, מוסיפים פנימה את הסוכר.

Malmush



Malmush  
אחותי לכל הקוחותיה  
תן פסח כשר ואחרו

צילום: אריק בלינצ'וב / 054-5788692

דייקן הפסח



### ועוד מבחר עצום מחכה לכם בחנויות

נקודות מכירה מובחרות:

כפר חב"ד יודאיקה צא"ח, 'ופרצת'  
לוד מוטי מרקט שיכון חב"ד  
קרית מלאכי בחנות תשמישי קדושה  
בנחלת הר חב"ד  
בני ברק מנציק - רבי עקיבא 62

ירושלים מספרת יהודה חי - בר אילן 23  
טלית סנטר - מלכי ישראל 31  
בית שמש לילי גרביים רח' נחל צאלים 5  
קרית זוג ופרט - העצמאות 25 קריית אתא  
אלעד טלית נאה רח' ר' יהודה הנשיא 94

ניתן להזמין  
כיפות לאירועים  
ולמוסדות  
בעיצוב אישי