

# הידעת

משקדים אפשר להכין חלב וגבינוטה:  
הנה מתכון שאפשר לנסות בבית:



## גבינת שקדים

### ארכיים:

- 200 גרם שקדים - כוס
- חצית לימון סחוט
- cup שמן זית
- שנ שום קטנה כתושה
- חצי כפית מלח

### אלו/ה היכנס:

- משרים את השקדים במילריז ל-6 שעות.
- מסננים מהמים. משרים את השקדים במים חמימים. מחקים כמה דקotas ומקלפים את הקלייפה החומה.
- טוחנים את השקדים (לא המים) במעבד מזון עד לקבלת אבקה אחידה.
- מוסיפים את המים בהדרגה.
- מתבלים, טעמים ומתකנים תיבול.
- שומרים בכלי אטום במקרה.

## משלנו

שקד הוא שם של ילדים וילדות. אילו עוד עצים הם שמות של בניים ובנות?  
כתבו כמה שיטור שמות.

# השקי פורה

## פריחת השקי

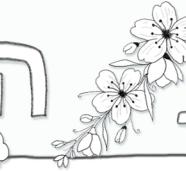
הינה סמל ישראלי מובהק לט"ו בשבט, והוא מבשרת לנו שהחורף מתקרב לשינויו ומתיילה עונת הפריחה. פריחת השקי ריחנית ומושכת אליה דבריהם לאסוף צוף ואבקה לכוכרות. שקי הוא עץ משפחתי הורדניים. הפרי של עץ השקי הוא השקי על קליפתו – קליפה ירוקה, שעורה, בשרנית וחמצצתה. השקדים שאנו אוכלים הם למעשה הזרעים שנמצאים בחלק הפנימי של הפרי. בני אדם יכולים לאכול את פירות השקי המתורבת, אך אכילת פירות של שקי בר היא מסוכנת לנו כיון שבשקד הבר ישנו חומר רעל עבורה. יש הטוענים שימוש כך השקי אינו מזכיר בתורה כאחד מהמנינים שבהם נשבחה ארץ ישראל.

עץ השקי מוזכר בתנ"ך במיוחד בהקשר לשקיות וחירצותו, תכונות המיויחסות לו בגלל פריחתו המוקדמת והמהירה. הכינוי "שקייה" הוא כנראה חידוש של לוין קיפניס, שהופיע לראשונה בשירו "לשנה טובה, שקייה".

## יצירה

נקט ענפים יבשים או זרים, ניצור מניר טישו או מכדור צמר גפן לבנים וורודים עלים קטנים, ונשחיל אותם על הענף היושב. לאחר מכן נכניס לצנצנת זכוכית ופה.

## מי שמחפש-מצא



## פריחת השקי



## התבוננות

תארו את מה שאתם רואים בציור.

תארו את הצבעים והצורות.

אילו תחשות מעביר בכם הציור?



"פריחת השקי"  
ויספטן אין גוך



ציירו בהשרת ואן גוך  
שקייה משלכם.

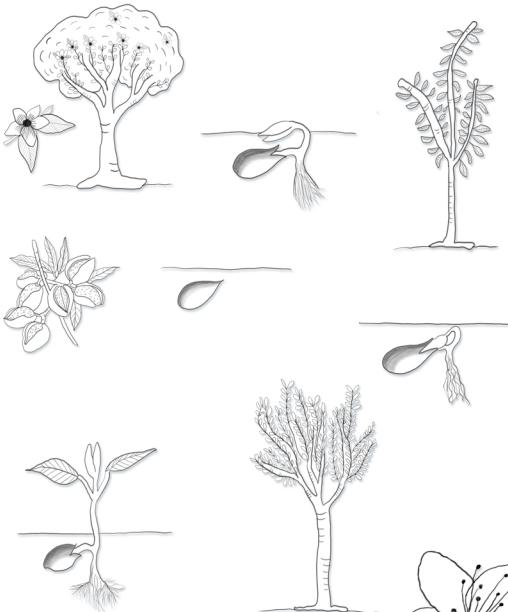
## חידה

המטה של איזה מנהיגי בני ישראל פרח והצמיח שקדים?

(עטטו וויטטו)

## מהזרע לפירות

כתבו מספרים בהתאם לסדר התפתחות הנכון של הפיכת הזרע לפירות.



# השקי פורה

## משלנו

"אשריך אֶת שְׁמָעֵל לִשְׁקֹד עַל דְּלַתְתִּי יּוֹם יוֹם" (משלי ח, לד).

- מה חשיבותה של השקדה?
- بما היא עשויה לתרום לנו?
- על מה אנו שוקדים בחינוך שלנו?

"השקיים הם המשובחים שבפירות" כתוב הרמב"ם, ואכן לשקי מרכיבים תזונתיים וסגולות רפואיותershködlich. בפרי השקק יש סידן, מגנזיום ומינרלים נוספים החשובים לגופנו, ויטמינים, חלבונים וגם חומצות שומן שבריאות לנו. מהഷק איפשר להפיק גם שמן שנחשב מאז ימי קדם כבריא לעור ועד היום מכינים ממנו קרמים ומשחות.

## מההמיילן

**שקדן** – אדם חרוץ, מי שזריז במלאתו מתמיד בה. בספרות חז"ל שקדן הוא כינוי לאדם שמתמסר ללימוד תורה.

## מן המקרא

"שלשה גבעים משקדים בקעה האחד כפתר ופרח ושלשה גבעים משקדים בקעה האחד כפתר ופרח כן לששת הקטעים הייצאים מן המנורה (שמות, ה, לג)." עץ השקק מצמיח השקדים בששלב התפתחותם דומים לכפטור ופרח. אולם, מה השקק ולמנורת המקדש? מדוע גבעי מנורת המקדש היו משקדים? השקק ידוע בשקידתו לנצל כל חום במימות הגשמיים, אפילו ביום החנוכה ולפניהם, כדי להוציא פרחים ולהנוט פירות ראשונים. הוא ידוע עצ' הראשון לעצי הפירות השוקד להתעורר לחינוך חדשים לאחר ימות הקור ולפרוח במלוא עצמתו, בעוד כל העצים האחרים נמצאים עדין בתודמת חורף. [...] אם נעמיק בדמות הפירות הצער של השקק - גבעים משקדים כפתרו (ניצן) עיצוב גבעי המנורה בדמות הפירות הצער של השקק - גבעים משקדים כפתרו (ניצן) ופרח - נודע לרמז על הבקשה שפרקיה היהית [שםם יצמחו יתים המשמשים בין היתר להפקת שמן למאור] לא יושלו על ידי הרוחות והגשמיים טרם חנכו הפירות.

(מתוך מאמרו של נגה הר翱וני ז"ל, מיסיד נאות קדומים)

## הידעת

הדרז'ה הוא אחד הממתקים העתיקים ביותר בעולם. זה ממתק העשו משקדים שלמים המצוים ביציפוי מתוק וקשה. מקורותיו המדוקים לא ידועים, אך מקובל לחושב שמקורו באגן הים התיכון. את סוכריות הדרז'ה נהוג/aroz בשקיות בד ולחלק אותן בחתונות ובshmushot.

בישראל מנג' זה היה נפוץ בשנים עברו. אחת האגדות אומרות ממתק זה מספרת על רומיים בשם يولיס דרגטוס שייצר את הדרז'ה הראשו במרקלה, כאשר הפליט בטעות מגש השקדים לתוך סיר עם דבש. נלבב מגilio, והוא ציע את הממתק החדש כמתנה לאורחים במסיבת ההולדת של בנו, ובכך החל מסורת ארוכת שנים והעניק לממתק את שמו.

(עובד מווקיפדיה)

## מעשייה