

# מתכונים לחג השבועות



מרגישים איך הימים מתארכים? הבריכה שנפתחה בימים האחרונים מוסיפה לאווירה הנעימה והקרירה. כמה נעים לפגוש שוב את החברים והחברות ליד המים הכחולים והדשא.

חג השבועות הוא המשך לחג האביב בו חוגגים את השיבולת והשעורה הראשונות.

אנו במגידו מקיימים טקס ביכורים חגיגי בשדה ומזמינים להצטרף אלינו חברים ומשפחה להשתתף איתנו את חברים ומשפחה. תמיד מרגש לראות את האורחים הבאים מרחוק לראות את הטקס המיוחד שלנו ואת הכילים החקלאים בפעולה.

בחג השבועות יש מטעמים ומאכלים מיוחדים שקשורים בחלב ומוצריו. במהדורה חגיגית זו החלטנו לשלב מתכונים של חברים וחברות מהקהילה. האינטרנט מאפשר לנו למצוא כל מתכון גם מכל מקום בעולם. ביקשנו לשמר קצת מהסיפור האישי בקהילה הקטנה שלנו להגיע לעוד אנשים בדרך מיוחדת ושמחנו על שיתוף הפעולה.

תקראו, תהנו, תבשלו, תאפו והכי חשוב תמשיכו לבלות בארץ היפה והפורחת שלנו ..

שתפו אותנו בכל נושא שנראה לכם מתאים לעלון ו/או בתמונות מיוחדות.

חג שבועות שמח,  
אביב בירן



מערכת:

אביב בירן, גי'ה סגל,  
קרן עמרם, מיכל אהרוני

צילום:

אנה ליבידינסקי, משה  
(מוזס) בן שחר, ארכיון.

[biran.aviv@gmail.com](mailto:biran.aviv@gmail.com)



## אומרים שהיה כאן שמח לפני שהגעתי.. פרק חג המים והשבועות

הגדול אשר נמצא בסמוך לצומת מגידו צפונית לכביש הסרגל. הבמה הוקמה, אך לא, על גבי המים כאשר היא מוצפת בעזרת 40 חביות פח אשר נקשרו אליה בדומה לבניית רפסודה בכנרת. 2 סירות משוטים מתופעות על ידי בוגרי השייטת הסיעו הלך וחזר את מביאי הביכורים אל הבמה וחזרה. המנחה אשר עמד על גבי הבמה, התאמן כשבועיים לפני כן בשמירה על שיווי המשקל ופחות על קטעי ההנחיה. לאחר הטכס המסורתי, התקיימו תחרויות חתירה, שחייה וצלילה. הקהל אשר ישב על מדרון המאגר קיבל תמורה מלאה למאמץ להגיע לאתר החג המרוחק.

שרגא ניהל את החג כמבצע צבאי לכל דבר. לכל המשתתפים חולקו לוחות זמנים עם פירוט עד לרמה של הדקות. זה היה נראה קצת מופרך. אך הכל תקתק על פי הזמנים. ב 16:42 היה רשום "גיחת מטוס". רוב המשתתפים העלו עוד מעט גיחור, אך ב 16:41 הפסיקו לגחך כאשר מרחוק נשמע זימזום הפייפר אשר כעבור דקה נוספת, ביצע יעף מעל הקהל והמטיר עליו מים מדיזות הריסוס שלו. עד היום יש עדיין ויכוח באם היה מדובר על מים או שאריות מחומר הריסוס בו נעשה שימוש באותו הבוקר. אבל אז, זה לא היה ממש משנה למישהו. ההתלהבות הייתה בשיאה.

בשנים הבאות, שרגא עוד הפיק מספר פעמים את חג השבועות, אשר בין השאר התקיימו בשדות זלפה ובברכת השחייה. אך באף אחד מחגים אלו, הוא לא הצליח אף לדגדג, את הרף הגבוה, אותו הוא הציב בעצמו בחג השבועות הבלתי נשכח במאגר המים.

גבי בר.

חג השבועות באותם ימים רחוקים של תחילת שנות השמונים במגידו וכן ביישובי האזור, כמעט תמיד התמקד סביב תצוגת התכלית של הציוד החקלאי. כל קיבוץ רצה להראות כי יש לו טרקטורים גדולים יותר. משהו בדומה למצעדים הצבאיים שהיו נהוגים במדינתנו עד שמלאו לה 25 שנים.

אך עוד לפני כן, בשנות ה 60 וה 70, ותיקי המקום וכן בני הדור השני יוכלו להעיד על חגיגות הרבה פחות ממוכנות ויותר עממיות בשדות המשק: נערות צעירות וחינניות ורקדות בתוך שדה השיבולים הזהוב לבושות בחולצות לבנות רקומות, גברים מקפצים בעקבותיהן בתנועות קציר עם המגלים, שיירת הטרקטורים עם העגלות כאשר הילדים תלויים מסביב מכל עבר, וכמובן טקס הבאת הביכורים אשר הקיף את כל ענפי המשק והיה מבוסס על טהרת הענפים חקלאיים.

למרבה הצער, תיעוד האירועים המקומיים, אז כמו היום אף פעם לא היו מחוזקותיו של הקיבוץ, כך שאף אחד לא יכול לשים את האצבע במדויק מתי היה זה החג אשר שינה את תפיסת השבועות במגידו מן הקצה לקצה.

היה זה שרגא גלז אשר מתישהו בתחילת שנות השמונים כבר קצה נפשו במסורת המנומנמת והמשימה משהו, והחליט להוביל הפקה אשר כמוה עוד לא נראתה במחוזות הקיבוץ ואולי באזור כולו. שרגא הלך על כל הקופה והחליט לשלב את מסורת החג של הבאת הביכורים עם מסורת המים אותה הביאו לארץ יוצאי צפון אפריקה. זאת למרות שאת מספר המרוקאים במגידו היה ניתן לספור אז על כף יד אחת.

אתר החג נבחר להיות במאגר מי ההשקיה

## פבלו רודומין זונוטתי והקשר המגידואי

נכון, איש מאתנו לא שמע על פבלו רודומין. אך באדיבות ויקיפדיה ניתן ללמוד כי מדובר על אחד מן המדענים המובילים במקסיקו ובעולם בתחום מדעי הניאורולוגיה.

פבלו בעל קריירה עשירה בתחום זה, היה חבר מחקר במגוון מרכזים אוניברסיטאיים בעולם כמו ב סיינה איטליה, מסצ'וסטס ארצות הברית, מריילנד ארצות הברית, גוטנבורג שוודיה זאת בנוסף למגוון תפקידים מובלים בארצו, מקסיקו, אשר הבולט בהם נשיא האקדמיה למדעים.

פבלו נולד בשנת 1934 להורים אשר הגרו מרוסיה למקסיקו. אנו מביאים מטה את הציטוט מתוך ויקפדיה הנוגעת להכשרות של פבלו.

מה שלא מופיע בויקיפדיה ואנו רואים לנכון לציין: היא העובדה החשובה כי פבלו הנו אחיה הבכור של אילנה אמוס. חברת הקיבוץ הנשואה לצבי ואמם של ורד וניצן. פבלו ביקר בישראל וכמובן במגידו מספר פעמים. פבלו ניהל, גם בעבר פרויקטים של חילופי סטודנטים בין מקסיקו לישראל.

אז הנה, למדנו עוד משהו. ואם יש לכם שאלות כלשהן בנושא הניאורולוגיה....אתם כבר יודעים למי לפנות כאן בקיבוץ...



קבלתי פניה לכתוב לעלון משימה קצרה עם מתכון בשול כולל סיפור. אני רחוקה מלהיות בשלנית ובטח לא מאכלים מיוחדים המלווים ספור. סרבתי... אחרי שנרגעתי, נדלקה הנורה, ובא לי רעיון.... יש מאכל, ואני מניחה שאני היחידה במגידו שעושה את זה. החברים שלי ובני משפחתי ( בעיקר המבוגרים ) מתלהבים ומצפים בקוצר רוח שהפסח יסתיים.

### מה פה ענין הפסח?

פשוט אחרי פסח מעבירים אלי את כל שארית המצות שלא נאכלו ושאין רצון לאפסן אותן לימי המחסור. ואז אני מכינה את מה שלמדתי מאמי.

### קוגל מצות.

8 מצות. לשבור אותן לחתיכות ולשפוך עליהן 2.5 - 3 כוסות מים רותחים. שיספגו היטב ולתת לנוח.

בקערה נפרדת לערבב את כל יתר החומרים, שהם 0.75 כוס שמן

1 כוס סוכר (אפשר קצת פחות)

1 כפית קינמון

0.5 כפית מלח

3 ביצים

לשפוך על המצות ולערבב היטב.

אפשר ורצוי בסוף להוסיף 2-3 תפוחי עץ קלופים וחתוכים לפרוסות קטנות ודקות. ולערבב. לשפוך על תבנית משומנת, לאפות כמו כל עוגה אך לא ליבש יותר מדי.

כבר יש לי מלאי גדול של מצות. נא לא להביא לי עוד.....

ורק חבל שאין לי עץ של תפוחים...



### אופן ההכנה:

- ממיסים בסיר קטן: חמאה + סוכר + שוקולד.
- כשהכל נמס - מעבירים לקערה, וממתינים 10 דקות שיתקרר.
- מוסיפים את הקמח ומערבבים.
- לאחר מכן מוסיפים את הביצים ומערבבים.
- מעבירים לתבנית משומנת 21X27.
- מכניסים לתנור שחומם מראש: 170 מעלות / 30-25 דקות.

### מצרכים לקרם:

- שמנת מתוקה - 250 מ"ל
- שוקולד חלב - 100 גרם
- שוקולד מריר - 100 גרם

### אופן ההכנה:

- ממיסים בסיר קטן את השמנת והשוקולד, ויוצקים על העוגה מיד בתום האפייה.
- מומלץ לחזור את העוגה עם קיסם, כדי שהקרם יחלחל פנימה לתוך העוגה.

כשסער היתה בגן חובה (לפני 13 שנה) לקראת סוף השנה היתה פעילות חווייתית עם ההורים ביערות הכרמל. בסוף הפעילות התכבדנו ממטעמי ההורים. אמא של ניסו הביאה עוגת שוקולד, שהיתה סוף הדרך. רוב ההורים (כולל אותי כמובן) ביקשו ממנה את המתכון. היא הדפיסה את המתכון בכמה עותקים, וחילקה להורים במסיבת הסיום בגן.

מאז אפיתי את העוגה הרבה פעמים. בהתחלה כינינו אותה "העוגה של אמא של ניסו", אבל אחרי שצברתי הרבה ניסיון באפייתה, וזה הפך לחלק מרפרטואר העוגות שלי, כבר הפסקנו להזכיר את אמא של ניסו...

במקור זה כלל שוקולד מריר בלבד. עם השנים והניסיון, התחלתי לשחק עם זה ולנסות לשלב שוקולד חלב. ניסיתי גם לאפות אותה עם שוקולד חלב בלבד (ללא מריר), אבל זה יוצא פחות מוצלח. הכי מוצלח זה השילוב בין שני הסוגים.

### מצרכים לעוגה:

- חמאה - 200 גרם
- 3/4 כוס סוכר
- שוקולד חלב - 100 גרם
- שוקולד מריר - 100 גרם
- 5 כפות קמח תופח
- 5 ביצים (5 חלבונים ו-4 חלמונים)

## קיורטוש

### ארנון לינדר

רבים שאלו אותי מה היא העוגה שהכנתי ביום העצמאות על הגחלים בעזרתה הנפלאה של שני בסיל.

למאפה ההונגרי הזה, שבארץ התאזרח תחת השם "קיורטוש", קוראים במקור "קורטוש קולאץ'" (עוגת ארובה). מדובר בצמידים ענקיים וממכרים של שמרים ושוקולד, שמקלפים חתיכה אחרי חתיכה, זוללים ומלקקים את האצבעות. אפשר להכין את זה בבית? אפשר! כי בעצם זה בסך הכול בצק שמרים רגיל של עוגות, שרק מעצבים ואופים בשיטה מיוחדת



(את העיצוב מתחילים מהכנת גלילים עטופים נייר אפייה, עליהם נרכיב ונאפה את צמידי הבצק)

### מצרכים לבצק:

1/2 קילו קמח (3/2 כוסות)

1/2 שקית שמרית

1/2 שקית משפר אפייה שמרית

100 גרם חמאה

3/4 כוס חלב (180 מ"ל)

2 ביצים

1/4 כוס סוכר (50 גרם)

1 שקית סוכר וניל

1/2 כפית מלח

קליפה מגורדת מחצי לימון

תרסיס שמן פאם בטעם קנולה

1. בקערת המיקסר מערבבים בעזרת וו

לישה את כל חומרי הבצק במשך כרבע

שעה, עד שהבצק אחיד, חלק ורך.

2. עוטפים את הקערה בניילון נצמד

ומניחים להתפחה במשך שעה וחצי.

3. מחלקים את הבצק לארבע חלקים

שווים.

4. מרדדים את הבצק על שולחן מקומח

לעובי של חצי ס"מ (דק מאוד).

5. מורחים או מפזרים על חצי משטח

הבצק שכבה דקה של המלית שבחרתם,

ומקפלים את הצד הלא מרוח של הבצק

על הצד המרוח.

6. מרדדים בשנית לעובי של חצי ס"מ

וחותכים את הבצק לרצועות בעובי של

שניים עד שלושה ס"מ.

7. עוטפים מערוך מעץ בנייר כסף (גם את

הידידות. אם אין מערוך, אפשר להשתמש

בגליל הקרטון של נייר הכסף. ניתן

לעטוף אותו ולתקוע לאורכו שיפוד כדי

שייראה כמו מערוך).

8. מורחים חמאה מומסת על המערוך.

9. מלפפים את רצועות הבצק על המערוך

כך שהבצק יכסה את כולו (לא כולל

הידיות).

10. מורחים את הבצק בחמאה מומסת

ומפזרים מעליו סוכר בנדיבות, אפשר

לפזר גם כל תוספת נוספת שתרצו.

11. שמים את המערוך על תבנית

עמוקה כך שהקירטוש ירחף באוויר

12. מכניסים את התבנית לתנור שחומם

מראש ל-180 מעלות ואופים כעשר

דקות עד אשר הקירטוש מזהיב.

מוציאים מהתנור ולאחר שתי דקות של

צינון, מורידים את הקירטוש מהמערוך.

13. חוזרים על התהליך עם שאר חתיכות

הבצק. אל תפחדו מהכנסת מערוך

העץ לתנור. אם עטפתם אותו כראוי,

הוא יחזור אליכם שלם ובריא.

### אפשרויות למליות:

• אבקת נוגט

• ממרח נוגט

• ממרח נוטלה

• ממרח שוקולד

• ממרח לוטוס

• ממרח שוקולד לבן

• קינמון וסוכר (4 כפות קינמון + 4 כפות סוכר)

### אפשרויות לציפוי:

• סוכר

• קוקוס

• ברס אגוזי לוז

• פקאן סיני גרום

• אגוזים גרוסים

• קינמון וסוכר



## חג השבועות- ש ב ו ע ו ת

הספרה שבע זכתה בשורשה על פי היהדות למקום המכובד ביותר, על מה אנחנו מדברים? להלן הרשימה החלקית:  
שבעת ימי השבוע, ובשביעי מנוחה. שנת שמיטה בשנה השביעית (שנת שבתון למורי בתי הספר עדיין בשביעית). למנורה במקדש היו שבעת קנים. בחג שמחת תורה רוקדים שבע הקפות. שלא נדע, אבלות יושבים שבעת ימים. בהנחת התפילין שבע כריכות סביב היד. התברכה הארץ בשבעת המינים ובהקשר אחר גם ברכות הנישואין. המועדים פסח וסוכות נחגגים שבעת ימים, בכל שבת שבעה עולים לתורה והרשימה עוד ארוכה...

כמובן שלא נשכח, גם הסעות הילדים בכל בוקר בדיוק בשעה שבע. או כמו שאמרו חכמים למה שבע? למה כמה?... שבועות המועד היחיד שתאריכו אינו מצוין בתורה: "שְׁבַעַת שְׁבַעַת תִּסְפָּר לָהּ, מִהַחֵל חֲרֹמֶשׁ בְּקֶמֶה, תַּחֵּל לִסְפֹּר שְׁבַעַת שְׁבַעַת. וְעֵשִׂית חַג שְׁבַעַת לַה' אֶלֶהֵיךָ" (דברים ט"ז)

את השמחה הגדולה והמיוחדת בקמה אנו כמובן מכירים היטב, אך עדיין שם החג גם על פי המקורות לא מסגיר את מהותו? (שלא כחגי תשרי: כיפורים-כפרה, רה"ש-תחילת תקופה וכו') ובעצם על מה אנו אמורים לחגוג?  
לתשובה שני חלקים: הראשונה- תקופת ספירת העומר (מחברים אלומות) מתחילה בפסח, בה אנו סופרים ומוסיפים בכל יום תכונה אחת לתיקון האדם (אנו כמעט מושלמים), וכן הלאה עד לשה"כ שבעה שבועות 49 ספירות או תכונות המתמלאות בחג.

והשניה- בשבועות על פי המסורת קיבלו ישראל בהר סיני את התורה, על כן המנהג באכילת מאכלי החלב (חגיגה בעיקר לרפתנים ולצמחונים), המסמל את תכונת הנתניה הטהורה. כבר מיום הולדנו משמש החלב כאמצעי לחיבור ונתניה בין אם לבנה, בין הגדול לקטן. בחג השבועות אנו נוהגים לאכול מוצרי חלב כדי לציין את המצב הנפלא העתיד לנו, שבו הכוח העליון ימלא אותנו בשפע, שיזרום דרך עם ישראל לעולם כולו (עוד נהיה אור לגוים).

### חג שמח מגידו!!

ניר ארז





במעבד מזון מעבדים קמח, אבקת אפייה, אבקת סוכר וקוביות חמאה לתערובת פירורית.

מוסיפים חלמונים ומעבדים בלחיצות קצרות (פולסים) רק עד לקבלת בצק פירורי. **לתחתית:** משמנים את תבנית העוגה.

מהדקים בידיים מחצית מהבצק בשכבה אחידה לתחתית התבנית.

לפירורים: משטחים את המחצית הנותרת של הבצק בתבנית נפרדת, מרופדת בנייר אפייה (גודל התבנית לא משנה).

אופים את שתי התבניות כ-20 דקות, עד להזהבה. מצננים לגמרי.

מכינים את המלית, מרכיבים ומקררים 4 שעות לפני ההגשה:

במיקסר מקציפים שמנת מתוקה עם אבקת סוכר עד לקבלת קרם יציב.

מנמיכים את מהירות המיקסר, מוסיפים גבינה ושמנת חמוצה ומקציפים עוד כמה שניות לאיחוד.

משטחים את תערובת הגבינה בתבנית העוגה, מעל התחתית האפוייה.

מפוררים בידיים את יתרת הבצק האפוי, לקבלת פירורים.

מפזרים בעדינות את הפירורים מעל מלית הגבינה.

מעבירים למקרר ל-4 שעות לפחות, להתייצבות.

פורסים בסכין טבולה במים רותחים ומגישים.

אני מאוד אוהבת לאפות וכצמחונית לשעבר שמחתי לגלות עוגת גבינה ללא ג'לטין...

זה מתכון מעולה של קרין גורן ואני מורידה ממנו בחצי את כמות הסוכר (למרות שפעם בשנה מותר! 😊)

בשביל להפוך אותו למתכון ללא גלוטן אני משתמשת ב'קמח תמי' והבצק יוצא אפילו יותר נימוח.

בפעם הראשונה שהכנתי את העוגה, לא קיררתי אותה מספיק זמן במקרר אז היא 'נשפכה' מהתבנית ברגע שחתכתי אותה, אז אל תתעצלו לקרר, אפילו לילה לפני. בתיאבון וחג שמח.

### מצרכים לתחתית ולפירורים:

2 כוסות קמח (280 גרם)

2 כפיות אבקת אפייה

1/2 כוס אבקת סוכר

200 גרם חמאה קרה, חתוכה לקוביות

4 חלמונים

### למלית הגבינה:

2 מיכלים שמנת מתוקה

2 כוסות אבקת סוכר

500 גרם גבינה לבנה 5% שומן

1 גביע שמנת חמוצה (200 מ"ל)

מכינים את הבצק ואופים תחתית ופירורים:

מחממים תנור ל-180 מעלות.



## משחק בית



לקראת חג השבועות מכינים גבינות ועוגיות ביחד עם הילדים.

תהנו משני דברים שאי אפשר להפסיק לאכול

### בתאבון וחג שמח ..

#### מקלונים:

4 4/1 כוסות קמח

2 חלמונים

1 גביע שמנת

1 כפית מלח

300 גר חמאה

לערבב את החומרים וללוש עד שמתקבל בצק רך וחלק. לרדד את הבצק בעובי 2-3 מ"מ ולמרוח ביצה טרופה, שומשום, קימל, פרג וכו' לפי בחירה. לאפות בחום של 200 מעלות עשר דקות.

#### זיתונים:

2 כוסות קמח

250 גר גבינה לבנה

1 כפית מלח

1 ביצה

1/2 אפיון

1 חבילת מרגרינה

לערבב את כל החומרים וללוש בצק ולהכניס למקרר לשעתיים לפחות.

לקרוץ עיגולים ולשם בתוכו זית ( ללא גלעין) להניח על נייר אפייה , למרוח ביצה ולפזר שומשום לאפות בחום של 200 מעלות כ-20 דקות.



### **"על כן החסידים הראשונים לא היו ישנים בזה הלילה, והיו עמלים בתורה"**

ספר הזוהר, כרך ג (ויקרא) פרשת אמור (דף פ"ח עמוד א')

מנהג 'התיקון' בליל חג השבועות מקובל כמעט בכל עדות ישראל, למרות שאינו מוזכר כלל בספרות ההלכה הקלאסית. התיקון המסורתי שנקבע לפני כ-400 שנה מבוסס על ספר הזוהר.

בשנים האחרונות קיבל תיקון שבועות פנים חדשות המתחברות למגמה של התחדשות יהודית בבתי המדרש הישראליים. זהו לילה מיוחד בו נפגשים אנשי אקדמיה, יצירה ותורה לשיח משותף בתחומי דעת שונים, על הנושאים העולים ממגילת רות, החג ומסורתו. עשרות תיקונים מתקיימים ברחבי הארץ וסוחפים אליהם רבבות אשר באים ללמוד וללמד, להרחיב דעת ולב, לשוחח וליהנות בלילה שלם של סדנאות, הרצאות, שירה ומוסיקה.

תיקון לפני שבועות "כוכבים בחוץ" של מועצה אזורית מגידו בהובלת קיבוץ רמות מנשה החל בליל לימוד שהתקיים אצלנו בקיבוץ מגידו והתפתח לאירוע אזורי אשר תושבים מישובים שונים שותפים בתכנונו ובתוכנו. התיקון נערך זו השנה השלישית בקיבוץ רמות מנשה.

השנה הנושא המרכז של התיקון הוא "שברים ותיקונים".

הערב יפתח בהרצאתה של פרופ' רוחמה וייס - "הרגעים בהם שבירת המסורת היא התיקון".

פרופ' רוחמה וייס היא חוקרת תלמוד, סופרת ומנהלת מרכז בלאושטיין לליוי רוחני, בעלת טור יהדות 'בועט' ב [ynet](http://ynet). לאחר מכן יתקיימו שני סבבי לימוד ושיח בהנחיית מרצים ומנחים תושבי המועצה והאזור ביניהם יונתן ניר (בנה של יהודית אופק ממגידו), רם דקל, ד"ר שגית מור ומשפחת הרפז, הגר ראובני, שלומי כרם ונועם תורן, אדי לזר, ברניס מלכה והרבה מיכל קן-תור. נסיים במופע חגיגי של עלמה זוהר וארז לב ארי אותו תפתח הלהקה

המקומית *What Els*



נשמח לראותכם עמונו,

**חג שבועות שמח**

**חמש עובדות מעניינות על השיר 'סלינו על כתפינו'**

1. השיר נכתב על ידי לוי קיפניס בשנת 1929, בעקבות החלטת משרד החינוך, הוועד הלאומי והקרן הקיימת לישראל לחדש את מנהג הבאת הביכורים בחג השבועות.
2. במקור נכתב לשיר בית אחד בלבד, אך לימים הוסיף לו לוי קיפניס שני בתים נוספים.
3. במקור נכתב 'הך בתוף והך בחליל', אך לימים הוא שינה זאת ל-'הך בתוף חלל בחליל'.
4. ההשראה למילות השיר מתוך המשנה, מסכת ביכורים, פרק ג משניות ב-ד.
5. השיר שנראה תמים, נכתב כחלק ממאבק פוליטי שהתקיים בארץ בשנות העשרים והשלשים!

755

**סלינו על כתפינו**

יחידיה ארשתן

בהליכה

נִשְׂאָרְךָ אֶת הַקִּבּוּץ רִישׁ טוֹעַ נִשְׂרָא נִפְיִקְתָּ עַל טִי לִיִּם  
 הֵן מִן רִוַח שְׂמֵיטָה זֶה הַיָּמִי רִישׁ נִבְּרָה נִשְׂבָּאָה  
 אֶת רִישׁ נִבְּרָה נִשְׂבָּאָה לִלְבָּבֵךְ וְנִשְׂבָּאָה לִלְבָּבֵךְ  
 לִלְבָּבֵךְ לִלְבָּבֵךְ לִלְבָּבֵךְ לִלְבָּבֵךְ לִלְבָּבֵךְ

א. סלינו על כתפינו,  
 ראשינו עטורים,  
 מקצות הארץ באנו,  
 הבאנו בכורים.  
 מיהודה /  
 משומרון /  
 מן העמק /  
 והגליל /  
 פנו זרדך לנו,  
 בכורים אקנו,  
 סך, סך, סך בתוך והך בגליל /