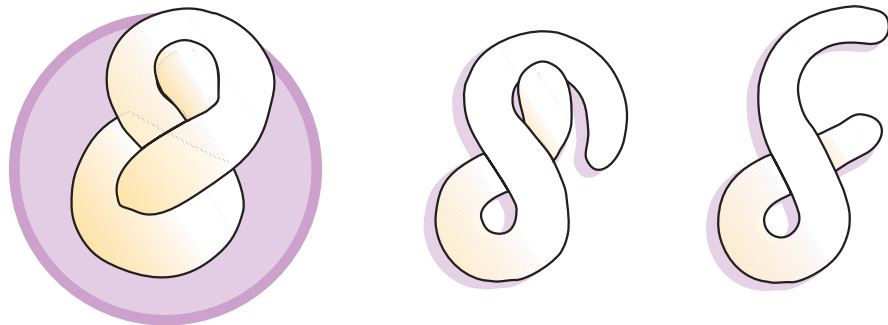


# לחמניית שמינית



1. מכדור בצק יוצרים רצועה בצורת גליל מאורך, באורך של כ-30 ס"מ ובקוטר של כ-2 ס"מ.



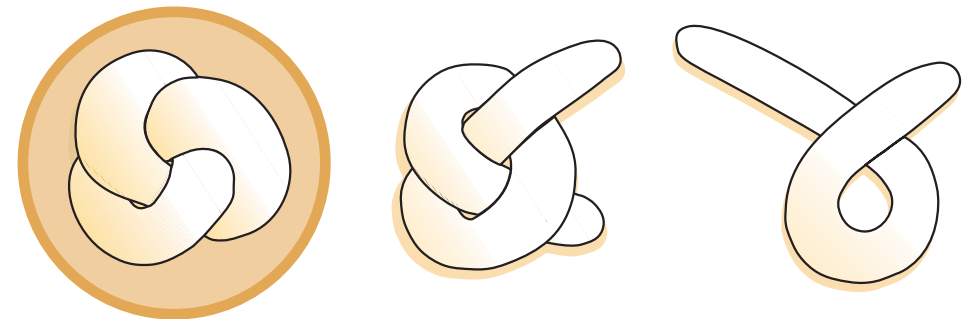
2. מסדרים את הרצועה לפי האיור.  
 3. ביד שמאל מחזיקים את הקצה הקצר, וביד ימין מעבירים את הקצה הארוך מתחת לקצה הקצר, ומשחילים אותו לתוך הלולאה מלמעלה.



# לחמניית קשר חגיגית



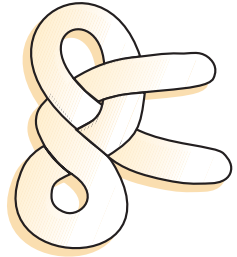
1. מכדור בצק יוצרים רצועה בצורת גליל מאורך, באורך של כ-30 ס"מ ובקוטר של כ-2 ס"מ.



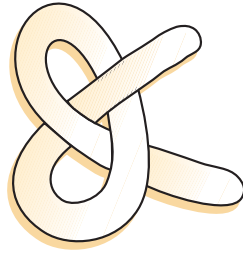
2. יוצרים לולאה בעלת קצה אחד ארוך וקצה אחד קצר, לפי האיור.  
 3. משחילים את הקצה הארוך לתוך הלולאה.  
 4. מחברים את שני הקצוות בצד התחתון של הלחמנייה.



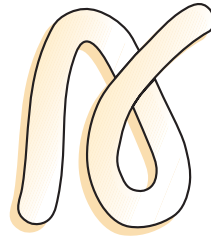
# חלה מרצועה אחת



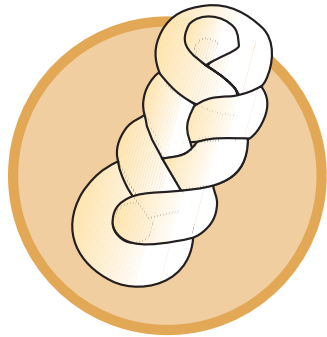
**3.** מחזיקים את הלולאה התחתונה והופכים אותה בתנועת קיפול ימינה, כך שתיווצר לולאה קטנה יותר.



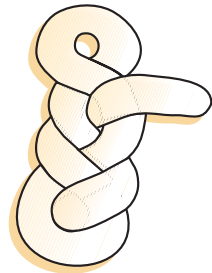
**2.** את הקצה השמאלי של הרצועה משחילים לתוך הלולאה כך שתיווצר צורת "קשר".



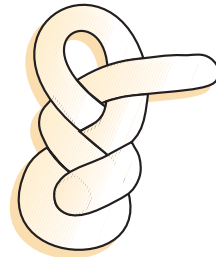
**1.** מכדור בצק יוצרים רצועה בצורת גליל מאורך, באורך של 60-80 ס"מ. מסדרים את הרצועה על משטח העבודה, לפי האיור.



**6.** משחילים את הקצה העליון דרך הלולאה העליונה והופכים אותה בתנועת קיפול שמאלה, כך שתיווצר לולאה קטנה יותר.

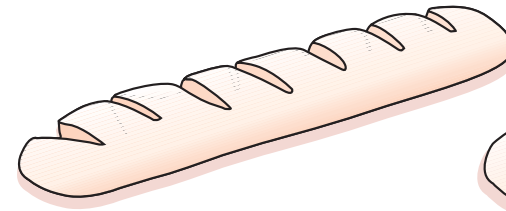


**5.** מחזיקים את הלולאה העליונה והופכים אותה בתנועת קיפול שמאלה, כך שתיווצר לולאה קטנה יותר.

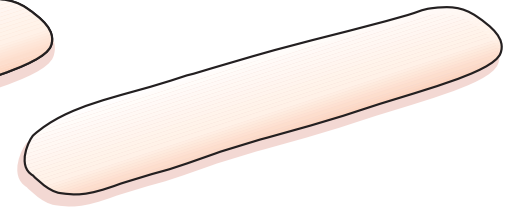


**4.** משחילים את הקצה התחתון דרך הלולאה התחתונה, מלמעלה.

# חלת שושנה



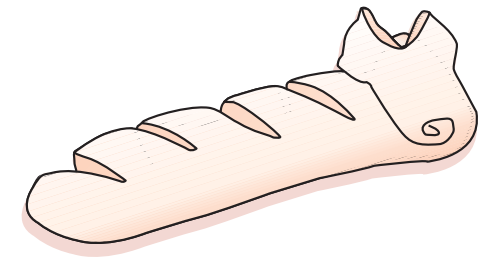
**2.** חורצים בבצק חריצים בקווים אלכסוניים, המגיעים עד אמצע רוחב הרצועה, במרחק של כ-4 ס"מ זה מזה.



**1.** מכדור בצק יוצרים גליל באורך של כ-30 ס"מ ובקוטר של כ-2 ס"מ. משטחים את הגליל לרצועה שטוחה, ברוחב של כ-4 ס"מ.



**4.** מעמידים את חלת השושנה בתוך התבנית.



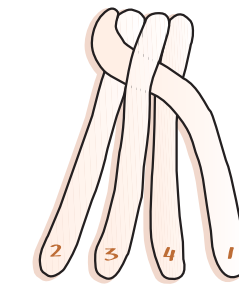
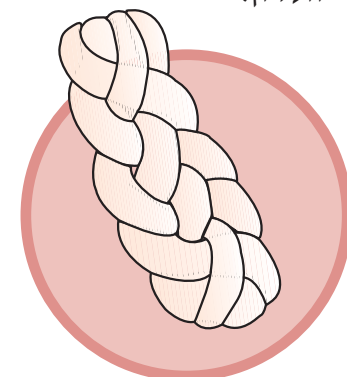
**3.** מגלגלים את הבצק לצורת שבלול, ובסיום מהדקים את הקצה.



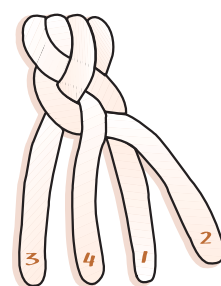
# חלה קלועה מארבע (א)



**1.** מחלקים את הבצק לארבעה חלקים שווים בגודלם. לשים כל חלק לכדור חלק, ומהכדור יוצרים רצועה בצורת גליל מאורך. מניחים את הרצועות זו ליד זו ומהדקים היטב את קצותיהן בצד העליון.



**2.** עובדים באופן של "שתי וערב". מתחילים מהקצה השמאלי לכיוון צד ימין: לוקחים את הרצועה השמאלית ביותר (מס' 1) ומעבירים אותה מעל הרצועה הסמוכה לה (מס' 2), מתחת לרצועה שאחריה (מס' 3), ושוב מלמעלה מעל הרצועה הימנית ביותר (מס' 4).



**3.** חוזרים על הפעולה עם הרצועה שהיא עכשיו השמאלית ביותר (מס' 2): מעבירים אותה מעל הרצועה הסמוכה לה (מס' 3), מתחת לרצועה שאחריה (מס' 4), ושוב מלמעלה מעל הרצועה הימנית ביותר (מס' 1).

**5.** עם סיום הקליעה מהדקים היטב את קצות הקצה המהודק אל מתחת לחלה כדי ליצור גימור יפה.

**4.** ממשיכים לעבוד בצורה זו, משמאל לימין.

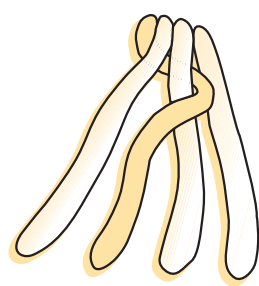
# חלה קלועה מארבע (ב)



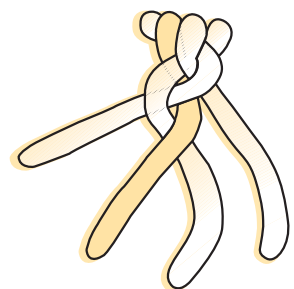
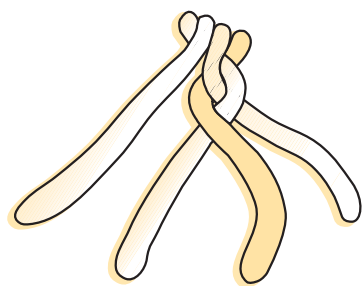
**1.** מחלקים את הבצק לארבעה חלקים שווים בגודלם. לשים כל חלק לכדור חלק, ומהכדור יוצרים רצועה בצורת גליל מאורך. מניחים את הרצועות זו ליד זו ומהדקים היטב את קצותיהן בצד העליון.

**4.** חוזרים על שלב 2 ו-3 לסירוגין.

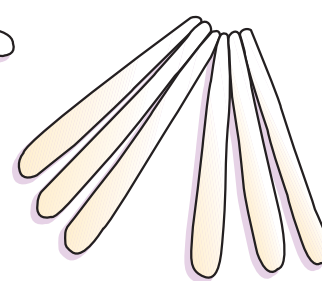
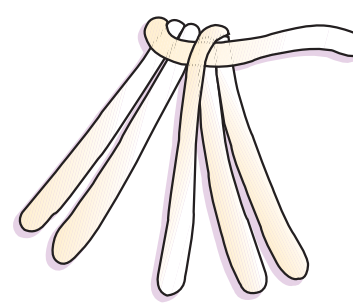
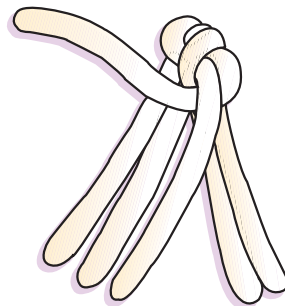
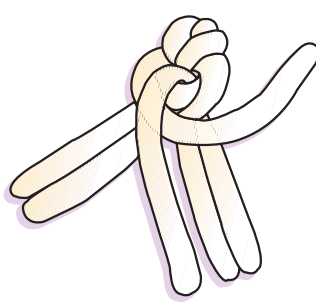
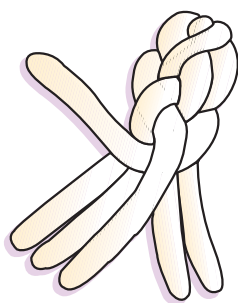
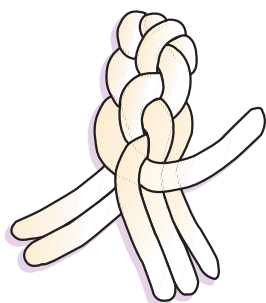
**5.** עם סיום הקליעה מהדקים היטב את קצות הרצועות.



**2.** לוקחים את הרצועה השמאלית ומעבירים אותה ימינה, מתחת לשתי הרצועות הסמוכות אליה, ומיד בחזרה שמאלה מעל לרצועה אחת בלבד (הסמוכה ביותר כעת).



# חלה קלועה משש



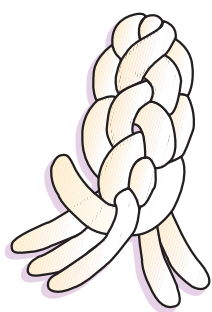
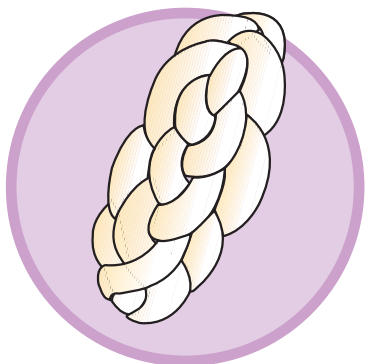
**5.** חוזרים על שלב 3 ו-4 לסירוגין.

**4.** לוקחים את הרצועה השמאלית (זו שעברה שמאלה בשלב הקודם) ביד שמאל, ואת הרצועה הקרובה אליה מצדה הימני ביד ימין. עכשיו שתי הידיים נעות ימינה ביחד: את הרצועה שביד ימין מעבירים לקצה הימני העליון, ואת הרצועה שביד שמאל מעבירים למרכז.

**3.** לוקחים את הרצועה הימנית (זו שעברה ימינה בשלב הקודם) ביד ימין, ואת הרצועה הקרובה אליה מצדה השמאלי ביד שמאל. עכשיו שתי הידיים נעות שמאלה ביחד: את הרצועה שביד שמאל מעבירים לקצה השמאלי העליון, ואת הרצועה שביד ימין מעבירים למרכז.

**2.** ביד שמאל לוקחים את הרצועה השמאלית ביותר, וביד ימין את הרצועה הימנית ביותר. מעבירים את הרצועה השמאלית מתחת לרצועה הימנית אל הקצה הימני העליון, ואת הרצועה הימנית מעל לרצועה השמאלית למרכז, כך שמכל צד שלה יהיו שתי רצועות.

**1.** מחלקים את הבצק לשישה חלקים שווים בגודלם. לשים כל חלק לכדור חלק, ומהכדור יוצרים רצועה בצורת גליל מאורך, באורך של 25 ס"מ לפחות. מניחים את שש הרצועות זו לצד זו, בשתי קבוצות של שלוש רצועות, ומהדקים היטב את קצותיהן בצד העליון.



**6.** עם סיום הקליעה מהדקים היטב את קצות הרצועות.