דברים לעיתון:

דף 1:

שם מלא: יונתן אברגל

תאריך לידה: 20.7.2004

מזל אסטרולוגי: סרטן

סרט/ סדרה אהובים: לוסט או משחקי הכס

תחביבים: יוניטי לשחות ותופים

מה אני רוצה לעשות בעתיד: לתכנת משחקי מחשב

איפה אני רואה את עצמי בעוד 20 שנה: מנהל חברה של משחקי מחשב

ואיזה סלפי נחמד שלכם: איזה?

שם מלא: נאתנאל כהן

תאריך לידה: 26/04/2004

מזל אסטרולוגי: שור

סרט/ סדרה אהובים: Breaking Bad

תחביבים: תה צמחים

מה אני רוצה לעשות בעתיד: מתכנת וסופר

איפה אני רואה את עצמי בעוד 20 שנה: בהולנד

מה אבא עושה: חשמלאי

תיקון:

שם מלא: מישל זוהר

תאריך לידה: 10/09/2004

מזל אסטרולוגי: בתולה

סרט/ סדרה אהובים: בובספוג

תחביבים: שחייה, כושר וולהיות עם חברים

מה אני רוצה לעשות בעתיד: להיות חקלאי

איפה אני רואה את עצמי בעוד 20 שנה: חקלאי

ואיזה סלפי נחמד שלכם

מתכון למיקרוגל:

עוגת שוקולד כשרה לפסח:

**להכנה**

 1 כף קקאו

 4 ביצים

 1 כוס קמח תפוא

 1 כוס אבקת שוקולית

 ½ כוס שמן

 1 אבקת אפייה כשר לפסח

 1 כוס סוכר

 1 כוס מים רותחים

**ציפוי**

 100 גרם שוקולד חלב

 1 כוס חלב קוקוס כשר לפסח

אופן הכנה:

ניקח קערה ונערבב בתוכה 4 ביצים שלמות. לאחר מכן נוסיף את שאר המרכיבים ונערבב הכל היטב.  
\* שימו לב: אפשר לערבב המקצף ידני ואין צורך במיקסר למי שאין.  
• כעת נוסיף את המים הרותחים - הבלילה אמורה להיות דלילה לא להבהל.  
• לבסוף נרסס תבנית סיליקון וניצוק לתוכה את הבלילה המוכנה.  
• נכניס את התבנית אל המיקרוגל, ונפעיל אותו ל6 דקות.  
• לאחר 6 דקות, יש להוציא את העוגה מהמיקרוגל לתת לה להצטנן מעט ולחלץ מן תבנית הסיליקון.

אתגר השבוע:

תכתבו את המשפט ״ פסח שמח קורס פס״י ״ עם היד החלשה שלכם ובידקו למי יצא הכי יפה

בדיחת השבוע:

Why do programmers prefer dark mode? Because light attracts bugs