

אז לכבוד החגיגה החלטתי לאפות עוגה,  
דבר ראשון הסתכלתי במתכון.  
הכנתי את כל המצרכים על השולחן  
הבאתי קערה ובדקתי שהכל מוכן..  
ולפני ששפכתי לקערה, החלטתי החלטה קצת מוזרה:  
לטעום מעט מכל דבר - מוכרחים  
כדי שלעוגה אכניס רק מוצרים משובחים...  
1 כוס קמח - בלי טעם וריח  
סוכר 2 כוסות - כ"כ מתוק- לא כדאי לנסות  
1 כוס קקאו- זה ממש מר, ואוו...  
1/2 כוס שמן - לטעום מזה זה לא הוגן  
1 ביצה - לא מבושל, לא מטוגן, זהירות זה מסוכן!  
1 אבקת אפיה - זה ממש מגעיל בפה נהיה,  
1 סוכר וניל או רום - הטעם נוראי, לא יעזור כלום  
מים פושרים - ואני דווקא אוהב מים קרים  
וקורט מלח - באח..  
ובכל אופן שפכתי הכל לקערה  
בחשתי וערבבתי ותשמעו מה שקרה,  
העוגה בתבנית לתנור נכנסת,  
ואני מחכה בסבלנות מהוססת  
והעוגה יצאה, ממש מעדן!  
וכשאני חושב על זה, זה בכלל לא מובן  
כי טעמתי הכל וזה היה נורא  
אז איך יצא מכל זה עוגה כ"כ טעימה?!

העוגה היא רק משל,  
לא מסובך בכלל בכלל  
כל בן בשבט בא עם תכונות שונות  
וביחד את השבט כמו עוגה צריך לבנות  
עוגה לא אופים רק מחומר אחד  
רק כשמערבבים הכל ביחד היא נהית למשהו מיוחד  
כשבוחשים הכל ביחד ואופים בחום  
התוצאה יוצאת ממש חלום!  
אנו פותחים תקופה של אפיה,  
אנו נכנסים לתקופה של עשיה  
אם כל אחד יביא את חלקו הייחודי  
יהיה לנו יחד שבט איכותי!!  
אוהב המון ובטוח שנצליח!

אז לכבוד החגיגה החלטתי לאפות עוגה,  
דבר ראשון הסתכלתי במתכון.  
הכנתי את כל המצרכים על השולחן  
הבאתי קערה ובדקתי שהכל מוכן..  
ולפני ששפכתי לקערה, החלטתי החלטה קצת מוזרה:  
לטעום מעט מכל דבר - מוכרחים  
כדי שלעוגה אכניס רק מוצרים משובחים...  
1 כוס קמח - בלי טעם וריח  
סוכר 2 כוסות - כ"כ מתוק- לא כדאי לנסות  
1 כוס קקאו- זה ממש מר, ואוו...  
1/2 כוס שמן - לטעום מזה זה לא הוגן  
1 ביצה - לא מבושל, לא מטוגן, זהירות זה מסוכן!  
1 אבקת אפיה - זה ממש מגעיל בפה נהיה,  
1 סוכר וניל או רום - הטעם נוראי, לא יעזור כלום  
מים פושרים - ואני דווקא אוהב מים קרים  
וקורט מלח - באח..  
ובכל אופן שפכתי הכל לקערה  
בחשתי וערבבתי ותשמעו מה שקרה,  
העוגה בתבנית לתנור נכנסת,  
ואני מחכה בסבלנות מהוססת  
והעוגה יצאה, ממש מעדן!  
וכשאני חושב על זה, זה בכלל לא מובן  
כי טעמתי הכל וזה היה נורא  
אז איך יצא מכל זה עוגה כ"כ טעימה?!

העוגה היא רק משל,  
לא מסובך בכלל בכלל  
כל בן בשבט בא עם תכונות שונות  
וביחד את השבט כמו עוגה צריך לבנות  
עוגה לא אופים רק מחומר אחד  
רק כשמערבבים הכל ביחד היא נהית למשהו מיוחד  
כשבוחשים הכל ביחד ואופים בחום  
התוצאה יוצאת ממש חלום!  
אנו פותחים תקופה של אפיה,  
אנו נכנסים לתקופה של עשיה  
אם כל אחד יביא את חלקו הייחודי  
יהיה לנו יחד שבט איכותי!!  
אוהב המון ובטוח שנצליח!