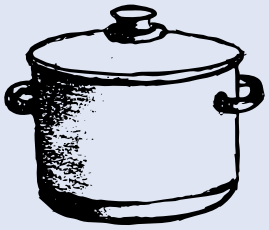
הפקה: **סוביניר, סיפורי חיים וזיכרונות**
052-3932932

עריכת תוכן: **רונית מוזיקנט-שטיבל**
עריכה גרפית: **עופר באב"ד**

צילומים: **בן פרג'**

סבתא בישלה סיפור



זיכרונות ומתכונים של פסח

דנאל
סיעוד
קודם כל בני אדם!

תוכן עניינים

פתח דבר – 5

דליה שגב פרץ – 6 – מרק אלג׳יראי

חיה גרינברג – 8 – קק ברינזה / סלט תפוחי אדמה וביצים

שרה כרמל – 12 – פתות לפסח / מרק תימני

צביה בינונסקי – 16 – אורז אושפלוב

רוחמה לביא – 20 – עוגת מצות עם קרם / קניידלך פולנים

סוזן בר דוד – 24 – פשטידת ספינקה

עליזה לוזון – 28 – חריימה

סובחייה יונס – 32 – קוסה מחשי

רומי שקד – 38 – קציצות פראסה / בורמלוס

רינה וייס – 42 – קלופס

סופיה מזרחי – 46 – קובה לפסח

נטע פרנקפורטר – 50 – קרמזליש / סלט קינואה

שמחה יצחק משה – 54 – קובה פאטטה

דויד קוגן – 58 – קרפיון בתנור

נעמי זיתוני – 62 – סלט סלק וכרפס / מוסקה

לילי עובדיה – 66 – ממולאים צבעוניים

מתוך דבריי

אצל רבים מאיתנו צרוב זיכרון ילדות בו סבתא טורחת במטבח על מאכל אהוב במיוחד, ורגע לפני שמגישה לנו אותו, היא מוסיפה כממתיקת סוד: "אתה יודע, גם סבתא שלי הייתה מכינה לי בדיוק כזה!"...

מזה שלושה עשורים אנחנו בחברת דנאל מטפלים בעשרות אלפי אנשים בגיל השלישי.
תוך כדי עבודתנו אנו נחשפים אל מטבחים מגוונים מעדות שונות. לכל מטבח יש את הסיפור שלו, ולכל עדה המאכלים הייחודים לה. ברוב המטבחים הללו לא תמצאו ספרי מתכונים מסודרים, אלא יד מיומנת בעלת ניסיון של שנים שאצלה "אין כמויות", ואין "מרשמים", יש הרבה "לפי העין" ו"לפי הרגש", והתבלין הכי שימושי הוא אהבה.
כמויות של אהבה נשפכות אל תוך האוכל הזה, המבעבע בתוך הסירים, וזהו סוד הקסם והטעם הנפלא.
אוכל של סבתא הוא עולם ומלואו של ניחוחות, צבעים וטעמים, אך הוא גם, ואולי בעיקר, פסיפס של זיכרונות וסיפורים.
כל מאכל מבית סבתא עטוף בזיכרון של ריח ושל טעם, ועם כל כף שאנו מכניסים לפה מתגלה חלק נוסף של הסיפור.
הסיפור של סבתא, הסיפור של בית הוריה, ובסופו של דבר גם הסיפור שלנו.
"דע מאין באת ולאן אתה הולך", אמרו חז"ל.
מאכליה של סבתא מספקים לנו את התשובה לחלק הראשון.
אנחנו בדנאל מאמינים שאוכל מקשר בין דורות. אנחנו בדנאל רוצים לחבר בין מטעמי העבר למאכלי ההווה, כי אנו מאמינים שזהו הבסיס התרבותי עליו אפשר לבנות עתיד. מזה מספר שנים אנו שואפים לאגד את כל המתכונים בספר אחד, ספר שישמר הן את המאכל והן את הזיכרון הגלום בו. ספר זה, המביא לפניכם שלל סיפורים מרתקים ומתכונים נוסטלגיים אותם ליקטנו ממטבחי לקוחותינו, מהווה עבורנו במובנים רבים הגשמת חלום.

זו ההזדמנות גם לומר תודה לכל משתתפי הספר אשר פתחו בפנינו את ליבם ואת סודות מטבחיהם.

אנו מאחלים לכם קריאה מהנה ו... טעימה!
דליה שגב פרץ, סמנכ"ל חטיבת סיעוד, וכל צוות דנאל

דליה שבה פיל

סמנכ"ל חטיבת סיעוד

סגנון בישול: אקלקטי
שנת לידה: 1950
מקום וארץ לידה: ביסכרה, אלג'יריה
שנת עלייה: 1956
מקום מגורים: רחובות
מצב משפחתי: נשואה+2
עצה לחיים: "לפעמים אני מביאה ריבה שהכנתי למשרד ואנשים מתפלאים 'מתי את מספיקה?!'. מבחינתי, אם רוצים משהו אין דבר כזה אין זמן.
אני ישנה כמה שצריך, שזה לא הרבה, ומספיקה הכל. הימים שלי מתוכננים ומדוייקים ויש בהם זמנים מוגדרים להנאות שלא קשורות לעבודה כמו בישול, ספורט, חברים ותרבות"

זיכרונות ילדות

שם אבי היה שאול, שם אמי שרה, ובבית היינו 6 ילדים. גרנו בשכונה מעורבת אבל שמרנו על אורח חיים דתי. אבא עבד כמורה לעברית בקהילה היהודית ואני זוכרת אותו מרכיב אותי על אופניו בדרך לכיתה בה לימד. בגן הייתי היהודייה היחידה. כילדים, לא שיחקנו בבובות או בכדור, אלא ישבנו ולמדנו קריאה כי כך היה נהוג אז, כבר בגיל הגן. שפת הלימוד הייתה צרפתית.

עלייה לארץ

הגענו חסרי כל כי העלייה שלנו לארץ הייתה למעשה בריחה מהמלחמה המשתוללת באלג'יריה. גרנו בתחילה במושב בדרום ולאחר מכן עברנו לקריית גת, שהוקמה כשנתיים קודם לכן כעיירת עולים ורובה ככולה הייתה בנויה מפחונים ושיכוני רכבת. אבא נסע ללמוד סיעוד בבית ספר לאחיות בחיפה והיה מגיע הביתה בסופי שבוע. היום בו הוא קיבל משכורת בפעם הראשונה הפך להיות יום עצוב לאחר שהיא נגנבה... אבל כילדה לא חשתי מחסור. אמא ואבא תמיד דאגו לספרים ובגדים ומהבחינה הזו הייתה מצידם תשומת לב גדולה לפרטים הקטנים.

פסח

הייתה התרגשות מיוחדת בבית לפני החג. נהגנו לקנות הכל חדש וכשר, גם מלח, גם משחת שיניים. הוצאנו את כלי החג היפים וערכנו שולחן גדול כי תמיד אירחנו בביתנו בני משפחה נוספים. אבא דאג שנגנוב את האפיקומן בלי שירגיש והמתנות שקיבלנו היו תמיד ספרים. את המתנה הראשונה מפסח הראשון שחגגנו בישראל אני זוכרת עד היום: אנציקלופדיית "מכלל". בעצם, גם את המתנה השנייה אני זוכרת... זה היה מילון "אבן שושן".

מרק אלג'יראי

(המרק הירוק)

מצרכים

קילו בשר טלה,
חתוך לחתיכות בינוניות
חצי צרור פטרוזיליה חתוך דק
חצי צרור כוסברה חתוך דק
חצי צרור עלי סלרי חתוך דק
חצי צרור עלי כרפס (סלרי אמריקאי) חתוך דק
6–7 גבעולי סלרי חתוכים גס
1 כוס פול ירוק בלי התרמילים
1 כוס פול ירוק עם התרמילים, מנוקים מהסיבים
4–5 לבבות ארטישוק חתוכים ל– 8
2–3 קישואים בינוניים חתוכים לקוביות
2–3 כרישות קצוצות
1 בצל גדול חתוך לקוביות
2 תפוחי אדמה חתוכים לקוביות
1 כף אבקת מרק
4 כפות שמן זית

אופן ההכנה

מטגנים את הבשר בשמן הזית יחד עם הכרישה והבצל עד ליצירת תערובת אחידה.
לאחר שהבשר מוכן מניחים בצד ולאחר שמתקרר מסירים את שכבת השומן ואת העצמות.
מכניסים את התערובת לסיר, מוסיפים כוס מים רותחים וחצי מהכמות של כל ירק. מבשלים ביחד עד שהעלים מתרככים.
מוסיפים לסיר את הפול, הקישואים, לבבות הארטישוק ותפוחי האדמה.
מכסים במים רותחים (המים צריכים לכסות את הירקות ועוד קצת), מכסים ומבשלים עד שהירקות מתרככים (כ– 50 דקות).
כ–10 דקות לפני תום הבישול מוסיפים את אבקת המרק ואת שאר העלים הירוקים.
המרק צריך להיות לא דליל אך גם לא סמיך מדי.

חיה שרינקיס

סגנון בישול: אוכל רומני
שנת לידה: 1924
מקום וארץ לידה: גאלאץ, רומניה
שנת עלייה: 1949
עיר מגורים: רעננה
מצב משפחתי: אלמנה+2, 3 נכדים ו-6 נינים
עצה לחיים: "ללכת בעקבות החלומות ולא לוותר. אני עליתי לארץ כדי לממש את החלום הציוני. אמרו לי יש מלחמות, יש עוני, אמרתי 'לא אכפת לי'. עזבתי אמא, אבא ומשפחה ועליתי לישראל"

זיכרונות ילדות

שם אבי היה ישראל, שם אמי מלכה ובבית היינו 5 ילדים. נחשבנו משפחה מאוד עשירה: היו לנו 2 מסעדות ומרתף גדול של יין. את היין אבא הביא מכפר רחוק ברומניה. המסעדות היו ממוקמות באחת הפיאצות, כיכרות, במרכז גאלאץ והוגש בהן אוכל יהודי ורומני. אמא הייתה בשלנית נהדרת כשהמומחיות שלה הייתה עוגות ומתוקים (לאחיה הייתה קונדיטוריה בעיר והוא לימד אותה את המתכונים). היא נהגה לאפות עוגות קוזונק (שמרים) ועוגות פליצ'נטה (תפוחי עץ עם גבינה) וגם הכינה שוקולדים עם רום וריבות (דולצ'סה) מופלאות... הייתה לי ילדות יפה, אפופה ריחות משכרים של אפייה ובישול. בפתח המסעדה הראשונה עמד מלצר שחילק למחכים בתור מיני דליקטסים כמו ז'מבון מבשר כבש וסרדינים מטוגנים בבירה... מלצר אחר היה היחיד שהורשה לרדת אל מרתף היין ולהעלות משם את היינות שהוזמנו... למרות העבודה הרבה שסיפקו המסעדות אף אחד מאיתנו, הילדים, לא עבד בהן. המשימה שלנו הייתה להתרכז בלימודים. האחים שלי למדו בביה"ס לכלכלה ואני למדתי אופנה ותפירה באוניברסיטת בוקרשט. העובדים והמלצרים גנבו כי כולם גנבו מכולם, אבל גם אחרי שגנבו נשאר כסף...

פסח

בפסח הייתה חגיגה גדולה אצלנו בבית. כאשר הגיעו לבקרנו אורחים אמא ואבא נהגו לכבדם במצה עם חמאה ועליה קוויאר אדום, או במצה עם כבד קצוץ. הכיבוד הזה בתוספת כוס יין טוב היה אופייני לפסח. על מציאת האפיקומן לא קיבלנו כסף אלא מתנה - כל אחד לפי תחביבו. אני אהבתי להחליק על הקרח, זה היה הספורט האהוב עלי.

זיכרונות מלחמה

המלחמה גמרה הכל. המסעדות נסגרו. במרתף היין נותר חדר אחד... כשהגרמנים באו הם מיד שרפו את כל העיר... 3 ימים ולילות הכל בער מסביב. גם הבית שלנו נשרף. הכספת הגדולה הייתה הדבר היחיד שנותר כי הייתה עשויה מברזל. מכיוון שלא היו מים, שתינו יין... אבל לא השתכרנו, כי היינו רגילים. מול הבית שלנו בדיוק עמד מפעל לתיקון מדי הנאצים, ואת הנשים לקחו לעבוד שם... גם אותי. נשארתי שם כמה חודשים בלבד ולאחר מכן כבר עליתי ארצה.

עלייה לארץ

עם שלום בעלי ז"ל התחתנתי ברומניה, בהיותי בת 23. הכרנו בתנועת הנוער הציונית בה שנינו היינו חברים. 3 חודשים אחרי החתונה החלטנו לעלות לארץ. אבא ואמא ניסו לשכנע אותנו שלא נעשה את זה. הם הציעו לנו לעבור לבוקרשט, הציעו לנו כסף... אבל אני לא הייתי מוכנה לשמוע. רציתי ישראל. בסופו של דבר קיבלנו מהם את ברכת הדרך והתחלנו במסע שארך שנתיים. יצאנו מגאלאץ ב- 1947. גנבנו את הגבול להונגריה ומשם בעזרת הג'וינט הגענו למחנה מעבר בלינץ, אוסטריה. לאורך המסע נלקחו מאיתנו כל דברי הערך והכסף שהיו ברשותנו, אפילו טבעות הנישואין. רגע לפני שהגענו, באונייה לא חוקית, עוד הספקתי לתת לבחורה צעירה את התחתון הנוסף שהיה לי כך שלמעשה הגעתי רק עם הבגדים שעלי.

הייתי רוצה

הגעתי מרומניה עם דיפלומה של מעצבת בגדים ותופרת אבל לא עבדתי בזה יום אחד. בעלי אמר לי כל השנים "זה לא בשבילך", הוא רצה להגן עלי ולפנק אותי, אבל אני כעסתי. רציתי לעבוד. גם ללמוד לא הצלחתי - בהתחלה לא הייתה אפשרות וכשהייתה אפשרות לא היה זמן... לבד למדתי לקרוא בעברית אבל לכתוב בעברית אני לא יודעת עד היום.

המטפלת שלי

זהבה. כבר שנתיים שהיא אצלי, והיא 100%. אצלה אין שעות ואין שעון, היא באה, עוזרת לי במה שצריך ורק כשמסיימת הולכת.

"אמא הייתה
בשלנית נהדרת.
היא נהגה לאפות
עוגות קוזונק
ועוגות פליצ'נטה,
שוקולדים עם רום
וריבות דולצ'סה
מופלאות..."

קן ציצה

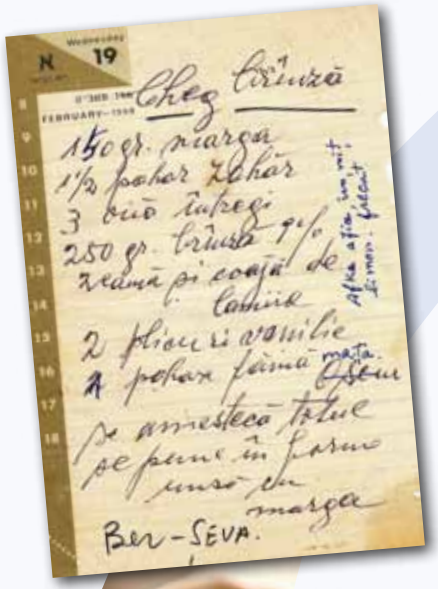
(עוגת גבינה לפסח)

מצרכים

150 גר׳ מרגרינה
1 1/2 כוס סוכר
3 ביצים
250 גר׳ גבינה 9%
מיץ לימון סחוט מלימון שלם
1 שקית אבקת אפייה
2 שקיות אבקת וניל
1 כוס קמח מצה

אופן ההכנה

מערבבים את אבקת האפיה בכלי קטן עד שמתחילה לתסוס,
מגרדים פנימה מעט מקליפת הלימון הסחוט, טורפים את הביצים ביד („אז לא היה לנו מיקסר"...)
ומערבבים עם שאר החומרים מלבד מיץ הלימון.
מוסיפים את מיץ הלימון, מערבבים שוב.
ממלאים תבנית אינגליש קייק בתערובת ומכניסים לתנור בחום בינוני של 180 מעלות.
מוציאים לאחר בדיקה עם קיסם במרכז העוגה (צריך לצאת יבש).



סלט תפוחי אדמה וביצים

(זה סלט נהדרת!
אפשר לעשות גם בלי פסח)

מצרכים

4 תפו"א (שבושלו עם הקליפה ערב קודם והונחו במקרר למשך הלילה)
4 ביצים (אותו כנ"ל. אפשר לבשלם ביחד)
1 בצל קצוץ (רגיל או ירוק)
1/3 כוס חומץ טבעי / חומץ בן יין לבן
1/3 כוס שמן קנולה / זית
1 כפית שטוחה מלח
1/4 כפית פלפל
חצי כוס זיתי קלמטה שחורים חתוכים גס

אופן ההכנה

מקלפים את תפוחי האדמה והביצים וחותכים לריבועים. מערבבים עם שאר החומרים ומתבלים. מי שאוהב יכול להוסיף שמיר קצוץ למעלה.
אוכלים עם מצה.

שרה כרמל

סגנון בישול: אוכל תימני
שנת לידה: 1936
מקום וארץ לידה: כפר קטן על הר במרחק שעת הליכה מצנעא, תימן
שנת עלייה: שנות ה- 50'
עיר מגורים: כפר סבא
מצב משפחתי: נשואה+5 ילדים, 14 נכדים
עצה לחיים: "אלוהים ברא לכם ידיים? אז מדי פעם תאכלו עם הידיים. אל תדפקו חשבון. ככה האוכל יותר טעים"

זיכרונות ילדות

שם אבי היה סאלם (שלום), שם אמי חממה (יונה). אמא הולידה 9 ילדים אך רק 6 נשארו בחיים. אבא היה מייצר סנדלים, אמא הייתה עושה הכל: חוץ מעבודות הבית הייתה תופרת, מיילדת, מכינה כלים מחרס וקולעת אביזרי נוי מראפיה. בתימן הייתה לנו שלוות חיים, הכל התנהל בנעימות, בלי לחצים. אני זוכרת למשל שחתונה נמשכה שם שבוע ימים, ובמשך כל הזמן הזה לא הפסיקו לשיר ולרקוד. היינו דתיים אדוקים, כמו כל היהודים בכפר. שבת הייתה שבת, חג היה חג, הקפדנו בכבוד ההורים. הבית היה עשוי חימר ובו כמה חדרים. נהגנו לישון על שמיכות עבות. השירותים היו בחוץ. בחוץ הייתה גם באר, כי מים זורמים לא היו. במחסן היה לנו טאבון עצים עליו אמא בישלה מרק קובאנות.
אבא נהג לייבש ענבים עד שהפכו לצימוקים. אם נכנסת לחדר בו הניח את אשכולות הענבים, רק מהריח יכולת להשתכר...

פסח

בכל החגים ובפסח בפרט הקפידו בכפר שלא יחסר דבר, לאף אחד. לפני החג שחטו פרה או עגל וחילקו בין המשפחות.
אבא היה רוכב על חמור לצנעא וקונה שם בד, ממנו רקמו לנו שמלות ומכנסיים.
ליל הסדר עצמו היה עליז ומלא שמחה. אמא הייתה מנגנת על תוף גדול וכולנו רקדנו.

עלייה לארץ

עלינו ברגל וחלק מהדרך עשינו על חמורים. הערבים שגרו במורד ההר בכו כשעזבנו... בינם לבינינו נרקמו קשרי ידידות הדוקים. אני זוכרת שאמא, שהפליאה לנגן בתוף, הוזמנה לא אחת לנגן בשמחות שלהם.
זיכרון חזק נוסף שלי קשור בחמורו של אבא... זה היה חמור שחור וזקן שליווה אותו במשך שנים ושמו "אסוד" (שחור). החמור נשא את מטלטלנו וצעד יחד איתנו עד מחנה המעבר בחאשיד. כשהיה עלינו להמשיך הלאה, אבא פנה אל החמור במילים והסביר לו שכאן נפרדות דרכינו... לפתע החלו לזלוג דמעות מעיניו של החמור... דמעות של ממש! עגולות וגדולות... לעולם לא אשכח את המראה הזה.

משפחה

כשקיבלתי את הצו ללכת לצבא אבא שלי אמר "זה הזמן להתחתן". הייתי בת 16. היום כנראה לא הייתי שומעת לו, אבל אלו היו זמנים אחרים ומסורת אחרת. התחתנתי עם סעדיה (דרור) ונולדו הילדים, 3 בנים ו- 2 בנות. כל השנים עבדתי במשק בית.

הייתי רוצה

בכפר בתימן היה בית כנסת אבל נשים לא הורשו להיכנס אליו. בכלל לא הייתה בו עזרת נשים. גם ללמוד נאסר עלינו וכך הגעתי לארץ ללא ידיעת קרוא וכתוב. החיים והשנים עברו, ולצערי לא השלמתי את החסר.

"יאבא פנה אל החמור
במילים והסביר לו
שכאן נפרדות
דרכינו... לפתע החלו
לזלוג דמעות מעיניו
של החמור...
דמעות של ממש!
עגולות וגדולות...
לעולם לא אשכח את
המראה הזה"

מצות לפסח

(פסח בלי פתות זה לא פסח)

מצרכים

3 מצות
1 כף מלח
2 כוסות מים רותחים
חלב
1 כף סאמנה (חמאה תימנית מזוקקת) או 1 כף חמאה רגילה
2 ביצים

אופן ההכנה

משרים את המצות כעשר דקות במים הרותחים עם המלח
מפוררים את המצות ומכניסים לסיר בינוני, מוסיפים חלב שיכסה את המצות
מבשלים על אש נמוכה עד שהחלב מעלה אדים
שוברים את הביצים לתוך הסיר, מוסיפים את החמאה, מערבבים עד שהביצים מוכנות ומגישים.

מרק גימני

(שבזכותו קיבלתי טיפולי שיניים חינם מרופא שיניים רוסי)

מצרכים

עוף מופרד לחלקיו
גרון הודו טרי
1 בצל
2–3 תפוחי אדמה
1 כפית כורכום
1 כפית חאוויג׳
1 כפית כמון
פלפל שחור
צרור פטרוזיליה שטוף
צרור כוסברה שטוף
1 כפית אבקת מרק עוף

אופן ההכנה

מחממים מים בסיר ומכניסים לתוכו את הבצל מקולף ושלם.
טוחנים ביחד חאוויג׳, כמון, כורכום ופלפל שחור ומוסיפים לסיר אחרי שהמים רתחו. מוסיפים את העוף והגרון, הפטרוזיליה, הכוסברה ותפוחי האדמה, מנמיכים את האש ונותנים למרק להתבשל כ– 3/4 שעה.
לקראת סוף הבישול מוסיפים את אבקת המרק ומוציאים את הבצל ואת העלים. מגישים עם חילבה.

צביה בינינסקי

סגנון בישול: אוכל בוכרי
שנת לידה: 1929
מקום וארץ לידה: סמרקנד, רוסיה
שנת עלייה: 1937
מקום מגורים: תל אביב
מצב משפחתי: אלמנה+2, 6 נכדים והרבה נינים
עצה לחיים: "כששואלים מה שלומכם תגידו 'בסדר'. אם תגידו בסדר, יהיה בסדר"

זיכרונות ילדות

שם אבי היה יעקב, שם אמי זולאי ובבית היינו 6 ילדים. אבא עבד כסנדלר בבית מלאכה של הממשלה. באופן פרטי אסור היה לו לעבוד למרות שהוא כן עבד בבית. יום אחד הגיעו לביתנו 50 שוטרים. חלקם הקיפו את הבית מבחוץ בעוד שאחרים צנחו מהגג ישירות לתוך החדר בו עבד... מישהו הלשין עליו. לקחו אותו לבית סוהר ל- 3 חודשים. יום יום העמידו אותו ערום על הקרח וחיכו שיגיד איפה הוא מחביא את הכסף, הזהב והתכשיטים. לבסוף הוא נשבר ואמר. באו ולקחו הכל. אפילו את העגילים מהאוזניים של אחותי הורידו.

עלייה לארץ

אחרי המקרה הזה החלטנו שזהו - עולים לארץ. אמא תפרה לנו כיסים פנימיים מתחת לבגדים, מילאה אותם במטבעות ודברי ערך וכך עלינו לרכבת בדרך לעיר קראצ'י שבפקיסטאן. לפתע עלו על הרכבת שוטרי נ.ק.ו.ד (המשטרה החשאית). אמא, בלי להסס, חתכה את כל הכיסים הפנימיים, אספה את תוכנם וזרקה הכל דרך החלון, לים. כך, חסרי כל, המשכנו את המסע. אחרי שעברנו גם בבומביי ובעיראק, נעזרנו לבסוף במורי דרך ערבים שסייעו לנו להסתנן לישראל ברגל, דרך ביירות עד כפר גלעדי, ממש כמו פאדיונים.

התאקלמות

מכיוון שנכנסנו בצורה לא חוקית מיד לקחו את כולנו לבית סוהר בצפת. בשלב מסויים אבא הופרד מאיתנו כי חשבו שהוא מרגל... אחרי כמה זמן שמענו שהוא נמצא בבית סוהר בירושלים, לבוש בחליפה אדומה (שמשמעה: מועמד לתלייה). אותנו יחד עם אמא הכניסו לבית סוהר בצפת. אני זוכרת שבתא בו שהינו הייתה מנורת נפט וכל לילה אמא הייתה גונבת את הנפט ומורחת לנו על הגוף כדי שלא יהיו לנו כינים... הסוהרת שהייתה מגיעה ערב ערב הייתה משתגעת: "איפה הנפט, לאן הוא נעלם?". אחרי שהלכה התפוצצנו מצחוק, מה את לא מריחה? אנחנו עומדים לידה, מסריחים מנפט והיא לא מבינה לאן הנפט נעלם... לבסוף השתחררנו. אנחנו אחרי 6 שבועות ואבא אחרי 3 חודשים.

פסח

לאחר שהשתחררנו מבית הסוהר בצפת החלטנו לנסוע ולחפש את דודה של אמי, בעל חנות מכולת בפלורנטין. זה היה בערב פסח, שחל אז ביום שישי. ירדנו מהאוטובוס בתחנה המרכזית לא יודעים לאן לפנות... לבסוף עבר עגלון שהסכים לקחת אותנו עד לכתובת שהייתה בידינו. מיד כשהגענו שלחה אותנו הדודה אחד אחד להתקלח - הייתה להם אמבטיה עשויה קרשים - ולאחר שהתרעננו התיישבנו לחגוג את ליל הסדר כאשר העדרותו של אבא מעיבה על שמחת החג.

עבודה

18 שנים התנדבתי בסניף קופת חולים כללית הקרוב למקום מגוריי. בחודש מאי האחרון עזבתי, כי כבר לא היו לי כוחות... במסגרת תפקידי לקחתי דם, מדדתי לחץ דם וא.ק.ג, ואם היה דרוש גם החלפתי תחבושת. לפני כן עבדתי בתל כביר, במפעל טקסטיל בשם "תיץ", שייצר אטיקטים לבגדים והיה היחידי במזרח התיכון שעשה זאת.

המטפלת שלי

לאה. כבר 8 שנים שהיא איתי. מה שצריך היא עושה - קניות, ניקיונות. היא אישה טובה ועוזרת לי בכל מה שאני צריכה.

"יום יום העמידו את
אבא ערום על הקרח
וחיכו שיגיד איפה
הוא מחביא
את הכסף, הזהב
והתכשיטים. לבסוף
הוא נשבר ואמר...
באו ולקחו הכל.
אפילו את העגילים
מהאוזניים של אחותי
הוריד."

אורז אושפלוב

(חגיגי, בריא, טעים וטוב)

מצרכים

1 ק"ג אורז
1 ק"ג גזר חתוך לגפרורים ארוכים
3 בצלים קצוצים
חצי כוס שמן
10 שוקיים (פולקע'ס) או
1 ק"ג בשר בקר

אופן ההכנה

משרים את האורז בסיר עם מים רותחים ומלח כחצי שעה עד שעה. מחממים את השמן בסיר רחב. מוסיפים את הבצל הקצוץ. מטגנים עד שמזהיב, מוסיפים את הגזר ("היום יש חתוך מוכן, חבל לשבור את הידיים") מאדים עד שמתרכך מעט, מוסיפים את הבשר / העוף, קצת מים, נותנים למים להתאדות מעט ומכסים את הסיר. מחכים עד שהבשר יתרכך. מוסיפים את האורז ומים רגילים עד גובה 1/3 אצבע מעל האורז. מתבלים במלח ופלפל ומביאים לרתיחה. מעבירים לאש קטנה, "פותחים" מסביב לאורז עם סכין ומפרידים אותו מדפנות הסיר (כדי שהמים מבפנים יתאדו גם הם), מכסים ונותנים להתבשל כחצי שעה. אפשר להוסיף צימוקים וחומוס (שהושרה לילה קודם) בשלב הבשר.

רוחמה לביא

סגנון בישול: אוכל פולני
שנת לידה: 1928
מקום וארץ לידה: בנדין, עיר על גבול גרמניה-פולין, פולין
שנת עלייה: 1935
עיר מגורים: כפר סבא
מצב משפחתי: אלמנה+ 2 ילדים, 5 נכדים ונין
עצה לחיים: "להישאר צעירים זה להישאר בעניינים. הנין שלי, דניאל, חי באמריקה אבל כל יום אני רואה אותו בסקייפ. אני גם מחוברת לפייסבוק"

זיכרונות ילדות

שם אבי היה צבי, שם אמי ברכה, ובבית היינו 4 ילדים - 3 בנות ובן. אבא היה ציוני נלהב וחבר בתנועת גורדוניה. הוא עבד בחנות פחם. אמא שלי הייתה דתייה והבית היה יהודי אדוק. סבא וסבתא גרו לידנו והייתה להם חנות בה מכרו כל מיני סוגים של ירקות כבושים, אני זוכרת בעיקר את הכרוב הכבוש הנהדר. לאמא היו 7 אחים ואחיות אך כל משפחתה נספתה בשואה.

פסח

ליל הסדר היה כמו בבית מלכות. לו אורח היה מגיע לביתנו בליל הסדר, הוא לא היה שוכח את החוויה כל ימי חייו. אנחנו, הבנות, היינו שרות לא פחות מהבנים. השירה שלנו הייתה כה יפה וחזקה עד שהשכנים היו מתאספים ועומדים ברחוב לשמוע איך אנחנו שרים. עד היום אני ובני ביתי נוהגים לשיר את כל השירים בהגדה, בלי לדלג על אף שיר או מזמור. על שולחן החג אצלנו היה גפילטע פיש (אבא תמיד אכל את הראש), מרק עוף עם אטריות שאמא הכינה לבד מביצים וקמח תפוחי אדמה, צלי עוף, בשר בקר וגם חלקים של הודו, צימעס ולביבות תפוחי אדמה, עליהן לא ויתרנו. לקינוח הוגש קומפוט של שזיפים ותפוחים.

עלייה לארץ

הייתי בת 6 וחצי כשהגעתי עם משפחתי לנמל חיפה. לא ידעתי מילה בעברית, אבל העברית באה מהר... אולי בשל העובדה כי עם בואי התחלתי מיד ללמוד בכיתה א'. בתקופת המאורעות העבירו אותנו בית ספר. זו הייתה תקופה קשה. אביה של חברתי לכיתה שהיה עגלון, נרצח.
בתחילה התמקמנו ברחוב לבונטין בעיר, שהיה מאוכלס אז בעיקר בערבים אבל לאחר מכן עברנו להתגורר ברחובות שנחשבו טובים ובטוחים יותר. זה היה כורח המציאות: בעוד אבא עבד בסלילת כבישים, אמא יצאה לעבוד ככובסת בבתי העשירים בעיר והותירה בבית אותנו, 4 ילדים. בתקופת מלחמת העולם ה- 2 היא מצאה עבורנו דירת פרטר בת חדר אחד כדי שלא נצטרך לרוץ למקלט אם תשמע לפתע אזעקה... בפולין אמא רחצה אותנו בדבש, ופה? פה לא היה מה לאכול. לא היו לנו נעליים ראויות... זו הייתה אז פלשתינה והעוני היה גדול.

משפחה

בשנת 1947, ואני עוד לא בת 19, התחתנתי עם משה ליפינסקי. משה היה קצין בחיל הים, אשר שינה את שם משפחתו ללביא בהוראת בן גוריון (שהחליט כי קציני צה"ל בעלי שמות גלותיים לא יצאו לחו"ל). משה דווקא יצא הרבה לחו"ל: הוא נסע להביא את הצוללות מאנגליה, ותקופה אחרת שהה כחודשיים ביוון. הוא גם היה שחקן כדורגל מצטיין (קיצוני ימני) בקבוצת הכדורגל של חיל הים. באחד הערבים הוזמנו לנשף במועדון של מכבי חיפה. אני זוכרת שלכבוד האירוע משה הביא בד מיוחד מלונדון ממנו תפרו לי שמלת נשף חגיגית. זה היה ערב מרגש, שלא אשכח לעולם, כולם אמרו שאני נראית כמו מלכת היופי של חיפה. משה נפטר בשנת 1971 והוא בן 47 בלבד.

עבודה

3 שנים לאחר מותו פתחו בחיפה את בית החייל וחברו הטוב של בעלי, שהיה מפקד חיל הים בנימין (ביני) תלם, מינה אותי להיות אם הבית במקום. 15 שנה מילאתי את התפקיד בהתנדבות והרגשתי כאילו הוא נתפר במיוחד בשבילי.

המטפלת שלי

מיטל גרה איתי מזה שנה וחצי. היא הגיעה מהודו ואנחנו חיות טוב ביחד, היא כמו הבת שלי. היא מבשלת בשבילי את המאכלים מבית אמא: בפעם הראשונה אני מסבירה לה איך להכין, ובפעם השנייה כבר לא צריך להגיד לה כלום.

"בפוליין אמא רחצה
אותנו בדבש, ופה?
פה לא היה מה
לאכול. לא היו לנו
נעליים ראויות...
זו הייתה אז
פלשתינה והעוני היה
גדול"

עוגת מצות עם קרם

(עוגה יפה יפה)

מצרכים

5 מצות
200 גר' חמאה
3 ביצים
2 כפות קקאו
1 כפית נס קפה
חצי כוס סוכר
רבע כוס יין מתוק
1 כוס אגוזי מלך

אופן ההכנה

מפרידים את הביצים ושומרים את החלמונים בקערה נפרדת. את החלבונים מקציפים עם רבע כוס סוכר ושוב שומרים בקערה נפרדת.
לקערה הראשונה – קערת החלמונים – מוסיפים את החמאה והסוכר הנותר ומקציפים כ– 15 דקות,
לקערה השנייה – קערת החלבונים – מוסיפים קקאו ונס קפה ומערבבים היטב.
מאחדים בין שתי התערובות ומערבבים עד קבלתו של קרם אחיד.
לוקחים מצה ראשונה, מתיזים עליה מעט יין על צד אחד ומניחים בתבנית כשהצד הרטוב מיין כלפי מטה, על הצד היבש מורחים שכבת קרם. לוקחים מצה שנייה, שוב מתיזים מעט יין על צידה האחד (אותו מניחים על הקרם) ושוב מורחים שכבת קרם על הצד היבש וכך הלאה.
את המצה האחרונה לא מרטיבים ביין רק מניחים מלמעלה ומורחים עליה את יתרת הקרם. חשוב להשתמש בכל הקרם, שיעטוף את המצות גם בצדדים ולא יראו פיסת מצה...
לוקחים את אגוזי המלך, מכניסים לשקית ודופקים עליהם עם פטיש שניצלים עד שמתקבלים פירורים ומפזרים מעל.
עוטפים בנייר כסף (להקפיד שלא יגע בעוגה!) ומכניסים למקרר.
אוכלים רק למחרת.

קנייידלך פולניים

(ל-10 אנשים)

מצרכים

4 ביצים
4 כפות שמן חמניות
2 כוסות קמח מצה
2 כוסות מים מהברז
1 כפית מלח

אופן ההכנה

בקערה מערבבים את כל החומרים.
אם העיסה סמיכה מדי מוסיפים מים,
אם רכה מדי – קמח מצה.
מרתיחים כשני ליטר מים בסיר גדול,
כשהמים רותחים מוסיפים קצת מלח,
יוצרים מהתערובת כדורים (בידיים!)
וזורקים לתוך הסיר.
אחרי שהקניידלך צפים ועולים למעלה
מחכים עוד 10 דקות ומוציאים מהסיר.
לאחר שמונחים בכלי, מזליפים מעט
שמן שלא ידבקו.

סוצן בי דוד

סגנון בישול: אוכל תורכי
שנת לידה: 1926
מקום וארץ לידה: שכונת קורטולוש, איסטנבול, תורכיה
שנת עלייה: 1962
עיר מגורים: בת ים
מצב משפחתי: אלמנה+2 ילדים, 9 נכדים, 7 נינים
עצה לחיים: "אני יודעת שהצעירים היום לא כל כך אוהבים שמן... אז כדאי שתכניסו לכם לראש: אם אין שמן זה לא טעים"

זיכרונות ילדות

שם אבי היה דוד, שם אמי דונה. אמא הגיעה לתורכיה מבולגריה, בהיותה בת 18 ונישאה לאבי. אבא עבד במחלבה ואמא לא עבדה. בתורכיה לא נהוג שהאישה עובדת מחוץ לבית. גרנו בשכר דירה. אבא לא היה דתי בעוד אמא הייתה יותר אדוקה. כבר בתור ילדה אני זוכרת שחיינו בפחד מהתורכים. הם שנאו יהודים וקראו לנו "יהודים מלוכלכים". עם השכנים הערבים (היו לנו שכנים ארמנים ותורכים) המצב היה שונה: היחסים היו טובים ואפילו חמים, אבל מחוץ לשכונה זה היה סיפור אחר. בתור צעירה יהודיה לא היה נעים ללכת ברחוב, היו מסתכלים עליך בעין לא יפה.

עלייה לארץ

התחתנתי בתורכיה עם בעלי יצחק ז"ל בהיותי בת 23. יצחק עבד כסוכן של מוצרי סדקית. החלטנו לעלות לארץ בעקבות אחותי, שרה, אליה אני "דבוקה". בשנים הראשונות גרנו בקדימה, שם קיבלנו דירה. יצחק עבד בכל עבודה שנתנו לו, העבודה האחרונה שלו הייתה בתל השומר, בתור גנן, למרות שהוא התבייש להגיד שהוא גנן... גם אני יצאתי לעבודה: כל יום הייתי נוסעת 3 שעות הלוך ושוב לבני ברק, שם עבדתי בכריכייה. מקום העבודה האחרון שלי לפני פרישתי לפנסיה היה בחברת תרופות בבת ים.

פסח

סדר נהגנו לערוך בבית השכנה, אליה היינו מביאים את האוכל. אמא הייתה בשלנית מצויינת, בעשר אצבעות ובלי הרבה חומרי גלם הייתה מוציאה תחת ידיה מטעמים. המאכלים הקבועים על שולחן החג היו מבוססים על ירקות ירוקים: ספינקה (תרד), פראסה (כרישה) ושעועית ירוקה ולהם נהגו להוסיף בשר עוף וממולאים. מהמצות נהגנו להכין "בורמוליקוס": מרטיבים מעט 6 מצות, סוחטים מהמים ושוברים לחתיכות, מוסיפים 3 ביצים, מערבבים עם מלח ומטגנים בשמן כל פעם קצת, כמו קציצות. את זה נהגנו לאכול בפסח מדי יום, פעם עם גבינה ופעם עם מי סוכר ולימון.

משפחה

בתי חרדית וגרה עם משפחתה בירושלים. אני לא דתייה אבל בבית שומרת על הפרדה. כשהם באים לפה הם לא אוכלים כלום, רק שותים נס קפה ובתי מביאה את העוגות. מאז שעלינו לארץ אני מתארחת אצלה לליל הסדר ונשארת ללון. אני מתלבשת בהתאם ומבשלת אצלה את המאכלים שלי, עם הבשר שלהם וכל המצרכים עם הכשרות המיוחדת להם.

המטפלת שלי

שרה אחותי, גדולה ממני ב- 4 שנים וגרה ביפו ד'. אנחנו נפגשות באופן קבוע במועדון הגמלאים. בשנים האחרונות החלה לעזור לה עובדת מקסימה ומסורה של "דנאל" בשם אסתר. לפני כמה חודשים נפלתי בדירה ונפגעתי ברגל. לאחר הנפילה קיבלתי "מתנה" - במשך חודש שלם אסתר הגיעה גם אלי כדי לעזור לי. לצערי החודש תם.

"עם השכנים הערביים היחסים היו טובים ואפילו חמים, אבל מחוץ לשכונה זה היה סיפור אחר. בתור צעירה יהודיה לא היה נעים ללכת ברחוב, היו מסתכלים עליך בעין לא יפה"

פשטידת ספינקי

(קל קל וטעים לאכול)

מצרכים

1 תבנית מלבנית בינונית
1/3 כוס שמן קנולה
1 קילו עלי תרד גדולים
3 מצות
1 ביצה
כוס גבינה קשה מגורדת
(קשקבל, בולגרית או כל גבינה
קשה אחרת שיש בבית)

אופן ההכנה

שוטפים את עלי התרד טוב טוב, מניחים במסננת ומחכים שירדו המים. סוחטים, מייבשים (חשוב שהעלים יגיעו לייבוש מוחלט!) וחותכים דק דק. מכניסים את העלים הקצוצים לקערה. מוסיפים את הביצה וחצי מכמות השמן. מוסיפים גבינה מגורדת ומערבבים היטב. משמנים את התבנית בחצי הנותר מכמות השמן. טובלים מצה במים ומניחים בתחתית. מכסים את המצה בתערובת ומניחים מעליה מצה לחה שנייה ואף אותה מכסים בתערובת. אפשר להוסיף פתיתי קשקבל מגורדים גם מעל. מכניסים לתנור בחום של 180 מעלות, עד השחמה ("כשזה מתחיל להתקמט – זה מוכן"). את הפשטידה כולה, בתוך התבנית, אפשר לכסות בניילון נצמד ולהקפיא. לאחר מכן ניתן להוציא מיד לתנור שחומם מראש, ללא צורך בהפשרה.

"אני יודעת
שהצעירים
היום
לא כל כך
אוהבים שמן...
אז כדאי
שתכניסו
לכם לראש:
**אם אין שמן
זה לא טעים"**

אליצה לוצון

סגנון בישול: אוכל טריפוליטאי
שנת לידה: 1934
מקום וארץ לידה: טריפולי, לוב
שנת עלייה: 1950
מקום מגורים: פתח תקווה
מצב משפחתי: אלמנה+7 ילדים, 12 נכדים, 6 נינים
עצה לחיים: "פעם לאנשים לא היו עיניים גדולות. עבדנו מהבוקר עד הערב וגם זה לא הספיק בשביל לשלם את המשכנתא. 7 ילדים גידלתי בדירה של 40 מ"ר. והיום? היום רק רוצים ורוצים כל הזמן. אני אומרת לנכדים שלי תעבדו קשה ותרוויחו את הכסף שלכם בעצמכם, אל תהיו מפונקים ותבקשו כל הזמן מההורים"

זיכרונות ילדות

שם אבי היה אברהם, שם אמי רחל ובבית היינו 4 בנות (2 בנות נוספות נולדו מאוחר יותר, בארץ). לאבא היה בית קפה במרכז העיר. לא היינו עשירים אבל גם לא סבלנו ממחסור. הבית היה גדול, בן 2 קומות. אמא הייתה אחראית על הבית, בעיקר על הבישולים. היה לנו בבית תנור גחלים גדול עליו נהגה להכין את כל סוגי המאכלים. בפסח תמיד הוגש כבש לשולחן - שוקיים של כבש בשום, בצל ושמן זית, ופיתות כשרות שאמא הייתה מכינה במיוחד. עד כיתה ב' למדתי בבית הספר. שפת הלימוד הייתה איטלקית.

זיכרונות מלחמה

הזיכרון הכי חזק שלי מתקופת המלחמה הוא של ההפצצות... עד היום אני מפחדת מרעמים, יושבת ורועדת... בתקופה ההיא לא היה פחד מהמוסלמים, להיפך - כל מוסלמי שהכיר יהודים לקח 2 משפחות אליו הביתה. גם אנחנו התחבאנו אצל משפחה מוסלמית שההורים שלי השכירו לה חנות. 4 חודשים גרנו איתם בבית. לאחר תקופה קצרה היהודים התחילו לברוח מהעיר. לא הייתה עבודה, לא היה אוכל והמצב היה קשה מאוד. אמנם לא הכניסו אותנו לגטאות ולמחנות אבל סבלנו מרעב וגרנו בצפיפות. היינו מתחבאים ועוברים מפינה לפינה, לא היה במה לשחק ואיפה לשחק, היינו דבוקים להורים כמו חתולים קטנים מרוב פחד... כך זה נמשך כל שנות המלחמה.

אחרי המלחמה

כשהמלחמה הסתיימה החלה חזית חדשה: עם הקמת המדינה ופרוץ מלחמת השיחרור שנאת המוסלמים הופנתה אלינו. בדואים שגרו בגבולות נהגו להתנפל על יהודים איפה שרק נתקלו בהם. השנאה ומקרי האלימות גברו כשהחלה להתארגן העלייה לארץ ישראל: "עכשיו אתם הולכים לפלשתינה לקחת את הדירות של האחים שלנו", האשימו אותנו. מפחד הבדואים ברחנו שוב, השארנו את כל הרכוש שהיה לנו - שטיחים, רהיטים, כסף וזהב, והתחבאנו בפרדס. אבא אמר "אולי אני פחדן אבל העיקר שאנחנו בריאים".

העליה לארץ

ב- 1950 נציגי הסוכנות שהגיעו לטריפולי אספו את הקהילה היהודית שהתפזרה, דאגו לפספורטים והחלו לארגן מדי שבועיים אוניות שהביאו את יהודי לוב לארץ ישראל. זה היה בינואר וכשהגיע הזמן שלנו לעלות על האונייה הים כל כך סער שהאונייה לא הצליחה לזוז ימינה או שמאלה... במקום מסע שאמור להימשך 5 ימים, נשארנו בים 10 ימים, כל רגע הרגשתי שאנחנו עומדים לטבוע.

התאקלמות

התחנה הראשונה שלנו בארץ הייתה מחנה המעבר עתלית ליד חיפה. אני זוכרת שהגענו בלילה ובבוקר כשקמנו ראיתי לראשונה בחיי אוהלים. לא ידעתי מה זה... הסתובבתי המומה בין האוהלים וכשהצצתי פנימה נדהמתי לגלות בתוכם אנשים. "מה אתם עושים כאן?" שאלתי בתמימות של ילדה בת 14, "איך אתם גרים פה?". אבל ככה גרנו... בלי מים ובלי חשמל, ועם תור ארוך לשירותים... משם עברנו למעברה בחיפה, ממנה למעברה בבית ליד וככה המשכנו להתגלגל ממקום למקום כמו כדור שלג. מסביבנו היו עיראקים, תימנים, כורדים, פרסים, מרוקאים. כל אחד דיבר את השפה שלו ובערב כולם התכנסו בחוץ, ניגנו על פחים ושרו. לאף אחד לא היה אכפת מהעוני, מהלכלוך, מקשיי החיים והפרנסה - העיקר שבאנו למדינה משלנו. ואני? אני בכיתי. כשהדודה, אחות אמא, שהגיעה לפנינו לארץ וכבר קיבלה דירת שיכון בקדימה, הגיעה לבקר וראתה כמה אני אומללה הציעה שאבוא לגור אצלה ואני מיהרתי להסכים - יש חשמל, יש מים, יש שירותים. מה צריך יותר מזה? אבל בסופו של דבר כל ילד רוצה את אמא ואבא שלו ואני מאוד התגעגעתי להוריי... מדי שבועיים הייתי עולה על אוטובוס ונוסעת לבקרם.

"מסביבנו היו עיראקים, תימנים, כורדים, פרסים, מרוקאים. כל אחד דיבר את השפה שלו ובערב כולם התכנסו בחוץ, ניגנו על פחים ושרו. לאף אחד לא היה אכפת מהעוני, מהלכלוך, מקשיי החיים וההפרנסה - העיקר שבאנו למדינה משלנו"

חתונה

את חלפון, בעלי ז"ל, פגשתי באוטובוס. אני נסעתי לבקר את הוריי והוא, שהיה אז חייל, נסע עם שני חברים לבקר קרובי משפחה באותה מעברה. הם התחילו לדבר איתי בעברית ולברר מאיפה אני, ואני שלא ידעתי עברית, לא עניתי. לבסוף שאלו איזה שפה אני מדברת ואמרתי "איטלקית". הם מיד הבינו שיש להם "עסק" עם טריפוליטאית ומיהרו "לקפוץ" על המציאה... כשהגעתי לצריף המשפחה ראיתי שמחכים לי עוגה ופרחים והתברר לי שרוצים לעשות אירוסים (אז חיתנו את הבנות צעירות כדי שלא יקחו אותן לצבא). אמרתי "לא רוצה". חלפון ראה שאני בוכה ואמר "היא לא יכולה להתחתן עם ההוא, היא החברה שלי", הלכו מכות... הכניסו את שניהם לבית הסוהר וקראו לי כדי שאגיד מי מהשניים החבר שלי איתו אני עומדת להתחתן... בשביל להיפטר מההוא אמרתי "זה" על חלפון. חשבתי שגם הוא ילך אבל הוא לא עזב. ב- 1956 התחתנו, הייתי אז בת 16 אבל בתעודת הזהות עשו תיקון גיל וכתבו 18. זו הייתה חתונה של 5 כלות ו- 5 חתנים כדי לחסוך בעלויות. דוד של חלפון הביא עוגת טורט ויין וכל אחד לקח ביס מהעוגה ושתה לגימה מהיין, בזה הסתכם הכיבוד...

עזרה

כריסטינה מהפיליפינים. כבר 5 שנים שהיא איתי והכל בסדר גמור. היא עוזרת לי בכל דבר ומסייעת לי בעיקר במטבח: חותכת, רוחצת, מכינה ומסדרת לי את כל המצרכים ואני רק באה ושמה על הגז.

חרייאה

(חריף במידה,
גם אשכנזים יכולים לאכול)

מצרכים

3 דגים בינוניים
חתוכים לפרוסות עבות
(לוקוס, בורי או כל דג ים אחר.
דגי בריכה לא!)
חצי כוס שמן
2 כוסות מים
3–4 ראשי שום,
קלופים וכתושים פעמיים
4 כפות גדושות פפריקה חריפה
2 כפות גדושות פפריקה מתוקה
3–4 קופסאות קטנות
של רסק עגבניות
1/2 כף כמון
1/2 כף קימל טחון
מיץ מחצי לימון

אופן ההכנה

רוחצים את הדג, מפזרים עליו מלח, משאירים עומד עם המלח כ– 15 דקות, ושוטפים היטב.
מחממים שמן בסיר, מוסיפים את השום, הפפריקות וכוס מים (כדי שהפפריקה לא תישרף).
מוסיפים רסק עגבניות וכוס מים נו־ספת ומבשלים על אש קטנה למשך מספר דקות.
אחרי שהרסק התבשל מוסיפים כמון וקימל וסוחטים פנימה את הלימון.
מוסיפים עוד קצת מים.
מכניסים לסיר את חתיכות הדג ומכסים.
כעבור כ–2 דקות הופכים את הדג, ומכסים שוב. הדג מוכן כעבור כ– 5 דקות (5 דקות! לא 15! לא להתבלבל, הוא מוכן מאוד מהר!).

סוקחייה יונס

סגנון בישול: אוכל ערבי
שנת לידה: 1934
מקום וארץ לידה: כפר ערה, ישראל
מקום מגורים: כפר ערה
מצב משפחתי: נשואה+6, 14 נכדים
עצה לחיים: "משפחה זה הדבר הכי חשוב ואוכל מאחד את המשפחה. עד היום בכל סופשבוע אני מבשלת כמויות כי אני יודעת שתמיד יהיה מי שיאכל"

זיכרונות ילדות

שם אבי היה ווהאבי, שם אמי ספייה ובבית היינו 4 בנות. אבא היה המוכתר של הכפר והיה הראשון שהחליט לפתוח בכפר בית ספר לבנות עד כיתה ח'. לפני כן בנות הכפר לא למדו כלל. אצלנו בבית לא היה עוני אבל בכפר היו משפחות עניות. מתוקף תפקידו אבא היה זה שקיבל את שקי האורז, הקמח ושאר המצרכים, אותם חילק בין המשפחות. בתור ילדה לא היו לנו יותר מדי משחקים וצעצועים כמו שיש היום... שיחקנו עם כדור מסמרטוטים ובובות עשינו לבד, מקש.

חגים

הבית היה, כמו כל הכפר, שומר מסורת. בכל חג קיבלנו בגדים חדשים וקצת דמי כיס. האימהות בחגים היו נשארות בבית, מבשלות ומקבלות אורחים ואותנו, הילדים, היו שולחות לשדה. בשדה לכל ילד הייתה נדנדה משלו והיינו משחקים ומתנדנדים מהבוקר עד הערב. בדמי הכיס שקיבלנו נהגנו לקנות ממתקים ותירס מרוכלים שהגיעו לשדה. מנהג נוסף בחגים היה לצייר על ידי הילדים ב"חינה" - לבנים ציירו רק על יד אחת, לבנות על שתיים.

געגוע

אני מתגעגעת לאוכל שעושים בידיים, היום קונים הכל בסופרמרקט והטעם שונה. עד היום אני מבשלת את מה שאמא שלי בישלה והיא בישלה את מה שאמה הייתה מבשלת. ככה זה אצלנו. עוד אני מתגעגעת לבתים של פעם... את הבתים הישנים היו בונים מטיט ואבנים שחורות גדולות והן היו מקררות בקיץ ושומרות על החום בחורף כך שלא היה צורך במזגנים. היום כבר לא בונים ככה וחבל.

חתונה

הייתי בת 22 כשהתחתנתי עם יונס, בן דודי. החתונה התקיימה בכפר והייתה מאוד יפה ושמחה, קריאות ה"קולולו" נשמעו בכל רחבי הכפר. אצלנו חתונות נמשכות יומיים - ביום הראשון "חינה" לכלה וביום השני החתונה. יונס עבד כל השנים כמורה וכמנהל של בית ספר קטן בבאר שבע.

המטפלת שלי

חיטאב מגיעה לביתנו כבר 3 שנים כדי לעזור ליונס ובשנה האחרונה החלה להגיע גם קיפאח, שעוזרת לי. שתיהן מסורות ומקסימות ואנחנו מאוד מבסוטים מהן ומעריכים את עבודתן.

"יאבא היה המוכתר
של הכפר והיה
הראשון שהחליט
לפתוח בכפר בית
ספר לבנות עד כיתה
ח'. לפני כן בנות
הכפר לא למדו כלל"

קוסה מחשי

(קישואים ממולאים)

מצרכים

2 קילו קישואים (עדיף קטנים)
1 כוסות אורז יסמין
1 בצל קצוץ
1 כוס בשר טחון
4 כפות שמן זית
2 כפות רסק עגבניות
תבלינים: פלפל שחור,
פלפל אנגלי, כמון, קינמון
חופן עלי פטרוזיליה
כמה עלי נענע קצוצים

אופן ההכנה

בעזרת קולפן ארוך או סכין קטנה מוציאים את תוכנם של הקישואים.
מכינים את הבשר: מערבבים יחד עם הבשר שמן זית, בצל, תבלינים, פטרוזיליה ונענע, ומטגנים מעט.
לאחר מכן מוסיפים את הבשר לאורז ומערבבים. ממלאים כל קישוא עד מחציתו (כי האורז מתנפח), מכניסים לסיר ומכסים במים עד שהקישואים מכוסים במלואם. מוסיפים רסק עגבניות ומלח ומכסים את הסיר. מבשלים כשעה על אש נמוכה.

KITCHEN
UTENSILS

דנאל
סיעוד
קודם כל בני אדם!

רומי שקד

סגנון בישול: אוכל ספרדי
שנת לידה: 1934
מקום וארץ לידה: העיר העתיקה, ירושלים, ישראל
עיר מגורים: בת ים
מצב משפחתי: אלמנה+4 בנים, 11 נכדים
עצה לחיים: "לשיר, לשיר, לשיר"

זיכרונות ילדות

שם אבי היה משה, שם אמי רבקה, ובבית היינו 4 בנות. אבי עבד כמתורגמן בבית המשפט הבריטי בזמן המנדט. אמא הייתה יושבת בבית ומבשלת, מסורה לבית ולמשפחה. כאשר בית המשפט העתיק את משכנו לתל אביב, כולנו עברנו דירה בעקבות עבודתו של אבא. אני הייתי אז בת 3 וחצי. בתל אביב גרנו בדירה קטנה באזור התחנה המרכזית. החיים לא היו קלים. היה עוני, היה צנע, היה עוצר... מחמש אחה"צ אסור היה להסתובב ברחובות. אבי נפטר בגיל 46, ממחלת כליות. אמי לא חזרה לעצמה אחרי מותו. כל היום ישבה, לבושה שחורים, ובכתה על לכתו. לבסוף, כעבור שנתיים, נפטרה מצער. בת 16 כבר הייתי יתומה מאם ואב.

פסח

הבית היה מסורתי. בערבי שישי וחג אבא היה הולך לבית הכנסת וכשחזר היה המלך של הבית. כולנו ישבנו מסביב לשולחן ולא פצינו פה, רק בברכות... כך היה נהוג אז - כיבוד ההורים היה ערך עליון. בפסח הבית היה מתמלא אנשים, אורחים, שכנים ומי לא - לא היה מקום פנוי. בליל הסדר עצמו חוץ מהאוכל וקריאת ההגדה את עיקר תשומת הלב שלנו תפסו השירים... הו, השירים... לאבי היה קול ערב וגם אמא שרה מאוד יפה. שניהם שרו בספניולית, ואנחנו, הילדים, בעברית. לכל שיר הייתה תנועה, למשל לשיר "עבדים היינו" - תנועת שק משא כבד על הכתף... הרי ברגע שמתחילים לשיר אי אפשר לשבת ללא תזוזה, וכך חלק נכבד מליל הסדר היה עובר עלינו בשירים וריקודים.

משפחה

את ישראל (ישרוליק), בעלי ז"ל, הכרתי בצבא. הוא היה ממוצא פולני ועיברת את שם משפחתו מ-מנדל, לשקד. ישרוליק ידע לחיות את החיים וסחף אותי אחריו לשנים של נדודים והרפתקאות. לא תמיד זה היה קל אבל תמיד זה היה מעניין... ישרוליק עבד על עגורן ובמסגרת תפקידו עבר במקומות שונים בארץ: תקופה מסויימת עבד במפעלי הפוספטים בים המלח ותקופה אחרת בייבוש החולה. למרות שעבד קשה הוא לא זכה להצלחה כלכלית ובשל המיתון שהיה אז בארץ נתקלנו בקשיי פרנסה רציניים. בשלב מסויים הוא החליט לנסות את מזלו מעבר לים ונסע עד טזמניה, בדרום אוסטרליה. כעבור 8 חודשים כשהתבסס במקום ומצא עבודה ודירה ביקש שאארוז כאן הכל (היו לנו אז 2 ילדים) ואגיע אליו לשם... וכך עשיתי. אחרי 5 שנים (ו- 2 ילדים נוספים), שבנו ארצה ושוב ניסינו להשתלב בשוק העבודה - ישרוליק נכנס לעסקי הסולר ואני פתחתי מעון לילדים, אך יצר הנדודים בער אצלו והיעד הבא שלנו היה יוהנסבורג שבדרום אפריקה, שם גרנו 35 שנה (עם הפלגות תכופות ביאכטה המשפחתית...).

עבודה

אני אף פעם לא הפסקתי לשיר. לא משנה איפה, באיזו מדינה או עיר, תמיד שרתי. ביוהנסבורג פתאום שמתי לב שלשירה שלי יש ביקוש... זו הייתה הדרך של הקהילה היהודית להתקרב לארץ. אז בהתחלה נהגתי לשיר בבתי אבות, במפקדי בוקר בבתי הספר היהודיים בעיר, עד שפעם אחת גם הזמינו אותי לשיר בבר מצווה וזו הייתה הצלחה אדירה. אחרי זה פירסמתי מודעה קטנה בעיתון מקומי, שכרתי מנגנת ששרה באנגלית וביידיש, צירפתי את ארז, בני הבכור, שהפליא לשיר ולנגן, וכך לאט לאט נבנתה להקת הצברים, The Sabras. עם הזמן גם בני איל הצטרף וכך יצא שהבנים שרו בעברית ובאנגלית, אני בספניולית והמנגנת ביידיש והשמחה הייתה גדולה. הופענו בחתונות ובבר מצוות, שרנו את כל הרפטואר של שירי ארץ ישראל (אבניבי, שירי מלחמה, אני חוזר הביתה, על הדבש ועל העוקץ) והפכנו לאחת הלהקות המבוקשות והמצליחות ביותר בדרום אפריקה. שרנו במסגרת הלהקה כ-20 שנה והיום שני בניי, הגרים בקייפטאון, ממשיכים להופיע כל אחד במסגרת להקה משלו.

"במסגרת הלהקה שלנו, The Sabras, שרנו את כל הרפטואר של שירי אייי. הופענו בארועים והפכנו לאחת הלהקות המבוקשות והמצליחות ביותר בדרום אפריקה"

פסח בחו"ל

בזכות הלהקה כולם הכירו אותנו ביוהנסבורג. לא יכולתי לעשות חג בלי להזמין אלי את כל מי שלא היה לו איפה לעשות... וזה לא הסתכם רק במכרים. הייתי נוסעת במכונית ושומעת מרחוק מישהו מדבר עברית - מיד הייתי מזמינה אותו לליל הסדר. בעלי היה צוחק ואומר שאולי עדיף כבר שאפרסם מודעה בעיתון וזהו...לבית שלנו קראו "הקיבוץ הישראלי".

קציצות קיאסה

(מתחסלות עוד לפני תחילת הברכות)

מצרכים

4–5 כרישות (רק החלק הלבן)
1 בצל קצוץ
2 ביצים
1/2 כוס קמח מצה
מלח ופלפל לפי הטעם

אופן ההכנה

חותכים את הכרישות לטבעות וקוצצים בבלנדר מוט. אם העיסה המתקבלת מיימית – מסננים. מטגנים את הבצל הקצוץ עד שמזהיב. מכניסים לקערה ומוסיפים את הכרישות. מוסיפים ביצים, קמח, מערבבים ומתבלים לפי הטעם.
כשהידיים רטובות יוצרים את הקציצות ומטגנים בשמן עמוק עד השחמה.

בורמלוס

(לאכול עם סלט וביצים קשות)

מצרכים

4–5 מצות
2 ביצים
100 גר׳ גבינת פטה
(או כל גבינה מלוחה אחרת)
קוטג׳
1 תפו״א מבושל

אופן ההכנה

מרטיבים את המצות במים טוב טוב.
פורשים מגבת ועוטפים בה את המצות.
משאירים לכל הלילה או לפחות לכמה שעות.
מכינים את המילוי: מערבבים ביחד את הגבינות ומוסיפים תפו״א מבושל ומעוך כפירה. גם את המילוי עדיף להשאיר במקרר לכמה שעות.
מוציאים את המצות מהמגבת וחותכים כל מצה לחצי.
מורחים את המילוי כמו חמאה על כל חלק ומגלגלים בזהירות ובעדינות.
מערבבים בקערה את הביצים, טובלים את המצה המגולגלת ומטגנים מכל הצדדים עד הזהבה.

ריינה וייס

סגנון בישול: אוכל פולני
שנת לידה: 1918
מקום וארץ לידה: ורשה, פולין
שנת עלייה: 1939
מקום מגורים: פתח תקווה
מצב משפחתי: אלמנה+בן, 3 נכדים ונין
עצה לחיים: "אמנם אני בת 93 אבל הרבה פעמים חושבת כמו בת 18. אחרי גיל 18 לא מקבלים יותר שכל, מקסימום צוברים עוד קצת ניסיון"

זיכרונות ילדות

שם אבי היה אביגדור, שם אמי שרה ובבית היינו 8 ילדים (לא את כולם ילדה אמי, עבור אבי היו אלה נישואים שניים). אבא עבד כעוזרו האישי של רב ידוע ומפורסם בורשה וניהל עבורו את כל ענייניו האזרחיים. מכיוון שהיה אדם מלומד וצבר ניסיון בעניינים אלו, פעמים רבות הגיעו אליו אנשי הקהילה היהודית לשאול שאלות ולשמוע בעצתו.

גרנו בבניין שעמד בשורה הראשונה של הרובע היהודי, בדירת פרטר בעלת 2 כניסות ו- 3 חדרים. אני כמובן מאוד אהבתי כילדה את העובדה שהדירה עמדה על הקרקע, כי זה איפשר לי להכניס חתול תועה הביתה או להתחמק מבעד לסורגים גם אחרי רדת החשכה, מבלי שאבא או אמא שמו לב.

למרות המשבר הכלכלי החמור של שנות השלושים, אנחנו, הילדים, לא חשנו כל מחסור. תמיד היה בגד לגופי ואוכל לאכול על השולחן גם כשהרמה הכלכלית הכללית של הבית הייתה ירודה. הפארק היה פתוח למשחקים גם כשאבא היה עני, וזה כל מה שהיה חשוב לנו אז, כילדים.

ספורט

גרנו על יד בזאר אלגנטי וחדיש, מהסוג המקורה. יום אחד התברר שאחי, אברמק, נוהג ללכת לשם בשעות אחה"צ כדי לעזור לגברות בשוק לסחוב את סליהן הביתה. בכסף שהרוויח היה הולך וקונה, רחמנא לצלן, עיתון ספורט פעם בשבוע ואף קנה כרטיס למשחק כדורגל... כשאבא גילה את הקטסטרופה זה היה יום טרגי-קומי... בכל רחבי הבית הוא חיפש את עיתוני הספורט של אברמק ולבסוף מצא אותם מוחבאים מתחת לשולחן.

עליה לארץ

לא הייתי ציונית. ראיתי את עצמי כאזרחית פולנית ממוצא יהודי. לכן גם לא התכוונתי לעלות לארץ ישראל... אבל הגורל רצה אחרת. אחותי הגדולה, נעמי, הייתה חברה בתנועת השומר הצעיר בורשה למורת רוחו של אבי. כשבשלב מסוים היא החליטה להגשים את "האידיאה" ולעשות עליה, אבא כמובן כעס והיה "ברוגז". הוא ידע שאם היא הולכת, היא לא תשוב. למרות התנגדותו שמרנו איתה על קשר של מכתבים ובאחד מהם היא סיפרה שנולד לה תינוק וביקשה שאבוא לביקור. אני, שבדיוק סיימתי אז את לימודיי והייתי חופשית ממחוייבויות, הסכמתי. לא הגעתי מתוך עניין בישראל כמדינה אלא כדי לעזור לאחותי. נסעתי ברכבת עד נמל קונסטנצה ומשם באונייה לנמל תל אביב, בהפלגה שארכה כשבוע. הייתי אז בת 21.

גורל

מיד כשירדתי מהאונייה נסעתי אל הכתובת שנתנה לי אחותי, אותה לא ראיתי כשלוש שנים. היא גרה אז בדירה יפה בסוף רחוב הרצל. המילה הראשונה ששמעתי בעודי עולה במדרגות הייתה "סוואולו" (התינוק שלה פשוט לא אהב את הדייסה...). ואני, שעד אותו רגע הכרתי רק כמה מילים בסיסיות באנגלית כמו "גוד מורנינג", "גוד ביי", ו"אי לאב יו", הרחבתי באחת את אוצר המילים שלי... החודשים עברו, הידיעות המטרידות על הנעשה באירופה גברו, אבל אני אישית לא חשתי כל דאגה. אמנם היה ברור שהשכנות של פולין עם הנאצים מצד אחד והקומוניסטים מן הצד השני היא פרובלמטית אבל על מלחמה אף אחד לא חשב. עם המשפחה בורשה שמרתי על קשר בעזרת מכתבים. במכתב האחרון, אותו קיבלתי חודשיים לפני פרוץ המלחמה, אמא כתבה לי: "הלב מתפוצץ מגעגועים. הבית הוא לא אותו בית מאז שעזבת". וזהו. מאז לא שמעתי מהם.

הייתי רוצה

מאוד רציתי ללכת וללמוד באוניברסיטה העברית בירושלים אבל לא עשיתי זאת. לא יכולתי אז לבקש מאחותי וגיסי, שהתמודדו עם קשיי פרנסה בעצמם, לשלם לי על שהות ולימודים בירושלים מה גם שהשפה העברית עדיין לא הייתה שגורה היטב בפי.

"במכתב האחרון, אותו קיבלתי חודשיים לפני פרוץ המלחמה, אמא כתבה לי: "הלב מתפוצץ מגעגועים. הבית הוא לא אותו בית מאז שעזבת". וזהו. מאז לא שמעתי מהם"

משפחה ועבודה

בגיל 25 נישאתי למשה וייס, שעלה לארץ מהעיר למברג שבגאליציה. כדי להבין את הצעד שבו ורשאית כמוני מתחתנת עם גאליציאני יש להבין את ענייני המעמדות באירופה. עד היום אני זוכרת את תגובתה של מורתי לפסנתר כששמעה על החלטתי: "איתו את הולכת להתחתן? עם הגאליציאני הזה?"... זה לא היה קומפלימנט גדול... משה עבד כמנהל בית קולנוע ולאחר מכן פתח משרד כרטיסים ואני עבדתי כמורה פרטית לשפות (לימדתי אנגלית וצרפתית).

קלופס

(אצלנו העיקר זה הבשר)

מצרכים

1/2 ק"ג בשר בקר טחון
1 ביצה
1 בצל מגורד גס
1 כף פטרוזיליה קצוצה
מים לפי הצורך

אופן ההכנה

מטגנים את הבצל עד שהופך לשקוף.
חשוב לא לחכות יותר מדי שלא יהפוך לחום!
מוסיפים את הבצל לבשר,
מערבבים יחד עם הביצה וכף מים,
מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם.
מהעיסה יוצרים קציצה מאורכת ומכניסים לתנור שחומם מראש לחום בינוני של 180 מעלות עד שהקציצה עשויה.
מניחים על שכבה של פירה
ומפזרים פטרוזיליה קצוצה לקישוט.

ספר מכבי שנת תשס"ה 2005
R LA MÉTHODE DIRECTE-II
DIRECTO

סופיה מצרחי

סגנון בישול: אוכל סורי
שנת לידה: 1929
מקום וארץ לידה: חאלב, סוריה
מקום מגורים: תל אביב
מצב משפחתי: אלמנה+3 (4 נפטרו), נכדים ונינים
עצה לחיים: "הבישול זה הבריאות שלי. במקום לשבת מול הטלוויזיה כל היום אני יוצאת לחצר, מקלפת במיה, שעועית, מכינה בצק לקובה - מעסיקה את הידיים. רק ככה לא מתנוונים בגוף ובמוח"

זיכרונות ילדות

שם אבי היה ציון, שם אמי שולמית ובבית היינו 4 ילדים- 3 בנות ובן. לא היה חסר לנו כלום למרות שלא היינו עשירים. גרנו בצפיפות, מטבח צמוד למטבח, חצר צמודה לחצר, שירותים ובאר בחוץ. הבית היה מסורתי, שבת זה שבת, חג זה חג. בכל ערב שבת אמא נהגה לבשל חמין על גחלים וכך הסיר היה נשאר חם גם למחרת. אני מאוד מתגעגעת למקום בו נולדתי וגדלתי. אמא שלי, שנפטרה ממחלה, קבורה שם.

פסח

את פסח חגגנו 2 לילות כך שהיו שתי ארוחות חג. היינו מתכנסים כמה שכנים ביחד בדירה מיוחדת שעמדה בחצר לצורך החגים, יושבים מסביב לשולחן ארוך וכל משפחה הייתה מביאה אוכל. אם מצאנו את האפיקומן - קיבלנו חולצה במתנה. את היין אבא שלי הכין מרימונים ולכבוד החג תמיד קיבלנו בגדים חדשים - זה היה המנהג לפני כל חג, לא רק לפני פסח.

עליה לארץ

למרות שהייתי רק בת 13, רשמו שאני בת 16, כדי שאוכל להתקבל לנוער העובד וכך להיכנס לארץ. הגעתי לבד, דרך ביירות, והתחנה הראשונה הייתה כפר גלעדי, שם נאלצתי להתחבא במהלך היום באוהלים של התימנים מכיוון שהייתי לא חוקית. לאחר 4 חודשים אבא הגיע מסוריה והחל לעבוד כשוטר במשטרה הבריטית, גפיר.

משפחה

התחתנתי בשנת 1944, עם ציון, קבלן ירושלמי, והבית שהקמנו היה מסורתי אף הוא. בפסח מכשירים את כל הבית ולא מחזיקים חמץ.

כל הכלות שלי למדו את סודות הבישול ממני, למרות שכשאני מארחת אף אחד לא מביא כלום - הכל אני מכינה. המאכלים הקבועים פה בערבי שישי ובימי שבת הם אורז עם שעועית, קובה של אורז עם סלק, וממולאים. עד היום כולם מגיעים לכאן ביום שישי. הם מתחילים להגיע ב- 12:00, מכל הארץ. פה כבר מחכה להם שולחן ערוך, עמוס כל טוב. כל אחד בא, אוכל, רוחץ את הכלים שלו והולך הביתה. אני יושבת בסלון, נהנית לראות איך כולם אוכלים ומבסוטים.

עבודה

אני טיפוס שכל החיים שלו עבד, אני לא יכולה לשבת. 26 שנה הייתה לי מסעדה קטנה בשוק הכרמל, "מזנון סופי". הייתי מגישה שם אוכל שאני בישלתי: פול, שקשוקה, קובה, ממולאים. הכל טרי טרי. אין אצלי קפואים, גם את העוף הייתי מנקה לבד. אצלי אין מידות וכמויות, הכל בידיים, לפי הרגש. כולם אכלו אצלי. היו מלקקים את האצבעות, מנשקים אותי ואומרים "אין כמו האוכל הסורי". מה יש לומר- צודקים. לפני 15 שנה סגרתי. די, כבר לא היה לי כוח יותר.

המטפלת שלי

דורית. כבר כמעט שנה היא איתי אבל אני מכירה אותה מאז שהייתה ילדה קטנה. היא לא המטפלת שלי, היא כמו בת בשבילי. בתקופה שהייתי מאושפזת היא הגיעה לבקר אותי מדי יום.

"אצלי אין מידות
וכמויות, הכל
בידיים, לפי הרגש.
כולם אכלו אצלי.
היו מלקקים את
האצבעות,
מנשקים אותי
ואומרים לי אין
כמו האוכל הסורי.
מה יש לומר -
צודקים"

קובה לפסח

(עם עוף ושעועית מתקבלת מנה עיקרית כשרה וחגיגית)

מצרכים

500 גר׳ קמח מצה
500 גר׳ בשר טחון
2 ביצים
מלח ופלפל לבן
מים פושרים לפי הצורך

אופן ההכנה

מתבלים את הבשר במלח ופלפל.
מערבבים את הקמח והביצים עם המים (ככוס וחצי) עד ליצירת בצק.
חשוב לכסות מיד כי קמח המצה מתקשה מהר (אם זה קורה, להוסיף מים).
להשאיר את הבצק מכוסה כחצי שעה, "שינוח".
מרטיבים את הידיים, לוקחים קצת בצק עם היד, יוצרים בתוכו גומה ואותה ממלאים בבשר הטחון.
מטגנים בשמן עמוק עד שמזהיב.

נטע פינקסוטי

סגנון בישול: אוכל צמחוני
שנת לידה: 1938
מקום וארץ לידה: ירושלים, ישראל
עיר מגורים: ראשון לציון
מצב משפחתי: נשואה+2, 4 נכדים
עצה לחיים: "תאכלו בריא ותרוויחו. תבססו את המטבח שלכם על המון פירות וירקות טריים והשתדלו לבשל אותם כמה שפחות"

ציונות

אבי, לודוויג, נולד וגדל ברוטרדם, הולנד. אמי, פרידה, במקור מכפר קטן בקרבת רוטרדם. הוריי הכירו בתנועת הנוער היהודית והחלוצית "צעירי העם" וביום בו התחתנו עלו על הרכבת והחלו את מסעם אל עבר פלשתינה. רגע לפני כן עוד הספיקו לבוא אל סבי מצד אבי, ראובן כהן, אשר השתתף בקונגרס הציוני בבזל ובוינה ואף התכתב עם הרצל בנושא מדינת היהודים, והפצירו בו להצטרף אליהם. "אתם מטורפים", הוא נזף בבנו וכלתו הצעירים, "למקום הזה עם הקדחת והמלריה אתם רוצים לקחת אותי? למדינה הענייה הזאת?". ולא רק שלא תמך בהחלטתם הוא אף הודיע כי אינו נותן להם כסף או כל דבר אחר שיכול להקל על תחילת דרכם החלוצית. לבסוף נרצח סבי בברגן בלזן.

זיכרונות ילדות

בארץ שינו הוריי את שמותיהם ליהודה ושולמית, התיישבו בשכונת גאולה בירושלים, שהייתה אז מחוץ לחומות, והביאו לעולם 3 בנות. כשאני נולדתי עברנו לשכונת כרם אברהם כשמעבר לחצר ביתנו עמדה לה בגאווה חומת שנלר, שהיה אז מחנה של הצבא הבריטי. אני זוכרת את החיילים הבריטים זורקים לנו מסטיקים מעבר לחומה... אבי היה מנהל תנובה (שהחל את דרכו כפועל פשוט ששטף את סירי הלבן) ואמי עבדה כספרנית בבית הספרים הלאומי באוניברסיטה.

זיכרונות מלחמה

הבית בו גרנו היה המקום הגרוע ביותר להיות בו בזמן מלחמת השיחרור, משום שאת הדוידקה (מרגמה) היחידה שהייתה בירושלים העמידו על גג מחנה שנלר ומשם ירו את הפגזים לעבר שייח' ג'ראח. כמובן שאת כל היריות שבאו כתגובה כיוונו בחזרה לשנלר... כל הקומה השנייה של הבית שלנו התרסקה מהפגזים. איפה היינו בזמן ההפגזות? אז הרי לא היו מקלטים. מתנדבים של משמר העם, באו וקבעו כי בזמן ההפגזות עלינו להסתתר במסדרון פנימי בתוך הבית וכל דיירי הבית - היינו 4 משפחות - הצטופפו שם. בהפוגות יצאנו ללקט חובייזה... הייתי אז בת 9 ופחדתי כמעט כל הזמן. אני זוכרת שבבית לידנו נהרג ילד ואמו השתגעה מצער... היא הייתה הולכת בשכונה וצועקת "יוסל'ה, יוסל'ה שלי, איפה אתה?". זה היה נורא.

פסח

הבית שלנו היה מסורתי ופסח היה חג בו אמא שלי הקפידה על כל כללי ומנהגי החג. במשך שבועות לפני פסח הבית היה הפוך כולו, במסגרת הניקיונות והסידורים. אמא נהגה לערוך ליל סדר ענק בו השתתפו תמיד גם חברים ומכרים. אצל אמא היה מנהג שלא אוכלים מצות לפני ארוחת החג ולכן בכל שנה הייתה משאירה סיר חמץ אחד ובו תבשיל הולנדי בשם "הוצאפוט", שמשמעו "הכל בסיר אחד", אותו נהגנו לאכול בצהריים כדי להישאר שבעים עד ליל הסדר. התבשיל הזה, שהיה מורכב מתפוחי אדמה, כרוב ופרוסות נקניק, היה הסיוט שלנו, כילדות... שנאנו אותו שנאה עזה אבל נאלצנו לאכול ממנו, לפחות קצת... אחותי האמצעית, יעל, סבלה ממנו בעיקר, וכל שנה מחדש ישבה בליל הסדר עם כאבי בטן...

משפחה

בהיותי בת 24 חברתי בירגיטה הכירה לי את אחיה שמעון שזה עתה הגיע לארץ. הוא נולד בגרמניה (שם קראו לו ריצ'רד) ובתחילת מלחמת העולם השנייה היגר עם הוריו לארגנטינה (שם קראו לו ריקרדו). במסגרת עבודת הדוקטורט שלו בכימיה הגיע לארץ ומאז הוא כאן, איתי.

אוסף

לשמעון ולי יש אוסף של 200 כפיות מרחבי העולם. לשמחתי הספקנו לטייל הרבה (היום מצבי הבריאותי כבר לא מאפשר לי זאת) וחלק מהכפיות הן מארצות בהן ביקרנו כמו לפלנד, דנמרק, אלסקה, איסלנד ועוד. חלק אחר של הכפיות הן מארצות בהן ביקרו מכרים ובני

"תאכלו בריא
ותרוויחו.
תבססו את המטבח
שלכם על המון
פירות וירקות טריים
והשתדלו לבשל אותם
כמה שפחות"

משפחה, שיודעים על אוסף הכפיות ועוזרים לי לטפח אותו (כמו הכפית שאחותי הביאה לי מסין).

המטפלת שלי

קוראים לה מזל והיא המזל שלי. היא איתי כבר יותר מ-3 שנים והיא נפלאה ומקסימה. לשמחתי היא גרה בשכנות ואם אני זקוקה לה היא תבוא גם בערב, מעבר לשעות עבודתה. עד כדי כך היא מסורה לי ואני אסירת תודה לה על כך.

קרמצלים

(אמנם עתיר קלוריות אבל
פעם בשנה מותר...)

מצרכים

6 מצות
4 ביצים
2/3 כוס סוכר
1 קליפת לימון מגורדת
100 גר׳ צימוקים חלוטים ומסוננים
100 גר׳ שקדים לבנים, חלוטים
וקצוצים גס
1 כפית קינמון

אופן ההכנה

מרטיבים את המצות במים,סוחטים
ומפוררים בתוך מגבת נקייה.
מעבירים לקערה.
טורפים את הביצים ומוסיפים
לקערה עם המצות.
מוסיפים את שאר המרכיבים
ומערבבים היטב.
יוצרים כדורים קטנים ומטגנים
אותם בשמן עמוק.
אחרי הטיגון מניחים על נייר סופג
מגישים לשולחן ליל הסדר
עם סלט פירות.

סלט קינואה

(גם בריא וגם כשר)

מצרכים

3 כוסות מים
2 כפיות מלח
3 כפות שמן זית
2 כוסות קינואה שטופה ומסוננת
3 ביצים קשות
4–5 מלפפונים חמוצים
(רצוי קטנים)
4 תפוחי אדמה בינוניים,
מבושלים וחתוכים לקוביות
2 כוסות אפונה וגזר
(של סנפרוסט, מופשרים)
1 בצל קצוץ

אופן ההכנה

מרתיחים בסיר את המים
ומוסיפים את המלח והשמן.
לאחר שהמים רותחים "חזק" מוסיפים
את הקינואה ומביאים שוב לרתיחה.
לאחר מכן מעבירים לאש הכי קטנה
ונותנים לה להתבשל בסיר מכוסה בין
20 ל– 30 דקות.
מציצים מדי פעם ובודקים: כשרואים
שהמים נספגו מורידים מהאש.
לאחר שהקינואה התקררה מעבירים
את תכולת הסיר לקערה, מוסיפים
את שאר המרכיבים,
מתבלים במלח, פלפל ולימון לפי
הטעם ומגישים כסלט קר.

שמחה יצחק משה

סגנון בישול: אוכל עיראקי
שנת לידה: 1929
מקום וארץ לידה: בגדד, עיראק
שנת עלייה: 1951
מקום מגורים: ראשון לציון
מצב משפחתי: אלמנה+3, 6 נכדים, 3 נינים
עצה לחיים: "תמיד תאמצו נקודת מבט אופטימית לגבי מה שקורה לכם. רק ככה תשמרו על שמחת החיים"

זיכרונות ילדות

שם אבי היה ג'ורג', שם אמי עזיזה ובבית היינו 9 ילדים - 4 בנות ו- 5 בנים. אבי היה סוחר. המצב הכלכלי שלנו היה טוב, אפילו טוב מאוד. גרנו בבית גדול, בן 3 קומות ובכל קומה היה חדר שירותים. ההורים העסיקו כובסת, מבשלת ומטפלת כדי שיסייעו לאמא בניהול ותפעול הבית. אמא הייתה בשלנית מצויינת, אין דבר שלא ידעה לבשל, אבל הייתה עסוקה רוב הזמן בגידול הילדים. אני זוכרת שהייתי עוזרת לה הרבה במטבח. הייתי מקלפת וחותכת, עושה עבורה את כל ההכנות, והיא הייתה רק באה ומבשלת את המאכלים עצמם. הבית לא היה מאוד דתי, אפשר להגדירו כמסורתי אבל לא שמרני. למדתי בבית ספר יהודי בעיר עד כיתה ח'. שפת הלימוד הייתה ערבית אבל היו לנו גם שיעורי עברית. היחסים עם השכנים הערבים שלנו היו נהדרים. הם אהבו אותנו ואנחנו אותם, היינו רוקדים יחד, משחקים יחד. משחקי הילדות שלנו היו בעיקר 5 אבנים וקפיצה בחבל.

תחביבים

בגיל 4 אחי לימד אותי לראשונה לשחות בנהר החידקל ומאז השחייה הפכה לספורט החביב עלי. הנהר לא היה במרחק רב מביתנו אבל אבי, שפינק אותנו, היה מסדר עגלה שתבוא ותיקח אותנו כדי שלא נצטרך ללכת ברגל. היינו נוסעים לשם כל האחים והאחיות ומתרחצים להנאתנו, גם בקיץ וגם בחורף. תחביב נוסף שאימצתי לעצמי עוד בבגדד היה הריקוד. רקדתי את כל הסגנונות: ולס, רומבה, פוקסטרוט, אבל הכי אהבתי טנגו. אפילו זכיתי בגביע במסגרת תחרות ריקודים שהתקיימה בעיר!

חתונה ומשפחה

התחתנתי בעיראק עם סלים ז"ל. זה היה שידוך. החתונה הייתה מאוד יפה ומפוארת, הביאו טבח לבית שיבשל לכל האורחים, אבל סלים לא אהב לרקוד ואני כאמור אהבתי מאוד, ולכן בחתונה רקדתי רוב הזמן לבד. רק במרוצת השנים הוא הסכים שאלמד אותו לרקוד... היום כל בני המשפחה גרים לידי, ברחוב שלי או ברחובות סמוכים. מדי יום שישי אנחנו מתכנסים ואוכלים יחד באחד הבתים.

עליה לארץ

באנו לארץ בלי כלום כי לא נתנו לנו להוציא כסף ורכוש. מה שבכל זאת הצלחתי להביא איתי משם היו סדינים ומצעים מתחרה "ברודרי" ושמלות מלמלה יפיפיות שגרמו לכולן לקנא בי... גם בתנאי העוני של המעברה ברמלה אליה הגענו, היה לי חשוב להתלבש טוב. חצי שנה גרנו בצריפים ולאחר מכן קיבלנו דירת שיכון.

בעגרע

לימים שהייתי צעירה וחסרת פחדים. כשהיינו הולכים לים הייתי שוחה כל כך רחוק עד שהילדים דאגו לי במקום שאני אדאג להם... אם לאחד השכנים נטרקה בטעות הדלת ולא היה לו מפתח הוא היה יודע לקרוא מיד לשמחה. הייתי מטפסת על המרזבים לקומות הגבוהות ונכנסת דרך המרפסת לפתוח... וזה קרה יותר מפעם אחת. גם יותר מפעמיים...

"יאם לאחד
השכנים נטרקה
בטעות הדלת הוא
היה יודע מיד
לקרוא לשמחה.
הייתי מטפסת על
המרזבים ונכנסת
דרך המרפסות. וזה
קרה יותר מפעם
אחת. בעצם, גם
יותר מפעמיים..."

קובה באטטה

(תפו"א)

מצרכים

3–4 תפו"א מבושלים ומעוכים
3 כפות קמח תפו"א
מלח פלפל ופפריקה מתוקה לפי הטעם
1 בצל קצוץ
300–400 גר' בשר בקר טחון
צרור פטרוזיליה קצוצה
חופן צימוקים
חופן שקדים (קלופים, חתוכים למקלות)
1 ביצה

אופן ההכנה

מערבבים ביחד את תפו"א המבושלים יחד עם הקמח, מתבלים במלח ופלפל ולשים עד שהופך לבצק. נותנים לו "לנוח" בצד
בינתיים מטגנים את הבצל הקצוץ עד הזהבה, מוסיפים למחבת את הבשר הטחון, הפטרוזיליה, הצימוקים והשקדים, מתבלים במלח, פלפל ופפריקה מתוקה ומטגנים עד שהבשר עשוי דיו.
מעבירים לקערה נפרדת, יוצרים מהבצק עיגול שטוח, מניחים עליו כ- 2 כפיות מתערובת הבשר, סוגרים ככדור ומשטחים.
טובלים בביצה ומטגנים בשמן עד שמזהיב.

דויד קוזן

סגנון בישול: אוכל רומני
שנת לידה: 1928
מקום וארץ לידה: ארגייב, רומניה
שנת עלייה: 1971
עיר מגורים: נתניה
מצב משפחתי: אלמן+2, 5 נכדים
עצה לחיים: "לא לעשות בעיות בין בעל ואישה. אם צריך לוותר, לוותר, העיקר לחיות בטוב ובכבוד הדדי"

זיכרונות ילדות

שם אבי היה לייב (אריה), שם אמי ליזה ובבית היינו שני ילדים. היה לנו יקב משפחתי ולידו חנות קטנה, כמו קיוסק. אבא שימש גם כגבאי בית הכנסת. אמא הייתה בשלנית נהדרת, הייתה מכינה מרק עוף, ז'רקויה (צלי), בלינצ'סים מכל הסוגים ומה לא. החיים אז היו אחרים, לא היה רדיו, טלוויזיה, חשמל, אבל אני לא מתגעגע כי יותר טוב מישראל - אין. הבית היה שומר מסורת. אני למדתי בתלמוד תורה. לפני כן למדתי עם מורה פרטי בבית הכנסת. שפת הדיבור והלימוד הייתה יידיש.

פסח

היום אני רואה מול עיני, כאילו זה היה אתמול, את אבי מתעטף בטלית הצחורה בערב החג ואת אמא ניגשת אליו, רגע לפני שיוצא אל בית הכנסת, ומנקה ממנו כמה פירורי אבק שדבקו בטלית, בתנועת יד אוהבת ודואגת...

זיכרונות מלחמה

אני לא רוצה להיזכר בכל מה שסבלתי שם... הכניסו אותנו לגטו, כל הקרובים שלי נהרגו, לא נשאר אף אחד.

אחרי המלחמה

בדצמבר 1948 התגייסתי לצבא הרוסי ובמסגרתו למדתי בבית ספר להנדסה שנה אחת. הדיוויזיה שלי ישבה בעיר בלץ במולדובה. ב- 1951 השתחררתי והתמקמתי בעיר קישינב. עבדתי כחרט במפעל של טרקטורים ואחר כך כנהג מונית. בקישינב גם פגשתי את מרים, אשתי ז"ל, ושם נולדו הילדים. את החופה ערכנו בבית עם חלונות סגורים כדי שאף אחד לא יראה. כך גם קיימנו את ברית המילה של הבן. המשטר לא הרשה לציין או לחגוג שום טקס בעל סממנים דתיים. המצב הכלכלי שם היה גרוע מאוד. רצינו מאוד לעלות לישראל אבל לא נתנו לאף אחד לצאת... למזלנו בסוף קיבלנו אישור להגיע.

עבודה

28 שנים עבדתי בתעשייה הצבאית בירושלים. עם החברים שלי משם אני עד היום בקשר טוב. כמה פעמים בשנה הם באים אלי, אנחנו הולכים ל'רסטורנטי' על חוף הים ואחר כך חוזרים לכאן. הם כבר יודעים איפה הקפה, הסוכר והעוגות. לא נותנים לי לעשות כלום, הכל הם מכינים לבד.

אוסף

כשהייתי ילד לא היו לי דובים וצעצועים, אז היום אני אוסף כאלה בנסיעות שלי... בני, אשתו ו-3 מנכדיי גרים באוסטרליה ובכל פעם שאני נוסע לבקרם אני חוזר עם דובי או שניים נוספים. יש לי כבר בובות של דובי קואלה, בובות של פינגווינים, ושל קנגורו. בכל פעם כשאני עובר בבית מחדר לחדר אני מסתכל עליהם והם משמחים אותי.

המטפלת שלי

ורה. כבר שנתיים שהיא איתי, מגיעה כל יום ל-3 שעות ועושה כל מה שצריך בבית, חוץ מבישולים. אני נותן לה לקלף, לחתוך, לשטוף, אבל משם אני ממשיך. היא נשארת איתי במטבח, לומדת ומסתכלת, ובסוף שנינו אוכלים ונהנים.

"כשהייתי ילד לא
היו לי דובים
וצעצועים, אז
היום אני אוסף
כאלה בנסיעות
שלי... בכל פעם
כשאני עובר בבית
מחדר לחדר אני
מסתכל עליהם והם
משמחים אותי"

הקיפיון של דויד

(בתנור)

מצרכים

1 וחצי ק"ג קרפיון
(אני מנקה לבד, לא סומך על אף אחד)
2–3 פלפלים אדומים חתוכים לקוביות
3–4 בצלים (כמה שיותר יותר טוב), חתוכים לקוביות
2–3 עגבניות חתוכות לקוביות
פפריקה מתוקה, מלח ופלפל לפי הטעם

אופן ההכנה

בקערית קטנה מערבבים פפריקה מתוקה, מלח ופלפל עם מעט מים ומורחים את הקרפיון מכל הצדדים. לוקחים נייר כסף, מזליפים עליו מעט שמן זית (שלא ייתפס הגוף) ומניחים את הדג במרכז. מסביב לדג מפזרים את הירקות החתוכים ומכניסים לתנור (באמצע) בחום גבוה של 250 מעלות. בהתחלה מפעילים את התנור רק בחלק התחתון – ברגע שיוצאים קצת נוזלים, מורחים אותם על הדג מלמעלה, ומפעילים גם את התנור העליון.
מוציאים אחרי כ– 50 דקות, כאשר מדי כמה זמן מרטיבים שוב את הדג עצמו במיצי האפייה.

Соус из грецких орехов к рыбе
(Из серии „Блюда русской кухни")

נעמי ציגוני

סגנון בישול: אוכל ספרדי
שנת לידה: 1923
מקום וארץ לידה: טבריה, ישראל
עיר מגורים: תל אביב
מצב משפחתי: אלמנה+10 ילדים, מעל 60 נכדים, יותר מ-70 נינים, בן נין אחד.
עצה לחיים: "כסף זה לא מה שחשוב בחיים. כסף הולך וכסף בא אבל מה שקובע זה היחס והכבוד, ככה אני גדלתי וככה חינכתי את הילדים שלי"

זיכרונות ילדות

שמו של אבי היה יעקב, שם אמי אסתר ובבית היינו 3 ילדים. אבא עבד בכל עבודה: סלל כבישים, בנה בתים. אמא עבדה ככובסת ומכיוון שהייתה גם בשלנית מעולה נהגו להזמין אותה כמבשלת לאירועים (אז לא היו אולמות ונהגו להביא מישהי שתבשל בבית). לא היינו עשירים אבל חיינו בכבוד. הבית שלנו היה צמוד קרקע, עם חצר יפה וגדולה. לא היה חשמל. השירותים היו בחוץ ולידם ברז מים אחד. הימים היו קשים אבל יפים. גרנו בשכנות טובה עם הערבים, פה בית יהודי, פה בית ערבי, וחצר משותפת. הבית היה דתי בזכות אמי, שהייתה ממשפחת רבנים מוגרבית. בתור ילדה לא אהבתי ללמוד. לא רציתי ללכת לבית הספר. אמא בהתחלה התעקשה אבל אחרי זה עזבה אותי. עבדתי מגיל צעיר בכל מיני עבודות ואחרי הצהריים שיחקתי עם החברות: חבל, ג'ולות, משחקי כדור ומחבואים.

פסח

אז לחגים היה ערך מיוחד וגם לפסח. כל קבלת החג הייתה שונה ומיוחדת, החולצה החדשה שקיבלנו לפני החג הייתה אירוע עבורנו, לא דבר שגרתי של יום יום. כשאבא חזר מבית הכנסת בערב החג פניו היו מאירות, וכל הבית כולו היה שרוי באווירה חגיגית.

עצמאות

היום בו הכריזו על הקמת המדינה היה יום של שמחה גדולה. אף אחד לא האמין שזה קרה... כולנו רקדנו ברחובות אבל הבנו שהמצב עם הערבים כבר לא יחזור להיות מה שהיה... ואני מדברת על שכנים שהייתי ישנה אצלם בבית... לא סגרנו דלתות אז, לא היה פחד או מחשבות רעות אחד על השני. כשהתחילו ההתקפות על יהודים, זה לא היה ערבים ישראלים אלא ערבים מחוץ לישראל, אבל זה כבר השפיע על האווירה. פתאום כבר לא היה נעים לדבר ערבית, והקפדנו לדבר עברית.

משפחה

כשהתחתנתי עם דויד ז"ל הייתי בת 14... ככה נהגו בזמנו: מתי שבא המזל מחתנים את הילדה. החתונה התקיימה בבית, באחד החדרים. לא הייתה מוזיקה, לא היו ריקודים. בקושי שמלת כלה הייתה לי. מה שהיה חשוב זה שהבחורה תהיה נקייה ומסודרת. דויד עבד כצבעי ונפטר לפני 26 שנה. אני עבדתי 46 שנה במשק בית. 10 ילדים הבאנו לעולם, והגידול שלהם לא היה קל. כשהם ביקשו בגד חדש או צעצוע הסברתי להם שאין כסף ושזו לא בושה. לגנוב לא גנבתי, להלוות לא הלוותי, ואין לי. מאיפה אני אביא? בקושי להאכיל אותם היה לי. חסכתי אוכל מפי כדי שיהיה להם מה לאכול. ככה הרגלתי אותם, אין טוב ואין לא טוב - זה מה שיש. אבל כולם גדלו יפה ולא זזו מהבית עד שהתחתנו. אני מאחלת לכל אחד ילדים ונכדים ונינים כמו שלי: תרבותיים, מחונכים ומלומדים.

"החולצה החדשה
שקיבלנו לפני
החג הייתה אירוע
עבורנו, לא דבר
שגרתי של יום יום.
כשאבא חזר מבית
הכנסת בערב החג
פניו היו מאירות,
וכל הבית כולו
היה שרוי באווירה
חגיגית"

סלק וכרפס

מצרכים

4–5 ראשי סלק,
שטופים ומקולפים
2–3 שיני שום קצוצות
1 לימון סחוט
כוס עלי כרפס (סלרי) חתוכים גס
שמן, מלח ופלפל לפי הטעם

אופן ההכנה

מכניסים את ראשי הסלק לסיר עם מים ומביאים לרתיחה. מחכים שיתרככו מעט, מסירים מהאש ומסננים. מחכים שיתקרר. חותכים לקוביות בינוניות בגודלן, מכניסים לקערה ומוסיפים את שאר המצרכים. מתבלים לפי הטעם (למי שאוהב חריף אפשר להוסיף כמון).

מוסקה על הביסאוק

מצרכים

3 חצילים
רבע קילו בשר טחון
1 ביצה
1 בצל מגורד
2 כפות קמח מצה
חצי כוס פטרוזיליה קצוצה
2 1/2 כוסות מים
2 כפות רסק עגבניות
5–7 שיני שום, פרוסות
מלח ופלפל לפי הטעם

אופן ההכנה

מטגנים את הבצל עד הזהבה, מוסיפים את הבשר הטחון, מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם ומטגנים עד שהתערובת מוכנה. אחרי שהתערובת מתקררת מעט מוסיפים את הפטרוזיליה.
פורסים את החצילים לפרוסות עבות וכל פרוסה "פותחים" פעם נוספת באמצע, אך לא עד הסוף (כמו פיתה).
בחלל שנוצר ממלאים כף או שתיים מתערובת הבשר, טובלים בביצה ובקמח המצה, מטגנים עד הזהבה ומסדרים בסיר רחב ושטוח.
מוסיפים 2 1/2 כוסות מים (שיכסו את פרוסות החצילים), את רסק העגבניות והשום ומביאים לרתיחה. מכסים ומבשלים כחצי שעה עד שעה.

לולי עובדיה

סגנון בישול: אוכל עיראקי
שנת לידה: 1930
מקום וארץ לידה: בגדד, עיראק
שנת עלייה: 1951
מקום מגורים: הוד השרון
מצב משפחתי: נשואה+3 ילדים, 8 נכדים, 4 נינים
עצה לחיים: "חנכו את הילדים לתת כבוד לאמא, לאבא ולמשפחה. זה דבר שלא מספיק מקפידים עליו היום. לא משנה מאיזה עדה אתם, חשוב איזה חינוך מקבלים בבית"

זיכרונות ילדות

שם אבי היה אברהם, שם אמי צחלה ובבית היינו 2 בנות, תאומות. לאמא היו גם לידות שלא הצליחו... לכן כשאני ואחותי נולדנו (בהפרש של יום, עם מיילדת, בבית) השמחה הייתה רבה. בבניין בו גרנו, התגוררו גם שני אחיו של אבי ומשפחותיהם. כולנו היינו שומרי מסורת. אבא עבד בבנק של אנגלים, ובימי ראשון היה לו חופש. ביום זה נהג לפנק אותנו ולקנות לנו דג לארוחת הערב. בכלל, ההורים פינקו אותנו מאוד. הם שמרו עלינו בשבע עיניים כי פחדו עלינו, שלא נמות גם אנחנו... אמא לא עבדה, זה לא היה נהוג אז. הבית לא היה עשיר, אבל גם לא עני. אחותי ואני, בכל אופן, חיינו כמו מלכות. עד היום אני זוכרת איך אבא היה לוקח אותנו להסתפר, לקנות לנו בגדים, או שהיה אוסף אותנו מבית הספר ישר לבית הקולנוע... בגלל שעבד בבנק כולם הכירו אותו, ובכל מקום היו מקבלים את פניו בכבוד ומתפעלים משתינו, התאומות הקטנות והמתוקות.

פסח

אמא הייתה יושבת על ארבע ומשפשפת את הרצפה עד שהבהיקה... לקראת החג היו יורדים למרתף ומעלים משם את כלי הפסח המיוחדים, שהשתמשו בהם רק פעם בשנה, בארוחת החג. בכל שנה היינו עושים את הפסח אצל אחד הדודים או אצלנו, ושם, בעיראק, בעלת הבית שמארחת היא זו שעושה את כל האוכל, את כל הבישולים. לא מביאים אוכל מהבית.

עליה לארץ

המצב בבגדד התחיל להיות רע. צעירים ערבים היו נכנסים לבתי הכנסת, זורקים חפצים, פוגעים בספרי הקודש, עושים פוגרומים ביהודים.

הימים בהם נשארנו בבגדד עד העלייה לארץ היו מפחידים... מה עשינו? לא היה מה לעשות... פחדנו, נפטרנו מכל הרכוש שלנו, ובאנו לארץ בלי כלום.

התאקלמות

התחנה הראשונה שלנו בארץ הייתה מחנה המעבר שער העלייה בחיפה. היה לנו מאוד קשה שם. אנחנו באנו מפונקים, ופתאום לעמוד בתור בשביל מרגרינה ולגור באוהל? בנוסף, זה היה אחד החורפים הקשים פה במדינה, כל האוהלים הוצפו מים וקרסו...

משפחה

אברהם ואני מכירים עוד מבגדד, אנחנו קרובי משפחה רחוקים. התחתנו בשנת 1953 ובאותה שנה נולדו לנו תאומים (בן ובת). אברהם בא מבית ציוני ומשכיל והוא לימד אותי עברית לפני שעלינו לישראל. בארץ עבד תחילה, בהתנדבות, כמורה לעברית ואנגלית מטעם הסוכנות.

המטפלים שלנו

רבקה איתי כבר יותר משנתיים, היא מותק, מנקה, מסדרת, תולה כביסה, ועושה כל מה שאני מבקשת. אל אברהם בא חיים. יוצא איתו לסיבוב בחוץ, עוזר לו בכל דבר. הוא לא מאה אחוז, הוא מיליון אחוז.

"אחותי ואני
חיינו כמו מלכות.
עד היום אני
זוכרת איך אבא
היה לוקח
אותנו להסתפר,
לקנות לנו בגדים,
או שהיה אוסף
אותנו מבית הספר
ישר לבית
הקולנוע..."

ממולאים בטעויים

מצרכים

3 פלפלים אדומים
3 קישואים
200 גר׳ חזה עוף טחון
חצי קופסא רסק עגבניות (קטן)
כוס וחצי אורז
חצי לימון סחוט
1 כף בוטנאג׳ (סוג של נענע הגדלה על גדות נהרות הפרת והחידקל בעיראק. אם אין, נענע רגילה יבשה)
1 כף סוכר
1 כפית פפריקה מתוקה
מלח ופלפל לפי הטעם

אופן ההכנה

מבשלים את האורז חצי מזמן הבישול הרגיל.
מערבבים את הבשר עם המלח, הפלפל והפפריקה ומאחדים עם האורז.
מרוקנים את הפלפלים והקישואים מתוכנם וממלאים בתערובת הבשר והאורז (לא עד הסוף).
מסדרים את הפלפלים והקישואים, מוסיפים מים (עד כיסוי הירקות) מוסיפים רסק עגבניות, לימון, סוכר ונענע, מכסים ומבשלים עד שהמים מתאדים, כ- 20 דקות.

המתכונים של סבתא שלי

מצרכים

אופן ההכנה

מצרכים

אופן ההכנה

המתכונים של סבתא שלי

מצרכים

אופן ההכנה

מצרכים

אופן ההכנה

KITCHEN
UTENSILS