אביב הגיע — פסח בא!

זהו. הפעם אף אחד לא יתפוס אותי עם המכנסיים למטה. כבר שבועות אני יודעת שפסח מתקרב ועשיתי את כל ההכנות הדרושות לעניין זה: דאגתי להודיע לחברים שלי, שגם הפעם, כמו בכל שנה, אנחנו נשמח להתארח אצלם בחג. קניתי מתנות לכל מי שמחכה ממני למתנה, ביררתי אצל כמה וכמה שמרטפיות מה המחיר הפעם, לאישפוז הילדים אצלן במשך שעות הבוקר של חופש פסח הבלתי־נגמר, ואחרון־אחרון חביב, דאגתי גם לכם. אז נדבר הפעם על תחליף מצות חדש, על ספר־בישול מיוחד לחג, על מתנות ועל ארוחת ליל־הסדר.

ספר־בישול חגיגי

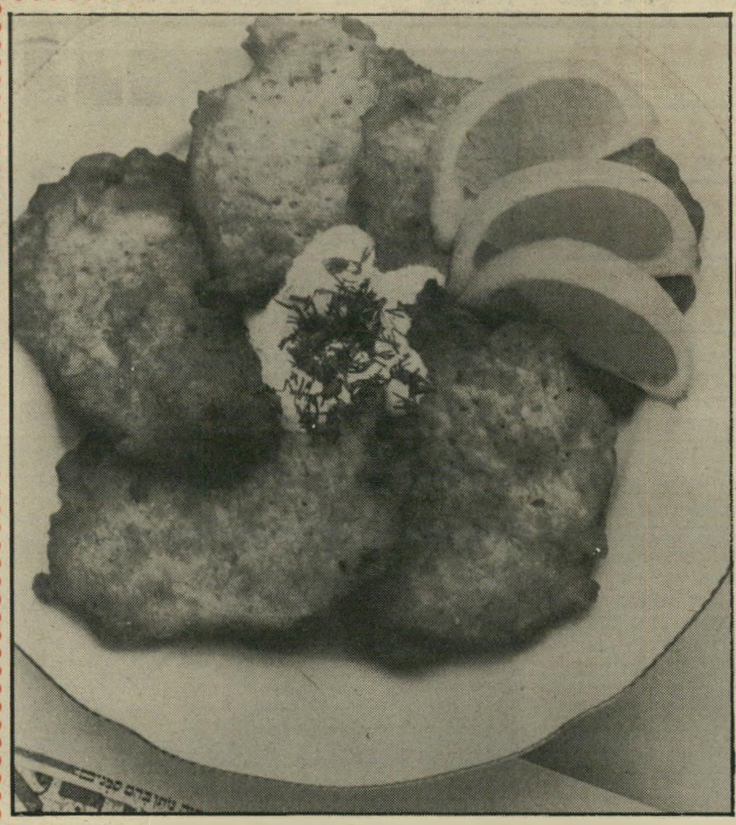
לפני כחודש כבר דיווחתי לכם על הולדתו של ספר־בישול מיוחד למאכלי־פסח. אם קניתם את הספר — קניתם, אם לא קניתם, הנה הגיע עוד אחד.

זהו כשר לפסח. מסיפריית הבישול של נירה רוסו, הוצאת מודן. מחיר: 24 ש"ח. נירה רוסו היא בת להורים פולנים, נשואה לאמריקאי ממוצא יווני וחברה של ייקים, מארוקאים ושאר גלויות ישראל. מכל מיטבחי קרוביה וידידיה אספה נירה מירשמים מיוחדים לחג הפסח וקיבצה אותם ביחד בספר היפה הזה, שבגלל הצילומים היפים וההוצאה המהודרת, מתאים להיות גם ספר־מתנה.

הנה אחד המתכונים המעניינים שבספר.

קציצות כרישה ומצה — מן המיטבח הספרדי. מוגשים עם יוגורט או עם מיץ לימון. המיצרכים הדרושים: 1 כרישה בשרנית, 2 מצות, 3 ביצים טרופות, 100 גרם גבינה מלוחה, חצי כפית פילפל שחור, שמן לטיגון.

וכך עושים: מנקים את הכרישה וחותכים לטבעות את החלק הלבן והירוק הבהיר. מבשלים במים כ־10 דקות. מפוררים את המצות לתוך קערה ויוצקים עליהם כ־1/4 כוס מי־הבישול. מערבבים. מסננים את הכרישה ומועכים היטב. מוסיפים לה את תערובת המצה, הביצים, הגבינה והפילפל. מערבבים היטב. מחממים את השמן במחבת ויוצקים לתוכו קצת מהתערובת בכל פעם. מטגנים משני הצדדים, מניחים על מגבת־נייר. מגישים חם או קר. (הערת המערכת: יופי!)



נו, ומחנות?

מאחר שפסח השתא הוא הרביעי במניין שנות המדור הזה, נפסח הפעם בשימחה גדולה על הצעות המתנות של הכוסות בשלושה גדלים, תבניות דקורטיביות לעוגה, צינצנות לאיחסון כל מיני דברים, סירי נירוסטה אל־חלד, מפות־שולחן אל־קמט ומחזיקי־מפיות בשלושה צבעים.

כל אחד שיקנה את מה שטוב לליבו ולכיסו. ואני, כרגיל, רק אספר בקצרה את התוכניות הפרטיות שלי למתנות־חג.

אז ככה. לאמא שלי אני אקנה חמש מגבות־מיטבח. היא אמרה שזה הדבר הכי פראקטי (אחת המילים החשובות אצל הורים) ולכן אני קונה לה בכל חג מגבות־מיטבח ובגלל זה שיש לה המון מהן, לפעמים היא נותנת לי כמה במתנה.

הילדים שלי יקבלו ממני את המתנה שהם הכי שונאים, כלומר בגדים חדשים לחג, בתוספת ההערה שגם אבותינו במצריים לא ליקקו דבש ולא היו להם קסטות־וידיאו ומישחקי־חלל, ובחג־הפסח אנחנו צריכים להודות איתם.

למארחת, שבטוב ליבה הזמינה אותנו לחוג איתה את ליל־הסדר, אקנה הפעם שתי מתנות. מתנה אחת אישית מאוד ומתנה שניה לטובת הכלל. כידוע מתאספים בליל־הסדר סביב לשולחן, ברוב הבתים, כ־20 איש. כל אחד מהם מחזיק בידו הגדה לפסח וכל אחת אחרת. אחת קטנה, אחת גדולה, אחת שכרמל צירפה למעריב ואחת שאליעז צירפה לידיעות אחרונות, אחת שמשה קיבל מסוכן הביטוח שלו, ואחת ששלמה ירש מסבו. מייד אחרי הפסוק השלישי מתחיל הזמר האמיתי של ליל־הסדר, הלוא הוא השיר הידוע „איפה זה? איפה קוראים עכשיו? מה הוא אמר? איפה זה כתוב?" ואז מתחילות ההגדות לעבור מיד לייד וכל אחד מדפדף ובקושי מוצא כי בהגדה שלו הדף נראה אחרת והציור נראה שונה. בגלל הדבר המעצבן הזה החלטתי לקנות השנה לכל המסובים לשולחננו עותק אחד של אותה הגדה. הכי וולה שיכולתי למצוא ושלא תבייש, היא הגדה קטנה וקומפקטית ב־3 ש"ח, בהוצאת מדן. מפעלי דפוס נצרת.

ועכשיו המתנה לדודה שרה. לכל אחד מאיתנו יש איזה דודה שרה, אפילו אם במיקרה קוראים לה אחרת. דודה שרה היא מיפלצת מכוערת, רעה ושמנה שאילו לא היתה אחות של... או גיסה של... או דודה של... אף כלב עזוב לא היה מסתכל עליה. אומר לה שלום וכמובן קונה לה מתנה. לדודה שרה יש הבית הכי יפה בעיר, הטאפטים שלה כבר לא עושים היום. השולחן שלה זה מהעץ הכי חזק והחלונות שלה הם מזכוכית מווינית. הספרית שלה היתה בפאריס. בעל המכולת שלה היה גראף באוסטריה, הירקן שלה נותן לה תמיד בלי תור. הילדה שלה היא פקידה מאוד חשובה והבן שלה הוא סרן בדרגה גבוהה מאוד.

זה, שבגלל מיצוות כיבוד הורים (או שלום־בית) צריך לקנות לחולירע הזאת מתנה, זה יאוש בפני עצמו. היאוש השני הוא בצורך למצוא את המתנה. אם תקנה משהו ביוקר, תוך שבוע תתפטש בעיר השמועה שאתה בזבזן ואף פעם לא תגיע לכלום. אם תקנה בזול, שרה תכריז בקול גדול, בסודי־סודות, שאתה קמצן. אם קונים לה מתנה מודרנית, מייד יוצא שמך כאיש בוהמה שבטח גם מעשן סמים. ואם תקנה לה משהו קלאסי, היא תיכף תגיד שבטח קיבלת את זה במתנה ממישהו ולא מצא חן בעיניך. את הדודה שרה צריך להכות במסורת. רק משהו מסורתי יכול לסגור לה את הפה הגדול שלה. מה היא כבר יכולה להגיד על הגדה של פסח עם כתובת בזהב? או משהו ב־5 שקלים חדשים (שגם זה ב־4.5 ש"ח יותר ממה שהיא שווה) כמו גביע קידוש מיוחד לפסח עם צלחת מיוחדת גם היא. שתתפוצץ, הנבלה.

תפריט חג

כמו בכל שנה, גם הפעם. הנה תפריט ליל־הסדר בשיטת ספידי גונזלס, או כמו שזה נקרא בעברית — חזק, מהר ואלגנטי. כל הכמויות מחושבות ל־10 סועדים.

מנה ראשונה — דג קרפיון בירקות ושום
מרק־עוף עם קניידלך, כמובן
עוף ממולא
צלי בלימון ואגוזים
תוספות: ברוקולי, גזר ותפוחי־אדמה
סלט סלק חריף
סלט חסה
מנה אחרונה — סלט פירות

הוראות שימוש, לפי הסדר:

● קונים שני דגי קרפיון גדולים ומבקשים מהמוכר שינקה אותם ויפרוס כל דג ל־5 מנות, לא כולל הראש. חוזרים הביתה, שוטפים שוב את הדגים ושמים אותם בסיר גדול, כולל הראשים. מוסיפים 3 כוסות מים, 2 גזרים חתוכים, ראש סלרי חתוך, שמיר, פטרוזיליה, 3־4 שיני שום כתוש, מלח ופילפל. מבשלים הכל כ־15 דקות אחרי הרתיחה. מקררים ומגישים כל חתיכת דג עם קצת ירקות לידה.

● מרק־עוף עם קניידלך — כל אחד יודע.

● ממלאים שני עופות שלמים בתערובת של קניידלך, של אחת החברות, תלמה. אוסם או אחרת. לכל עוף — חבילה אחת, לפי ההוראות של הקופסה. כלומר מערבבים את התערובת ב־2 ביצים וממלאים בה את הבטן של העוף. מכניסים את העוף הממולא לתוך שקית המיועדת לאפיה, ואופים בתנור חם, כשעה ורבע. אחרי שעה ורבע, מוציאים את העוף מתוך השקית ונותנים לו לקבל צבע יפה באפיה נוספת של רבע שעה.

● טובלים כל אחת מ־10 האומצות שקניתם (מהסוג האהוב עליכם) בתוך קמח תפוחי־אדמה ומטגנים את האומצות משני הצדדים. מעבירים את כל האומצות לתוך מחבת ענק או לתוך שתי מחבתות. מוסיפים כחצי כוס יין לבן, תבלינים ופרוסות לימון (מקולפות), מבשלים על אש קטנה. עם מיכסה סגור, כחצי שעה. בהגשה, מפזרים על הצלי אגוזים קצוצים.

● גזר מבושל, ברוקולי קפוא מבושל ותפוחי־אדמה, כל אחד לפי רצונו ובחירתו.

● רוחצים היטב קילו אחד של סלק (בגודל אחיד) ומבשלים במים עד שהסלק ניתן לחיתוך, אך לא רך מדי. מקלפים את הסלק אחרי הבישול ומגרדים אותו על מיגרדת גסה. מוסיפים כף חזרת חריפה, מלח, שמן ולימון, או חומץ לפי הטעם.

● סלט חסה וסלט פירות לא אכתוב איך עושים, כדי לא להעליב אתכם.

בתיאבון

נ"ב

כדי לסיים באופן אלגנטי את עניין ארוחת ליל־הסדר, הנה הצעה לקישוט מקורי של השולחן.

מה דעתכם על כמה ארטישוקים (קינרסים) טריים, שבמרכזם נר אדום ובוער?

לכופרים

אבא שלי תמיד אומר שלמרות הקשיים, הטירדה והעונש מאלוהים, הוא יכול להסתדר שמונה ימים בשנה גם בלי מצות. הוא לא היחידי. יש עוד אנשים שבלי לחם אין להם חיים ולא שימחה, בגלל זה שהם לא יודעים מה לעשות עם הרוטב. אז הנה שלוש אפשרויות לבחירה לכופרים שלא יכולים בלי לחם:

● לסתום את הפרייזר בלחמים שונים ולהוציא כל פעם מהמקרר גוש בטון כזה ולחכות עד שיפשיר.

● לנסוע מדי יום ליפו או לעיר העתיקה בירושלים, לעמוד שעות בתור עם שאר הכופרים, כדי לקנות פיתות טריות.

● לקנות מלאי של לחמניות ופיתות אפויות למחצה מתוצרת בית־המאפה של קיבוץ עינת. הנ"ל זקוקות לחמש דקות בתוך תנור או טוסטר־אובן, ואז הן יוצאות טריות כמו תינוק ביום היוולדו. החידוש הוא שמוצרי בית־המאפה לא זקוקים לשרותיו של המקפיא הממולא במאכלים שונים. הם חיים בארון־המיטבח במשך 12 שבועות.

אם יישאלו אתכם, אגב, אז תזכרו שאני לא אמרתי לאף אחד לאכול חמץ. רק הסברתי איך עושים את זה.