ארוחת תפוצות

לקוראיי־אהוביי הבטלנים, שחיו את חייהם בחודש האחרון באופן רגיל, ולא עצרו את השעון כדי להתחיל לתכנן ולבשל ולהקפיא ולהתעייף, לאלה שכבר הזמינו כמה אורחים, אבל עוד לא ברור להם מה הם יבשלו לערב ראש־השנה ואיך — לא שכחתי אתכם. אני פה ואיתי ארוחת־חג טעימה, די קלה להכנה ואפילו בלתי־שיגרתית. לרגל שנת תפוצות־ישראל (שאני הכרזתי עליה, ברגע זה) יהיה שולחן־החג בביתכם, וגם בביתי, מורכב ממנות של כמה וכמה תפוצות היהודים.

הנה רשימת המנות, כמנה מספיקה לשמונה סועדים, לא שומרי־מיצוות. את ההכפלות והחי־לוקים תעשו בעצמכם ומותר, כמובן, להוציא מנה שלא נראית לכם, ולהוסיף במקומה מנה משלכם.

כל העניין ביחד לא צריך לקחת יותר מאשר שעתיים־שלוש של עבודה, ולעומת העבודה שמשקיעות האמהות שלנו בהכנת ארוחת־החג, זה צחוק ילדים.

מנה ראשונה:
דג חריימי (לוב)
מרק קימל (יוגוסלוויה)

מנה עיקרית:
צלי בסיר (פולניה, עם שיפוצים)
תפוחי־אדמה ממולאים (עיראק)
מנגולד וזיתים (מצריים)

סלט:
חסה (צרפת)

מנה אחרונה:
מיקפא אגסים בקצפת (ישראל)
עוגה
תה (אנגליה)

דג חריימי

המצרכים הדרושים: 8 פרוסות עבות של דג (קרפיון, לוקוס, אמנון) ורבע כוס שמן (הכי טוב שמן־זית), קופסה קטנה של רסק עגבניות, 4־5 שיני שום כתושות או חתוכות, 1 כף כמון, מלח ופילפל לפי הטעם, 2 כוסות מים.

אופן־ההכנה: מחממים את השמן בסיר גדול ועליו מטגנים את השום. מוסיפים את שאר החומרים ואת המים ובוחשים עד לרתיחה. מכ־ניסים את הדגים הרחוצים לתוך הרוטב שבסיר ומבשלים על אש בינונית, בסיר לא מכוסה, כ־30 דקות, כדי שחלק מהרוטב יתאדה. מגישים קר, בתוספת פטרוסיליה קצוצה לקישוט.

מרק קימל

המצרכים הדרושים: 50 גרם חמאה, 3 כפות קמח, כף וחצי זירעי קימל, 4 כוסות מים, 4 כוסות חלב, 3 כפות אבקת־מרק בטעם עוף או בשר, מלח, פילפל לפי הטעם.

אופן־ההכנה: מחממים את החמאה בסיר גדול, מטגנים עליה את זירעי הקימל ועליהם שופכים את הקמח. מערבבים היטב ומוסיפים את המים והחלב. מביאים לרתיחה, מוסיפים מלח ופילפל ואבקת־מרק, ומבשלים על אש קטנה עוד 10 דקות. טוב להגיש את המרק בתוספת של קרוטונים (קוביות לחם מטוגנות או אפויות) מלחם קימל.

צלי בסיר

המצרכים הדרושים: גוש של 1.5־2 קילו בשר־כתף בקר, 2 בצלים גדולים פרוסים לפרוסות, שמן לטיגון, פפריקה, מלח, עלי־דפנה, רוזמרין, ואם צריך, מים או יין אדום יבש.

אופן־ההכנה: מחממים את השמן בסיר גדול ומטגנים את גוש הבשר מכל הצדדים שלו. כשכל הבשר קיבל צבע שחום, מוציאים אותו לרגע מהסיר ומניחים בצד. בסיר עם השמן מטגנים את הבצלים, וכשהם מקבלים צבע שקוף, מחזירים את הבשר לסיר, מנמיכים את האש, מכסים וממשיכים לצלות כשעתיים. הבשר והבצל מפרישים נוזלים ועושים רוטב טעים. אבל אם אין די רוטב, אפשר להוסיף מדי פעם חצי כוס מים או יין אדום יבש. אחרי כ־3 שעות הבשר מוכן לקרב ולאכילה.

קציצות תפוחי־אדמה ממולאות בשר

המצרכים הדרושים: מחית מ־8 תפוחי אדמה, 2 ביצים, חצי כוס קמח, שמן לטיגון. למילוי: 100 גרם בשר טחון, בצל אחד קצוץ, מלח, פילפל, כורכום, 2 כפות צימוקים, 2 כפות שקדים שבורים.

אופן־ההכנה: מטגנים במחבת את כל חומרי המילוי עד שישחימו (כ־7 דקות). למחית תפוחי־האדמה מוסיפים ביצה אחת, מלח וקמח, עד שהמחית נעשית דומה לבצק ואפשר לעבד אותה ביד. עושים מהבצק 8 כדורים בגודל של קלמנטינה. מרדדים כל כדור בידיים לעיגול שטוח ומכניסים לתוכו כף מתערובת המילוי. סוגרים את הבצק שוב לעיגול, טובלים בביצה מעורבבת עם 2 כפות מים ומטגנים בשמן משני הצדדים.

מנגולד וזיתים

המיצרכים הדרושים: קילו מנגולד (דומה לתרד, אבל הרבה יותר גדול), רבע קילו זיתים ירוקים ללא גלעין, 4 שיני שום חתוכות, מלח, פלפל, כפית כורכום, מיץ מלימון אחד, שמן־זית.

אופן־ההכנה: מבשלים את עלי המנגולד במים מומלחים. מסננים ושמים את המנגולד ביחד עם שמן־הזית, הזיתים וכל התבלינים בסיר רחב. מוסיפים מעט מים, אם יש צורך, ומבשלים על אש קטנה חצי שעה.

סלט חסה

ראש חסה, רבע כוס שמן, מיץ מלימון אחד, חצי כפית אבקת־חרדל או כפית חרדל מוכן, מלח.

אופן־ההכנה: שוטפים את עלי החסה ומייבשים אותם (חשוב). מכינים בתוך כוס את הרוטב ושופכים אותו על החסה דקה לפני ההגשה לשולחן. מערבבים בקלות.

מיקפא־אגסים בקצפת

המיצרכים הדרושים: 4 בקבוקונים של נקטר־אגסים ספרינג, 2 חבילות ג'לי בזק בצבע ירוק (לא חשוב הטעם), 3 אגסים רחוצים וחתוכים לקוביות, כף ליקר אגסים (או כל ליקר אחר), 2 חבילות קצפת מוקצפת ללא סוכר.

אופן־ההכנה: מרתיחים בסיר את ארבעת בקבוקי נקטר־האגסים ושופכים אותם לתוך קערה גדולה שבתוכה אבקת הג'לי. מערבבים היטב, ומייד מוסיפים את קוביות האגסים והליקר. עד שהג'לי יתחיל להקריש, מקציפים את הקצפת. מערבבים ביחד, כאשר הג'לי מתחיל להקריש. מאחסנים במקרר לכמה שעות ומגישים מקושט ברבע אגס ועלה נענע.

עוגה

רציתי, באמת, לשאול אתכם, איזה עוגה החלטתם לעשות לכבוד החג?

תה

כמו שעושים תה.

"וזה עוד לא הכל חברים!" מחכה לנו עוד שנה. אז שתהיה טובה ומוצלחת!

מתנות או לא להיות

הנה, עוד פעם, העניין הזה עם המתנה לאמא ומתנה לאבא, ומתנה לבעל ולילדים, וכמה מתנות לחברים וכמה לקרובים, ומתנה אחת למטפלת ולדוור ולכל אלה שאנחנו איתם במגע מאיזה סוג, מין וגזע.

אני כבר לא מדברת על הפיצוץ הכספי שזה עושה לתקציב של כל מישפחה ממוצעת. אני מדברת על הטורח והחיפושים והשוואת־המחירים והרצון להיות מקורי, וכמובן גם הצורך לזכור בדיוק מה קנית למטפלת במשך שבע השנים האחרונות, כדי לא לחזור על אותה מתנה.

אחרי השלמת המשימה של קניית מתנות־החג, הבן אדם לא רוצה חג. הוא רוצה חופש. ככה זה בראש־השנה וככה זה בפסח. ולפעמים בשבועות, ופעם־פעמיים בסוכות, ובאופן חד־פעמי גם בפורים ואולי אפילו בחנוכה. ומי שיש לו חברים ערלים — אז גם בכריסמס, ובאיך קוראים לשאר החגים שלהם.

יום אחד, בראש־השנה לפני שנתיים, עשיתי שרירים גדולים מאוד והצהרתי בקול רם שאני מפסיקה את העניין הזה של קניית המתנות לחגים, ואני מבקשת מכל מכריי, ידידיי ושאר טובי־הלב לא לקנות לי שום דבר, אלא מקסימום לטלפן ולהגיד שנה טובה. ההצהרה התקבלה באהדה גדולה אצל בעלי, שסוף־סוף קיבל לגיטימציה לא לקנות לי כלום. אפילו שתיים־שלוש חברות הסכימו איתי ואמרו יופי! יופי!

אבל אז הגיעו החגים, ואמא שלי הגיעה אליי עם סרוויס לקפה תורכי (אנחנו אף פעם לא שותים כזה), המטפלת של הילדים שלי הביאה מפית רקומה וזר־פרחים, חברה אחת קנתה לי עציץ וחבר אחד שלח ספר מפרי־עטו — ואני עמדתי מול כולם כמו פוצוואטית, קמצנית, חסרת רגשות וכבוד לחברים.

אחרי אותו נסיון־נפל חזרתי להיות אחת מעמך ישראל, ולפני כל חג אני מתרוצצת בין החנויות כשביד אחת רשימת המועמדים למתנה וביד השניה פינקס־צ'קים ההולך ונעלם.

בעלי יקירי, שתרומתו היחידה למסע טרום־חגים זה היא ההערה הניבזית „ראיתי בדיוק כזה בחצי מחיר", שאל אותי למה אני לא מנסה שוב את ביטול המתנות משני הצדדים. הסברתי לו שבן־אדם כמוני לא יכול לנצח את עם ישראל כולו, בלי עזרה מלמעלה. כדי לשחרר את היהודים מתיסמונת קניית־קבלת מתנות, צריך לעשות משהו שכל העם יידע עליו באותו יום. בעצם, כמו שעשו מיבצע חפיף בכולבוטק, וכל העם פלה את הכינים של ילדיו באותו היום. פשוט צריך להודיע בשופרות הלאומיים שלנו שהעם מתבקש לא לקנות האחד לשני שמונצעס, ורק כך יבוא לציון גואל ובישראל יהיה חג אמיתי.

רפי גינת, בבקשה!

ובכל זאת, עד שרפי גינת יארגן משהו, ראש־השנה מתקרב וצריך לקנות. למה לא תעשו כמוני, שהחלטתי לעשות לעצמי חיים קלים ולקנות לכולם באותה חנות? החלטתי על ספרים בלבד. המחירים סבירים (פחות או יותר), הספר נעטף בקלות, קל לנשיאה, לא נשבר, לא נוזל, ועושה רושם תרבותי על המקבל. לכל אחד בכל גיל, בכל מצב, אפשר למצוא ספר מתאים. הולך? קניה וקריאה נעימה לכולכם.

דניאלה שמי