

עבודת פרך

אבותינו עבדו בפרך במצרים, ולקראת חג הפסח אנו עובדים בפרך בבית. כמה טיפים כדי להקל על המעמסה



הצילום: אינדוס אופן

- נפטרים מדברים מיותרים. לפני הניקוי הגדול לפסח, כדאי להקדיש זמן למיון וסדרה. לפתוח ארונות ולהוציא מהם את כל מה שלא השתמשנו בו שנים: בגדים, כלים, מכשירי חשמל, צעצועים, דיסקים, תיקים ועוד. כל מה שעומד בבית כאבן שאין לה הופכין (בלי שימוש) – לא צריך להישאר. ורקו, תרמו, פנו מהבית.
- מסדרים. עכשיו, אחרי שנפטרונו מכל הדברים המיותרים, קל יותר לסדר את הארונות ואת שאר הבית. וכשהכול מסודר, הניקוי הרבה יותר פשוט.
- מגייסים עזרה. אם הילדים גדולים, הם יכולים לעזור ולהשתתף במאמץ המלחמתי. אם הם קטנים, יש לגייס את הסבים, הבייביסיטר או כל מי שיוכל לשמור עליהם בזמן הניקוי.

- מתחילים בזמן. כדאי להתחיל במלאכת הניקוי לפחות שבועיים מראש, ולנקות קודם את הדברים "הגדולים" כמו חלונות, ארונות, מכשירי החשמל במטבח.
- מפנים זמן ל"חדרים הקשים". המטבח וחדרי השירותים והמקלחת הם המקומות הקשים ביותר לניקוי, וכדאי להקדיש להם מראש מספיק זמן. יש בשוק מוצרי ניקוי מצוינים ורבי עוצמה, שיקלו

מאוד על העבודה (רק לא לשכוח להשתמש בכפפות להגנת הידיים, ולקרוא היטב את הוראות השימוש).

- ולבסוף (או: קודם כול...): כדאי להזכיר שהמצווה מדברת על ניקוי הבית מחמץ, ולא רוקא על ניקוי כללי, כוללני וכולל הכול מכול כול... אז אפשר להירגע קצת.

איילה פרלמוטר

מצה זו



הצילום: שאול גורן

אני מכירה אנשים שאוכלים מצות כל השנה, ואנשים שלא נוגעים במצות גם בפסח. היום אפשר למצוא בחנויות מצות בכל מיני טעמים ובכל מיני אריזות: מצות קלות, מצות מקמח מלא, מצות עם דבש ועם שוקולה. כל אחד ימצא את המצה האהובה עליו.

ציפי מזר

אמרת פסח – אמרת מצות. הקופסאות הגדולות האלה, שעושות פירורים בכל הבית. הדיקטים האלה, שאפשר למרוח עליהם מרגרינה או שוקולד או ריבה, או סתם להניח עליהם גבינה צהובה, או לפזר אותם בתוך המרק או בתוך הקפה. שלא לדבר על המציצה שאפשר לטגן מהם. או על עוגת מצות עשויה שכבות של מצות מושרות בחלב או ביין וקרח שוקולד שעוטף אותן מכל עבר באהבה. הריבועים הגדולים האלה, שגם אם אתה אוכל אותם בלי הפסקה כמו גרעיני חמניה – אתה לא שבע, ואתה רוצה עוד ועוד ועוד. ועוד לא אמרנו מילה רעה אחת על הקלוריות ואף לא מילה אחת על כאבי הבטן ובציית חילוף החומרים (המטבוליזם).

קמח של פסח

בכל החגים היהודיים נהוג לתרום לטובת נזקקים. בפסח נקרא המנהג היפה הזה "קמחא דפסחא" – ביטוי בלתי מילולי שפירושו "קמח של פסח" (נקרא גם: מעות חיטים).

מנהג הקמחא דפסחא החל כבר בימי קדם, ובכל קהילה יהודית ברחבי העולם נהגו לקיים מגפיות מיוחדות כבר לאחר חג פורים. את הכסף שנאסף במהלך החודש שבין שני החגים חילקו לנזקקים, או שקנו בו מצרכי מזון וחילקו אותם.

המנהג הזה קיים עד היום בכל קהילות ישראל, וגופים רבים מתגייסים למצווה: בתי כנסת, עמותות, חברות מסחריות, ארגוני מתנדבים ועוד. כולם אוספים כסף או מוצרי מזון ומחלקים לכל מי שזקוק לעזרה כדי לחגוג פסח בהלכותו.

ניתן לתרום מצרכי מזון בסופרמרקטים ברחבי הארץ, או לתרום כסף לעמותות שונות דרך האינטרנט.

במטבח

עוגיות בוטנים לפסח



הצילום: asap creative

החומרים: שתי כוסות וחצי בוטנים קלויים, לא מלוחים; כוס וחצי קמח מצה דק; כוס סוכר; שתי ביצים; 200 גרם חמאה; רבע כפית תמצית שקדים; בוטנים קלויים ללא מלח, לקישוט.

ההכנה: מכניסים את כל החומרים לקערה ולשים היטב עד שמתקבל בצק אחיד. יוצרים פדורים בקוטר שני סנטימטרים. במרכז כל עוגייה עושים גומה קטנה בעזרת האצבע ומניחים בה חצי בוטן. מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה, ואופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות כ-25 דקות.