

איך צריך להיראות יום המשפחה?

ציון יום המשפחה הוא מסורת חדשה. יש לכם רעיונות איך לחגוג אותו?



תצלום: סי די בנק

כל החגים שאנו חוגגים במהלך השנה יש להם מסורת ארוכה של מאות או אלפי שנים. ראש השנה, סוכות, חנוכה, פורים, פסח, שבועות – כולם חגים שנטועים עמוק במסורת היהודית, עם מנהגים יפים, מורשת עשירה והיסטוריה מרשימה.

יום המשפחה הוא "חג" חדש. בעצם אינו חג, אלא יום אחד בשנה שאנו מקדישים לחשוב לנו מכל – לאנשים שאנחנו הכי אוהבים, לאנשים שבזכותם אנחנו מה שאנחנו.

המשפחה היא אחד המוסדות האנושיים הקדומים ביותר, אם לא הקדום בהם, אבל מעולם לא הוקדש לה יום משלה, יום שחוגג את עצם היותה. הנוהג הזה חדש והחל רק לפני שנים מספר, אחרי שיום האם,

שגם הוא מנהג שהחל במאה השנים האחרונות, הפך ליום שמוקדש לכל המשפחה.

ובגלל היותו חדש יחסית, אין לו עדיין מסורות ומנהגים קבועים, וזה נהדר. כי הנה, נפלה לידינו ההזדמנות לקבוע חג חדש, להחליט כיצד הוא ייראה, ליצור מסורת שאולי תעבור הלאה לדורות הבאים.

יום המשפחה יכול להיות יום שבו המשפחה נפגשת סתם ככה, באמצע השבוע. כל בני המשפחה מתפנים מהעיסוקים, עוזבים את העבודה, הטלוויזיה, המחשב – ופשוט נמצאים יחד. משחקים, מדברים, אוכלים, מדפדפים באלבומים, נזכרים, מתכננים, מראים אהבה.

יש לכם רעיונות איך כדאי לציין את היום הזה? ספרו לנו. אולי יחד נגבש מסורת יפה.

טעמים של ילדות

כל אחד מאתנו נזכר בגעגועים באוכל של ילדותו. אני מתגעגעת לאוכל של סבתא שלי. מעניין מה הילדים שלי יזכרו מהאוכל שלי

שבצק שלהן מעורבב תרד, והוא נותן להן צבע ירוק מדהים. את הבצק היא ריידה בעזרת מערוך, כך שיהיה דק-דק, ועל השולחן הגדול בסלון הניחה את עיגולי הבצק הנקייקים, כדי שיתייבשו מעט. אחר כך גלגלה אותם כמו שטרודל (אה, גם את זה היא הכינה) וחתכה לשבוללים, ואלה הפכו במים לאטריות נהדרות.

בפורים נהגה סבתא להכין אוזני הקמן נהדרות, ממולאות בריבת שזיפים תוצרת עצמית. בחג השבועות בישלה קרפולך ממולאים בגבינה ועליהם פיזרה סוכר וקינמון. בחנוכה התענגנו על הסופגניות, שגם הן מולאו במובן בריבה תוצרת בית. בפסח זללנו מצה ברי (חבית מצות) ועוגיות קוקוס. ואת כל פלאי הפלאים הללו היא הכינה במטבח של מטר על מטר ובעזרת מצרכים לא ממש משופחים. אבל נראה שהאהבה שלה, לבישול ולנו, פיצתה על הכל.

גם אני מבשלת היום לילדי, מדי יום, ובדרך כלל אני מקבלת את פניהם בארוחה חמה כשהם חוזרים הביתה מבית הספר. אני אוהבת אותם כמובן אהבה עזה, אבל לבשל אני שונאת. מעניין מה הם יזכרו מהבישולים שלי.

איילה פרלמוטר

חייבים להודות: אוכל הוא מרכיב מרכזי בחיי המשפחה. במקרים רבים הוא הדבק שמחבר בין כולם, האמצעי העיקרי לכנס את כולם יחד, סביב שולחן אחד, לשבת, לדבר, וגם לאכול.

האוכל הוא גם מרכיב מרכזי בזיכרונות הילדות שלנו. אצלי מדובר לא באוכל של אמא, אלא באוכל של סבתא. גדלתי בקיבוץ, אכלתי בחדר האוכל,

אך התמזל מזלי שהיתה לי סבתא, שהגיעה גם היא לקיבוץ ודאגה לפטם (להאכיל בהרבה אוכל) את הנכדה, שתמיד נראתה לה ורדה (ירוקה בספרדית, וגם – רוזה, בחושה, חיוורת). כן, כל החיים שלי אני נאבקת במשקל, אבל בשביל סבתא שלי תמיד הייתי רזה מדי.

היא היתה מכינה לי אוכל בכל הזדמנות. וזה מלבד הארוחות המשפחתיות במוצאי שבת (בערב שבת היתה ארוחה חגיגית בחדר האוכל, שאי אפשר לוותר עליה).

סבתא שלי היתה פולניה, שאחרי נישואיה עברה לארגנטינה, ולאחר שנים עלתה ארצה. הבישול שלה הושפע מכל המקומות הללו. היא נהגה להכין ניוקי ופיצה (שהארגנטינאים אוהבים למדו מהאיטלקים), קנישס, רוג'לה, קרפולך וקניידלך. כאשר נחה עליה הרוח, היא הכינה לנו אטריות ירוקות – אטריות



במטבח

קרפולך של סבתא

אין לי המתכון המקורי של סבתא, ובכל מקרה, קשה היה להוציא ממנה מתכון, כי הפמויות מעולם לא היו מדייקות אלא "קחי קצת קמח, קצת סוכר". אבל כמה בדיוק? "ככה" (מראה לי בכף היד). אז מצאתי באינטרנט מתכון של נכדה חרוצה אחרת.

החומרים לביצק: 250–300 גרם קמח (כוס וחצי); מלח לפי הטעם; שלושת רבעי כוס מים. **ההכנה:** לשים את הקמח והמים עד שמתקבל בצק רך ולא דביק. אם דביק – מוסיפים קמח. למילוי: מטגנים בצל גדול קצוץ, מוסיפים 300 גרם בשר טחון (אפשר לערבב עוף ובקר), מתבלים בפלפל ומלח.

מרדרים (משטחים) את הבצק וחותכים ממנו עיגולים בעזרת כוס. מניחים כפית בשר במרכז כל עיגול וסוגרים לחצי עיגול. מחברים את קצות העיגול כדי לקבל את צורת הקרפולך. מבשלים במים רותחים ומומלחים או בתוך מרק עוף, עד שהקרפולך צפים.