

פורים - יש תקווה להורים כשהילדים היו קטנים, פורים היה בשבילי סיוט אחד גדול. עכשיו זה כבר סיפור אחר



תצלום: c.d.bank



תצלום: אביאל עוז

משתפר. השנה, הגדול (15) כבר לא רוצה להתחפש, ואילו שני הקטנים (10) כבר בכלל לא מתעניינים בתחפושות הקנויות והמוכנות, אלא רוצים משהו שעושים בבית. וזה דווקא ביי. אחד מהם החליט להתחפש לחסיד ברסלב. הלכנו לקנות לו כיפה לבנה גדולה עם כתובת של נחמן מאומן וגם ציציות (המוכר פסל את הציצית, כדי שלא נחלל אותה). בבית אלתרנו פיאות ארוכות וחישנו באינטרנט את השירים שלפי הקצב שלהם הם רוקדים בצמתיים. הילד מוכן.

השני ביקש להתחפש לאיש שמן! ויתרתי למענו על חולצה, ריפדנו בכריות, קשרנו עניבה, קנינו שפם וזקנקן נוסח רפי גינת (הוא היה ההשראה לתחפושת) והוספנו אפילו סיגר (לא אמיתי, לא אמיתי). יצא מצחיק ושווה. נראה לי שאני מתחילה לחבב מחדש את החג הזה.

אילה פרלמוטר

יש חגים שהיחס אליהם משתנה לגמרי כאשר אדם נעשה הורה. פסח, למשל, הפך לאחד החגים האהובים עלי, בגלל המשפחתיות שלו, בגלל הסדר על המנהגים היפים שלו, שמדברים מאוד אל לב הילדים.

לעומת זאת, חגים כמו ל"ג בעומר או פורים, שהיו אהובים עלי מאוד כילדה, הם בלתי נסבלים מבחינתי כאמא. על ל"ג בעומר לא ארחיב עכשיו, אבל פורים? בבקשה: ההתלבטות למה להתחפש השנה; הילד כן רוצה להתחפש ואחר כך הוא לא רוצה; ואחרי שקנינו תחפושת, הוא רוצה משהו אחר; וביום שצריך ללכת לגן מחופשים הוא נורא מתבייש, ואז התחפושת נקרעת, וכך הלאה וכך הלאה.

ועוד לא אמרתי כלום על כך שצריך להכין שלושה משלוחי מנות "מעוצבים באופן מקורי", שכל אחד מהילדים ייקח אתו. בקיצור, חג גדול לילדים, חג מורט עצבים להורים.

אבל מתברר שפכל שהילדים גדלים, המצב

פורים שמח, גם לעניים

העמותה שמה לה למטרה לאסוף את המזון הזה ולהעביר אותו לאנשים שזקוקים לו. לקראת פורים, העמותה מזמינה את הציבור לרכוש ממנה פרטיסי ברכה מעוצבים לפורים.

את כל הכסף שיאספו ממכירת הברכות יקדישו להעברת עודפי המזון לזקוקים.

את הפרטיסים אפשר לרכוש דרך אתר האינטרנט

של העמותה: <http://leket.org>



אחת המצוות החשובות בפורים היא מתנות לאביונים (לעניים). צמותת "לקט ישראל" מציעה לעשות זאת באמצעותה (דרכה).

כמעט רבע ממשקי הבית בישראל זקוקים לעזרה ברכישת (לרפוש - לקנות) מזון. במקביל, מדי שנה משמידים מאות אלפי טונות של מזון איכותי, שנשאר במסעדות, באולמי שמחות, בבסיסי צה"ל, במפעלים, במשקים חקלאיים ועוד.

במטבח

עוגת פרג

מתכון של קרין גורן



החומרים: 200 גרם חמאה מומסת; כוס וחצי סוכר (300 גרם); כפית תמצית וניל; קליפה מגוררת מתפוז (או לימון) אחד; שש ביצים מופרדות; מכל שמנת מתוקה (250 מ"ל); שתי כוסות קמח (280 גרם); כפית גרושה אבקת אפייה; חצי כפית אבקת סודה לשתייה; כוס פרג טחון (100 גרם).

תבנית קוגלהוף בקוטר 24 ס"מ, או תבנית בגודל 33x27 ס"מ.

ההכנה: מחממים תנור ל-180 מעלות. מערבבים בקערה חמאה מומסת עם כוס אחת מהסוכר, תמצית וניל, קליפת תפוז, קלמונים ושמנת מתוקה.

מוסיפים קמח, אבקת אפייה, אבקת סודה לשתייה ופרג, וטורפים רק עד שמקבלים תערובת אחידה.

מקציפים במיקסר חלבונים עד שמתקבל קצף לבנבן ורד. מוסיפים בהדרגה את יתרת הסוכר (חצי כוס) וממשיכים להקציף, עד שמתקבל קצף מבריק וציב אך לא נוקשה (לא קשה).

מכניסים שליש מהקצף לתערובת ומקפלים פנימה בעדינות את שאר הקצף, עד שמתקבלת תערובת אחידה ואוורירית.

שופכים לתבנית משומנת (או מרופדת בנייר אפייה) ואופים כ-45 דקות, עד שקיסם שנועצים במרכז יוצא יבש. מקררים לגמרי לפני ההגשה.