

למה מתחפשים השנה?



וחברה פיטר פון; דמויות מסרטים כמו נרניה ושודרי הקאריביים, ועוד. ברשת סוויז-אר-אס מציעים השנה תחפושות מתהפכות: שתי דמויות בתחפושת אחת. כך הילדה יכולה להיות הפיפיה הנרדמת בפורים ושלגיה בשושן פורים, או סינדרלה ובל (היפה והחיה). ברשת כפר השעשועים, לעומת זאת, מציעים קו תחפושות ייחודי, שעיצבו תלמידי בית-הספר לאופנה "שנקר". בעזרת מעצבי העתיד אפשר להתחפש לטווס גנרני, דרקון, נערת גלידה, נהג מרוצים ופיפיפייה. ברוב החנויות אפשר למצוא תחפושות ואביזרים גם למבוגרים: קליאופטרה, וונדרוומן, מלצרית, מעוררת אמריקנית, רקדנית פלמנקו, לוחם רומי, ראפה, ועוד.

פורים הוא החג של הילדים. רוב הילדים אוהבים להתחפש, וחולמים על התחפושת הבאה – עוד מפורים בשנה שעברה. יש גם לא מעט מבוגרים שנהנים מהלגיטימציה לממש את הפנטזיות. לילדים זו חגיגה גדולה, אבל להורים זה כאב ראש לא קטן, וגם חור (לא קטן) בכיס. מחירי התחפושות השנה נעים בין שישים שקל למאתיים, וכמו תמיד, יש גיבורים חדשים ויש הגיבורים הקלאסיים, שחוזרים אליהם בכל שנה. בין הגיבורים החדשים אפשר למצוא את wall-e, רקדני ה"הייסקול מיוזיקל" וגיבורי הפסטיבל. אלה שנשארים אתנו משנים קודמות הן התחפושות של גיבורי-העל (סופרמן, ספידרמן, בטמן, וכו'); בארבי ובראץ; דורה; לוחמי נינג'ה ואבירים; הפיה טינקרבל

משלוח מנות



אחד המנהגים היפים של פורים הוא משלוח מנות. אנחנו מכינים משלוחי מנות טעימים וצבעוניים לבני המשפחה, לחברים, לשכנים, וגם לגזקקים (מי שאין להם). אפשר כמובן לקנות משלוחי מנות מוכנים; אך להכין אותם בעצמנו – זו שמחת חג אמיתית. באווירה פורימית של אחדות המשפחה, הבה נגייס את הילדים (אם יש סבתא בסביבה – כדאי שגם היא תתגייס) ונכין אוזני המן ביתיות וטעימות, שישדרגו את משלוחי המנות שלנו. יחד עם צלחת יפה (גם כאן, אפשר לקנות ואפשר להכין צלחת נייר מקושטת או כל אריזה מקורית אחרת מקופסאות קרטון וקצת דמיון), ועוד כמה ממתקים או פירות יבשים – ויש לנו משלוח מנות שכל אחד ישמח לקבל.

במטבח

הכל בגלל המן

הסמל הגסטרונומי של פורים הוא בלי ספק אוזני ההמן. יש אוזני המן תעשייתיות, שעשויות מבצק עבה וקשה ומילוי תפל, ויש כאלה שאופים בבית (או קונים במקומות ראויים), והן עשויות בצק פריך, עדין ודקיק וממולאים פרג משופח או דברים טעימים ומתוקים אחרים. המקור של אוזני ההמן – במרפז אירופה, שם הן נקראו "מהן טאשען" (מהן – פרג, טאשען – כיסים. כלומר: כיסוני פרג). הקרבה בין המילה מהן להמן והצורה המשולשת, המזכירה אוזן או כובע של קצינים (כמו של נפוליאון), עשו את העוגיות האלה למאכל מסורתי לפורים. הקשר בין צורת האוזן לפורים נקבע בדברי חז"ל, שאמרו כי המן חזר לביתו, אחרי הפגישה עם אחשוורוש, כשאוזניו מקומטות (הפונגה היא, שהוא חזר מבויש). יש אומרים גם, ששלוש הפינות של העוגייה הן זכר לשלושת ימי הצום של אסתר המלכה. אוזני ההמן המקוריות ממולאות בפרג, שהוא

גם טעים וגם פריא. הפרג עשיר בסידן, סיבים תזונתיים ואבץ (צינק). אה, וגם בלא-מעט קלוריות (500 קלוריות למאה גרם. כמעט כמו שוקולד).

אוזני המן



החומרים לבצק: שתיים וחצי כוסות קמח לבן; חצי כפית אבקת אפייה; חצי כוס סוכר; קורט (מעט) מלח; 200 גרם חמאה

קרה, חתוכה לקוביות קטנות; קליפה מגוררת מתפוז אחד; שני חלמונים; ארבע כפות מיץ תפוזים טרי. ההכנה: שמים במעבד המזון את הקמח, אבקת האפייה, המלח והסוכר. מעבדים במשך שניות מספר, מוסיפים את קליפת התפוז והחמאה, ומעבדים עד שהחמאה "נעלמת". מוסיפים את החלמונים ומעבדים עד שמתקבלים פירורים. מוסיפים ארבע כפות מיץ תפוזים ומעבדים עד שמקבלים בצק חלק. עוטפים את הבצק בניילון נצמד, ומכניסים למקרר

למשך שעות. מוציאים את הבצק מהמקרר, מרדררים (משטחים) לעובי שלושה-ארבעה מילימטרים, קורצים (עושים) עיגולים בעזרת כוס, מניחים מעל כל עיגול מעט מילוי, ומקפלים לצורת אוזן המן. מושחים את אוזני ההמן בביצה מעורבת עם מעט מים, ואופים בתנור, שחומם מראש ל-170 מעלות, במשך 15 דקות. אחרי שהעוגיות התקררו, אפשר לפזר עליהן אבקת סוכר ולשמור בכלי סגור היטב. אפשרויות מילוי:

- המילוי הקלאסי: מרתיחים 180 מ"ל מים עם 160 גרם סוכר. מוסיפים 150 גרם פרג טחון טרי, ומביאים שוב לרתיחה. מנמיכים את הלהבה ומבשלים כעשר דקות, עד שהתערובת מצטמצמת ומסמיכה. מכבים את האש ומוסיפים שתי כפות דבש וכף אחת מיץ לימון. אפשר להוסיף גם מעט רום.
- ריבת שזיפים או ריבת תמרים עם בוטנים מרוסקים.
- ממרח שוקולד נסטלה.
- ריבת חלב עם פירורי חלווה.
- צימוקים, אגוזי מלך, שומשום ודבש.