

מתנות מצווה

אתם חייבים לקנות מתנות לפסח? לפחות נצלו זאת לטובת החברה.
מתנות שהן גם יפות וגם מועילות



חנות המתנות בבית איזי שפירא

- בקניונים השונים ברחבי הארץ אפשר למצוא (בעיקר בימי שישי) דוכנים ובהם מוצרים שנעשו בידי בעלי מוגבלויות שונות.
- ב"סטודיו אנדר ג'וי", שפועל בראש-העין, מועסקים אנשים בעלי מוגבלויות שונות ויוצרים ירי פרחים יפיפים וחיבורי שי מעוצבות. פרטים נוספים – בטלפון 03-9011735 או באתר האינטרנט info@andjoy.co.il.
- בבית איזי שפירא ברעננה, שמטפל בילדים ומבוגרים בעלי מוגבלויות שונות, פועלת חנות ששמה "קרן האהבה". בחנות אפשר למצוא מגוון גדול של מתנות לבית, וההכנסות כולן הן קודש לילדי איזי שפירא. פרטים נוספים, בטלפון 09-7701234.
- החנות בגדקפה ברמת-השרון מופעלת על-ידי עמותת "אישית", שעוזרת לנשים להגיע לעצמאות כלכלית. את החנות מפעילות בהתנדבות נשות העמותה. הן מוכרות שם בגדים וכלי בית אשר נתרמו למקום, והמחירים נמוכים במיוחד. הפסח כולו קודש לפעילות העמותה. החנות נמצאת ברחוב שבטי ישראל 102, רמת-השרון.
- אז אם כבר לקנות – לפחות לעשות מצווה.

לא פעם כתבתי במדור זה את דעתי על טירוף (שיגעון) המתנות, שתוקף אותנו מדי חג. ובפסח, הטירוף הזה רק גובר. אצלנו במשפחה המורחבת אני מנסה כבר כמה שנים להנהיג מסורת של "לא נותנים מתנות"; אבל תמיד יש כמה בני משפחה ואורחים, שלא מסוגלים לקבל את רוע הגזירה, קונים "רק משהו קטן", ומשאירים את האחרים בהרגשה רעה.

אז השנה יש לי אג'נדה חדשה. בסדר, בואו נקנה מתנות, אבל גם נעשה מצווה. איך? נקנה רק מתנות שיש בהן גם תרומה לחברה. והאפשרויות רבות:

- אמני הציור בפה או ברגל מוכרים מוצרים יפיפים (פרטיסי ברכה, לוחות שנה, מגנטים, הגדות, תחתיות לכוסות, ספר טלפונים ועוד) במחירים סבירים. תחת הפותרת "נפגענו אך לא נכנענו" הם מסבירים, שמטרתם להשיג עצמאות כלכלית מרבית ולא להיות נטל (עול) על החברה. מגיע להם שנקנה מהם. פרטים נוספים – באתר האינטרנט www.mfpa.co.il או בטלפון 03-9317077.
- אתר האינטרנט "ערך מוסף" הוא יוזמה מבורכת של בנק מזרחי טפחות ושל "דפי זהב". האתר מציע מאות מוצרים, הממוינים על-פי נושאים: אמנות, יודאיקה, גאדג'טס, חפצי נוי, כלים לבית, מופעים, מוצרי מזון, צמחי בית, צעצועים ותכשיטים. באתר תוכלו למצוא שמות של ארגונים שונים, שתכריהם מייצרים את המוצרים. למשל, בסניף "אנוש" באשקלון מייצרים פירות נוי; במרכז יום של איל"ן בבאר-שבע מכינים שעוני קיר יפים, מזוזות מרשימות, פעמונים צבעוניים, ועוד ועוד. הפל כמובן מצולם ומוגש באתר הידירתי להפליא הזה. כתובת האתר: www.erech-musaf.org.il.

פסח שמח – גם לעניים

לצד ההכנות לחג הפסח – ניקוי הבית, הבישול, הקניות – יש עוד דבר אחד חשוב: קמחא דפסחא. קמחא דפסחא (קמח לפסח בארמית, כלומר – קמח לאפיית מצות) הוא מנהג יפה, שמעידר אותנו לקנות מצרכי חג לעניים (או לתרום כסף לארגונים שעוסקים בכך). ואכן, לקראת החג מתארגנות עמותות שונות

ועורכות מבצעי ענק, כדי שאף אחד לא יישאר רעב בערב החג. הארגון הוותיק "ליתת" עורך מבצע כזה בקימים אלה ממש, בשיתוף עם רשת "שופרסל", והוא מבקש מכל הקונים פרשת לתרום מצרכים לנזקקים. בארץ פועלים עוד מאות ארגונים, עמותות וגופים שונים, אשר דואגים לקיים עבור פולנו את מצוות קמחא דפסחא. עזרו להם, ולכולנו יהיה חג שמח.

במטבח

חרוסת

(מתוך הספר "בישול לפסח" מאת רותי קינן, הוצאת כתר)



כל עדה מעניקה (נותנת) לחרוסת שלה את טעמיה האופייניים. ביסודה, אין זו אלא תערובת אגוזים ופירות מאוחדת ביין שמזפירה, משום מה, את

הטיט שממנו ליבנו אבותינו לבנים במסגרת עבודת הפרך. הטיט הזה הוא מעדן ערב מאוד לחך, ולכן אפשר להשתמש בו גם אחרי ליל הסדר, למשל למילוי חביתיות או בלינצ'ס.

הפמויות הנתונות במתכון וסדרת הגיוונים שאחריו מניבים (נותנים) חרוסת נהדרת, אך אפשר בהחלט להמשיך ולגוון לפי הטעם והמסורת המשפחתית. תבלינים אלה או אחרים, פירות יבשים או טריים ויחסים שונים בין המרכיבים – כולם יתקבלו בברכה ובתיאבון.

החומרים: 100 גרם אגוזים כתושים; 350 גרם צימוקים; חצי כוס פירות יבשים (תמרים, תאנים, משמש), קצוצים דק; שתי כפות דבש או סוכר או דבשת תמרים (סילאן); חצי כפית קינמון; קורט (מעט) זנגביל; קורט אגוז מוסקט; שלושה תפוחים, מגוררים דק; מעט יין אדום מתוק, לאיחוד התערובת.

ההכנה: מערבבים את כל החומרים ומוסיפים מהיין עד שנוצרת עיסה (תערובת) אחידה. אפשר גם להניח את החומרים במעבד מזון או במטחנה ולעבד לתערובת כתושה דק. יש המכניסים מה תערובת פדורים, שאותם מניחים בעטרות נייר.

גיוונים:

● חרוסת מבושלת: אפשר לבשל את הפירות היבשים והתפוחים במים, לסנן, לצנן ולטחון. לבסוף מוסיפים את האגוזים הטחונים או הפתושים.

● חרוסת חמצמצה: מוסיפים לתערובת מיץ תפוזים או מיץ לימון, במקום חלק מהיין.

● חרוסת עשירה: מוסיפים לתערובת 50 גרם שקדים קצוצים או טחונים.

● חרוסת מתוקה מאוד: מוסיפים לתערובת יותר סוכר, דבש או סילאן, ואפילו ריבה או מרקחת של פירות.