

להמתיק את הגלולה



תצלום: ג'ומיטר

לקראת חג פורים, נפגשתי עם חברה, ושתינו "קיטרנו" על החג. אני התלוננתי על הפלגאן הפרור במציאת תחפושת לכל ילד ובדאגה שלבסוף זה ייגמר ב"אני מתבייש / הילדים יצחקו עלי / התחפושת שלי הכי גרועה". החברה מצדה הפתיעה ואמרה לי, שהיא שונאת את פורים, משום שהיא יודעת שאחרי צריך להתחיל את הניקוי הגדול לפסח. איזו מה לומר – היא ניצחה אותי בנוקאאוט. ניסיתי לחשוב מה אפשר לעשות כדי להמתיק את הגלולה המרה (הדבר הרע), והחלטתי ללמוד מהחוכמה של אחרות (נו טוב, גם של אחרים), ולחפש עצות באינטרנט. וזה מה שמצאתי:

1. לפני הניקוי הגדול, כדאי להקדיש זמן למיון וסדר. לפתוח ארונות ולהוציא מהם את כל מה שלא השתמשו בו שנים: בגדים, כלים, מכשירי חשמל, צעצועים, דיסקים, תיקים ועוד. כל מה שעומד בבית כאבן שאין לה הופכין (פיטוי שפירושו: דבר שלא משתמשים בו) לא צריך להישאר. תרמו, זרקו, פנו מהבית.
2. עכשיו, אחרי שנפטרנו מכל הדברים המיותרים,

קל יותר לסדר את הארונות ואת שאר הבית. וכשהכל מסודר הרבה יותר פשוט לנקות.

3. גיוס עזרה. אם הילדים גדולים, הם יכולים לעזור ולהשתתף במאמץ המלחמתי. אם הם קטנים, יש לגייס את הסבים, הבייביסיטר, או כל אחד אחר שיוכל לשמור עליהם בזמן שהגדולים מנקים.
4. כדאי כמובן להתחיל כמה שבועות מראש, ולנקות קודם את הדברים "הגדולים" כמו חלונות, ארונות, מכשירי החשמל במטבח. יש הממליצות לסדר ולנקות לפי חדרים. להתחיל בחדרי השינה, ומשם לעבור הלאה לסלון, למטבח ולחדרי השירותים.
5. המטבח וחדרי השירותים והמקלחת הם המקומות הקשים ביותר לניקוי, ולכן כדאי להקדיש מראש מספיק זמן. יש בשוק מוצרי ניקוי מצוינים ורבי עוצמה (חזקים), שיקלו מאוד על העבודה (רק לא לשכוח להשתמש בכפפות להגנת הידיים).
6. ולבסוף, כדאי להזכיר שהמצווה מדברת על ניקוי הבית מחמץ, ולא דווקא על ניקוי כללי, כוללני וכולל הכל מפל כל... אז אפשר להירגע קצת.

אילה פרלמוטר

יש שתיל על המקרר שלי



מרווה, איקטרינה וקורנית לימונית. המחר לצרכן: 25-29 שקל.

קבלו רעיון למתנה לפסח: חברת "חישתיל" התחילה לשווק מוצר חדש וחביב ביותר: מגנט – עציץ עם מגנט, להצמדה למקרר או לדלת מתכת. שם המוצר הוא צירוף של המילים **מגנט** ו**נטע** (נטע – שתיל), והוא מורכב מעציץ קטן, היושב בתוך מארז מיוחד בעל מגנט חזק. המארז כולל מכל מים, שמאפשר לדעת מתי יש להשקות את הצמח, ויכול לקלוט שאריות מים, כך שלא יהיו גזילות. המגנטע מגיע עם מגוון צמחי תבלין – רוזמרין,

במטבח

טעם של פסח



תצלום: טל כהן

יש שתי מנות שבלעדיהן ליל הסדר הוא לא ליל סדר: המרק עם הקניידלך (בעברית: כופתאות) והגפילטע פיש (בעברית: דגים ממולאים). לכל אחד הגפילטע פיש שלטעמו הם "הגפילטע פיש הטובים ביותר בעולם". בדרך כלל הם של אמא, סבתא או אחת הדודות. בכל משפחה יש מישוי שמכינה את הדגים הממולאים הטובים ביותר. בדרך כלל אין על כך ויכוח. ל"מלפת הדגים הממולאים" תפקיד קבוע בליל הסדר, גם אם אינה מארחת. אף אחד לא מוותר לה על הדגים הממולאים שלה. אף אחד לא מצליח לעשות אותם כמוה. מלאכת הכנת הדגים היא מיתוס. היום אפשר לקנות גפילטע פיש מוכן – קפוא, משומר או טרי. אפשר לקנות דג טחון ולהכין ממנו את הקציצות.

גפילטע פיש

החומרים: ק"ג אחד בשר קרפיון טחון, בלי עצמות; בצל גדול, קצוץ דק מאוד; מלח, פלפל וסוכר לפי הטעם; שתי ביצים; שתי פפות גדושות קמח מצה. **לרוטב:** שלושה ליטרים מים; שני בצלים פרוסים; שני גזרים פרוסים לטבעות; כמה מקלות סלרי עם העלים; חצי צרור פטרוזיליה; מלח, פלפל וסוכר לפי הטעם.

ההכנה: מערבבים היטב את הדג עם הבצל הקצוץ, התבלינים, הביצים וקמח המצה. העיסה צריכה להיות סמיכה ונוחה לעבודה. מניחים בצד לחצי שעה, ובינתיים מרתיחים את המים עם הירקות והתבלינים. אחרי פחצי שעה מוציאים מהמים את הפטרוזיליה והסלרי, וזורקים לפח.

יוצרים קציצות מעיסת הדגים, ומניחים את הקציצות בצרינוות בתוך הרוטב הרותח (על אש קטנה). מבשלים חצי שעה. מוציאים את הקציצות מהרוטב, ומניחים על מגש. על כל קציצה מניחים פרוסת גזר. את הרוטב שנשאר אפשר לשמור במקרר. בעבור כמה שעות הוא יהפוך לג'לי רוטט, שניתן להגיש אותו יחד עם הגפילטע.