

איזו מתנה להביא?



וכמובן בקבוק יין משובח.

● אוכל עם מתנה: אם אתם מוזמנים לסדר ועליכם להביא מאכל מסוים, שימו אותו בכלי יפה, שיישאר

כמתנה לבית המארח.

● מתנה אידיאלית לסבא וסבתא: מוצרים שונים עם תמונות של הנכדים: לוח שנה; מגנטים למקרר; מחזיק מפתחות; אלבום מהודר.

● מתנות ברוח המסורת: צלחת פסח; צלחת למצות; הגדה מיוחדת; זוג פמוטים; גרות דקורטיביים; גביע לקידוש; מפצח אגוזים.

● והכי חשוב לזכור: אפשר לשמח אנשים יקרים במתנות לא יקרות; בעיקר אם מצורפת אליהן ברכה אישית, שנכתבת מהלב.

חג שמח!

פסח הוא חג של עבודה קשה. אומנם יצאנו מעבדות לחירות, אבל מי אמר שעכשיו אפשר לנוח? אחרי שסידרנו וניקינו את הבית, אחרי שגמרנו לריב עם כולם כדי להחליט איפה עורכים את הסדר, אחרי שתכננו את התפריט וקנינו את כל המצרכים, אחרי שהכשרנו ובישלנו והתלבשנו ובירכנו, צריך גם לקנות מתנות.

אז מה קונים? הגה כמה רעיונות פשוטים ולא יקרים מדי, שיתאימו ל"מצב":

● פרחים ועציצים: פסח הוא חג האביב, וזר יפה או עציץ פורח תמיד יעשו את העבודה. את הזר אפשר להביא בתוך אגרטל יפה, שיישאר כמתנה.

● יין ואבנורים לייזו: פקקים לבקבוקי יין; חולץ פקקים; מעמד (סטנד) לבקבוק; כוסות יין,

חג בצל "המצב"

נרמה שהמצב הפלפלי הקשה נותן את אותותיו (הסימנים שלו) גם באחד הדברים שהיה כבר לחלק בלתי נפרד מחג הפסח: שי (מתנה) לחג. אם בשנים האחרונות חברות שונות התחרו ביניהן מי נותנת לעובדיה שי יקר יותר, הרי שהשנה הסטנדרטים יורדים, וחברות רבות אף הודיעו שהן יוותרו על השי בכלל (לא יתנו שי לעובדיהם).

הרבה יותר עוצב המצב של העמותות שעוזרות לנזקקים. ככל שקרב החג, העמותות מרגישות את

לחץ הפונים, אך השנה יותר מתמיד הן מתקשות לעמוד בדרישות. לא רק מביוון שמספר הנזקקים גדל, אלא בעיקר מביוון שמספר התורמים קטן. אנשים וחברות שנהגו לתרום בעבר ביד גדיכה לא יכולים להרשות לעצמם להמשיך לעשות זאת, ובצמותות מקווים שהממשלה "תרים את הכפפה" (תקח את התפקיד על עצמה) ותקציב סכום כסף מיוחד, כדי לדאוג שכלל משפחה יהיה מה לשים על שולחן החג.

במטבח

טעם החירות



על קצרת הסדר צריך להניח שלוש מצות, זרוע (כנף עוף), ביצה קשה, מרור (ירק מריר כמו חסה), חרוסת, כרפס (סלרי) וחזרת. המאכל המועדף מהקצרה הזאת הוא כמובן החרוסת – עיסה מתוקה וטעימה, שהצבע והמרקם (הטקסטורה) שלה אמורים להזכיר את הטיט, החומר שבו השתמשו בני ישראל בעבודת הבנייה. ואם המראה של החרוסת מזכיר את העבודה הקשה והסבל, הטעם המתוק שלה מסמל את שמחת החירות והחופש.

יש מאות גרסאות להכנת חרוסת. לפניכם אחת מהן. אתם מוזמנים לגוון כרצונכם וכטעמכם:

חרוסת

החומרים: שלושה תפוחים ירוקים מרוסקים; 200 גרם תמרים מגולענים (בלי גליענים) מרוסקים; 100 גרם אגוזי פקאן טחונים; 100 גרם שקדים טחונים; קליפת תפוז מגוררת; מעט קינמון; סילאן (דבש תמרים); יין מתוק.

ההכנה: מערבבים הכל לעיסה אחידה. את כמות הסילאן והיין קובעים לפי דרגת הסמיכות הרצויה.

לחמניות כשרות לפסח

החומרים: חצי כוס שמן; כוס מים; חצי כפית מלח; כוס קמח מצה; כף סופר; ארבע ביצים.

ההכנה: מחממים את התנור ל-180 מעלות. שמים בסיר את המים, המלח והשמן ומחממים על הפירים. מוסיפים את קמח המצה, תוך כדי ערבוב, עד שהתערובת מתגבשת לעיסה (לתערובת) דביקה. מכבים את האש ומחפים שהעיסה תתקרר מעט. מוסיפים את הסופר והביצים תוך כדי בטישה.

יוצרים 12 כדורים ומניחים בתבנית משומנת. אופים 20 דקות, מנמיכים את החום ל-160 מעלות, ואופים עוד כרבע שעה.

אוכלי קטניות יכולים לפזר שומשום על הלחמניות לפני האפייה.