

# ממטבחה של מטפלת

## אתכונ'ס לחיים טובים יותר

גליון  
11

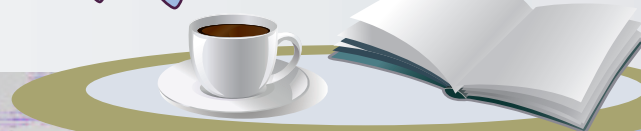
ג' תשרי - 5710



לתגובות והצטרפות:

יהודית שולם

shulemy@hotmail.co.il



### בין המילים (או ה'מילים')

המערכת יוצאת לפגרה עד 'אחרי החגים'.

מאחלת לכולנו שנצליח לעשות את עבודת הימים האדירים שאנו עומדים בהם כעת. ושנכתב ונחתם לאלתר לחיים טובים ארוכים ולשלום.

הימים עמוסים, הזמן זולג, 'המלאכה מרובה ובעל הבית דוחק'. כתיבת העלון נעשית בין המשימות הרבות, (מקווה שבכלל יהיה למישהו פניות לקרוא).

מקווה להספיק לשלוח עוד עלון אחד לפני סוכות, ואז



### מזוית אישית

הטעות והתיקון, לא היה כאן שום מקום לתחושת השמחה והסיפוק.

**דוגמא נוספת לאותו רעיון:** השבוע פגשתי באוטובוס אישה שגרה עם משפחתה כשנה וחצי אצל חמותה, ולאחרונה הם עברו לדירה משלהם. שאלתי אותה איך זה להיות עצמאיים? 'נהדר', היא אמרה, 'אבל לא היינו יכולים להעריך את זה אם לא התקופה הקודמת'.

לפי זה נבין את השמחה המיוחדת שיש ביום הכיפורים, שמחת החזרה בתשובה.

גם ההולך לבית האבל ורואה את החיסרון, אמור לתת את ליבו על מה שיש לו להעריך ולשמוח, תובנה שלא יגיע אליה בבית המשתה

**ומעניין לעניין באותו עניין:** זה היה ביום חמישי (כ"ו אלול), למחרתו יום שישי, ביום ראשון שאחריו ערב ראש השנה ושני ימי חג. אני עומדת במטבח ומביטה סביבי... ובראשי מערבולת של מחשבות: מגיעים אורחים לשבת! צריך להספיק להכין את ה'סימנים' לראש השנה כדי שבעלי ייקח חלק מהם לבן שלומד בהר נוף והוא יעביר לבן השני שגר בנוה יעקב! אבל את הסימן האחרון כדאי להכין הכי קרוב למועד היציאה כי הוא אמור להיות טרי! והגב כואב! לארוחת צהריים אכין כפולה של דגים שיספיקו לאחת מארוחות הפרווה בחג! מי יעזור לנו לבנות את הסוכה, ומתי, הרי אי אפשר להעביר את כל הצמחים מהמרפסת הרבה זמן לפני סוכות, הם עלולים להתייבש! ומתי אספיק להכין את הקישוטים המקוריים והייחודיים עליהם אני מפנטזת בלילות האחרונים! חשבתי להגיע היום אחרי הצהריים למכון הכושר, אבל אמרו לי שיהיו שיבושי תנועה בגלל ההכנות להלוויה של פרס! אז מה נכון יותר לוותר או לנסוע?! והגב חוזר ומזכיר לי את קיומו! ומתי אמצא חמש שעות ברצף

**"לא היו ימים טובים לישראל כט"ו באב ויום הכיפורים" (תענית כו, ב).**

ט"ו באב ברור, ריקודים וחתונות, דברים משמחים. אבל יום הכיפורים? בלי אוכל, נמצאים בבית הכנסת רוב היום בהרכנת ראש (וכאבי גב), מה טוב? וכעין זה יש לברר מדוע "טוב ללכת אל בית אבל מלכת אל בית משתה" (קהלת פרק ז פסוק ב).

לחזור בתשובה פירושו חזרה למקור. לחכמה, לנבואה, ולתורה לא היה פיתרון לתיקון החטא, רק הקב"ה נתן אפשרות לביטול, מירוק, ושיבה עד אליו. ולמה זה נותן תחושה של טוב? אולי עדיף לא לטעות ולא לתקן, לא לחטוא ולא לשוב.

לפני מספר חודשים קניתי בחנות 'פוקס' שישה זוגות מכנסיים בגדלים שונים מאותו מודל, כשנתתי לנכדים למדוד הסתבר שכולם צרים באופן מוגזם.

היות ולא שמרתי את החשבוניות היה לי די ברור שאין סיכויים להחזרה ומובן שהדבר הסב לי עוגמת נפש. החלטתי בכל זאת לעשות השתדלות ולהתחנן.

בחנות בסנטר 1 נאמר לי שהמכנסיים הם של בנות! ואין להם בכלל דבר כזה בחנות. לא נואשתי וכשהגעתי למרכז המסחרי ברמות ניסיתי שוב להפעיל את קסמי ולדבר אל ליבה של המוכרת. להפתעתי הרבה היא התחילה להקליד במחשב מספר דקות ואז נטלה זוג מהערמה והעבירה במכשיר המזהה, וכך עד האחרון. עם כל זוג שהועבר מהדלפק התמלאתי בהרגשת שמחה ונחת. ולבסוף יצאתי מהחנות עם שובר זיכוי על סכום מכובד.

וחשבתי, מה היה משמח יותר, אילו לא קניתי את המכנסיים מלכתחילה, או העובדה שטעיתי, הייתי בטוחה שהכסף אבוד, ואז קיבלתי אותו חזרה. הרי אם לא הייתי עוברת את חווית

מעומק הלב על היכולת לעמוד על הרגליים ולתפקד, כמה לא מובן מאליה שהראש פועל והמחשבות הגיוניות ומאפשרות לי להכין, ולהתקדם. איזה נס שהריאות שלי ממשיכות לבצע את המוטל עליהן למרות שאני ממש לא מתחשבת בהן. כמה חסד מורעף עלי בכל רגע ורגע, ואיזו זכות יש לי להיות מסוגלת להתכונן לשבת ולחגים הבאים עלינו לטובה.

נעבור למתכון שאני מכינה בימים אלה, ומגישה בסוכות.

להכין את הוורניקס? (מילה ברומנית, פירוט במדור המתכונים) ואסור לשכוח שעלי להכין שיעור לשבת. ובין לבין הטלפונים מצלצלים ואני עונה לקליינטים שצריכים אותי, ולמבקשים לאחל שנה טובה.

דפיקה בדלת, אני פותחת, בפתח עומדת שכנה, היא מספרת לי שאחד השכנים נפל ושבר את האגן. בבת אחת בליל המחשבות שסחף אותי נעצר, ואני אומרת לעצמי: ריבונו של עולם תודה

## פינת המתכונים

מתכון לוורניקס של אימי ז"ל.

את הוורניקס לא מכינים מתוך דחף פתאומי. יש לתכנן ולהתכונן נפשית וגשמית. רק כשאת יודעת שיש לך מספר שעות (5) פנויות ורוגע נפשי.

ערב לפני, מקלפים תפוחי אדמה עם מעט מלח גס. אנא לא לצפות ממני לספק מספר, אפילו משוער, כי אין לי מושג. תלוי איזו כמות את רוצה להכין, כמה סבלנות את חושבת שתהיה לך מחר, עד לאן את רוצה לאתגר את עצמך. בכל אופן מבשלים אותם במים, עד לריכוך. למה ערב לפני? ככה הם אמורים להיות קרים לגמרי כשמתחילים את העבודה.

חוץ מהשטח עליו תעבדי את הבצק, יש להכין משטח גדול למדי (אני פותחת את השולחן למטרה זו, או מביאה שולחן נייד) וסדין נקי.

מועכים את כל תפוחי האדמה לפירה, לוודא שאין גושים (בשלב הזה אני עוברת לעבוד עם הידיים). מחלקים את הכמות לשתי קערות. היחס הוא בערך שליש למילוי ושני שליש לבצק.

לקצוץ הרבה בצל. לא חייב להיות דק מאוד, לטגן להזהבה, ולהניח בצד. נשתמש בו לקראת הסוף.

למילוי - לקצוץ בצל (אותו דווקא עדיף לקצוץ דק) ולטגן. כמה בצלים? די הרבה, זה מה שנותן את הטעם. להוסיף מלח ופלפל וביצה טרופה. לערבב היטב עם הפירה שהקצנו למילוי.

הבצק - מוסיפים קמח לפירה, עודף בקמח, יקשה ויכביד את הבצק. חוסר, ישאיר אותו דביק ואי אפשר יהיה לרדד אותו. כדאי לקחת גוש ביד, להניח על משטח מקומח היטב, ולהתחיל לרדד. הגוש יספוג את הקמח. אם הוא מגיב נכון, כלומר משתף פעולה ונמתח יפה, סימן שהגעת לאיזון. אם הוא נקרע ונדבק, תוסיפי עוד קמח. נא להיזהר לא להגזים. דרך הטעייה והניסוי תגיעי לבצק מרודד לעיגול בעובי כחצי סנטימטר.

עתה קחי כוס עם קוטר די גדול, טיבלי אותה בקמח והתחילי לקרוץ עיגולים קרובים זה לזה. את העודפים להרים ולהחזיר לקערה. את השלב הזה יש לעשות בזריזות, אחרת הבצק ידבק ותאלצי להוסיף עוד ועוד קמח, עד שהוא יאבד מהאלסטיות שלו. גם הטעם יהיה דומה יותר לקרעפלק ופחות לוורניקס.

באמצע כל עיגול הניחי כחצי כפית מהמילוי, (כמובן שהמילוי עיקר, אבל כמות גדולה מדי תמנע את סגירת

העיגול). קפלי לחצי, והדקי היטב את שולי הבצק. את הוורניקס המוכנים יש להעביר למשטח המוכן, ולכסות בסדין, כדי למנוע התייבשות.

כך ממשיכים להכין את כל הכמות, כשבכל פעם מחזירים את העודף לקערה, ומוסיפים גוש נוסף. ברור שעם התרגול העבודה נעשית קלה יותר, והביצועים משתפרים.

כשסיימת את כל הכמות. עוברים לשלב הבא (אחד לפני אחרון).

הרתיחי סיר גדול עם מים ומלח, (אני מכינה שני סירים בבת אחת), וכאשר המים רותחים, הכניסי בעדינות כשבעה וורניקס בכל פעם, תלוי בקוטר של הסיר. לבשל כ- שמונה דקות, עד שהם צפים.

להוציא בעזרת כף מחוררת למסננת שמונחת בתוך סיר, כדי שהמים העודפים ישפכו.

עכשיו נשטח מעט מהבצל המטוגן שהכנו בתחילת התהליך, ומעליו נסדר את הוורניקס המוכנים, שוב נפזר בצל מטוגן, ונניח שיכבה נוספת. (אני למדתי להפריד את השכבות עם דף ניילון, ואז מרימה כל שיכבה בנפרד).

כשתבנית אחת נגמרת, עוברים לתבנית נוספת.

טיפים-

אני מעדיפה לעשות הכל בכלים פרווה כך שאוכל להגיש לארוחה בשרית או חלבית.

בווריאציה הרומנית שלא הוטרדה מכולסטרול ויתר מרעין בישון, מכינים גריבלעך לפזר בין הוורניקס. מה זה? בכל פעם כשאת מכינה עוף, שמרי את העור והשומן שבדרך כלל מנסים להיפטר מהם. נקי את העור שטפי היטב, והקפאי. בערב לפני הכנת הוורניקס, הפשירי, וטגני במחבת חמה מאוד.

אם הצלחת לקרוא את סיפור ההכנה, את אמיצה מאוד. בעידן האינסטנט שלנו מתעייפים רק מעיון בפרטים רבים, מתייאשים מהרעיון להיכנס לפרויקט מורכב כל כך, נרתעים מלגשת להכנת מרשם שאינו מכיל רשימת מרכיבים ברורה ומדויקת, וללא צילום של המאכל על נייר כרומו מבריק בכלי הגשה מרהיב, על רקע מפת שולחן כפרית (במקרה הזה).

מה לעשות כשהמרשם ותמונת המאכל נמצאים רק בראש שלי?

תוותרו על מאכל טעים ונוסטלגי שכזה? בהמשך אשתף אתכם בחוויות המשפחתיות כשהוורניקס מוגשים.