



הגיגים

ארץ ישראל שלי יפה וגם פורחת. מי בנה ומי נטע- כולנו ביחד. בבת ים הקטנה באולם לא נודע נבנתה לתפארת מדינה נהדרת. קוביות עץ היו לבתים, מנקה מקטרות לעצים תמירים, צמר גפן לגבעולים ועליהם פרחי סול ססגוניים. בין הבתים התהלכו מעדנות, גזירי סול בצורת ילדים וילדות. מי היוצר המוכשר שבנה? הלא הם ילדי אורות התורה. ארץ זו גבולותיה רחבים, כמו אלו שהובטחו לאבותינו הקדושים. כי לפי הוראת הרב כך סומן, מאל- עריש בסיני עד מעבר לעמן, מעליהם הגלעד והבשן, ועד נהר הליטני נשפך אל הים. למלאכה נהדרת זו היו שותפים רבים, שלמען כולנו השקיעו מאמצים:

לורדה גמליאל על הובלת החומרים / לחגלה כהן על הקפאת עשרות קרחונים.

לשני שיראזי שהכינה מיץ טעים/ ולפזית וייס שהקפיאה מיץ ענבים.

לחוה וודקה שבללה קמח ישראלי לחביתיות/ ולנחמה סגל ונורית רוקח על הקניות.

ועוד יבואו על הברכה, כל העוסקים במלאכה:

לר' שגיא פדה שהביא את המצרכים לאולם / ולנועם מאיר אייפרמן שגזר בריסטולים לכולם.

לרחלי צרפתי ולעטרה בלומרט על הצמידים הצבעוניים/ ולניצן נתן על השקעה בשלטים

לאמונה כליפא ושירה כהן שחילקו לקבוצות/ ולכל האמהות אשר היו נחוצות:

(לפי א' ב'): גילה ויסכה זיו, דינה סמג'ה, יהודית דאהן,

יעל מרציאנו, מסודי ממון, עליזה כהן דוראס ורינה שמאי.

למרסל לובטון על הגבייה הנאמנה, ולשמעון ג'הנפרד על הפעלת מערכת ההגברה.

לסטודיו רפי על מציאת הצלם, ולצלם על מזכרת מהיריד לכולם...

למיטל פרץ, אורית אהרוני ומשפחת זיו על המפות אשר לדוגמא הן היו תלויות.

למיכאל דניאל על השימוש באולם ולאורית הרפז שבזכותה הברד היה מושלם.

ליעל מרציאנו ורחל ורינת וינטה שסייעו לנקות, ולורד ג'הנפרד ואורית אהרוני על הצילומים והתמונות.

ומיהם החביבים האחרונים- הלא הם החבורה של הבנים:

אשר עבדו, עמלו במרץ, להטעים עבורינו מתנובתה של הארץ...

(לפי הא' ב'): אחיה איילון. מאיר חי סגל, מיטיב אקשטיין, נועם מאיר אייפרמן

ונחמיה ויהושע וודקה.

על קהילה שכזו ניתן רק לומר תודה לריבון העולם,

שנזכה להאיר לכל תושבי בת ים....

טעמו וראו כי טוב חן צרפתי

שבועות רבים לפני פסח לא הגעתי לשיעור של הרב. כל שבוע היה 'משהו' שעיכב והשאיר אותי בבית או במקום אחר, אבל לשיעור לא הגעתי.

אחר כך היו השבועות שממש לפני החג שבהם אין שיעור וגם אם היה ספק אם היתה נוכחות נשית מאחר וכל אחת טרודה בנקיונות לפסח.

בשבתות אני לא יוצאת הרבה מהבית ובחג הפסח עצמו לא היינו פה.

כך יצא שבמשך כמה שבועות לא זכיתי לשמוע שיעור מפי הרב. ולא ידעתי כמה הדבר חסר לי עד אותו רגע.

והרגע הגיע בשבת מייד אחרי הפסח. אז מתחילים אחר הצהריים שיעורים בפרקי אבות. כל שבת פרק אחר, כך עד לחג השבועות. אלו שיעורים שאני משתדלת מאוד לא להחמיץ. הם מרתקים בעיני ונעימים לאוזניי. אז הלכתי לשיעור והגעתי כמה דקות אחרי תחילתו. התיישבתי והקשבתי לדברים שאמר הרב והרגשתי פתאום איך הנשמה שלי נסחפת (נדבקת) אחר קולו של הרב, נדבקת לדברים שהוא אומר ומוצאת לה מרגוע.

לפעמים אנו חשים צמא גדול (הגוף שלנו צמא מאוד ואנחנו נותנים לו איזו) ואנו מרוים צמאוננו בשתייה מתוקה או בקפה ולא מרגישים בזעקתו למים. כוס מים אחת ולא יותר. רק כשנשתה את אותה כוס נוכל לחוש כמה צמאים היינו קודם לכן וכמה (מה ש) באמת רצינו כוס מים אחת ולא כל שתייה אחרת, טעימה ככל שתהיה.

כך חשבתי כשחשתי איך דברי התורה של הרב הם הם הדבר שהיה חסר לי כל כך בכל אותה תקופה ארוכה של יובש. נפשי התגעגעה למשהו מסויים מאוד. תורתנו נמשלה למים- הנותנים חיים לגוף והיא נותנת חיים לנשמה.

פשטידת פטריות עשירה / הודיה פדה

לבצק:

• 2 1/2 כוסות קמח תופח (שקית קטנה)

• 1 שמנת חמוצה

• 1 מחמאה/מרגרינה/חמאה

לתערובת:

• 2 בצלים גדולים

• 1 קופסת פטריות טריות

• 1/2 מיכל שמנת מתוקה

• 1/4 כוס חלב

• 1 כף אבקת מרק פטריות

• קורט פלפל שחור

• 4 ביצים

• 1 שמנת חמוצה

• 1 כפית מלח

• 200 גרם גבינת קשקבל

לשים את כל חומרי הבצק עד לקבלת בצק אחיד. משטחים עם היד את הבצק על תבנית חד פעמית בינונית כולל הדפנות ומחוררים אותו במזלג. אופים בחום של 180 מעלות לכ- 8 דקות עד שהבצק זהוב. מוציאים ומחכים שיתקרר.

בינתיים מכינים את חומרי התערובת:

מטגנים בסיר את הבצלים עד להזהבה ומוסיפים את הפטריות. אחרי מספר דקות מוסיפים את השמנת המתוקה והחלב + אבקת מרק פטריות ופלפל שחור. מבשלים עד שהשמנת מבעבעת ומורידים מהאש. מניחים לקירור.

בקערה מערבבים ביצים + שמנת חמוצה + מלח ומוסיפים לבלילה שבסיר לאחר שהתקררה.

שופכים את הבלילה על הבצק ואופים בחום של 180 מעלות כחצי שעה. מפזרים את גבינת הקשקבל ואופים עוד 10 דקות.

להגיש ולקצור את המחמאות.

בתאבון!

כדורי גבינה מתוקים / חוה וודקה

250 ג' גבינה לבנה

2 כפות שמן / חמאה מומסת

1/2 כוס סוכר

מיץ מחצי לימון

1 1/2 כוסות פירורי ביסקויטים

1 שקית סוכר וניל

שוקולד מגורר- לבן או כהה (לפי בחירתכן)

מערבבים בקערה את כל המרכיבים יחד מלבד השוקולד המגורר עד שהתערובת אחידה.

מגלגלים מהתערובת כדורים בינוניים ומניחים בצלחת.

לצלחת נוספת שופכים את השוקולד המגורר

ומגלגלים בתוכו את הכדורים.

שומרים בקופסה בהקפאה.

אפשר לערבב את השוקולד הלבן יחד עם השוקולד

השחור או לגלגל חלק מן הכדורים בשוקולד לבן וחלק

בשוקולד שחור, זה נראה מרשים יותר בשעת ההגשה.

כל אחת יכולה להכין את הכדורים עם גבינה באחוזי

שומן לפי בחירתה

• הכמות מתאימה ל- 40 כדורים בינוניים. (בערך)

