

פינה במטבח

• זהלשת אחינעלע •



הפעם אני מביאה לכם סיפור שלא מתחיל בפעם אחת... אלא מסכת חיים שלמה של תום ותמימות, ענוה ופשטות באדם אחד.

מנחם היה תינוק מקסים וחינני שנולד עם זוג עיניים כהות ויפות.

קראו לו על שם סבא מנחם שהיה צדיק גדול. שלשה שבועות בכל חודש ישב סבא מנחם בבית המדרש ולמד תורה, ובשבוע האחרון נסע לכפרים, למכור בדים וכלים שונים. את המצלצלים שהרוויח הביא הביתה והם היו מספיקים לקניות עבור כל החודש.

כשמנחם התינוק נולד ידעו כולם שיקרא על שם סבא מנחם. שיגדל להיות צדיק וקדוש כמוהו.

לבוא עולם היו תוכניות שונות עבור מנחם.

כשמנחם היה בן ארבע עשרה הוא יצא לטיול ארוך. בלילה הוא ישן לבד בשדה. כשבא הביתה, לא נשאר ממנחם המוכר והאהוב כלום.

הוא החל להסתגר בחדרו שעות ארוכות, בתריסים מוגפים ובחושך מוחלט. מצבו הדרדר מיום ליום, והוא נפל לדיכאון עמוק שלא הייתה ממנו דרך חזרה.

בשנים הבאות התפתלה נפשו עוד יותר, והוא חלה בסכיזופרניה. דמויות פרי דמיונו הסתובבו סביבו, דיברו אליו, ואף הפכו להיות חלק מחייו האישיים. היו לו אישה וילדים שבלבלו אותו, והפכו את היום יום למציאות דמיונית איומה.

לאורך כל השנים נשאר דבר אחד מדהים. כל אורח שהיה מגיע לבית הוריו של מנחם, היה מתקבל על ידו במאור פנים ובחיוך גדול. האורחים שקיבל בביתו האירו את ליבו ושמחו את נפשו.

"מה שלומכם? מה שלום הילדים?" מנחם תמיד זכר את שמות האחיינים. ותמיד גם היה שגור שם שמים בפיו. "ברוך ה', בעזרת ה'."

גם ברכות חילק לכל מי שנצרך. "תזכי למצוא את הזיווג שלך! שתהיה לכם פרנסה בשפע! ה' יברך אתכם ברפואה שלמה!"

בשבוע שעבר קיבלתי טלפון שבישר לי שמנחם, אחיה הקטן של אימי, עלה לשמים.

הוא נפטר בשנתו, כך סיפרו. יהודי יקר שקיבל את כל ייסוריו באהבה.

כשהגעתי לקריית אתא לנחם את אימי ומשפחתה, הגיע נהג המונית הקבוע של מנחם. הוא סיפר שמנחם תמיד היה אומר: "ה' הוא טוב. וכל מה שהוא עושה, זה לטובה. חשוב תמיד לדעת את זה".

יצאתי משם בהחלטה, שאת הפוסט הבא אני אקדיש לו.

יהיו דברים אלו לעילוי נשמתו.

ויהי רצון שיבולע המוות לנצח ומחה ה' דמעה מעל כל פנים.

חנוכה – החג שבו אנו מגלים שכל מקרה 'קטן', גם מציאת פך שמן – הוא בעצם נס גדול שצריך להודות לה' עליו.

אי אפשר בלי מתכון מוצף בשמן כמיטב המסורת: **סמבוסק מסורתי, ממולא בחומוס - טעים**, מזין ומשמין מאד.

ניתן גם לאפות אותו בתנור, והתוצאה תהיה נחמדה למדי. ניתן לקבל תוצאה נהדרת גם מקמח מלא.

הרכיבים לבצק:

1 קילו קמח

2 כפות שמרים יבשים

1 כף מלח

1/2 כפית כמון

1/4 כוס שמן

2.5 עד 3 כוסות מים

הרכיבים למלית:

2 קופסאות חומוס משימורים

צרור פטרוזיליה

כפית מלח

כפית פפריקה מתוקה

כפית כמון

כפית פלפל שחור

כפית כורכום

2 בצלים חתוכים דק ומטוגנים

שמן לטיגון

מכינים את המלית:

במעבד מזון טוחנים את כל רכיבי המלית, למעט הבצל המטוגן. מוסיפים את הבצל המטוגן ומערבבים. טועמים, ומתקנים תיבול.

מכינים את הבצק:

מערבבים את הקמח, המלח, הכמון, השמן והשמרים, ומתחילים ללוש תוך כדי הוספת המים. לשים את הבצק רק עד שהמים נספגים ומתקבל בצק רך ולא כל כך דביק.

מתפיחים מכוסה במקום חמים למשך כשעה עד להכפלת הנפח.

משמנים את הידיים ואת משטח העבודה. יוצרים כדורים בגודל של כדורי פינג פונג ומניחים אותם על המשטח המשומן. מרדדים כדור בצק למשטח עגול. מניחים כף מתערובת המילוי במרכז הבצק ומקפלים לשניים. מהדקים היטב בקצוות כדי שלא יפתח במהלך הטיגון.

מחממים שמן בגובה חצי ס"מ במחבת רחבה, על להבה בינונית. מעבירים בעדינות את הסמבוסק לשמן ומטגנים עד להזהבה. הופכים, ומטגנים גם בצד השני, בערך 5 דקות.

מוציאים את הסמבוסק מהטיגון ומעבירים לצלחת עם נייר סופג.

בתיאבון וחג שמח!

