פינה במטבח

בהגשת אחינועם



אסתי מספרת:

בגיל ארבע עשרה התייתמתי מאבי.

לא פשוט לספר מה עובר על משפחה שביום בהיר אחד מאבדת את עמוד התווך שלה, את ראש המשפחה. לא פשוט בכלל.

אבל לא על הקשיים רציתי לספר לך. אלא על צד אחר בחיי יתמות – האמונה, שמלווה אותנו בכל יום ויום.

כאשר אדם מתפלל בחייו על אדם מסוים שקרוב אליו, ידוע שגם לאחר פטירתו ימשיך הוא לפעול ולבקש עבור אותו קרוב.

אנחנו, אמא והילדים, תמיד הרגשנו זאת בחוש ממש. ידענו שאבא שלנו בשמים מתפלל עלינו ודואג לנו אפילו עוד יותר מאשר דאג כשהיה בחיים. זוהי הרגשה מיוחדת, נפלאה ומוחשית, ועליה רציתי לספר לך, בשני סיפורים קצרים.

לפני אחד החגים ביקשנו מאמי לקנות בגדים לחג.

"לצערי, השנה אין לי תקציב לכך. עד כמה שאני רוצה לתת לכם, אין לי אפשרות". כשאמא אמרה זאת, היא השפילה את עיניה. ראיתי בהן ים של צער וכאב.

אנחנו, בתור ילדים, לא וויתרנו. "אבא תמיד היה קונה לנו!", אמרנו לה.

"אז תבקשנו ממנו", ענתה אמא.

באותו יום ראיתי את אמא בוכה ומתפללת הרבה.

בערב צלצל הטלפון. על הקו היה דוד שלי. הוא סיפר לאמא שידיד קרוב של אבא, שהוא גם עשיר גדול, העביר לו סכום כסף גדול בשבילה, כדי שתוכל לקנות בגדים לילדים. הוא רצה לשמח אותה – ולא ידע איזו משאלה הוא מגשים...

הסיפור השני התרחש בתקופה שבה גרנו באזור מעורב. כשהגיעה עונת הקיץ, אמר אחי בן השתים עשרה שהנסיעה באוטובוסים לתלמוד התורה שלו נעשית בעייתית, כיוון שיש בהם מראות לא מתאימים.

אמא שלי החליטה לשלוח אותו לת"ת במונית בכל יום, למרות שכמובן, לא היה לה תקציב לכך.

למחרת, בשבע בבוקר, נשמעו דפיקות בדלת.

"מי שם?" שאל אחד הילדים.

"מונית ספישל", ענה קול אלמוני.

אימי פתחה את הדלת בחשש מה, והופתעה לגלות מאחורי הדלת את החברותא של אבי ז"ל. ביום הקודם הוא ראה את אחי ממתין בתחנה יחד עם חבריו, והחליט לקצר לו את הדרך ולקחת אותו לחיידר בכל יום.

אני מספרת לך את הסיפורים האלה על מנת שתפרסמי אותם. כולי תקווה שעוד אנשים יתחזקו מהם, ויהיה זה לעילוי נשמתו של אבי הצדיק. ת.נ.צ.ב.ה.

שבוע טוב!

ושוב אנחנו ממשיכים בסדרת המרקים החורפית.

והפעם, מרק בצל צרפתי משובח. אומנם הטיגון לוקח קצת זמן, אך הטעם שווה את המאמץ!

הוספתי לכם פה את הגרסה המקורית הכוללת את הבאגט המוזהב שצף במרק. ניתן - אך לא מומלץ - לוותר עליו!

הרכיבים:

7 בצלים פרוסים לפרוסות דקות החתוכות לארבע

1 כף סוכר חום (אפשר גם לבן)

3 כפות קמח

מלח ופלפל לבן (או שחור, אם אין לכם)

6 כוסות מים

באגט פרוס לעיגולים בעובי ס"מ, לפי מספר המנות

3 שיני שום כתושות

200 גרם גבינה קשה מגוררת

חופן עלי עירית קצוצים לקישוט

איך מכינים?

מחממים מעט שמן בסיר ומוסיפים את הבצל החתוך. מערבבים היטב על מנת שכל הבצל יתכסה בשמן, מכסים ומבשלים ללא ערבוב נוסף במשך 15 דקות עד שהבצל נעשה שקוף.

מוסיפים סוכר ומלח ומטגנים ללא מכסה תוך ערבוב כעשר דקות עד שהבצל מקבל צבע חום, מקורמל.

מוסיפים קמח ומערבבים היטב. מוסיפים כוס אחת של מים ומערבבים בעדינות. מוזגים את שאר המים, ומבשלים על אש בינונית במשך חצי שעה. מוסיפים את הפלפל הלבן, טועמים, ומתקנים תיבול.

בינתיים, מזלפים על כל פרוסת הבאגט מעט שמן זית ומכניסים לתנור שחומם ל- 180 מעלות ל- 5 דק', עד שהפרוסות משחימות בקצוות.

מוזגים את המרק לקערות חסינות חום. מניחים בכל כלי כמה פרוסות של באגט קלוי ומפזרים מעל כמות נדיבה של גבינה מגוררת.

מכניסים לתנור בחום של 180 מעלות ל- 10 דקות. היזהרו לא לחרוך את הגבינה.

מוציאים בזהירות את הכלים החמים ומגישים מיד.

בתאבון!

