



המטבח של חיה

מקבל את פניי במראה אברכי מאוד. אני מתפלאת. אצל חיה, מלווח נדל"ן, חשבתי שאמצא מטבח גדול, בית משוכלל ובאופן כללי מעט מן הפאר. איפה. הבית כולו פשוט ורגיל והמטבח אברכי ממש. ארבעה מטרים על שניים. צמוד לקיר עומד שולחן מטבח לא גדול. חיה מובילה אותי אליו. "חמש דקות ואני מסיימת, טוב?" היא אומרת וחוזרת אל הסלון. אני מסכימה, וכי יש לי בררה? אני זאת שהקדמתי - במקום להגיע בחצות היום של יום שישי, כפי שסיכמנו, הגעתי קצת לפני. אני מתיישבת. מאחוריי פלטת שבת ועליה סיר גדול. אוימרת אותו בתשעה ליטרים לפחות. חיה לא אמרה שהגדולה שלה בת שבע עשרה? למה לה סיר גדול כל כך? טוב, אני לא נהגת לחטט בסירים של אנשים...

המטבח מבהיק בניקיונו, מוכן ומוזמן לשבת. לא בדיוק.

בפינת השיש, עטופה במגבת גדולה, עומדת קערת נירוסטה כרסנית. בתוכה, אני מוכנה להתערב, נח בצק לחלות. אני ממשיכה להסתכל סביב. שיש חלבי קטן מאוד. שיש בשרי גדול. קולות דיבור עולים מן הסלון. דלת הכניסה נסגרת וקולה של חיה נשמע: "ברוך המבדיל בין חול לקודש", היא אומרת. לו הייתה לי תזכורת ליחצות, היא הייתה מצלצלת בעוד דקה. "מצטערת על ההמתנה", חיה נכנסת אל המטבח, "יום שישי הוא יום חופשי של רבים מהלקוחות שלי זהו יום אידיאלי עבורם. אני עובדת בו עד דקה לפני חצות. אבל אז אני מפסיקה, יהיה מה שיהיה. כך קיבלתי על עצמי".

חיה מכינה לשתינו כוסות תה צמחים ומוסיפה שומשומיות ושקדים קלופים. לצד אלו היא פורסת פרוסה יפה של עוגת גבינה. פרוסה בודדת. "אני עצמי לא אוהבת מאכלי חלב ולכן, כמו שאת יכולה לראות, כשבנינו את השיש הזה לא השארתי בו כמעט מקום לשיש חלבי. לא הבנתי מי עושה בו משהו. עכשיו הגדולה שלי גדלה וירשה מחמותי את כישורי הקונדיטוריה שלה, הצד החלבי של המטבח התערער לחיים. מסכנה, לא כל כך נוח לה לעבוד בשטח הצפוף אבל אין מה לעשות".

ואם כבר מדברים על ילדים במטבח. מטבחה של חיה שיתופי. כולם נמצאים בו. "אני לא מלכת המטבח, כולם אצלי אוהבים להתעסק בו, לבשל ולאפות. השהות במטבח היא אחד הדברים המרכזיים בבית שלנו. הגדולה שלי קונדיטורית, כאמור. בת השתיים-עשרה אוהבת מאוד את המטבח והיא עושה לקטנים ולקייטנותיה ניסויים וחוריות עם מצרכי. אפילו הבן שלי, כשהוא חוזר מהחיידר בערבים, אוהב לפנק את עצמו במאכל ממעשה ידיו. כלומר, הוא אוכל את הארוחה המלאה שאני מכינה לו, אבל בסוף נעמד להכין לעצמו עוד פינוק משלו".

ואם כבר שיתופיות, חיה גם לא עורכת את הקניות. "המטבח שלנו מכיל את כל הציוד הבסיסי של מטבח ואת כל חומרי הגלם הבסיסיים. מי שרוצה תמיד יכול לפתוח את הארון ולשלוף ממנו מה שהוא צריך כדי להכין לעצמו פינוק הגיוני. אני לא מדברת על רוטבי בשמל דומיהם אבל כן על פסטות וכל חומר גלם לעוגה או מאפה. לכל המעריך הזה אחראיות הבנות שלי. אחת מהן עובדת אחת לשבוע על הארונות ועורכת רשימות, והשנייה עושה את הקנייה. אני צריכה רק להעביר מפעם לפעם רפרוף מהיר על תכולת הארונות ולהוסיף דברים לרשימה. כלומר, פעם הייתי צריכה לעשות זאת; היום, גם כשאני מרפרפת על הארונות אני בדרך כלל לא מוצאת דברים שנשמטו מעיני בת השבע-עשרה שלי".

חיה ניגשת אל הבצק ומסירה את המגבת. הוא מתגלה לעיני - שניים וחצי קילו אוריריים ותפוחים. "אני משתדלת מאוד לשמור על הבריאות. אני ובעלי אוכלים רק לחמניות מאפה בית וגם הילדים אוכלים בעיקר אותן, כך שלפחות פעמיים בשבוע אני מפרישה חלה. בשישי אחרי חצות ופעם נוספת". מול התפעלותי הברורה חיה מוחיכת ואומרת: "אל תתפעלי כל כך, אני צריכה את זה לעסקים".

"לעסקים?"
"כן, הזמן של הפרשת חלה והזמן שלי ליד הגרות הוא הזמן שלי להתפלל על המשפחה ועל הלקוחות. נדל"ן זה לא חנות גרביים; כל רכישה דרכי מלווה בהרבה מאוד חשבונות ודפיקות לב. אנשים משקיעים בעזרתך כסף שיש להם וכסף מהלוואות. אני מתפללת עליהם, על כל אחד ואחד, בזמנים המסוגלים". בזאת נפנית ממני חיה וניגשת אל הבצק. אני מביטה בה. היא מפרישה חלה ומתפללת. ארבעים דקות.

בינתיים נפתחת הדלת פעם אחר פעם ושמונה ילדים נכנסים פנימה. הם נוהרים היישר אל המטבח, מזיזים את השולחן למרכז ומתיישבים מסביב. עכשיו אי אפשר לזוז במטבח הקטן. "רגע", מתנער אחד הבנים, "שכחנו להביא את הרדלרס". הוא זוחל מתחת לשולחן ויוצא החוצה בריצה. חוזר עם אותן גלגלות ששימשו אותנו רק זה מכבר ליצירת חורים במצות. הגלגלות שטופות ונקיות הוא מחלק אותן לאחיו בצהלה. הילדים מבקשים ומקבלים בצק והטקס (הקבוע, כך מסתבר) של יום שישי מתחיל. חיה מחלקת לכל ילד חתיכת בצק והוא קולע אותו ללחמנייה או מרדד למצה. חיה עצמה מכינה חלות גדולות ויפות.

"אמא, אברמי לקח לי", נשמעת מרי רגע קריאה מזווית אחרת של השולחן. בן השנה הקטן זוחל ביניהם ומפליח פיסות בצק. חיה משלימה את החסר בחיך.

החלות מועמדות על התבניות, גבוהות ויפות, ובני המשפחה מנקים את השולחן במהירות. שעוניות מוצאות והסיר שעל הפלטה נפתח. ריח חזק של צ'ולנט עולה באפי. הילדים נוטלים ידיים, אוכלים פרוסות חלה עם חביטה ומקנחים במנה יפה של צ'ולנט. החידה לגבי גדלו של הסיר נפתרת. לפחות חצי ממנו מתכלה בשישי. זה הזמן שבו אני מזכרת שהסיר האישי שלי עוד לא עומד על הכיריים. נפרדת לשלום מחיה ומהמשפחה העליזה ויוצאת הביתה.

אסתי הבר מתארחת במטבחים שחשבתם לריקים. מסתבר שכל אישה היא גם אמא במטבח.

המטבח שלי:

חיה ברנדווין

עיסוק:

יועצת ארגונית וכלכלית, מנכ"לית 'אפשר' - ליווי ברכישת נדל"ן בפריפריה, חברת דירקטוריון בארגון 'מסילה' לכלכלה נבונה

הפתעה:

הפרשת חלה וארבעים דקות של תפילה

זמן במטבח:

פעיל בכל שעות היום למעט השעות שבין תשע לשתים

כמה מהמטבח שלי קחתי.



תובנה מהמטבח

צירה להסקזה היא כמו חלה. כמו שבאפיית חלות לא פותחים את זאת התנור כל כמה דקות, ככה בצירה להסקזה לא מוצקים כל שנה מה מתחש. תנו להסקזה לעמוד כמה שנים ותראו אותה תופחת.



1. אם אתם חוצים למכור או להשכיר את הדירה בקלות, העניקו לה ריח של בית שנייה לפני ששוכרים פוטנציאלים נכנסים העמידו לטיגון מחבת עם בצל. הריח מעיר אצל הקונים משהו שהם לא יודעים להגדיר, אבל עובדה שהבית שלכם נראה להם יותר מהשאר.

2. הכינו מנות עיקריות בכמויות גדולות והקפואו. כך תוכלו ליצור לאורך השבוע ארוחות מאוזנות במינימום עבודה.

3. תנו לבנות לערוך קניות זה חוסך זמן ומניסיון גם הרבה מאוד כסף. ילדים קונים לפי רשימות, אימהות קצת פחות.

4. בימי הקיץ החמים קחו בלילה ארבעה בקבוקים גדולים, מלאו שליש במים והקפואו את הבקבוקים בשכיבה. בבוקר מלאו את החלל במי ברד והניחו על השיש. אפילו ילדים מעדיפים מים קרים מפטל חם...



מוצאי פסח מוציא ממתבחה של חיה חלות טריות ומדיפות ניתוח ומרק ירקות שהוא ארוחה שלמה ללא חמץ. מחמנות לאמץ.

מרק ירקות

קוצצים שלושה בצלים וארבע שיני שום. מאדים היטב (חיה ממליצה להוסיף בצל ושום ככל שמזג האוויר קר יותר). פותחים את ארוך הירקות ומוציאים מה שיש ומתאים לבישול. קישואים, בטטות, קולרבי וגור. חותכים לפרוסות, מוסיפים לבצל ולשום, מערבבים, מוסיפים מים עד גובה הירקות, מנמיכים את האש לקטנה ביותר לשעתיים לפחות. מרסקים את הירקות. מוסיפים למחית כוס שעועית מונבטת (שהורשתה במים 24 שעות לפני השימוש), כוס תירס קפוא וקוביות תפוחי אדמה. מוסיפים 2-3 ליטרים מים ומבשלים לפחות שעה וחצי נוספות. חצי שעה לפני ההגשה ממליחים בכף מלח וממשיכים לבשל. בימים רחוקים יותר מפסח אפשר להוסיף קניידלך, אטריות ושקדי מרק ולקבל ארוחה של ממש בצלחת אחת.

חלות

סוד האוויריות של החלות הוא בלישות החוזרות ונשנות שלהן. ניסיתי עשרות מתכונים במהלך השנים, זהו המוצלח ביותר. מפוררים בצלחת מרק קוביית שמרים טריים. מוסיפים כפית וחצי סוכר וכוס מים פושרים, מכסים בנייר כסף ומעמידים לתסיסה של עשר דקות.

שמים בקערה של המיקסר 2 1/2 כוסות מים פושרים, ביצה, 1/2 כוס שמן, כוס סוכר וכף מלח. מערבבים היטב בוו לישיה. מוסיפים 5 כוסות קמח מלא (אפשר גם לבן) ולשים לפחות 5 דקות לעיסה חלקה. מוסיפים את השמרים התוססים ומערבבים היטב עם העיסה. מוסיפים חמש כוסות נוספות של קמח מלא ולשים 10 דקות (תוך כדי לישיה מומלץ לבדוק שהבצק אינו דביק מדי, ואם הוא דביק מוסיפים קמח). משהים 10 דקות, לשים 3 דקות נוספות, משהים 10 דקות נוספות. לשים עוד פעם, מכסים במגבת ונותנים לבצק לנוח כמה שעות. קולעים חלות, מורחים ביצה, מפזרים שומשום ואופים חמש דקות במאפייה מעלות. אחר כך מנמיכים ל-170 מעלות ואופים כ-15 דקות עד השחמה. אחרי שמוציאים מהתנור מכסים במגבת עד להתקררות.

צומת בית- ילדים

1. מוטב לעמוד במטבח ולדבר עם הקב"ה על הילדים מלעמוד בתפילה ולחשוב על המטבח...

2. שתפו את הילדים במטבח. הם רוצים ומסוגלים, ועצם השיתוף נותן להם תחושת שייכות חשובה.

3. לעולם אל תרדפו עם אוכל אחרי הילדים. תכינו מה שהם אוהבים, תשאירו את המאכל במטבח ותנו להם להימשך אליו כשהם רעבים.