

ערב הכרת עדות בעם היהודי:**1. מטרה:**

התלמיד יכיר מקצת מהעדויות הבונות את העם היהודי (קיבוץ גלויות), כמו כן יבין את המשמעות של הכמיהה לעלות לארץ ישראל מתוך הכרה בעלייה של עדות שונות.

2. פרטים טכניים:**גיל הקבוצה:**

ד' עד ו' או ז' עד ט'.

משך הפעולה:

שעה.

מועד הפעולה:

יום חול.

גודל הקבוצה:

30 משתתפים.

מקום הפעילות:

חצר או אולם קטן.

3. הכנת הפעולה:

- הכנת קוסקוס (מתכון מצורף).
- הכנת חינה (מתכון מצורף)
- הכנת בצק למופלטות (מתכון מצורף)
- ליקוט שירים מרוקאיים ותימניים.

4. שלבי הפעולה:

- הסבר קצר של המדריך על מהלך הערב ועל כך שעם ישראל מכיל מגוון של עדות.
- פעילות של 10 דקות על כל עדה.
- סיכום של המדריך.

5. מהלך הפעולה – מפורט:

- הסבר על הערב** – המדריך יסביר לקבוצה על מהות הערב – העם היהודי בנוי ממגוון של עדות ולכל עדה יש את המנהגים והמאפיינים שלה והערב הזה מוקדש להכרה של לפחות מנהג אחד מכל עדה.
- פעילות על כל עדה** – לכל עדה מוקצבות 10 דקות- רעיונות לפעילויות בנושא עדות. (כמובן שלכל אחד על פי היכרותו ויצירתיותו יוכל להוסיף עוד פעילויות).
- תימנים** - לימוד צעד תימני עם מריחת חינה על ידיהם של המשתתפים. (הכנת חינה בנספח מאכלים).

מרוקאיים – הכנת מופלטות כשברקע מוזיקה של מימונה. (הכנת מופלטה בנספח מאכלים).

מצריים – בניית פירמידה אנושית. (תחרות של 2 קבוצות).

רוסים – כתיבת חמשיר עם מוזיקה המשכנע לעלות לארץ. (תרבות בידור).

בוכרים – זריקת כיפה בוכרית על ראשם של חברי קבוצות נבחרים. (תחרות של 2 קבוצות).

טריפוליטאים (לוב) – אכילת קוסקוס לסוף הערב. (הכנת קוסקוס בנספח מאכלים).

ג. **סיכום של המדריך** – המדריך יסביר שהעם היהודי מורכב ממגוון של עדות שונות ואנשים שונים וזה מה שמייחד את העם היהודי – עם ישראל הוא העם העתיק ביותר בעולם ולמרות מורכבות עדותיו הוא נשאר מאוחד. כל עדה הביאה עימה את מנהגיה והעם כולו שותף זה בעדתו של זה. כל עדה הבינה שמקומה האמיתי והנכון הוא ארץ ישראל ולכן מאז ועד היום יהודים רבים כמהים ועולים לארץ ישראל מתוך הבנה שארץ ישראל היא הארץ המובטחת, ארץ האבות, ביתו של העם היהודי. **קיבוץ גלויות אמיתי בארץ ישראל הקדושה.**

נספח מאכלים:

מופלטה:

עלה הבצק הדק והשמנוני הזה, הנמס בפה כשהוא טבול בדבש או חמאה, הפך לסמל של המימונה. המופלטה זו היא שמשלחת את הפסח החוצה, עד לשנה הבאה, ומסמלת את החזרה לאכילת הקמח והחמץ. קודם כל, היה צריך לסלק את כל כלי הפסח הכשרים - להחזיר אותם למחבוא שלהם עד לשנה הבאה, בטרם יפגשו ולו גם גרגר אחד של חמץ.. בדרך כלל היו הנשים המרוקאיות המסורתיות, מכינות את כל כיבודי המימונה - מלבד המופלטה אותה יש להכין טריה - עוד לפני הפסח, והיו שומרות את כל העוגיות החמץ בקופסאות אטומות במחסן הבית, או במדף עליון בארון שנאטם עם נייר ודבק ונכתב עליו 'חמץ'.. רק הדברים שאינם מכילים קמח, כמו עוגיות המרציפן, או הנוגט הלבן - הזבאן או המרוג'יה, הוכנו בו ביום של המימונה. לא פשוט להכין מופלטה טובה, צריך מיומנות בשביל זה. או להוולד בעדה הנכונה, ואז יש לך את זה בגנים.. בדרך כלל היו מתגייסות כמה מנשות המשפחה למלאכת הכנת המימונה. הרי צריך בתוך זמן קצר, מרגע צאת החג, להאכיל את כל עדר הרעבים לחמץ.. אחת היתה מתפיחה ואחרת לשה, שלישית מכדורת כדורים, ורביעית מרימה כל כמה דקות את המגבת כדי לראות מה שלום הבצק ואיך הוא מתפתח.. על פניו, המתכון נראה פשוט למדי. אבל אז מגיעה הטכניקה... הנה, ככה:



המצרכים:

- 1 ק"ג קמח
- 1 קוביית שמרים טריים
- רבע כוס שמן
- כפית שטוחה מלח
- כפית גדושה סוכר
- מים חמימים - בערך 3 כוסות
- חמאה
- דבש
- המון שמן

אופן ההכנה:

ממיסים את השמרים בספל גבוה עם חצי כוס מים פושרים וכפית סוכר, נותנים לתפוח. לקערה גדולה מנפים את הקמח, מוסיפים לו את כפית המלח ומערבבים היטב, שלא יהיו ריכוזי מלח. חופרים גומה במרכז הקערה, ולתוכה שופכים את השמרים המומסים מוסיפים רבע כוס שמן, ומתחילים ללוש לבצק חלק וגמיש, תוך הוספה הדרגתית של מים חמימים. פעולת הלישה מאד חשובה כאן, היא חייבת להיות יסודית וממושכת, אפילו אם מתעייפות הידיים.. (אפשר במיקסר..). צריך ללוש לפחות 5 דקות רצופות. מתקבל בצק רך מאד וגמיש, אבל שלא יהיה דביק. מכינים צלוחית ובה שמן. משמנים גם את משטח העבודה שימון יסודי, טובלים את הידיים בשמן,

וקורצים מן הבצק כדורים בערך בגודל כדור פינג פונג. מתקבלים כ - 40 כדורים. עוטפים כל כדור בליטוף של שמן, אין מה לעשות, המופלטה היא זללנית שמן רצינית, ומניחים במרווחים על המשטח המשומן. מכסים את הכדורים במגבת נקיה ונותנים לתפוח ולנוח כחצי שעה עד 40 דקות. מכינים מחבת עבה וגדולה, משמנים אותה עם מגבת נייר טבולה בקצת שמן, שרק תבריק טיפה משמן ולא יותר. הטיגון הוא לא ממש טיגון בשמן, אלא מין חצי קליה כזו, וכדורי הבצק ממילא ספוגים ומצופים בהרבה שמן, מחממים את המחבת על אש בינונית, ושומרים כל הזמן על טמפרטורה קבועה - לא גבוהה מדי ולא נמוכה. משמנים את הידיים, מתחילים לפתוח כל כדור לעלה דק על משטח העבודה, רק עם הידיים, בתנועות של פתיחה מהמרכז החוצה. הבצק אמור להיות רך ומתמסר בקלות, ושפע של שמן מחליק את העניינים ועוזר להגיע לעלה דקיק בערך בקוטר של 20 ס"מ. למלאכת הטיגון, רצוי שתהיינה ארבע ידיים עובדות.. שתיים פותחות את הכדורים לעלים דקים, ושתיים מטגנות. התיזמון מאד חשוב כאן. מניחים את העלה הראשון במחבת ומטגנים מצד אחד. הופכים לצד שני, ומיד, מבלי להוציא מן המחבת, מניחים על הצד המטוגן של העלה הראשון, עלה שני. כשמגיע הזמן להפוך, הופכים את שני העלים יחד, ומיד מניחים עלה שלישי, וכשגם אותו הופכים, מניחים מיד עלה רביעי וכך הלאה. ככה הערימה הולכת וגובהת, עד שקשה כבר לעבוד אתה, ואז מוצאים אותה לכלי סגור ומכסים במגבת שלא תתייבש. מתחילים שוב מחדש עם עלה ראשון, ועליו הולכת ונערמת ערימה חדשה של מופלטות, אחת על גבי השניה. להגשה, כל סועד מפריד לו מתוך הערימה מופלטה בודדת, מורח אותה בחמאה, או בדבש, או סתם בוזק עליה סוכר, או אוכל ככה נטוראל.. וחוזר חלילה, היד נשלחת אל עוד אחת ועוד אחת, אי אפשר להפסיק... טוב, אז תרבו ותסעדו!!!

קוסקוס עם ירקות:

קוסקוס מסמל במסורת הצפון אפריקאית מזל וברכה ואת הרוח המשפחתית. נהוג להגיש את הקוסקוס בערבי שבת, חגים ושמחות. הקוסקוס אוהב וסופג את כל סוגי הטעמים ומשתלב נפלא עם צבעים, ריחות ותבלינים של כל המטבחים. הקוסקוס קל להכנה ומעניק תחושה של אירה חמה וביתית. הקוסקוס עשוי מסולת המופקת מטחינה גסה של גרעיני חיטה מובחרת, מקורו בליבת גרעין החיטה, החלק בעל החלבון האיכותי של גרעין החיטה. את ההכנה המסורתית של הקוסקוס פיתחו עמי המזרח באמצעות דרך ייחודית שמאדה את הקוסקוס בתוך סיר מיוחד המורכב משני חלקים: מסננת וסיר תחתון. בסיר התחתון התבשל מרק, הירקות והבשר ואדי התבשיל בישלו את גרגרי הקוסקוס במסננת שמעל. כיום ניתן לקנות את הקוסקוס המוכן להכנה קלה ומהירה (אינסטנט), 5 דקות של השריה במים רותחים (2 כוסות), 3 כפות שמן זית, כפית אבקת מרק, מלח ותבלינים לפי הטעם והקוסקוס מוכן לאכילה. בדרך כלל לא אוכלים את הקוסקוס לבד. מצרפים אליו מיני ירקות ותבלינים. אפשר לאכול כארוחה צמחונית או בתוספת בשר, קטניות וכדומה. יש אפילו הממלאים פלפלים וחצילים עם קוסקוס.

מצרכים:

- 1 שקית גרגרי קוסקוס מוכן (350 גר')
- 6 שיני שום כתושות
- 2 בצלים בינוניים שלמים חצי עד שלושת רבעי כוס שמן (רצוי שמן זית)
- 3 קישואים בינוניים
- 1 גמבה חתוכה לקוביות
- 1 פלפל ירוק חתוך לקוביות
- 5 עגבניות מקולפות חתוכות לקוביות
- 500 גרם דלעת
- 2 גזרים חתוכים לעיגולים
- 250 גרם גרגרי חומוס שהושרו לילה לפני
- מלח ופלפל שחור על פי הטעם.



אופן ההכנה:

1. בסיר רחב ושטוח מחממים את השמן, מוסיפים את השום, הבצל והירקות ומזהיבים 10 דקות.
2. מוסיפים כשני ליטר מים, מתבלים במלח ופלפל שחור, מביאים לרתיחה, מנמיכים את הלהבה ומבשלים 45 דקות. בשלב זה ניתן להוסיף את גרגרי החומוס.
3. את גרגרי הקוסקוס מכינים על פי ההוראות שעל האריזה.

חינה תימנית:

על פי המנהג התימני, נהוג לחגוג את טקס החינה יום לפני החתונה. ראשי התיבות **חינה** הם: חלה (הפרשת חלה), גידה הדלקת נרות – שלוש המצוות בהן אישה חייבת לאחר נישואיה. בנות המשפחה והחברות מלוות את הכלה למקווה בריקוד ובשירים מסורתיים (פיוטים) בערבית תימנית. במקווה מגישים עוגיות ושתייה לנשים. בשובה של הכלה מהטבילה במקווה, לרוב, לבית הוריה, כאשר הוריה אחראים לטקס. הערב כולו מלווה במוסיקה תימנית מקורית ובתלבושות אוטנטיות גם לגברים וגם לנשים. בטקס עצמו הנשים, לובשות תלבושות, שמלות (כפתן), מבדים מבריקים ויקרים, הרקומים באלמנטים וברקמות מוזהבות ותכשיטים ואביזרים עשירים למיניהם, על ראשיהן כתרים או סרטי שיער תואמים. את ראש הכלה מעטרים בנזר כבד ופרחוני המסמל את עול הבית והמשפחה אליה היא נכנסת. הגברים, אף הם לובשים כפתן וחובשים לראשיהם כובע בצבע ארגמן הנקרא תרבוש. הערב כולו מוקדש לחתן ולכלה. הזוג יושב יחד, לבוש כמיטב המסורת התימנית ואורחיהם משמחים אותם, מברכים ורוקדים ושרים לפנייהם. לקראת אמצע הערב בא הטקס. מכינים את תערובת החינה, שמקורה בעלי הכופר המסמל שמירה מעין הרע, סגולה לפיריון, אושר ושלמות בחיי הנישואין, בריאות וחיים ארוכים. אם הכלה וחברותיה נוהגות למשוח את ידיהם של החתן והכלה בתערובת החינה בעת מריחת החינה, החומר מכווץ את העור ומתקבל עליו גוון נחושת-זהוב. השמחה בשיאה וכולם אוכלים, שותים ושמחים. הורי הכלה עונדים לחתן תכשיט שקנו מראש במיוחד עבורו (שעון, צמיד או שרשרת)

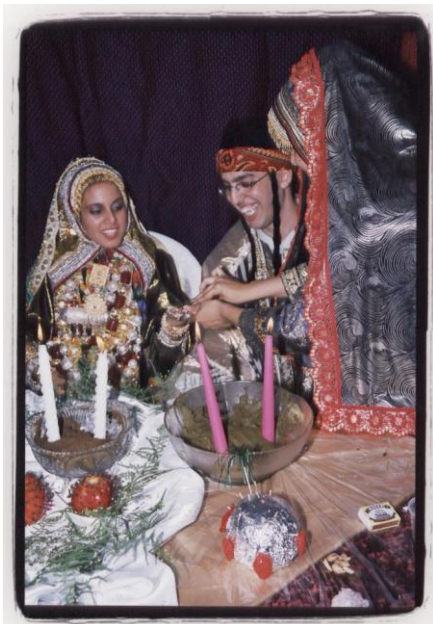
והורי החתן עונדים לכלה תכשיט זהב שקנו מראש עבורה. נהוג להזמין את כל האורחים לארוחת ערב בסגנון תימני, הכולל את מיטב תבשילי העדה.

מצרכים:

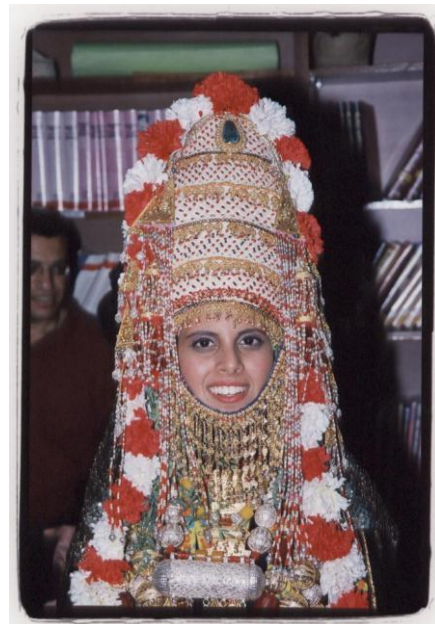
כוס חינה, שתי כוסות מים, כף קפה טחון, כוס תה (לריח), פרחים לקישוט.

אופן ההכנה:

1. מערבבים את החינה עם המים.
2. מוסיפים את הקפה הטחון והתה עד שמקבלים עיסה רכה.
3. שמים במגש ומשאירים דקה.
4. מקשטים בפרחים ומביאים את המגש המקושט לכלה.



טקס החינה



נזר הכלה