# ארכיקפה מספר 9

## *עם סיפורים וזכרונות*

# *ממטבחה של אמא*

**בשבת 24.2.2018**
**במועדון תרבות**
**ב- 17.30**

סִפְרִיָּה
שֶׁל הַהִסְתַּדְּרוּת הָעוֹלָמִית לְנָשִׁים צִיּוֹנִיּוֹת
חוֹבֶרֶת ב

# מָנוֹת רִאשׁוֹנוֹת

מֵאֵת
מִלְכָּה סַפִּיר
מוֹרָה לִכְשׁוּל הַבַּיִת לְמוּד לַמֶּשֶׁק בַּיִת
שֶׁל הַ„וִיצוֹ" בְּתֵל־אָבִיב

בְּהֶסְכֵּם וַעַד הַהַזָּנָה בְּאֶרֶץ־יִשְׂרָאֵל

תֵּל־אָבִיב הוֹצָאַת „אֶמְנוּת" תרצ"א

חוֹבֶרֶת ג

# מְרָקִים

מֵאֵת

מִלְכָּה סַפִּיר

מוֹרָה לְבִשּׂוּל בְּבֵית לִמּוּד לַמֶּשֶׁק בַּיִת
שֶׁל „וִיצוֹ" בְּתֵל־אָבִיב

בְּהֶסְכֵּם וַעַד הַהַזָּנָה בְּאֶרֶץ־יִשְׂרָאֵל

# בָּשָׂר וְדָגִים

מֵאֵת

מִלְכָּה סַפִּיר

מוֹרָה לְבִשּׂוּל בְּבֵית לִמּוּד לַמֶּשֶׁק בַּיִת
שֶׁל „וִיצוֹ" בְּתֵל־אָבִיב

בְּהֶסְכֵּם וַעַד הַהַזָּנָה בְּאֶרֶץ־יִשְׂרָאֵל

# דברים אחדים על מיני המרק

בִּימוֹת הַגְּשָׁמִים מַעֲלָה גְדוֹלָה וִיתֵרָה לַמָּרָק הֶחָם. בְּכֹחַ חֻמּוֹ הוּא מַרְחִיב אֶת עוֹרְקֵי הַדָּם שֶׁל דֹּפְנוֹת הַקִּבָּה וּמַמְרִיץ אֶת פְּעֻלָּתָהּ. מָקוֹם מְיֻחָד קוֹבֵעַ לְעַצְמוֹ מְרַק־הַבָּשָׂר. חֲמְרֵי הַתַּמְצִית שֶׁל מָרָק זֶה גּוֹרְמִים גֵּרוּי חָזָק לַקְּרוּם הָרִירִי שֶׁל הַקִּבָּה. הֵם מְזָרְזִים אֶת חֹמֶר־הַגֵּרוּי הָאָצוּר בִּקְרוּם זֶה, וְהוּא נִסְחָף עִם מַחֲזוֹר הַדָּם וְחוֹזֵר וְשָׁב אֶל הַקִּבָּה וּמְגָרֶה אֶת בַּלּוּטֶיהָ. דָּבָר זֶה (גֶּרֶם הַגֵּרוּי) הוּא הַסִּגֻּלָּה הַיְחִידָה שֶׁל הַמָּרָק הַצַּח. כְּשֶׁהוּא לְעַצְמוֹ, אֵין בּוֹ כִּמְעַט מֵחֹמֶר הַזָּנָה וְלֹא כְּלוּם, אֲבָל עַל יְדֵי חֲמְרֵי הַלְּוַי הַנִּתָּנִים בּוֹ הוּא נַעֲשֶׂה מֵזִין. לְפִיכָךְ, תְּשׁוּשֵׁי־כֹחַ וּמַחֲלִימִים שֶׁתַּאֲבוֹנָם נִדַּלְדֵּל וְיֵשׁ צֹרֶךְ לְחַיּוֹתוֹ, מַאֲכִילִים אוֹתָם מָרָק צַח* (Bouillon).

סִפְרִיָּה
שֶׁל הַהִסְתַּדְּרוּת הָעוֹלָמִית לְנָשִׁים צִיּוֹנִיּוֹת
חוֹבֶרֶת ה

# לִפְתָּנִים

(מַאֲכְלֵי לְוַי)

מֵאֵת
מִלְכָּה סַפִּיר
מוֹרָה לְבִשּׁוּל בְּבֵית לִמּוּד לְמָשָׁק בַּיִת
שֶׁל „וִיצוֹ" בְּתֵל־אָבִיב

בְּהֶסְכֵּם וַעַד הַהַזָּנָה בְּאֶרֶץ־יִשְׂרָאֵל

תֵּל־אָבִיב הוֹצָאַת „אֱמָנוּת" תרצ"א

## ציטטות נבחרות:

### הֶעָרוֹת לַקּוֹרֵא

1. כָּל הָרֶצֶפְטִים שֶׁבַּסֵּפֶר מְכֻוָּנִים כְּנֶגֶד צָרְכֵי סְעֻדָּה לַחֲמִשָּׁה אֲנָשִׁים.

4. כְּדֵי לְהָקֵל אֶת בְּחִירַת מִינֵי הַמְּזוֹנוֹת וְחֶשְׁבּוֹן דְּמֵי הַסְּעֻדָּה, מְצֹרָף כָּאן לוּחַ הַיְרָקוֹת, עָרוּךְ לְפִי הַמְּחִירִים שֶׁל „תְּנוּבָה" וְהַיַּרְקָן בְּתֵל־אָבִיב.

## הלוח מופיע בשיקופית הבאה:

# לוּחַ הַמְּחִירִים שֶׁל יְרָקוֹת בְּאֶחָד מִמַּחְסְנֵי „תְּנוּבָה"

(לִיחִידִים)

הַמְּחִיר בְּמא"י

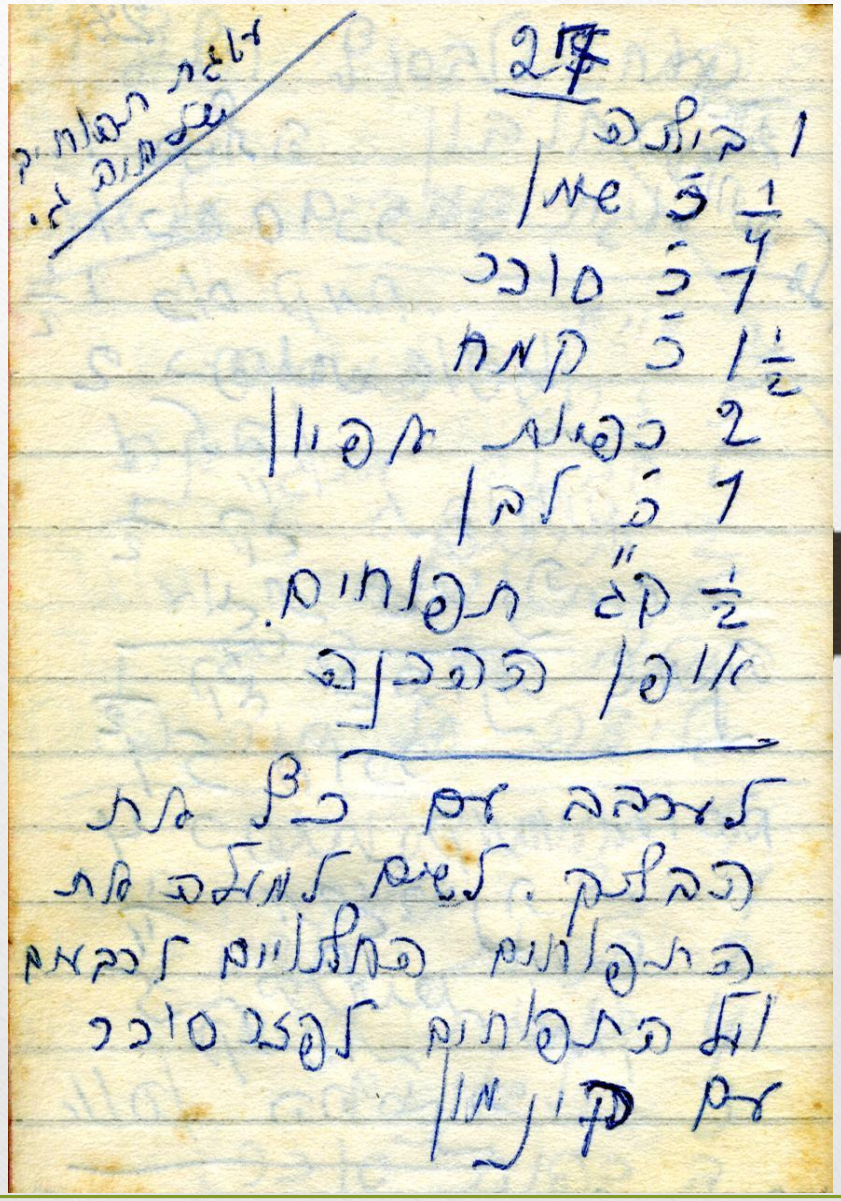
| | גֶזֶר | עֲלָעֵת | חַצִּילִים | חָרוּב | עַגְבָנִיּוֹת | מֶלֶפְפוֹנִים | גַּנָּן | יְרָקוֹת אַפְּנוּרָה | יְרָקוֹת עַגְבָנִיּוֹת | פּוּל | תַּמְצִיר | אַפָּא | תַּרְגִּינִית | חֲלוּלִים | מְאוּחָסָן | מְפֻגָּלִים |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | הַמְּחִיר שֶׁל רוֹטֶל אֶחָד | | | | | | | | | | | 1 רֹאשׁ | 1 חב' | 1 חֲתִיכָה | | 1 ביצה |
| 1929 אוֹקְטוֹבֶּר | 52,5 | 32 | 16,4 | 60 | — | 42,6 | 45,2 | 41,8 | 46,7 | — | 60 | 2 | 5 | — | 3 | 7,8 |
| נוֹבֶמְבֶּר | 46 | 30 | 13 | 47 | — | 32,5 | 50 | -- | 33 | — | 70 | 3 | 3 | — | 4 | 8,1 |
| דֶּצֶמְבֶּר | 63 | 35 | 11,5 | 43 | 46,2 | 29,3 | 50 | — | 26,5 | — | 80 | 3 | 3 | — | 4 | 8,7 |
| 1930 יָנוּאַר | 42 | 30 | 30 | 28 | 38,8 | 28 | 50 | — | 23 | — | — | 2 | 3 | — | 4 | 7,8 |
| פֶּבְּרוּאַר | 39,5 | 27 | 60 | 28,3 | 36,4 | 33,7 | 50 | — | 25 | 80 | — | 2 | 3 | 10 | 4 | 5,6 |
| מֶרְץ | 25,5 | 20 | 80 | 22 | 37,5 | 30,6 | 50 | 240 | 39,2 | 40 | — | 2 | 5 | 10 | 3 | 4,5 |
| אַפְּרִיל | 32,5 | 25 | 70 | 25 | — | 22,1 | 79,5 | 120 | 41,5 | — | — | 3 | 5 | 5 | 2 | 4,8 |
| מַאי | 34,5 | 20 | 39 | 42 | — | 13,1 | 61,7 | 30 | — | — | 130 | 5 | 5 | 3 | 1,5 | 4,8 |
| יוּנִי | 25,5 | 20 | 24,6 | 60 | — | 36 | 175,0 | 20 | — | — | 90 | 5 | 5 | — | 1,5 | 5,1 |
| יוּלִי | 35 | 20 | 15,2 | 60 | — | 40 | 10 | 40 | — | — | 60 | 5 | 5 | — | 2 | 5 |
| אוֹגוּסְט | 45 | 20 | 12,5 | 60 | — | 87,5 | 10,5 | 60 | — | — | 50 | 5 | 5 | — | 2 | 5,4 |
| סֶפְּטֶמְבֶּר | 50 | 27,5 | 10 | 60 | — | 72,5 | 13 | 60 | 62,5 | — | 40 | — | — | — | 3 | 5,5 |

הֶעָרָה: אֶת הַמִּסְפָּרִים הַגְּדוֹלִים קִבַּלְנוּ בִּדְפוּס מֵאֵת חֶבְרַת „תְּנוּבָה" וְאֶת הַמִּסְפָּרִים הַקְּטַנִּים — בְּעַל־פֶּה מִ„תְּנוּבָה" תֵּל־אָבִיב.

# עוגת תפוחים של חיה ג.

(חיה גינזבורג)

## בכתב ידה של אהובה זכריה

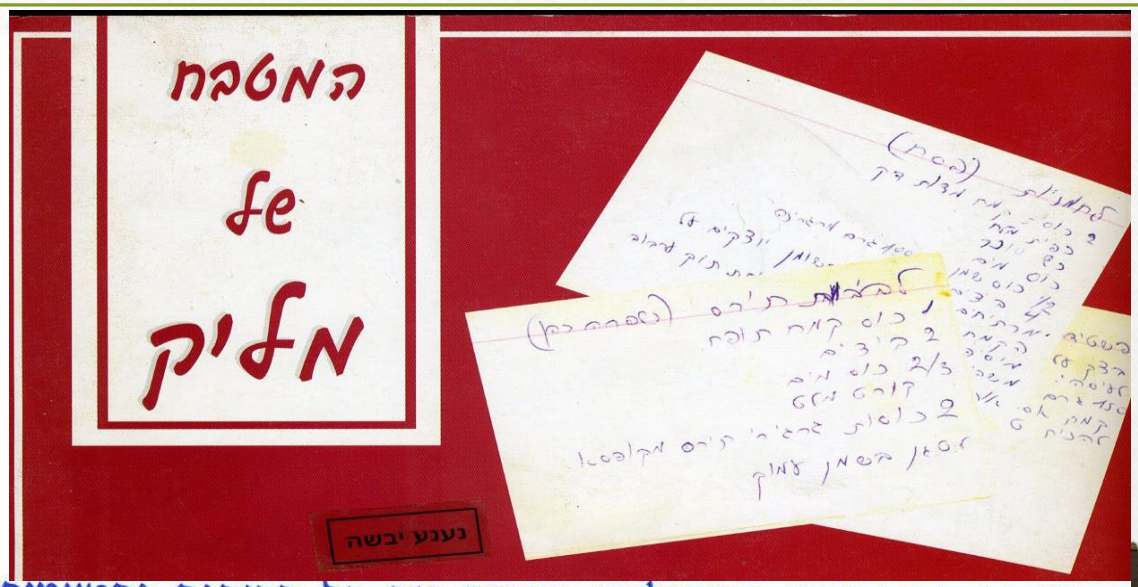


כך באמצעות פתקים (צאטעלאך)
שיתפו והעבירו מתכונים מאחת לחברתה

ובשנים מאוחרות יותר אספו והוציאו לאור חוברות מתכונים  מהאמהות לדורות הבאים.
בשיקופיות הבאות נראה שתי דוגמאות של חוברות שאספו בני המשפחה לאחר מות האם.

בדוגמה השלישית נראה אוסף מתכונים שאספה מאמהות המשפחה –אמא שושי עמית לילדיה

**הספר שיצא לאחר פטירתה**
**מכיל מתכונים וזכרונות**
**של בעלה מיכאל,**
**בני המשפחה וחברים**



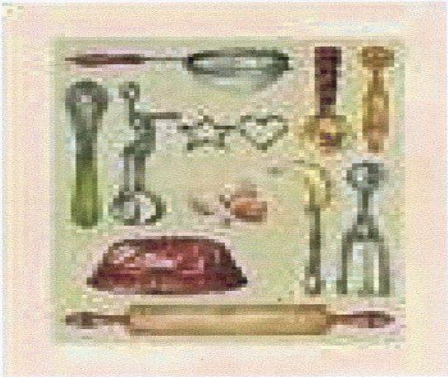

וכך כתב בנה רן בחוברת:

קופסת המתכונים המאכלסת בתוכה את כל הריחות והטעמים שליוו וילוו כל רגע בחיינו.

השאלה הראשונה שהטרידה אותי אחרי שעזבת, היתה איך אוכל לצייר בעיני ילדיי את דמותך, איך ידעו ילדי להבחין בין טוב לרע, ממי יקבלו עצה ומי ידריך אותם לבחור בדרך הנכונה ולאו דווקא הקלה, איך ידעו ליצור מהפשטות, חכמת החיים, הקשר לאדמה והמון אהבה עולם שמח אוהב מוקף חברים וחזק להתמודד עם הנורא.

אולי דוגמה לכך יוכלו למצוא בקופסת המתכונים שלך שדרכה יצרת ממצרכי יסוד מהפשוטים ביותר, פרי האדמה והמון אהבה, את המזון הבריא והטעים שבמאכלים.

ר ן



# חוברת המתכונים

## של

## סבתא בלה

אכלה, העלתה על הכתב והוסיפה משלה וגם משל סבתא אגי

שושי עמית

והספר הבא מייצג את הדור העכשווי הוא ספר המתכונים שאספה, ניסתה, טעמה ושדרגה לטעמי המשפחה: רחלי ורדי בשם:

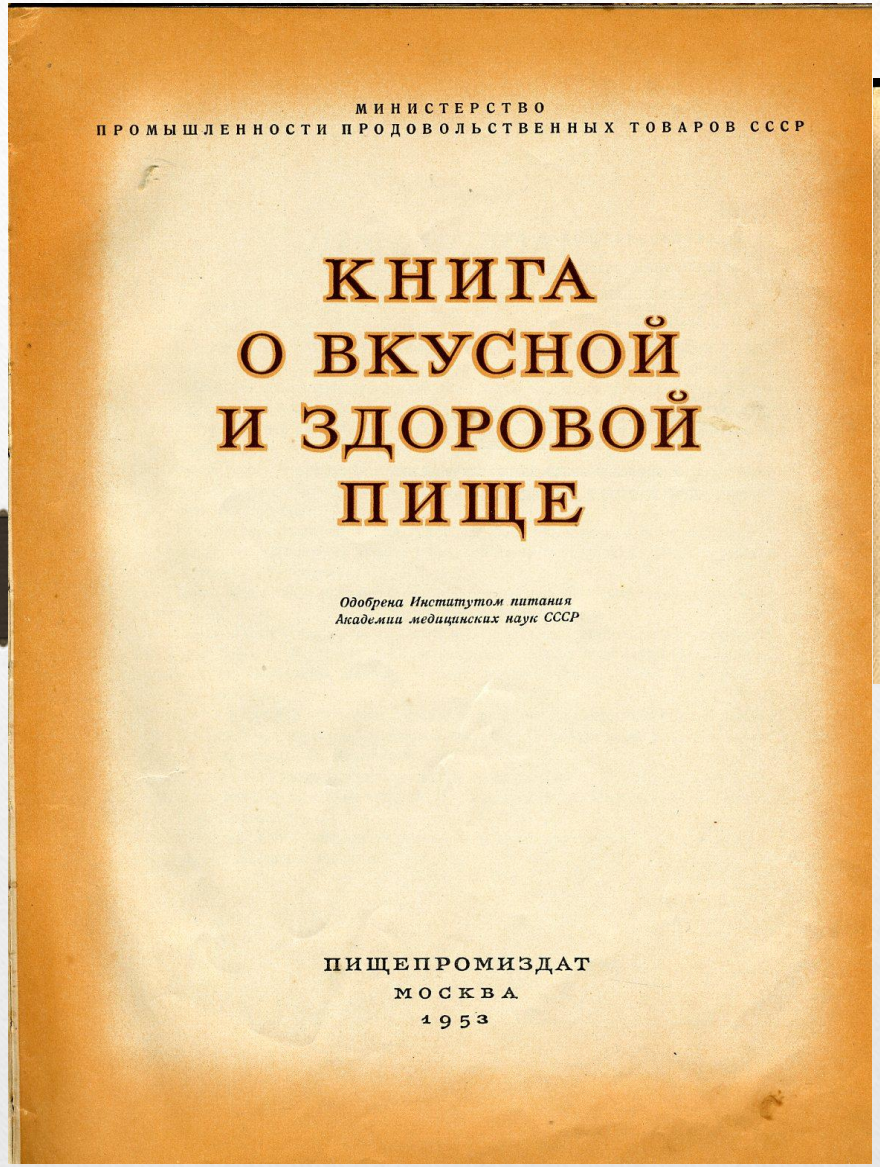
# טעם של בית

שיצא במהדורה משפחתית

לא המצאתי אף אחד מהמתכונים ,רק אספתי, ניסיתי
שדרגתי,והתאמתי לטעמים שלנו.

# ספר המתכונים ברוסית של גלינה אנגל משנת 1953

הספר עלה ארצה והתמקם בבית בצופית

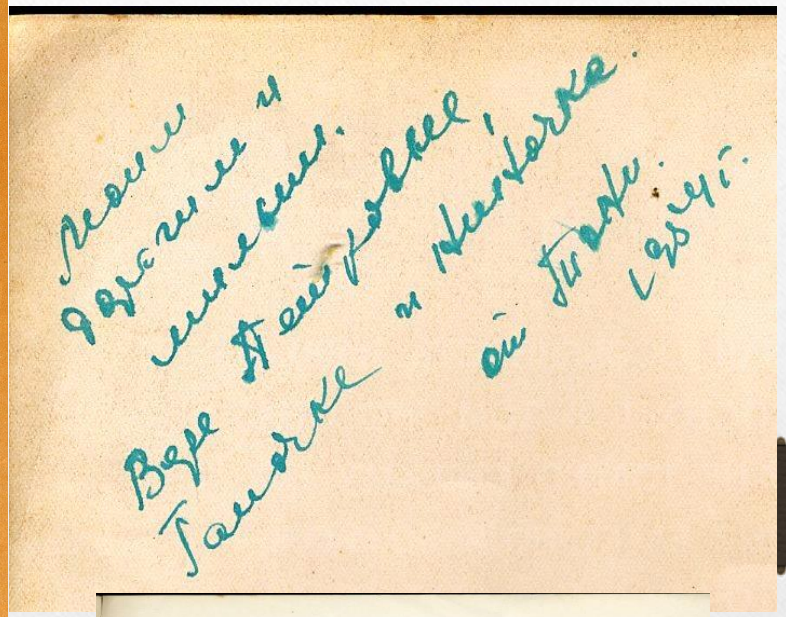


МИНИСТЕРСТВО
ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СССР

КНИГА
О ВКУСНОЙ
И ЗДОРОВОЙ
ПИЩЕ

*Одобрена Институтом питания*
*Академии медицинских наук СССР*

ПИЩЕПРОМИЗДАТ
МОСКВА
1953



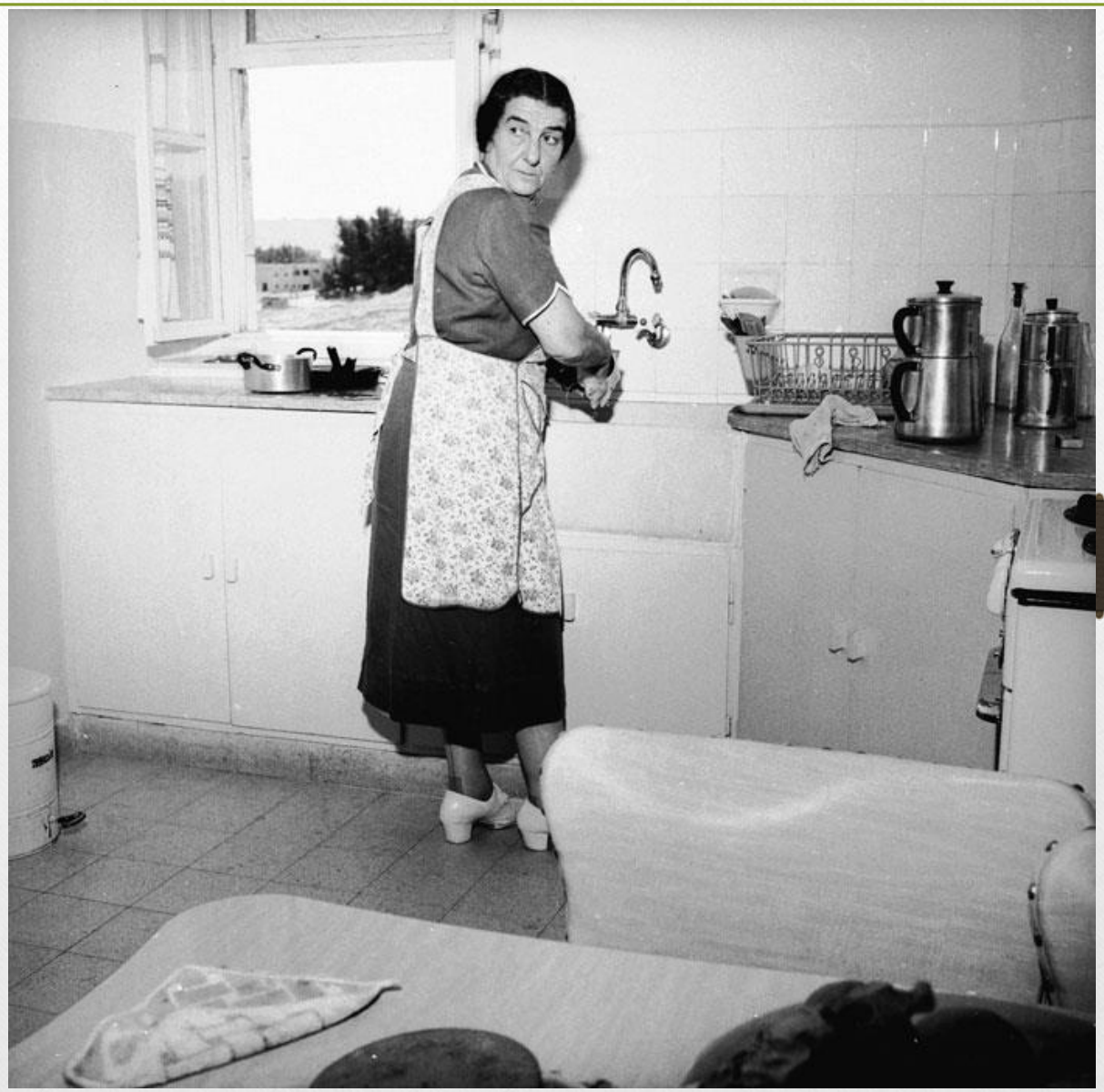
וכשמדברים על מטבח, נזכרים במטבח המפורסם ביותר:

# המטבח של גולדה

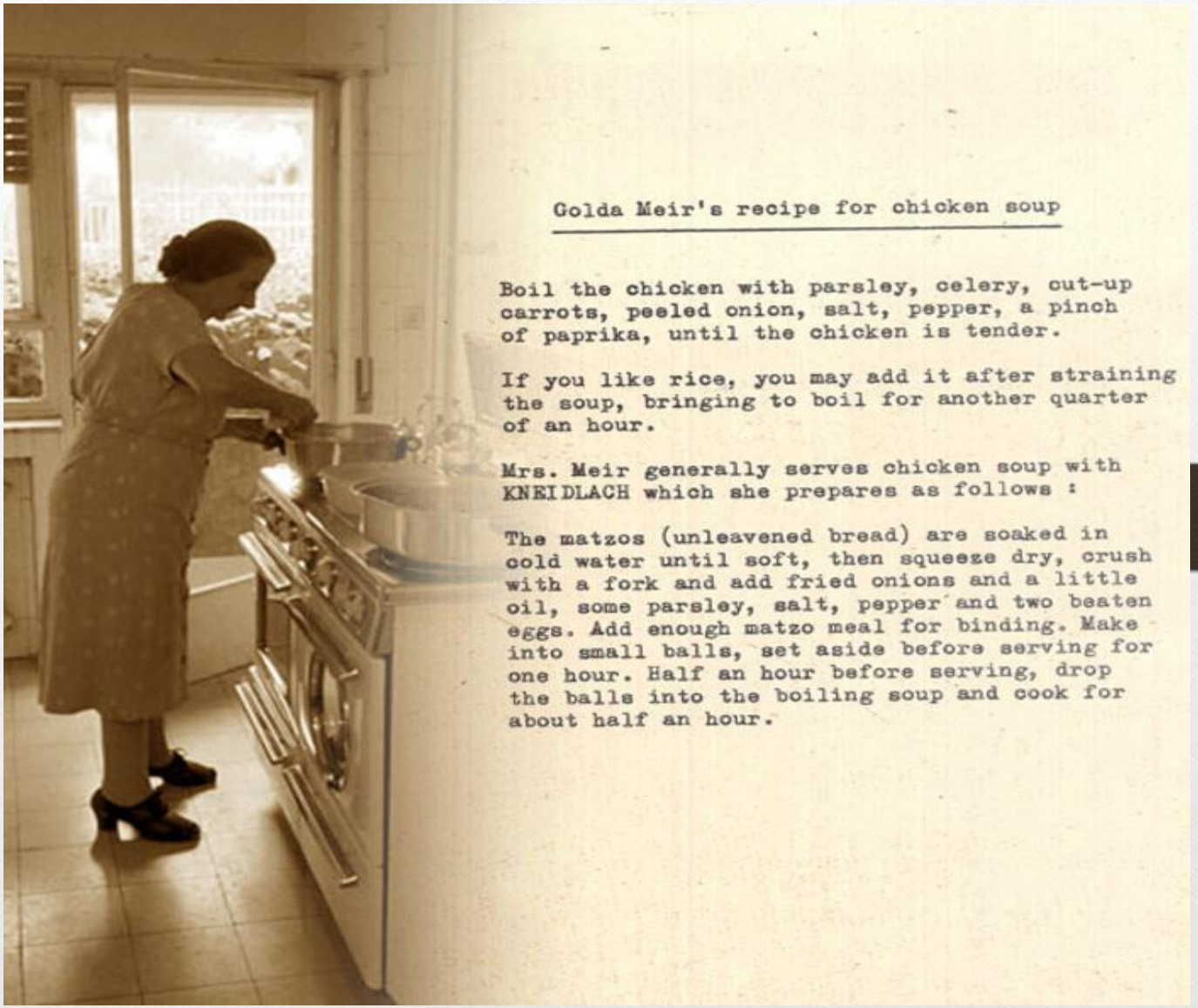
התמונות והציטטות הועתקו מהאינטרנט ממקורות שונים

**"המטבח של גולדה"**

היא הלכה לעולמה בשנת 1978,
**אך מטאפורת המטבח שלה עודנה חיה ובועטת**



מתכון של
מרק העוף
של גולדה



Golda Meir's recipe for chicken soup

Boil the chicken with parsley, celery, cut-up carrots, peeled onion, salt, pepper, a pinch of paprika, until the chicken is tender.

If you like rice, you may add it after straining the soup, bringing to boil for another quarter of an hour.

Mrs. Meir generally serves chicken soup with KNEIDLACH which she prepares as follows :

The matzos (unleavened bread) are soaked in cold water until soft, then squeeze dry, crush with a fork and add fried onions and a little oil, some parsley, salt, pepper and two beaten eggs. Add enough matzo meal for binding. Make into small balls, set aside before serving for one hour. Half an hour before serving, drop the balls into the boiling soup and cook for about half an hour.

ובלי קשר למטבח ומכיוון שהערב מופק על ידי ארכיון מושב צופית מצאנו לנכון להזכיר את תרומתה של גולדה לבניית בית העם בצופית

## מתוך ספר צופית שיצא לכבוד 30 שנה למושב

בביקורו בארץ תבע המושב מהמלין כי החברים באמריקה יתנו ידם להקמת בית עם בצופית שחסרונו היה מורגש מאוד. המלין, בתור מנהל מגבית ההסתדרות הבטיח לעיין בדבר ולסייע לביצועו.

**באותה שנה ביקרה הח' גולדה מאירסון (היום גולדה מאיר, שרת החוץ) באמריקה, ותודות להתערבותה סוכם כי אגודת עושי הכובעים באמריקה**

שבראשה עמד העסקן זריצקי, מנאמני ארץ ישראל העובדת, **תקים בית עם ע"ש מכס צוקרמן**, ממייסדי האגודה ומנהיגה, שנפטר בזמן ההוא. אחת המטרות היתה כי בתוך הבית ישומר החומר על תולדות האגודה הנ"ל, נכס יקר לתולדות הפועלים היהודית באמריה והאיגוד המקצועי שלה. החומר הכתוב ברובו באידיש מעולה ובכתב ידו המהודר של צוקרמן המנוח.

**על מקום הקמת בית צוקרמן ניטשה מערכה בין מועצת פועלי כפר סבא והמושב צופית.** פעילי מועצת כפר סבא טענו כי הטיפול התרבותי בסביבה שייך לה ועם הקמת הבית במושבה ימלא הוא את יעודו גם בשביל ישובי הסביבה, לרבות צופית.

**בינתיים פרצו מאורעות 1936 - 1939 וצופית כישוב ספר שהוטרד קשות ע"י הערבים שכניה, הועמד בפני ההכרח שיוקם בתוכו מבנה בטחוני. צורך זה הצדיק את תביעתנו שההסתדרות תתן את ידה להקמת הבנין בתחומה של צופית,** על הגבעה המתנשאת מעל לסביבה, שישמש גם לצרכי בטחון גם לצרכי תרבות. **גולדה, בתמיכתו המלאה של המלין, הכריעו לצד צופית.**