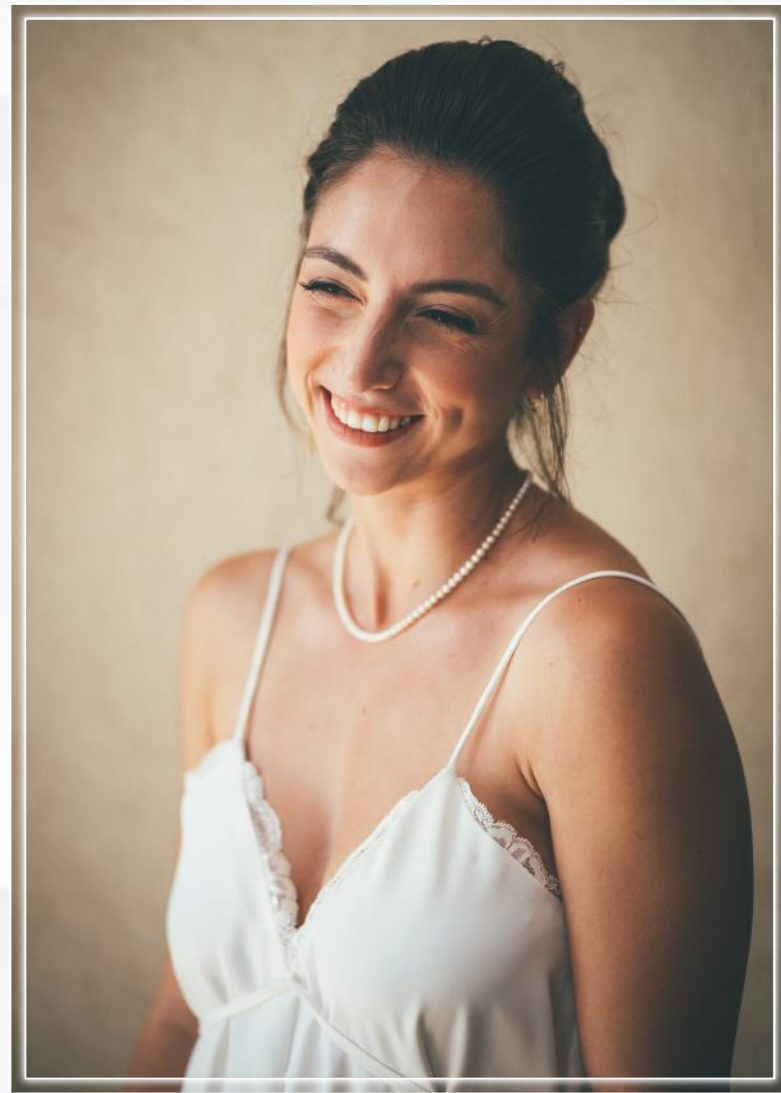


אלבום זיגילאי
לזוגות





Wedding

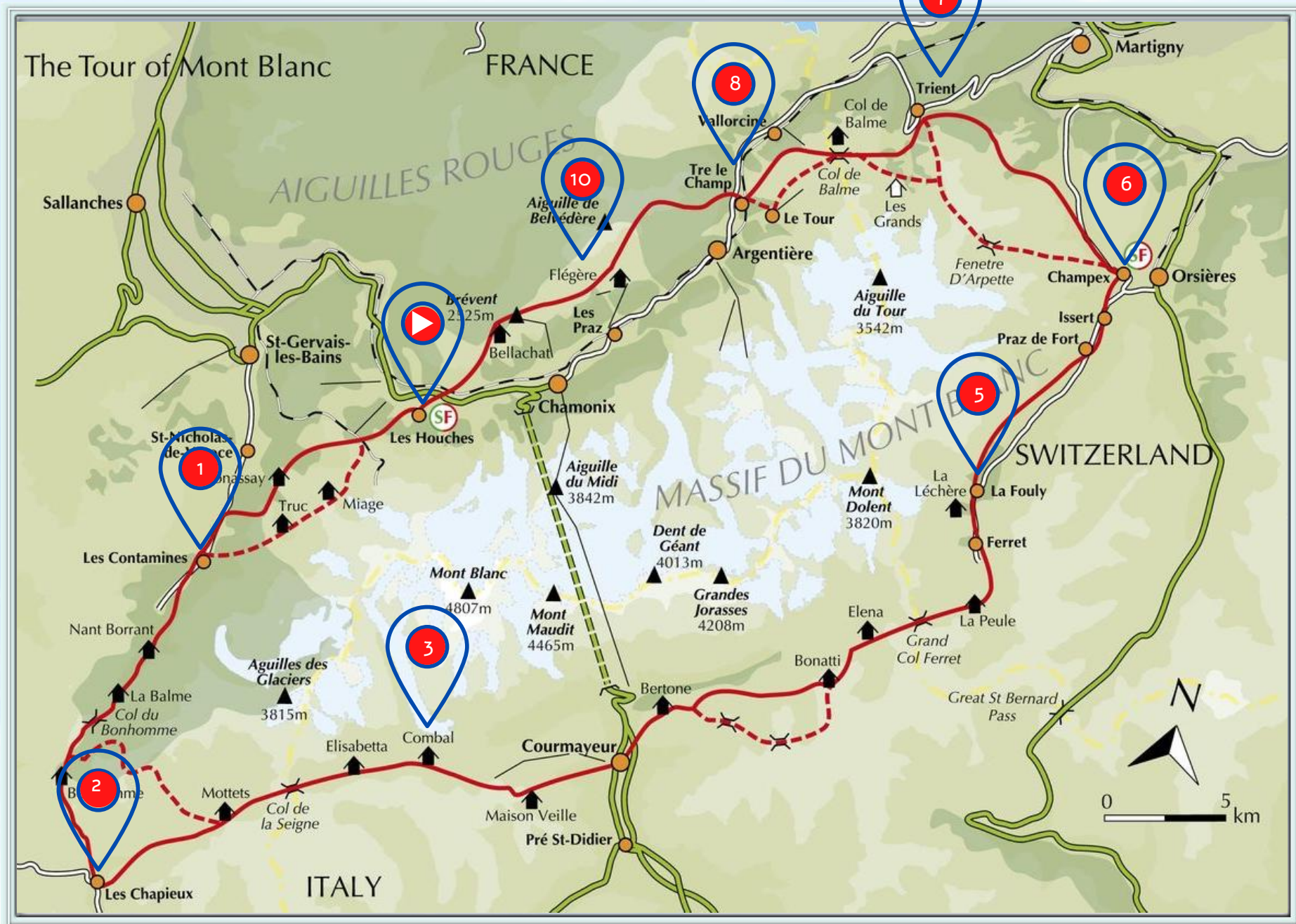




שיר



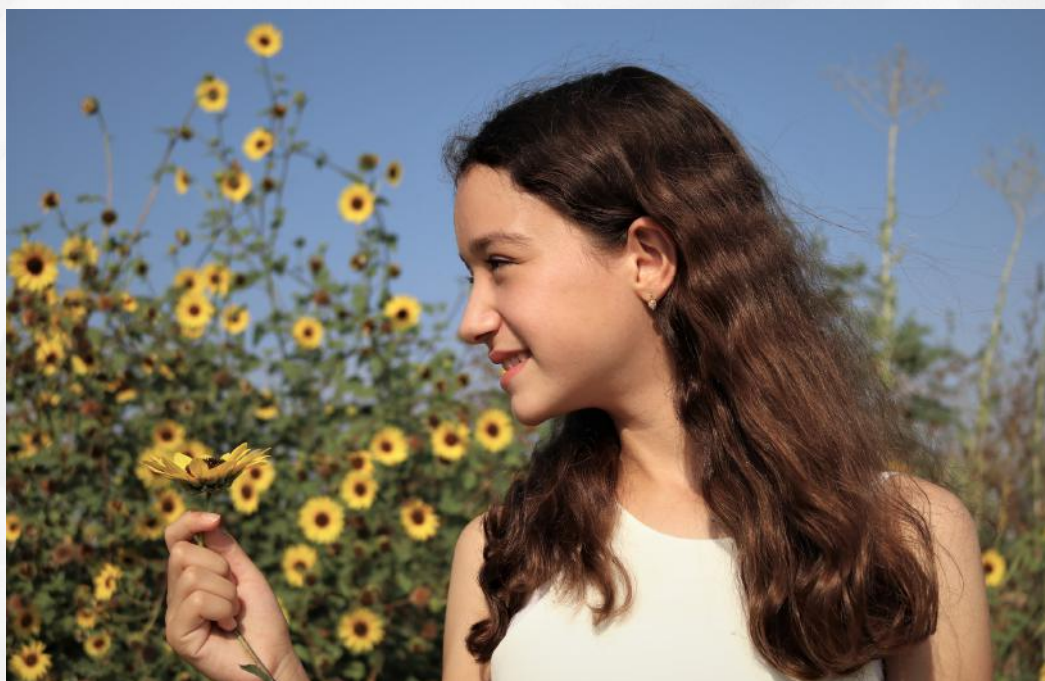
הטיור של מונט בלאנץ' - Mont Blanc



טיור מונט בלאנץ'

הג'ה הקומבינצ'ה





2023



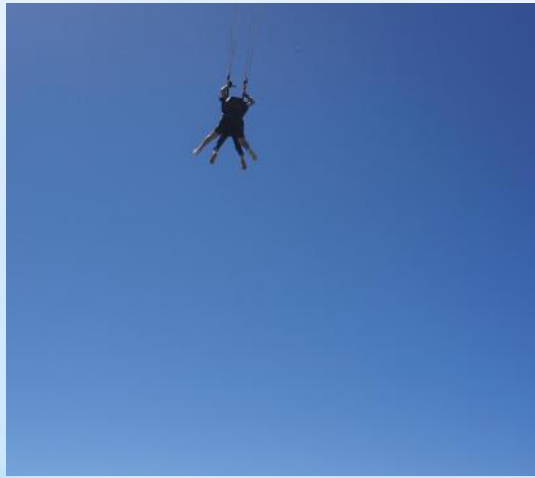
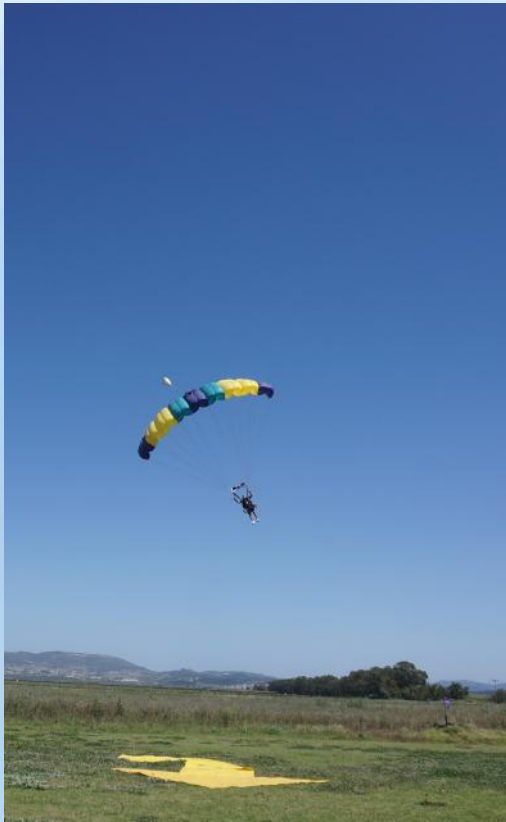
"אז עליתי להר,
כי אמרו לי
משם הבניינים הגדולים,
נראים קטנים.

זה כמו ללכת על חוט
בין הסעודת למהודת
להתהלך בזהירות,
בין ניגוני לגינוני מלכות.

אלבום



חוויה





"קח אותי אליך
שמור עליי מפני כל העולם
ותן לי עוגן קבוע בין זרועותיך"

הפלארמוניקה



"חני לאור שלך לעטוף את כולי
תעשי מה תעשי"



מגזר המזרחי



מגזר מרסבא הוא אחד המגזרים
הקדומים בעולם המאיישים
ברציפות כבר 1,500 שנים.
המגזר אינו מחובר לאספקת מים.
חשמל וטלפון וניידים אינם קודאים
עיתונים ואינם מאלימים לרדיו.





בחדר כביסה היה לנו ארון מלא בקופסאות שימורים. בעיקר אני זוכרת את קופסאות החמום עם טחינה. היינו אוכלים את זה מדי פעם. זה היה מין חמום סמיך ממש טעים. הארון היה מופץ בקופסאות שימורים באילו מוכן למלחמה. היו קופסאות של תירס, אפונה ירוקה, מלפפונים חמוצים, גזר ועוד... אני בעיקר זוכרת שאכלנו את התירס, החמום במובן והקוקטייל פירות טרופים או ה"קומפוט" שסיים כמעט על ארוחת צהריים שלנו.

באותו חדר כביסה היו גם הצנצנות מלפפונים שאמא היתה מחמיצה. היא היתה שמה את הצנצנות לאורך החלון ליד התריס שיחמיצו מהשמש ואני הייתי שואלת אותה כל יום אם המלפפונים כבר מוכנים לאכילה. אני עדיין זוכרת את הטעם המעולה של המלפפונים אחרי ימים ארוכים שהם שכבו בצנצנות עם השום וגרגרי הפלפל. ממממ... איזה טעם מעולה!



בכל ארוחה נוכחות של מלפפון חמוץ נחוצה. אמא ואבא אוהבים בכל ארוחת צהרים משהו חמוץ או מוחמץ ליד.



ספר חזכאים

עוגת תפוזים גבוהה

מה צריך?

4 ביצים
1/2 כוסות סוכר
1/4 כוס שמן
1 כוס מים
1 כוס מים
2 כוסות קמח

מה עושים?

להקציף כ-10 דקות במהירות גבוהה

להנמיך את מהירות המיקסר ולהוסיף בהדרגה:
שמן, מיץ תפוזים וגרידת תפוז (אם חסר ניתן להוסיף מים).
להוסיף קמח תופח עד לאיחוד בלבד (לא לערבב יותר מידי כי יגרום לעוגה לצאת דחוסה)

לשמן תבנית גבוהה או 3 תבניות אינגליש קייק ולאפות ב-160 מעלות 35-45 דקות.



עוגת תפוחים

מה צריך?

32g
50 גרם סוכר (1/4 כוס)
100 גרם חמאה
50 גרם קמח (1/4 כוס)
1 חמין
1 ביצה

6 גרם קמח ו-100 גרם חמאה
1/2 כוס יין לבן
1/2 כוס סוכר
קליפת לימון מרופדת

120 גרם חמאה
150 גרם סוכר (3/4 כוס)
50 גרם קמח (1/4 כוס)
1 ביצה

מה עושים?

לערבב במיקסר את כל חומרי הבצק, לרדד בתבנית פאי 30 ס"מ ולקרר כ-1/2 שעה במקרר.

לבשל עד שהתפוחים רכים (אך לא מתפרקים), להוציא את התפוחים מהנוזלים ולהניח בצד.
לדלל 1/2 2 כפות קורנפלור ב-1/4 מכמות המיץ.
להרתיח שוב את המיץ ולהוסיף לאט לאט את הקורנפלור המדולל.
להוסיף את המיץ לתפוחים ולצנן.
להוסיף בפית קינמון וחופן צימוקים.

לערבב במיקסר, להניח את התפוחים על הבצק ולפזר מעל את השטרודייזל לאפות 25 דקות ב-200 מעלות.





הנצרכים בזכרון שלנו

החיים הם אוסף של רגעים

