

ארוחת ערב || יציאה בשאלה מביאה שינויים משמעותיים במטבח ונחשפים להמון אוכל חדש

"הבית של הלל" מארח יוצאות ויוצאים בשאלה במסע הראשוני שלהם מחוץ לבית הוריהם החרדי. שם הם לומדים לעבוד, לחיות כחילונים וגם - לאכול, לבשל, לקנות מזון ולתכנן ארוחה לראשונה בחייהם. זו ארוחת הערב של היוצאים בשאלה

איתן לשם 02.11.2021 14:11



הבית של הלל צילום: נווה בן שמואל

בארוחת הערב הפעם אנחנו מתארחים ב"בית של הלל", בו גרים צעירים וצעירות (בנים ובנות 18-27) שמגיעים מהחברה החרדית, בה נולדו וגדלו וכיום הם יוצאים בשאלה. הם מגיעים לרוב מהישיבות ומהסמינרים במקומות שונים בארץ ועושים בבית את צעדיהם הראשונים בחיים החדשים שבחרו בהם. המגורים הם לתקופה של ארבעה חודשים. יחד איתם יש צוות של מדריכים ואת אם הבית, רותי להב, יוצאת בשאלה ותיקה שגדלה במאה שערים ומכירה היטב את הרקע של הדיירים ואת התהליך שהם עוברים.

## איפה אתם גרים ?

הבית שממומן על ידי משרד הרווחה והביטחון החברתי ומפעילה אותו עמותת "הלל – יוצאים בשאלה" נמצא בשכונת מלחה בירושלים. זו וילה מעוצבת בת שלוש קומות שמחולקת למרחב ציבורי ובו מטבח, סלון, מרפסת רחבה וחדרי צוות. בנוסף יש חדרי בנים וחדרי בנות, מקלחות ושירותים בכל קומה.

ארוחת הערב של "הבית של הלל" היא ה-35 בפרויקט ארוחת הערב וזהו סיפורה:

בחברה החרדית הסטטוס קוו המשפחתי הוא שמקומו של הגבר בישיבה והוא עסוק אך ורק בלימוד תורה. מקומה של האישה הוא במטבח והיא דואגת לכל בני הבית. היציאה בשאלה מביאה איתה שינויים משמעותיים בהרגלי החיים גם במטבח – כל אחד צריך לבשל וכדאי שיידע להכין לעצמו ארוחה חמה, מזינה וגם מנחמת.



שולחן ארוחת הערב בבית של הלל צילום: מיטל גיאר

השינוי באורח החיים מביא איתו גם שינוי בתפריט ורבים מהיוצאים בשאלה נחשפים למגוון רחב של מאכלים שלא הכירו או לשיטות בישול חדשות. יוצאים בשאלה שגרים בבית, בעיקר בנים, מגיעים בלי כל ידע בבישול. בבית הם לומדים איך לבשל ולהיות ברשות עצמם, החל מכריך ראוי וחביתה ועד מאכלים מורכבים יותר. הארוחות הן הזדמנות לכל הדיירים לשבת יחד, להכיר וגם לחלוק את הסיפורים האישיים שלהם עם מי שמבינים ומכירים את הרקע ממנו הגיעו.

הרבה דמעות, שמחה ועצב נשפכו בארוחות שלנו. ערבי שבת וחגים במיוחד הם תקופה רגישה גם סביב שולחן האוכל. אלה ימים שמעלים הרבה קשר לבתים מהם באו הדיירים ואנחנו מנסים למלא אחר כל החלומות שלהם, על השולחן. השולחן תמיד יהיה ערוך יפה, בסוף השבוע תמיד יהיו פרחים ולצד היופי והשפע הזה יעלו סיפורים של כאב וטראומה. יציאה בשאלה היא לא עזיבה של הבית כמו גיוס או יציאה לטיול הגדול של אחרי הצבא או בכלל. יציאה בשאלה היא עזיבה של 'שולחן האוכל' בידיעה שאולי לא תוכל לחזור אליו, לאנשים שיושבים סביבו ולכל הקהילה שהיתה החיים שלך.

### אוהבים לבשל או מעדיפים טייק אווי?

האהבה לבישול בבית שלנו היא נרכשת. לפעמים מזמינים אבל רוב הדיירים עובדים בפעם הראשונה והרבה פעמים בעבודות של משמרות; במסגרת העצמאות שלהם הם מקפידים על התנהלות כלכלית נכונה.

### מה הצד החזק שלכם במטבח?

האמת היא שאנחנו חזקים בהכל, בגלל שכולם מבשלים, כך גם המגוון גדול. אחרי ההתנסויות הראשונות במטבח וההיכרות עם מאכלים חדשים, כל אחד מאיתנו מבשל את מה שהוא אוהב ואנחנו גם אוהבים לגוון ולהתנסות במתכונים שונים שמוצאים ברשת ובשלל שיטות בישול. לחלקנו זו הרפתקה של ממש.

### אוהבים לעבוד עם מתכונים או מעדיפים לאלתר?

את תהליך למידת הבישול ואת הבישול למתקדמים מלווה אם הבית שלנו, רותי. הבית משתמש בתפריט שבועי מוכן מראש שאנחנו בונים יחד (צוות ודיירים) ועל פיו גם נערכות הקניות. יש לנו בדרך כלל שני תפריטים ואנחנו בוחרים מתוכם. בנוסף, יש בבית חוברת מתכונים. צוות הבית מעודד את הדיירים להביא מתכונים ממקורות שונים, לרוב מהאינטרנט וכך גם לתרגל קצת עבודה עם מחשב, וגם להיפתח לטעמים חדשים, תבלינים חדשים, מאכלים עונתיים ועוד. יש דיירים שמאוד רוצים לנסות ולשחזר מאכלים שאכלו בבית. זו תמיד קרקע להצפה של רגשות – הגעגועים, הזיכרונות, הכל צף יחד עם האוכל. אחר כך מגיעים הרגעים המצחיקים של הטעימות וההשוואות.

# תפסיכ שפואצ' .

האסון	שני	שעש'י	רהי'י	חמישי	שישי שקד'ת
* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה	* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה	* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה	* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה	* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה	* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה
* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה	* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה	* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה	* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה	* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה	* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה
* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה	* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה	* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה	* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה	* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה	* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה
* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה	* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה	* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה	* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה	* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה	* אירועים / נפגעים / קצרים / השר / תמונה

תפריט שבועי בבית של הלל צילום: נווה בן שמואל

## מעדיפים עבודת צוות במטבח או שכל אחד אוהב לעבוד בנפרד?

בעיקרון אצלנו בבית כל דייר ודיירת מבשלים לבד כדי להתנסות בכל התהליכים של מלאכת הבישול. כי בחיים שימשיכו אליהם, לא בטוח שיהיו להם תמיד שותפים לבישול ולכן כדאי שיידעו הכל. אבל כשיש הזדמנות לבשל יחד זו תמיד סיבה לחגיגה. בכלל, המטבח משמש הלב של הבית וגם אם רק אחד מבשל, תמיד יהיו מי שיישבו ליד האי ויארוחו לחברה. יש בבית הרבה תנועה של דיירים וכל פעם מישהו נכנס לנשנש, לשתות, כך שיש הרבה אנשים שמציעים לסירים.

## איפה אוכלים ארוחת צהריים?

במשך השבוע, מכיוון שהרוב עובדים במשמרות בוקר או ערב, הארוחה המרכזית היא ארוחת הצהריים, בשעה 13:00. מי שמגיע בשעות בהן אין ארוחה, מחמם לעצמו מארוחת הצהריים. בגלל אותה סיבה, גם ארוחות הבוקר והערב הן חופשיות מבחינת הזמנים וכל אחד מכין לעצמו מה שהוא רוצה. אבל לא פעם יש כאלה שאוהבים לבשל יותר מהאחרים והם פשוט מתנדבים להכין לכולם ארוחת ערב גם באמצע השבוע.

אנחנו מקדשים את הארוחה והיא בגדר חגיגה מבחינתנו. אוכלים ליד השולחן או ליד האי (תלוי במספר האנשים שאוכלים) אבל לא אוכלים בחדרים או בסלון. שיחות הנפש מתקיימות ליד האי, שם האווירה משוחררת, מישהו יושב ואוכל, מישהי מנשנשת, מישהו בדיוק מכין קפה ויש הרבה זרימה.

## מה לוקחים לאכול לעבודה?

בדרך כלל אין צורך לקחת אוכל. העבודות הן לרוב במשמרות ולא שעות ארוכות מדי ויש כאלה שמקבלים אוכל ממקום העבודה.

## איך נראה המטבח שלכם?

אנחנו גרים בוויולה רחבת ידיים עם מטבח גדול ומאובזר. הוא מודרני ובצבעים בהירים ויש לנו גם אי יפה וגדול וכיסאות בר בצבע לבן. סביב האי, שנמצא בכניסה לבית, תמיד יושבים אנשים, גם לא בזמן ארוחה. המטבח מאוד מואר בזכות החלונות הגדולים של הבית. יש בבית שני מקררים כי גרים בבית 13 דיירים וגם אנשי צוות. מקרר אחד נמצא במטבח עצמו והשני בקומה התחתונה. אנחנו מאוד אוהבים את המטבח, תמיד יש בו איזו הבטחה להמשך היום. הכי חשוב לנו שיהיו במקרר כל סוגי המזון שכולנו אוהבים. אנחנו הרבה אנשים ואיכשהו נראה שהמקרר לא מתרוקן אף פעם.

## מה חייב להיות אצלכם במזווה?

תמיד יהיו מצרכי בסיס כמו קמח, סוכר, אורז, פסטה וכדומה. יש לנו המון סוגים של תבלינים, אחת לשבוע אם הבית מזמינה מצרכים לפי התפריט וגם עונות השנה או החגים. אנחנו מתחשבים כמובן בכל סוגי הרגישויות ולכל אחד בבית יש את המענה שלו.

יש בבית שפע מהכל – פירות, ירקות, גבינות, מוצרים בסיסיים ועד בקשות ספציפיות. לפעמים השפע הזה מכה ביוצאים בשאלה. הם לפעמים מבשלים בכמויות מוגזמות בגלל חוסר ניסיון. בתחומים רבים יוצאים בשאלה חושבים שהחברה החילונית היא החופש המוחלט, שאין גבולות ואין סוף, תחושה שבאה לידי ביטוי גם באוכל. אבל עם הזמן מבינים שיש גבולות, מידות ותנאים. אחרי הכל, כשיוצאים לחיים עצמאיים, צריכים לכלכל את עצמכם וצריכים להגיע מוכנים גם לזה.



צוות הבית של הלל

## איזו מנה אהובה במיוחד על כל בני הבית?

אנחנו הכי אוהבים פיצות, מאפים מלוחים, מאכלי דגים ומתוקים. מכיוון שרבים מהדיירים מגיעים מרקע קוליני לא עשיר במיוחד, בכל פעם יש איזה גילוי של מנה. אפילו סושי, שאולי נראה להרבה אנשים משהו מאוד מוכר ואפילו בסיסי, הוא מאכל לא מוכר. לא מזמן עשינו סדנת סושי, אבל לא כולם התחברו. אבל גם אוכל מהמזרח הרחוק או דרום אמריקה וארצות רחוקות פחות מוכר לדיירים. אם מישהו מדבר על איזשהו מאכל ששמע עליו, מגגלים, מוצאים את המתכון ומכינים אותו. יוצאים בשאלה צריכים לגשר על הרבה מאוד פערים תרבותיים ואוכל הוא בהחלט אחד מהם. אנחנו לא רוצים להיות שונים גם במובן הזה ולהיתקל במאכלים שלא הכרנו בכל מיני אירועים שמחוץ לבית. גם אוכל הוא תיווך חברתי.

## כמה פעמים בשבוע מתכנסים יחד לארוחת ערב?

בארוחת הערב כל אחד מבשל לעצמו או מחמם לעצמו. בדרך כלל לא כולם נמצאים בבית בבוקר או בערב. את ארוחת השבת אנחנו מכינים ואוכלים ביחד וכולם יודעים: מתכנסים ביום שישי בשעה שמונה בערב. זו ארוחה שמכינים בתורנות אבל מתייחסים אליה כאל סעודה משפחתית רגילה. אנשים לא שקועים בטלפון, יש מוזיקה, אוכלים יחד, מדברים על כל מיני נושאים, החל מתחומי הבידור והתרבות, דרך רשתות חברתיות, נורמות חברתיות וחוויות של השבוע. המדריך של אותו היום נמצא בארוחה.

## איך אתם מתארגנים לארוחת הערב?

ההשתלבות בתורנות האוכל נעשית ממש כמה ימים אחרי שהדייר או הדיירת מצטרפים לבית. לכולם יש מוטיבציה גבוהה וגם הרבה סקרנות ופתיחות. חביתה זה קל, קציצות כבר נחשבות למאכל מסובך ומרובה תהליכים, אבל רותי אם הבית מלמדת את כולם בסבלנות ולפעמים דיירים מלמדים אחד את השני.

## מה קורה סביב השולחן בארוחת הערב?

כל אחד מגיע עם החוויות שלו מאותו היום, לפני או אחרי עבודה, לימודים או סידורים. בארוחת השבת אנחנו משקיעים והתפריט פתוח – כל אחד בוחר מה הוא רוצה לאכול ואנחנו מכינים ממש את הכל, ביחד. אופים חלות, הריח עוטף את הבית ואנחנו מאד משקיעים בעריכת השולחן. זו הזדמנות של כולם לטעום את האוכל שהאחרים אוהבים. לעתים רחוקות אנחנו עושים קידוש אבל מציעים את זה מדי פעם. יש בינינו יחסים כמו בין אחים בגילאים קרובים שחיים יחד ורוב המשותף על המפריד – אנחנו מכירים את הרקע אחד של השני גם אם לא מדברים על זה בהרחבה. בארוחות האלה יש מעין סגירת מעגל – מצד אחד אנחנו יודעים איך נראתה ארוחת השבת בביתם שבאנו מהם (אין שיחות חולין, נושאי השיחה מאד מוקפדים) ומצד שני אנחנו מדברים על הכל, בלי סינון.

### מה שותים עם האוכל ?

באמצע השבוע שותים רק מים ובארוחת השבת יש שתייה מתוקה .

### יש שאריות ?

לרוב אין שאריות, ואם יש, הן תמיד חוזרות למקרר. לרוב יהיה מי שיאכל אותן בהמשך היום, כי לא היה בארוחה המרכזית. לפעמים מאלתרים עם שאריות מנות אחרות, זה זמן להיות יצירתיים .

### מה קורה כשמסיימים לאכול ?

בדרך כלל בצהריים כשמסיימים לאכול, לרוב כל אחד הולך לחדרו להמשיך היום. אחרי ארוחת השבת נשארים סביב השולחן, מדברים וצוחקים, לפעמים צופים בטלוויזיה ולפעמים משחקים יחד .

### מי שוטף כלים ?

מכיוון שלא כולם נמצאים בכל הארוחות, כל אחד אחראי לשטוף את הכלים שלו. התורן של אותו היום שוטף את הסירים וכלי ההגשה ואחראי לניקיון הכללי של המטבח.



הבית של הלל צילום: נווה בן שמואל

מתכון למנה אהובה:

**עוגת גבינה (של סבתא יהודית)**

חומרים לתבנית מרובעת או עגולה 26

לבצק :

2חלמונים (לשמור את החלבונים)

150גרם חמאה

3/4כוס סוכר

1כפית תמצית וניל

3/4 חבילת אבקת אפייה  
2 כוסות קמח

לשכבת הגבינה:

3מכלי גבינה 9%  
1/4 כוס סוכר  
3 חלמונים  
2 כפות תמצית וניל  
3 כפות קורנפלור

ההכנה:

הכנת הבצק: מערבים את כל חומרי הבצק, משטחים בתבנית ואופים 20 דקות בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות.

מערבבים היטב את כל חומרי שכבת הגבינה .

הכנת עוגת הגבינה: מקציפים חמישה חלבונים (מחומרי הבצק וחומרי שכבת הגבינה) לקצף חזק ויציב, מקפלים לתערובת הגבינה .

יוצקים את התערובת על הבצק האפוי ומחזירים לתנור לאפייה בחום נמוך (160 מעלות) במשך 45 דקת .

---

מדור "ארוחת הערב" סוקר ארוחות ערב בחיי המשפחות הישראליות בארץ ובעולם. רוצים לספר לנו על הרגלי האכילה הביתיים שלכם, על המנהגים, הבישולים, השיחות, ולהציג את המטבח ופינת האוכל, ומה יש בארונות? מעוניינים לתעד את ארוחת הערב שלכם ולספק את המתכון המשפחתי למנה אהובה? כתבו לנו [food@haaretz.co.il](mailto:food@haaretz.co.il) :