

השבת שלי

לחתום עסקה עשר דקות לפני חצות יום שישי; השבת של חיה ברנדווין

על הסוד שלא מגלים לשדכנים ועל סגולה לילדים נוספים, על אמירת "ברוך המבדיל בין חול לקודש" ועל רגל קרושה שצריך להיולד איתה: חיה ברנדווין, אם לתשעה, כן ירבו, יועצת ארגונית וכלכלית ועוסקת בייעוץ נדל"ן, על השבת שלה

מרים סלומון | כ"ח כסלו התש"פ | 26.12.19 11:48

(צילום: shutterstock)

מהי שבת בשבילך?

"מתנה מה' יתברך, שמקבלים אותה מחדש בכל שבוע. זה הזמן שלי להשקיע במשפחה היקרה לי. זה גם הזמן שלי להתחזק קצת ברוחניות, לקרוא חומר טוב בנושאים של [פרשת השבוע](#) וביטחון. וזה גם הזמן שלי לנוח, וליהנות עם היקרים לי. על המתיקות של המתנה הזו, יוכיח מצב הרוח ה'דאון' של מוצאי שבת, כשהעונג הזה נגמר..."

מתי את מתחילה להתכונן לשבת, ומה זה כולל?

"האמת, (אל תגלו לשדכנים...) שאת עיקר הבישולים בעלי ואני עושים בדואט זוגי. הוא אלוף בבישולים, ואני בניקיונות. כך, בשעות הצהריים או בשעות הערב, ובמילים אחרות בשעות 'בין הסדרים' של הכולל, בימים שלישי, רביעי וחמישי, אנחנו עומדים יחד במטבח ונהנים לבשל לכבוד שבת.

"בשלישי וברביעי אנו מכינים את המאכלים שטובים בהקפאה, כמו כופתאות ("קניידלאך"), ארבעס, כבד (בלי הביצה), הגאלע של [שבת](#) בבוקר והסלטים המבושלים. בכל שבוע אנו מכינים חלק מהמאכלים בכמות גדולה ומקפאים לכמה שבועות.

"את הכביסות אני מרכזת ליומיים בשבוע, בימים ראשון ורביעי. אני מקפידה לא לכבס ביום שישי, בגלל תקנת עזרא. את האפייה אני עושה ביום חמישי בערב, כשמדובר בעיקר באפיית חלות. אחד

במסגרת הדיאטה הנצחית אני לא אופה הרבה עוגות. אבל אם כן, או שהבנות אופות, או שמידי פעם נחה עלי הרוח, ואני לוקחת יום חופשי מהעסק ומתמסרת לאפיה של כמה עוגות ביום אחד.

"ברוך ה', ביום חמישי בלילה כל האוכל לשבת מבושל, חוץ מדגי הסלמון, שאני מכינה בתבנית ביום שישי ואופה ישירות על הפלטה.

"ביום שישי בבוקר – אני עובדת עד חצות, כאמור. ואחרי חצות היום – אנו מסדרים שוב את הבית, מתקלחים, אוכלים ומנקים את המטבח בפעם האחרונה לפני שבת. בקיץ אני גם מספיקה לנוח.

"ביננו, רק להקשיב לכל הילדים ולענות לכל החברה שברוך ה' נמצאים בבית ביום שישי אחרי הצהריים – זו תעסוקה מלאה לכל היום... בעלי ברוך ה' לומד ביום שישי כמעט עד שבת. הוא לא נמצא בבית בשעות אחר הצהריים, ולכן חשוב לי עוד יותר שהכול יהיה מאורגן מוקדם לשבת".

תארי את התפריט השבתי שלכם.

"זהו תפריט הכי ירושלמי שיש. בערב שבת – כולנו טועמים מהטשולנט והקיגל הירושלמי. מראש אנו מכינים כפול, וחצי מהכמות מיועדת לערב שבת. בזכות הטעימות הללו הילדים מגיעים שבעים ורגועים יחסית לשולחן שבת. ראינו שאם מגיעים רעבים לקידוש, משלמים ביוקר. תמיד פורצות מריבות על מקומות, 'הוא עשה לי', 'הוא משך לי', והאוכל לפני שבת מרגיע אותם מאד. למדנו בדרך הקשה, ש'את בית הדין פותחים רק אחרי הדגים'. זאת אומרת, את כל החינוך להשאיר לזמן בו אנחנו והילדים שבעים.

"בסעודת ליל שבת – אנו אוכלים חלות מאפה בית, במתכון מעולה, שאביא בהמשך בעז"ה. עם החלות נגיש לפחות עשרה סלטים חיים ומבושלים, כמנהג ירושלמים מקוריים. לאחר מכן אוכלים מרק עם קניידלעך, עוף וקוגל תפוחי אדמה. כמובן לא מוותרים על ארבעס בסוף הסעודה מידי ליל שבת. אמנם זהו מנהג של 'שלום זכר' אצל האשכנזים, אבל אצלנו זה השתרש באופן קבוע. טעים, בריא, וגם אולי [סגולה](#) לעוד ילדים... מה שקורה במנה העיקרית הוא, שמרוב שכולם שבעו מהחלות והסלטים, מהעוף והקוגל רק טועמים. נו, לא נורא. נשאר לי ליום ראשון. אנחנו מוותרים לגמרי על מנה אחרונה. ממילא אין מי שיאכל אותה. מקסימום, נגיש מפירות העונה.

"בשבת בבוקר – נו, ירושלמים, אין הפתעות: חלות, סלטים, דגים, כבד עם ביצים, גאלע (רגל עוף קרושה) וכמובן, טשולנט חם ועסיסי. יש לחמין הזה משמעות גדולה במנהגי ישראל. המנהג מעיד עלינו שאנו נוהגים לפי [הלכות שבת](#) המפורשות בחז"ל, ומטמינים את התבשיל מערב שבת, כך שהוא נותר חם גם בשבת בבוקר. זאת לעומת הקראים שכפרו בפירושי [חז"ל](#) וטענו שאין אפשרות לאכול מאכל חם בשבת. כל ילד מקפיד לטעום לפחות כפית, כדי להוכיח שהוא חס וחלילה לא שייך

לקראים... לא הייתי אומרת שזה התפריט הכי בריא בעולם. אבל זהו התפריט המשפחתי המסורתי, וכך אנו נהנים לענג את השבת.

"בסעודה שלישית אני צועדת להוריי היקרים. פעם בשבוע מגיעה לתת להם נחת עם הילדים. אנו נהנים מדגים, סלטים וחלות. אחרי הבדלה, אני מקפידה על סעודת [מלווה מלכה](#) מידית. בהלכה כתוב שמכובד יותר ללוות את המלכה מיד בצאתה, מאשר ללוות אותה כשהיא כבר לא נמצאת. לכן, גם אם אני שבעה מאוד, על [נטילת ידיים](#) ואכילת המוציא של לפחות 'כזית' - לא אוותר. זו גם סגולה ללידה קלה, כידוע. בסעודת מלווה מלכה אנו מספרים [סיפורי צדיקים](#) על אחד הצדיקים שיום פטירתו חל באותו השבוע".

איך נראה שולחן השבת אצלכם?

"שולחן של ילדים: בקידוש כולם מתייצבים. זהו רגע חשוב. אפילו התינוקת שלנו למדה לשלב ידיים ולהאזין. במנה הראשונה כולם אוכלים בתאבון רב, ובדרך כלל בשקט יחסי. מיד אחר כך, מחצית מתושבי השולחן הצעירים מחפשים לעצמם תעסוקה. במשך שנים ארוכות אני מחפשת פתרון להעסקת גדולים וקטנים במקביל בסעודות שבת, ללא הועיל. רק אם יש לנו אורחים – הם מצליחים להושיב את כולם מסביב לשולחן לזמן ארוך יותר. איכשהו, השלמתי עם העובדה שכך נראה שולחן השבת שלנו. כשהילדים גדלים, הם לומדים לשבת לזמן ממושך יותר, ויודעים ליהנות מהווארטים הירושלמיים העסיסיים, מהשנינות, מסיפורי צדיקים, ומהזמירות המשותפות. ממילא, נראה לי חשוב יותר לא לריב איתם, מאשר להושיב אותם בכוח. הם עוד יגדלו בעזרת ה', וילמדו ליהנות.

"אני יושבת בקצה השולחן ואומרת לעצמי: 'חיה, תראי אילו מתנות הקב"ה נתן לך. כמה תודה אני חייבת לך ה'! בבקשה, תמשיך לתת לנו נחת!'. "

"ברוך ה', יש לנו כבר בת נשואה. כשהיא מגיעה עם בעלה לסעודות - הלב מתרחב עוד יותר. אנו זוכים ורואים כבר את הנחת של הדור הבא. זו מתנה שאני יכולה לאחל לכל אימא יהודייה (תגידו 'אמן')".

החלק הכי אהוב עליך בשבת?

"הדלקת נרות. אני מאוד משתדלת להדליק רבע שעה לפני הזמן. בחורף זה לא קל, אבל מבחינתי זהו הזמן של הדלקת נרות. שמעתי בשם [החפץ חיים](#) צ"ל, שהשבת היא כה קדושה, והשפע שלה הוא רוחני. בשביל לקבל שפע גשמי, צריך להכניס את השבת מוקדם.

"אני מדליקה נרות ומתפללת בנחת. וברוך ה', יש לי כל כך הרבה על מה לבקש. בהדלקת נרות אני מבקשת גם על הלקוחות שלי מעבודתי כמתווכת. על דירות שאנחנו באמצע התהליך, על אלו שבאמצע הליך לקיחת משכנתא, ועל אלו שצריכים להשכיר את דירתם.

"זהו זמן חשוב להודות. זמן לבקש. ובעצם, זהו זמן להיות עם עצמי. התרגלתי שזמן התפילה הוא זמן האיכות שלי. הקשר הישיר והפשוט עם ה', הדיבור הישיר, השיתוף, הבקשה וההודיה. זהו זמן מופלא עבורי. אפילו הקטנים יודעים לשתוק ולא להפריע לאמא להתפלל שכולם יהיו בריאים".

מהו האתגר שלך בשבת?

"האתגר שלי הוא להרגיש 'כאילו כל מלאכתך עשויה'. כבעלת תואר שני בייעוץ ארגוני וכלכלי, אני עוסקת בליווי נדל"ן אישי, ובסייעתא דשמיא עצומה קנינו כבר מעל עשר דירות במשפחה הקרובה, וקרוב למאה וחמישים דירות ללקוחות, וכל זה, ברוך ה', בארבע השנים האחרונות. במקצוע זה יש ימים של לחץ ודריכות גדולים, בעיקר לפני חתימות חוזה.

"בסוף השבוע שעבר למשל, היינו לפני חתימה על חוזה רכישה של דירה לעוד לקוח. הייתי במתח גדול. מדובר בעסקה משמעותית מאד, אולם לא רציתי לחוש כך לאורך כל השבת. בהדלקת נרות בקשתי מה' שיעזור לי להצליח להרגיש בשבת כאילו הכול כבר עשוי, וברוך ה' - בקשתי התקבלה. במשך כל השבת הייתי רגועה. לא שוחחנו על זה, כמובן, הרי לא מדברים בשבת על עניני חול, אבל גם לא הייתי מוטרדת ולא חשבת על כך. ברגע שיצאה השבת - חזרתי למתח ולדריכות האופיינית של 'לפני חוזה'. אבל ברוך ה', המתח היה לזמן קצר. ביום ראשון בערב העסקה נחתמה, תודה לה".

איך אתם מאהיבים את השבת על הילדים?

"אינני יודעת לענות. כאן מתערב השדון הפרטי שלי, ה'סופר אגו' שאומר לי כל הזמן שאני אמא לא טובה מספיק. כמובן, יש אצלנו ממתקים, סיפורים, משחקים משותפים אחרי הסעודה בחורף, בשבת בבוקר הקטנים באים למיטה שלי להתכרבל עם אמא, יש דפי קשר, הולכים לסבתא. הרבה חוויות מיוחדות של שבת.

"ומה עוד אני יכולה לעשות? למדתי להרפות. ואני מקווה ומתפללת שהשבת אהובה על ילדי. אני לא בודקת זאת כל רגע מחדש. אחרי הכל, אם השבת אהובה עליי, היא ודאי אהובה גם עליהם. לא?".

שבת בלתי נשכחת:

"כמובן, השבתות בהן היו לנו שמחות משפחתיות הן בלתי נשכחות: לידות, שבע ברכות, או שבת התאחדות במירון עם כל המשפחה המורחבת לרגל חמישים שנות נישואים להוריי היקרים.

"אבל אני רוצה לספר דווקא על ערב שבת בלתי נשכח: זה היה לפני יותר משנים עשרה שנים. הייתי עסוקה במשך כל השבוע סביב דירה מסוימת שרציתי לקנות בקריית גת. היו לי הרבה ברורים ובלבולי ראש. ביום חמישי המתווך הודיע לי סוף סוף שנוכל לחתום על חוזה ביום שישי בבוקר, ואם לא - משהו אחר קונה את הדירה ביום ראשון.

"אז הייתי עדיין תמימה. האמנתי ללחצים האלו שהמתווכים מפעילים. בהמשך למדתי את השיטות שלהם, והיום אני כבר לא מתרגשת מהן. ובכן, יש מחיר לתמימות. נסעתי באותו יום שישי בבוקר מירושלים לקריית גת לחתימת חוזה בשעה טובה. אגב, היות שאני משתייכת למגזר החסידי, אנו נוהגים שנשים אינן נוהגות ברכב, ואת כל הנסיעות שלי לליווי נדל"ן אני מבצעת באמצעות תחבורה ציבורית.

"כאן אני מבקשת לעצור לרגע, ולספר לכם על אבא שלי, שיהיה בריא. הוא יהודי חסידי, ירא שמים שאין כמוהו. יהודי שכל השבוע מתכוון לשבת. הוא הכניס לנו בעצמות, שאין ברכה בעסקים שעושים ביום שישי אחרי חצות היום. יום שישי אחרי חצות היום, מוקדש אך ורק להכנות לשבת.

"ואני חוזרת לאותו יום שישי של חתימת החוזה. עורך הדין איחר. חצות היום הלך והתקרב, ואני נכנסתי ללחץ. כשעורך הדין הגיע, אמרתי לו חד משמעית - או שאנחנו חותמים עד חצות, או שאין היום חתימות. אני מוכנה לעשות עסקים אחרי חצות היום. על אף שהוא לא היה שומר מצוות, הוא כיבד את הבקשה. בדקנו כמה זמן יש עד חצות היום, וראינו שנותרה לנו פחות משעה.

"הוא הזדרז, תקתק את העניינים במהירות, סגרנו את כל הפינות מול המוכרים, ועשר דקות לפני חצות היום, החוזה נחתם, ברוך ה'. חזרתי הביתה מלאת סיפוק והתרגשות שזכיתי לעמוד בקבלה שלי. אבל מאז למדתי שאסור להמר שוב ולקבוע דברים כאלו לימי שישי. בפרט שעוד חיכתה לי נסיעה חזור לירושלים, ובאוטובוס, כזכור. את החוויה הזו אני לא יכולה לשכוח.

"מאז, בכל יום שישי בחצות היום אני מפטירה לחלל הבית: 'המבדיל בין חול לקודש', וסוגרת את המחשב, ויחד עמו - את כל עניני החול. מעכשיו, אנחנו קודש לשבת. למתנה היקרה שלי".

מתכון שבתי אהוב במיוחד:

"החלות האהובות שלנו. נסו פעם אחת וספרו איך היה..."

1 שקית שמרית טרייה

1 כפית סוכר

חצי כוס מים פושרים.

מערבבים את שלושתם ונותנים לבלילת השמרים לשהות עשר דקות.

בקערת המיקסר מכניסים בנפרד:

1 כף מלח

1 כוס סוכר

שלוש כוסות מים פושרים

3/4 כוס שמן

1 ביצה

מערבבים את כל הנוזלים היטב לבלילה אחידה.

מוסיפים 6 כוסות קמח (אני מכינה מקמח מלא 80%)

ומפעילה את המיקסר לערבול במשך כחמש דקות, עד שמתקבלת בלילה אחידה.

מוסיפים את השמרים התוססים, וממשיכים לערבב כך שהבלילה תתאחד.

מוסיפים עוד 5-6 כוסות קמח, שהעיסה תצא רכה ואחידה.

לערבב עוד עשר דקות במיקסר.

להניח את הבצק להתפחה במשך שעה, עד שהבצק מכפיל את עצמו.

ללוש שוב במשך 3-4 דקות.

להמתין שוב עד שהבצק תופח ומכפיל את עצמו בשנית.

לקלוע חלות על משטח משומן קלות.

להתפיח בתבנית.

למרוח ביצה ושומשום, ולתת לחלות לתפוח בתבנית עוד כחצי שעה.

להכניס לתנור מחומם בחום של 50 מעלות, עד שהחלות תופחות לגודל המקסימלי (לא לפתוח

את התנור באמצע! כמו שלא בודקים הצלחה של השקעות בדירות כל שנה...).

מגביהים את המעלות בתנור ל-200 מעלות, ואופים עד להשחמה נאה.

אין על הריח באפיה ואין על הטעם. שבת שלום!"

דרגו את המאמר - ותעזרו לקידומו בגוגל:

ממוצע 4.2 (6 מדרגים) ★ ★ ★ ★ ★

השבת שלי שבת

רוצה לקבל התראה במייל על כל תוכן חדש של מרים סלומון?

שלח

נא למלא כאן את כתובת המייל