



## גיליון מספר 15 – מאי 2012

טיפים שימושיים לכתובה - משולחנו של הצוות לעריכת הלשון במכללה<sup>1</sup>

# התאהבתי בה..... בלשון העברית!

## והפעם: חג שבועות תעשה לך

**שמות החג ומקורותיהם - "חקת שבעה" - חמישים, קציר, תורה, שבועות, ביכורים, עצרת, הקהל**



**חג שבועות** - וספרתם לכם ממחרת השבת מיום הביאכם את עמר-התנופה, שבע שבתות תמימות תהיינה (ויקרא כ"ג ט"ו); שבעה שבועות תספור-לך, מהחל חרמש בקמה תחל לספור שבעה שבועות (דברים ט"ז, ט).

**חג הקציר** - עת קציר החיטים; וחג הקציר בפורי מעשיך, אשר תזרע בשדה (שמות כג, טז); בני ישראל נצטוו על הבאת העומר מהתבואה ההולכת ומבשילה מיום ליום עד שהיא ראויה לקציר כולה.

**יום הביכורים או חג הביכורים** - על שם עונת הביכורים המתחילה בחג השבועות; ראשית ביכורי אדמה; וביום הבכורים, בהקריבכם מנחה חדשה לה' בשבעת ימים [במדבר כ"ח, כ"ו].

**חג מתן תורה** - יום חג השבועות הזה, זמן מתן תורתנו (מתוך תפילות החג).

**עצרת** - חג השבועות הוא כעין המשך של חג הפסח. כשם שהיום השמיני לחג הסוכות נקרא שמיני עצרת (סיום החג), כך חג השבועות הוא כאילו העצרת וסיומו של חג הפסח.

**שבועות או שבועות** - אחד מחכמי ישראל אמר, כי את חג השבועות אפשר לקרא גם חג השבועות, משום שהחג קשור בשתי שבועות. השבועה הראשונה היא של עם ישראל, שנשבע לקבל את התורה ואמר: "נעשה ונשמע". השבועה השנייה היא של ה', שנשבע אז כי לא יחליף את העם שבו בחר בשום עם אחר.

## מאכלים לחג השבועות



בחג השבועות מאכלי החלב תופסים מקום נכבד. בעלי הרמז אומרים: **מחלב** משמעו ראשי תיבות של: "מנחה חדשה לה' בשבועותיכם".

מה ניתן להכין מדברי החלב? הסופר שלום עליכם [שלום (בן נחום) רבינוביץ'] מפליא לתאר: "כל אשר תאמר נפשך ייעשה לך: דייסה בחלב, אטריות בחלב, פתיתים בחלב, אורז בחלב, דוחן בחלב, בציקים בחלב, כופתות בחלב, וחלב סתם." ומחמאה? ומגינה? "כיסנים, ופשטידות, וחביצות, וחליטות, וחמיטות, ורביכות, וכופתות של צרות, ולביבות של גבינה, ולביבות של דייסה, ולביבות של כוסמים, ולביבות מורבכות, ולביבות מבושלות, ולביבות מטוגנות ולביבות סתם!.... חמיצה בחלב...". "הוי, לביבות, אני אומר לאשתי שתחיה, מי יאכילני לביבות! את כל אשר לי הייתי נותן עתה בעד כיסנים או לביבות של חלב!

<sup>1</sup> ד"ר עדית שר - מרכזת, אדוה אליה, מור ביטון, תהילה כהן, כנרת ראובני-חדד, אוסנת שריג



**חדש מפני ישן תוציאו! :**



- אַלְפָּס** - קלחת קטנה עמוקה, בעלת מכסה להרתחה, לבישול וכדומה [סיר]
- זְבֵדָה** - שמנת של חלב שנחמץ [מן הזבדה מְחַבְצִים חמאה]
- חֲבִיצָה** - מאכל לקינוח סעודה, עשוי על פי רוב מקמח עם סוכר ותבלינים שונים, פודינג
- חֲמִיטָה** - בְּלִינְצִיעַ, חביתית
- פְּנִיָּה פְּנִיָּה** - קערה, צלחת; הביטוי מְלַחֵץ פְּנִיָּה [מקורו בארמית] מלקק צלחות; משמעו: כינוי גנאי לחנפן, מתרפס לפני גדול ממנו
- פְּרוּר** - סיר, קדרה
- רַחַת טָגוֹן** - כף שטוחה להפיכת המזון מצד אל צד בשעת הטיגון
- תְּרֻד** - בְּחֻשָּׁה, כף מבשלים, כף גדולה שמשתמשים בה לבחישת התבשילים

**לקינוח מתכון לחג מהזמן הזה מהימים ההם: חמיטות לשבועות**



- חומרי החֲמִיטָה :  
4 ביצים 6 כפות סוכר 2 כוסות קמח חיטים 1 כף שמן  
חומרי המְלִית :  
250 גרם גבינה לבנה 50 גרם ענבים מצומקים ומיובשים  
שקית אינסטנט של אבקת חֲבִיצָה בטעם שוף
- אופן המעשה :** נותנים בפְּנִיָּה עמוקה את כל המרכיבים וטורפים אותם עד לתערובת אחידה בעזרת התְּרֻד ; מניחים למנוחה כ-15 דקות.
- מחממים מחבת או פְּרוּר משוח במעט שמן, יוצקים כ-2 כפות מן התערובת ודואגים לכיסוי תחתית הכלי.
- מטגנים עד שקצות החֲמִיטָה מתרוממים - מוציאים בעזרת רַחַת טָגוֹן ומניחים בפְּנִיָּה שטוחה.
- בפְּנִיָּה נוספת מערבבים את כל חומרי המלית לתערובת חלקה בעזרת התְּרֻד .
- במשטח העבודה מניחים חֲמִיטָה כשצדה המטוגן כלפי מעלה, עורמים במרכזה מנה נאה מן המלית, מקפלים, סוגרים ומטגנים או אופים. בעוד החֲמִיטָה חמה בוזקים עליה סוכר. טוב להגיש עם כף זְבֵדָה.

**נגיעה בהגייה :**



מְלִית מן השורש מ.ל.א ; המְלִית שייכת לקבוצת חלקי הדיבור בעיקר מילת יחס ומילת חיבור שורשה מ.ל.ל.

חג שמח ובתיאבון!