

שלום בוסטון ~ SHALOM BOSTON

כתבות,

הקשר
Hakesher
ארועים,
ומודעות



www.HaKeshetOnline.com

למודעות פירסום בלוח זה
ובמגזין הקשר, נא להתקשר
ל- 738-5038 (617)



Talk Forever

כרטיסי חיוג מוזלים

- חיוג לישראל: 1¢ לדקה
- חיוג לסלולרי בישראל: 10.1¢ לדקה
- ברכישת 1000 דקות לארה"ב: 0.5¢ לדקה
- תעריפים נמוכים נוספים לשיחות מקומיות ובינלאומיות



חזרנו לבוסטון, ואנו מתנצלים על ההפסקה הארוכה.

מעתה, ניתן יהיה להשיג את מעריב בדוכנים, ואנו נפרסם לפעם רשימה מעודכנת של החנויות.

שרות מנויים: ניתן לקבל את העיתון ישיר לביתך

את הפעילות של מעריב מנויים ומודעות בבוסטון מרכזת אנט זריהן:

617-738-5038

Annette@HaKeshetOnline.com

For more info about Maariv U.S.A. (a Hebrew publication), and for a list of locations where it is sold, contact Jeff Sussman at:

617-935-1017

SussmanJ99@Yahoo.com



ספרי עם עובד במחיר מיוחד לקוראי מעריב אמריקה!
לפרטים נוספים, ראה מודעת פירסום במדור זה.
הזמנות במייל: Newspapers@DayA.Biz



מעריב
אמריקה

לוח מודעות

1. דרושות מטפלות חמות ואוהבות
למשפחות בסביבות ניו-אינגלנד.
מפסחה ישראלית ב-Cambridge
מעוניינת במטפלת למשרה מלאה
לטיפול בשני ילדים. "רדן"

2. משפחה אמריקאית ב-Newton
מעוניינת במטפלת למשרה מלאה עם
לינה לעזרה בטיפול בילדים. "בטני"

3. משפחה ישראלית ב-Cambridge
מעוניינת במטפלת למשרה מלאה לטיפול
בתינוק בן שישה חודשים. "יובל"

4. משפחה ישראלית ב-Brookline
מעוניינת במטפלת (בלי או עם רכב)
למשרה מלאה. "שרונה"

5. משפחה אמריקאית/ישראלית
ב-Brookline מעוניינת במטפלת לתינוק
למשרה מלאה. "סיגלית"

Looking for happy, fun, energetic,
smart babysitters, aupairs, &
nannies for work in N.E. and
neighboring states. Live in/out.
Hebrew/English speakers.
Driver's license a plus.

Jobs Include: Caring, cooking,
errands, help with homework, etc.

לקבלת מידע נוסף ומספרי טל. על הודעות אלה ולפרסום
הודעות נא להתקשר ל- 617-738-5038

דירות, מכוניות, עובדים ועוד:

1. דרושים עובדים לניקוי שטיחים ומכוניות מזל. "אורן"
2. דירת סטודיו ב-Brighton בבית דו-משפחתי פנויה להשכרה מיידית. "בן"
3. דירה עם 3 חדרים שינה להסכרה ב-Brighton. "טובה"
4. דרושים עובדים עם הרבה מוטיבציה לקוסקים בקניונים ב-ניו יורק, רוד איילנד,
ו-בוסטון. בונסים ועזרה בדירור. "בן", "גי", "ו-אלקס"
5. מכונית Toyota Corolla עם קלומטרז' נמוך למכירה במכיר \$2,200. "איילה"
6. דרושים אנשי מכירות למשרד פירסום. "אנט"

קוראים יקרים,

אנו מזמינים אתכם לקחת חלק פעיל ולכתוב מ"פרי עטכם" כתבות, מאמרים וסאטירות
אישיות בנושאים מגוונים כגון: דעתכם הפוליטית, נשים בחברות הייטק, ביטק וטכנולוגיה
מובילות, אומנות, ספרים, החלפת טיפים, מרשמים למאכלים מועדפים, אירועים ציבוריים
שידועים לכם ושמואים להתרחש בחודשים אפריל, מאי ויוני (תערוכות, סרטים, מבצעים
ופסטיבלים) וכד'. במילים אחרות, נשמח שתחלקו איתנו כל דבר שיכול לעניין את הקהילה
הישראלית כאן בבוסטון. ילדים גם מוזמנים לצרף סיפורים, חוויות וציורים ליום העצמאות.

את החומר יש לשלוח באימייל לכתובת: Annette@HaKeshetOnline.com



דוד ברוזה
ב-30 למרץ
ב-Worcester!

כמעט הכל נאמר ונכתב על דוד ברוזה. הוא הוגדר פלאונדר פתח פוסט-מודרני.
כסטיבי ריי וון של הגיטרה הספרדית. "מל גיבסון של הרוקנ'רול". "ההוליווד
ריפורטר" כתב שברוזה "מביא מיזוג חזק של השפעות אל תוך עבודתו,
ומשילט עוצמה בחדר עם פולק-רוק ישן מעורב בלהט עירוני. הוא מבצע שובה-לב,
המשתלט על הגיטרה שלו עד התמסרות מוחלטת."

אלבומיו הרבים והמגוונים זיכו אותו בהפרה פאחד האמנים החשובים ביותר בסצנת
המוסיקה העולמית - ביניהם אלבומי האמריקאי הראשון "Away from Home" שכונה
על ידי ה "ניו יורק טיימס" - "אחד מאלבומי הפופ הטובים ביותר של 1989..."

להארכות ויזה, עזרה בכתיבת קורות חיים באנגלית, לעבודות הדפסה, ולעזרה במחשבים,
נא להתקשר ל-ג'ף: 935-1017 (617) SussmanJ99@Yahoo.com

שבת של דובים
מאת: יפעת פרנקל



הנה סיבה ששווה בגללה לגור בבוסטון: מזג אוויר לחמין ביקשת - מזג אוויר לחמין קיבלת. החורף הוא לא יום חולף
או בוקר שמתחלף לו בקיץ לא בחר (כמו בארצנו האוהבה). זאת, נכון, תקופה שנדמה שלעולם לא תיגמר אבל היא
מביאה איתה דברים טובים כמו חופשת הסקי או תפריט החמנים והקדירות האהובים. חמותי, מכינה לנו חמין בכל
בוקר חורפי שלנו בישראל. בליה שלפני, שנתה נודדת והיא מתפללת שמלחמת גיע הגשם והטפרטורה תרד שאז
החמין ישתלב, כנדרש ממנו, במזג האוויר והיה קל יותר לעיכול. כאן לא צריך להתפלל. הקור כאן ולהרבה זמן.

יותר מידי ימים אנחנו מבילים בבית במהלך החורף הבוסטוני ולפעמים השעמום גדול עד כדי טיפוס על הקירות אבל
יום שבו חמין או קדירה מתבשלים בתנור, איכשהו, עובר אחרת. הבית מוצף בריח הבישול, ההרגשה היא של יום חג,
והציפיה דוחה לקראת הארוחה.

אז בחרתי לכתוב הפעם על "הקדירה" וחוזי מהחורף ישנן מיליון סיבות נוספות לכתוב עליה. בין היתר, בגלל שהיא
חדרה לאופנה. השף דניאל בול המפורסם ממסעדת "דניאל" שבניו יורק כותב בימים אלה ספר שכל כולו מתרכז
בנושא "בשילי קדירה" ובמסעדות הטובות היא כבר חלק קבוע מהתפריט. (באנגלית: Brazing dish or Stew)

בנוסף, זוהי מנה קלה להכנה, כל המרכיבים בסיר אחד, מתבשלים לאיטם בתנור ו...מוק. לאירוח, זהו פתרון נהדר
שכן התבשיל הינו ארוחה שלמה (המקסימום שידרש מכם לבשל בנוסף הוא אורז או תפ"א), ארוחה מוכנה מראש,
כזו שחוסכת לך מתחים, זמן וריבים של "לפני". המפתח להצלחת תבשיל הקדירה הוא איכות הסיר, זמן הבישול
בתנור, בטמפרטורה הנכונה, ובמנוחתו למשך לילה לפני ההגשה.

כמה טיפים להכנת הקדירה שיבטיחו את הצלחתה:

1. הסיר האידיאלי לבישול - סיר עשוי ברזל יצוק, עם או בלי ציפוי אמיל. רצוי שגם תכולתו תוקף ממתכת עבה
מכל כיוון - דבר שמבטיח בישול יסודי בכל חלל הסיר. אני משתמשת בסיר מתוצרת Le Creuset ניתן לרכשו ב-
Williams Sonoma. זאת השקעה כספית לא קטנה אך אפשר לראותה כהשקעה לכל החיים.
2. סוגי הבשר - בד"כ: בקר, כבש ומשפחת העופות. גם דגים ופירות ים מתאימים אך לזמן בישול מאוד קצר
(אחרת יתייבשו).
3. יש לחפש בשר "קשה", "שריר" כמו צוואר או כתף. אצל העופות מועדפות הכרעיים.
4. אטימה - יש לאטום את התנאים (כטיגון מהיר) כדי לקבל צבע שחום ויפה וכדי שיתווסף לטעם הסופי. האטימה
נעשית במעט שמן, בסיר הברזל, כדי להשאיר את הטעם של הטיגון בתבשיל. יש להימנע מלשרוף את השומן שאז
יתן למנה טעם חרוך.
5. ירקות ארומטיים, יין, מרק, תבלינים טחונים ועשבי תיבול - כל אלה ניתן להוסיף בשלב שאחרי טיגון הבשר.
6. יש להמליח את הבשר לפני הטיגון וגם את הרוטב של התבשיל לפני הכנסת הסיר לתנור אך לא המלחה סופית.
7. צריך להביא בחשבון את צמצום הרוטב הסופי המחזק את הטעמים.
8. התבשיל מוכן כשנועצים בבשר מזלג והוא מתפרק בקלות.
9. יש לתת לבשר לנוח בתוך הרוטב לפחות 12 שעות - דבר שמשפר את הטעם.

תבשיל Short Ribs בין אדום ובעשבי תיבול:

מרכיבים	הכנה
10 Short Ribs (עם העצם)	להחם תנור ל- 250 F°
2 בקבוקים יין אדום יבש (כזה שאתם אוהבים לשתות)	בסיר בינוני, להביא את היין לרתיחה. להנמיך את האש ולבשל על אש קטנה עד שמחצית מכמות היין מתאדה. לתבל את הבשר במלח ופלפל על כל צדדיו ולטגון, בשמן הזית, טיגון מהיר וקל עד להשחמה (להזהר מלשרוף את הבשר ואת תחתית הסיר). להניח את חלקי הבשר בצד. באותו הסיר שבו טוגן הבשר לטגן את הירקות עד להחממה. להוסיף את רסק העגבניות ועשבי התיבול. לטגן דקה - שתיים. להוסיף את היין הצמצום, הציר והבשר. בשלב זה יש לזאוג כי הבשר מכוסה בנוזלים עד כ- 3/4 מגובהו. לאפות בתנור במשך 3 שעות. לאחר 3 שעות להוציא את חלקי הבשר בעדינות ויש להזריח שלא יתפרקו. יש להביא את הרוטב שבסיר לרתיחה ולצמצמו על אש קטנה עד שישמיר. אם אינו מסמיק דיו אפשר להסמיכו בעזרת כף קמח שטוגן בכף חמאה. לתקן תיבול אם צריך. להחזיר את הבשר לסיר והתבשיל מוכן. עדיפות להכנת התבשיל יום קודם אך לא הכרחי.
1 חב' בצלצלי פנינה, מקולפים	
10 שיני שום מקולפות	
2 גזרים חתוכים לקוביות	
1 מקל סלרי חתוך לקוביות	
כוס פטרוזיליה קצוצה	
4 ענפי טימין קצוצים	
2 כפות רסק עגבניות	
3-4 כוסות ציר בקר או עוף (ניתן לקנות מוכן - chicken or beef broth)	