

שִׁלּוֹם בּוֹסְטוֹן ~ SHALOM BOSTON



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

כתבות, אירועים, ומודעות
הקשר Hakesher March 26, 2010

עורכת ומוציאה לאור: אנט זריה
מעמד: דן בן-דרור מרשל עוזר מחקר: ג'ף סוסמן

צבעה חום, היא מזכירה טיט במראה, אבל היא טעימה מאוד ומופיעה
בעשרות גרסאות שונות - קבלו את החרוסת, המאכל שהכי כיף
לאכול בליל הסדר. להלן מתכונים (הביא לדפוס אייל כהן):



חרוסת פרסית

המרכיבים:

250 גרם תמרים מגולענים (אפשר ממרח תמרים)
150 גרם צימוקים מסוג 'שאוני' (צימוקים שחורים גדולים מאוד)
100 גרם אגוזי מלך קלופים
100 גרם קשיו
בננה
יין מתוק

תבלינים: קינמון, הל, זנגוויל וציפורן טחונים

אופן ההכנה:

1. טוחנים יחד את כל האגוזים עד שמתקבלים פירורים דקים. מוסיפים את הפירות וטוחנים.
2. מוסיפים יין מתוק ומעט חומץ לפי הטעם (הטעם שמתקבל צריך להיות חמצמץ ומתוק).
3. מוסיפים תבלינים: הרבה קינמון, קצת פחות הל ומעט זנגוויל וציפורן. מתחילים להסיר מעט, טועמים ומוסיפים עוד אם צריך.

דוקה - חרוסת תימנית

המרכיבים:

חבילת תמרים מגולענים (זו שבאקום)
רבע קילו שומשום קלוי טרי
150 גרם שקדים קלויים

תבלינים: 2 כפות ג'יג'יר טרי טחון דק

אופן ההכנה:

1. להשרות את התמרים בסיר למשך הלילה, כמות המים צריכה להיות כפולה מכמות התמרים.
2. למחרת להרתיח את המים יחד עם התמרים על אש גבוהה 15 דקות.
3. לסחוט את השומשום והשקדים במעבד מזון.
4. להוסיף לתמרים.
5. להוסיף גם את הג'יג'יר הטחון.
6. לבשל על אש נמוכה עוד שעה נוספת, לערבב מדי פעם.
7. להוריד מהאש כאשר התערובת מגיעה למרקם מעט צמיגי.

חרוסת בסיסית ופשוטה

המרכיבים:

250 גרם תמרים לחוצים ללא חרצנים (קונים את זה ככה)
שלושת רבעי כוס יין מסוג פורט
מעט אגוזים קצוצים

תבלינים: מעט קינמון

אופן ההכנה:

מחממים את התמרים והיין על אש נמוכה. עד שעיסת התמרים נמסה אל תוך היין ונוצרת תערובת אחידה. מתבלים במעט קינמון ומערבבים פנימה את האגוזים הקצוצים. מסירים מהאש ומצננים.

אירועים

לפרטים נוספים - 617-738-5038

זה שנים אנו עדים לפריחה תרבותית ישראלית, המתרחשת כאן באזורנו-
בבוסטון. כפי שאתם רואים שנת 2010 תהיה מלאה בידור ופעילות -
אנו מצפים להשתתפותכם!

4 לאפריל

ביום ראשון, 4 באפריל בשעה 7 בערב יתקיים קונצרט אביב חגיגי במכון
גטה בבוסטון. הקונצרט הינו השלישי בסדרת ISRAELIVE אשר מציגה
אמנים ישראלים בפני הקהל המקומי. בתכנית ינגנו שניים מההרכבים
המובילים בישראל בתחום הקלאסי והג'אז. את הערב יפתחו חברי רביעיית
"אריאל" הירושלמית הנחשבת לאחת מרביעיות כלי הקשת המובילות בעולם.
בחלקו השני של הערב יופיעו "מריו טוקאן" - הרכב אשר מבצע מבחר
יצירות המושפעות מעולם הג'אז, המוסיקה הברזילאית והים תיכונית.
ההרכב, הכולל גיטרה, חליל צד וכלי הקשה, מופיע ברחבי העולם ומרבה
לשתף פעולה עם אמנים כגון מתי כספי, לאה שבת, שלמה גרוניך ואמנים
בינלאומיים שונים. הערב מופק בחסות הקונסוליה הישראלית והבית הישראלי.

7 לאפריל

בואו לחפלה של השנה - מימונה 2010! 8- בערב ב-
Karoun Restaurant, 839 Washington St., Newton, MA

18 לאפריל

מקט יום הזיכרון
JCC, 333 Nahanton St., Newton

23-25 לאפריל

New England Folk Festival (The NEFFA Festival),
a fabulous blend of dance, music, crafts, and food from many lands.
The 66th annual festival, will be held in
Mansfield, MA (near Boston).

בקרו... בקרוב...

בדי סחרוב ולהקתו, אחינועם ניני, מימונה, ועוד!!! פרטים בקרוב...



Hakesher Presents
MIMOUNA EXTRAVAGANZA
בואו לחפלה של השנה

La Mimouna
Middle-Eastern Dancer
Oriental, Israeli, & French Music & Karaoke
Featuring DJ / Singer Kfir Mizrahi

La Mimouna est une coutume typiquement Marocaine qui a lieu le soir du dernier jour de Pessah. Au coucher du soleil on dresse des tables Royales, avec pleins gâteaux, confitures maison, beurre, lait, miel, marmelade d'orange, fèves vertes dans leurs écorces, gerbes de blé, grande coupe de farine, garnie de pièce d'argent ou d'or, et des dattes. Sur un grand plateau (d'argent si possible), rempli de verdure un gros poisson entier et frais (non cuit), en signe de bérakha. En signe d'une année bénite heureuse, on mange de la MOFLETA, tartinée de beurre et de miel. Ce soir là on se permet de faire la tournée des amis et de la Famille, en se bénissant, et en se souhaitant mutuellement.

A LALA MIMOUNA A M'BARKA MSS'OU DA
TERBHOU ou TSAADOU

טרנצחו ותסעדו

WEDNESDAY, APRIL 7, 2010, 8:00 p.m.
Karoun Restaurant, 839 Washington St., Newton, MA
\$10/Admission ~ Doors Open at 7:30 p.m.

Vegetarian Couscous & Middle-Eastern Dinner Menu for Purchase

RSVP to Guarantee Your Seats!
Info At: 617-738-5038 or Annette@HaKeshetOnline.com



מימונה - חג עממי המקובל אצל יהודי צפון אפריקה והנחוג למחרת חג הפסח.

גרסאות שונות לפירוש המלה "מימונה":

- א. מימונה - מן המלה אמונה. שכן בחודש ניסן עתידים ישראל להיגאל (ראש השנה, י"א, א').
- ב. מימונה - על שם ר' מימון, אביו של הרמב"ם, שנפטר באיסור חג של פסח.
- ג. מימונה - היא במקורה סעודת פיוס שהיו עורכים לכבוד "מימון מלך מלכי השדים".
- ד. מימונה - מקור השם במלה "ממון".

ליל המימונה:

משמעות המלה בערבית "מימונה" היא מזל והצלחה, לכן בליל המימונה אוכלים רק מאכלים המסמלים ברכה, כגון: דבש, חלב, קמח, שיבולי חיטה, דגנים ודברי מתקה. חג המימונה נמשך לילה יום, במהלכם סועדים, מרבים בשמחה, מבקרים איש את רעהו ומברכים זה את זה "תרבו ותסעדו".

יום המימונה:

במרוקו ובשאר מדינות צפון אפריקה חגגו היהודים את המימונה (שמימונה את בוא האביב) ביציאה אל הטבע, בריקודים מסורתיים ובלבישת מלבושים מסורתיים של יהדות צפון אפריקה. בנוסף, נהגו היהודים לערוך שולחן חגיגי עמוס דברי חלב, פירות וירקות, משקאות חריפים וכד'. איש ביקר בבית רעהו כשהוא לבוש מחלצות וביקר בברכת "תרבו ותסעדו" (שפירושה: "תצליחו ותזכו במזל טוב").

במקומות שונים בצפון אפריקה היו מנהגים נוספים: באלג'יריה נהגו לפרוש על השולחן את מיטב כלי הכסף והזהב, בערים השוכנות לשפת הים נהגו לטבול את הרגליים במי הים, ובמרקש נהגו לברך עצי זית כי יתנו פירות רבים. חג המימונה היה גם סגולה לנישואין.

במדינת ישראל חודשה לראשונה המסורת בשנת 1966 בהשתתפות 300 עולים מבני העיר פס שבמרוקו. ב-1968 כבר השתתפו בחגיגות כ-5,000 איש, וכיום מגיע מספר המשתתפים לרבע מיליון ויותר. החגיגות המרכזיות נערכות בגן סאקר בירושלים (ראו תמונה), במקרים רבים בהשתתפותם של ראש הממשלה, שרים, חברי כנסת ואנשי רוח. במדינת ישראל נהפך חג המימונה לחג של כל העדות.