

מפגש לחודש איר

יום ירושלים



מבשלים עברית

מה בין "מעורב ירושלמי" לירושלים?

בשנת 1968, קבעה הכנסת את התאריך ב'ח באיר כיום ירושלים – יום שנועד לציין את איחודה מחדש של העיר תחת ריבונות ישראלית, לאחר הקרב על ירושלים במלחמת ששת הימים, ולציוון הקשר ההיסטורי המיחודה של עם ישראל לירושלים לאורך כל הדורות.

מאז מלחמת העצמאות (תש"ח – 1948) ובמשך 20 שנה הייתה ירושלים עיר מחלוקת: החלק המערבי של העיר היה בידי ישראל ואילו חלקה המזרחית, כולל ירושלים העתיקה, הייתה בשליטת ירדן. אך ביום כ'ח בחודש איר תשכ"ז – 7.6.1967, כשהיא היום השלישי למלחמת ששת הימים, כבשו חיילי צה"ל את ירושלים המזרחית, ובכך הביאו לאיחוד מחדש של העיר המחלוקת.

ביום ירושלים נערבים טקסים חגיגיים בירושלים ומחוצה לה וכן טקס זיברון ממלכתיים להללים שלחמו בירושלים במלחמות ששת הימים.

אך למה קוראים למעורב ירושלמי בך? וותיקי שוק מחנה יהודה בירושלים מספרים כי המעורב הירושלמי (שהוא בעצם ערובה של נתחי בשר שונים, ובעיקר חלקים פנימיים, המטוגנים ומוגבלים בנדיבות במחבת) נוצר באחת מסטיקות השוק בלילה קר אחד בשנת ה-60. באשר אורח חשוב הגיע בסוף הערב למסעדה ולא נותרו במטבח אלא חלקו בשר אחדים, והפחמים שבגריל בבר היו בבויים.

בדי לא לאבד את האורת, הצליח "בעל הבית" לייצורמנה לתפארת מהחומרים והאמצעים שכנו עדתו לרשותו (מחבת, שפע תבלינים ובאמוור שאריות של חלקו בשר שונים). המנה כל בך הצליחה שהפכה למוכרת וזכתה למונחי חיקויים וסגנון. עד היום טוענות לבתר ההמצאה כמה מסעדות השוק..



במפגש שלנו היום נלמד להכין "מעורב ירושלמי", פיתות, טחינה, וסלט ישראלי>Katz'oz Dak Dak. מאכלים ישראלים שמאפייניהם גם את יום העצמאות של שלושה שבועות קודם.

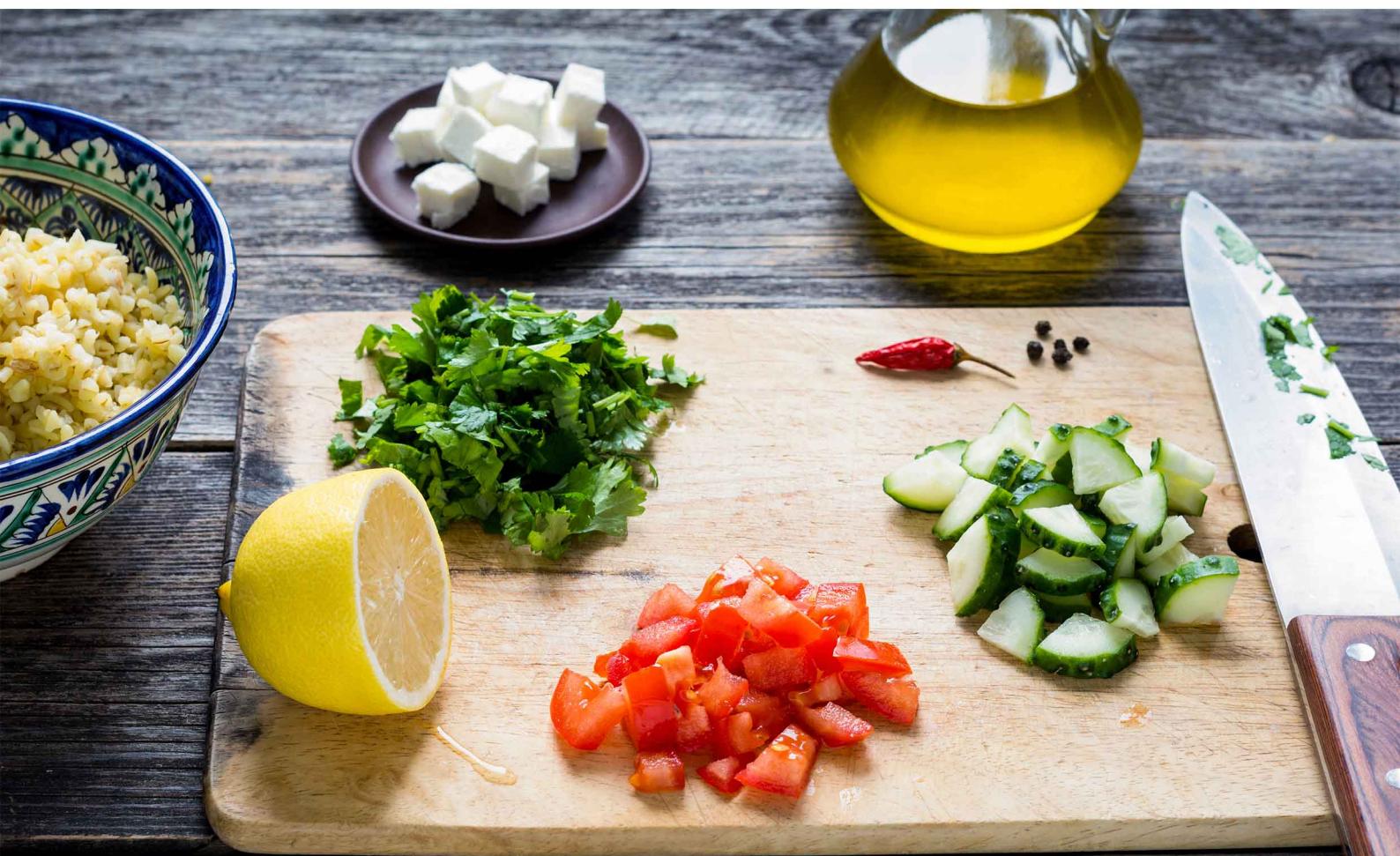
What does "Jerusalem mixed grill" have to do with Jerusalem?

In 1968, the Knesset set the 28th of Iyar as Jerusalem Day – a day to mark the reunification of the city under Israeli sovereignty, after the battle for Jerusalem in the Six Day War, and to mark the special historical connection of the people of Israel to Jerusalem throughout the generations.

Since the War of Independence (1948) and for 19 years Jerusalem was a divided city: the western part of the city was in the hands of Israel, while its eastern part, including the Old City of Jerusalem, was under Jordanian control; but on the 28th of Iyar 5727-1967, which was the third day of the Six-Day War, IDF soldiers occupied East Jerusalem, thereby bringing about the reunification of the divided city.

On Jerusalem Day festive ceremonies are held in and outside of Jerusalem, as well as official memorial ceremonies for the fallen who fought in Jerusalem during the Six-Day War.

In our meeting today, we shall learn to prepare a "Jerusalem mixed grill", pita, tahini, and a finely chopped Israeli salad. Israeli dishes that also characterize the Israeli Independence Day that takes place three weeks earlier.



Jerusalem of Gold
Lyrics: Neomi Shemer

The mountain air is clear as wine
And the scent of pines
Is carried on the breeze of twilight
With the sound of bells

And in the slumber of tree and
stone Captive in her dream
The city that sits solitary
And in its midst (heart) is a wall

Chorus:
Jerusalem of gold
And of bronze, and of light
Behold I am a violin for all your
songs

How the cisterns have dried
The market-place is empty
And no one frequents the Temple
Mount In the Old City

And in the caves in the mountain
Winds are howling
And no one descends to the Dead
Sea By way of Jericho

Yerushalaim shel Zahav
Lyrics: Neomi Shemer

Avir harim tzalul kayayin
Vereiach oranim
Nisa beru'ach ha'arbayim
Im kol pa'amomim

Uvetardemat ilan va'even
Shvuyah bachalomah
Ha'ir asher badad yoshevet
Uvelibah chomah

Chorus:
Yerushalayim shel zahav
Veshel nechoshet veshel or
Halo lechol shirayich ani kinor

Eicha yavshu borot hamayim
Kikar hashuk reikah
Ve'ein poked et har habayit
Ba'ir ha'atikah

Uvame'arot asher basela
Meyalelot ruchot
Ve'ein yored el yam hamelach
Bederech Yericho

ירושלים של זהב

מילים ולחן: נעמי שמר

אויר-חרים צלול פין
ירם ארנים
נשא ברום הארץ
עם קול עטוני.

ובprdמת אילן ואבן
שביה בחלומה
העיר אשר בזיד יושבת
ובלבת חומה.

זמן:

ירושלים של זהב
של נחשת ושל אור
כל לא כל שיריה אני בפנור

איכה יבשו בורות הרים
בפר-השוק ריקה
אין פוקד את הפר-הבית
בעיר העתיקה.

ובמערות אשר בסלע
מלחילות רוחות
אין יורדים אל ים-המלח
בדרכו יריחו.

פָּזְמוֹן:

Chorus

But as I come to sing to you
today, And to adorn crowns to
you I am the smallest of the
youngest of your children And
of the last poet

For your name scorches the lips
Like the kiss of a seraph
If I forget thee, Jerusalem
Which is all gold

Chorus

We have returned to the cisterns
To the market and to the
market-place
A Shofar calls out on the Temple
Mount In the Old City

And in the caves in the mountain
– Thousands of suns shine
We will once again descend to the
Dead Sea By way of Jericho

Jerusalem of gold
And of bronze, and of light
Behold I am a violin for all your
songs



Chorus

Ach bevo'i hayom lashir lach
Velach lik'shor k'tarim
Katonti mitze'ir bana'ich
Ume'acharon ham'shorerim

Ki shmech tzorev et hasfatayim
Keneshikat saraf
Im eshkachech Yerushalayim
Asher kulah zahav

Chorus

Chazarnu el borot hamayim
Lashuk velakikar
Shofar kore behar habayit
ba'ir ha'atikah

Uvame'arot asher baselah
Alfei shmaskot zorchat
Nashuv neret el yam hamelach
Bederech Yericho

Yerushalayim shel zahav
Veshel nechoshet veshel or
Halo lechol shirayich ani kinor

אֵך בָּבוֹאֵי הַיּוֹם לְשִׁיר לְהָ
וְלֹךְ לְקַשֵּׁר בְּמִתְרִים
קָטָנָתִי מַצְעִיר בְּנִין
וּמַאֲחָרֶן הַמְשֻׁרְרִים.

כִּי שְׁמֵךְ צָרֵב אֶת הַשְׁפָטִים
בְּנִשְׁיקָת-שָׂרֶף
אִם אַשְׁפְּחָחָה יְרוּשָׁלָם
אֲשֶׁר בְּלָה זָהָב ...

פָּזְמוֹן:

חִזְרָנוּ אֶל בּוֹרוֹת-הַמִּינִּים
לְשֹׁוֹק וְלִפְּקָר
שּׁוֹפֵר קוֹרֵא בְּהַר-הַבַּיִת
בָּעֵיר קָעֵטִיקָה.

וּבְמִעְרֹות אֲשֶׁר בְּסָלָע
אַלְפִּי שְׁמָשׁוֹת זָרוּחוֹת-
בְּשֹׁוב גַּרְד אֶל יִם-הַמִּלְחָה
בְּדַרְךְ יְרִיחוֹ..!

יְרוּשָׁלָם שֶׁל זָהָב
וּשֶׁל נְחַשֵּׁת וּשֶׁל אָזְרָן
הַלָּא לְכָל שִׁירֵיךְ אַנְּיִ פְּגָר

Some vocabulary from the song

קצת אוצר מילים מהשיר

English

Pines – Pine trees
Tree; Trees
Stone; Stones
Gold
Bronze
Light

Pronunciation

Oranim – Atzei Oren
Ilan = Etz; Ilanot
Even; Avanim
Zahav
Nehoshet
Or

Hebrew

אֲרָנִים (ז, ר) – עצי אורן
אַילָן = עץ (ז) ; אילנות
אַבְנָן (ב) ; אַבְנָנִים
זָהָב (ז)
נְחֹשֶׁת (ב)
אוֹר (ז)



מצרכים:

English

Tomato ; Tomatos

Cucumber ; cucumbers

Onion ; Onions

parsley

Olive Oil

Lemon Juice

Salt

Pronunciation

Agvania ; Agvaniot

Melafefon ; Melafefonim

Batsal ; Btsalim

Petrozilia

Shemen Zait

Mitz Limon

Malah

Hebrew

עגבניה (ב) ; עגבניות

מלפפות (ד) ; מלפפונים

בצל (ד) ; בצלים

פטרוזיליה (ב)

שמן זית (ד)

מיץ לימון (ד)

מלח (ד)

VerbsפעליםTranslation

Liktsots

To chop

Letabel

To spice



קוץצת

Kotsetset

קוץץ

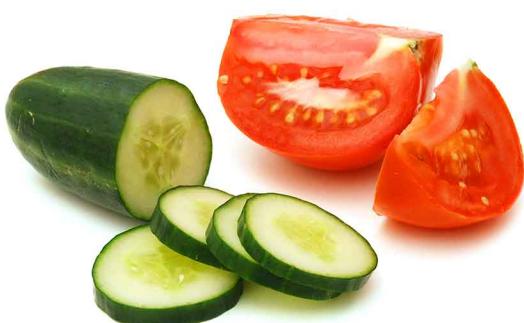
Kotsets

מתבלת

Metabelet

מתבל

Metabel



Israeli Salad

מה מבינים? סלט ישראלי

preparation

הכנה

Vegetables:

ירקות

6-ripe tomatoes

6 עגבניות בשלות

6-fresh cucumbers

6 מלפפונים טריים

5-scallion roots or 1 red onion5

5 גבעולי בצל ירק או בצל אחד סגול

7-parsley roots

7 גבעולי פטרוזוליה

For Dressing:

لتיבול:

1/3-Cup olive oil

שמן זית (בשליש בוס)

(Juice from 1 lemon) or more

מיץ לימון (מלימון אחד או יותר)

1-teaspoon salt

מלח (כפית +)

קוצצים את הירקות דק דק ומניחים בכלי יפה. מתחלים, טעמים ומתקנים על פי הצורך

Chop all vegetables thin and arrange in a nice bowl. Add the dressing



מה אופים? פיתות

Pitot

מצרכיהם:

English

Pita; Pitot	Pita ; Pitot	פיתה (נ) ; פיתות
Flour	Kemach	קמח (ז)
Yeast	Shmarim	שמרים (ז)
Oil	Shemen	שמן (ז)
Water	Mayim	מים (ז, ר)

Pronunciation

Hebrew

בעברית, כל המאכלים והמשקאות המסתויימים באותיות ה' או ת' הם נקבה, בל השאר – זכר.

In Hebrew all food and beverage ending with the letter
are feminine, the rest are masculine “ת” or “ה”

Verbs

פעלים

Translation

Lalush -	ללוּשׁ	לשות	לשין	לש
To Knead	Lashot	Lashim	Lasha	Lash
Le'arbev -	לערבֶּב	מערבות	מערבת	מערבע
To Stir	Me'arbevot	Me'arbevim	Me'arbevet	Mevashel



Preparation

8-cups (2.2lb) all-purpose flour
 3-packages (2oz/2.25tbs) dry yeast
 1tbs salt
 0.5-cup vegetable oil
 2.5-cups lukewarm water

Making the Pita:

Mix the flour and the yeast and add all the other ingredients, except for the salt.

Cover and let it rise for an hour (depending on room temperature, dough might rise quicker). After 35-40 minutes, roll the dough to take out the air from it, and leave it covered.

When time is up, pinch tennis-ball size pieces of dough, and place them on a floured surface. Flat the balls to make a Pita bread shape.

Heat up a pan with a little bit of oil and start frying the Pitas. Put the Pita in the pan for 30 seconds on a strong burner, later take down the heat and wait for the Pita to turn a bit tan and to blow with air. Turn the Pita to the other side, and repeat.

Once a Pita is ready, put it on a plate and cover with a towel.

הכנה

- 1 קילו קמח מנוגה
- 2 ורבע כפות שמרים יבשים
- כפ מלח
- 2/1 כוס שמן (קנולה, תירס, סוויה וכו')
- 2 וחצי כוס מים חמימים (אפשר לערוב $\frac{1}{3}$ כוס מים חמימים מהמקום עם $\frac{2}{3}$ מים מהברך).

תהליך הכנה:

מערבים את הקמח עם השמרים ומוסיפים את שאר המרכיבים מלבד המלח מערבים היטב ובסוף מוסיפים את המלח.

לשימ היטוב, מכסים ומתפיחים בשעה (אם החדר מחומם ההתקפה יכולה לקחת פחות זמן).

לאחר כ-45-30 דקות מוציאים את האשoir מהבצק ולשים קלותשוב, ומחזירים להתקפה. לאחר שעשרה מבנים בדורים בגודל בדור טenis, מניחים על משטח מקומח, ומרדדים אותם אחד אחד.

שםים על האש מחבת טפלון עם מעט שמן ומכסה תואם, ומתחילים עם הפיתות הראשונות שרודדו.

מניחים בצל פיתה 30 שניות על אש גבואה, ולאחר כך על אש קטנה עד שימושים כדי שהפיתה תתנפח. הופכים וחווזרים על התהליך- מגיבאים האש לחצי דקה ושוב על אש נמוכה.

את הפיתות שםים בתבנית או במגש ומכסים עם מגבת.



מה מבינים? טחינה

Tahini

מצרכים:

English

1-Cup raw Tahini

Cup cold water- $\frac{3}{4}$

Juice squeezed from 1 lemon

0.5-teaspoon salt

Hebrew

1 כוס טחינה גולמית

$\frac{3}{4}$ כוס מים קרים

מיץ לימון שחוט

חצי בפית מלח

Making the Tahini Sauce:

Mix the tahini with the lemon and salt, add water slowly until the texture is for your taste. You can use a food processor, add 2 garlic teeth and 0.5 cup parsley leaves. This will enrich your tahini sauce and make it green too.

תהליך הבנה:
מערבים את הטחינה עם הليمון והמלח, ומוסיפים את המים לאט עד לקבלת הסuibיות הרצוייה.
ניתן להבין גם בمعدן מזון, ואז אפשר להוסיף 2 שיני שום וחצי כוס עלי פטרוזיליה. הטחינה נהיית עשרה יותר ובצבע ירוק.
לאחר שהבל מוכן, כל משתף/ת מכין לעצמו פיתה עם טחינה, מעורב ירושלמי וסלט. בתאבון!



Jerusalem mixed grill

מה מבינים? מעורב ירושלמי

Ingredients:

מצרכים:

English

1-gr. Chicken lever 300
1-Kg. chicken breast, sliced
700-gr. Chicken heart
300-gr. Chicken spleen
3-large sliced onions
1-spoonful cumin
1/2-tbsp sweet paprika
1/4-tbsp turmeric
1/2-tbsp salt
Shawarma spice - optional

Hebrew

300 גרם בבד עוף
1 ק"ג חזה עוף טרי
600 גרם לבבות עוף
300 גרם טחול
3 בצלים גדולים פרוסים לאורך
כפ' גדושה כמן
חצי בפית פפריקה מתוקה
רבע בפית כורcum
חצי בפית מלח
אפשרות לתבלין לשורמה

Instructions:

Clean thoroughly all the ingredients,
Heat a cast-iron skillet and fry the
onion until it's slightly caramelized,
Add the meat to the frying pan and
fry well.
Add all the spices, mix gently and fry
all together for about 10 minutes.

התליך הכנה:
מתחילה נניקון יסודי של כל מרכיבי המעורב,
חוcharבים את חזה העוף קוביות בינוניות,
משתמשים במחבת גדולה וכבדה.
מחמים שמן ומתחילה לטגן את הבצל
עד במעט השחמה.
מוסיפים למחבת את הבשרים ומטגנים היטב.
מוסיפים את כל התבלינים, מערבבים
בעדינות ומטגנים הכל יחדיו כ-10 דקות.



אלី לנדו – סרן בחטיבת הצנחנים במלחמת ששת הימים (לימים כחטב צבאי בעTHON מעריב), היה בין ראשוני הצנחנים שנכנסו לעיר העתיקה והגיעו לכותל המערבי, תיאר בהתרגשות את המפגש של החיילים עם הכותל:

לפתע שמעתי קרייה, חיל שראה ראשון את הכותל המערבי, השמיע צעקה: "אני רואה את הכותל המערבי".

כולנו פרצנו אחריו דרך שער קטן, ומשננו את האבני באהבה גדולה שנדרקה פתאום בכל לב. חיילים נצמדו אל הכותל והחלו למרר בבכי. אינני זובר, משך שלושת ימי הקרב על ירושלים העתיקה, חיילים בוכים, למרות העובדה שראו את טובי רعيיהם נפצעים. ואילו עתה ברעו ליד הכותל ומיררו בבכי בילדיהם קטנים. חיילים שפניהם מכוסים זיפי זקן ועיניהם אדומות מעייפות של קרב, התחבקו והתנשקו בשם צועקים: "ירושלים שלנו".

שאלות לדין:

- האם היותם בכותל המערבי? מתי, באיזו מסגרת? האם תוכלו לשתח' אותנו ברגשותיכם כשהייתם בו לראשונה?
- האם במדינה בה אתם חיים ישנו מקום המנקז אליו רגשות בה עדים? מהו? מה נקשר לשם?



Eli Landau, a captain in the Paratroopers Brigade during the Six-Day War (later a military correspondent in Ma'ariv), was one of the first paratroopers to enter the Old City and arrived at the Western Wall, excitedly described the encounter between the soldiers and the Western Wall:

Suddenly I heard a call, a soldier who first saw the Western Wall, shouted: "I see the Western Wall."

We all followed him through a small gate, feeling the stones with a great love that was suddenly ignited in our hearts. Soldiers clung to the wall and began to cry. I do not remember, during the three days of the battle for Old Jerusalem, soldiers crying, despite the fact that they saw the best of their comrades hurt. Yet now they knelt by the wall and cried like little children. Soldiers with their faces covered with stubble and their eyes red from the fatigue of battle, embraced and kissed, shouting: "Jerusalem is ours."

Discussion Questions:

- Were you at the Western Wall? When, in which framework? Can you share your feelings with us about when you were first there?
- Is there a place in the country where you live that draws such intense feelings? What is it? What does it signify?

