

אמא, מתי אהיה כבר גדולה?

שיהיה לך, בתי.

אמא, לבלב יש אבא? / ודאי. / וסבא? / אוילי.
 לי אין סבא, מדוע? / כי סבא שלך בשמים הוא.
 / איך הוא הגיע לשם? עם סולם? / לא, זה קשה
 להסביר, האמיני, כשתגדלי תביני.
 אמא, בלילה חלמתי חלום והיה שם כוכב עם
 פנים, / אמא מה זה חלום? תמונה או מקום? / זה
 סיפור שראים כשישנים.
 אמא, רונית כבר הבריאה? / ודאי. / לגמרי? /
 אוילי.

מה זה דוקטור? / רופא. / מדוע? / קוראים לו רופא
 כי הוא איש מרפא. / למה כולם לא רופאים רק חולים?
 / כך זה קשה להסביר, האמיני, / כשתגדלי תביני.
 אמא, ירח זאת אכן פזאת? / כן, גדולה ענקית
 ולבנה, / אבל היא רחוקה נורא מאוד ולכן היא
 נראית קטנה.

אמא, תינוק זה בכטן? / ודאי. / ויהיה לך? / אוילי.
 לי אין בטן גדולה. / לא אין לך, / עכשיו את
 קטנה אז אי אפשר. / איך התינוק שם בפנים? כמו
 פרפר? / לא זה קשה להסביר, האמיני, כשתגדלי
 תביני.
 ורק אני והתשובות שבפני / יודעות את הסוד
 הגדול, / שגם כשגדלים לא מבינים, / רק פשוט יום
 אחד / מפסיקים לשאול.

איילה פרלמוטר

איך כדאי להגוג את יום המשפחה? ניסיתי לחזור
 כמה עשרות (כן, עשרות, איזה באסה...) שנים
 אחורה ולהיזכר מה עשינו פעם. אז קודם כול, פעם
 יום המשפחה היה כמובן יום האם. בבית הילדים
 בקיבוץ תמיד הקפידו להכין אתנו מתנה יפה
 לאמא. זכורה לי במיוחד קופסת תכשיטים, שלא
 הייתה אלא קופסת פלסטיק שעליה הדבקנו אורז
 (יבש, כמובן) וריססנו בצבע כסף או זהב, והתוצאה
 הייתה מרהיבה (יפה מאוד) בעיניי. מעניין אם אמא
 שלי עדיין שומרת את הקופסה (אני אשאל אותה
 ביום האם).

חוי מזה, מהרגע שהצלחתי לאחוז במטאטא
 נהגתי, ילדה טובה שכמותי, לנקות את הבית לכבוד
 אמא, וכמה פעמים אפילו ניסיתי להכין עוגה. תמיד
 אמרו לי כמה היא טעימה; אבל היום, לאור יכולות
 האפייה הקלושות (החלשות) שלי, אני לא בטוחה
 שזה היה נכון.

היה כמובן גם אירוע מרכזי, שכלל את הקיבוץ
 כולו. התאספנו מחוץ לחדר האוכל לטקס, שכלל
 תמיד שיר ששרו יחד אמא ובת. לזמרים (כעבור שנים)
 למדתי כי מילות השיר הן של תרצה אַתָּר, הלחן
 של מוֹשֶׁה וִילְנֶסְקוֹ, והביצוע המקורי הוא של חוה
 אלפרשטיין:

אמא, מתי אהיה כבר גדולה? / בעוד כמה שנים,
 ילדתי. / ויהיה לי תינוק בתוך עגלה? / כמובן

הישראלים רוצים לפחות שלושה ילדים

19 אחוז – ארבעה ילדים, וכ-20 אחוז יסתפקו בשני
 ילדים. בקרב נשאלים בני 20 ומעלה שהגדירו
 עצמם כיהודים חרדים, 34 אחוז העדיפו שבעה
 ילדים ויותר, ו-48 אחוז ביקשו לא לנקוב במספר
 הילדים האופטימלי למשפחה בעיניהם.

הסקר בדק גם את הקשר בין שביעות הרצון
 מהחיים לבין מספר הילדים. על פי הנתונים, 92 אחוז
 מההורים במשפחות שבהן יש בין אחד לשלושה
 מתחת לגיל 18 – חשים שביעות רצון מהחיים.
 לעומתם רק 86 אחוז מההורים במשפחות שבהן אין
 ילדים מתחת לגיל 18 חשים שביעות רצון. כמו כן
 נמצא כי רק 78 אחוז מההורים במשפחות חדר-הוריות
 שיש בהן ילדים בני 18 ומטה חשים שביעות רצון.

מה הגודל האופטימלי של משפחה, לדעת
 הישראלים? סקר שערכה הלשכה המרכזית
 לסטטיסטיקה (הלמ"ס) במגזר היהודי מגלה כי
 משפחה ממוצעת של הורים בני 20 ומעלה שואפת
 לשלושה ילדים או יותר. על פי הסקר, 40 אחוז
 מעדיפים שלושה ילדים במשפחה; 25 אחוז רוצים
 משפחה שבה ארבעה ילדים, ו-14 אחוז חולמים על
 חמישה ילדים או יותר. פחות מאחוז אחד מעדיפים
 ילד אחד בלבד במשפחה, ו-12 אחוז מההורים
 מעדיפים שני ילדים במשפחה.

מובן שקיימים הבדלים בין ההורים החילוניים
 להורים הדתיים. 55 אחוז מההורים לעתיד המגדירים
 עצמם חילוניים רוצים משפחה ובה שלושה ילדים;

במטבח

כל המשפחה מבשלת

הספר "בישוליליאה", שמשלב סיפור
 מחורז עם מתכונים פשוטים, יכניס
 למטבח גם הורים וגם ילדים

הבישול בבית הוא מזמן לא הנחלה של אמא
 בלבד. כאשר ערוצי הטלוויזיה משופעים בתוכניות
 בישול, כאשר שף הוא גם סלבריטי, כאשר אנשים
 מתייחסים להכנת אוכל כאל אמנות לכל דבר –
 הבישול הפיטי יכול גם הוא להיות חוויה מושכת
 עבור ילדים, שמושפעים מהמדריה.

השף שלומי אלדו עוסק זה שנים רבות
 בסדנאות ובחוגי בישול לילדים. לאחרונה גם
 הוציא לאור ספר, "בישוליליאה עם אלדו השף"
 (הוצאת אוריון), שבו הוא מציג מתכונים קלים
 וטעימים להכנה משותפת של הורים וילדים.
 המתכונים משולבים בסיפור מחורז (בחרוזים),
 שמשתלב עם האוכל. וכך זה מתחיל:

כשקרני השמש מאירות בשמים / ומשתקפות
 על פני המים / כשהקור כבר חלף ועבר / זה סימן
 שהחורף נגמר. / בעלי החיים ממאורתם מנתרים
 / להתחמם ולטייל, לפגוש חברים.

מובן שכאן מגיע מתכון של עוגה בצורת שמש.
 בהמשך תפגשו פיצה בצורת דוב, עקרב מבטטה
 וירקות אחרים, קיפוד מביצים קשות, פרפר
 מאבוקדו ועוד.

בסוף הספר, שני פרקים נוספים: מאכלי חגים
 (סופגניות, אוזני המן, עוגת דבש, פוקצ'ה כשרה
 לפסח ועוד) ומאכלי צמים (סלט יונוני, עוגת סושי,
 טורטייה עם גואקמולי ועוד).

הנה מתכון מהספר לחטיף אנרגיה מפירות
 מיובשים:

החומרים: משמש, תאנה, תמר, אגוזים
 וצימוקים חתוכים לקוביות; כף גרנולה; ארבע
 כפות שוקולד מומס; רבע כוס שמנת מתוקה.

ההכנה: ממיסים את השוקולד בסיר על אש
 נמוכה. מוסיפים את השמנת, הפירות המיובשים
 והגרנולה. בוחשים כל הזמן, עד שמתקבלת
 תערובת אחידה וסמיכה. מסירים מעל האש, יוצקים
 לתוך תבנית סיליקון רגילה או בעלת צורות, או
 לתבניות של קוביות קרח, ומכניסים לתא ההקפאה.
 לאחר ארבע שעות מוציאים מהמקפיא ומחלצים
 (מוציאים) את החטיפים מהתבנית.