

מיכל יקרה,

עצם העובדה שעוד לא הצלחנו למצוא לך תחליף רק מעידה על הייחודיות והמורכבות של התפקיד אליו נכנסת ואותו בית כמו ידיך במשך השנתיים האחרונות.

אנחנו יודעים שלא הקלנו עלייך כאשר נהגנו להעלים מהמטבח מגוון כלים ומוצרים חיוניים החל בסכינים חדים וכלה בתבלין זה או אחר או בנייר ניגוב ידיים. וגם באספקת מוצרי המזון נפלנו לא פעם והוצאנו אותך משלוותך כשהיית צריכה להכין ארוחה שלמה המבוססת על כרוב וסלק. יצירתית יצירתית אבל יש גבול!

מידי יום בשעות הצהריים התרגלנו להיכנס לחדר האוכל, להריח את ריח התבשילים ולראות את עמדת ההגשה (על השיש מנירוסטה) מלאה סירים מהבילים, קערות וקעריות עומדים ניצבים לארוחה.

לאורך התקופה התוודענו לשיטת בישול אידיאולוגית המבוססת על כמה עקרונות, שאת חלקם לקח לנו זמן להפנים. והנה הם מסודרים לפי שמך, נקרא להם עקרונות **מ.י.כ.ל**

מ - מחזור! מעבר למחזור הפסולת לסוגיה שהפך כאן, הרבה בזכותך למובן מאליי, מחזרת מרקים, רטבים, וכל שארית מזון שנראתה לך מתאימה לשימוש חוזר. תחת עקרון המחזור נכנסים גם היכולת שלך לנצל באופן יעיל וחסכוני את מוצרי המזון. לזהות מה הולך להתקלקל ולהפוך אותו לדבר מאכל גם כאשר נראה שעבר זמנו.



י - יצירתיות אין קץ – נכון היו כמה מאכלים שחזרו על עצמם. אבל במקרים רבים הצלחת ללכת בדיוק הפוך משיטות הבישול הנהוגות במטבחים מוסדיים, בהם ביום ראשון יש שניצל, בשני עוף, בשלישי דג וחוזר חלילה. במקרה שלך יכולת להכין סוגים שונים של פיצה או לזניה או המבורגר שאף פעם לא חזרו על עצמם. לפעמים הילדים היו אומרים, הלוואי שמיכל תכין את הפיצה הטעימה שהכינה בשבוע שעבר, אבל הם היו צריכים לחכות הרבה זמן כדי לפגוש גרסה דומה במקצת למה שבלוטות הטעם שלהם זכרו.



כ - כמויות – בכל פעם ניסית לקלוע לכמויות הסועדים ולטעמם ונראה שלאורך הזמן הכנת יותר ויותר מאכלים כדי לא לפספס אף אחד. במקום שאנחנו נצטער על מחסור או עודפים כאשר הגיעו כמויות בלתי צפויות של סועדים (לעיתים פחות ולעיתים יותר) לקחת את ללב וניסית לעיתים ברגע האחרון לתת מענה לצורך שעלה, היה לך חשוב שאף אחד לא יישאר רעב ומצד שני שלא יזרק אוכל לפח (האורגני כמובן).



ל - לב – בישלת מהלב. הקדשת תמיד תשומת לב רבה לטעם ולעיצוב המנה. פירה צהוב נראה לך משעמם ודאגת להוסיף לו קצת כתום של הבטטה. אורז לבן נראה לך בוהק מידי בלי כמה גרגרי אפונה. הקדשת גם תשומת לכל אחד ואחד מאיתנו, לעומרי שאוהבת כובית, לרות שנרתעת מריחם של דגים וזכתה למנה חליפית, ולכל אחד ששאל וביקש דאגת לידע אם יש או אין: בצל, חציל, שמן קוקוס ועוד ועוד... אני חושבת שאין אחד שלמד להכיר את טעמם של חברי הקהילה והעדפותיהם יותר ממך. תשומת הלב היתה כמובן גם לטעם שהיה מגוון ועשיר. פעמים רבות ליקקנו את האצבעות ולקחנו תוספת ולעיתים לקח זמן להתרגל לרטטוי או תוספת זו או אחרת שלא בדיוק ידענו איך לאכול אותה.



נכנסת למטבח ומהר מאוד הפכת לחלק מאיתנו אם רצית או לא רצית. שמחנו להיפגש ולשוחח בארוחות הצהריים ונשמח לראותך בקבלות שבת ובאירועים קהילתיים.

מאחלים לך הצלחה בלימודים ובכל דרך בה תפני.

