

זיכרון ילדות משדה הבור

מיכל ג'ראד

אחת מחוויות הילדות שלי, הייתה להגיע עם החברים שלי לחלקת הבור הקרובה לביתי, לעמוד ליד החלמית ולבדוק מי גבוה יותר, אנחנו הילדים או החלמית? האם כף היד שלנו גדולה יותר או העלה שלה? אז כילדים קראנו לה "חוביזה" ואהבנו להחזיק ביד את הפרי המחולק העטוף בעלי כותרת. נהגנו לספר האחד לשני כי קוראים לפרי "לחם גמדים" או "לחם ערבי" וכי אפשר להכין קציצות טעימות מהעלים של החוביזה.

היום כשבגרתי, אני אוהבת להגיע לשדה הבור עם ילדי גני ולהעביר גם להם את ההתפעלות מגובה החלמית, לעודד אותם לחפש את הפרי המיוחד ואפילו להכין איתם קציצות חוביזה. החלמית המצויה היא צמח חד שנתי אשר העלים והפרי שלו אכילים, חיים או מבושלים. עם ילדי הגן אנו מבשלים בישולי שדה מעלי החוביזה לעיתים קציצות או חליטות שונות. החלמית ידועה אף כמשמשת כתרופת סבתא עבור הצטננות, כאבי בטן ועוד. לא רק אנחנו אוהבים את עלי החוביזה, אלא בעלי חיים קטנים רבים ניזונים מהחלמית. לא אחת ניתן למצוא על הצמח עקבות של חרק אשר חורר אותו, אפשר ללכת בעקבות העקבות ולגלות מי הם אותם בעלי חיים קטנים.



צמח עשבוני זה נתפס לעיתים כ"עשב רע" אשר יש לנכש, אך חשוב לדעת כי עם השנים אנו רואים פחות ופחות את החלמית וביישוב העירוני הוא הולך ונעלם כמעט לגמרי. צריך לזכור כי החלמית משמשת כמזון לבעלי חיים שונים וחשובה לנו קיומה במערכת האקולוגית וכן למגוון המינים בארצנו.

החלמית המצויה היא צמח פונדקאי עבור הזחלים של נימפית החורשף. ניתן למצוא את הזחלים בגוונים של חום, ירוק, שחור עם קווים צהובים בצדדים. הזחל מתגונן מאויביו על ידי הסתגרות ב"תיק" עשוי עלה מקופל ומודבק בקורים שטווה. הפרפר מעופף בכל אזורי הארץ כמעט כל השנה. הפרפר הוא בינוני ומופיע בגווני חום ושחור משולבים בכתמים בולטים בצבע כתום עד כתום-אדמדם ונקודות שחורות ולבנות. נימפית החורשף היא מעופפת מהירה (25-50 קמ"ש).

הפרפר זקוק למזון אנרגטי ומהיר עיכול לנימפית החורשף יש חדק ארוך ונשלף (מגולגל תחת הראש) בעזרתו הוא לוגם צוף פרחים.

בעקבות זיכרונות ילדותי הטובים מאותה "חוביזה", החלטתי לזרוע בחצר הגן שלי חלקת בור בה יוכלו הילדים לפגוש את החלמית, להכיר את נימפית החורשף על גלגוליו השונים לראות איך צמחים ובעלי חיים מקיימים ביניהם יחסי גומלין, ונהנים מהחוויה הזו יום יום בנ.

מתכון לקציצות חוביזה

החומרים:

- 1 ק"ג עלי חוביזה
- 2 ביצים טרופות
- 1/2 כוס פירורי לחם
- 2 שיני שום כתושות
- פלפל שחור טחון
- מלח
- מעט אגוז מוסקט מגורר
- לטיגון - שמן זית

אופן ההכנה:

- מרתיחים מים בסיר גדול וחולטים את עלי החוביזה כדקה.
- מוציאים ומצננים תחת מים זורמים וסוחטים היטב.
- קוצצים את העלים דק.
- מערבבים את העלים עם הביצים, פירורי לחם, מתבלים ומערבבים היטב.
- מניחים בצד ל-1/2 שעה.
- יוצרים קציצות ומטגנים בשמן זית
- מגישים חם או קר, עם לימון או טחינה.