

# מעבדת עיצוב פרויקט גמר

תיעוד מקרה case study

תשע"ב

## בישול ישראל מרוקאית, פרסית ופולניה

שם בית הספר: אולפנת צביה יצירתית ירושלים  
שם המורה המנחה: רחלי כהן  
שם התלמידה: לורי עובדיה

מגמת אמנויות ועיצוב  
מנהל מדע וטכנולוגיה

**דבר המורה:** הפרויקט עוסק בקיבוץ גלויות דרך סיפורן האישי ומתכוני אוכל של סבתות מעדות שונות. שם הפרויקט הוא בישול ישראל: הוא משקף מושג הלכתי המציין בישול שנעשה ע"י יהודי.

בתחילת העבודה, ניסתה התלמידה לתאר את דמות הסבתא באמצעות תבנית אלומיניום חד פעמית: היא יצרה הבלטה של תווי הפנים שהועתקו מצילום. התלמידה ראתה שהתוצר אינו משדר חמימות של בית סבתא: השימוש באלומיניום יצר שפה אחרת, עכשווית, זרה ולא אינטימית משפחתית. כך נוצרה התפנית בעבודה והתלמידה החליטה לתאר את הדמויות באמצעות רכיבי מזון המרכיבים את המתכון.

**דבר התלמידה:** בחרתי לבטא את נושא קיבוץ הגלויות באמצעות ספר מתכונים של עדות שונות. בספר המתכונים מאוגדים מתכונים של נשים מעדות שונות עם סיפור חייהן עד הגעתן ארצה. הדמויות נוצרו באמצעות חומרי מזון שונים מתוך המתכון בהדבקה על התמונה המקורית. את התוצרים צילמתי והפכתי לקובץ במחשב. בגב כל כרטיס מתואר סיפור חייה של הסבתא כשברקע תמונת ארץ הולדתה. רציתי לארוז את הכרטיסים בצורה שתמחיש את החוויה ותנציח את הזיכרון. לפיכך, כרטיסי המתכונים ארוזים בקופסא: הזיכרון שמור בקופסא כמו זו שבהן הסבתות היו שומרות תמונות מהעבר.

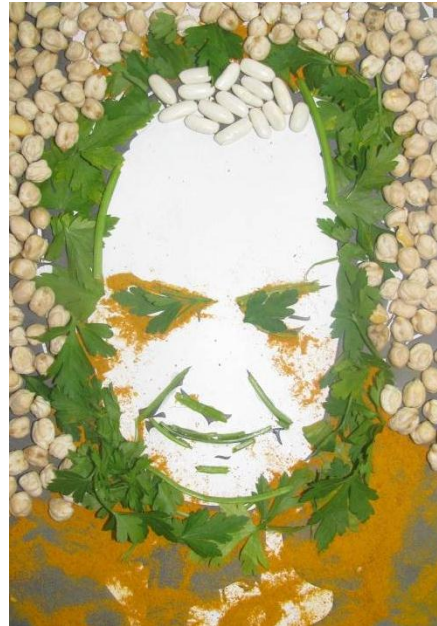
בחרתי בנושא זה בגלל ניסיוני האישי בעליה ארצה מצרפת. עליתי לארץ עם משפחתי בגיל שנתיים. זכיתי לעלות לארץ עם הוריי ואחותי. רבים מבני משפחתי - סבתי, דודיי ובני דודיי - לא זכו עדיין לעלות לארץ. בחופש שעבר, הגיעו קרובי משפחתי מצרפת לשהות קצרה בארץ (להשתתפות באבלנו על מות סבי ז"ל). למרות הכאב הגדול, הרגשתי את האווירה המיוחדת שנוצרה כשכל בני המשפחה יושבים יחדיו ומאחדים. זוהי הגאולה האמתית בשבילי: עם ישראל כולו מאוחד בארצנו ונזכה לגאולה ובניית בית המקדש בעזרת ה'.



## בניית דמויות הסבתות מרכיבי מזון בהתאם למתכון











## עוגיות שקדים ושוקולד מרוקאים

חומרים:

1300 גרם שקדים מולבנים טחונים גס  
300 גרם שוקולד  
100 גרם שוקולד מריר מגורר בפומפיה  
50 גרם צנוברים  
2 ביצים  
רבע כפית קינמון  
1 תפוז - גרידת תפוז אחד  
מיץ לימון - מיץ מסונן של חצי לימון

הכנה:

מקציפים את הביצים לקבלת קצף בהיר.  
מוסיפים בהדרגה, תוך קיפול עדין את כל שאר המרכיבים.  
מתקבל מעין בצק רך.  
מרפדים תבנית בנייר אפייה.  
בידיים מקומחות יוצרים כדורי בצק בגודל כדור פינג פונג.  
משטחים מעט את הכדור ומניחים על נייר האפייה שבתבנית.  
ממשיכים עד תום חומרי הגלם.  
אופים רבע שעה בתנור שחומם ל 180 מעלות.  
לא מגישים לפני שהעוגיות מצטננות ומתקשות מעט.





## כרטיס מתכון:

חלק קדמי מתכון ותמונת סבתא;

חלק אחורי הסיפור של הסבתא ותמונה ממקום מוצאה



## קיר קינוח הודי

מאכל הודי מאורז עם חלב, סוכר, צימוקים, שקדים, מי ורדים, ניחון להוסיף קינמון ומיץ פטל.

חומרים:

חצי כוס אורז

4 כוסות חלב

רבע כוס צימוקים

3/4 כוס סוכר

כף אחת של זרעי הל כתושים

כף אחת של שקדים קליפים וטחונים

8-6 טיפות של מי ורדים

חצי כוס מים

הכנה:

שטפו את האורז ורוקנו המים. השירו את האורז בחצי כוס מים למשך חצי שעה. הרתיחו את האורז באותם מים עד שהמים מתאדים. הוסיפו חלב והרתיחו על חום נמוך למשך שעה וחצי. מדי פעם ברזו את התחתית והצדדים על מנת למנוע מהאורז להידבק, ומעכו את האורז בזמן הכתישה. כשהלילה נעשית כמו שמנת קרמית הוסיפו סוכר וערבבו היטב. הורידו מהאש, והוסיפו את השקדים הכתושים, הלל הכתוש ואת מי הורדים.



## סבתא ג'ולי

סבתא בזילי מלרה בעיר הגדולה קוצ'ין שבמדינת קרלה בהודו. היא גרה שם עם הוריה ושני אחיה. בשנת 1954 החליטה הפשטחה לעלות לארץ בעקבות רצון לשפר את תנאי חייהם ובעיקר מתוך אידאליזם ציוני. הם הגיעו למושב בדרום הארץ, וגרו בצריף צמוד. לאחר כמה שנים עברה בזילי לגור בקיבוץ ושם פגשה את בעלה. כיום בזילי אמה לחמישה ילדים וסבתא ל-13 נכדים.

קוצ'ין הודו





**כרטיס מתכון פתוח – כל אחד מוסיף את הסבתא שלו:**  
אפשר להוסיף תמונה של הסבתא ומתכון;  
בחלק האחורי אפשר לכתוב את הזיכרונות שלי מבית סבתא



# מרוקאית פרסית ופולניה נכנסות למטבח...



בקרב בחנויות  
הספרים המובחרות





הקופסא לאריזת כרטיסי המתכון



סקיצה של חזית הקופסא



חזית הקופסא





סקיצות לעימוד תמונה על הסינר







עובדיה



מרוקאית  
פרסית  
ופולניה  
נכנסות למטבח...

בקרוב בחנויות  
הספרים המונחות

הפיר ממשלתי  
הפיר ממשלתי  
הפיר ממשלתי



הפרויקט זכה במקום ראשון בתחרות עיצוב כחול לבן תשע"ב  
של תלמידי מגמת אמנויות העיצוב

הפקת התחרות והתערוכה היא פרי שיתוף פעולה של תעשיידע והמנהל למדע וטכנולוגיה

