

מתכון מקראי לכבוד חג האביב – תבשיל פריקה!

תִּקְרִיב מִנַּחַת בְּפוֹרִים לַיהוָה אָבִיב קְלוֹי בְּאֵשׁ גֶּרֶשׁ כְּרָמֶל תִּקְרִיב אֶת מִנַּחַת בְּפוֹרִיךָ.  
(ויקרא ב', יד).

לכבוד חג האביב היה נהוג לתת מנחה לבית המקדש לכבוד חג הפסח - כרמל (פריקה).

התורה מצווה להביא את מנחת בכורי הדגן לבית המקדש כשהיא "אָבִיב קְלוֹי בְּאֵשׁ גֶּרֶשׁ כְּרָמֶל" (ויקרא ב' יד). אביב הוא שלב ההבשלה הירוק והצעיר של הדגנים שעל שמו נקראת העונה כולה. כדי להכין מזון חרום לבית מחשש ששרב פתאומי ייבש את החיטה, יצאו האיכרים באביב אל השדות, תלשו את השיבולים הירוקות-זהובות וקלו אותן באש. (הקלייה משמרת את צבעם הירקרק ואת טעמם המתקתק של הגרעינים ומרחיקה מהם חרקים). קצת אכלו חמים בשדה ואת השאר ייבשו, ניקו וגרסו לגריסים – גרש כרמל.

מנחת העומר היא קורבן שמביאים מראשית הקציר, למחרת יום טוב ראשון של חג הפסח. מידת הנפח, הנקראת "עומר", מובאת לכהן, שתפקידו להניף את המנחה לפני ה', כשהעומר היה בא מן השעורים. קורבן זה נקרא גם "מנחת ביכורים" על שם שמביאים אותו מהתבואה שביכרה.

היום המדויק שבו יש לקיים את המצווה היווה מוקד לפולמוס מרכזי בין הכתות היהודיות בתקופת המקדש. בתקופת בית שני התקיימה מחלוקת גדולה בין הפרושים לבין כתות אחרות בדבר תאריך הבאת העומר. למחלוקת זו השלכה לספירת העומר ולקביעת תאריך חג השבועות. הפרושים ואחריהם ההלכה הרבנית פירשו את המילה 'שבת' כשם נוסף ליום טוב ראשון של חג הפסח (ליל הסדר). לפי זה, ישנו יום קבוע להקרבת העומר, שהוא יום ט"ז בניסן. לעומתם, כיתות אחרות בזמן הבית ואחריהם הקראים, פירשו את המילה 'שבת' ככוונה ל'שבת בראשית', כלומר, היום השביעי מימי השבוע שהוא השבת שאחרי יום טוב הראשון של פסח ולכן אין תאריך אחד קבוע להקרבת העומר מידי שנה.

אז קרה שהקריבו מנחה בפסח – שהייתה בעצם חמץ?

בעבר בני ישראל נהגו לאכול את הכרמל גם במהלך הפסח כיוון שלמעשה לא מדובר בחמץ. חמץ מבחינה הלכתית הוא עיסה של קמח ומים שהחמיצה, כלומר שעברו מעל 18 דקות מאז שהחומרים עורבבו יחדיו. כרמל הינו חיטה טרום-נבוטה והגלוטן טרם הספיק להתפתח. בנוסף, את הכרמל קולים באש גלויה שהורסת ומשמידה את השמרים שנמצאים על גבי הקליפה ולכן הדגן לא יכול לתפוח. אבל כיום, גם דגנים נחשבים בהגדרת חמץ, ועל כן לא נהוג להחזיקם בבית בזמן הפסח.

על כן מהרו לנסות את המתכון המיוחד לפני החג!

חג אביב שמח לכם חברים יקרים!

**\*\*תודה לד"ר טובה דיקשטיין על הייעוץ הקולינרי והמתכון.**

### המתכון המלא:

#### **מצרכים**

2 בצלים

2 כרשות

4 גבעולי כרפס

3 שיני שום

צרור כוסברה

1/2 ק"ג פריקי שטוף

4 כוסות ציר מרק

תבלינים: כפית מלח (תלוי במליחות הציר)

1/2 כפית פלפל שחור

1/2 כפית כמון

1/2 כפית כוסברה טחונה

#### **אופן ההכנה**

- משרים את הפריכה במים למספר שעות.
- חותכים את הבצל והכרשה לקוביות קטנות.
- יוצקים 2 כפות שמן לסיר ומטגנים את הבצל והכרישה עד להזהבה..
- בינתיים חותכים את גבעולי הכרפס לקוביות וקוצצים את הכוסברה. מרסקים את השום.
- כשהכרשה והבצל התרככו מוסיפים את הירקות לסיר וממשיכים לטגן מספר דקות.

- מוסיפים את הפריקה, ציר המרק, מלח ואת שאר התבלינים. מכסים, מרתיחים ומנמיכים את האש. מבשלים על אש נמוכה עד שהפריקה רך וכל הנוזלים נספגו.
- אם גרעיני החיטה עדיין קשים, מוסיפים עוד כוס מים וממשיכים לבשל.
- מוציאים ומשאירים מכוסה מספר דקות. מקשטים בכוסברה קצוצה ומגישים.

בנוסף, את הפריקה (כרמל) קולים באש גלויה שהורסת ומשמידה את השמרים הנמצאים על גבי

תודה לד"ר טובה דיקשטיין על הייעוץ הקולינרי והמתכון.