

# משי א'וקנו אני וסיבא שלי

פרק 6

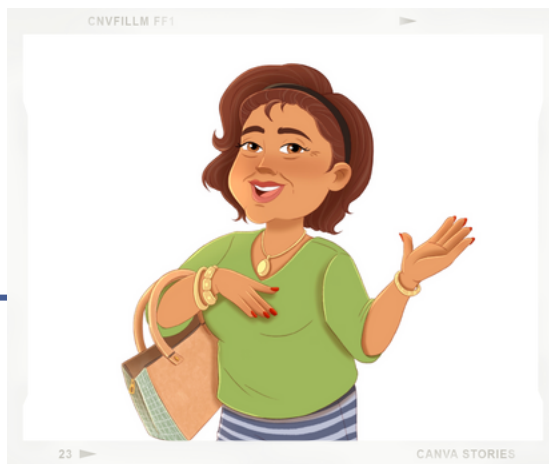


FOEMM\_ART



## הקצנה

קוראים לי מזי, למה מזי? על שם סבתא מזל.  
 סבתא מזל ואני תמיד היינו יחד,  
 בשמחות שלי היא חיבקה ונישקה אותי,  
 ברגעים הקשים חיבקה אותי ועטפה אותי בחום ואהבה,  
 המילים שלה והאמונה שלה טמונות בי.  
 סבתא מזל היתה אישה מצחיקה מאוד,  
 ויש לי אינספור חוויות איתה.  
 לכן, יום אחד כשהיא ניפרדה ממני  
 והשאירה בי חלל כל כך גדול,  
 פשוט התחלתי לכתוב...  
 מה בדיה בסיפורים, ומה אמת?  
 אני אצטט את המשפט  
 "שבכל צחוק יש גם קצת אמת".  
 שתהיה לכם קריאה נעימה.



## סיק 6 עוצת השוקולד של סבתא מל

בימי שישי באופן קבוע הייתי הולכת לסבתא מזל ומעבירה שם את כל הסופ"ש.

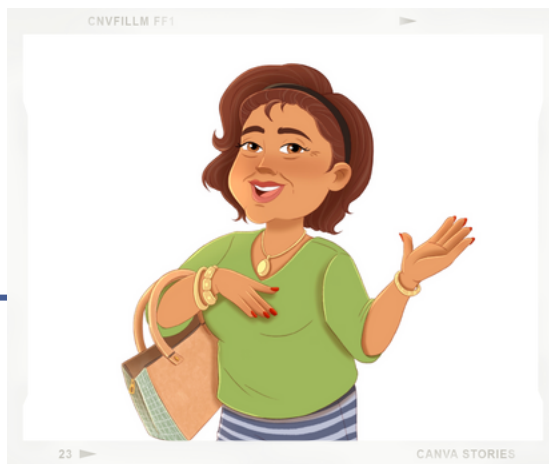
כבר סיפרתי לכם שסבתא שלי עושה קסמים, ובמטבח היא היתה הקוסמת הראשית. והאוכל של שבת היה הכי שווה בעולם.

בכל יום שישי סבתא מזל היתה קמה מוקדם בבוקר. כמה מוקדם? לפעמים בחמש, ולפעמים גם בארבע, כשהשמש עוד ישנה והירח לא מיהר לפנות לה את מקומו.

סבתא היתה קמה בבוקר, שותה קפה שחור עם טיפה חלב, ומתחילה לבשל. סירים על גבי סירים, מאכלים בכל מיני צבעים ומכל המינים. לכל אחד היא בישלה את המאכל שהוא אוהב.

אני הכי אהבתי שקצת לפני שהשבת נכנסה, וסבתא כבר גמרה לבשל, היא היתה אופה עוגה. העוגות של סבתא תמיד היו טעימות, תפוחות וגבוהות.

העוגה שהכי אהבתי היתה עוגת השוקולד שלה. עוגת שוקולד גבוהה ורכה, מצופה שוקולד שנשפך. סבתא מזל סיפרה שלי שגברת אירן, השכנה שגרה מולה, אלופה באפיית עוגות, והיא לימדה אותה את כל הסודות.



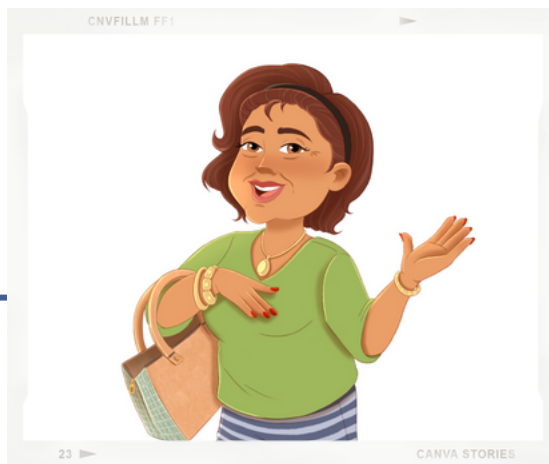
## פיק 6 עוצת השוקולד של סבתא מל

באחד מימי שישי סבתא החליטה לפנק את כולם קצת יותר מברגיל, ובישלה בלי סוף סירים על גבי סירים. שעה לפני שבת, כשהמטבח כבר היה נקי, היא נזכרה ששכחה לאפות עוגה, וקראה לי מהר לעזרה. רצתי למטבח והבאתי לסבתא את כל המצרכים שביקשה:

2 וחצי כוסות קמח לבן  
 כוס סוכר  
 חצי כוס קקאו  
 2 שקיות אבקת אפייה  
 4 ביצים  
 כוס שמן

סבתא ביקשה ממני להוציא את כל המצרכים, והתחלנו יחד להכין את הבלילה. ערבבנו קמח, סוכר, קקאו ואבקת אפייה, ואז צלצל הטלפון, וסבתא רצה...

אם היה דבר שיכול להוציא את סבתא מהמטבח והבישולים, זה הטלפון שלה. היה לה בבית טלפון אלחוטי שהיא כל היום חיפשה אותו וכל היום דיברה בו.



## פיק 6 עוצת השוקולד של סבתא מל

עכשיו היתה על הקו אחותה. וכשאחותה מתקשרת, השיחה שלהן ארוכה מאוד. סבתא רצה וצעקה לי, "תשברי את 4 הביצים לבלילה ותכניסי לתנור. הוא דלוק על הטמפרטורה המתאימה."

וכך עשיתי. שברתי את 4 הביצים לבלילה, והכנסתי לתנור. בערב, לאחר שערכנו קידוש, כבר היינו שבעים מכל המטעמים, אבל כמו תמיד נשאר לנו מקום למתוק – זה היה הזמן לתה ועוגה. ישבנו כל המשפחה סביב השולחן, ואני וסבתא הוצאנו את העוגה. סיפרתי בגאווה שאני הכנתי עם סבתא את העוגה. לקחנו סכין ופרסנו פרוסה. ולהפתעתנו... ביצה קשה! ביצה קשה בתוך העוגה... איך זה קרה?

פרסנו עוד פרוסה, והנה חלבון של עוד ביצה... וכך אני וסבתא ספרנו 4 ביצים בתוך העוגה. איך זה קרה?

סבתא צחקה: "שברת את הביצים לתוך העוגה ולא ערבבת, הביצים התבשלו בשלמותן..."

אז כל מי שרוצה לדעת איך להכין ביצה קשה בתוך עוגת שוקולד, מוזמן להכין את המתכון שלמעלה, ולא לשכוח לא לערבב...