

גפילטע פיש

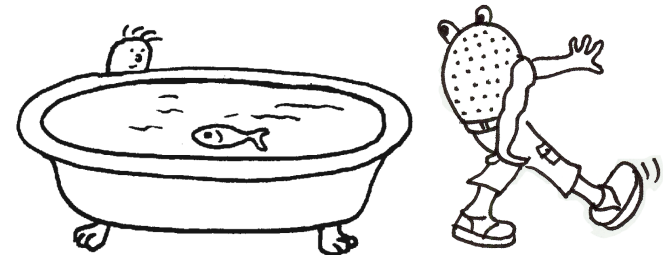
קודם סיפור: איך דג סיני נהפך לדג יהודי, ולמה ילדים יהודים אף פעם לא היו עושים אמבטיה ביום חמישי.

פעם אנשים היו נוסעים בכל העולם כדי לסחור. הם היו לוקחים איתם מזון ומוכרים אותו בדרך. וכשהגיעו לארצות רחוקות, קנו שם מצרכי מזון אחרים ולקחו אותם הביתה. כך נסעו למשל סוחרים רוסים ופולנים לסיין. שם גילו דג חדש, שהיה לא רק טעים אלא גם עמיד. כשחזרו הביתה, לקחו איתם כמה דגים במיכלי מים. היהודים ברוסיה ובפולין החליטו לגדל את הדגים האלה. כך הפך הדג הסיני לדג יהודי, שאוכלים אותו בעיקר בשבת ובחגים.

הקרפיון - זה שמו של הדג הזה - הכי טעים כשהוא טרי טרי. בימי חמישי אפשר היה לקנות בשוק קרפיונים חיים. היו לוקחים אותם הביתה ושמים אותם באמבטיה מלאה מים. מדי פעם היו מחליפים את המים במים נקיים. וכך היה הקרפיון שוחה לו ומתנקה. ביום שישי בבוקר היו מוציאים אותו מהאמבטיה, ורק אז יכלו הילדים להתרחץ בה.

רוצים לנסות להכין את המתכון? מי שאין לו אמבטיה, או מי שלא רוצה קרפיונים חיים בבית, יכול לבקש ממוכר הדגים שינקה לו את הדג. אבל אל תשכחו לבקש שיעטוף לכם גם את העצמות ואת הראש. צריך אותם להכנת הציר שבו יתבשל הדג.

”גפילטע פיש” זה דג ממולא בידיש. אבל היום אוכלים אותו בעיקר בצורת קציצות.



מה צריך?

בשביל הציר:

2 גזרים גדולים ועבים

1 בצל

ראש דג ועצמות

1 כפית מלח

3 כפיות סוכר

6 גרגרי פלפל

בשביל קציצות הדגים:

½ קילו קרפיון, או דג אחר של מים מתוקים,

בלי עור ועצמות

2 כפות קמח מצה

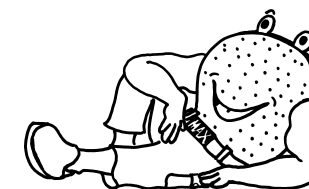
1 בצל

1 ביצה

1 כפית מלח

1 כפית סוכר

טיפה פלפל



קודם נכין את הציר ואחר-כך את הדג.

הציר:

שמים את כל החומרים בסיר, מוסיפים 2 ליטר מים קרים, מניחים את הסיר על אש גבוהה ומבשלים זמן מה. מסירים את הקצף שעולה על פני המים בכף מחוררת. מנמיכים את האש ומבשלים את הציר במשך חצי שעה על אש נמוכה. בינתיים מכינים את הדג.

קציצות הדגים:

שוברים את הביצה ומפרידים את החלמון מהחלבון (אפשר לבקש ממישהו שיעזור). מרסקים את הדג ואת הבצל במעבד-מזון (לא יותר מדי). מעבירים לקערה, מוסיפים את קמח המצה, החלמון, המלח, הסוכר והפלפל. מערבבים היטב. מקציפים את החלבון, מוסיפים בזהירות לתוך העיסה.

על סיר גדול נקי מניחים מסננת גדולה. יוצקים את הציר דרך המסננת לתוך הסיר ושמים אותו על האש. את ראש הדג והעצמות אפשר לזרוק; את הגזר שומרים בצד.

מרטיבים את הידיים ויוצרים קציצות מתערובת הדג. הקציצות לא אמורות להיות עגולות, אלא קצת מוארכות, כמו כף היד. כשמסיימים, מנמיכים את האש עד הסוף ומחליקים את הקציצות בזהירות לתוך הציר. מכסים את הסיר ומניחים לקציצות "לשחות" בו חצי שעה. אחר כך מכבים את האש ומחכים עד שהתבשיל יתקרר. מוציאים את הקציצות ומניחים אותן בקערה שטוחה. יוצקים עליהן מעט ציר, שלא יתייבשו. פורסים את הגזר לפרוסות דקות ומניחים על כל קציצה פרוסה. מכסים את הקערה ומכניסים למקרר. למחרת - הגפילטע פיש מוכן לאכילה. טעים מאוד לאכול אותו עם חזרת.