



מטעמי חלב לחנוכה



חג החנוכה, חל באזורינו, עם סיום עונת מסיק הזיתים והפקת השמן, ובתקופת המקרא היה מקובל להביא בעונה זו, ביכורי זיתים ושמן זית למקדש. מאחר והחג חל בחורף, מקובל לאכול בארוחת חנוכה מאכלים חמים ומחממים, ובשל נס פח השמן, רבים מהם יטוגנו בשמן עמוק. כידוע, המאכלים אופייניים לחנוכה הם לביבות, סופגניות ומיני מאפה מטוגנים, בהתאם לעדה ולמנהגי ארצות המוצא.

מנהגינו בארם צובא (חלב) ועוד היום בבתים של החלפים, המאכלים האופייניים לחנוכה הם לרוב מטוגנים בשמן, כמו: קאטאיף, זלאבייה, משפאק, זינגול, עג'ה בכתאתה. בנוסף, היו כאלה שדאגו להעשיר שולחנות החג במאכלים אחרים, כמו באלאוה, ג'רייבה, מעמול וממתקים שונים ממתעמי ארם צובא. יש לציין שלא בהכרח הכינו את מאכלים המטוגנים רק בחנוכה אלא גם בכל הזדמנות חגיגית במשך השנה.

ישנו גם מנהג בבתים מסויימים, שבמאכלים לחנוכה יכללו גם מתכונים חלביים, בשל נס חיסולו של שר הצבא של נבוכדנצר ע"י יהודית, באמצעות מאכל חלבי מורעל, וכך קירבו את ניצחון היהודים ושחרור ירושלים.

מתכונים אלה ועוד תוכלו למצוא ולהוריד באתר האינטרנט שלנו: www.aleppojews.co.il