

הטיש הירושלמי: הטרנד החדש שכובש את ישראל

Posted on 17 בינואר 2022 by שוש להב



הרחוב החרדי מכה שנית, והפעם עם מנהג שברך להפוך לטרנד הבא בעולם התרבות והקולינריה - הטיש הירושלמי

Categories: [סצנת האוכל](#), [ראשי](#)

Tag: [הטיש הירושלמי](#)

אחרי שטקסי הפרשת חלה הפכו לדבר הכי לוהט שאפשר, עם מפגשים סודיים של בנות מצחקקות ומפגש וברכות מרבניות בכירות - הרחוב החרדי מכה שנית, והפעם עם מנהג שברך להפוך לטרנד הבא בעולם התרבות והקולינריה: הטיש הירושלמי. טיש משמעותו שולחן. טיש ירושלמי הוא המפגש השבועי הקבוע שהחסידיים חיכו לו כל השבוע. הוא מתקיים בשבת בלילה/ערב שבת, כשהרבי עורך את סעודת השבת והחסידיים מזמרים סביבו את שירי השבת בדבקות, מתובלים בסיפורים ואמרות חסידיים.

הטיש נערך בחצרות האדמ"ורים החסידיים או בבתי המדרש, והקהל מגיע כדי לאכול את השאריות משולחנו של הרבי, אלו שקיבלו את ברכתו. לא לדאוג. מדובר אמנם באוכל יהודי אבל ממש טעים, כזה שהוא בחזקת צאן ברזל בכל בית (ירושלמי): קיגל, חמוצים, טשולנט ועוד, ותמיד תמיד מלווה את החגיגה הזאת מוזיקה, שירה וריקודים. בחצרות מסוימות משתתפים בטיש כמה אלפי חסידיים.

המנהגים הירושלמיים הטעימים והמוזרים האלו חוצים גבולות. בחברה הישראלית בה כל מגזר וציבור לומד וחי בתוך בועה משלו, זוהי הזדמנות מופלאה להיפתח למנהגים המיוחדים המתרחשים בחברה החרדית מדי שבוע, להתענג על מוזיקה, סיפורים, כליזמרים וכמובן ליהנות מאוכל יהודי מיוחד ואיכותי.

הטיש עולה על הבמה - מופע חדש בתיאטרון אספקלריה

השבוע יעלה בבכורה בתיאטרון אספקלריה היהודי-בינלאומי שבמתחם התחנה הראשונה, מופע טיש, כמעט אמיתי, שכולל (ברור!) גם אוכל. כמו בבית המדרש גם בתיאטרון הקהל ייפגש, ישמע וישיר עם הרבי (אמיתי, מברסלב) וחבר מרעיו ומנגניו הכליזמרים המרקדים, שעושים שמח עם שירים שכולנו מכירים רק לא זכרנו, וכל זה כמובן מלווה באוכל יהודי מהשטייטל. כאן מדובר ב"אוכל יהודי בוטיקי", הגורמה של הקיגל הירושלמי, שמיוצר כמו פעם בשיטות מסורתיות במאה שערים.

"עבורנו, הדוסים, טיש הוא חלק מאורח החיים, ומאכל מרכזי בחצרות החסידיות בארוחה שאליה מוזמנים חסידים האדמו"ר" אומר **חגי לובר**, המנהל האמנותי של תיאטרון אספקלריה, העוסק ביצירה יהודית ויוצר שפה תיאטרונית חדשה-ישנה, השואבת מהעבר ומסתכלת לעתיד בעיניים לא ממצמצות, וזוכה להתעניינות והערכה רחבה בארץ ובעולם. לאחרונה עבר התיאטרון למשכנו החדש במתחם התחנה הראשונה בירושלים, ולצד רפרטואר ההצגות למבוגרים ונוער, התחדש גם עם מופע תיאטרון-קרקס וכמובן עם הטיש. "תמיד חיפשנו את הזווית הבינלאומית, אבל לפי התגובות מהצגות הטרומ בכורה של הטיש, יש ממש צמא בקהל החילוני והדתי למנהג היפה הזה", מסביר לובר.



סיור מאפיות במאה שערים. צילום יוסף שפיזר

הטיש יוצא לרחובות - סיור בפינות הקולינאריות הנסתרות במאה שערים

"הכל התחיל בשמועה שכל יום חמישי קורה משהו יוצא דופן במאה שערים", אומר **יוסף שפיזר**, מורה דרך ירושלמי (מכמה דורות אחורה), בעל חברת הטיולים ישראל-טו-גו וחבר מועצת העיר ירושלים. "שנים שאני מתמחה במאה

שערים, משם הגיעה המשפחה שלי במקור, אבל אפילו אני לא הייתי מודע לעומק העולם המרתק הזה של מה שקורה במאה שערים בין חמישי לשבת. הרחובות מתמלאים בנשים ואברכים שעסוקים בהכנות לשבת, בחדרי מדרגות נסתרים נפתחות טשולנטיות סודיות, ממש פופ אפ ללילה אחד, בהן יושבים על ארגזים וטועמים מהצ'ולנט הכי טוב בארץ.

מי שידוע לאן ללכת ימצא גם מאפיות מדהימות, עם קיגל אלוהי והרינג במגוון צורות וטעמים". בסיור עם יוסף, המתקיים כל יום חמישי בערב, ממש מציצים לתוך החצרות החרדיות, בתי הספר, השטיבלך, השוק המקומי, וכמובן רוקדים לצלילי המוסיקה של הניגונים החסידיים. "זה לא ברור מאליו", מסביר שפיזר, "לקח לנו הרבה זמן לבנות אמון ולדעת לאיזה חדר מדרגות מותר להכנס ולאיזה עדיף שלא כי הקהל שם לא מקבל מאוד בקלות ציבור חילוני. זו תיירות מקומית במיטבה, כי אנחנו נפגשים עם הווי החיים האותנטי, בזהירות וברגישות. אלו החיים עצמם!"

הטיש בביקורי בתים - ביקור בטיש של משפחת נדב בשכונת שערי חסד

לא רחוק משם, בשכונת שערי חסד הרומנטית, דודי בר סלע, מחברת הסיורים ירושלים מחוץ לקופסה, מציע השתתפות בטיש בבית פרטי. "בסיור אנחנו נפגשים ומתארחים אצל משפחת נדב, שמקיימת טיש חסידי אותנטי המשלב בין העולמות ומאפשר לנו הצצה לאורח החיים החסידי, וכמובן גם אפשרות לשאול שאלות על אורח חייהם, ואפילו לבקר בבית המדרש הסודי שלהם מתחת לבית" - מסביר דודי. "אני משוטט בסמטאות נחלאות כבר שנים. בעצמי מגיע מבית דתי, ולקח לי זמן להבין שהטיש הזה הוא יהלום, מלא געגועים לכל מי שהיה חלק מהתרבות הזאת כילד, ועוד יותר עבור אלו שלא זכו לזה". הסיור של דודי מתקיים כל יום חמישי וכל מוצ"ש, בקבוצות קטנות בהרשמה אצלו באתר.



בית מדרש ביתי של משפחת נדב. צילום דודי בר סלע

קיגל או קוגל?

קוגל בעברית ישראלית, קיגל ביידיש וירושלמית, עם אטריות, מתוקות או חריפות, על בסיס תפוחי אדמה או עם תפוחי עץ. ובגרמנית המשמעות של המילה קוגל היא כדור, והפשטידה נאפית בדרך כלל בתבנית עגולה. למה בכלל אוכלים

קיגל? כי הבישול הארוך הנדרש לקבלת הגוון הזהב חום, מתאים לבישול על פלטה של שבת. על מנת הקוגל המסורתית מברך האדמו"ר ויש אפילו שבתות בהן נהוג לאכול 4 סוגי קיגל למשל בשבת זכור.

בטיש הירושלמי יככבו כמה סוגי קיגלים (או קוגלים):

קיגל אטריות (או לוקשן קוגל בידיש): מכיל אטריות, ביצים, סוכר ותבלינים נוספים. בקוגל הירושלמי התיבול יותר חריף להבדיל ממקומות אחרים שמביאים גרסה מתוקה של קוגל זה.

קיגל תפוחי אדמה (או קרטופל קיגל): הוא קוגל אפוי על בסיס תפוחי אדמה, לצידן יש גם קיגאלך (קוגל קטן): לביבות תפוחי אדמה מטוגנות.

קוגל תפוחי עץ (או עאפל קוגל): עשוי עם תפוחי עץ, אטריות רחבות, צימוקים וקינמון.

קוגל קמח (מעהל קוגל בידיש): כופתאות בצק המתבשלות בתוך החמין.

קוגל תפוחי עץ: פשטידת תפוחי עץ, צימוקים וקינמון עם אטריות רחבות.

קיגל חלה (חלה קוגל בידיש): קוגל הנעשה משיירי חלות ונוהגים לאכול בזמנים מיוחדים.

קיגל גמרא (גמורא קוגל בידיש): קוגל הנאכל ע"י חתן ביום חתונתו.

קיגל גלייציני הוא קיגל נוסף: שנקרא גם מאנדבורצ'נק, קרטופלניק, בבוכלניק, אוליניק ועוד שמות. אותו נהוג לאפות בסיר חרס בתנור כל הלילה, עד שבבוקר בקע מהסיר מאפה שחום ריחני ופריך.

ואיך אפשר בלי? מתכון בסיסי לקיגל ירושלמי

מצרכים: 350 גר' אטריות ביצים דקות, 1/2 כוס שמן זית עדין +3 כפות, כוס ורבע סוכר, 6 ביצים גדולות, 1 כף מלח, 1 כף גדושה פלפל שחור.


הכנה: מחממים תנור ל-170 מעלות, בסיר מים רותחים ומומלחים, מבשלים את האטריות עד לריכוך, שוטפים ומנקזים את המים, מחזירים את האטריות לסיר ומוסיפים 1 כף שמן.

במחבת כבד מערבבים את הסוכר עם חצי כוס שמן, ומבשלים על להבה בינונית 1-15 עד שהסוכר נמס (אבל לא נשרף!).

יוצקים את הסוכר המקורמל והענברי על האטריות המבושלות שבסיר ומערבבים היטב. הקרמל יתגבש במקומות מסויימים אבל זה לא מפריע, הוא יימס מחדש בתנור.


לתת לכל התערובת להתקרר במשך 10 דקות, להוסיף את הביצים הטרופות, מלח ופלפל ולערבב היטב.

בסיר עגול או תבנית גדולה ועדיף עגולה, מחממים את 2 כפות השמן הנותרות עד שהשמן חם מאוד (אבל לא מעלה עשן!), אופים ללא כיסוי לפחות שעה ורבע עד שעה וחצי, עד שהחלק העליון מקבל גוון קצת כהה והופך לקצת קשיח..

מקררים כחצי שעה, עם סכין מפרידים את הקיגל מדפנות הסיר או התבנית, והופכים על צלחת גדולה, מגש או תבנית, ואז שוב  כך שהחלק העליון המקורי יהיה החלק העליון גם כעת.

מתי והיכן?

טיש ירושלמי בתיאטרון אספקלריה:

המפגש הקבוע שהחסידיים חיכו לו כל השבוע  עם הרבי והחסידיים, הכליזמרים המזמרים, מתובל בסיפורים, אמרות חסידיים ואוכל יהודי מהשטייטל.

מתחם התחנה הראשונה

חמישי, 20.1, בשעה 20:30

50-80 ₪

הזמנות באתר או בקופה בערב המופע

טיש חסידי בשערי חסד:

עם ירושלים מחוץ לקופסה

טיש חסידי אמיתי בבית המדהים של משפחת נדב בשערי חסד, משולב עם שירים חסידיים זמן לשאלות על אורחות חייהם וביקור בבית המדרש הסודי מתחת לבית.

כל יום חמישי וכל מוצ"ש בשעה 20:00

59 ₪ למשתתף, 100 ₪ לזוג

הרשמה באתר

סיור מאפיות וצ'ולנטיות במאה שערים:

כל מה שמתבשל במאה שערים בימי חמישי בערב, כולל מאפיות נסתרות, מטבחי צ'ולנט פופ אפ בחדרי מדרגות, והצצה לחיים השוקקים של החצרות החסידיות, השטיבלך, המוסיקה המקומית וטעימות לפי בחירה (בתשלום ישיר במהלך הסיור).

כל יום חמישי בשעה 17:30

99 ₪ למשתתף

פרטים וכרטיסים באתר

גוט אפעטיט וגיטע שאבעס!!!