

עדות, מגלות בבל ועד היום

לפני שעם ישראל יצא לגלות, היו לנו את אותה השפה, אותם המנהגים, ואותו הלבוש. אך מאז שהתפזרנו לגלויות (בבל ואשור) השתננו. וכאשר חזרנו ארצה לא הצלחנו להכיר את אחינו-הם דיברו אחרת, התנהגו אחרת. וכיום, כשמדינת ישראל חוגגת 60, ניתן לומר שחזרנו לעצמנו, אנחנו עם אחד.

מטרה: שהילד יכיר, וידע קצת ממה שעבר על עמו, ידע איזה תהליך הוא עבר. והעיקר ידע איך הוא כיום.

פרטים טכניים: לילדים בכיתה ו'.

משך הפעילות כשעה.

מתאימה ליום חול.

פעילות בחדר.

קבוצה של כ-20 ילדים.

אביזרים- מפה של העולם/גלובוס, נעצים, מערכת (לשמוע דיסק), דיסק עם השיר "חברים בכל מיני צבעים" של שרית חדד.

שלבי הפעילות: יציאה לגלות

השוני שנוצר

עליה לארץ, הקושי

השיר

סיכום

מהלך הפעולה :

יציאה לגלות-לספר לילדים קצת על היציאה לגלות, איך זה קרה (יש כאן מעיין תקציר) :
לאחר כשלוש מרד בר כוכבא, וחרבן הבית השני יצא עם ישראל לגלות האחרונה שלו- גלות בבל.
גלות זו היא "המכה" האחרונה של עם ישראל בתור עם, מאותו הרגע עם ישראל נפרד ומתפזר
בעמים. דבר זה מתואר בפסוקי הבאים :
" בְּשָׁנָה הַתְּשִׁיעִית לְצִדְקָתָהּ מֶלֶךְ-יְהוּדָה בְּחֶדְשׁ הָעֵשְׂרִי בָּא נְבוּכַדְרֶאצַּר מֶלֶךְ-בָּבֶל וְכָל חֵילוֹ אָל-
יְרוּשָׁלַם וַיִּצְרוּ עָלֶיהָ ...:" (ירמיהו, ל"ט, א)
"וַיַּחַן עָלֶיהָ וַיִּבְנוּ עָלֶיהָ דָּיֵק סָבִיב: וַתָּבֵא הָעִיר בְּמִצּוֹר עַד עֵשְׂתֵי עֶשְׂרֵה שָׁנָה לְמֶלֶךְ צִדְקָתָהּ: בְּתִשְׁעָה
לְחֹדֶשׁ וַיִּחְזַק הָרָעַב בְּעִיר וְלֹא-הָיָה לָחֶם לָעַם הָאָרֶץ "... (מלכים ב' כ"ה ב-ג)
"בְּעֵשְׂתֵי-עֶשְׂרֵה שָׁנָה לְצִדְקָתָהּ בְּחֹדֶשׁ הָרְבִיעִי בְּתִשְׁעָה לְחֹדֶשׁ הִבְקָעָה הָעִיר: וַיָּבֵאוּ כָּל שְׂרֵי מֶלֶךְ-בָּבֶל
וַיֵּשְׁבוּ בְּשַׁעַר הַתְּנֹף... " (ירמיהו ל"ט ב-ג)
"וַיִּבְחַדֵּשׁ הַחֲמִישִׁי בְּשַׁבָּעָה לְחֹדֶשׁ... בָּא נְבוּזַרְאֲדָן רַב-טַבָּחִים עֶבֶד מֶלֶךְ-בָּבֶל יְרוּשָׁלַם: וַיִּשְׂרֹף אֶת-בֵּית
ה' וְאֶת-בֵּית הַמֶּלֶךְ וְאֶת כָּל-בְּתֵי יְרוּשָׁלַם... וְאֶת יְתֵר הָעַם הַנִּשְׁאָרִים בְּעִיר... וְאֶת יְתֵר הַקְּהָמוֹן הַגֵּלָה
נְבוּזַרְאֲדָן רַב-טַבָּחִים... וְאֶת-עַמּוּדֵי הַנְּחֹשֶׁת אֲשֶׁר בֵּית-ה' וְאֶת-הַמְּכֹנֹת וְאֶת-יַם הַנְּחֹשֶׁת אֲשֶׁר
בְּבֵית-ה' שָׁבְרוּ כְּשֵׁדִים וַיִּשְׂאוּ אֶת-נְחֹשֶׁתָם בְּבִלְהָ... וַיִּגְלֵל יְהוּדָה מֵעַל אֲדָמָתָהּ: "... (מלכים ב' כ"ה ח-
כא)

על מנת להמחיש לילדים את הפיזור הגדול שנוצר בעם נפתח את המפה ושאל אותם אם הם יודעים לאן הגיעו יהודים בעולם. אפשר כמובן לעזור להם. כל מקום שמצויין נסמן על ידי נעץ, כך עד שכבר נוכל לראות את זה בצורה בולטת.

השוני שנוצר-ננסה להפגיש את הילדים עם כל מיני הבדלים שיש בין העדות, עם כל מיני מנהגים שונים, כמו: התלמוד הבבלי מול הירושלמי (תחילת השוני, בראשית הגלות). השפות השונות- עברית, צרפתית, ספרדית, סינית, ערבית, וכו'... הלבוש השונה-כיפתן, שטריימל, קימונו, נטלה(אתיופיים), תרבוש. מאכלים שונים- גפילתע פיש, קובה, קוסקוס, אינג'רה, כופתות. אפשר להכין כמה מאכלים מראש ולתת להם לטעום. ללמד אותם להגיד שלום לפי השפות (שלום, סלאם, סלוט (=צרפתית), הלו (=אנגלית) שלמא (=ארמית). ציורים של הלבוש.

עליה לארץ: לספר בקצרה על העליה לארץ, על כך שהגיעו אנשים רבים ושונים. להכין קומיקס או לחלופין להציג בפני הילדים כל מיני סיטואציות של שני יהודים שנפגשים בארץ מעדות שונות. מהרגע שהם מנסים לומר שלום- האחד קד, השני מנסה ללחוץ את היד. האחד מזמין את השני לאכול, והוא לא יודע איך אוכלים את זה. חשוב לשנות עדות וארצות, כך זה יהיה יותר מעניין וצבעוני. כדאי להוסיף שעניין זה גרם לקשיים רבים, כי לא היה קשר רציף ונקי בין האנשים. היו מגבלות תקשורת, והרבה פעמים קרה שמישהו ניסה לכבד את חברו אך האחרון נפגע בגלל שאצלו זה פורש אחרת.

השיר: צריך להכין מראש קרטון ביצוע, או פולילגל שמצדם האחד כתוב השיר (טיפ: מתחת לכל מילה לכתוב את התעתיק שלה, וכך הילדים גם יוכלו לשיר), ומהצד השני ציור של ארץ ישראל עם

המון אנשים בכל מיני צבעים ותלבושות. ניתן לילדים להרכיב את הפאזל לפי הציור כאשר ברקע מתנגן השיר. לאחר שהם מסיימים נהפוך את הפאזל ונגלה את מילות השיר, ונלמד אותם. מילות השיר מופיעות למטה.

אחרי שכולם כבר יודעים לשיר ביחד, נדבר איתם על משמעות השיר, על זה שבאמת יש לנו בעם כל מיני צבעים אבל זה לא משנה כי כולנו חברים.

סיכום: לסכם את המהלך שנוצר, לאחל להם להיפגש עם כל גווני עם ישראל. אפשר לחלק להם בתור ציפור את מילות השיר, ואם רוצים ממש להשקיע דיסק עם השיר. הבצלחה!!

יש לי חבר חום כמו שוקולד
כשאני עצובה הוא תמיד כזה נחמד
נכון שהוא ממני לגמרי אחר
אך על כזה חבר איך אפשר לוותר?

יש לי חברה עם עיניים כחולות
שלה אני מספרת את כל הסודות
נכון שהיא ממני לגמרי אחרת
אבל היא חברה כזאת נהדרת

איזה כיף שיש המון חברים
המון חברים בכל מיני צבעים
חומים, כתומים, שחורים ולבנים
איזה כיף שיש כאלה חברים

יש לי חבר גיינגיי עם נמשים
אתו הכי כיף לעשות חיים
נכון שהוא ממני לגמרי אחר
אך על כזה חבר איך אפשר לוותר?

יש לי חברה שחורה עם תלתלים
שתינו מגדלות גור חתולים
נכון שהיא ממני לגמרי שונה
אבל היא חברה כזאת נפלאה

איזה כיף שיש המון חברים...

טלי
פרידלין-
מונטריאול

נושא : עדות במדינת ישראל

מטרה : שהחניך-

1. ילמד על סוגי העדות שקיימות במדינה .
2. יבין שלמרות השוני בין העדות כולנו עם אחד מאוחד ומגובש.

פרטים טכניים :

גיל : כיתות ה-ח

זמן הפעולה : כשעה- שעה ורבע. יום חול.

גודל הקבוצה : עד כ-25 ילדים

מקום הפעילות : חדר

אביזרים נדרשים : מערכת מוזיקה, דיסק עם שירים שונים, בריסטולים
עיתונים וחומרי אומנות(טושים וצבעים), הכנת בריסטולים עם הסבר מראש
או דפי הסבר, צ'ופר, מוצרי מאכל שונים ומגוונים.

שלבי הפעולה :

1. הסבר קטן על מיני עדות.
2. חלוקה לקבוצות ופיזור אביזרים.
3. הכנת פרסומות.
4. הצגת הפרסומות.
5. הכרזה על המנצח והסברון...
6. אסוציאציות.
7. הכנת מאכל/פריט.
8. סיום.

מהלך הפעולה :

1. מתחילים הדגמה קטנה על מדינת ישראל. ניתן לעשות זאת ע"י 2 סוגי הדגמות :

a. דפי הסבר על כל מיני עדות

b. על כל קיר בכיתה מדביקים בריסטול גדול עם הסבר על עדה מסוימת.

על הבריסטול או דף ההסבר יהיו תמונות של מאכלים, לבוש המאפיין את העדה.

ובנוסף הסברים על מוצא העדה, סוגי המאכלים וכל פריט מידע שיכול לעניין ולחדש לילדים.

נותנים כ5 דקות לרפרף על הדפים או הבריסטולים ומושיבים אותם בחזרה.

2. מחלקים את הילדים ל4 קבוצות. כל קבוצה מקבלת שם של עדה שאותה היא מייצגת. המשימה שהם מקבלים היא להכין פרסומת קצרה(כדקה-שתיים) לעדה. לעזרת הילדים יהיו אביזרים רבים- בריסטולים, צבעים, טושים, עיתונים.

3. מקצים להכנת הפרסומת כ10 דקות. במשך ההכנה משמיעים ברקע שירים שונים ממגזרים ועדות שונות. ניתן להוריד באינטרנט כיד הדמיון לדוג':

i. "אורחים לקיץ" של נעמי שמר.

ii. "חברים בכל מיני צבעים" של חנה גולדברג-שרה שרית חדד.

iii. "ילד המחר" של אהוד מנור-שרה אילנה אביטל.

ועוברים בין הילדים כדי לעזור להם בשאלות שיש להם, בלדת רעיונות וסתם להכניס אווירת תחרותיות.

4. כל קבוצה מציגה את הפרסומת.

5. הכרזה על המנצח- כולם.

מסבירים להם שכולם מנצחים כי העם שלנו מורכב מאנשים ממגזרים שונים. מה שמצריך אותנו לדעת לשלב ולגשר על השוני.

6. נותנים דוגמאות גם מחיי היומיום שלהם-

זורקים אסוציאציות שונות (חיות, בגדים, שירים, זמרים, בוקר וכו') ומראים להם שכל אחד זורק רעיון אחר- מה שמראה על שוני במחשבה ובדעה.

7. ע"פ החלוקה קודמת לקבוצות- כל קבוצה מכינה מאכל או פריט לבוש שקשור לעדה.

(ניתן להשתמש בבריסטולים ובמוצרי המאכל השונים.)

8. מסיימים בארוחה מגוונת/ שירה / ציפור טעים ☺ בנושא העדות.

לדוג' לכתוב את השיר של נעמי שמר ז"ל "אורחים לקיץ" }

*נספח} בצורה יפה על בריסטול ולחלק לילדים. (במידה והקבוצה קטנה אפשר לצרוב לכל ילד את השיר על דיסק, ולכתוב הקדשה על הדיסק)

מומלץ הביא תחפושות שונות שהילדים יוכלו להתלבש ברוח העדה.

לסיכום :

למרות שכולם לובשים את אותו בגד (מדי ביי"ס), בכל אחד יש משהו מיוחד ושונה- דעה, מוצא, סגנון דיבור. זה מה שמייחד ומאחד אותנו!

אם נהייה שווים יהיה משעמם. אך כוולס יחד מהווים כיתה מגובשת שונה ומיוחדת.

כמו-כן, מדינת ישראל היא מדינה בעלת תושבים רבים שונים ומגוונים. השוני הוא מה שמאחד ביננו.

בס"ד
אלגד נועם צוריאל
בני עקיבא העולמי

ערב הכרת עדות בעם היהודי:

1. מטרה:

התלמיד יכיר מקצת מהעדות הבונות את העם היהודי (קיבוץ גלויות), כמו כן יבין את המשמעות של הכמיהה לעלות לארץ ישראל מתוך הכרה בעלייה של עדות שונות.

2. פרטים טכניים:

גיל הקבוצה:

ד' עד ו' או ז' עד ט'.

משך הפעולה:

שעה.

מועד הפעולה:

יום חול.

גודל הקבוצה:

30 משתתפים.

מקום הפעילות:

חצר או אולם קטן.

3. הכנת הפעולה:

- הכנת קוסקוס (מתכון מצורף).
- הכנת חינה (מתכון מצורף)
- הכנת בצק למופלטות (מתכון מצורף)
- ליקוט שירים מרוקאיים ותימניים.

4. שלבי הפעולה:

א. הסבר קצר של המדריך על מהלך הערב ועל כך שעם ישראל מכיל מגוון של עדות.

ב. פעילות של 10 דקות על כל עדה.

ג. סיכום של המדריך.

5. מהלך הפעולה – מפורט:

א. **הסבר על הערב** – המדריך יסביר לקבוצה על מהות הערב – העם היהודי בנוי ממגוון של עדות ולכל עדה יש את המנהגים והמאפיינים שלה והערב הזה מוקדש להכרה של לפחות מנהג אחד מכל עדה.

ב. **פעילות על כל עדה** – לכל עדה מוקצבות 10 דקות- רעיונות לפעילויות

בנושא עדות. (כמובן שלכל אחד על פי היכרותו ויצירתיותו יוכל להוסיף עוד פעילויות).

תימנים - לימוד צעד תימני עם מריחת חינה על ידיהם של המשתתפים. (הכנת חינה בנספח מאכלים).

מרוקאיים - הכנת מופלטה כשברקע מוזיקה של מימונה. (הכנת מופלטה בנספח מאכלים).

מצריים - בניית פירמידה אנושית. (תחרות של 2 קבוצות).

רוסים - כתיבת חמשיר עם מוזיקה המשכנע לעלות לארץ. (תרבות בידור).

בוכרים - זריקת כיפה בוכרית על ראשם של חברי קבוצות נבחרים. (תחרות של 2 קבוצות).

טריפוליטאים (לוב) - אכילת קוסקוס לסוף הערב. (הכנת קוסקוס בנספח מאכלים).

ג. **סיכום של המדריך -** המדריך יסביר שהעם היהודי מורכב ממגוון של עדות שונות ואנשים שונים וזה מה שמייחד את העם היהודי - עם ישראל הוא העם העתיק ביותר בעולם ולמרות מורכבות עדותיו הוא נשאר מאוחד. כל עדה הביאה עימה את מנהגיה והעם כולו שותף זה בעדתו של זה. כל עדה הבינה שמקומה האמיתי והנכון הוא ארץ ישראל ולכן מאז ועד היום יהודים רבים כמהים ועולים לארץ ישראל מתוך הבנה שארץ ישראל היא הארץ המובטחת, ארץ האבות, ביתו של העם היהודי. **קיבוץ גלויות אמיתי בארץ ישראל הקדושה.**

נספח מאכלים:

מופלטה:

עלה הבצק הדק והשמנוני הזה, הנמס בפה כשהוא טבול בדבש או חמאה, הפך לסמל של המימונה. המופלטה זו היא שמשלחת את הפסח החוצה, עד לשנה הבאה, ומסמלת את החזרה לאכילת הקמח והחמץ.

קודם כל, היה צריך לסלק את כל כלי הפסח הכשרים - להחזיר אותם למחבוא שלהם עד לשנה הבאה, בטרם יפגשו ולו גם גרגר אחד של חמץ.. בדרך כלל היו הנשים המרוקאיות המסורתיות, מכינות את כל כיבודי המימונה - מלבד המופלטה אותה יש להכין טריה - עוד לפני הפסח, והיו שומרות את כל העוגיות החמץ בקופסאות אטומות במחסן הבית, או במדף עליון בארון שנאטם עם נייר ודבק ונכתב עליו 'חמץ'.. רק הדברים שאינם מכילים קמח, כמו עוגיות המרציפן, או הנוגט הלבן - הזבאן או המרוג'יה, הוכנו בו ביום של המימונה.

לא פשוט להכין מופלטה טובה, צריך מיומנות בשביל זה. או להוולד בעדה הנכונה, ואז יש לך את זה בגנים.. בדרך כלל היו מתגייסות כמה מנשות המשפחה למלאכת הכנת המימונה. הרי צריך בתוך זמן קצר, מרגע צאת החג, להאכיל את כל עדר הרעבים לחמץ.. אחת היתה מתפיחה ואחרת לשה, שלישית מכדדרת כדורים, ורביעית מרימה כל כמה דקות את המגבת כדי לראות מה שלום הבצק ואיך הוא מתפתח..

על פניו, המתכון נראה פשוט למדי. אבל אז מגיעה הטכניקה... הנה, ככה :



המצרכים :

- 1 ק"ג קמח
- 1 קוביית שמרים טריים
- רבע כוס שמן
- כפית שטוחה מלח
- כפית גדושה סוכר
- מים חמימים - בערך 3 כ
- חמאה
- דבש
- המון שמן

אופן ההכנה :

ממיסים את השמרים בספל גבוה עם חצי כוס מים פושרים וכפית סוכר, ונותנים לתפוח. לקערה גדולה מנפים את הקמח, מוסיפים לו את כפית המלח ומערבבים היטב, שלא יהיו ריכוזי מלח. חופרים גומה במרכז הקערה, ולתוכה שופכים את השמרים המומסים מוסיפים רבע כוס שמן, ומתחילים ללוש לבצק חלק וגמיש, תוך הוספה הדרגתית של מים חמימים. פעולת הלישה מאד חשובה כאן, היא חייבת להיות יסודית וממושכת, אפילו אם מתעייפות הידיים.. (אפשר במיקסר..). צריך ללוש לפחות 5 דקות רצופות. מתקבל בצק רך מאד וגמיש, אבל שלא יהיה דביק. מכינים צלוחית ובה שמן. משמנים גם את משטח העבודה שימון יסודי, טובלים את הידיים בשמן, וקורצים מן הבצק כדורים בערך בגודל כדור פינג פונג. מתקבלים כ - 40 כדורים. עוטפים כל כדור בליטוף של שמן, אין מה לעשות, המופלטה היא זללנית שמן רצינית, ומניחים במרווחים על המשטח המשומן. מכסים את הכדורים במגבת נקיה ונותנים לתפוח ולנוח כחצי שעה עד 40 דקות. מכינים מחבת עבה וגדולה, משמנים אותה עם מגבת נייר טבולה בקצת שמן, שרק תבריק טיפה משמן ולא יותר. הטיגון הוא לא ממש טיגון בשמן, אלא מין חצי קליה כזו, וכדורי הבצק ממילא ספוגים ומצופים בהרבה שמן, מחממים את המחבת על אש בינונית, ושומרים כל הזמן על טמפרטורה קבועה - לא גבוהה מדי ולא נמוכה. משמנים את הידיים, מתחילים לפתוח כל כדור לעלה דק על משטח העבודה, רק עם הידיים, בתנועות של פתיחה מהמרכז החוצה. הבצק אמור להיות רך ומתמסר בקלות, ושפע של שמן מחליק את העניינים ועוזר להגיע לעלה דקיק בערך בקוטר של 20 ס"מ. למלאכת הטיגון, רצוי שתהיינה ארבע ידיים עובדות.. שתיים פותחות את הכדורים לעלים דקים, ושתיים מטגנות. התיזמון מאד חשוב כאן. מניחים את

העלה הראשון במחבת ומטגנים מצד אחד.
הופכים לצד שני, ומיד, מבלי להוציא מן המחבת, מניחים על הצד המטוגן של העלה הראשון, עלה שני. כשמגיע הזמן להפוך, הופכים את שני העלים יחד, ומיד מניחים עלה שלישי, וכשגם אותו הופכים, מניחים מיד עלה רביעי וכך הלאה. ככה הערימה הולכת וגובהת, עד שקשה כבר לעבוד אתה, ואז מוצאים אותה לכלי סגור ומכסים במגבת שלא תתייבש. מתחילים שוב מחדש עם עלה ראשון, ועליו הולכת ונערמת ערימה חדשה של מופלטות, אחת על גבי השניה. להגשה, כל סועד מפריד לו מתוך הערימה מופלטה בודדת, מורח אותה בחמאה, או בדבש, או סתם בוזק עליה סוכר, או אוכל ככה נטוראל.. וחוזר חלילה, היד נשלחת אל עוד אחת ועוד אחת, אי אפשר להפסיק... טוב, אז תרבחו ותסעדו!!!

קוסקוס עם ירקות:

קוסקוס מסמל במסורת הצפון אפריקאית מזל וברכה ואת הרוח המשפחתית. נהוג להגיש את הקוסקוס בערבי שבת, חגים ושמחות. הקוסקוס אוהב וסופג את כל סוגי הטעמים ומשתלב נפלא עם צבעים, ריחות ותבלינים של כל המטבחים. הקוסקוס קל להכנה ומעניק תחושה של אוירה חמה וביתית. הקוסקוס עשוי מסולת המופקת מטחינה גסה של גרעיני חיטה מובחרת, מקורו בליבת גרעין החיטה, החלק בעל החלבון האיכותי של גרעין החיטה. את ההכנה המסורתית של הקוסקוס פיתחו עמי המזרח באמצעות דרך ייחודית שמאדה את הקוסקוס בתוך סיר מיוחד המורכב משני חלקים: מסננת וסיר תחתון. בסיר התחתון התבשל מרק, הירקות והבשר ואדי התבשיל בישלו את גרגרי הקוסקוס במסננת שמעל. כיום ניתן לקנות את הקוסקוס המוכן להכנה קלה ומהירה (אינסטנט), 5 דקות של השרייה במים רותחים (2 כוסות), 3 כפות שמן זית, כפית אבקת מרק, מלח ותבלינים לפי הטעם והקוסקוס מוכן לאכילה. בדרך כלל לא אוכלים את הקוסקוס לבד. מצרפים אליו מיני ירקות ותבלינים. אפשר לאכול כארוחה צמחונית או בתוספת בשר, קטניות וכדומה. יש אפילו הממלאים פלפלים וחצילים עם קוסקוס.

מצרכים:

- 1 שקית גרגרי קוסקוס מוכן (350 גר')
- 6 שיני שום כתושות
- 2 בצלים בינוניים שלמים חצי עד שלושת רבעי כוס שמן (רצוי שמן זית)
- 3 קישואים בינוניים
- 1 גמבה חתוכה לקוביות
- 1 פלפל ירוק חתוך לקוביות
- 5 עגבניות מקולפות חתוכות ל
- 500 גרם דלעת
- 2 גזרים חתוכים לעיגולים



250 גרם גרגירי חומוס שהושרו לילה לפני
מלח ופלפל שחור על פי הטעם.

אופן ההכנה:

1. בסיר רחב ושטוח מחממים את השמן, מוסיפים את השום, הבצל והירקות ומזהיבים 10 דקות.
2. מוסיפים כשני ליטר מים, מתבלים במלח ופלפל שחור, מביאים לרתיחה, מנמיכים את הלהבה ומבשלים 45 דקות. בשלב זה ניתן להוסיף את גרגירי החומוס.
3. את גרגירי הקוסקוס מכינים על פי ההוראות שעל האריזה.

חינה תימנית:

על פי המנהג התימני, נהוג לחגוג את טקס החינה יום לפני החתונה. ראשי התיבות חינה הם: חלה (הפרשת חלה), גידה הדלקת נרות – שלוש המצוות בהן אישה חייבת לאחר נישואיה. בנות המשפחה והחברות מלוות את הכלה במקווה בריקוד ובשירים מסורתיים (פיוטים) בערבית תימנית. במקווה מגישים עוגיות ושתייה לנשים. בשובה של הכלה מהטבילה במקווה, לרוב, לבית הוריה, כאשר הוריה אחראים לטקס. הערב כולו מלווה במוסיקה תימנית מקורית ובתלבושות אוטנטיות גם לגברים וגם לנשים. בטקס עצמו הנשים, לובשות תלבושות, שמלות (כפתן), מבדים מבריקים ויקרים, הרקומים באלמנטים וברקמות מוזהבות ותכשיטים ואביזרים עשירים למיניהם, על ראשיהן כתרים או סרטי שיער תואמים. את ראש הכלה מעטרים בנזר כבד ופרחוני המסמל את עול הבית והמשפחה אליה היא נכנסת. הגברים, אף הם לובשים כפתן וחובשים לראשיהם כובע בצבע ארגמן הנקרא תרבוש. הערב כולו מוקדש לחתן ולכלה. הזוג יושב יחד, לבוש כמיטב המסורת התימנית ואורחיהם משמחים אותם, מברכים ורוקדים ושרים לפניהם. לקראת אמצע הערב בא הטקס. מכינים את תערובת החינה, שמקורה בעלי הכופר המסמל שמירה מעין הרע, סגולה לפריון, אושר ושלמות בחיי הנישואין, בריאות וחיים ארוכים. אם הכלה וחברותיה נוהגות למשוך את ידיהם של החתן והכלה בתערובת החינה בעת מריחת החינה, החומר מכווץ את העור ומתקבל עליו גוון נחושת-זהוב. השמחה בשיאה וכולם אוכלים, שותים ושמחים. הורי הכלה עונדים לחתן תכשיט שקנו מראש במיוחד עבורו (שעון, צמיד או שרשרת) והורי החתן עונדים לכלה תכשיט זהב שקנו מראש עבורה. נהוג להזמין את כל האורחים לארוחת ערב בסגנון תימני, הכולל את מיטב תבשילי העדה.

מצרכים:

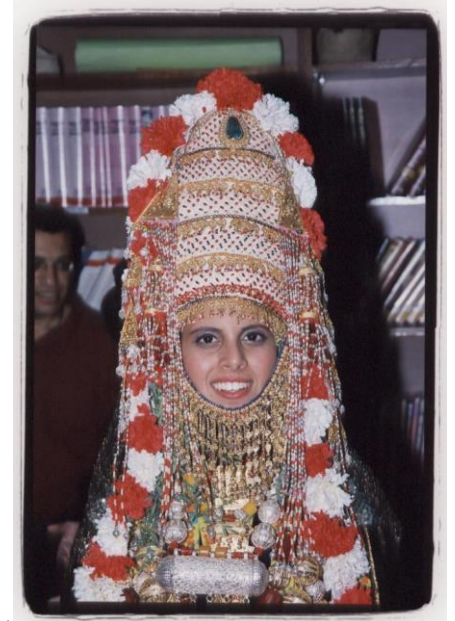
כוס חינה, שתי כוסות מים, כף קפה טחון, כוס תה (לריח), פרחים לקישוט.

אופן ההכנה:

1. מערבבים את החינה עם המים.
2. מוסיפים את הקפה הטחון והתה עד שמקבלים עיסה רכה.
3. שמים במגש ומשאירים דקה.
4. מקשטים בפרחים ומביאים את המגש המקושט לכלה.



טקט



נזו וזכלה

החינה