



לכבוד שנת השישים למושב רינתיה, מקדיש את "סיפור סבתא" לסבתא רבה עליזה אמית מרינתיה, ובהמשך בפיתח המתכונים - מתכון לעוגיות חג מרוקאיות של עליזה, טעימה מהשי שהוגש למשיא המדינה.

## מושבים מספרים רינתיה חוגגת 60

מאת מיקי מחס-מנדל, רינתיה

תחת הכותרת "אהבה בת שישים" חגגו בהתרגשות רבה את מלאת שישים לייסוד מושב רינתיה שבמועצה אזורית חבל מודיעין במעמד משיא המדינה שמעון פרס שר החקלאות שלום שמחון, ראש המועצה שמעון סוסן ומזל'ל תנועת המושבים איתן בן דוד, בן רינתיה, דור שלישי למתיישבים.

החגיגה הייתה לאחד מרגעי השיא בתהליך מתמשך שהחל ביום העצמאות שנה שעברה, במרכזן פרויקט תיעוד ומורשת "מראה מקום" פרויקט תיעוד גורף ומעצים קהילה הנוגעת בכל המעגלים.

פרויקט "מראה מקום" הינו פרויקט להעצמה קהילתית דרך תיעוד שפותח והונחה ע"י הכותבת, עורכת תוכן לטלוויזיה, אינטרנט ולקהילה מזה שנים רבות.

בערב זה, רחוב הראשי של רינתיה היה למזיאון גלריה של תמונות מרגשות מימי ההקמה ועד ימינו נתלו לאורך הרחוב הפך למדרחוב עם בית קפה אליו התנקזו התושבים למפגשים מרגשים עם אורחים ותושבים לשעבר ובנים ששבו הביתה לרגל החג.

המופע היה שזור בסרטונים ומיציג וידאו שנערכו במיוחד לערב מיוחד זה. חומרים משפחתיים וחומרים מארועי רינתיה בשישים השנים האחרונות משדרו בחומרי ארכיון יחד עם צילומים שהופקו ע"י הנוער והתושבים המבוגרים במסגרת פרויקט התיעוד הסרטים המרגשים ליוו את הערב כולו והעצימו את תחושת היחד.

כאמור, התהליך נמשך כשנה וחצי ובמהלכה תועדו בוידאו סיפורי הותיקים, נאספו תמונות, סרטים, שנים ומסמכים המשקפים את סיפורו של המושב לאורך שנותיו כל החומרים יועלו בקרוב לאתר.



שיחזור בית מראשית ההתיישבות ברינתיה



האינטרנט הקהילתי של רינתיה, אתר מונחה תוכן, אשר ישמש כארכיון מקוון וצומת מרכזית לחיי התרבות והקהילה במושב.

תיעוד סיפורי דור המייסדים והרחבת המעגלים לדור הבנים נעשה באמצעות ראיונות מצולמים (וידאו) תוך גיוס כל הקהילה, מקדים ועד טף הרצון לשמוע לצד הצורך להשמיע חיבר את בני הנוער במושב אשר נרתמו למשימה בשמחה בתוך כך שהם מסייעים לפרויקט נחשפו הצעירים לסיפורו של המקום מזווית שלא הייתה מוכרת להם הפרויקט יצר חיבור בין-דורי בתוך המשפחה הפרטית ובמשפחת רינתיה כולה.

אין ספק כי האחיזה במצלמה משנה גם את זווית הראיה לגבי ההווה ולא רק לגבי העבר הפרויקט נוגע בכל עניין בחיי המושב משלב בתוכו גם ניחוחות וטעמים של ממש!



שי למשיא המדינה הוכן על ידי התושבים על טהרת "תוצרת רינתיה" והוגש לו אחר כבוד עם חותמת יישובית מקורית עם טעם של עוד: מריבת חצילים ופומלות, דרך זיתים, פקאנים מומלחים, ליקרים מעניינים מפרי המקום, עוגיות מרוקאיות מסוגים שונים והכל בעיצוב מקורי ומוקפד.

כל צנצנת נארה בקפידה ואליה צורפה תמונה עם הסבר מאוסף התמונות הייחודי שנאגר במהלך השנה שחלפה, כך שפרויקט התיעוד הנוצח גם במתנה למשיא הכנת השי על ידי אמשי המושב תועדה מכל זווית אפשרית, המתכונים נאספו ועמם גם הסיפורים שעל הדרך כולם כרוכים באלבום קסום.

זוהי רק ההתחלה, אומרים ברינתיה השנה האחרונה היא רק המתאבק, משאר לנו טעם של עוד, השיר לא תם הוא רק מתחיל.

תודה למועצה האזורית חבל מודיעין, לתנועת המושבים ולוועדי רינתיה על תמיכתם בפרויקט החותם של מושב רינתיה. תודה עמקית לכל התושבים שתמכו, עזרו והתנדבו, לנוער רינתיה ולילדים כולם.

## סיפורי סבתא

### אוכל מצלמים בעיניים, רגע לפני שטועמים

כשנכנסים לביתם של עליזה ויוסף אמית, תמיד מקדם אותך חיור רחב ואיתו שובל של ריח מתוק של עוגיות.

עליזה אמית (66) משואה ליוסף אמית (72) בן דוד, בן לאסתר ולוי אמית ז"ל ממייסדי רינתיה. בהיותה בת 18 נישאה לעליזה, ועתה את בית הוריה ועשרת אחיה ואחיותיה ועברה לרינתיה עם בעלה יוסף.

חיי הכפר לא היו מוכרים לנערה הצעירה. רינתיה של תחילת שנות השישים הייתה בחיתוליה. ליוסף כבר היה משק אותו קנה מכספו ובעזרת אביו שנאלץ למכור עז ופרה כדי להשלים את הקניה החיים במושב לא היו קלים, לאט לאט למדה לחלוב, כשהיא ובעלה יוסף יושבים זה מול זה וחולבים יחד את הפרות.



תוך שנה נולד בנם הראשון ובעקבותיו עוד חמישה בנים המשק והלולים הרפת והגידולים החקלאיים וגידול הבנים היו בתחום אחריות. יוסף בעלה יצא להתפרנס בחוץ לעיתים נאלץ לעבוד בשתי משרות. האוכל בבית מרוקאן, הוא דבק חשוב לחיי משפחה וקהילה.

לבשל היא למדה מאמה, אך את עיקר השנים בילדה במטבח בליווי חמותה שהייתה משלנית מצויינת. משות המשפחה המורחבת ומשות רינתיה המבוגרת, חנכו במטבח את המשים הצעירות, סודות המטבח המרוקני עברו מאישה לרעוה בעיקר בימי חג וארועים כשכולן עמדו יחד במטבח לבשל ולאפות, זו לשמחה של זו.

רינתיה, מספרת עליזה, הצטיינה בעזרה הדדית לא רק בתחומי המשק, אלא גם במטבח. יום חמישי היה היום העסוק ביותר בבית משפחת אמית, היום בו מכינים את העוגיות והסלטים לקראת שבת. עד היום, ימי חמישי של עליזה עמוסי עבודה במטבח ועמשי זה לכל השבת המפואר שהקימו היא ובעלה על ששת בניהם וכלותיהם, עשרים הנכדים והנינה הטריה.

יוסף בעלה, היה מנהל מחלקת תחזוקה שנים רבות והיום משמש נציג רינתיה בועד המנהל של המועצה האזורית מודיעין, שליח ציבור בבית הכנסת מתנדב במושב יו"ר ועדת גינון ומלמד ברתנבות מזה שנים רבות את בני המצוה במושב את ההפטה ומכין אותם לטקס העליה לתורה. עליזה, בין כל עיסוקיה, חברה פעילה בועדת הקשישים, כל בוקר צועדת ומתעמלת, מתכון בדוק לבראות טובה, היא אומרת...



פינה עם ארומה אישית

בין כל התופנים שהוכנו בסלסלת המתנה למשיא המדינה שמעון פרס, בחרה עליזה לאפות למענו עוגיות שקדים חגיגות ממרוקן. אלה עוגיות שמכנים רק לארועים חשובים כמו מימונה, חתונות, בר מצוה, כן ירבו להכנת עוגיות אלה צריך קודם כל להצטייד בהרבה סבלנות, ניתן לחזמין את השכנים והילדים להשתתף בחגיגת ההכנות וכמובן בחגיגת האכילה.

### עוגיות שקדים מרוקאיות חגיגות

**מצרכים:** חצי ק"ג שקדים • 350 גר סוכר • קליפת לימון • ביצה אחת • חלמון נוסף במקרה הצורך • דובדבנים מסוכרים לקישוט



#### אופן ההכנה

- חולטים את השקדים במים רותחים לזמן קצר קולפים ומייבשים
- טוחנים במטחנה חשמלית את השקדים - טחינה דקה
- מוסיפים את הסוכר וקליפת הלימון וטוחנים שוב
- את עיסת המרציפן לשים ביד ומוסיפים ביצה, מערבבים עד שהעיסה נעשית רכה, ולא מוסיפים את החלמון הנוסף
- צרים ביד רטובה עיגולים בכמות של כפית מסמנים עם סכין ארבע חתכים אלכסוניים היוצרים צורה של פרח במרכזו נועצים דובדבן
- מכניסים כל עוגיה למאגל'ט נייר ואופים יחד עם המאגל'ט את העוגיות בחום בינוני כחמש עשרה דקות עד שיהיו (לא ישחמו).

ניתן להכין מאותה עיסה כל צורה שתבחרו, הטעם שחיתות של גן עדן מוציאים לקרוק ומאפסנים בקופסה הרמטית ניתן להקפיא עד חודשיים ואף יותר, אם ישאר את מה להקפיא...

בתיאבון