

על הניסים ועל הנפלאות

היום האחרון של חנוכה הוא תמיד קצת מוזר - הדלקת הנרות הייתה אתמול, נגמרו כבר כל החגיגות, הסביבונים והסופגניות ונשארנו עם יום חופש אחרון שבו כולנו מתפללים לעוד נס אחד קטן, שיעביר קצת את השיעמום.

כי החג הזה באמת זכינו להרבה ניסים ונפלאות: **נס הנרות** - כי אף אחד לא נשרף, למרות שהדלקנו בחנוכויות העץ וחרס שקיבלנו מהגן, **נס השמן** - שלא עלינו 10 קילו במשקל, למרות כמויות הלביות והסופגניות שבאו אל קירבנו. **נס המלחמה** - שכל הילדים בריאים ושלמים, למרות ששהו ביחד 8 ימים בבית אחד (פוטנציאל ידוע ל"מלחמת אחים"). והגדול מכולם: **נס צלילות הדעת** - שני הורים, שנותרו שפויים, לאחר חיפוש אינסופי של תעסוקה לילדים חוגגים...

אז כדי למלא את היום האחרון של חנוכה וגם כדי להיפרד ממנו בטעם טוב, הלכנו על הסופגניות הלאומיות של אמריקה (שם לא זקוקים לשום תירוץ או חג כדי לאכול בצק מתוק ומטוגן, הן שם כל השנה... תשאלו בכל תחנת משטרה...)

דונאטס



מה צריך? (ל- 20 דונאטס)

1 1/2 כוס חלב פושר

1/2 כוס סוכר

1/2 כפית מלח

2 ביצים

70 ג' מחמאה רכה

1/2 4 כוסות קמח

14 ג' שמרים יבשים או שקית שמרית

מה עושים?

מכניסים לקערה: חלב, סוכר, מלח וביצים ומערבבים. מוסיפים מחצית מכמות הקמח, מחמאה ושמרים ומערבלים לבצק דביק. מוסיפים קמח בהדרגה עד שהבצק נפרד מהדפנות. מתפחים חצי שעה. מרדדים את הבצק לעובי 3 ס"מ. קורצים עיגולים של 8 ס"מ ובתוכם עיגולים קטנים (אפשר מפקק בקבוק) ומתפחים שוב לחצי שעה. מטגנים בשמן עמוק 2 ד' מכל צד.

איך עושים?

זיגוג סוכר: לערבב בצלוחית 100 ג' אבקת סוכר עם כף חלב ו-2 טיפות וניל. (אפשר להוסיף מעט צבע מאכל) זולפים עם כפית את הזיגוג על הדונאטס או טובלים אותם בצלוחית לציפוי מלא.

חזרה נעימה לשיגרה,

חביבה מור.

