



שמים הכול על השולחן

עו"ד אורלי מנע-שני, מומחית לדיני משפחה, אירחה את החברים בביתה החדש. לצד האוכל היא ציידה אותם גם בארגז כלים שכל אישה צריכה כדי להתמודד בזירה הסוערת של נישואים, גירושים והסכמי ממון

תחת מעטה של מפגש חברים קליל, שבו כולם מחייכים חיוכים צחורי שיניים ומפזרים צ'אפחות ידידותיות, נערך אחד הערבים הסוערים והקונפליקטואלים שירעה הרצליה פיתוח. מה לא היה שם. נשים נגד גברים, עיראקים נגד פולנים, עיראקים נגד פולניות, כולם נגד פולניות, שמאלנים נגד שרה נתניהו, הורים נגד ילדים, צמחונים נגד קרניבורים ואוכלי ארטיקים נגד מחבקי אבטיחים. ודווקא בגלל זה, זה היה אחד הערבים המוצלחים, כזה שהאורחים לא רוצים ללכת הביתה, אבל כבר אין להם ברירה. עו"ד אורלי מנע-שני ובעלה עופר גרין הזמינו את החברים שלה, החברים שלו והחברים של שניהם לארוחת ערב עיראקית עמוסת מנות. מהצד שלו הגיע כל הסלון האווירי מלה בורדה - טייסים רבועי לסת ועוזי מבט, לכולם קוראים משהו כמו ירון והבי. גרין היה עד לא מזמן מפקד טייסת מטוסי קרב,



אמירה לב פנים מעצבת

גבי לב, שותף מנהל בקרוס KPCS

חגי גובר, מנכ"ל גלובל אידוקס

ד"ר יעל מילוא, שותף, עיצוב מרחבי למידה

עופר גרין, מנכ"ל גלידות נסטלה

אורלי מנע-שני, עו"ד ומגשרת

טל הלל, שפית

משה אדרי

מיכל אדרי

אלרואי קנבל, עו"ד

רומי קנבל, עו"ד

אמיר איבון, עו"ד

דברת אולפין, שמאית מקרקעין

איתן ברזוביץ, מהנדס

דלית עופר, עריכת תוכן, לשעבר מבקרת גלגלצ

נרי ירדני, עו"ד

שוקי חולף, עו"ד

רגינה אונגר, רו"ח

קרן עינן, מסעדתית

אופיר גובר, מנהלת שיווק רמי לוי



"אני לא מסוגלת נפשית להוציא רק קינוח אחד"

ומכאן הקהל האווירודינמי. ובכל זאת, עד כמה שזה נשמע מסעיר והרואי, יש תפקיד אחד שהוא קצת יותר מגניב מזה – להיות מנכ"ל של חברת גלדות, וגרין הוא היום מנכ"ל חברת הגלדות של נסטלה. עובד אתכם מגיחות ליליות בגובה נמוך אל יעד בעורף האויב, תביאו איזה קוקילידה ונעשה שמה. מהצד שלה, הגיעו חברות ילדות, חברות מהצבא, מהלימודים וקולגות. אורלי היא אשת רעים להתרועע. מצחיקה, מעניינת, ובעיקר מארחת נדיבה. על השולחן בסלון היו מיליון מנות שהיא בישלה, והאורחים אכלו ואכלו, עד שחלקם התחילו לחרחר. היא מספרת בגאווה על איש עסקים מוכר ומכובד שהגיע אליהם לארוחת ערב, וירד לברו על סיר שלם של תבשיל עוף עם אורז ועגבניות. זהו סגנון האירוח העיראקי, לדבריה, ומוקד לחיכוכים עם הבעל.

מזרח תיכון חדש

"אני באה מבית לא פולני", היא אומרת. "זה בית מאוד פתוח ומארח. כשבעלי הגיע אל

"יש גברים שמחכים ממך עד הרגע האחרון לפני החתונה, שבוע או אפילו יומיים לפני, ואז שולפים הסכס ממון, כדי שלאישה לא יהיה זמן להתייעץ או שהות לעכל או לבטל את החתונה. מי רוצה לבטל חתונה יומיים לפני, כשהכול כבר מוכן?"

בינתיים, השולחן הגדול שבסלון הוא מוקד ההתכנסות המרכזי, ובהמשך לדיין בסוגיית האירוח הראוי על פי המקום שבו גדלו הוריו, מתעורר דיון ספיין-אוף: אני טוענת שדווקא הפולניות הגיעו מהעדה המקופחת ביותר ושהן זוכות למירב העלבונות. חלק מסכימים, חלק אחר מנצל את המומנטום כדי לספר בדיחה על הרגלי המיטה של הפולניות. נו, מילא. ואיכשהו, לא ברור איך, השיחה גולשת לנושא שאף ארוחת ערב או מפגש חברים אינו שלם בלעדיו: שרה נתניהו. והפעם: אירועי הביקור האחרון ברוסיה והשערורייה שהייתה, לכאורה, באחת מארוחות הערב. פעם, כדי לשוחח על נושא כך שכולם יוכלו להשתתף היו מדרבים על מזג האוויר. היום, מדרבים על שרה. ולכל אחד יש מה להגיד, בעד ונגד, אבל על דבר אחד יש הסכמה: זו אחת הפעמים הבודדות שבהן ברור כי מי שזוקק לחמלה וסיוע הוא דווקא הגבר, ולא האישה.

אם תשאלו את מנע'שני, 25 שנה עורכת דין בתחום דיני המשפחה, היא תספר לכם שבמלחמת המינים במקרים של גירושים, הנפגעים והפוגעים הם שני הצדדים, חוץ מבתחום אחד: טרור כלכלי. שם, על פי רוב, הנפגעות הן נשים, שטובלות לאורך הדרך מהתחשבויות אינסופיות וקמצנות כרונית, או נאלצות לחתום בתחילת הדרך על הסכם ממון דרקוני, שבמקרה של פרידה מותיר אותן בלי גרוש.

"יש גברים שמחכים ממך עד הרגע האחרון לפני החתונה, שבוע או אפילו יומיים לפני, כדי לשלוף הסכם ממון", אומרת מנע'שני. "זה נועד כדי שלאישה לא יהיה זמן להתייעץ או שהות לעכל או לבטל את החתונה. מי רוצה לבטל חתונה יומיים לפני, כשהכול כבר מוכן? יש לי בריוק עכשיו לקוחה בתיק כזה. אישה שחיה כבר 15 שנה עם איש מאוד אמיד, שלפני כמה שנים הזמין אותה להצטרף

לפגישה אצל העו"ד שלו, כביכול בקשר לאיזו דירה שבבעלותו, ואז כשהיא הגיעה, הוא שלף הסכם ממון. אחרי 15 שנה." את בעד הסכמי ממון?

"הסכם ממון נשמע כמושהו שלילי, אבל הוא לא, כי אם הוא מאוזן הוא שומר על כל אחד מהצדדים, עושה סדר ושומר על שקט. הבעיה היא כשיש הסכמים שמייצרים הפרדת רכוש מוחלטת. זה קורה בפרק ב' בעיקר, או בפרק א' כשיש פערים גדולים במצב הכלכלי של שני הצדדים. כשעושים הפרדה מוחלטת, גוזרים גזירות קשות על הזוגיות. אין עשייה משותפת, כל אחד שומר את הקלפים לעצמו. כשאין חלוקה זה מעיד על זוגיות שמתקיימת בשביל פאן, בלי מחויבות ושותפות אמיתיות."

מה היית מייצעת ללקוחה ש'הפילו' עליה הסכם ממון רגע לפני החתונה? "מי שעושה אמבוש כזה – לא להתחתן איתו, זה לא מוסרי, זה לא מכובד, וזה מעיד על חוסר תום לב. אנשים רוחקים אותך לפינה, אין כמעט סיכוי שתבטלי את החתונה. זה ממש ניצול של הסיטואציה בצורה הכי בוטה, ובסוף כל מערכת היחסים נראית ככה. הייתה לי לקוחה שהייתה אמורה להתחתן בחתונה מאוד גדולה בסביון, עם בן זוג ממשפחה מאוד עשירה. היא הגיעה אליי בוכה אחרי שבן הזוג 'שלף' לה הסכם ממון דרקוני זמן קצר לפני החתונה. אמרתי לה בפירושי: אל תתחנני איתו. אבל היא כן התחתנה איתו, ונולדו להם תאומים, וזמן לא ארוך אחר כך הם התגרשו, ולמרות ההסכם היו תביעות נוספות והיה בלגן גדול."

להרבה מאוד אנשים מאוד לא נוח להעלות את נושא הסכם.

"נכון, אבל אני אומרת תמיד: שימו את המבוכה בצד, אין מה לעשות. הרבה פעמים, כדי להימנע מאי הנעימות, הילדים מפילים



נותן בקינוחים. בן הזוג עופר גרין, מנכ"ל נסטלה גלדות

בציבור, שלא נחשבים אוטומטית לשותפים כלכליים. הסכמים של ידועים בציבור לא צריכים אישור בית משפט, הסכם של נשואים כן. וכשבית משפט מאשר את זה הוא בודק שלא הופעל לחץ על מי מהצדדים ומוודא שמי שחתם עליו מבין את

מה שכתוב שם והוא חתם ברצון חופשי."

מה הדבר הכי משמעותי שהבנת לגבי נשים במהלך עבודתך?

"שיש אצלן הרבה בורות בקשר לזכויות שלהן. נתקלתי בנשים שחושבות שאם הבעל הרוויח את הכסף אז לא מגיע להן כלום, או כאלה שחושבות שאוטומטית החלוקה היא חצי חצי. זה לא ככה. יש מצבים שביית המשפט עושה תיקון, למשל במקרה שנשים מרוויחות יותר מהגבר, או כשהן לא עבדו מחוץ לבית במהלך השנים, אלא גידלו את הילדים. יש נשים שפותרות מהיום שאחרי, כי הן חיו בכלוב זהב, והן פותרות לרדת ברמת החיים. בהרצליה פיתוח, בשכונה שלי, יש הרבה נשים שחיו ככה, והיו צריכות לבקש מהבעל כל שקל שהן רצו להוציא. אני, מהחזקות שלי, מנסה לעודד אותן ולהפיק בהן תקווה. הן לא צריכות להרים ידיים, אלא להילחם על הזכויות שלהן, ולא פעם קשה להן לממן את ההליך המשפטי כי כל הכסף אצל הבעל. אני עצמי התגרשתי כשהייתי בת 38, עם שלושה ילדים קטנים, ועברתי מערכת גירושים לא פשוטה. את

את האחריות לבקשה על ההורים. זו גם דרך. להגיד 'ההורים שלי מתעקשים'. במורד הדרך זה חוסך הרבה מאוד בעיות".

הסכם ממון הוא בטון? אם התמת עליו אין סיכוי להפר אותו?
"יש עילות בחוק לביטול הסכם – אם את מצליחה להוכיח שלא נתנו לך להתייעץ לפני שחתמת, שהפעילו עלייך לחצים פסולים, אם ההסכם עושה או מקפח אותך, או שהתנאים שלו בלתי סבירים באופן קיצוני. אפשר לטעון כל מיני דברים, אבל בית המשפט נוטה לקיים את ההסכם, אחרת זה סרום ועמורה. הייבת גם להיות וראות בציבור שהרשות השופטת מגנה עליו".

מה יותר קל לפרק מבחינה כלכלית, נישואים, או יחסים של ידועים בציבור?
"מבחינה כלכלית, למי שהתחתן יותר קל לשמור על הזכויות. יש שיתוף, והמערכת רואה בכך זוג שרוצה שיתוף, יש בזה עוצמה מבחינת בית המשפט. כשאדם רוצה להתחתן עם מישהו יש בזה אמירה מאוד חזקה בפני האישי. זה מראה על רצינות מאוד גדולה. לעומת ידועים

"הייתה לי לקוחה שהייתה אמורה להתחתן בחתונה מאוד גדולה בסביון. היא הגיעה אליי בוכה אחרי שבן הזוג 'שלף' לה הסכם ממון דרקוני זמן קצר לפני החתונה. אמרתי לה בפירושי: אל תתחנני. אבל היא כן התחתנה, נולדו להם תאומים, וזמן לא ארוך אחר כך הם התגרשו, ולמרות ההסכם היו תביעות נוספות ובלגן גדול"

כל התוכנות שיש לי מהניסיון האישי אני מיישמת בעבודה. אני יודעת מה לעשות ומה לא לעשות, איפה אנשים טועים ואיך צריך לחזק אותם, בעיקר בכל מה שקשור לילדים, שהם הנפגעים העיקריים. אני מאמינה שאפשר לשלוט על זה ולווסת את זה אם אתה מצליח להשתחרר ממלחמות של כבוד ואגו, מה שיותר קשה לגברים ופחות לנשים. בסך הכול אני אומרת לנשים שהן לא צריכות לפחד ולהישאר במקום לא טוב. הן חוששות שהן לא ימצאו בזוג חדש. האירוניה היא, שהן לא צריכות מישהו. אצל גברים זו שיטת טרוח, לא עובדים ענף אחד עד שאין להם ענף אחר. נשים יכולות לעזוב פשוט כי נגמר להן."



נשים נגד גברים, עיראקים נגד פולנים, צמחונים נגד קרניבורים ואוכלי ארטיקים נגד מחבקי אבטיחים. ויכוח פתוח



מלפוף, לוזינה ובקלאווה

מנה אחרונה

צינור פילו במילוי אגוזים ופיסטוקים (מלפוף)

(25 יחידות)

מרכיבים: למילוי: 1 כוס תערובת של שקדים, אגוזים או פיסטוקים טחונים דק / 1 כוס סוכר / 1 כף פיל חזון למעטפת: עלי פילו מופשרים ללא מלח / 100 גר' חמאה מומסת לסירוף: כוס מים / כוס סוכר / כפית הל / כף מיץ לימון

אופן ההכנה: מערבבים את חומרי המילוי. מחממים תנור ל-170 מעלות ומרפדים בנייר אפייה. חוצים עלה בצק לרוחב, מקפלים שוליים ברוחב 1.5 ס"מ מקצה העלה הקרוב, מורחים מעט חמאה ומפזרים כף מהמילוי. מניחים מעל את החצי השני של העלה, מורחים בחמאה ומפזרים כף מהמילוי. מניחים על השוליים המזרים עיפרון או מקל בעובי דומה, כך שקצותיו יבלטו משני הצדדים. מגלגלים סביב העיפרון את עלה הבצק תוך הידוק לקבלת רולדה שמשני קצותיה בולט העיפרון. מכונצים בעדינות את הרולדה לכיוון המרכז כך שיווצרו עליה כיווצים שווים, שולפים את העיפרון וחותכים את הקצוות. מניחים בתבנית אפייה ואופים כחמש דקות עד שמזהיב. מוציאים, ואחרי שמתקרר מפזרים אבקת סוכר או טובלים בסירופ. אופן הכנת הסירופ: מבשלים ברתחה את כל החומרים כ-20 דקות עד להסמכה. □



קיימק

שמן / מלח, פלפל / 1 כפית בהרט / 1 כפית הל טחון / 1/2 כפית פפריקה / קיסמים לסגירת העוף לאחר המילוי. לחבשיל: מעט שמן / בצל קטן קצוץ / 3 כפות רסק עגבניות / 3 כוסות אורז / 1 כף בהרט / 3 כפיות מלח / 1 כף פפריקה מתוקה / 1 כפית הל טחון

אופן ההכנה: מערבבים את כל חומרי המילוי וממלאים את העוף. סוגרים עם קיסמים. מחממים שמן בסיר רחב ומשחימים בו את הבצל. מניחים בסיר את העוף הממולא, מוסיפים רסק עגבניות ומשחימים היטב מכל הצדדים. מוסיפים מים עד חצי גובה העוף, מרתיחים ומבשלים כ-20 דקות. מסדרים מסביב לעוף את האורז ומתבלים. מביאים לרתיחה, מכסים את הסיר ומבשלים על אש גדולה כ-15 דקות עד שהמים מתאדים. מכניסים לתנור למשך כ-6 שעות. בודקים מדי פעם ומוסיפים מים לפי הצורך.

קובה תפוחי אדמה במילוי בשר

(20 יחידות)

מרכיבים: למילוי: 2 בצלים קצוצים / חצי קילו בשר טחון / כף רסק עגבניות / מלח / פלפל / 1/2 כוס מים / 1/2 כוס צימוקים / 1/4 כוס פטרוזיליה. למעטפת: 1 ק"ג תפוז"א / 2 חלמונים / 2 כפיות מלח / 4 כפות קמח תפוחי אדמה

אופן ההכנה: מזהיבים בצל בשמן, מוסיפים בשר ומפוררים אותו, מוסיפים רסק עגבניות, מלח, פלפל, יוצקים מים ומביאים לרתיחה, מבשלים על אש נמוכה כ-20 דקות עד לאידוי המים. מסירים מהאש, מוסיפים צימוקים ופטרוזיליה ומערבבים. להכנת המעטפת: מערבבים את כל החומרים, יוצרים כדורי פינג פונג, משטחים על כף היד וממים במרכז כך מהמילוי. סוגרים ומגלגלים לכדור. פוחסים מעט ומטגנים את כל הקובות בשמן עמוק. אין להפוך טרם הזהיבו כדי שלא יתפרקו.

אופן ההכנה: קוצצים את כל הירקות במעבד מזון, מערבבים את הירקות עם חזות העוף, מוסיפים ביצים, תבלינים ופירורי לחם. מחממים שמן במחבת, נוטלים כף גדושה מהתערובת, מניחים במחבת ומשטחים מעט בעזרת הכף, מטגנים משני הצדדים עד שמזהיב.

אורז אדום ועוף (מטבג)

(6 מנות)

מרכיבים: 2 כוסות אורז / 3 כרעיים חצויות / 2 עגבניות פרוטות / 2 בצלים פרוטים / רסק עגבניות / בהרט, מלח, פלפל / בצל קצוץ / חופן שקדים פרוסים

אופן ההכנה: מטגנים את הכרעיים במעט שמן זית ו-2 כפות רסק עגבניות, מכסים במים ומבשלים כשעה עד שהעוף מוכן. מוציאים את העוף מהמרק, מקררים ומפרקים מהעצמות. מבשלים את האורז ב-3.5 כוסות מנוזל המרק שבו בושל העוף ועוד כף רסק עגבניות למשך כחצי שעה, עד שהאורז מוכן והנוזל נספג. בסיר אחר מטגנים ומשחימים בצל, עגבניות, מלח, פלפל ובהרט. מפזרים מעל את חתיכות העוף המפורק, מעל את האורז, יוצרים באורז ארובות באמצעות ידיד עגולה של כף עץ, מכסים ומבשלים עוד חצי שעה על אש קטנה. מפזרים מעל בצל קצוץ מטוגן ושקדים פרוטים מטוגנים.

חמין (טבית)

(6 מנות)

מרכיבים: עוף שלם. למילוי: 1 כוס אורז שטוף ומסונן, 100 גר' קורקבנים חתוכים לקוביות קטנות / 1 כף רסק עגבניות / כף



קובה תפוחי אדמה



קובה במיה



"אחרי כל המלחמות שאני שותפה להן במהלך היום, הבישול מרגיע אותי, נותן לי שקט". אורלי מנע'שני במטבח



מטבג

מנות ראשונות ועיקריות

קציצות עוף וירק (ערוק)

(25 קציצות)

מרכיבים: 4 חזות עוף קצוצים / 1 תפוח אדמה / 1 גזר / 1 קישוא / 1 בצל / 10 גבעולי פטרוזיליה / 3 ביצים / חצי כוס פירורי לחם / 1 כף גדושה אבקת מרק / כפית כמון / מלח, פלפל

תפריט ראשונות ועיקריות

קציצות עוף וירק
 סמבוסק מטוגן במילוי חומס
 קובה תפוחי אדמה במילוי בשר וצימוקים
 קובה בורגול במילוי בשר
 קובה במיה
 קובה סלק
 חמין עוף (טבית)
 אורז אדום ועוף עם עגבניות ובצלים

קינוחים

קיימק וקינח שמנת וסילאן
 צינורות פילו במילוי שקדים ואגוזים (מלפוף)
 ממתק חבושים (לוזינה)
 בקלאווה במילוי פיסטוק, אגוזים ושקדים



תראפיה בבישול

כמי שמתעסקת למחייתה בפירוק בתיים, מנע'שני מצאה נחמה בכניית ביתה שלה, אליו עברה המשפחה לאחרונה, ובכל הרברים הטובים שקורים בבית, ארוחות, עיצוב, בישול. "זו תראפיה בשבילי", היא אומרת. "אחרי כל המלחמות שאני עדה להן ושותפה בהן במהלך היום, הבישול מרגיע אותי, נותן לי שקט. כשחשבת מה אני רוצה להיות כשאהיה גדולה רציתי להיות אריכלית, והנה מצאתי את עצמי מפרקת בתיים. אבא שלי הוא עו"ד והוא זה שרחה אותי למקצוע. אני גם הבכורה בין שלוש בנות אז קיבלתי את תפקיד ה'בן' שהולך בדרך של אבא".

אבל הוא לא שיתף אותך בסודות המשתפתיים הגדולים ביותר.

"המתכונים. זה עניין של הערה. העיראקים לא נותנים. לקח לי זמן להוציא מהוריי את המתכונים. פעם אחת אפילו קבעתי עם אבא שלי ללמוד ממנו מאכל מסוים, וכשהגעתי הכול כבר היה מוכן. אמרתי לו: 'אבל אבא, באתי ללמוד'. נלחמת על זה והתעקשתי ושאלתי וחקרתי והיום אני יודעת לעשות את הרוב. אני מאוד טובה באורז, אורז אדום, אורז לבן, אורז עם עוף וגם בקובה, קובה סלק, קובה חצילים עם נענע כרוטב עגבניות, עוף ממולא בקורקבנים ואורז ועור. גם קינוחים אני עושה לבר".

אז נכון שכל שלושת הקינוחים שאורלי הכינה היו אותנטיים ומצוינים, אבל אנחנו חיינו לגלדות. ככל זאת. ואכן, אחרי שמתחו אותנו בלי סוף, והביאו לשולחן אבטיח, ופיתות עיראקיות שעליהן שפכנו סילאן וטחינה, וממתק חבושים ובקלאווה קטנות תוצרת בית – הגיעה הצידנית. כחולה ומבטיחה, ומתוכה נשפכה על השולחן קולקציית ארטיקים, שרק אמצים במיוחד יכלו לסרב לה ולדבוק באבטיח. ברגע אחד, כל הטייסים הנועזים ועורכות הדין הקשוחות הפכו לילדים שיושבים עם חיוך מאושר ומלקקים ארטיק. □