

מאכלים בישראל קוסקוס, געפילטע פיש, פלאפל

ISRAELI FOOD
COUSCOUS, GEFILTE FISH, FALAFEL

623 ■ 7/2000 ■ תמוז התש"ס



רשות הדואר
ISRAEL POSTAL AUTHORITY
השירות הבולאי PHILATELIC SERVICE

מקור המאכל בגרמניה בתחילת ימי-הביניים; את דג הקרפיון "אימצו" יהודים בפולין ובמקומות נוספים. הגעפילטע פיש מוגש כמנה ראשונה בארוחות שבת וחג. בעבר היו שנהגו לקנות את הדגים במחצית השנייה של השבוע ולשמור אותם במים באמבטיה עד לרגע הבישול...

החומרים: דגי קרפיון, חלה יבשה, בצל, שום, גזר, ביצים, סוכר, פלפל שחור, מלח.

פלאפל

הפלאפל הוא מאכל עתיק יומין שמוצאו מן הקופטים במצרים העתיקה. לאחר הקמת המדינה הפך מאכל זה למקובל מאוד בקרב האוכלוסייה הישראלית על כל גווניה. הפלאפל נמכר בדוכני רחוב בתוך פיתה. אל כדורי הפלאפל מוסיפים טחינה, סלטים וחמוצים. היותו של הפלאפל נגיש, זול, משובע ו"נאכל בעמידה", הפכה אותו לפופולרי לא רק בישראל אלא גם בעולם המערבי.

החומרים: גרגירי חומס, בצל, שום, פטרוזיליה או כוסברה, פלפל אדום חריף, מלח, כמון, פלפל שחור, אבקת אפיה, סודה לשתייה.

תיאור הבולים: קוסקוס וקערה מיוחדת להכנתו; געפילטע פיש ומטחנה; כדורי פלאפל ומכשיר להכנתם.

הסדרה הוכנה בעזרתה האדיבה של הגב' שרי אנסקי.

מאכלים נעשים דומיננטים בחיינו בזכות זכרונות הילדות שהם מעוררים ומייצגים. הזכרונות הקולנאריים הקולקטיביים והאופן שבו הם נפגשים במרוצת השנים ומתחככים זה בזה ועם תרבויות אחרות, הם המולידים מטבח של אומה, מטבח שמייצג תרבות. המטבח הישראלי מתנהל כיום כמין סיר גדול ומבעבע שלתוכו נמצגות תרבויות עתיקות וחדשות, ועל אותו שולחן מופיעים מאכלים שמקורם בכל קצות תבל. ביותר ויותר בתים בישראל ניתן כיום למצוא מאכלים של עדות שונות. ייתכן שמגמה זו נובעת, בין היתר, מפתיחות בין-עדתית ונישואים בין-עדתיים גוברים ומיכולת ייצור תעשייתי ושפע כלכלי המאפשרים גיוון מאכלים ונגישות קלה יותר אליהם.

קוסקוס

מקור המאכל בקרב שבטי הברברים. את הקוסקוס הביאו לארץ עולי צפון-אפריקה בשנות ה-50. היה נהוג לאוכלו ביום שישי. הכנת גרגירי הקוסקוס העשויים מסולת ומים כרוכה בטירחה ובמיומנות מרובות. לקוסקוס גירסאות רבות ושונות. בדרך-כלל הוא מורכב ממרק בשר (או עוף) עם ירקות וגרגירי חומס, שאותם יוצקים על גרגירי הקוסקוס המאודים.

החומרים: סולת, מים, בשר או עוף, עצמות עם מח, דלעת, בצל, לפת, כרוב, גזר, גרגירי חומס, פלפל אדום חריף, כורכום, פלפל שחור, מלח, שומן.

געפילטע פיש (קרפיון ממולא)

מו של המאכל – דג (פיש) ממולא (געפילטע) בא לו מפני שנהגו למלא פרוסות דגים במלית; אל המלית הוסיפו לחם כדי להגדיל את נפח המנות; כיום הפכה המלית לעיקר.

מעצב הבולים: אופיר מירב, צילום: נלי שפר

STAMPS DESIGNER: OPHIR MEIRAV
PHOTOGRAPHY: NELLI SHEFFER

Israeli Food

Dishes play a dominant role in our lives by virtue of the childhood memories they evoke and represent. Collective culinary memories as they meet and mix over the years, interweaving with other cultures, form the cuisine of a nation, a cuisine that represents a culture.

Israeli cuisine is today a great bubbling pot mixing ancient cultures with new, and dishes that originate from all over the world are served at the same table. More and more Israeli homes have a mixed cuisine that contains dishes from different cultures. This tendency may, amongst others, be the result of more inter-cultural openness, inter-marriages as well as the industrial ability and economic prosperity that enable the manufacture of a variety of dishes, which become easily accessible.

Couscous

The dish originates from the Berber tribes. North African immigrants introduced couscous to Israel during the 1950's. It was a traditional Friday night dish. Preparation of the couscous grains made of semolina and water, entails great skill and effort. Couscous has many and varied versions. It usually comprises of a meat (or chicken) soup with vegetables and chick peas, which is poured over the steamed couscous grains.

Ingredients: semolina, water, meat or chicken, marrow bones, pumpkin, onion, turnip, cabbage, carrot, chick peas, hot red pepper, black pepper, salt, fat.

Gefilte Fish (Stuffed Carp)

This dish received its name - Gefilte (stuffed) Fish - because of the tradition of stuffing fish slices. Bread was added to increase the size of the portions; Today the stuffing has become the dish. Its origins lie in Middle Age Germany. The carp was adopted by Jews in Poland and other countries. Gefilte Fish is served as an hors d'oeuvres at Sabbath and holiday meals. In the past the live fish would be bought during the second half of the week, and kept in the bath until time for cooking.

Ingredients: carp fish, dry challah (Sabbath bread), onion, garlic, carrot, eggs, sugar, black pepper, and salt.

Falafel

Falafel, a very old dish, originated from the Copt sect in ancient Egypt. Following the establishment of the State of Israel, it became a very popular dish by all of the



**חותמת
אירוע
להופעת
הבול
SPECIAL
CANCELLATION**

country's varied populations. Falafel is sold at street stands, served in pita bread, tehina sauce, salad and pickles are added to the falafel balls. Falafel has become popular not only in Israel but the entire western world, being easily available, cheap, satisfying and eaten while standing.

Ingredients: chick peas, onion, garlic, parsley or coriander, red hot peppers, salt, cumin, black pepper, baking powder, bi-carbonate of soda.

Description of the stamps: Couscous and a special pot for preparing couscous; Gefilte Fish and grinder; Falafel and instrument for preparing falafel balls.

Preparation of the series was generously assisted by Ms. Sherry Ansky.

Israeli Food - Couscous, Gefilte Fish, Falafel

Issue: July 2000

Designer: Ophir Meirav

Photography: Nelli Sheffer

Stamps Size: 25.7 mm x 40 mm

Plates nos.: 412, 413, 414

Sheets of 15 stamps, Tabs: 5

Printers: Joh. Enschede, Netherlands

Method of printing: Offset

Plats Israéliens - Couscous, Gefilte Fish, Falafel

Emission: Juillet 2000

Dessinateur: Ophir Meirav

Photography: Nelli Sheffer

Format de timbre: 25.7 mm x 40 mm

Nos. de planches.: 412, 413, 414

Feuilles de 15 timbres, Bandelettes: 5

Imprimerie: Joh. Enschede, Netherlands

Mode d'impression: Offset

Platos Israelies - Cuscus, Gefilte Fish, Falafel

Emission: Julio de 2000

Dibujante: Ophir Meirav

Photography: Nelli Sheffer

Tamaño de sello: 25.7 mm x 40 mm

Nos. de planchas.: 412, 413, 414

Pliegos de 15 sellos, Bandeletas: 5

Imprenta: Joh. Enschede, Netherlands

Sistema de impresión: Offset

השירות הבולאי - טל: 03-5123933

שדרות ירושלים 12, תל אביב-יפו 68021

The Israel Philatelic Service - Tel: 972-3-5123933

12 Sderot Yerushalayim, 68021, Tel Aviv-Yafo