

וכך אפיינו את הלקח : ראשית חכמה הושיבו אותו היל-  
דות, על הריצפה סביב מכתש לכטוש סוכר. אפילו הסוכר  
היה אז שונה והיה מגיע בגושים גדולים בצורה קונוס. גוש  
כזה קרוי היה "ראש סוכר" והוא מкатבים אותו בקופץ  
לגבישים קטנים לשימוש רגיל, ולאפייה — כותשים ומנים  
בנפה. אגב, המכתש העשו נחושת היה כלי שימושי ביותר בכל  
בית, היו כותשים בו סוכר,מלח, קינמון, פלפל, שומשום  
לאפייה ומה לא. אמא הייתה מייבשת וכותשת קליפות תפוח-

רים לאבקה דקיקה ששימשה לה תבלין ריחני לעוגות.  
גמרנו לכטוש וישבנו — גם זאת על הריצפה — סביב  
גיגית נחושת גדולה ובה הרבה חלמוני ביצים וסוכר ונץ-  
טוינו לבוחש בכפות שבידינו עד להיות העיסה לבנה וסמי-  
כה. האמאות, כל אחת צלה ומזלג בידה, דופקות ומקצי-  
פות את חלבוני הביצים ועשויות במלאה בזריזות צלה  
אחרי צלה עד תום כל החלבונים והם היו רבים. הכל לתוך  
הgingiyat, בחוש למשעי (מי צרייך מיקסר), ויוצקים את העיסה  
لتבניות הלחם — ואל התנוור שהוסק וחומם כהלה בעצים  
או בחומר הסקה דומה. קונדיטוריה משוכלתת צו לא תמצא  
בימינו אלה.

בנוסף לעוגות הוכנה גם סעודת שבת מיוחדת ומשפחות  
אחדות מהמקורות ביותר סעדו על שולחנו בליל השבת  
ובצחורי יום השבת.

ואולם הדבר הגדול ביותר היה הליכתה של אמא לבית  
הכנסת לראות ולשמע את בנה בכורה עולה לTORAH.  
אמא הייתה נרגשת מאד בלבכתה. אם זכרוני אינו מטעני  
היתה זו פעם ייחודה שאמא הלהה לבית-כנסת.  
חודש ימים לאחר הבר-מצוה המשיך יהודה להניח תפוי