

מתכוני חג מסורתיים
לוקט ונאסף מתושבי מושב צופית
ונערך על ידי ועדת תרבות
תשרי תשפ"א (ספטמבר 2020)

תוכן העניינים

1. מנות ראשונות – עמ' 3

- קרפלאך במילית כבד קצוץ.....מיה אברמסון
- כיסונים ממולאים בבשר עוף.....נורית שלו
- קליסקלך.....מיכל שרף

2. דגים, מרקים ותוספות – עמ' 7

- תפוח אדמה בשמנת.....יעל וספי אברמזון
- גפילטע פיש.....לידיה אברמסון
- קניידעלך.....אילה יפה
- טחינה ירוקה.....משפחת נוי
- דג סלמון.....סמדר עין גיל
- סלט גזר עם נבטי חמניה.....רויטל קריב
- סמוסה הודית.....קרן עמית
- דג ממולא.....מרתה יפה
- סלט קינואה.....מור שמיר

3. מנות עיקריות – עמ' 17

- אורז פרסי.....תמר בק
- גולאש.....משפחת גבעתי
- עוף ממולא.....משפחת ורדי
- מרק עוף.....זהרה פלג
- פשטידת כרובית.....משפחת חייט
- עוף בתפוחים ודבש לראש השנה.....משפחת קינאר/זלטיין
- קציצות מרוקאיות עם בצל מקורמל....יפית שור
- שוק טלה בתנור.....משפחת ימיני
- עוף בחמאת בוטנים.....משפחת זמיר

4. קינוחים- עמ' 27

- עוגת שוקולד שוויצרי.....בטינה רבינוביץ'
- עוגה טבעונית.....גלי גליקמן
- עוגת שוקולד.....משפחת כהן
- עוגת דבש כוורת דבורים.....משפחת שינוטר (לזר ובק)
- עוגת דבש.....ליליק זקס
- עוגת מצות.....נאוה סימון (רבינוביץ')
- סבלה ברטון קרם שקדים ואגסים.....סמדר שחר
- חבושים בתנור.....נירה גלילי
- עוגת לייקח דבש וגם גרסה טבעונית..מירב לרנר קליק
- פאי תפוחים.....משפחת זלטיין
- רוגעלך.....לוסיאנה קרונטל
- שטרודל תפוחים.....ענבל הורוביץ

מנות
ראשונות

קרפלאך במילית כבד קצוץ מיה אברמסון



מצרכים למלית:

- 500 גרם כבד עוף
- 4 בצלים גדולים
- 1 כף שטוחה מלח
- 2 ביצים קשות

מצרכים לבצק:

- 3 כוסות קמח
- חצי כפית מלח
- 3 כפות שמן זית
- 3 כפות מים
- 2 ביצים

אופן הכנת המלית:

קולפים וחותכים את הבצלים לרבעים. בסיר שטוח מטגנים במעט שמן קנולה את הבצלים עד להזהבה. שוטפים את הכבדים ומנקים משאריות ומוסיפים לסיר עם הבצלים. זורים מלח בישול מעל הכבדים. מבשלים על להבה גבוהה (תוך כדי ערבוב כל כמה דקות) עד שלא נותרים כמעט נוזלים. מקררים לטמפרטורת החדר. מבשלים ביצים במים עד שיהיו קשות. לאחר שמתקרר טוחנים את הכבד עם הבצל והביצים הקשות במטחנת בשר.

אופן הכנת הבצק:

בקערת מיקסר/אופה לחם/קערה מערבבים יחד קמח ומלח. יוצרים גומה במרכז הקערה ומוסיפים את שאר החומרים הרטובים. מערבבים תחילה עם כף או מיקסר ואחר כך לשים את הבצק עד קבלת בצק אחיד ולא דביק מידי (אם דביק מוסיפים קמח).

להכנת הקרפלאך:

מחלקים את הבצק ל-4 כדורים. מרדדים כל כדור לעלה דק (רצוי במכונת פסטה) קורצים עיגולים בקוטר של כוס. מניחים במרכז כל עיגול כפית ממלית הכבד. סוגרים את העיגול לחצי ומהדקים את הקצוות. סוגרים את שני השפיצים שנוצרו אחד על השני ומהדקים לקבלת צורה קומפקטית יותר. מחממים סיר גדול עם מים, כשרותח מוסיפים 1-2 כפות מלח בישול. מבשלים את הקרפלאך במי מלח למשך 25 דקות. מסננים, מקררים ושומרים במקרר בכלי סגור.

בתאבון, שנה טובה ומתוקה!

כיסונים ממולאים בבשר עוף שמתבשלים במרק עוף נורית שלו

מצרכים לצלי

עופות
בצל
שיני שום
עגבניה חתוכה
אבקת מרק עוף, פפריקה ומלח

מצרכים לבצק:

3 ביצים
1/2 כוס מים
2 כוסות קמח רגיל

לשים ביד את מצרכי הבצק.

אופן ההכנה

מכינים מעופות צלי: מטגנים הרבה בצל, מוסיפים כמה שיני שום, מוסיפים עגבניה חתוכה. את העוף מתבלים באבקת מרק עוף, פפריקה וקצת מלח. מבשלים כשעה ומקררים.
כשהעוף מתקרר, טוחנים במטחנת בשר.

מרדדים עלה מהבצק ובעזרת כוס, קורצים עיגולים. ממלאים בתערובת הבשר שהוכנה וסוגרים את הכיסונים. מבשלים במים ומלח, אפשר להוסיף כף מרק עוף למים. לאחר הבישול מוציאים מהמים ולפני החג מוסיפים למרק העוף ומחממים.

טעים טעים, שנה טובה ומתוקה!



קליסקלר מיכל שרף

קליסקלר, או "הניוקי הפולני" - בצקיות תפוחי אדמה, הוא מתכון שעובר במשפחה כבר כמה דורות. הוא מובא כאן לזכרה של סבתא טובה, שנפטרה השנה. במטבח הוכן ונאכל עוד לפני שהספיק להגיע אל שולחן האוכל. המאכל האהוב על כל בני המשפחה מגיל ינקות ועד זיקנה.

מרכיבים:

- 3 תפוחי אדמה
- 2 ביצים
- 4 כפות סולת
- 4 כפות גדושות קמח
- מלח
- חמאה מלוחה

אופן ההכנה:

מבשלים את תפוחי האדמה. לאחר שהתרככו, מועכים אותם ומוסיפים להם את הביצים, הסולת, הקמח ומלח. מקמחים משטח עבודה. מן העיסה שהתקבלה יוצרים גלילים. חותכים כל גליל ברוחב לכל אורכו, כך שנוצרות בצקיות בערך בגודל 2-3 ס"מ. ממלאים סיר במים ומרתיחים. את הבצקיות זורקים אל המים הרותחים. כשהן צפות על פני המים, מוציאים אותן. מפזרים מלמעלה חתיכות של חמאה מלוחה ומגישים חם.

בתאבון ושנה טובה!



**דגים,
מרקים
ותוספות**

תפוח אדמה בשמנת יעל וספי אברמזון

מתכון לתפוח"א בשמנת, אחד מהמתכונים האהובים במשפחה ובכלל.

מרכיבים:

4-5 תפוח"א חתוכים דק

לרוטב שמנת:

כוס 50 גר חמאה

4-5 שיני שום כתוש

מעט מלח /פלפל

ניתן להוסיף מעט אגוז מוסקט.

1 שמנת מתוקה

1/2 כוס חלב.

אופן ההכנה:

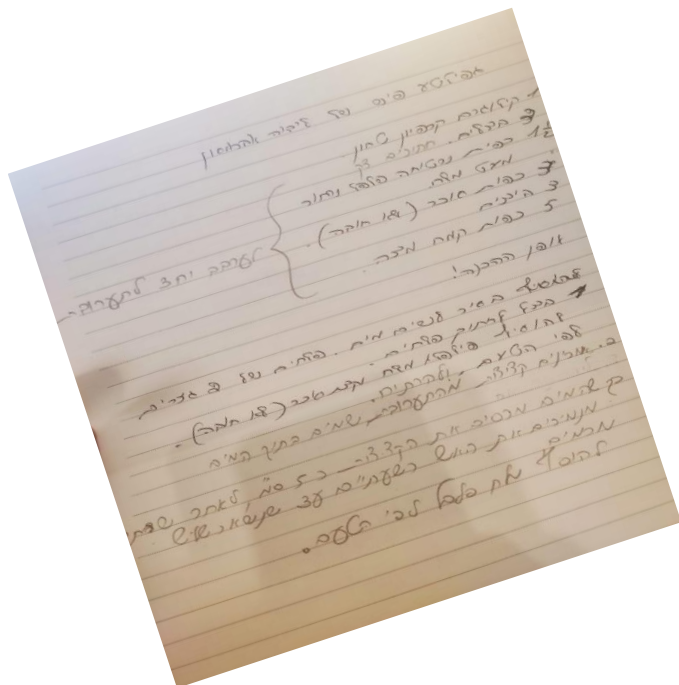
1. ממיסים את החמאה ומוסיפים את השום מערבבים היטב.
2. מוסיפים את השמנת והחלב ומביאים לרתיחה תוך כדי ערבוב.
3. מסדרים את תפוח"א ועליו שופכים את השמנת.
4. שמים בתנור בחום של 200 מעלות מכוסה בנייר כסף לכחצי שעה, לאחר מכן מורידים את נייר הכסף ואופים עוד כחצי שעה.

בהצלחה!



גפילטעפיש לידיה אברמסון

אני, לידיה אברמסון (לבית בראון), שולחת לכם מתכון של גפילטע פיש מבית אמא. כשהייתי ילדה קטנה, ראיתי איך אימי מבשלת ואלה הזכרונות מבית אימי (מבלארוס), רוסיה הלבנה.



חומרים

- 1 ק"ג קרפיון טחון
- 3 בצלים חתוכים דק
- 1.5 כפית שטוחה פלפל שחור
- מעט מלח
- 3 כפות סוכר (לא חובה)
- 3 ביצים
- 5 כפות קמח מצה

לערבב יחד את כל החומרים לתערובת.

אופן ההכנה:

בסיר לבשל במים 2 גזרים חתוכים לפלחים, 1 בצל חתוך לפלחים. להוסיף פלפל, מלח וקצת סוכר (לא חובה) לפי הטעם ולהרתיח. לאחר רתיחה, להכין קציצות מתערובת הדגים ולהניח בתוך המים כך שהמים מכסים את הקציצות כ 5 ס"מ ולהביא לרתיחה נוספת. לאחר שרתח, מנמיכים את האש כשעתיים עד שהמים מצטמצמים לכשליש. יש להוסיף מלח ופלפל לפי הטעם



שנה טובה ומתוקה!

הסיפור על גפילטע פיש ומתכון לקניידעלך של סבתא דבורה ז"ל - אז מה אם ראש השנה? אילה יפה

סיפור לראש השנה

כמה ימים לפני החג היינו הולכים כל הנכדים עם סבא אהרון לשוק הכרמל. שם הוא היה בוחר שלושה דגי קרפיון מתוך בריכות דגים בשוק. מעביר אותם לשקיות עם מים ודלי וכך היינו צועדים ברחובות תל אביב חזרה הביתה עם הדגים החיים.

בבית הוא היה ממלא את האמבטיה (בה היינו מתרחצים) במים ושופך פנימה את הדגים שישחו, כל עוד הם יכולים, להנאתם. בערב החג עצמו הם היו עוברים אל השיש!! אל הפטיש המיוחד ומטחנת הבשר. סבתא דבורה ז"ל, דור שביעי ירושלמית, היתה מכינה את הגפילטע פיש הכי אלוהי, כך טוענים במשפחה. אנחנו הנכדים היינו עוברים טראומה... טראומת הקרפיונים. אני, מאז האמבטיות... לא נוגעת בשום דבר שמגיע מהים ולכן אין מתכון לגפילטע פיש. לעומת זאת יש מתכון נהדר לקניידעלך, אז מה אם זה ראש השנה?

אז לגבי הקניידעלך - כל שנה, לפני פסח היינו מתאספים כל הנכדים אצל סבתא שלי, דבורה (דור שביעי בירושלים) לעזור לה עם הכנת הקניידעלך. אל הסדר עצמו היינו מגיעים כבר עם כאבי בטן. אבל הם היו האווריריים שאי פעם טעמתם. שנתיים לפני שהיא נפטרה, היא הסכימה לבוא אלי למטבח וללמד אותי להכין אותם. כמובן בסיר שעבר בירושה, סיר יציאת מצרים, שהיום נמצא אצלי. הם יצאו רכים כמו עגבים רק אם תשמרו על הכנה מדויקת.

אופן ההכנה והמצרכים

בקערה מערבבים לעיסה אחידה:

100 גרם קמח מצה

1/2 כוס מים פושרים

1/2 כוס שמן קנולה

מלח ופלפל.

את הקערה מכניסים למקרר לקירור של שעה- חובה!

מקציפים 4 ביצים עד לקבלת קצף גבוה ויציב.

את העיסה הקרה מערבבים את קצף הביצים לאט ובעדינות. ממש מקפלים פנימה. שוב לשעה למקרר!!!

לאחר שעה מכינים כדורים ומבשלים כ- 10 דקות בסיר עם מים רותחים וכף מרק עוף. (לא במרק עצמו). כשהם צפים הם מוכנים ואז מגישים עם מרק הירקות המסורתי.



זה הסיר שעובר בירושה. עם כל סיפור יציאת מצרים עליו.

טחינה ירוקה משפחת נוי

המתכון עובר מדור לדור ממשפחת הלב"ץ, 7 דורות בירושלים

בשנים שהתגוררו בירושלים למדה אחת מנשות המשפחה את סודות הבישול מהשכנות הספרדיות שגרו באותו בניין. חורפיש, חציל ממולא, פלפל ממולא ובכלל כל דבר שהיה אפשר למלא ועוד ועוד מאכלים נפלאים. אבל, האחד שנשאר ועבר מדור לדור במשפחה המורחבת הוא טחינה ירוקה.

צריך לעקוב בדיוקנות אחר ההוראות על מנת לקבל תוצאה מופלאה

מצרכים

5 חבילות פטרוזיליה (לא פחות!)

1 ק"ג טחינה גולמית

1 ליטר מיץ לימון (קשוח! – אפשר למהול ברבע מים)

2 ראשי שום

2 פלפלים ירוקים חריפים (קשוח! – לפי חריפות הפלפל)

מעט מלח

אופן ההכנה :

לטחון את הפטרוזיליה, הפלפל החריף והשום במטחנת בשר להוסיף את הטחינה, מיץ לימון ומלח לערבב היטב

מכיוון שהכמות גדולה אפשר להקפיא חלק ולהפשיר כשנדרש.

מקווים שתיהנו משפחת נוי
עמיחי שרית איתמר אמיר ועידו



טחינה ירוקה
בשנים שחינו בירושלים. אחבנו לאכול אצל הדודה שלנו אחת של סבתא שרה, פרידה(שולמית)שיריון(גפני את הבישול חרפיש ממולא, פלפל ממולא, חציל ממולא וכלל בניין שאפשר למלא ועוד ועוד מאכלים נפלאים. אבל, האחד שנשאר ועבר מדור לדור במשפחה המורחבת הוא...
טחינה ירוקה
5 חבילות פטרוזיליה
1 ק"ג טחינה גולמית
1 בסבוק מיץ לימון
2 ראשי שום
2 פלפלים ירוקים חריפים
מלח
לטחון את כל היבשים במטחנת בשר להוסיף את הטחינה, מיץ לימון, מלח לערבב הרבה



מימין לשמאל עומדות: פרידה (שולמית) סבתא אלה ונשיבים: איתמר ירוקאל חנה

דג סלמון הכי קל סמדר עין גיל

מצרכים

דג סלמון שלם טרי או קפוא (אם קפוא יש להפשיר קודם)
קופסת פריגת מנגו
2 כפות חרדל דיז'ון

אופן ההכנה

מערבבים היטב את המנגו והחרדל. מכסים טוב את הדג עם תערובת המנגו והחרדל ושופכים את יתרת הרוטב לתבנית.
אופים בתנור לא מכוסה ב 180 מעלות בתנור מחומם מראש 20 דקות.

בתאבון – שנה טובה ומתוקה!



סלט גזר עם נבטי חמניה וחמוציות רויטל קריב

בילדותי סבתא שלי היתה מכינה סלט גזר חי עם צימוקים. אני ואבא שלי היינו נוהגים לחסל את הסלט טרם הגיעו לשולחן הארוחה, וסבתא שלי, איך לאמר, לא ממש אהבה את זה.

אז... המתכון מטה הוא לא אותו מתכון – השתכללנו מאז, אבל הוא עדיין סלט מאד אהוב במשפחה, והפעם זה בעלי שי שנוהג לחסל אותו הרבה לפני כולם....

המצרכים:

9-10 גזרים, קלופים ומגורדים גס

1 חבילת נבטי חמניה

חופן חמוציות

חופן פקאן מסוכר

לרוטב:

4 כפות סוכר חום

1/3 כוס שמן זית

1/3 כוס חומץ בן יין

1 כף חרדל

מלח, פלפל שחור

הוראות הכנה:

לערבב את כל המצרכים יחד, לשפוך מעל את הרוטב

בתאבון!



סמוסה (כ 20 יחידות)

קרן עמית

מצרכים

- 250 גר' עוף טחון
- עלי בריק לפסטלים (בצורה המעוגלת)
- 1 בצל מגורד במגרדת
- 2 עגבניות בשלות
- חצי צרור כוסברה
- 2 שיני שום
- חצי פלפל ירוק חריף
- 1 מקל קינמון קטן
- פחות מרבע כפית גראם מסלה
- כפית גוסטצ'ה מסאלה
- פחות מרבע כפית סונט (זנגוויל)
- חצי כפית פפריקה חריפה הודית
- חצי כפית כרכום + שומר (האלד ברישיפ)
- חצי כפית שום טחון או גרוס
- מלח
- שמן לטיגון

את התבלינים ניתן לקנות בשוק ברמלה ובכל חנות תבלינים של הודים כדוגמת דרך השמש ברח' ירושלים בכפר סבא

אופן ההכנה

בבלנדר מערבבים את העגבניות, כוסברה, פלפל חריף ושיני השום. מטגנים את הבצל עד להזהבה, מוסיפים את הבלילה מהבלנדר ומתבלים בתבלינים חוץ מהמלח. התבשיל אמור לצאת בצבע חום. במידה ולא. מוסיפים עוד עגבניות.
מבשלים כרבע שעה עם סיר פתוח.
מוסיפים את העוף הטחון ומתבלים במלח עפ"י הטעם, מוסיפים כחצי כוס מים.
מבשלים כחצי שעה עד שעה עד שהעוף מבושל. מבשלים עד לצמצום כל הנוזלים. מקררים ומוציאים את מקל הקנמון.

הכנת הסמוסה: מוהלים קמח עם מעט מים עד שנהיה לדבק.
לוקחים כל עלה לפסטל ומחלקים לשניים, שמים כפית מהמילוי שלעיל בתחילת כל עלה ומגלגלים בעדינות לצורת משולש (גיזרה של עיגול) בסוף מורחים בקצה מעט מתערובת ה"דבק" ומהדקים.
כך, ממלאים את כל העלים, מטגנים בשמן חם עד להזהבה, מסננים ומגישים חם.

בהצלחה!



דג ממולא - גפילטעפיש – כמות ל 8-10 מנות מרתה יפה

חומרים לתערובת

- 1 ק"ג קרפיון טחון עם העצמות ללא ראש הדג
- 3-4 בצלים בינוניים
- 3 ביצים קשות
- 3 ביצים טריות
- $\frac{1}{4}$ כוס סוכר
- 3 כפות פירורי לחם
- 1 כפית מלח
- $\frac{1}{2}$ כפית פלפל שחור

לטחון יחד את כל החומרים שוב, רצוי במטחנת בשר

חומרים לציר:

- 6 כוסות מים
- $\frac{1}{4}$ כוס סוכר
- 1 כף מלח
- 1 כפית פלפל לבן
- 2 בצלים בינוניים פרוסים
- 2-3 גזרים פרוסים לעיגולים
- מים לכסות את הדגים

אופן ההכנה:

1. להכנת הציר, שמים את המים בסיר גדול, מוסיפים את יתר חומרי הציר ומביאים לרתיחה.
2. צרים קציצות מהתערובת, מוסיפים לציר, מכסים את הסיר, מנמיכים את האש ומבשלים שעתיים וחצי על אש בינונית.

בפסח אפשר להמיר את פירורי הלחם בפירורי מצה

שנה טובה ומתוקה!



סלט קינואה מור שמיר

המצרכים:

קינואה
פטרוזיליה
בעלי בזיליקום או נענע
חמוציות
אגוזים/שקדים/פיצוחים

שוטפים את הקינואה ומשרים אותה בתוך מסננת במים (כדי שתונבט)

המצרכים לרוטב:

שליש שמן זית
שליש סויה
שליש לימון סחוט
3 כפיות סילאן או דבש
מלח ופלפל
שום כתוש (אני מתעצלת לשים)

הוראות הכנה:

מבשלים את הקינואה עם מים מכסים ס"מ מעל הקינואה עד שהיא נפתחת. מקררים.
מערבבים עם פטרוזיליה קצוצה וקצת בזיליקום או נענע עלים. מוסיפים חמוציות, אגוזים או שקדים או גם וגם פיצוחים כלשהם.
מערבבים את המצרכים לרוטב ושופכים מעל.

בתאבון!



מנות
עיקריות

אורז פרסי תמר בק

בארוחות ערב שישי וערבי חגים עם כל המשפחה - כולנו, כילדים בבית אמא ואבא, ציפינו לקידוש ושתיית היין, שרנו שירי שבת וחג בכיף. זו היתה ארוחה שההורים לא ממהרים לשום מקום. ציפינו שאמא תגיש לנו את הארוחה הטעימה שכל כך אהבנו. זו היתה מסורת בבית אימי ואני כאם, העברתי זאת לילדי. מצרפת מתכון לאוכל מסורתי שבד"כ היה על שולחן השבת והחג.

מצרכים

2 כוסות אורז

3/4 קילו בשר הודו אדום. לחתוך לחתיכות - כמו קוביות

3/4 קילו גזר לחתוך לרצועות .

2 בצלים גדולים לחתוך לרצועות .

צימוקים 150 גרם וכן חמוציות .

2 תפוחי אדמה פרוס לפרוסות בינוניות לרוחב

אופן ההכנה

להשהות את האורז שעתיים במים. לשטוף ולסנן

בינתיים לטגן את הבצל עד שיהיה זהוב, להוסיף את הגזר עד לבישול.

לטגן את את הבשר בסיר נפרד עד לבישולו.

להרתיח את האורז שיהיה חצי מבושל , לסנן את האורז במים קרים מיידית.

לשים סיר עם שמן (בערך 6 כפות), להניח בתחתית פרוסות תפוז"א. להוסיף את האורז בשלבים:

אורז, אחר-כך בשר גזר צימוקים וחמוציות ושוב אורז עד לשלב שהאורז יכסה את כל המרכיבים.

לבשל בערך 3/4 שעה עד שיעלה אדים ולסגור .

בתאבון – שנה טובה ומתוקה!



גולאש משפחת גבעתי

מצרכים

- 1 ק"ג בשר לגולאש חתוך לקוביות
- 6 שיני שום כתושות
- 1 עגבניה בשלה מגורדת
- 2 בצלים חתוכים לטבעות
- פפריקה מתוקה/חריפה
- כמון, מלח, פלפל
- רסק עגבניות קטן

אופן ההכנה

1. בסיר שטוח ולוהט, מחממים חצי כוס שמן ואוטמים את הבשר
2. מוציאים את קוביות הבשר שהושחמו ומוסיפים את הבצל, שום כתוש, 2 כפות פפריקה, עגבניה מגורדת, $\frac{1}{2}$ כפית כמון, מלח ופלפל ורסק עגבניות.
3. מערבבים היטב, מחזירים את קוביות הבשר ומכסים במים (2 כוסות). מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש וסוגרים את הסיר במכסה.
4. מדי פעם מערבבים, אם יש צורך מוסיפים מים, משאירים על האש כשעה וחצי.
5. לאחר מכן – אפשר להוסיף אם רוצים 2-4 תפוחי אדמה קלופים וחתוכים לקוביות + גזר קלוף וחתוך לטבעות, מוסיפים מעט מים ומתקנים תיבול.
5. משאירים על האש עוד כשעה.

בתאבון – שנה טובה ומתוקה!



עוף ממולא משפחת ורדי



מרכיבים

עוף שלם (עדיף מרוקן מהעצמות)
תבלינים: מלח פלפל שחור פפריקה אבקת שום וגריל עוף

למילוי:

בצל גדול

50גרם מרגרינה

כוס אורז

2כפות אבקת מרק עוף

2כפות פטרוזיליה

מלח פלפל

1/2 כוס שקדים מולבנים או צנוברים

אופן הכנה

לתבל את העוף ולעשות לו מסג' עם התבלינים.

להכנת המילוי:

לטגן הבצל במרגרינה, להוסיף האורז, להוסיף את אבקת המרק ולהוסיף 2 כוסות מים ולבשל כרבע שעה

לתבל במלח פלפל שחור.

להוסיף הפטרוזיליה והשקדים



למלא את העוף, להכניס לשקית קוקי לסגור, לחורר השקית במזלג, לאפות בחום בינוני גבוה כשעה וחצי עד שהעוף שחום יפה



מרק עוף
זהרה פלג



מצרכים

- 4 כרעיים
- 1 שוק הודו
- 1 שורש סלרי + 2 גבעולים עם העלים
- 1 שורש פטרוזיליה
- 5 גזרים
- 4 קישואים
- ½ צרור פטרוזיליה
- מעט פלפל שחור

אופן ההכנה

קולפים את הירקות, שוטפים היטב את הכרעיים וההודו. מניחים את העוף וההודו בסיר גדול ומוסיפים מים עד לגובה של 2-3 ס"מ מעל העוף. כשהמים מתחילים לרתוח, מסירים את הקצף מעליהם ומוסיפים את הירקות. מביאים לרתיחה ומנמיכים את האש למינימום. מבשלים כשעה עד שהעוף רך. בגמר הבישול מוציאים את העוף מהמרק.

אני נוהגת להעביר את המרק לצנצנות זכוכית ולהקפיא אותו. ההקפאה גורמת לשומן להתקשות וניתן להסיר אותו ולזרוק. אפשר גם להשאיר מעט ממנו, זה משפר את הטעם. ניתן לבשל בסיר לחץ כ 30 דקות מרגע הרתיחה.

בתאבון – שנה טובה ומתוקה!

פשיטת כרובית לסבא שלום משפחת חייט

סבא שלום, ראש השבט של משפחת חייט אוהב מאוד את פשיטת הכרובית הזאת. היא לא מאוד בריאה אבל ממש ממש טעימה. בכל יום שישי מוצאת לה באורח פלא כרובית טריה (בדרך כלל משרגיאן) את דרכה אלי למטבח ואני (מיכל חייט), מבינה את הרמז...

המצרכים:

כרובית בינונית

50 גרם חמאה

שמנת מתוקה

גבינה צהובה מגורדת חצי כוס ועוד קצת לפזר למעלה

קצת אגוז מוסקט, מלח ופלפל

3 כפות קמח כל סוג שהוא

פירורי לחם מלמעלה

הוראות הכנה:

חולטים את הכרובית כמה דק במים רותחים עם מלח

בינתיים בסיר קטן ממיסים 50 גרם חמאה ושמנת מתוקה. מוסיפים אגוז מוסקט חצי כפית, מלח פלפל ולפני שרותח מוסיפים 3 כפות קמח וחצי כוס גבינה צהובה מגורדת תוך כדי בחישה (לשים לב שלא מתקשה ולסגור את הגז לפני שממש רותח). מסדרים את הכרובית בפיירקס / תבנית ושופכים עליה את רוטב השמנת. מפזרים מלמעלה גבינה צהובה מגורדת ופירורי לחם. לתנור ל180 מעלות עד ששחום מלמעלה (סבא שלום אוהב קצת שרוף). בתיאבון!

שנה טובה ומתוקה!



עוף בתפוחים ודבש לראש השנה משפחת קינאר/זלטין

מצרכים:

כרעיים עוף (או פולק'ה)
בצל
תפוחי עץ ירוקים חמוצים
אפשר צימוקים

למרינדה:

יין קידוש מתוק
שום כתוש
סויה
דבש
מלח-פלפל

אופן ההכנה

מערבבים את חומרי המרינדה מכניסים את הכרעיים לתוך המרינדה, רצוי להשאיר מספר שעות במקרר כדי שהעוף יספוג את הטעמים. לשפוך את העוף עם המרינדה לתבנית, להוסיף בצל חתוך ולערבב. להכניס לתנור. בינתיים לחתוך את התפוחים (כמות לפי טעם) לפלחים. אחרי שהעוף התבשל מעט, להוסיף את תפוחי העץ (אפשר גם צימוקים), ולהמשיך לאפות עד שהעוף מוכן. העוף מקבל את הטעם החמוץ מתוק בגלל המרינדה והתפוחים.

חג שמח



קציצות מרוקאיות עם בצל מקורמל שכולם אוהבים

יפית שור

מתכון נפלא שסבתא שלי רחל, הבשלנית המדהימה, היתה מכינה באירועים חגיגיים במיוחד ומתאים לראש השנה במתיקותו ועושה שמחה בלב! ❤️

לבצל מקורמל:

4 בצלים סגולים (אפשר גם לבנים) פרוסים לרצועות בינוניות
4 כפות סוכר חום דמררה (אפשר גם פחות)
שמן זית לטיגון הבצל
בין חצי לכוס מים
קינמון
אגוז מוסקט (אם יש)

לקציצות:

1 ק"ג בשר טחון (אפשר גם פחות)
צור פטרוזיליה קצוצה דק
צור כוסברה קצוצה דק
בצל 1 מגורד מסונן
קינמון, בהרט (ראס אל חנות), מלח, פלפל,
2-3 כפות שמן זית לאיחוד העיסה

את כל חומרי הקציצות מערבבים היטב ומכניסים למקרר למנוחה.

לרוטב:

מטגנים את הבצל עם השמן זית עד להשחמה. לאחר מספר דקות מוסיפים את הסוכר עד להשחמה וקירמול, מוסיפים כוס מים רותחים עד בעבוע, בוחשים כל הזמן. נותנים להתבשל 20 דקות, אפשר להוסיף מים במידת הצורך לפי העין והכמות.

אופן ההכנה:

לאחר מכן יוצרים כדורים קטנים מתערובת הבשר ומכניסים לסיר לבישול על אש נמוכה ברוטב למשך 30 דקות, הקציצות צריכות להיות רכות ועטופות היטב ברוטב. להוסיף מים במידת הצורך ליציאת רוטב. מגישים על מצע של אורז לבן או פירה.

תבשיל מעדן! חג שמח



מילה על התבלין ראס אל חנות - ממליצה להוסיף אותו לכל תבשיל קציצות / בשר שתכינו הוא ישדרג לכם כל תבשיל.

שוק טלה בתנור משפחת ימיני

בין השדות והמטעים גרה משפחה שאוהבת אדמה - משפחת ימיני.

טרז ואלי הגיעו למושב עם חלום גדול וחזון וכך הקים אלי יחד עם בנו עופר ימיני את "משק ימיני", משק המתמחה בגידולי תות שדה ובשנים האחרונות גם פטל אדום. אלי ועופר שמים דגש על תוצרת ועל איכות גבוהה וטעימה.

לפני שלוש שנים, ספי ולילו'ש פתחו חנות "משק ימיני". חנות בוטיק, בה ניתן לרכוש: פירות, פירות יער, גבינות, שמנים, לחמים, עוגות, עוגיות ועוד. הסחורה טרייה וטעימה וכמובן השירות מעל הכל. "משק ימיני" מאחלים לכל תושבי צופית ולכל עם ישראל, שנה טובה ומתוקה 🍷🌸🍷



הדור הצעיר

מצרכים:

שוק טלה
שיני שום

מצרכים לרוטב:

חצי בקבוק רוטב טריאקי
רימונים,
פפריקה
חוויג'
פלפל שחור גרוס
ומלח.

אופן ההכנה

חורצים עם סכין את שוק הטלה ומכניסים שיני שום. מניחים בתבנית עם נייר אפייה, ניתן להניח מתחת שומר שמוסיף טעם וריח.

בקערה מערבבים את המצרכים לרוטב, מורחים את שוק הטלה עם תערובת הרוטב. עוטפים את עצם הטלה בנייר כסף. מכסים את התבנית בנייר כסף ומכניסים לתנור 3-4 שעות חום 180 מעלות.

עשר דקות לקראת הסוף מורידים את נייר הכסף ומשאירים על חום גבוה...שיהיה צבע לשוק טלה.

בתאבון וחג שמח



עוף בחמאת בוטנים מנת הדגל של משפחת זמיר!

אהובה במיוחד על ילדים, עם קריצה למטבח האיטלי בשביל המבוגרים. פשוטה להכנה ויפה על הצלחת, גם בימי חול וגם בחגים. והכי טעימה לצד כוס בירה קרה.



מצרכים (4 מנות)

להכנת העוף:

- 800 גרם פילה עוף חתוך לקוביות גדולות
- 1 בצל סגול בינוני חתוך לחצאי טבעות
- 2-3 כפות שמן זרעי ענבים
- 1 כפית שמן שומשום

להכנת הרוטב:

- חצי כוס מים
- 3 כפות רוטב סויה
- 2 כפות רוטב צ'ילי מתוק
- 1 כפית דבש
- 3 כפות חמאת בוטנים טבעית
- 2-3 שיני שום כתושות
- רבע כפית ג'ינג'ר טחון

להגשה:

- אורז לבן מבושל (טיפ: בהכנת האורז כדאי להשתמש בשמן שומשום)
- 2 מלפפונים חתוכים לחצאי פרוסות דקות
- חופן כוסברה קצוצה או בזליקום או שניהם
- בצל ירוק קצוץ



אופן ההכנה:

- במחבת עמוק על אש בינונית מחממים שמן זרעי ענבים, מוסיפים את קוביות העוף וסוגרים מכל הצדדים. מוציאים את קוביות העוף מהמחבת, מוסיפים שמן שומשום וחצאי טבעות בצל סגול. כשהבצל מתרכך מחזירים את קוביות העוף למחבת.
- בינתיים מכינים את הרוטב בסיר קטן על אש נמוכה. מוסיפים את כל המרכיבים, לא משנה באיזה סדר, ומערבבים במשך כחמש דקות עד הסמכה. כשהרוטב סמיך ומתחיל לבעבע הוא מוכן.
- מוזגים את הרוטב על קוביות העוף והבצל, מערבבים קלות, מכסים ומנמיכים את האש. מגישים מעל אורז לבן מבושל, ומקשטים במלפפונים, כוסברה או בזליקום ובצל ירוק.

קינוחים

עוגת שוקולד שוויצרית
בטינה רבינוביץ

מתכון לעוגה משפחתית שאימי, **Veronika Gehrig**, הכינה כל שנות ילדותי בשוויץ.

מצרכים:

- 120 גרם חמאה
- 4 חלמונים
- 4 חלבונים
- 200 גרם סוכר חום
- מעט מלח
- 200 גרם אגוזים טחונים
- 120 גרם קמח כוסמין
- חצי שקית אבקת אפיה
- 150 גרם שוקולד מריר חתוך לקוביות קטנות



מהלך ההכנה:

- לערבב בקערה את החמאה, חלמונים, סוכר ומלח
- להוסיף אגוזים, קמח כוסמין ואבקת אפיה.
- להוסיף לתערובת שוקולד מריר
- להקציף 4 חלבונים ולהוסיף בעדינות לתערובת
- להכניס לתבנית אפייה בגודל 25-28 ס"מ
- לאפות ב- 180 מעלות 50-55 דקות

שנה טובה ומתוקה!

העוגה שאי אפשר להפסיק לאכול – עוגה טבעונית במרקם של גלידה גלי גליקמן

בארועים מיוחדים אני אוהבת להכין עוגה טבעונית במרקם של גלידה, שמכילה חומרי גלם מזינים ומרוכזים מבחינה תזונתית, ללא כל חומרים תעשייתיים ואפילו לא דורשת אפייה או בישול. נחשפתי למתכון לפני כמה שנים במסגרת לימודי רפואה תזונתית במרכז לרפואת הרמב"ם. מאז אני ממליצה על המתכון למטופלים שלי שרוצים להכין עוגה מרכיבים בריאים.



הכנת הקלתית (השכבה הראשונה):

1/2 כוס אגוזי מלך/פקאן

1/2 כוס שקדים

8-10 תמרי מג'הול

1 כפית תמצית וניל

לגרוס דק (לא לטחון) במעבד מזון את האגוזים והשקדים. להוסיף את יתר המרכיבים, לשטח את העיסה המתקבלת באופן שווה בתבנית. להכניס למקפיא.

הכנת שכבת החלבה

2 כוסות קשיו (רצוי מאוד להשרות אותו 4 שעות קודם)

1/2 כוס טחינה

1/2 כוס דבש

2 כפות שמן קוקוס

2 כפיות תמצית וניל

קמצוץ מלח ים טבעי

1 כוס מים

הכניסו את כל המרכיבים לבלנדר וערבבו היטב. המרקם הרצוי נראה כמו קרם. אם סמיך מדי, הוסיפו מעט מים בהדרגה. שפכו את העיסה על השכבה הקודמת ששמרתם במקפיא והחזירו למקפיא לשעה לפחות והכינו את השכבה השלישית.

הכנת שכבת השוקולד

1/2 כוס חמאת שקדים

2 כפות דבש טבעי

1 כף שמן קוקוס

1 כף אבקת קקאו

הכניסו את כל המרכיבים לבלנדר וערבבו היטב. הוציאו את העוגה מהמקפיא ומרחו את קרם השוקולד מעל קרם החלבה (אם קשה למרוח, ניתן לפורר בידיים מעל העוגה).



עוגת שוקולד משפחת כהן

אצלינו במשפחה פשוט כל השנה אוהבים מתוק, אז במיוחד בשבילכם, עוגת שוקולד מעולה!

מצרכים

5 ביצים
1 כוס סוכר
200 גר' שוקולד מריר
200 גר חמאה
5 כפות קמח תופח

מצרכים לציפוי

200 גר' שוקולד
200 גר' שמנת מתוקה

אופן ההכנה

ממיסים שוקולד וחמאה. מקציפים ביצים שלמות ביחד עם הסוכר. מוסיפים לביצים את הקמח ואז את החמאה והשוקולד. לאפות ב170 מעלות.
להמיס יחד את המצרכים לציפוי ולשפוך על העוגה לאחר האפיה



שנה טובה ומתוקה!

עוגת דבש כוורת דבורים מהאחיות התאומות לבית משפחת שינוטר- לזר ושינוטר- בק

חומרים לתבנית 24 או 26 ס"מ:

לעוגת הדבש:

- 5 ביצים
- 1/4 כוסות סוכר
- 1/2 כוס שמן
- 1/2 כוס דבש
- 3/4 כוס קפה חזק נוזלי
- 2 כוסות קמח תופח

קרם וניל

- 1 מיכל שמנת מתוקה
- 1 כוס חלב
- 1 חבילת פודינג וניל

ליצירת הקישוט:

גיליון פצפצים שטוף, חתוך לעיגול מלבן בגודל התבנית



לזיגוג:

- 1 חב' ג'לי כתום משמש / צהוב- אנוס או פירות טרופיים
- 2 כוסות מים

אופן ההכנה:

עוגת דבש:

מחממים את התנור ל 180 מעלות בטורבו. בקערת המיקסר מתחילים להקציף את הביצים תוך כדי הוספה הדרגתית של הסוכר. כשהתערובת תפוחה ובהירה מוסיפים בהדרגה את השמן ולאחר מכן את הדבש, ממשיכים להקציף במהירות איטית ומוסיפים את הקפה. לבסוף, ובמהירות הכי איטית של המיקסר מוסיפים את הקמח. מעבירים את התערובת לתבנית משומנת ואופים במשך כ- 45 דקות. העוגה מוכנה כשקיסם שננעץ בה יוצא יבש.

קרם וניל

מקציפים את השמנת המתוקה והחלב עם חבילת אינסטנט פודינג לקצף יציב.

קישוט העוגה:

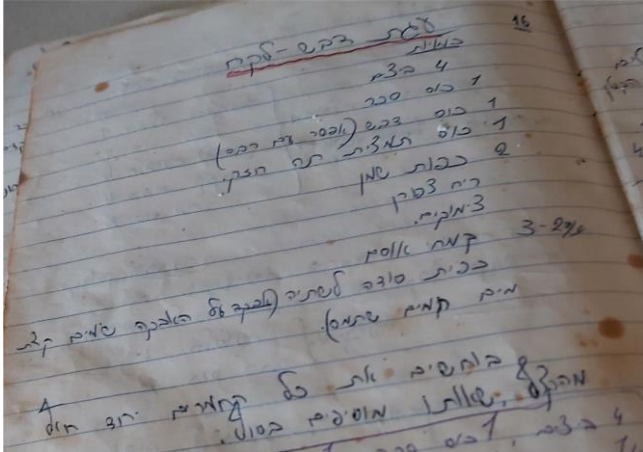
לאחר שעוגת הדבש התקררה לחלוטין, מצפים אותה בקרם הוניל ומניחים מעל לחלק העליון את נייר הפצפצים, שגזרנו מראש עפ"י גודל תבנית העוגה ומהדקים בעדינות. שולחים את העוגה להתמצקות והתקררות לפחות ל 3 שעות כדי שהקרם יהיה קר לחלוטין וניתן יהיה להפריד אותו מהנייר ולצפות אותו בג'לי. כשהעוגה מוכנה לציפוי מכינים מראש את הג'לי: מניחים את אבקת הג'לי בקערה, מוסיפים לו מים רותחים ומערבבים עד שאין גושים. מניחים לתערובת להצטנן תוך ערבוב עד לטמפ' החדר כדי שלא תמיס את הקרם. מרימים את הפצפץ בעדינות ובזהירות שופכים את הג'לי. מייד להכניס לקירור. ניתן להוסיף דבורים משוקולד או להכין מבצק סוכר דבורים לקישוט.

שנה טובה ומתוקה!

עוגת דבש מסורתית מבית אמא

ליליק זקס

את המתכון רשמתי במחברת המתכונים מ לפני 58 שנים בה רשמתי את כל המתכונים שקיבלתי מאמא שלי כשהתחתנתי. עד אז ידעתי רק להכין חביתה.. 😊



מרכיבים:

- 4 ביצים
- 1 כוס סוכר
- 1 כוס דבש (אפשר עם ריבה)
- 1 כוס תמצית תה חזק
- 2 כפות שמן
- ריח ציפורן
- צימוקים
- 1/2 עד 3 כוסות קמח אוסם
- כפית סודה לשתיה (על האבקה שמים קצת מים חמים כדי שתימס)

אופן ההכנה:

מפרידים את החלבונים והחלמונים ומקציפים את החלבונים. בוחשים את כל החומרים יחד, לרבות החלמונים וחוץ מקצף הביצים, אשר אותו מוסיפים בסוף. אופים בתנור עד להשחמה. הכמות מספיקה ל 2 תבניות אינגליש קייק או לתבנית עגולה מס' 26.

בהצלחה, שנה טובה ומתוקה!



עוגת מצות (לשבור קצת את העוגות של ראש השנה)
נאוה סימון (רבינוביץ)

מתכון משפחתי לעוגת מצות שהוכנה על ידי אמנו, שושנה רבינוביץ. בכל שנה לקראת פסח, העוגה הוכנסה למקפיא ונהגנו ממנה עוד תקופה גם אחרי החג.

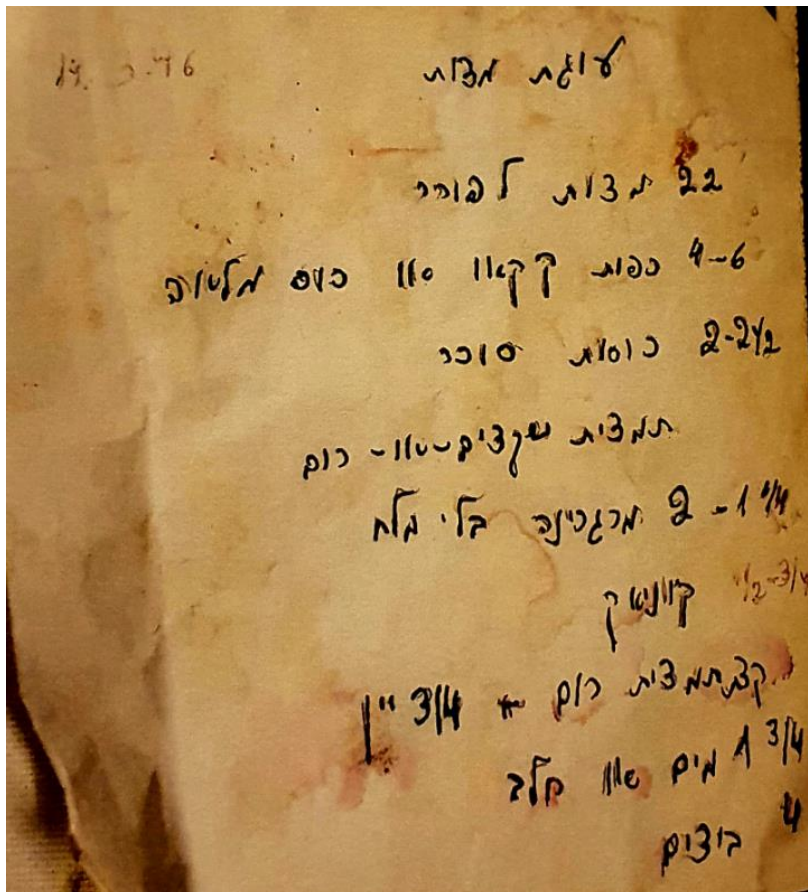
מצורף המתכון המקורי לעוגה זו שאמי כתבה אותו ב- 14/3/1946.
המתכון המקורי נשאר אצלנו עד היום.

חומרים:

- 22 מצות מפוררות
- 4-6 כפות קקאו או כוס מלאה של קקאו
- 2-2.5 כוסות סוכר
- תמצית שקדים או רום
- 1 ורבע עד 2 חבילות מרגרינה בלי מלח
- חצי עד שלושת רבעי כף קוניאק
- מעט תמצית רום
- שלוש רבעי כוס יין
- 1 ושלושת רבעי כוס מים או חלב
- 4 ביצים

מהלך ההכנה:

- לערבב את כל החומרים לעיסה ולסדר כמשטחים בתוך שקיות ניילון של סנדוויצים, בעובי של 2 ס"מ בערך.
- להכניס למקפיא ובכל פעם שרוצים לאכול, להפשיר מעט, ואת מה שנשאר להחזיר למקפיא.



סבלה ברטון קרם שקדים אגסים - רינג 22

סמדר שחר

עוגה עשירה וטעימה במיוחד עם אחד הבצקים האהובים עלי, רק נראה המון עבודה, אם תכינו את כל החומרים מראש, תראו איך כל שלב מוכן בחמש דקות והכל בקערת מיקסר אחת בלי לשטוף בין השלבים.



סבלה ברטון

130 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
130 סוכר
190 גרם קמח
10 גרם אבקת אפיה
80 גרם חלמונים
קורט מלח
כפית מחית וניל

קרם שקדים

100 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
100 גרם אבקת שקדים
120 גרם אבקת סוכר
1 ביצה

אגסים

4 אגסים קלופים, חצויים ובעזרת כף פריזיין נוציא את הליבה.
1 ליטר מים
180 גרם סוכר
מקל וניל

קראמבל

60 חמאה קרה חתוכה לקוביות
60 גרם סוכר
60 גרם קמח

אופן ההכנה אגסים בסירופ

בסיר נשים את חומרי הסירופ ונרתיח, נוסיף את חצאי האגסים, ננמיך את האש ונבשל כרבע שעה עד לריכוך האגסים, זהירות מבישול יתר, אנחנו לא רוצים פירה. נוציא את האגסים שיתקררו.

אופן ההכנה סבלה ברטון

בקערת המיקסר עם וו גיטרה נניח חמאה, סוכר, וניל וקורט מלח נערבב עד ריכוך, נעזר עם מרית וננקה את שולי הקערה ונפעיל שוב המיקסר עד לאחידות. נוסיף החלמונים, נפעיל המיקסר עד איחוד. נוסיף הקמח ואבקת אפיה עד הטמעה ונעצור מיד. נניח רינג על גבי נייר אפיה, נשטח את הסבלה בעזרת כרית כף היד, שולים מעט גבוהים יותר.

אופן ההכנה קרם שקדים

בקערת המיקסר עם וו גיטרה (אין צורך לשטוף מהבצק), נניח את החמאה, אבקת הסוכר ואבקת השקדים, נפעיל המיקסר עד איחוד, נוסיף את הביצה עד להטמעה. נעביר הקרם לשקית זילוף עם צנתר חלק קוטר 8-10 נזלף על גבי הברטון בצורת ספירלה, מהמרכז לשולי התבנית, נשאיר רווח של 1 ס"מ מהשוליים.

אגסים

כעת נניח את חצאי האגסים במעגל. בשלב הזה אם תרצו ויש לכם פטל קפוא אפשר להוסיף לנגיעות צבע וטעם, אני אוהבת ולכן הוספתי.

אופן ההכנה קראמבל

בקערת המיקסר עם וו גיטרה (אין צורך לשטוף מהקרם שקדים) נניח את כל המצרכים נפעיל המיקסר רק עד קבלת קוסקוס ונעצור, נפזר על גבי האגסים

***נחמם תנור מראש ל-160 מעלות טורבו ונאפה כ-30 דקות עד שהעוגה מתייצבת.

*אפשר לפדר את שולי העוגה במעט אבקת סוכר, לפזר פטל לקישוט ויש לכם עוגה טעימה ועשירה לחג, אם תרצו תוכלו לפנק בגלידת וניל משובחת ליד אבל אל תרגישו חובה, העוגה נפלאה וטעימה בפני עצמה.

חבושים בתנור נירה גילי

המתכון של סבתא, אמא של אבא שלי שהגיעה מסלוניקי. היא היתה אומרת שאין ראש השנה בלי חבושים בתנור. זה היה תחליף לתפוח בדבש.

מרכיבים:

- 3 חבושים עם הקליפה שטופים היטב, חתוכים לפלחים ברוחב של 1.5 ס"מ לערך
- קוס סוכר
- 1 כפית שטוחה קינמון
- כמה יחידות ציפורן
- 2 מקלות קינמון

מערבבים היטב את כל המרכיבים הנ"ל יחד

אופן ההכנה:

מניחים את החבושים והרכיבים הנ"ל בתבנית תנור, שופכים קוס מים בתבנית ועוטפים ברדיד אלומיניום (בהמשך המים כמעט מתאדים ונוצר סירופ שמכסה את החבושים)
מכניסים לתנור חם 180 מעלות כ 3 שעות עד שהחבושים מקבל צבע אדום ומתרככים.
כל חצי שעה יש להפוך/לערבב עם כף גדולה ולאחר שעתיים להוציא את רדיד האלומיניום.
אם החבושים לא התרככו, יש לאפות יותר מ 3 שעות.

בתאבון, שנה טובה ומתוקה!



עוגת לייקח דבש בגרסה רגילה (העוגה של אמא שלי) וגם גרסה טבעונית מירב לרנר קליק

מצרכים:

- 4 ביצים מופרדים לחלבונים ולחלמונים
- 1 כוס סוכר
- 1 כוס דבש
- 1 כוס קפה עדיף חזק
- 1 כוס שמן
- 2.5 כוסות קמח
- כפית אבקת אפיה (שקית)
- כפית אבקת סודה לשתיה

מהלך ההכנה:

לערבב חלמונים עם סוכר. לסנן קמח עם אבקת אפיה וסודה לשתיה.

לערבב דבש, קפה ושמן עם החלמונים שעורבבו עם הסוכר. להוסיף את החלבונים ואת הקמח המסונן.

*לגרסת הטבעונית יש צורך במי חומוס, קצת יותר סודה לשתיה וחצי מהשמן לשים טחינה גולמית במקום.

שנה טובה ומתוקה!



פאי תפוחים מאיזור נורמנדי (צרפת) - Tarte aux pommes normande

משפחת זלטין

Bon Appétit



לבצק:

1 ביצה
100 גר' סוכר
100 גר' חמאה
קורט מלח
200 גר' קמח

לקרם

2 ביצים
50 גר' סוכר
50 גר' שקדים טחונים
200 גר' שמנת מתוקה
במקור: חצי כוס ליקר קלבדוס. אפשר להחליף ברום או לוותר.

4-5 תפוחי עץ

אופן ההכנה:

1. לערבב את כל החומרים לפי הסדר, אפשר במעבד מזון או ידני עד שמתקבל הבצק. להשטיח בתבנית אפייה (ששומנה מראש).
2. לחמם את התנור ל220 מעלות.
3. לקלף 4, 5 תפוחים גדולים ולפרוס לפלחים דקים ולסדרם יפה על הבצק.
4. לערבב יחד את כל המצרכים ולשפוך על התפוחים.
5. להכניס לתנור חם כ 20, 25 דקות. (אני בעיקר מסתכלת ובודקת את מידת האפייה.)

אפשר לפזר על הקרם פרוסות שקדים לפני שמכניסים לתנור.

שנה טובה ומתוקה!



רוגעלאך לוסיאנה קרונטל

מצרכים :

- 2 חבילות שמרים טריים
- 2 כפות סוכר לבן
- חצי כוס מים פושרים
- קמח (ראה בהמשך)
- 3 ביצים
- 160 גר' חמאה מומסת
- כוס חלב
- כוס סוכר
- קמח

מהלך ההכנה:

1. מערבבים את השמרים עם הסוכר והמים, מוסיפים מעט קמח ומערבבים. משאירים לתפוח 20 דקות.
2. מוסיפים 3 ביצים, 160 גרם חמאה מומסת, כוס סוכר וכוס חלב. לשים היטב ומוסיפים קמח עד שמתקבל בצק רך וגמיש (אין כמות מדוייקת, פשוט עד שהבצק רך וגמיש). נותנים לבצק לנוח שעתיים.
3. פותחים את הבצק למלבן וחותכים למשולשים ארוכים. מורחים ממרח שוקולד או מילוי אחר. מגלגלים כל משולש מהקצה הרחב לקצה הצר.
4. שמים בתבנית ומורחים את המשולשים בביצה טרופה.
5. אופים בתנור שחומם מראש ל180 מעלות עד שהרוגלך זהובים ושחומים.

שנה טובה ומתוקה!



שטרודל תפוחים לעצלנים ענבל הורוביץ

שטרודל תפוחים וצימוקים זה עוגה טעימה ופשוטה להכנה שמכינים בקלות על בסיס בצק עלים מוכן ומלית מעולה של תפוחים עם צימוקים

מצרכים

½ חבילה בצק עלים מופשר במקרר (תמיד טוב שיש במקרר)

מילוי תפוחים:

4 תפוחים גדולים

5 כפות סוכר

2 כפות סוכר חום

מעט צימוקים ואגוזים (לא חובה)

כפית שטוחה קינמון

שתי כפיות מיץ לימון

שתי כפות פירורי לחם



אופן ההכנה:

1. להפשיר את הבצק עלים.
2. לרדד למלבן בעובי דק בגודל 24 ס"מ על 24 ס"מ. כלומר שני ריבועים.
3. לפזר מעט פירורי לחם על הבצק. לגרד את התפוחים לסחוט היטב את הנוזלים לערבב את כל המצרכים ולפזר על הבצק מעט לשטח ולגלגל לרולדה.
4. חום בינוני 180 מעלות כ 30 דקות או עד שהתחתית מזהיבה.

הכנה מהירה , קלה וטעימה במיוחד

בתיאבון ❤️





ועד מקומי צופית וועדת תרבות מאחלים

חג שמח

ושתכלה שנה וקורונתיה....(רויטל ויטלזון)