

בס"ד

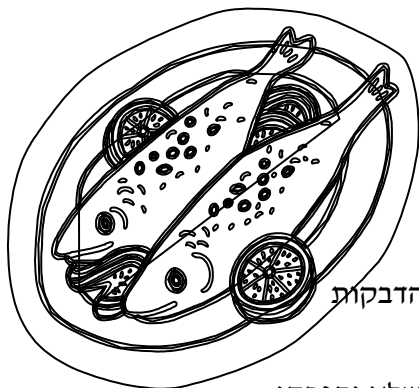
חוברת מתכונים לפסח

כשר לפסח למהדרין



לפי שיטת חבי"ד

דגים מטוגנים



מתכון זה מתאים לכל סוגי הדגים ; קרפיון, אמנון, בורי, דניס.

- לפרוס את הדגים המנוקים למנות ברוחב של 4-5 ס"מ כ"א

- להשרות כחצי שעה במלח ומיץ לימון

- לטרוף ביצה או שתיים (תלוי בכמות הדגים) עם מעט מלח

- לחמם במחבת כוס שמן אגוזים או שמן זית

- לפני הטיגון כדאי להוציא את הנוזלים העודפים מהדגים כדי למנוע הדבקות

- לעטוף היטב כל מנת דג בביצה ולטגן בשמן החם משני הצדדים ,

עד לקבלת צבע זהוב – חום. בזמן הטיגון להפוך את הדגים בזהירות שלא יתפרקו.

גרסה ב' :

לעטוף את הדגים בביצה ואחר-כך בתערובת של חצי כוס אגוזים וחצי כוס שקדים – טחונים דק, לטגן בשמן

עמוק וחם. כדאי להוציא מדי פעם מהשמן את פרורי-התערובת, שנשרפים בזמן הטיגון, בעזרת כף מחוררת.

- אפשר להגיש עם רוטב מיוז וחזרת (ראו מתכון), או פלחי לימון (קלוי).

- תוספות אפשריות: צ'יפס, לביבות תפוז"א, פירה וכמובן סלטים.

קציצות דגים

מצרכים: חצי ק"ג דגים טחונים, ביצה אחת, חצי כפית מלח.

לרוטב: 1 בצל גדול, 1 גזר, 1 כוס מים, $\frac{1}{4}$ כוס שמן אגוזים או שמן זית, מיץ מחצי לימון סחוט,

כף סירופ קרמל (רשות), מים או מי סלק (שנותרו מבישול הסלק האדום, נותן צבע יפה וגם טעם)

כפית מחוקה מלח.

אופן הכנה :

- לפני שמכינים את תערובת הדגים כדאי לסחוט ולהוציא את עודפי הנוזלים מהדגים, כדי למנוע את התפרקות הקציצות בזמן הבישול.

- לערבב היטב את הדגים הטחונים עם הביצה והמלח לתערובת אחידה וחלקה

- לפרוס את הבצל והגזר לפרוסות דקות

- לטגן את הבצל לצבע זהוב, להוסיף את הגזר ולאדות מעט עם הבצל, להוסיף תוך בחישה את המלח, אח"כ

את הסירופ והמים, להביא הכל לרתיחה.

- להשאיר את הסיר על להבה גבוהה, ליצור בעזרת כפות-ידיים משומנות כדורים ולסדר בתוך הסיר, עד לגמר

כל התערובת. רצוי לסדר כך שתהיה בסיר רק שכבה אחת של קציצות ולא שתיים (קומה שנייה) כדי למנוע

הדבקות, לשם כך רצוי להשתמש בסיר רחב ושטוח יחסית (סוואז').

- להביא הכל לרתיחה, לצקת בזהירות מעט מהרוטב והירקות על הקציצות, לכסות את הסיר ולהנמיך את

האש. לבשל על אש נמוכה כ- $\frac{3}{4}$ שעה או עד לאידוי רוב הנוזלים בסיר. כדאי לבדוק מדי פעם, לנער את הסיר

בקלות לצדדים בתנועות סיבוביות ולהעביר בעזרת כף מעט מהרוטב על הקציצות, להוסיף לקראת סוף

הבישול את מיץ הלימון ולבשל על אש נמוכה עוד רבע שעה.

- באותה מתכונת אפשר לבשל דגים חתוכים למנות.

- מצוין עם פירה רגיל או פירה עם בצל מטוגן

דגים עם תפוחי אדמה

4 – 6 מנות

המצרכים:

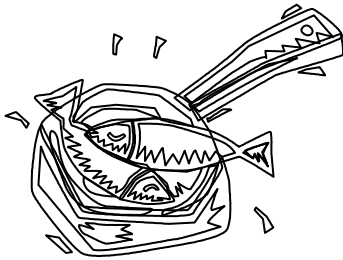
1 ק"ג דג

5-6 תפוחי אדמה

1 בצל גדול פרוס דק

2 כוסות מים

אופן הכנה:



מיץ מחצי לימון

$\frac{1}{2}$ כפית מלח

$\frac{1}{2}$ כוס שמן

מנקים את הדגים, חותכים למנות, בוזקים עליהם מלח.

מאדים בסיר את הבצל הפרוס בשמן, קולפים ופורסים את תפוחי האדמה, מניחים אותם על הבצל, מסדרים את הדגים על תפוחי האדמה, (אפשר לקשט בפרוסות גזר על הדג) מוסיפים את הלימון והמים ומבשלים כשעה על אש קטנה.

דגים צלויים

המצרכים:

מספר דגים כמספר הסועדים.

אפשר להכין מדגי אמנון או דניס שלמים, לא גדולים מדי, ולהגיש כל דג כמנה אישית.

$\frac{1}{4}$ כוס שמן, פרוסות לימון, 1 כפית מלח.

אופן הכנה: מורחים את הדגים בשמן ובוזקים מלח, צולים משני הצדדים על גבי רשת, להפוך בזהירות. אם יש גריל על פחמים – מה טוב, אפשר גם בגריל בתנור או טוסטר אובן. מגישים עם פרוסות לימון (קלופים).

דגים אפויים

מצרכים: שישה דגים שלמים, לא גדולים, דג לכל סועד.

2 בצלים פרוסים דק

חצי כוס יין יבש

רבע כוס שמן

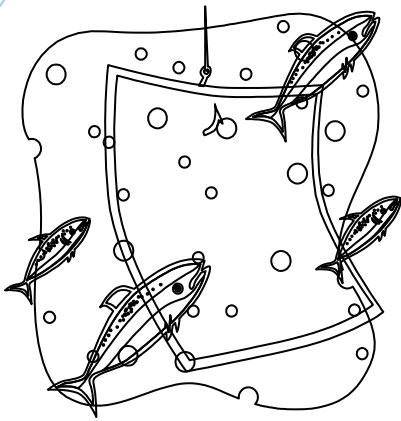
כף סירופ קרמל

כפית מלח

הכנה: להכין בקערה תערובת (מרינאדה) מכל החמרים והתבלינים, למלא ולעטוף את הדגים בתערובת, להשהות כשעתיים – שלוש, לסדר בתבנית פיירקס או תבנית אפייה, לאפות בתנור חם (200 – 250 מעלות) כחצי שעה, להוציא את התבנית ולצקת על הדגים מהרוטב שבתבנית, לאפות עוד כרבע שעה.

אם אין תנור או טוסטר אובן:

למלא ולעטוף את הדגים במרינאדה, לעטוף כל דג (בלי הנוזלים) בנייר כסף, להניח על הרשת של גריל הפחמים, לצלות כ - 10 – 15 דקות מכל צד, להגיש חם.



דגים

רולדת דגים

מצרכים לשתי רולדות:

- 1 ק"ג דגים טחונים
- 1 כוס תערובת אגוזים ושקדים טחונים דק
- 2 ביצים
- 1 בצל גדול קצוץ + 1 בצל קטן מרוסק בפומפה
- 2 גזרים פרוסים דק
- 1 כפית מלח
- 1 כף סירופ סוכר (רשות)
- מעט מיץ לימון
- רבע כוס שמן
- 2 כוסות מים

שני דפי – נייר לאפיה או נייר אלומיניום – 20/30 ס"מ בערך.

אופן הכנה:

רולדה: להכין בקערה תערובת מדגים טחונים (לשחוט היטב את הנוזלים לפני כן), בצל קטן מרוסק, כוס אגוזים ושקדים טחונים, ביצים, כפית מלח, וללוש הכל לעיסה אחידה. לחלק את העיסה לשני חלקים, ליצור מכל חלק רולדה באורך של 15 – 20 ס"מ בערך, להניח כל רולדה על הקצה הפנימי של הדף, לעטוף ע"י גלגול הנייר יחד עם הרולדה, לקפל ולהדק בצדדים (בקצוות) כלפי מטה.

רוטב: להכין בסיר (ברוחב הרולדות) רוטב מהמים, שמן, הבצל הפרוס, הגזר, מיץ לימון, סירופ סוכר, חצי כפית מלח. להביא הכל לרתיחה, להניח על הרוטב והירקות את שתי הרולדות כאשר קצוות הנייר המקופלות יהיו כלפי מטה, אם הרולדה עטופה בנייר כסף יש לנקב את הנייר בעזרת קיסם כמה נקבים לספיגת הנוזלים, בנייר אפייה רגיל אין צורך בניקוב.

לבשל על להבה נמוכה כשעה וחצי או עד שרוב הנוזלים יתאיידו, לצקת מדי פעם מהרוטב והירקות על הרולדות. לצנן מעט, להוציא את הרולדות על מגש, להסיר בעדינות את הנייר ולהניח לרולדות להתקרר. לפרוס את הרולדות לפרוסות בעובי של 2 ס"מ בערך, לצקת בתבנית חצי מכמות הירקות והרוטב, לסדר את פרוסות הרולדה בתבנית ולצקת מעליהן את יתר הרוטב והירקות. אפשר להגיש חם או קר.

פשטידת דגים שמים בקערה $\frac{1}{2}$ ק"ג דגים טחונים, $\frac{1}{2}$ כפית מלח, חצי כוס תערובת שקדים ואגוזים טחונים, מוסיפים 2 תפוחי אדמה מבושלים ומעוכים, גזר מבושל ומרוסק, 4 ביצים טרופות ולבחוש הכל לעיסה חלקה. לשמן תבנית ברבע כוס שמן, לצקת את התערובת בתבנית ומעל לתערובת לפזר בעזרת כף עוד רבע כוס שמן. לאפות בתנור או בטוסטר אובן בחום נמוך כשעה או עד לקבלת צבע חום בהיר. כדאי לבדוק אם זה אפוי באמצע בעזרת מזלג או קיסם. אם אופים בטוסטר אובן אפשר לחלק את הכמות לשתי תבניות קטנות, לצנן היטב ולחלק למנות לפני ההגשה. להגיש עם רוטב מיונז או לימון.

גפילטע פיש: 1 ק"ג קרפיון טחון, 1 בצל מטוגן, בצל חי קטן קצוץ דק, 2-3 ביצים, תפוח אדמה מבושל ומעוך, כף מלח. ללוש היטב את הכל.

רוטב: לטגן בצל, להוסיף פרוסות בצל, פרוסות גזר, ס.סוכר, מלח, מי סלק, מים ולהרתיח. לסדר לתוך הרוטב קציצות (אפשר למלא ראשי קרפיונים במלית ולסדר ליד הקציצות) ולבשל על אש נמוכה כ- $\frac{3}{4}$ שעה. להעביר מדי פעם מהרוטב על הקציצות, תוך כדי הבישול.



מרק בשר עשיר

כמות ל 12 סועדים (או ליומיים) .

המצרכים:

500 גר' בשר כבש חתוך לקוביות גדולות (אפשר להחליף בבשר בקר)
2 עצמות מֶח בקר
2 בצלים גדולים
3-4 תפוז"א גדולים
כ-3 ליטר מים
¼ כוס שמן

אופן הכנה:

לטגן בסיר גדול (של 6-7 ליטר) את הבצל הקצוץ לצבע זהוב, להוסיף תפוחי אדמה וגזר חתוכים לקוביות ולאדות מעט יחד עם הבצל, להוסיף את הבשר והעצמות ולכסות במים עד לגובה של ¾ מהסיר, להוסיף מלח ולהביא לרתיחה. להנמיך את האש ולבשל כשעה וחצי, לטעום לפני גמר הבישול ואם יש צורך - להוסיף מלח ולבשל עוד כעשר דקות.

גרסה ב' – לצמחונים:

כמו למעלה, אותו הדבר – רק בלי הבשר...

גרסה ג':

לאוהבי מרק סמיך ואחיד - לסנן את המרק לסיר אחר, להעביר את הירקות לבלנדר או למעוך דרך מסננת, להחזיר את מחית הירקות ולערבב עם המרק. בחימום חוזר של המרק, יש לחמם תוך כדי בחישה כדי למנוע חריכה של הירקות בתחתית הסיר.

מרק עוף עם ירקות

מצרכים: כמו במרק הבשר (הנ"ל) רק יש להחליף את הבשר בבשר עוף – רצוי כנפיים. אופן הכנה: כנ"ל .

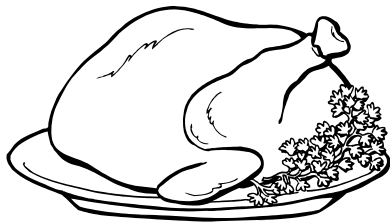
מרק "סיני"

לפרוס בצל אחד גדול לפרוסות דקות, לרסק בפומפיה גסה גזר אחד ולחתוך תפוח אדמה אחד לקוביות קטנות, לחתוך 2 חזי עוף לרצועות דקות, לשים הכל בסיר ולאדות כמה דקות בחצי כוס שמן ולהוסיף: 10 כוסות מים, כפית גדושה מלח ולהביא הכל לרתיחה. לבשל על אש נמוכה כ 40 דקות. לטרוף שני ביצים עם שתי כפות מים ומעט מלח, לצקת בעזרת כף את הביצים בהדרגה לתוך המרק הרותח, תוך כדי בחישה, עד לקבלת "אטריות" ביצים, לבשל עוד כמה דקות ולבחוש מדי פעם. להגיש חם.

מרק בצל

להכין מרק עוף זך מעוף אחד, 10 כוסות מים, כפית מלח ולבשל כ 20 דקות, להוציא את העוף ולהשתמש בו למתכונים אחרים (ראו להלן).

לפרוס 4-5 בצלים גדולים ולהשחים אותם בחצי כוס שמן, להוסיף 10 כוסות מרק עוף זך (לצמחונים – ניתן להחליף את מרק העוף במים), מחית מתפוח אדמה מבושל אחד (לא חובה), מלח ופלפל לפי הצורך. לבשל על אש נמוכה כ - 40 דקות. ניתן להוסיף למרקים "אטריות" מחביתה חתוכה לרצועות דקות, או "שקדי מרק" מלביבות תפוחי אדמה חתוכות לקוביות.



לא לצמחונים...

עוף בבצל מטוגן

ל 8 – 10 סועדים

מצרכים:

2 חב' כרעיים (לחתוך ולהפריד בין השוק לירך)

או 10 מנות עוף אחרות (כנפיים, עוף שלם מחולק, שוקיים, ירכיים).

4-5 בצלים גדולים פרוסים גס

רבע כוס שמן

חצי כפית מלח

כוס מים

אופן הכנה: לטגן ולהשחים את הבצל עם השמן, בסיר רחב, להוציא בערך שליש מהבצל המטוגן ולהניח בכלי בצד. לסדר על הבצל הנותר את מנות העוף עם העור כלפי מעלה, להוסיף מלח ומים ולבסוף לפזר על העוף את הבצל שהוצאנו. להביא הכל לרתיחה ולהמשיך לבשל על להבה נמוכה כשעה או עד שרוב הנוזלים יתאיידו.

עוף ב תפוחי אדמה

4 – 6 מנות

מצרכים:

מיץ מ - ½ לימון

1 עוף גדול ויפה

½ כפית מלח

6 – 8 תפוחי אדמה

1-2 כוסות מים

¼ כוס שמן

1 בצל גדול

אופן הכנה: מנקים את העוף ומחלקים למנות. קוצצים את הבצל ומטגנים בשמן, קולפים וחותרים את תפוחי האדמה לחלקים גדולים (לרבעים לאורך ואחר-כך לחצי) להוסיף לבצל ולאדות מעט, להוסיף את המלח והלימון, לסדר את העוף מעל התפוחי, להוסיף את המים ולהביא הכל לרתיחה. לכסות ולבשל על אש נמוכה כשעה וחצי. באמצע הבישול רצוי לפתוח פעם אחת ולצקת, בעזרת כף, רוטב מתחתית הסיר על העוף מלמעלה. לממהרים אפשר לקצר את ההתהליך ע"י בישול בסיר לחץ, עם שליש כוס מים בלבד, כ 20 דקות. אפשר לנצל עוף שעבר בישול קצר לפני כן לצורך הכנת מרק עוף זך.

כדורי בשר

3 – 4 כפות שמן לבשר

1 ק"ג בשר בקר

1 בצל גדול לרוטב

1 תפוחי"א

1 ביצה

1 בצל

¼ כוס שמן לטיגון

½ כפית מלח

1 כוס מים

טוחנים את הבשר (או קונים טחון), טוחנים גם תפוח אדמה קטן ובצל אחד, מוסיפים שמן, ביצה ומלח. ללוש ולערבב היטב את התערובת לעיסה אחידה ולתת לה "לנוח" כרבע שעה. בינתיים מכינים רוטב מבצל אחד קצוץ, מטוגן ברבע כוס שמן, מוסיפים מלח, כוס מים (או מי סלק) ומרתיחים הכל. צרים כדורי בשר ושמים ברוטב הרוטח, ממשיכים לבשל בסיר מכוסה, כשעה על אש קטנה. אפשר להסמיך את הרוטב בכף שקדים טחונים. באותה מתכונת ניתן להכין כדורים מבשר הודו או עוף טחונים.

קציצות בשר וכבד

ראו מתכון קודם – כדורי בשר.

אופן הכנת הקציצות הוא בדיוק כמו במתכון הקודם, יש רק להחליף חצי מכמות הבשר בחצי ק"ג כבד עוף צלוי וטחון, לערבב הכל ולהמשיך לבשל לפי המתכון הנ"ל.

תבשיל בשר מעורב



- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 1 ק"ג בשר בקר חתוך לקוביות גדולות | 1/3 כוס שמן |
| 1/2 ק"ג בשר כבד חתוך כנ"ל | 1 1/2 כוסות מים |
| 3 בצלים גדולים חתוכים גס | 1/2 כפית מלח |
| 1 גזר חתוך לקוביות קטנות | כף שקדים טחונים (רשות) |
| 2 תפוחי אדמה חתוכים לקוביות | |

הכנה:

לטגן בסיר לחץ את הבצל לצבע חום, להוסיף מלח, מים, ואת הבשר החתוך. לסגור את הסיר, כאשר התבשיל בסיר מגיע ללחץ הרצוי, מנמיכים את האש ומבשלים כ- 3/4 שעה. מורידים ומצננים את הסיר עד שאין יותר אדים, פותחים את המכסה, מוסיפים את יתר החומרים (ירקות חתוכים ושקדים טחונים), סוגרים שוב, כשהלחץ בסיר גבוה, מנמיכים את האש ומבשלים עוד רבע שעה. מגישים חם עם תוספת של מחית או פשטידות.

לשון בקר בבצל

- | | |
|----------------|--------------------------|
| 1 לשון בקר | |
| 2 בצלים גדולים | 1/2 כוס יין יבש |
| 3 כוסות מים | 1/4 כפית מלח |
| 1/4 כוס שמן | 2 כפות סירופ קרמל (רשות) |

לשטוף את הלשון ולבשל בסיר לחץ עם 1/2 2 כוסות מים כ- 40 דקות. להוציא את הלשון ולהניח על מגש, לצנן מעט, לקלף את העור המחווספס העוטף את הלשון ולזרוק יחד עם המים שבסיר הלחץ. מצננים את הלשון לגמרי, רק לאחר מכן אפשר לפרוס אותה בעזרת סכין חד לפרוסות בעובי של 1 ס"מ. בסיר אחר מכינים את הרוטב: קוצצים ומטגנים את הבצל, מוסיפים מלח, יין, חצי כוס מים, סירופ קרמל, מביאים לרתיחה. מסדרים יפה את פרוסות הלשון בתוך הסיר ומעבירים בכף מעט מהרוטב על פרוסות הלשון. מכסים ומבשלים על אש נמוכה כ- 20 דקות נוספות.

• אפשר להחליף את היין במי סלק או במיץ מלימון אחד, למי שאוהב טעם חמצמץ.

שניצל עוף או הודו

חומרים: 1 חב' חזה עוף או הודו, כוס שמן, 2 ביצים, כוס תערובת שקדים ואגוזים טחונים דק ומלח.
הכנה: מכינים פרוסות שטוחות מחזה עוף או הודו, צלחת עמוקה עם 2 ביצים טרופות עם מעט מלח וצלחת עם תערובת השקדים והאגוזים. מחממים היטב את השמן במחבת, טובלים כל פרוסת חזה בביצה ובתערובת השקדים והאגוזים ומטגנים בשמן חם משני הצדדים. מניחים על נייר סופג. אפשר להגיש עם מחית, צ'יפס וסלט.

עוף בסגנון "סיני"



1 ק"ג בשר וחזה עוף, נקי מעצמות וחיתוך לרצועות דקות.

3 בצלים גדולים חתוכים לרצועות

3 גזרים פרוסים דק 2 כפות סירופ סוכר או קרמל

$\frac{1}{4}$ כוס שמן $\frac{1}{2}$ כפית מלח

מיץ מחצי לימון 3 ביצים

הכנה:

מטגנים מעט במחבת גדול (או ברוק אם יש) את הבצל, מוסיפים את הגזר ומאדים כמה דקות תוך כדי בחישה, מוסיפים את העוף החתוך וממשיכים לבחוש, מוסיפים את המלח הלימון והסירופ וממשיכים לבחוש כמה דקות עד שהעוף מקבל צבע לבן, טועמים ובודקים שהעוף לא נא ושהירקות רכים אבל לא מדי.

מכינים חביתה מהביצים, מגלגלים ופורסים לאטריות דקות, מוסיפים לשאר החמרים, מערבבים ומגישים חם. **"סיני" נוסף:** (מתאים לילדים) מטגנים שני בצלים גדולים קצוצים, מוסיפים ומטגנים שני גזרים מרוסקים, מוסיפים חבילת חזה עוף טחון, מפוררים בעזרת מזלג את הגושים תוך כדי טיגון, מוסיפים מלח, ממשיכים בטיגון, תוך כדי ערבוב, עד שכל החמרים מתרככים והעוף מבושל.

חמין לפסח

2 בצלים גדולים קצוצים	1 ק"ג בשר חתוך למנות	$\frac{1}{2}$ כפית מלח
2 תפוחי אדמה קצוצים	תפוחי אדמה קלופים כמספר הסועדים	4 – 5 כוסות מים
300 גר' בשר אדום קצוץ	6 – 8 ביצים קשות קלופות	
2 – 3 עצמות מֶח	קציצת בשר (ראו מתכון)	

הכנה:

קוצצים דק את הבצל, 2 תפוחי אדמה ו- 300 גר' בשר. מטגנים כל מצרך בנפרד. מסדרים בתחתית הסיר ומעל מסדרים את הבשר, עצמות המח, תפוחי אדמה, ביצים קשות, קלופות (אפשר לעטוף אותן בנייר כסף), מסדרים את הקציצה, מכסים במים, מוסיפים מלח, מבשלים הכל על אש קטנה כ- 45 דקות ומניחים על פלטה של שבת. מגישים לכל סועד תפוח אדמה, ביצה, פרוסת קציצה, חתיכת בשר ובעיקר רוטב מתחתית הסיר. אפשר להכין חמין עם מרכיבים שונים ומגוונים – להחליף את הבשר במנות עוף או בשר כבש.

קציצת בשר לחמין

200 גר' אגוזים ושקדים טחונים גס

300 גר' בשר טחון $\frac{1}{2}$ כפית מלח

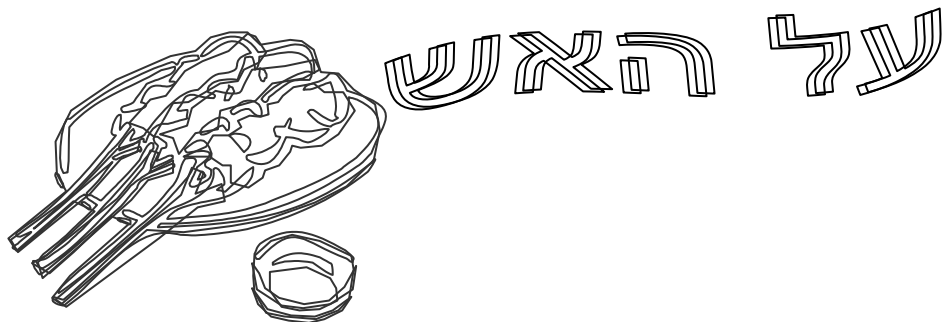
$\frac{1}{4}$ כוס שמן 2 ביצים

כף סירופ סוכר 1 בצל קצוץ ומטוגן

מכינים תערובת מכל החומרים ויוצרים קציצה גדולה כמו רולדה. לוקחים ריבוע בד כותנה דק, לבן, חדש ומכובס (אפשר חיתול חדש מכובס ולגזור ממנו את הגודל הרצוי) ומגלגלים בתוכה את הקציצה למעין נקניק עבה, קושרים בצדדים ומכניסים לתוך החמין. מבשלים יחד עם החמין. לפני ההגשה מוציאים את הקציצה

מהסיר, מסירים את הבד, פורסים למנות ומגישים עם תוכן החמין. ניתן להחליף את הבד בנייר כסף. בנייר הכסף יש לנקב מספר פעמים בעזרת קיסם, לאחר שעוטים את הקציצה ומהדקים את הקצוות. יש אפשרות להכניס לתוך קציצת הבשר ביצים קשות (קולפים), חותכים כל ביצה לשתיים, בודקים וסוגרים את הביצה, שמים בתוך הבשר וסוגרים שוב, כך שלא יראו את הביצים. שאר ההכנות הם כרגיל.

כאשר פורסים מתקבלת פרוסה גם יפה וגם טעימה.



על האש

קבב

½ ק"ג בשר בקר

½ ק"ג בשר כבש

1 בצל

½ כפית מלח

שמן

טוחנים את הבשר ואת הבצל, מערבבים היטב עם המלח וללוש לקבלת עיסה אחידה, לשמן במעט שמן את כפות הידיים, ליצור "אצבעות" בשר בעובי 2 ס"מ ובאורך 6 ס"מ (בערך), להניח בצורה מסודרת בתבנית, אחרי שמסיימים שכבה אחת שמים נייר אפיה וממשיכים ליצור קציצות ומניחים על הנייר שכבה שנייה ואם צריך אז גם שכבה שלישית עד שנגמר כל הבשר. אפשר לשמור במקרר עד סמוך להכנתו על האש, ואפשר להקפא ולהפשיר כמה שעות לפני הצלייה. כעיקרון לא רצוי להניח בשרים על האש כשהם קפואים הדבר פוגם בטעמו ובאיכותו של הבשר. לצלות במרחק 10 ס"מ מהגחלים כ-7 דקות מכל צד.

המתכונת של אמא: ליצור קציצות עגולות ושטוחות בגודל 5 ס"מ בידים משומנות ולסדר על רשת עם ידיים, מרובעת וכפולה, לסגור את הרשת על הקציצות ולצלות משני הצדדים. לפתוח את הרשתות בזהירות בעזרת סכין או מזלג ולשחרר את הקציצות לקערה. להגיש חם עם תוספת צ'יפס, פשטידות וסלטים.

שישליק

אפשר להשתמש בסוג אחד של בשר או להכין שישליק מעורב מכמה סוגים: בשר הודו אדום, כבש, עוף, בקר. כמות ל 5 - 6 סועדים, תלוי בתאבון...

1 ½ ק"ג בשר

מלח לפי הטעם

2 - 3 בצלים

מעט שמן

חותכים את הבשר לקוביות בגודל של 3 ס"מ, חותכים את הבצל לאורכו לפלחים ואח"כ לרוחבו פעם אחת, מערבבים יחד את הבשר, המלח, הבצל ומעט שמן, מי שרוצה יכול להוסיף רבע כוס יין יבש לקבלת טעם אחר ומיוחד. אחר ערבוב כל החמרים לתת לתערובת "לנוח" כמה שעות במקרר לספיגה הדדית של הטעמים. להשחיל בשיפודי עץ או מתכת חתיכת בשר ופלח בצל לסירוגין. אם יש כמה סוגים של בשר מסדרים על השיפוד ברצף אחד מכל סוג עם בצל ביניהם, אפשר לשלב גם קציצות קבב על השיפוד. לסדר את השיפודים על מגש ולהניח על הגריל במרחק של כ-10 ס"מ מהגחלים, לצלות על כל צד כ-7 דקות.

כנפיים עוף, חזה עוף, סטייק בקר:

לטבל כמו את השישליק ולצלות על רשת 7 דקות מכל צד או עד שהבשר יהיה מוכן לטעמכם.

כבד קצוץ: חבילת כבדי עוף צלוי (של ליפשיץ) 500 גר' בערך, 3 בצלים גדולים, שמן לטיגון, מלח, 3 ביצים קשות, 2 כפות מיונית. הכנה: מטגנים את הבצלים הקצוצים דק בשמן, קוצצים דק את הכבדים ומוסיפים לבצל, מוסיפים את המלח וממשיכים בטיגון על אש נמוכה כשתי דקות. מועכים את הביצים הקשות, שמים את הביצים והכבדים בקערה, מוסיפים את המיונו ובוחשים הכל לתערובת אחידה. מגישים ליד לביבות, פשטידות תפוז"א וסלטים.



סלטים ותוספות משביעות

כמה עצות לפני שניגשים למלאכה.

לאלה שמרגישים תמיד רעבים בפסח, לפחות פסיכולוגית, הסלטים והתוספות הם בהחלט התשובה. לכן, תפוחי האדמה והביצים הם המרכיב העיקרי בתפריט היומי שלנו ואתם אנחנו יכולים פשוט להשתולל עם אין ספור מתכונים וואריאציות, כיד הדמיון הטובה עלינו.

אז כדאי לקלוף כמות גדולה של תפוחי אדמה ולבשל, שלמים, בסיר גדול. כנ"ל ביצים קשות, סיר של סלק אדום מבושל וכן גזרים קלופים ומבושלים. כמות מספקת של שורש חזרת מרוסק דק או טחון. אם הגעתם לשלב הזה, שימו הכל בכלי אחסון סגורים במקרר ואתם מסודרים. גם בלי שום מתכון אפשר "לחטוף" ארוחת ביניים של תפוח אדמה שלם עם ביצה קשה ליד לפזר על זה מעט מלח, מיונו ביתי – בנדיבות, וזהו, אוכלים ככה, פשוט, טעים וקל.

סלט תפוחי אדמה במיונו

חותכים ארבע תפוחי אדמה מבושלים לקוביות בגודל 2 ס"מ בערך, חותכים גס שלוש ביצים קשות, חותכים שני גזרים לקוביות קטנות, שמים הכל בקערה, מוסיפים כפית חזרת, מעט מלח, 3 כפות מיונו ומערבבים הכל בעדינות. אותו סלט אפשר להכין בואריאציות שונות:

1. מוסיפים קוביות גדולות של אבוקדו (למי שנוהג לאכול) לסלט הנ"ל.
 2. מוסיפים קוביות קטנות של סלק אדום מבושל. הסלט מקבל צבע ורוד וטעם מיוחד.
 3. מוסיפים בצל אחד קטן קצוץ דק.
- אפשר לשחק ולהחליף כל פעם מרכיב אחר בסלט וזה תמיד מתקבל טעים ומיוחד. מה שמוסיף ומשפר מאוד את טעמם של הסלטים האלה זה בעיקר המיונו הביתי עם שמן האגוזים – ראו מתכון בתחילת החוברת.

סלט סלק

לחתוך 4 סלקים מבושלים לרצועות בעובי 1 ס"מ ובאורך של כ- 3 ס"מ. לשים בקערה. להוסיף בצל אחד קצוץ דק מאוד, לתבל בכפית חזרת, מלח, להוסיף מיץ מלימון אחד, 3 – 4 כפות שמן זית ולערבב קלות. טעמו של הסלט משתבח יום למחרת. כדאי לערבב שוב עם הרוטב לפני ההגשה. הסלק מתוק מטבעו ולכן הוא דורש יותר מלח מיתר המאכלים, טעמו והוסיפו מלח אם יש צורך.

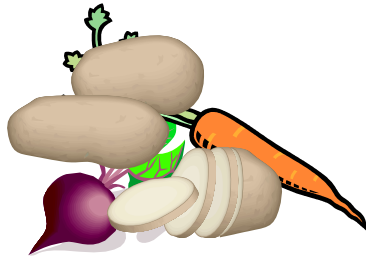
סלט סלק ב': מרסקים את הסלק בפומפה גסה, מוסיפים מלח, כפית חזרת ומיונו – כף מיונו לכל סלק ומערבבים היטב. אפשר להחליף מיונו בשמן זית, לימון ומעט סירופ סוכר.

סלט גזר מבושל

פורסים כעשרה גזרים מבושלים לפרוסות בעובי 1 ס"מ, מוסיפים בצל אחד קצוץ דק, כפית שטוחה מלח, מיץ מלימון אחד, 3-4 כפות שמן זית ומערבבים הכל בקערה, טועמים ואם חסר מלח או לימון, הוסיפו לפי הצורך. אפשר להחליף בצל בכפית חזרת ולערבב שוב לפני ההגשה.

סלט גזר חי

לרסק גס ק"ג אחד גזר חי מקולף, להוסיף בצל גדול קצוץ דק, כפית שטוחה מלח, מיץ מלימון אחד, שלוש כפות שמן זית או אגוזים, לערבב היטב ולשמור בכלי אחסון במקרר עד להגשה. זו כמות שמספיקה להרבה סועדים והיא משתמרת יפה במקרר לכמה ימים.



סלט גזר חי – מתוק

לרסק גס 1 ק"ג גזר חי מקולף, להוסיף חצי כוס סירופ סוכר, מיץ מחצי לימון, מיץ משני תפוזים, חצי כוס אגוזים קצוצים, לערבב הכל, לשים במקרר בכלי אחסון סגור. אפשר לאכול כקינוח או סתם בנפרד.

סלט אבוקדו (למי שנוהג לאכול בפסח)

ל - 2 אבוקדו קלופים וחתוכים לקוביות מוסיפים 3 ביצים קשות חתוכות גס, 1 בצל קטן קצוץ דק (לא חובה) או חצי כפית שורש חזרת, מעט מלח ו - 2 כפות מיונו ומערבבים הכל.

ממרח אבוקדו: מועכים היטב 2 אבוקדו, מטבלים במלח, לימון ושמן זית ומערבבים הכל.

סלט וולדורף

חמרים : חצי ק"ג תפוחים חמוצים קלופים (גרנד), 3 אגסים קלופים, מיץ מלימון אחד, 100 גר' אגוזי פקן, 6 כפות מיונית, מעט מלח.

הכנה : חותכים את התפוחים והאגסים לאצבעות דקות באורך של כ - 3 ס"מ. מערבבים בקערה את מיץ הלימון עם חצי כוס מים ומשרים בהם את התפוחים והאגסים כדי שלא ישחירו.

קוצצים את רוב האגוזים ומשאירים כמה שלמים ויפים לקישוט. מוציאים את התפוחים והאגסים ממי הלימון לקערה, מוסיפים את האגוזים הקצוצים והמיונית, מערבבים היטב אך בקלות, טועמים ומוסיפים מלח במידת הצורך. מסדרים על צלחת הגשה זר מפלחי תפוז או אשכולית אדומה, שמים במרכז את הסלט ומקשטים למעלה באגוזים ובעיגולי גזר.

פלטת שכבות קרה

חמרים : 2 תפוחי אדמה מבושלים, 2 גזרים מבושלים, 1 אבוקדו (רשות) מקולף ופרוס לפרוסות קטנות ודקות, 4 ביצים קשות, מלח, מיץ מחצי לימון, שמן זית או אגוזים, 4 - 5 כפות מיונית.

הכנה : מכינים קערת הגשה שטוחה אבל עם מעט עומק, מרסקים בפומפה גסה תפוח אדמה אחד לשכבה אחידה. בוזקים על השכבה הראשונה מעט מלח ומטפטפים מעט לימון ושמן זית. מסדרים שכבה שנייה בפרוסות

אבוקדו ומטבלים כמו בשכבה הראשונה, כך גם עם שכבה שלישית – מרסקים בפומפה 2 ביצים קשות פורסים עליהם עיגולים מגזר אחד ומטבלים קלות, על הגזר מרסקים באופן אחיד את תפוח האדמה השני ומטבלים מעט, למעלה מרסקים שוב 2 ביצים ומעליהם מקשטים בעיגולי גזר. מטבלים מלמעלה כמו בשכבות הקודמות, יוצרים מזלף מנייר כסף בצורה של קונוס ומשאירים חור קטן בקצה. ממלאים את המזלף במיונו ומקשטים את הפלטה מסביב. פורסים את הפלטה כמו עוגה ומגישים משולש אישי בעזרת כף הגשה שטוחה.

סלט ביצים

חמרים : 5 ביצים קשות, בצל קטן, מלח לפי הטעם שתי כפות מיונית.

הכנה : מועכים את הביצים מוסיפים בצל קטן קצוץ דק, 2 כפות מיונית ומערבבים היטב. טועמים ואם חסר מלח מוסיפים לפי הצורך. אפשר להחליף את הבצל בחצי כפית חזרת.

4 תפוז"א מרוסקים בפומפה דקה.

1 בצל מרוסק דק

3 ביצים

חצי כוס שמן לטיגון

מלח לפי הטעם

מערבבים את התפוא"א עם הבצל המרוסקים, סוחטים אותם מהנוזלים, מוסיפים ביצים ומלח, מערבבים היטב. מחממים שמן במחבת יוצרים לביבה בעזרת כף ומניחים בשמן החם. מסדרים במחבת לביבות אחת ליד השניה, מטגנים משני הצדדים עד לקבלת צבע זהוב.

4 – 5 תפוחי אדמה מבושלים

2 - בצלים גדולים קצוצים ומטוגנים ברבע כוס שמן

מלח לפי הטעם.

למעוך את תפוחי האדמה מייד אחרי בישולם כשהם חמים עדיין, למחית רכה ואחידה, להוסיף את הבצל המטוגן עם השמן שלו, להוסיף מלח לפי הטעם, למעוך ולערבב הכול יחד. מגישים חם ליד מנה עיקרית.

מחית רגילה: כמו במתכון הקודם, אבל מחליפים את הבצל המטוגן בשתי כפות שמן אגוזים ושתי כפות מים.

מחית בשרית: מוסיפים לתפוחי האדמה חצי כוס מרק בשר או עוף צלולים, מלח ומועכים הכל יחד.

האומלט למעשה הוא חביתה עם משהו נוסף בפנים. אז הפעילו קצת את הדמיון והכניסו לביצים הטרופות כל פעם משהו אחר: בצל מטוגן, בצל חי קצוץ דק, תפוחי אדמה מבושלים ומעוכים, תפוחי אדמה קלופים ומרוסקים דק, חתיכות עוף מבושל או כבד צלוי קצוצים דק.

ל – 5 ביצים הוסיפו עד 300 גר' המילוי שבחרתם, הוסיפו גם מלח, טגנו במחבת ברבע כוס שמן על להבה בינונית – נמוכה כשהמחבת מכוסה. לאחר שצידו התחתון של האומלט השחים, לחתוך בתוך המחבת, בעזרת כף טיגון שטוחה, את האומלט למשולשים (כמו עוגה עגולה) ולהפוך לצד השני בזירות, משולש אחר משולש ולטגן עוד כמה דקות עד שהצד השני ישחים. מתאים להגשה ליד צ'יפס וסלטים כארוחה קלה.

פשטידה נוסח מרוקו: את הפשטידה הזו היו נוהגים לטגן בסיר מכוסה על אש נמוכה מאוד כשעה, אחרי חצי

שעה היו הופכים על צלחת ומחזירים לסיר לטיגון על הצד השני, לחצי שעה נוספת בסיר מכוסה.

החמרים:

4 תפוחי אדמה מבושלים ומעוכים

2 גזרים מבושלים וחתוכים לקוביות קטנות

1 בצל מטוגן קלות

6 ביצים

שליש כוס שמן

ביצים קשות חתוכות גס

2 – 3 כבדי עוף צלויים וחתוכים לקוביות קטנות

1 - כף מיץ לימון

1 – כפית שטוחה מלח

הוראות הכנה בעמוד הבא



הוראות הכנה לפשטידה נוסח מרוקו, מהעמוד הקודם:

להקציף במערבל 6 ביצים, להוסיף את כל יתר החמרים, חוץ מהשמן, לתוך הביצים ולערבב היטב אבל בעדינות.

לשמן תבנית בחצי מכמות השמן ולצקת עליו את הבליחה, לפזר את המחצית השנייה של השמן מעל הבליחה, להכניס לתנור או לטוסטר אובן חם ולאפות בחום בינוני כ- 45 דקות או עד שהפשטידה מקבלת צבע זהוב – חום, לנעוץ קיסם או מזלג ולבדוק אם היא אפויה מבפנים. להגיש חם או קר עם מיץ לימון או מיוז. לצמחונים אפשר להוריד את כבד העוף מהמרשם והיתר כרגיל.

פשטידת תפוז"א ובצל מטוגן

מועכים 4 תפוחי אדמה מבושלים בקערה, מוסיפים 4 בצלים קצוצים דק ומטוגנים, מקציפים 6 ביצים שלמות ומוסיפים לקערה, מוסיפים 2 כפות שמן אגוזים, מטבילים במלח, מערבבים הכל. משמנים תבנית ב- 5 כפות שמן, שופכים לתוך התבנית את הבליחה בצורה אחידה ואופים בשתי תבניות של טוסטר אובן, או - בתבנית אחת גדולה בתנור, בחום בינוני כשלושת רבעי שעה או עד שהפשטידה משחימה ואפויה היטב מבפנים.

פסטרל אפוי

לבשל 5 תפוחי אדמה ולמעוך למחית. להוסיף 5 ביצים טרופות עם $\frac{1}{2}$ כפית מלח, להוסיף שתי כפות שמן, לערבב הכל ולהניח בצד.

למילוי: 400 גר' בשר טחון, 2 כבדי עוף צלויים וקצוצים, 3 – בצלים קצוצים, רבע כוס אגוזים קצוצים, 2 ביצים שלמות ומעט מלח.

מטגנים את הבצל, מוסיפים את הבשר הטחון (כבש, בקר או הודו) לבצל ומטגנים יחד כ- 10 דקות תוך בחישה, מפוררים תוך כדי טיגון את הבשר בעזרת מזלג כדי למנוע היווצרות גושים גדולים, מוסיפים את הכבדים והמלח וממשיכים לטגן 10 דקות. מורידים מהאש, מצננים, אחר כך מוסיפים לבשר אגוזים קצוצים, 2 ביצים שלמות ומערבבים.

מחממים תנור, משמנים תבנית ברבע כוס שמן, יוצקים שכבה של בלילת תפוחי אדמה מחצי הכמות שבקערה, עליה מסדרים בזהירות את מילוי הבשר בשכבה אחידה ועליה מסדרים את המחצית השנייה של הבליחה, אופים בתנור בחום של 175° כ- $\frac{3}{4}$ שעה, או עד ש הפסטרל נראה שחום ואפוי היטב מבפנים.

לצמחונים: אפשר להחליף את מילוי הבשר בביצים קשות מעוכות, גזר מבושל ומרוסק, בצל מטוגן, סלק אחד מבושל ומרוסק, להוסיף לזה חצי כוס אגוזים קצוצים, מלח ושתי ביצים שלמות. לערבב ולהמשיך לפי ההוראות במתכון.

קינוחים ומשקאות



נקטר פרות

להכניס לבלנדר בננה חתוכה לפרוסות, תפוח, אגס ותפוז קלופים וחתוכים לקוביות, כוס מיץ תפוזים, 2 כפות סירופ קרמל או סירופ סוכר, כמה קוביות קרח ולערבב במהירות גבוהה עד לקבלת משקה אחיד וסמיך. אפשר לחזור על הפעולה כמה פעמים ולהכין לכל המסובין. מגישים עם פלח מתפוז מקולף וחתוך לרוחב על שפת כוס גבוהה, קשית עבה וקוביות קרח.

סלט פרות

רבע כוס אגוזים קצוצים	3-4 בננות
חצי כוס סירופ סוכר או קרמל	2 תפוחים
חצי כוס מיץ תפוזים	2 אגסים
מעט יין (לא חובה)	3 תפוזים

קולפים וחותכים את כל הפרות לקוביות, שמים בקערת הגשה, מוסיפים את יתר החמרים ומערבבים, מפזרים אגוזים מלמעלה. מגישים לשולחן ומחלקים בגביע אישי לכל סועד.

עוגת אגוזים ושקדים

2 כוסות תערובת של אגוזים ושקדים טחונים דק

6 ביצים

$\frac{1}{2}$ כוס סירופ סוכר או סירופ קרמל

מעט שמן

מקציפים היטב 6 חלבונים לקצף קשה, מוסיפים בהדרגה את החלמונים וממשיכים להקציף, מוסיפים את הסירופ לאט ועוטפים עם הקצף בעזרת כף או מרית, מוסיפים את תערובת השקדים והאגוזים, כף אחר כף ועוטפים עם הקצף, מוסיפים כף שמן ומערבבים קלות.

משמנים תבנית ואופים בחום בינוני – נמוך כשעה, כדאי לבדוק אם העוגה השחימה יפה והיא אפוייה בפנים. להניח להתקרר בתנור. לאחר שהתקררה לחתוך לריבועים ולהגיש עם שתייה קרה או חמה. ראו מתכון.

העוגה יוצאת נמוכה אבל טעימה.

שתייה קרה: לערבב שליש כוס סירופ סוכר עם רבע כוס מיץ לימון כל זה עם ליטר מים. להוסיף קוביות קרח ולהגיש בקנקן עם פרוסות לימון קלוף וחתוך דק לרוחבו.

מיץ הדרים: כמו המתכון הקודם רק בתוספת כוס מיץ תפוזים סחוט טרי ועם פחות מים, מוסיפים למיץ תפוז מקולף, חתוך לחצי ואח"כ פורסים דק לרוחב.

שתייה חמה

כמות לספל אחד: 2 כפות סירופ קרמל או סוכר, 2 כפיות מיץ לימון, מים חמים ובוחשים. טועמים מוסיפים מים, סירופ או לימון לפי הטעם.

חביתיות מתוקות - "בלינצ'ס" לפסח:

להכין בלילה מ – 5 ביצים עם חצי כוס אגוזים ושקדים טחונים, להוסיף מעט מלח ושתי כפות סירופ סוכר ולערבב.

לחמם שמן במחבת, לצקת מהבלילה, בעזרת כף, ליצור חביתיות ולטגן משני הצדדים. להגיש עם ריבה (ראי מתכון) או סירופ קרמל.

ריבה

לקלף ולחתוך לחתיכות קטנות: 3 תפוחים, 3 אגסים ותפוז אחד.

להוסיף לפירות החתוכים כוס סירופ סוכר ולבשל בסיר על אש נמוכה עד לקבלת ריבה סמיכה. להגיש על חביתיות או לביבות מתוקות.

תפוחים ממולאים

לערבב ריבה (ראי מתכון) עם אגוזים טחונים, להוציא ליבה (התוך) מתפוחים קלופים, למלא כל תפוח בתערובת, לסדר בתבנית אפייה משומנת, לצקת על כל תפוח סירופ סוכר ולאפות בתנור בחום בינוני כשעה. להגיש חם או קר עם בלינצ'ס או גלידה.

בננות מטוגנות

חוצים 8 בננות לאורכן ומטגנים ב $1/3$ כוס שמן אגוזים, משני הצדדים (הופכים בזהירות), מגישים חם או קר. שומרים את הרוטב להכנת מעדן פירות (ראו במתכון הבא).

מעדן פירות בקצפת (קינח חגיגי במיוחד):

קולפים ופורסים: 4 תפוחים (רצוי מזן גראנד), 4 אגסים, 3 בננות ומסדרים בשכבות בתבנית כסף בינונית-עמוקה, משומנת היטב. מכינים רוטב: משליש כוס יין מתוק או מיץ ענבים, מוסיפים לזה את הרוטב שנשאר מהבננות המטוגנות ומערבלים היטב במקצף ידני, מוסיפים את הבלילה על שכבות הפירות, אופים בתנור בחום בינוני-גבוה כחצי שעה או עד לריכוך הפירות. במהלך האפייה, יוצקים בעזרת כף מהרוטב שבתחתית התבנית על הפירות. קצפת: מקציפים שלושה חלבונים לקצף קשה ומוסיפים בזהירות 2-3 כפות סירופ סוכר. מורחים את הקצפת על הפירות האפויים, מפזרים מעל אגוזים ושקדים קצוצים ומחזירים לתנור ל - 10 דקות נוספות עד שהקצפת מזהיבה. מגישים חם או קר.

גלידה

להקציף חלבונים לקצף חזק, להוסיף סירופ סוכר, אגוזים טחונים, מחית בננות לערבב בעדינות ולהקפיא. להגיש עם סירופ קרמל.

ארטיקים:

לצורך העניין יש להכין כלי הקפאה מתאים. ניתן להשיג תבניות להכנת קרטיבים בסופרים ובחנויות הכלים. לחילופין, ניתן להקפיא בתבניות או שקיות להקפאת קוביות קרח. להכין מיץ הדרים מרוכז, לצקת את המיץ לתבניות או לשקיות ניילון ולהקפיא.

סוכריות:

לבשל סירופ סוכר על אש נמוכה עד לקבלת קרמל סמיך וחום בהיר, לשמן תבנית שטוחה, לצקת לתוכה את הקרמל, לצנן היטב עד שיתקשה ולשבור לחתיכות בגודל הרצוי.

שקדים ואגוזים מסוכרים:

לבשל סירופ כמו במתכון הסוכריות, להוסיף שקדים או אגוזים קלופים, לערבב היטב, לצנן, לחכות שיתקשה, לשבור למנות קטנות.

לבריאות, וחג פסח כשר ושמח!

