

קניין - שם קניין - קניין, אג"ש, אג"ל, אג"מ, אג"פ, אג"ק, אג"ר, אג"ש, אג"ל, אג"מ, אג"פ, אג"ק, אג"ר.

2 תבואה אג"ש, אג"ל, אג"מ, אג"פ, אג"ק, אג"ר.

2 בוצים קל -

2 קניין שם קניין

1 תבואה קניין

4-5 שני שני קניין

2-2 קניין קניין

1 קניין קניין - אג"ש, אג"ל, אג"מ, אג"פ, אג"ק, אג"ר.

קניין - שם

1 קניין קניין

2 קניין

1 קניין קניין

3 קניין

1 קניין קניין

1 קניין קניין

אג"ש, אג"ל, אג"מ, אג"פ, אג"ק, אג"ר.

תבואה אג"ש

תבואה

10 בוצים

אג"ש, אג"ל, אג"מ, אג"פ, אג"ק, אג"ר.

1 קניין קניין

אג"ש, אג"ל, אג"מ, אג"פ, אג"ק, אג"ר.

קניין - שם קניין

5 בוצים

אג"ש, אג"ל, אג"מ, אג"פ, אג"ק, אג"ר.

5 בוצים קניין

אג"ש, אג"ל, אג"מ, אג"פ, אג"ק, אג"ר.

2 בוצים קניין

אג"ש, אג"ל, אג"מ, אג"פ, אג"ק, אג"ר.

קניין - שם קניין

3 בוצים קניין

אג"ש, אג"ל, אג"מ, אג"פ, אג"ק, אג"ר.

1 קניין קניין

אג"ש, אג"ל, אג"מ, אג"פ, אג"ק, אג"ר.

5-4 בוצים קניין

אג"ש, אג"ל, אג"מ, אג"פ, אג"ק, אג"ר.

3 בוצים קניין

אג"ש, אג"ל, אג"מ, אג"פ, אג"ק, אג"ר.

קוצה ארסח.

קוצה ט"ו:

ד-ט ביצים - להקצות חמץ למ"ד.

א טס סוג - להוסיף ארצ'.

להקץ אפס היקצ'ה

להוסיף אהלינים ש כבד שמן.


למל למחץ אשון (קצו)

למל למחץ תבוא (קצו)

א טס קלח תבוא (או 1/4 טסא-אני תבוא).

קוצה אלוצים לקרית

1/3 טס קלח תבוא + 1/4 טס אלוצים טחונים


 אלהים למרגש הים את הקינח שליח-אס' טאו (הקק נכס אהרן הסיח)
 אלהים קל אל בינוני כמק למק (הזש-אין אל בינוני-למק)
 נאקב כמק (או נח-אין הזש-אין).
 או אקלח את הסי כמק האק'ה, אקלח קל הזש-אין למק'ה.
 אהר' כמלחן, אהר' למק את למק הסי כ' אקלח.

קוצה למלח

א טסא- קלח תבוא

א טס למ

א טס סוס

1/2 טס למל תבוא

2 ביצים

אכח'ה: טס אלוצ'ה טק'ה ק'אס'ה.

אכח'ה- ק' שטח'ה למק, טס כמק ימל אקלח.

קוצה למלח

א טסא- קלח תבוא

א טס למ

1/2 כס' - למל אקלח.

2/3 טס למלח

2 ביצים

כ-1/2 טס טק'ה - למל ק'אס'ה.

אכח'ה למלח'ה, אכח'ה ק' שטח'ה ימל אקלח.



תבשילי פסח

קציצות בציפוי שקדים

(כ־20 קציצות)

קציצות רכות, בציפוי פריך, מעדן של ממש

אופן ההכנה:

קצצי את הבצלים, אדי אותם עם מעט שמן על אש נמוכה עד להזהבה, כ־20 דקות. גרדי במגררת דקה את התפודים והגזר. ערבבי היטב את כל החומרים, תבלי, טעמי ושפרי לטעמך. שימי בצלחת את פירורי השקדים, צרי כדורים מהעיסה (בידיים לחות) גלגלי כל כדור בפירורים, הניחי בתבנית מרופדת בניר אפיה ואפי כשעה. או טגני בשמן משני צידי הקציצה. העבירי למגש מרופד בניר סופג. הקציצות טובות בהקפאה.

החומרים:

- 1 ק"ג חזה עוף/הודו טחון
- 2 תפוזי א מבושלים
- 1 גזר
- 1 קישוא
- 2 בצלים גדולים
- מעט שמן
- 5-6 ביצים
- מעט פלפל שחור
- מעט פפריקה מתוקה
- קורט מלח

החומרים לציפוי:

100 גרם שקדים קצוצים/אגוזי מלך

לתשומת לבכן:

בשבוע שעבר פורסמו מספר מתכונים שבחלק מהם יש להשתמש בביצים לא מבושלות. כידוע, משרד הבריאות אוסר את השימוש בהן בגלל חשש שפעת העופות. ויעזרנו הבורא מכל תק"ל ומכשול.

מאת: תרצה דייטש

"טעימות"



מילק שייק לפסח

לפני שנה, כשרציתי לתת לילדים "משהו מיוחד" בערב פסח אחרי מאמץ הנקיין האחרון - כשהארוחה התאחרה קצת - עשיתי מהר את המילק שייק הזה, וזה היה מאוד טעים. בכדי לשמור על המסורת שלא יהיה חלב, ערבלתי קודם כל את המצרכים, ואחר כך מווגתי לכוסות (חד פעמי), הוספתי חלב לכוס, והגשתי עם קש. כולם התרענו פתאום, והיו מוכנים להמשיך במרץ בהכנות לקראת החג!

החומרים:

מיץ משני תפוזים	
תפוח גדול אחד	
6 תמרים (מקולפים)	
2 בננות בשלות	
2 כפות סוכר	
¼ כפית קינמון	

אופן ההכנה:

לערבב הכל בחדד (אפשר עם בלנדר מקל או בכל ממחך שיש לך לפסח).
למזוג ל-4 כוסות עד החצי ולמלא עם חלב צונן. לערבב היטב, ולהגיש יחד עם כפיות - וחייך גדול!!
לגיוון: לאלה שמשתמשים בתות שדה אפשר בטעם האהוב והמוכר עם שינויים קלים:

במקום 4 תמרים - כוס אחת תות שדה
במקום קינמון - סוכר וניל
פסח נשר ושמה - והכנות קלות!!!

טעימות לפסח



מוקה ברוינים לפסח

קל להכין - אחת ושתיים -

כל כך טעים שזה נגמר גם אחת שתיים...

החומרים:

6 ביצים שלימות	
1½ כוסות סוכר	
½ כוס שמן	
1 כוס קמח תפוחי אדמה	
½ כפית מלח	
2 כפות גדושות קפה נמס	
1 כוס אגוזים קצוצים	

אופן ההכנה:

הקציפי את הביצים השלימות עם הסוכר כדקה (אפשר גם ידני). הוסיפי את כל המצרכים האחרים לפי הסדר הנתון. צקי לתבנית גדולה משומנת היטב. אפי בחום בינוני 25 דקות בערך. חתכי לריבועים או מעוינים כשהעוגה עדיין חמה. מצוין בהקפאה.

המטבח שלנו

עם ייקי קובלוביץ

צילום וסטילאיז: גניסיה

המתכונים הפסחיים מהווים אתגר לא פשוט, הדרישה היא למתכונים עם מינימום חומרי גלם, כפי שמקובל אצלנו, אך עם מקסימום טעם. המתכונים השבוע הם קלים להכנה וכולם מצוינים בהקפאה

עוגת שקדים

תבנית ח.פ. רגילה

עוגת השקדים של כרים פשוט נפלאה, היא ללא קמח תפואה אך מומלצת גם לאלו שכן משתמשים בקמח תפואה, העוגה טעימה, אוורירית ונחתכת מצוין.

החומרים:

2 ½ כוסות שקדים טחונים • 8 ביצים • 1 ¼ כוסות סוכר

אופן ההכנה:

הפרידי את הביצים, הקציפי את החלבונים במיקסר, הוסיפי בהדרגה את הסוכר עד לקבלת קצף חזק, הנמיכי את המיקסר והוסיפי בעדינות את החלבונים והשקדים, אפי בחום של 180° מעלות כ-35 דקות. בדקי בעזרת קיסם שהעוגה מוכנה ואל תרבי באפיה כדי לא ליבש אותה.

גלידת תות

לפניכן שתי אפשרויות לגלידת תות, האחת במרקם גלידה והשניה סורבה במרקם חסצמץ ואוורירי, שתיהן מעולות וקלות להכנה.

החומרים:

4 ביצים • ½ כוס סוכר • ½ כוס שמן • 1 כוס חות

אופן ההכנה:

שימי את כל החומרים במעבד מזון עם להב מתכת, רסקי לבלילה אחידה, צקי ל-2 תבניות מאורכות (קצרות) והקפאי.

מינימום שיוצר מקסימום

סורבה תות

החומרים:

2 סלסלאות תות • 1 כוס סוכר • 6 ביצים • מיץ מ-½ לימון

אופן ההכנה:

שימי את כל החומרים במעבד מזון עם לוזב הנונכונ, וסקי לבלילה אחידה. שימי במיכל פלסטיק, הקפיאי. לאחר שהסורבה קפא הפשירי מעט והכניסי שוב למעבד מזון, רסקי את הסורבה והקפיאי שוב.

קוגל תפוחי עץ

הקוגל הפסחי אפילו טעים יותר מזה של כל השנה, השילוב של השקדים והתפוחים מיצלת ביותר.

החומרים:

6 תפוחי עץ גרנד • 4 ביצים • 1 כוס סוכר • 1 סוכר וניל • ½ כוס קמח תפוא • ¼ כוס שקדים טחונים • לאלו שלא משתמשים בקמח תפוא 1 כוס שקדים • 2 כפיות א. אפיה • ¼ כוס שמן

אופן ההכנה:

קלפי את התפוחים, רסקי במגררת עבה, הוסיפי את הביצים, הסוכר, סוכר הוניל, השקדים, קמח תפוא, אבקת אפיה והשמן. ערבבי לעיסה אחידה, צקי ל-2 תבניות מאורכות ואפי כ-50 דקות בחום של 180°C מעלות.

רולדת ירקות (12-15 פרוטות)

החומרים:

6 גזרים
6 ביצים
כפית סוכר
קורט מלח
4 תפוז
כף שמן
3-4 כפות בצל מטוגן

אופן ההכנה:

גרי דק את הגזר, אדי כ-20 דקות עם שמן ומלח, סנני את הגזר.
- חפרידי את הביצים, טרפי בקערית את החלמונים עם הסוכר, המלח והפלפל שחור.
- הקציפי את החלמונים לקצף יציב, הנמיכי את המהירות והוסיפי את הערובת החלמונים ואת הגזר.
- העבירי לתבנית גדולה מרופדת בנייראפיה משומן - אפי כ-20 דקות בחום 180°.
- גלגלי לרולדה בעודה חמה וקררי אותה.
- בשלי את התפוז"א במי מלח עד שיתרככו, סנני מהמים ומעכי אותם עם בצל מטיגן.
- פתחי את הרולדה, מרחי עליה את מוחית התפוז"א וגלגלי חזרה.

רוטב ירקות בשרי

רוטב עשיר, מתאים לכל מאכל שצורך רוטב כמו הביתיות ממולאות וכד'.

החומרים:

1 בצל
1 חזה עוף
1 גזר
1 קישוא
כף קמח תפוז"א
מעט פלפל שחור
2-3 כפות של רוטב צלי עוף (לבחירה)
2-3 כפות שמן
5 כוסות מים

אופן ההכנה:

קצצי את הבצל ואת הגזר, אדי מס' דקות עם שמן ומלח, הוסיפי 5 כוסות מים, הרתיחי ובשלי על אש נמוכה חצי שעה.
חתכי את הקישואים וחזה העוף לחתיכות קטנות, הוסיפי אותם לרוטב, תבלי ובשלי עוד כ-20 דקות.
בהשי את הקמח התפוז"א בכוס מים, הוסיפי לרוטב לעוד כ-10 דקות.
טעמי ושפרי לטעמך.

1 כוס אגוז

3/4 כוס

1/4 כוס

1/4 כוס



סופלה שוקולד

המצרכים הדרושים:

• 75 גר' שוקולד מריר • 3 כפות קמח תופח • 1 כוס חלב או שמנת מררה • 25 גר' חמאה או מרגרינה • 4 חלמונים • 6 חלבונים • 1 כפית תמצית וויל • 1 כף ויסק או ברנדי • קורט מלח

אופן ההכנה:

1. מסיסים את השוקולד כאמכט מים חמים.
2. שפים בסיר נוסף את המוכר והקמח, תוך בחישה מתמדת מוסיפים את החלב או השמנת עד שהתערובת מסמיכה, מוסיפים את החמאה. מערבבים היטב ומסירים מהאש.
3. מצננים כ-1/4 שעה ומוסיפים את החלמונים אחד אחד תוך בחישה מתמדת ומוסיפים את הוויל והויסקי.
4. מוסיפים את השוקולד המומס ומערבבים היטב. ביוניים מקציפים את החלבוניים עם המלח לקצף יציב וקשה.
5. טופלים 1/3 מהקצף אל התערובת ואז מקפלים את שאר הקצף בזריזות לתערובת אחידה.
6. משמנים כלי סופלה (שוקטנים) בחמאה או מרגרינה, מכורים בתוכו מעט סוכר באופן שיווה. מטלאים את הקוקטנים עד 3/4 גובה ומסירים מעט קמח בשמתי הקוקטנים על סנת שהתערובת תשאר בתרכ לאחר האפיה.
7. אופים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות כ-25 דקות. מכורים על פי הסופלה כך מוכר ואוחיח לעוד 10 דקות מושישים סידר בתאיבוקו.



להזמנות: 02-5378251

ירקות כבושים

לממן האמת, הרעיון הזה מקורו מאחי שקרני. לפני מספר שנים נזכרתי איך שאמא שליזה לזכרונות צננות שבת וסלק כחם למשל מנות וקטורים הוא מיקיתי רעיון זה. כולם התלהבו מאד ורצו לנסות מה זה ואיך מכינים את זה. כתב הפסח של אותה השנה, שמתי לב שהכרטיס הללו מתאימים ביותר לפסח מפני שחומרי הכרישה הם אינם נמלח קלור! חג שמחבון מקסים להיצא לאור רק אתה...

החומרים:

ירקות טריים וקשיחים רגון:
לפת, קולרבי, סלק, גזר,
מלפפון, פלפלים צבעוניים
מים רגילים
מלח גח
מיכלי פלסטיק או צנצנות

אופן ההכנה:

הכיני רענו ובנו של מי מלח ביחס של כפית גדושה מלח לכל כוס מים.
אם בחרת להכין לפת וקולרבי כבושים (מאד מוצלח!), פרסי את הירקות לפרוסות עגולות וחתכי כל פרוסה לוחצי. לחלופין, אפשר לחתוך למקלות כמו צ'יפס. הוסיפי מכפר פרוסות של סלק אדום, מטרתו של החלק הוא בעצם לצבוע לצבע סגול ומושך את הלפת והקולרבי הלבנים. אך דווקא הסלק הכבוש הוא הטעים ביותר לפי טעמי. אז כדאי שתכניסי מספיק פרוסות סלק לכולם...

הכניסי את הירקות החתוכים לצנצנת או מיכל אחר וערי את מי המלח מעל. עד כיסוי הירקות, כדי שלא יתעפש.
אם בחרת לזשונמש בגזר, במלפפון או בפלפלים, הכיני כל סוג בנפרד. את הגזר חותכים למקלות, המלפפון לרבעים, הפלפלים לרצועות (כדאי להשתמש בכמה צבעים להגשה צבעונית).

הכניסי כל ירק במיכל אחר וכסי בכי מלח כמוזכר.
סגרי את המיכל והשאירי במקום חמים אך לא בחום ישיר (מהשמש) ליומיים-שלושה. ניתן לפתוח את המיכל כדי לטעום אם הירקות כבושים דים. בשלב זה ניתן גם להוסיף מלח אם את מרגישה צורך בכך.
העבירי את מיכלי הירקות למקרר.

הערה:

הכיני את הירקות הכבושים בעוד מועד כדי שיהיו מוכנים בתחילת החג.

מיקס אגוזי קרמל

מאת: הרק ומצלח. אך חסרונן אחד ל - אחרי שמתחילים לנסש ממנו, קשה להפסיק...

החומרים:

2 כוסות אגוזים מעורבים (שקדים, אגוזי מלך, פקאן, לוז)
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר

אופן ההכנה:

הכניסי את הסוכר למחבת טפלון טובה (לא דקיקה!). הרתיחי את הסוכר מעל אש גבוהה. כשהוא מתחיל להשחים, ערבבי בכף עץ ללא הפסקה עד שהסוכר מתחיל לבעבע. הכניסי בנזהירות את האגוזים וערבבי היטב כך שכל האגוזים מצופים בקרמל.

הוציאי מיד לצלחת גדולה (לא חד פעמית!) ושטחי.
כאשר האגוזים מתקררים ומתקשים לחלוטין, שבירי לחריכות ושמרי בכלי סגור.

סורבה אשכוליות צבעוני

זוכרות את הסורבה? כן מרשם לאלו האוהבים את סורבה האר "מתוק של האשכולית".

אם תכניי סורבה מאשכוליות אדומות וגם לבנות, תוכלי להגיש כדור ורוד כדור לבן. להגשה מושלמת, אפשר ללבוש מלך ריבה ביתית אדומה. חגיגה לעין ולחוש!

החומרים:

3 כוסות מים
 $\frac{1}{2}$ כוסות סוכר
 $\frac{1}{2}$ כוסות מיץ אשכוליות (אדומות/לבנות)

אופן ההכנה:

הרתיחי בסיר סורר וכים. הוריד מהאש. הוסיפי את המיץ וערבבי. הקפיאי בקופסא עד שהמיץ מתקשה. הכניסי למענו מזון והפעילי עם הסכין שבצורת "S". על התערובת להיות חלקה ודומה לקרם. ניתן להגיש מיד או להחזיר להקפאה והמרקם ישמר.

הערה:

ידידה שהכרתי בנסיבות משמחות הכינה את ה"בונבוים" שהתפרסמו בחוברת "הבית שלנו" לקראת טוויט. היא הביאה לתשומת לבי שטעם המרגרינה הפריע לה ולכן ניסתה להוריד מהכמות. ריקשתי שתערכן אותי כדי שאוכל לעדכן אתכן ואכן חזרה אלי. היא השתמשה ברבע חבילה מרגרינה (במקום $\frac{3}{4}$ כפי שצוין שם) והבונבון יצא מצוין. תודתי לגב' ברסלר!

פינוטיפ!

בפסח משתמשים בכמות לא מבוטלת של ביצים. ישנם מרשמים שבהם משתמשים רק בחלבון או בחלמון בלבד. עד עכשיו דילגתי על מרשמים כאלו כי לא ידעתי מה עושים עם החלק של הביצה שנשאר. לאחרונה ראיתי בחוברת מיוחדת של "READER'S DIGEST" את הטיפ הבא: ניתן להקפיא חלבונים וחלמונים של הביצה. לשם כך נעטרכי מגש של קוביות קרח. יש להכניס חלבון/חלמון אחד לכל שקע. לאחר ההקפאה, הוציאי את החלבונים המוקפאים ושמרי בפריזר בשקית לעת הצורך. לשימוש יש להפשיר ולהשתמש בהם כרגיל.

הערה:

לפי ההלכה, אין להשאיר ביצה פתוחה במשך הלילה. לכן יש להוסיף 4% של סוכר או מלח לחלבון/חלמון לפני ההקפאה.

המטבח שלנו

מאת: שפרה

בעוד הפה שח הוראות, הרגליים מתרועעות, הידיים מנקות והעיניים נעצמות... בל נשכח לשאוף ולייחל בין לבין, לפני ובאמצע, שנוחה לאכול מהזבחים ומהפסחים בירושלים הבנויה עוד השנה.



רולדת תפוז"א,

במילוי כבד צמחי

מנה נפלאה, מתאימה כמנה ראשונה עם רוטב או כתוספת למנה מרכזית

החומרים לרולדה:

- 7 תפוז"א בינוניים
- 4-5 ביצים
- ¼ כוס שמן
- קורט מלח
- מעט פלפל שחור

החומרים למילוי:

- 2 בצלים גדולים
- 5-6 כפות שמן
- 2 כוסות אגוזים קצוצים
- 5 ביצים קשות
- כף מלח
- קורט פלפל שחור

אופן ההכנה:

גרדי דק את התפודים, הוסיפי להם את שאר החומרים לרולדה. העבירי לתבנית גדולה מרופדת בניר אפיה משומן. אפי כחצי שעה עד להשחמה נאה. הוציאי, גלגלי לרולדה עם הניר, קררי, חסיירי בזהירות את הניר. הכיני את המילוי: פרסי את הבצל לפרוסות, אדי עם השמן להזהבה, טחני את הבצלים, הביצים והאגוזים, בחשי ותבלי, טעמי ותקני לטעמך. – מרחי את המילוי על הרולדה וגלגלי בחזרה. מומלץ לקרר את הרולדה לפני הפריסה.

"קלופס" אפוי בשני צבעים

(10-12 מנות)

החומרים לשכבה הלבנה:

- ½ ק"ג חזה עוף / הודו טחון
- 1 תפוז"א מבושל
- 4 כפות בצל מטוגן
- 2 כפות שמן
- 3 ביצים
- קורט מלח
- מעט פפריקה
- מעט פלפל שחור

החומרים לשכבה האדומה:

- ½ ק"ג הודו אדום טחון
- 2 ביצים
- 2 תפוז"א מבושלים
- 3 כפות בצל מטוגן
- 1 כף שמן

אופן ההכנה:

גררי את התפודים במגרדת דקה. ערבבי את החומרים לשכבה האדומה, שפכי בתבנית מאורכת ואפי כחצי שעה. ערבבי את החומרים לשכבה הלבנה, שפכי על השכבה האדומה. אפי עוד 30-40 דקות בחום בינוני 180°. טעים בהגשה חם או קר. – טוב בהקפאה.

יחזיו. לברוכית ונפרסות
ל"ש"שניק".

החומרים לחביתיות: (כ־16 חביתיות)

- 6 ביצים
- 2 כפות שמן
- ½ כוס קמח תפוחי אדמה
- ½ כוסות מים
- 1 כפית סוכר

החומרים למלית:

- 9-10 תפוחי גרנד
- 2-3 כפות סוכר

אופן ההכנה:

ערבלי היטב את החומרים לחביתיות וטגני מהבלילה במחבת טפלון חביתיות דקות.

הכיני את המלית:

גררי גס את התפוחים והעבירי לסיר עם הסוכר, ערבבי ואדי על להבה נמוכה כחצי שעה תוך כדי בחישה מדי פעם. התפוחים המאודים - עם התרככותם מקבלים מירקם אחיד. הניחי 4-5 חביתיות כשאחת רודפת את חברתה "בשרשרת" ועולה מעט על קודמתה. מרחי את המלית על החביתיות וגלגלי כמו כרוכית. השהי את הכרוכית למספר שעות במקרר. פרסי לפרוסות ברוחב של כ־12 ס"מ. המילוי נשמר היטב בהקפאה. החביתיות טובות יותר למטרה זו כשהן טריות כי כך הן גמישות בגלגול. הגישי חם או קר. לקינוח, צקי על כל פרוסה מעט רוטב תפוזים חם.

רוטב תפוזים

הכנה של כשתי דקות. מצוין

לצקת על אוגה, גלידה.

חביתיות דלילות מתוק וכדומה.

החומרים:

- מיץ משתי תפוזים
- כף אבקת סוכר (סוכר טחון דק בבלנדר)
- ½ כפית קמח תפוחי אדמה - לבחירה

אופן ההכנה:

ערבבי את החומרים בסיר תוך כדי בחישה הרתיחי וכבי את האש. השתמשי מיד.

אופן ההכנה:

- קצצי את הבצל ואדי אותו עם השמן על להבה נמוכה עד להזהבה נאה.
- פרסי את הבטטות לפרוסות דקות, (עדיף שלא לגררן כי אז הפשטידה יוצאת נוזלית ורכה מדי).
- ערבבי את הבטטות עם הבצל המטוגן ושאר החומרים.
- העבירי לתבנית מאורכת חד פעמית משומנת קלות ואפי כשעה עד לקבלת קרום זהוב, לאפיה מהירה ואחידה יותר השתמשי בתבנית שטוחה.
- הפשטידה אינה נשמרת בהקפאה.

פשטידת תפוחים ואגוזים

קפסח דאשתקד ניסיתי לשדרג

פשיטידה יוק חולית לפסח.

היא הצליחה דאיוחד הנה היא

לפניכן.

החומרים:

- 1 ½ כוסות קמח תפוחי אדמה
- 1 ½ כוסות סוכר
- 4 ביצים
- 1 שקית אבקת אפיה - לבחירה
- ½ כוס שמן
- 100 גרם אגוזי מלח קצוצים גס
- 6 תפוחי עץ גרנד בינוניים

אופן ההכנה:

- קלפי וגלעני את התפוחים. פרסי אותם לפרוסות דקות.
- חממי תנור לחום בינוני כ־180°.
- ערבבי במעבד מזון בזרוע המיועדת ללישת בצק או במקצפים את כל החומרים מלבד האגוזים במשך 5-7 דקות עד שמתקבלת עיסה חלקה.
- הוסיפי את האגוזים לקראת סוף העיבוד.
- שמני קלות שתי תבניות חד פעמיות מאורכות וסדרי בהן את התפוחים.
- צקי על התפוחים את העיסה ואפי כ־45 דקות עד להזהבה נאה.
- הפשטידה נשמרת היטב בהקפאה.

שושני תפוחים

תוספת מעניינת למנה עיקרית

או לקינוח, "שרשרת" של

חביתיות מחולאות המגולגלות

כדורי הפתעה בציפוי שקדים

תוספת מעניינת למנה עיקרית.

וניצול מוצלח לשאריות דשר.

הטעם שווה את הטירחה.

החומרים:

- 6 תפוזי א בינוניים מבושלים
- 2 ביצים
- כף שטוחה מלח

החומרים למילוי:

- 2 כוסות שאריות עוף/הודו/בקר
- 1 בצל
- ¼ כוס שמן
- פפריקה מתוקה
- פלפל שחור
- קורט מלח

החומרים לציפוי:

גרם שקדים קצוצים דק

אופן ההכנה:

מעכי את התפוזים בעודם חמים הוסיפי את הביצים והמלח וערבבי היטב. השהי את העיסה במקרר לכשעה.
- קצצי את הבצל ואדי עם השמן על להבה נמוכה כ־20 דקות עד להזהבה נאה.
- קצצי את שאריות הבשרים לחתיכות קטנות, הוסיפי את הבצל המטוגן (עם השמן) תבלי טעמי ושפרי התיבול לפי הטעם.
- שטחי בכף ידך ככף מעיסת התפוזים, שימי עליה כפית מעיסת הבשר סגרי את עיסת התפוזים ככדור.
- טבלי את הכדור בפירורי השקדים וטגני בשמן עמוק או אפי כ־20 דקות בחום בינוני כ־180° עד להזהבה נאה.
- הכדורים אינם נשמרים בהקפאה.

פשטידת בטטות

גיוון לפשטידת תפוזי, א, כדאי

להכפיל את הכמויות כי כמות

10 תפוזי אדי לפני שתספיקי

לשמרה לארוחה...

החומרים:

- 2 בטטות בינוניות
- 1 בצל בינוני
- 1 ½ כוס קמח תפוחי אדמה
- ½ כוס שמן
- קורט מלח
- פלפל שחור, פפריקה - לבחירה
- 4 ביצים



ממתק תמרים

החומרים:

400	גרם תמרים מג'הול (בשרניות)
1	כף דבש
100	גרם שקדים שלמים לא קלויים
100	גרם אגוזי מלך
100	גרם אגוזי לוז

אופן ההכנה:

גלעני את התמרים ובשלי עם הדבש על אש נמוכה תוך כדי בחישה עד לקבלת עיסה אחידה. כבי את האש.
שפכי את שאר החומרים ולושי לעיסה אחידה.
שפכי התערובת על נייר אפיה וגלגלי לגליל.
— הקפאי למספר שעות.
— פרסי לפרוסות בעובי של כ-2"1/4 ס"מ.

פשטידת תפוחי עץ

החומרים:

13	תפוחי עץ גרנד
8	ביצים
2	כוסות סוכר
3/4	כוס שמן
	מיץ מלימון אחד
1	כוס קמח תפוחי אדמה

אופן ההכנה:

חממי את התנור מראש ל-180° – חום בינוני
— פרסי את התפוחים לפרוסות.
— הקציפי את החלבונים עם 1/4 כוס סוכר והשמן, הוסיפי קמח תפ"א ומיץ הלימון.
— הקציפי את החלבונים לקצף יציב תוך כדי הוספת יתרת הסוכר בהדרגה.
— אחדי את התערובות, הוסיפי את התפוחים וערבבי.
— העבירי לתבנית משומנת בגודל של כ-20X30 ס"מ.

הכנות במטבח

סלע מיוחד המתאים לאול המסתדרות לשמור על
הבריאות גם דיווח הפסח וא לאי שהחיוני לא
מנצח לה"י יוספרא דסופרא'

6 תפוז"א

- 1 גזר חי
2-1 גבעולי סלרי
2 מלפפון חמוץ ביתי
2-1 גבעולי בצל ירוק
פטרזיליה טריה קצוצה
2-1 כף שמן
מיץ לימון ומלח לפי הצורך

בשלי את התפוחי אדמה במי מלח. יש לדאוג לא לבלשם אותם יתר על המידה. קררי אותם היטב (עדיף להכניס למקרר לכמה שעות). חתכי לקוביות קטנות.

גרגרי את הגזר על פומפיה דקה. פרסי את הסלרי לפרוסות. חתכי את המלפפון חמוץ לקוביות. פרסי את הבצל הירוק לטבעות.

הכניסי את הכל לקערה כולל הפטרוויליה. הוסיפי
את השמן. המיץ לימון והמלח וערבבי בזהירות כדי
שהתפוחי אדמה לא יהפכו לפירה.
הכניסי למקרר למספר שעות לספיגת הטעמים.
טעמי ותקני את הטיבול אם יש צורך.

אם בכל זאת את לא מוותרת על המיונז, הכיני את הסלט כפי שצוין אך המירי את השמן במיונז.

סלט מלפפון
עם בצל סגול

הקדמה: שנים וחודשים

4 מלפפונים

- בצל סגול קטן
שמיר טרי קצוץ
ככף שמן
מיץ לימון ומלח לפי הטעם
מעט סוכר - לבריירה

פרסי את המלפפון לפרוסות דקות (אך לא דק מדי).
פרסי את הבצל לטבעות דקות, הכניסי לקערה
והוסיפי את השמיר הקצוץ, השמן, הלימון והמלח.
ערבבי בעדינות ושמרי במקור.

לפרוסות אחידות, כדאי להעזר בדיסקית הפרוסות של קוצץ הירקות.

סלט גזר וקולרבי

הקורבן מציב את הכרזת מוסר זה באולי לנחשילת
 דין הגבר לקורבן מוצלח ביותר. אפשר לשלל לבי
 אחד הפרסאות המודעות כאן. לציין נוסף, אפשר
 להחזיר את הקורבן בכרזת קצוץ, עוד סליל מיונה
 סמוכה אפשר גם אחת!

3 גזר בימני

- 1 קולרבי בימוני
שמיר קצוצ

1 כפית שום כתוש

- שמיר קצוץ
שמן
מיץ לימון
מלח לפי הטעם

כוס מיץ לימון

- 4 כפות מים
1/2 כוס סוכר
1/2 כוס שמן
2 כפיות מלח

הכניסי את כל חומרי התיבול לכלי וערבלי בעזרת
בלנדר יד במשך כ־5 דקות. מזגי מעל הירקות לפני
ההגשה. שמרי את השאריות לטיבול סלטים אחרים.

בעת קניית הקולרבי בחיר ראש קשה וכבד כדי לוודא שהוא יהיה "מלא" וללא סיבים קשים. אם בכל זאת נתקלת בסיבים כשאת חותכת אותו לשניים, אל תשתמשי בו לסלט. שמרי לבישול במרק עופ.

המטבח שלנו

מאת:

שפרה אבלקוש

גווני האביב העשירים מלוים את ההכנות והבישולים לחג הפסח לפניכן רעיונות לגיוון, תרתי משמע, של סעודות החג החגיגיות לנו כל שנה את הטעם הנפלא של "שבת אחים גם יחד", והערה חשובה: בכל מתכון, חשוב לבדוק האם רכיביו מתאימים למנהגיכם בפסח

גווני לסעודות חג הפסח



באדיבות "הוד והדר" כלי בית ומתנות בני ברק

פשטידת ירקות

(15*20 פרוסות)

גיוון לפשטידת תפוז"א הרגילה

החומרים:

5	תפוז"א בינוניים חיים
2	תפוז"א מבושלים
1	גזר
2	קישואים קטנים
6	ביצים
	קורט מלח
	מעט פלפל שחור
2-3	כפות בצל מטוגן

אופן ההכנה:

גרי דק את הירקות, ערבבי את שאר החומרים בירקות, העבירי לתבנית בגודל 20 X 30 ס"מ מרופדת בנייראפיה ואפי כשעה.

סלט קולורבי בתחמיץ

החומרים:

3-4	קולורבי
2	גזרים
1	בצל

החומרים לתחמיץ:

1/2	כוס מיץ לימון
1/4	כוס שמן
1/4	כוס סוכר
1	כפית מלח
1/4	כוס מים

אופן ההכנה:

חתכי את הירקות לקוביות, קצצי דק את הבצל, ערבבי היטב את החומרים לתחמיץ וערבבי בירקות.

המטבח שלנו

מאת: גולדי שטרן

עוגיות אגוזים

כ־30 עוגיות

החומרים:

- 2 כוסות קמח תפוחי אדמה
- 1 ביצה
- $\frac{3}{4}$ כוס אגוזים קצוצים
- $\frac{3}{4}$ כוס שמן
- מעט מיץ לימון
- קורט מלח
- 2 כפיות דיאטיפ כשר לפסח

אופן ההכנה:

- ערבבי את כל החומרים היטב.
- צרי עיגולים קטנים פחסי אותם מעט.
- אפי בחום בינוני כ־20 דקות עד שיזהיבו מעט.



ממתק תמרים

(12 כדורים)

החומרים:

- 8 תמרים
- 3 כפות קוקוס
- חופן אגוזים
- כף שמן אגוזים

אופן ההכנה:

- הכניסי את כל החומרים למעבד מזון.
- ערבבי עד שכל העיסה נטחנת דק.
- צרי כדורים קטנים.
- בתאבון.

אם בשאר ימות השנה ישנם לשומרות שביננו מבחר מוצרים וחומרים, הרי שלעומת כן חג הפסח עדיין לא זכה לתשומת לב ראויה לשומרי המשקל ולחולי הסוכרת. חג הפסח מתאפיין, בדרך כלל, בעליה במשקל עקב אכילת המצות ומאכלי החג המסורתיים. לרבות מאיתנו שיחפצו לשמור על איזון נגיש בזאת מספר מתכונים המותרים לשומרי הסוכר, המשקל, ולכולנו. ברכת פסח כשר ושמח!