

**מתנה**  
כשר לפסח



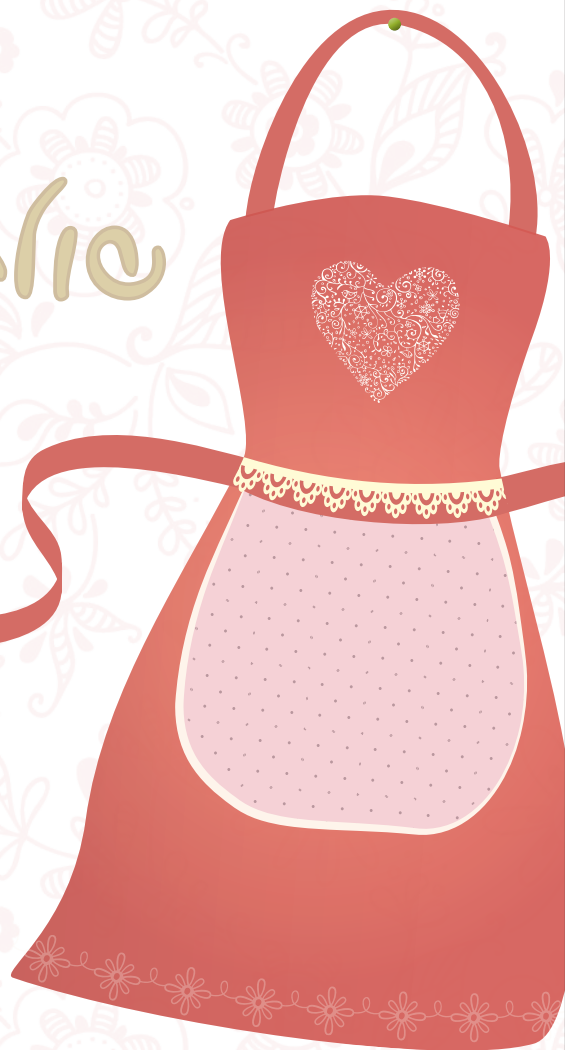
# סולחן עורכת

## 105

### המתכונים הנבחרים

## לפסח

של תלמידות הרבנית  
ימימה מזרחי



עריכה: יקרת פרידמן  
הפקה: יערה אוריאן, "פרשה ואישה"  
עיצוב: נעמה רובין, סטודיו "ישוב הדעת"



## הקדמה

שלוש אחיות וגיסה מתקבצות יחדיו במטבח ולא יצאו משם עד שיוציאו תחת ידיהן מתכון לקובנה כשרה לפסח, כי בלי קובנה בני המשפחה, תימנים בני תימנים, לא ישרדו את פסח...

סבתא אוהבת עמלה על הכנת עוגת יומולדת חגיגית לנכדתה, שנולדה בפסח, בעידן טרום-גוגל, בלי מוספי מתכונים ותכניות בישול למיניהן. מה לא עושים כדי לשמח את הילדה?

חברה מסורה בעבודה נלקחת לבית עולמה בדמי ימיה, וחברותיה בכל שנה בפסח מברכות על העוגה המיתולוגית שלה, לעילוי נשמתה...

בחבורת היפה הזו קיבצנו מתכונים פסח נפלאים ששלחו אלינו קוראות מקהילת "פרשה ואישה", נשים שמחוברות לתורה בלימוד נשי-אישי מקיף, שיוצא מפרשת השבוע ומגיע הישר ללב ולחיים. תמצאו כאן מתכונים עדות שעוברים במשפחה מאמא לבת ומחמות לכלה, מתכונים שמזכירים חברות ומתכונים שהומצאו במטבח הביתי. יש כאן מתכונים פשוטים שנועדו פשוט להשביע לצד מתכונים חגיגיים ומיוחדים.

והעיקר הכוונה. כשאישה משקיעה בהכנת המנה כוונות של אהבה ואמונה, הכוונות שלה בוזקות כל מיני ויטמינים שמיימיים באוכל, ויטמינים שמשרד הבריאות עדין לא הוכיח את קיומם המדעי והם הכי חיוניים לתזונת המשפחה ולשמחת הבית.

חשבנו למיין את המתכונים ולתת בהם סימנים: קטניות / שרויה / בשרי / חלבי / פרווה. אולם במחשבה שניה, הבנו שמנהגים רבים לו, לעם ישראל, וכל עדה מתחלקת בפסח לחמש עדות נוספות לענייני קטניות, מצה שרויה ושאר ירקות. החלטנו להשאיר את ההחלטה בידיכן וכל אחת תעשה כמנהג עדתה, תבחר את המתכונים המתאימים לה ולבני משפחתה, תחליף מצרך במצרך אחר ותאלתר כיד הדמיון הטובה עליה.

בנוסף, ישנם מתכונים שבהם מצרכים שכל ימות השנה ידועים כחמץ גמור (רוטב סויה, למשל, שבדרך כלל יש בו גם חיטה. או אבקת אפייה). כאשר קיבלנו מתכונים עם רוטב סויה או אבקת אפייה ביררנו את כשרותם, וגילינו שאל לנו לחשוש בבנות ישראל הכשרות. ניתן להשיג רוטב סויה כשר לפסח וגם אבקת אפייה כשל"פית והעיקר הוא, שעל המוצר תהיה תווית "כשר לפסח" בהשגחה טובה.

כאן המקום להודות לקהילת הקוראות המופלאה של "פרשה ואישה", שהתגייסה במלוא המרץ לטובת פרויקט המתכונים הביתיים. אנחנו סומכות על הטעם המשובח שלכן, ולא נותר אלא להאמין שהברכה הנישאת ממטבחיכן תעלה ותבוא ותגיע ותיראה אצל כולנו. אתן ההוכחה לכך שפסח הוא לא חג של "רק ביצים ותפוחי אדמה" אלא הזדמנות לחגיגה אוהבת במטבח - הלא הוא לב הבית.

את הרעיון לקבץ את המתכונים הנבחרים שלכן לפסח הגתה הרבנית ימימה מזרחי. גם הכותרת, "שולחן עורכת", היא אלתור חופשי של הרבנית על "שולחן עורך" (השלב הקולינרי של ליל הסדר, שמגיע אחרי "קדש ורחץ כרפס יחץ", המרור, קריאת ההגדה ו"מה נשתנה"). כמיטב המסורת אצלנו, ב"פרשה ואישה", אנו בוחרות לתכנים שלנו כותרות שיש בהן זיקה למקורות ולמסורת, לזמן, והכי חשוב - לנשיות.

פסח כשר, שמח, מרפא, ומלא חירות לכולנו!

יקרת פרידמן

עורכת שיעורי הרבנית ימימה מזרחי, "פרשה ואישה"

ניסן ה'תשע"ד (2014), ירושלים

## תוכן התכונים

עוגת קוקוס ופצפוצי שוקולד.....89  
רולדת שוקולד וקוניאק.....90  
גרמזליך עוגיות מצה.....92  
עוגיות שקדים.....93  
עוגת שוקולד ופירות יער.....94  
עוגת אגוזים.....95  
עוגת כל טוב.....96  
בראוניז מופלאים.....97  
בראוניס לפסח.....98  
עוגת גבינה.....98  
עוגת שוקולד ואגוזים.....99  
עוגת קוקוס.....100  
עוגת שוקולד חגיגית.....101  
עוגיות שקדים.....102  
דפי שקדים.....103  
עוגת שקדים/אגוזים מסורתי.....104  
עוגת קרמבו.....105  
עוגת שוקו-בננה מפנקת.....106  
עוגת יום הולדת לפסח.....108  
ריבועי אגוזים - מנה אחרונה מדהימה.....110

## מנות אחרונות.....111

כדורי שוקולד.....111  
מוס שוקולד.....112  
מוס גבינה לימון  
(ללא אפיה, ללא שרויה, ללא קטניות).....113  
גרנולה משגעת לפסח.....113  
פלאן ארגנטינאי.....114  
קינוח בטעם חלבה.....115  
גלילת תמרים ואגוזים  
(פרווה, ללא קטניות, לא שרויה).....116  
קינוחים בטעם מנגו/שוקולד.....117  
אשכולות פרפל שוקולד.....117

## בשר ועוף.....59

קובה נבלוסיה של פסח.....60  
צלי עוף.....61  
בנטאז.....62  
קליה מעורב.....63  
בצל וצימוקים.....64  
פרגיות עם פירות יבשים.....65  
תבשיל אפונה ובשר.....66  
חזה הודו בחרדל דיז'ון גרגירים.....67  
רצועות שניצל מנופחות.....68  
עוף בסגנון הונגרי.....69  
תבשילי כבש.....70  
אורז ירוק.....72  
קציצות בשר.....73  
שניצל בסגנון סיני.....74  
גלילות חזה עוף במילוי חצילים.....75  
פרגיות ברימונים.....76  
תבשיל כבש וכרוב בבישול איטי.....77  
מוסקה חצילים ובשר.....78

## עוגות ועוגיות.....79

עוגת בסיס.....79  
עוגת רולדה (לא שרויה ולא קטניות).....80  
עוגת מוס שוקולד.....81  
עוגת גבינה.....82  
עוגת תותים לפסח (לא שרויה!).....83  
מנדלברויט של חמותי.....84  
עוגיות שוקולד צ'יפס.....85  
עוגת תפוזים קוקוס ואגוזים לפסח.....86  
עוגיות.....86  
עוגת שוקולד לפסח.....87  
עוגת קוקוס ומוס שוקולד.....88

קוקו (לביבות תפו"א אווריריות).....30  
הפנקייקס של אמא.....31  
"טורטיה" לפסח.....32  
לביבות תירס.....33  
קיגל תפוחי אדמה.....34  
קוגל מצות.....35  
פסטלים (או לביבות בשר).....36

## מרקים.....37

צקיה - מרק בשר, פול וארטישוק.....37  
מרק חאמוד עם קובה.....38  
קניידלאך - כופתאות קמח מצה.....40  
"אטריות" של פסח למרק.....41  
מרק פולים טריים.....42

## פשטידות (וגם פיצה ולזניות!)...45

פשטידת מעינה.....45  
פשטידת תפוחי אדמה.....47  
פשטידת בשר ומצות.....48  
פשטידת פרסה (כרישה).....49  
פשטידת תרד - פאזי.....50  
פריטדה - פשטידת בשר ומצות.....51  
פשטידת בצלים לפסח.....52  
פיצה לפסח.....53  
לזניה.....54  
לזניית פסח.....55

## אורז.....57

אורז ופיסטוקים.....57  
אורז פרסי עם גזר.....58  
קובבס.....59

הקדמה.....3

## דגים.....7

דג.....7  
גפילטע פיש.....8  
דגים פיקנטיים.....9  
סלמון בשום, נענע ודבש.....10

## דמויי לחם ולחמניות.....11

מצה בריי של אמא.....11  
קובנה של פסח.....12  
ה"לחמניות" של פסח.....13

## סלטים.....15

סלט שורש סלרי.....15  
ירקות מוחמצים.....16  
סלט חסה חמוץ מתוק.....16  
סלט תפוחי אדמה לפסח.....17  
סלט סלק.....18

## מנות ראשונות.....19

טוסט מצה.....19  
פרפלאך-מצות.....20  
לביבות תפוחי אדמה בתנור.....21  
בומיאליקוס.....22  
פסטלים תפוח אדמה לפסח.....24  
פסטלים ממולאים בשר.....25  
בורקס בשר.....26  
פטירות ממולאות.....27  
קציצות פרסה (כרישה).....28  
בורקס תפוחי אדמה.....29



## דג האתכון של דיסורה רחן

### המצרכים:

פילה דג סלמון מנוקה חתוך לרצועות  
טבעות זיתים  
חרדל  
מלח גס  
פלפל שחור  
לימון

### אופן ההכנה:

משמנים תבנית בשמן זית, מניחים את הדגים בתוכה ומברישים בשמן מערבבים את כל הנ"ל ושמים על הדגים. מוסיפים שקדים פרוסים, כוסברה או רוזמרין מתכון קל ומנצח לפסח!

### לתמיסת הנוזלים:

להרתיח את הכול. אחרי הרתיחה להוסיף את האידרה והראשי הדג הנקיים. חשוב - להקפיד להסיר את העצם המרה מראש הדג ואת האוזניים!

מים  
1.5 בצל חתוך לפרוסות - טבעות  
1.5 גזר חתוך לפרוסות עגולות  
קצת שמן  
מלח, פלפל 1-1 כף סוכר

### לתערובת:

1/2 קילו דג קרפיון טחון  
מלח ופלפל  
2 כפות סוכר  
2 ביצים  
קצת שמן  
1/2 מצה שרויה במים רותחים  
1 בצל מגורד דק וסחוט  
קמח מצה - "כמה שתופס" לשים עד שהתערובת לא רכה מידי אך גם לא קשה

מכנינים קציצות בגודל הרצוי ומכניסים לסיר עם הנוזלים. יש להקפיד שהמים יהיו רותחים. לבשל 45 דקות, להפוך את הקציצות ולבשל עוד 45 דקות. לקרר, להעביר לכלי פיירקס עם הנוזלים (הנוזל הופך לג'לטין). להגיש כל קציצה עם גזר מלמעלה ובתוספת חריין (חזרת חריפה)



סיפור

למדתי להכין גפילטע פיש רק כשחמותי ז"ל היתה חולה וכבר לא היו לה כוחות לבשל. בפעמים הראשונות היא עוד היתה לידי, טעמה, תיקנה תיבול וכו'. היום, כשאני מכינה גפילטע פיש אני נזכרת בחמותי, "מזמינה" אותה ללוות אותי בהכנת הקציצות והן תמיד יוצאות מוצלחות ומשובחות. ההנאה שלי היא לראות את בעלי מתמוגג מהגפילטע פיש שיצא בדיוק כמו של אמא שלו. האמת שהמתכון מצוין ועם השנים גם למדתי לאכול את הקציצות ולא רק להכין...

### המצרכים:

דגים נקיים וחתוכים  
3 פלפלים יבשים מתוקים  
1 פלפל חריף יבש  
כוסברה  
תבלין כוסברה טחונה  
פפריקה מתוקה  
שמן

### אופן ההכנה:

בתחתית הסיר אני מניחה את הפלפלים היבשים - המתוקים והחריף. מעל אני גוזרת כוסברה שהושרתה במי מלח/ חסלט. מעל כל המצע הזה שמים את החתיכות דגים (בפסח אני נוהגת להסיר את הזנב) מפזרת מעל מלח, כוסברה טחונה ומעל כל זה פפריקה מתוקה, ולבסוף, מעל, את כל התבלינים והשמן. ממלאים מים (המלצה - למלא את המים מהצד, כדי לא לשטוף את התיבול) ממלאים מים עד חצי מגובה כמות הדגים מכסים ומבשלים כחצי שעה. מסירים את המכסה וממשיכים לבשל חצי שעה נוספת. מדי פעם מרטיבים עם כף מהרוטב את הדגים. ניתן לראות לפי הסמיכות של הרוטב אם התבשיל מוכן.



סיפור

למדתי את המתכון מאימי זיכרונה לברכה, שרק לפני שנה הלכה לעולמה. המתכון הזה מכבד אצלנו כל חג וכל שבת. נישאתי לדייג. הוא מכין לי כל דג, מנקה, חותך ושם בסיר. אני אחראית על שאר ה"הוקוס פוקוס" (כך אישי קורא לזה). הדגים, ששנינו עמלים עליהם, יוצאים משהו מיוחד. במלוא הצניעות. אנו מאמצים תמיד חיילים בודדים ומזמינים אותם אלינו לארוחות, כך שגם צה"ל זוכה...



## מצה בריי של אמה האמון טל שוטנה פארמסטר

### החומרים:

- 3 מצות מרובעות מושרות במים וסחוטות
- 1/2 כוס חלב (אפשר להמיר במים כדי לקבל מצה בריי פרווה)
- 2 ביצים טרופות
- 1 כפית מלח
- חמאה לטיגון (הכי טוב. אבל אפשר להמיר בשמן)

### הוראות הכנה:

מערבבים מצות, חלב, ביצים ומלח.  
מחממים חמאה במחבת ושופכים את הבלילה לתוכה.  
מטגנים בשני הצדדים עד שמזהיב. בתאבון!

## סלמון בשום, נענע ודבש האמון טל איזל קורצברג

### המצרכים (8-10 מנות):

1.5-2 ק"ג פילה סלמון

### למרינדה:

- מיץ מלימון אחד
- 1 כוס עלי נענע קצוצים
- 20 שיני שום קצוצות או פרוסות
- 4 כפות דבש
- 1/2 כוס שמן זית
- מלח ופלפל שחור גרוס

### אופן ההכנה:

- מערבבים את חמרי המרינדה ומשרים בהם את הסלמון במשך 4 שעות בקירור בתוך תבנית מרופדת בנייר אפיה.
- מחממים תנור ל-180 מעלות.
- אופים את הסלמון 18-20 דקות ללא כיסוי. הוא יקבל מעטה פריך ושחום בזכות הדבש.



## סיכור

כפי הידוע המאכלים התימניים מורכבים כמעט כולם מבצק... דא עקא שבפסח אין לנו מה לאכול! אחרי מספר שנים שבהם גם המבוגרים וגם הילדים במשפחה יכלו רק לחלום בפסח על הקובנה של שבת בבוקר, החליטו הדודות (קרי: אמא שלי וגיסותיה) לעשות מעשה וכינוסו את המטבחון (תרתי משמע!). אחרי דין ודברים, העלאת הצעות לסדר ופסילתן על סף, בחינת האפשרויות וכן כמה ניסויי מתכונים כאלו ואחרים הגיעו למתכון הנ"ל שפתח מסורת חדשה במטבח הפסח שלנו! תיהנו!

## החומרים לסיר קובנה מס' 26:

2 אריזות פנימיות של מצות (בערך כ 30 מצות)  
קערה מלאה חלב או מים להרטבת המצות

## לבילילה:

4 ביצים  
כפית מלח  
3/4 כוס סוכר  
1 אבקת אפיה כשל"פ  
1 סוכר וניל  
1 חב' חמאה רכה לתימנים מתחילים, או כוס סמנה לתימנים מתקדמים (-)  
שתי כוסות חלב  
מעט קמח מצה לפי הצורך  
מעט חמאה רכה או סמנה לשימון הסיר

## אופן ההכנה

טובלים את המצות אחת אחת בקערת החלב או המים (רצוי ממש להשרות את המצות) ומניחים בתוך שקית ניילון סגורה למשך כשעה עד לריכוך. מומלץ שהחלב או המים יהיו חמימים על מנת לרז את תהליך הריכוך.  
מערבבים בקערה נפרדת את החומרים לבילילה, מלבד הקמח המצות. מוסיפים מעט קמח מצה. הבילילה צריכה להיות נוזלית (כמו בלילה של בלינצ'ס), לכן הוסיפו כמות קמח מצה בהתאם, בהדרגה על מנת לא לאבד את הדלילות.  
משמנים את הסיר בחמאה או סמנה. חוצים את המצות שהתרככו, טובלים אותן בבילילה ומניחים בצורת שתי וערב בתוך הסיר (להשאיר שני ס"מ למעלה עד שולי הסיר). שופכים את יתרת הבילילה מלמעלה ואופים בחום של 180 מעלות עד להשחמה.  
אחרי אפיה ראשונית ניתן להניח כל הלילה על גבי פלטה.

מתקבלות כ-14-12 "לחמניות" רכות, חמימות, וטעימות-טעימות!

## המצרכים:

2 כוסות קמח מצה  
1/2 כוס שמן קנולה  
1 כוס מים קרים  
1 כפית מלח  
1 כפית סוכר  
3 ביצים שלמות  
ועוד ביצה להברשה

## עוד צריך...

תבנית אפיה גדולה ושטוחה  
נייר אפיה שיכסה את תחתית התבנית  
קערה עם מים  
קערית לטרוף זה את הביצה  
מברשת להברשת הביצה

## אופן ההכנה

מערבבים בקערה את קמח המצה עם השמן באמצעות מזלג.  
מוסיפים את המים הקרים תוך כדי ערבוב, ואת המלח, ואת הסוכר.  
מוסיפים תוך כדי ערבוב את הביצים, אחת אחת, עד לקבלת תערובת הומוגנית.  
מחממים את התנור ל-180 מעלות צלזיוס (356 פרנהייט)  
מרפדים את תבנית האפיה בנייר האפיה  
מרטיבים את הידיים במים שהכנו מראש בקערה  
קורצים כמות קטנה מהתערובת, וצרים לכדי כדור (בגודל של כדור פינג-פונג בערך)  
מוחים קלות את הכדור בין שתי כפות הידיים ליצירת קצצה חצי-שטוחה יפה וסימטרית ומניחים על נייר האפיה.  
שוב מרטיבים את הידיים, צרים כדור ומניחים בתבנית, וחוזרים חלילה עד שכל ה"לחמניות" מונחות יפה בתבנית.  
מקפידים לשמור על רווח בין "לחמניה" ל"לחמניה" - ה"לחמניות" יתפחו, אבל ממש לא הרבה.



## סלט שורש סלרי האתכון של סאלי. מקור: חמותי

### המצרכים:

2-3 ראשים של שורש סלרי מגורדים  
2 כפות מיוז  
מעט מיץ לימון  
מלח ופלפל

### אופן ההכנה:

לערבב היטב! וזה הכל...

הכי טעים זה אחרי יום-יומיים במקרר  
על מצה עם מעט חזרת...  
יאמיי!!!

טורפים את הביצה בקערית קטנה, ובאמצעות המברשת, מברישים יפה יפה כל "לחמניה" מכל הכיוונים. מכניסים לתנור החם, מאחלים ל"לחמניות" בהצלחה, ממתינים כ-30-40 דקות עד שהן חומות-זהובות, גם מלמטה, ונקישה קלה עליהם מחזירה צליל חלול, ללמדנו שהן אפויות היטב גם בפנים. מוציאים מהתנור ומניחים על רשת לצינון.

### טיפים:

- \* הכי טעים להכין טרי כל יום - וזה גם מה שאני נוהגת לעשות בכל בוקר של חוה"מ פסח - אבל בהחלט ניתן לחמם שנית גם את אלה של אתמול
- \* אני אוהבת להניח בסלסלת קש מאוורר, ולכסות בנייר מגבת עד הארוחה.
- \* אפשר להניח במרכז השולחן, ואפשר גם להניח לחמניה אישית לכל סועד.
- \* הילדים מאוד אוהבים לחתוך באמצע ולהכין כריכי גבינה, או שוקולד, או למלא בחביתה
- \* מעולה עם חזרת ופרוסת גלפילטע... :-)

בתאבון!



את המתכון הזה הכתיבה לי לפני הרבה שנים סבתא של בעלי, סבתא סאלי ז"ל. ביקשתי אותו ממנה כי הייתי צריכה עזרה, והיה לי רעיון!

כשרוצים לעשות שינוי, ומחליטים על "ונהפוך הוא" ככה באמצע החיים, ויש בבית ילדים קטנים, צריך לעשות את הכל לאט לאט, ועם המון רגישות לסובבים. פסח הוא זמן נטול פיתות וסדנביצים - לא פשוט! לכן צריך משהו שיהיה מפתה מספיק, וטעים מספיק, וכייפי מספיק, שיגרום לשאר הנפשות הפועלות (במיוחד הצעירות) לרצות לקחת חלק. אז לא רק שזה מתכון שהילדים מאוד אוהבים להכין ביחד - גם אם העזרה היא ישיבה מול החלון של התנור בצפייה לרגע שהן יהיו מוכנות - מההתחלה זה היה תחליף נהדר ללחם. אז הבטחתי שכל בוקר אני מכינה סלסלה מלאה - ומאז ועד היום, וכל השנים שבדרך, אני עומדת ב"ה בהבטחתי.

ועבור הילדים, שכבר בגרו וגדלו, ה"לחמניות" האלה יהיו תמיד קשורות עם חג הפסח, עם השמחה של שריפת הפיתות והלחם בערב החג, ועם ריח-ה"לחמניות"-הטריות-שרק-הרגע-יצאו-מהתנור שעושה את הבוקר של ימי הפסח הכי מיוחד בשנה.



**המצרכים:**

- כל ירק שאפשר -
- פלפלים לצבעיהם, מלפפון, קולורבי, קישואים, כרובית (כמובן רק חסלט), פילפלון חריף אחד,
- פטטריות שלמות (אפשר משימורים), גזר, ברוקולי חתוך לפרחים
- 4 שיני שום
- חצי ליטר חומץ
- 1 כף מלח שולחני
- 1 כוס סוכר
- 4-5 כוסות מים

**אופן ההכנה:**

מבשלים את כל המרכיבים כחצי שעה, עד שהירקות רכים (אך לא רכים מדי!).  
שיהיה לכולנו לבריאות!

**סלט חסה חמוץ מתוק האתכון ט' טויה קרנטין**

**המצרכים:**

- חסה רגילה חתוכה
- 1/4-1/2 תפוח ירוק או אדום חתוך לפרוסות דקות מאד
- 1/4 אגס חתוך לפרוסות דקות
- חמוציות
- פלחי מנדרינות (מקופסת שימורים) או תפוז חתוך לחתיכות בינוניות
- אגוזי פקאן

**לרוטב:**

- 3 כפות חומץ
- 3 כפות סוכר
- 3 כפות שמן
- מלח, פלפל

**אופן ההכנה:**

לערבב את כל החומרים לסלט בקערה.  
את החומרים לרוטב יש לערבב יחד  
בצנצנת או כלי לפני שמוסיפים לסלט

**סלט תפוחי אדמה לפסח האתכון ט' סמדר סרצר**

**המצרכים:**

- 6 תפוחי אדמה גדולים
- 1-2 כפות שמן זית
- 2-3 כפות שמן קנולה
- 50 גרם בצל ירוק
- 5 ביצים
- מלח ופלפל

**אופן ההכנה:**

לרחוץ היטב את תפוחי האדמה על קליפתם, עדיף עם מברשת מיוחדת לירקות.  
להכניס לסיר ולמלא מים עד כיסוי. להמליח ולהכניס את תפוחי האדמה השטופים והביצים.  
להביא לרתיחה, להקטין את האש ולבשל כ-45 דקות עד שמזלג ננעץ בקלות. לסנן ולקרר.  
לקלף את תפוחי האדמה ואת הביצים ולשים בקערה.  
בעזרת מזלג (או מועך הפירה) למעוך את תפוחי האדמה והביצים לחתיכות גדולות (לא לפירה).  
להוסיף את השמן, מלח ופלפל, לטעום ולשפר טעמים במידת הצורך.  
לקצוץ את הבצל הירוק ולשמור בכלי נפרד.  
בהגשה - לערבב את הבצל הירוק עם סלט תפוחי האדמה. (הסלט מאבד מטעמו אם שומרים אותו יחד עם הבצל הירוק).



סיפור

זה הסלט של משפחת טויסטר, בית אבא, בית סבתא הילדה ז"ל.  
הסלט הזה עולה תמיד על שולחן החג שלנו, עובר במשפחה כבר דורות, מגרמניה עד  
לארץ ישראל, וממש אי אפשר בלעדיו - הוא כל כך טעים.  
להכין את הסלט הזה זה להכניס את פסח הביתה, את כל הזיכרונות של כל פסחי  
העבר, של חום ואהבה, ומשפחה, ומסורת שתמשיך לעבור מדור לדור.

## מנות ראשונות

### טוסט מצה המתכון של אילן בת חן

#### המצרכים:

- 1 ביצה טרופה עם רבע כוס חלב
- 4 מצות
- קטשופ (במקום קטשופ אפשר להשתמש בגבינה מלוחה).
- אורגנו
- גבינה צהובה

#### אופן ההכנה:

מרטיבים את המצות כדי לרכך (מצה שמורה קשה יותר לריכוך) מורחים על המצה קטשופ, מפזרים אורגנו וגבינה צהובה ומכסים במצה נוספת. מחלקים כל זוג מצות כזה לארבעה חלקים. מחממים מעט שמן במחבת, טובלים כל רבע טוסט בתערובת הביצה ומטגנים על אש קטנה. הופכים אחרי כדקה.



#### סיפור

היה מאד קשה לשדל את הילדים לאכול מצה בפסח, והמתכון הזה בהחלט עוזר. אצלנו זה מתכון שמחכים לו כל השנה!

#### המצרכים:

- 1 ק"ג סלק
- 1/4 כוס חומץ אורז, לאוכלי קטניות (או חומץ אחר שאוהבים)
- 1/4 כוס מיץ לימון סחוט טרי
- מלח
- פלפל שחור גרוס טרי
- כף שמן זית
- חצי כוס פטרוזיליה קצוצה דק דק

#### אופן ההכנה:

רוחים היטב היטב את הסלק, רצוי עם מברשת לרחיצת ירקות, עד שהקליפה נקייה לחלוטין. מכניסים את הסלק הנקי לסיר וממלאים מים עד כיסוי עם כפית שטוחה מלח. מרתיחים, מנמיכים את האש, ומכסים חלקית - עד שהסלק מוכן (איך יודעים? נועצים מזלג. אם ננעץ בקלות, הסלק מוכן. בסיר לחץ הבישול מהיר בהרבה). מסננים את המים (אפשר לשמור את מי הבישול לבורשט/חמיצה, או למרק קובה כשר לפסח). מניחים את הסלק לצינון בסיר סגור (האדים הנפלטים מהסלק החם נכלאים בסיר, מרככים את הקליפה ומקלים על הקילוף אחר כך). מכינים בקערית את הרוטב מהחומץ, מיץ הלימון, שמן הזית, המלח והפלפל - ושומרים מכוסה במקרר. כשהסלק קר לחלוטין (חשוב!) מקלפים את הקליפה וחותכים לקוביות של כסנטימטר מרובע כל אחת. מערבבים בקערה את קוביות הסלק עם הרוטב (אני אוהבת לערבב בידים - רחוצות בסבון, לא לדאוג - פחות סיכוי להפוך את זה לפירה בטעות... כף הרבה פעמים שוברת את קוביות הסלק). מוסיפים לערבוב את הפטרוזיליה. מכסים בניילון נצמד ומעבירים למקרר לספיגת הטעמים ולקירור.



#### סיפור

סלט סלק בשבילי תמיד זה הבית של סבתא... ארוחות חג, כל המשפחה סביב השולחן ו... בקבוק סודה מוכן עם מלח לספיגת הכתמים הבלתי נמנעים (-: אבל כמה טעים... אוי כמה טעים!

### המצרכים:

חבילת מצות  
בצל - הרבה, חתוך ריבועים קטנים  
שמן קנולה/ אגוזים  
מלח-פלפל

### אופן ההכנה:

שוברים את המצות לחתיכות קטנות, בעזרת מערוך או כוס או בידיים.  
לאחר מכן - מרככים את הבצל עם שמן - די הרבה...  
לאחר שהבצל מזהיב, מוסיפים את שברי המצות למחבת/סיר ומערבבים. מוסיפים בהדרגה  
שמן, עד ששברי המצות מתרככים והופכים לפריכים.  
מוסיפים מלח ופלפל שחור. אפשר כמובן תבלינים ככל אהבתכם.



### סיפור

זהו מאכל הונגרי שנוצר כרעיון מקורי לרצון להוספת עוד מתכונים וגיוון לפסח. כידוע, האשכנזים צריכים להסתפק בפסח בתפוחי אדמה, ביצים, מצות יבשות, בשר, דגים... ההונגרים, הרגילים למטבח משובח כל ימות השנה, עלולים לסבול בפסח שבועתיים. זהירות - המאכל הזה נחטף במהירות על ידי כל יושבי הבית. ממכר.

### המצרכים:

1 ק"ג תפוחי אדמה קלופים וחתוכים לחתיכות גדולות.  
1 כף שמן  
2 ביצים  
1 כף עמילן תפוחי אדמה

### אופן ההכנה:

מבשלים את תפוחי אדמה עד לריכוך. מועכים לפירה.  
מוסיפים את שאר המרכיבים.  
מכניסים לתוך שקית זילוף (אפשר להכין שקית זילוף משקית סנדביץ' שגוזריים בה פתח קטן בפינה).  
ומכינים עיגולים על גבי תבנית משומנת.  
אופים בתנור חם להשחמה.

בתאבון!



## סיפור

בומיאליקוס היה המאכל של פסח בבית הוריי. בית של בנות. חמש אחיות שחיות יחד בחברות עמוקה (כמו השמן :) הבומיאליקוס היו במנה ראשונה בליל הסדר, בקופסאות ארוזות לטיולים, בארוחות ערב בחול המועד, בכל מקום. ככל שבגרנו הבחנו בשמן העמוק שמסתפח אל אברינו והופך להיות חלק מהם ובצער רב התחלנו לקחת מלפפונים לטיולים, לשתות מרק בארוחת ערב וסלט כמנה ראשונה. היום כשיש לנו ילדים משל עצמנו, עבורם מדי פעם אנו מעזות לחזור אל המאכל האהוב שמעלה בבת אחת זיכרונות ילדות מתוקים ושמחים, ו...שני קילו.

## קציצות צמחוניות לפסח האתכון ט' שצית סימון

המצרכים:

2 גזרים

2 קישואים

1 תפוח אדמה

חצי חבילת טופו קצוצה

4 כפות קמח מצה (אם הבלילה יותר מדי רכה אפשרי להוסיף קמח מצה)

1 ביצה

אופן ההכנה

לערבב את כל החומרים ביחד לעיסה אחת.

ליצור קציצות ולטגן בשמן עמוק, או, להניח בתבנית ולהכניס לתנור בחום של 180 מעלות.

## המצרכים:

מצות מכונה מרובעות כמספר הסועדים (מכל מצה מתקבלות 3-4 יחידות. שש מצות יספיקו ל-18 יחידות).

תפוחי אדמה - מספר כפול ממספר המצות

בצל - לכל 2 מצות, בצל אחד.

תבלינים: מלח, פלפל, פפריקה מתוקה וכורכום

(אפשרי: אגוז מוסקט וקינמון)

שמן לטיגון עמוק (תלוי בכמות)

ביצים (אין כמות מדויקת, האומדנים של יודעי דבר הם כ-3 על 5 מצות)

## אופן ההכנה:

מרטבים קלות את המצות. עוטפים במגבת נקיה ומניחים בצד.

שוטפים את תפוחי האדמה ומרתיחים בקליפתם, עד שהם רכים. קולפים ומועכים במזלג.

קוצצים את הבצלים ומטגנים אותם קלות בשמן זית עד להזהבה.

מערבבים את תפוחי האדמה עם הבצלים ומתבלים בתבלינים.

מחממים שמן במחבת עמוקה.

מעירים את המצות משנתן הערבה - מסירים את המגבת וחותרים כל מצה לאורכה לשלוש/ארבע רצועות.

מניחים במרכז כל רצועה כשתי כפות ממלית תפוחי האדמה, סוגרים על ידי קיפול החצי השני של הרצועה

(המהדרים מורחים מעט מהמלית על אחד הצדדים החיצוניים).

טובלים בביצה טרופה ומטגנים בשמן עמוק ורותח.

מניחים להתקרר ומגישים עם סלט/ כמנה ראשונה/ כצידה לטיול.

### המצרכים:

- 5 תפוחי אדמה
- 2 בצלים גדולים
- 1/2 קילו בשר טחון
- קמח מצה
- 2 ביצים
- שמן לטיגון

### אופן ההכנה:

קולפים את תפוחי האדמה וחותרים לקוביות, מרתיחים במים ומועכים לפירה. מוסיפים ביצה ומתבלים באבקת מרק עוף (אפשר להסתפק גם במלח-פלפל). מטגנים את הבצל עד שהופך שקוף ומעט שחום. מוסיפים את הבשר הטחון. מתבלים במלח, פלפל, אבקת מרק עוף, פפריקה ומטגנים יחד עד שהבשר עשוי ומפורר. מקררים את הפירה ואת הבשר. מכינים קערה עם מים וקערה עם קמח מצה / פירורי מצה. מרטיבים מעט את היד בקערה של המים, משטחים על כף היד כף של פירה, שמים בתוכה מעט מהבשר וסוגרים לכדור אליפסה. במידה ויש קרעים אפשר לקחת קצת מהפירה ולסגור. מצפים את הכדור בקמח מצה, טובלים בביצה טרופה ומטגנים בשמן חם עד להזהבה, בשני הצדדים. בתאבון!



אנחנו מחכים לפסח רק כדי לאכול את המאכל הזה! ויש במשפחה ויכוח עתיק, מאיזה מטבח המתכון הזה הגיע - של אמא או של אבא... :-)

### המצרכים (ל- 6-8 מנות):

- 10 תפוחי אדמה (מומלץ עם קליפה אדומה)
- בצל קצוץ
- ביצה
- 1/4 חבילת מרגרינה, או 1/4 כוס שמן
- 1/2 ק"ג בקר טחון (אפשר לערבב גם עוף טחון)
- תבלינים: אגוז מוסקט, מלח ומרק עוף
- פירורי מצה

קולפים את תפוחי האדמה ומבשלים במים עד שיתרככו. לאחר שהם רכים, שופכים את כל המים ומוסיפים את המרגרינה, המלח ואבקת מרק עוף. מועכים לפירה. מוסיפים ביצה וממשיכים למעוך עד לקבלת מרקם חלק.

### לתערובת הבשר:

מטגנים את הבצל הקצוץ עד להזהבה, מוסיפים את הבשר הטחון ומערבבים (כל הזמן לפורר) עד שהבשר משנה את צבעו. מוסיפים קצת אגוז מוסקט, מלח ומעט מרק עוף. מערבבים טוב, שמים בצד ומחכים שיתקרר. מכינים קערת מים כדי להרטיב את הידיים. משטחים מעט מתערובת תפוחי האדמה על כף היד. מניחים במרכז בשר וסוגרים לכדור עגול ויפה. מפעם לפעם מרטיבים את כפות הידיים למניעת הידבקות.

מכינים צלחת עם פירורי מצה. טובלים כל כדור בצלחת הפירורים ומכסים כל כדור מכל הצדדים שמים בתבנית גדולה ומכניסים למקרר לפחות לשעתיים (אפשר להוציא אותם רק לפני הטיגון לקראת ערב החג, אבל אחרי יום בקירור הפירה הטרי מתחיל להתייבש).

מכינים קערה עם 2 ביצים טרופות. טובלים כל כדור בביצה ומטגנים בשמן עמוק. מגישים ורואים איך הכל נחטף...



מקווה שהמנה תישאר לערב חג היות והילדים כל כך אוהבים את הפסטלים האלו שהם כבר יחסלו אותם לפני. אצלנו הפסטלים עברו מהסבתא רבא לסבתא לאמא שלי ואלי. אין פסח בלי פסטלים! בתיאבון!

המצרכים:

8-9 מצות

1/2 ק"ג בשר

2-3 תפוחי אדמה

בצל

מלח-פלפל

לפני שמתחילים להכין את הבשר, מרטיבים את המצות ועוטפים במגבת לחה.

מבשלים את תפוחי האדמה עד לריכוך ומרסקים אותם.

לטגן את הבצל עד להזהבה ולהוסיף את הבשר הטחון. לטגן ביחד עד שהבשר משנה צבע.

להוסיף מלח ופלפל ולהסיר מהאש.

להוסיף את תפוחי האדמה המרוסקים. אפשר להוסיף גם פטרוזיליה קצוצה.

כשהמילוי מוכן, לוקחים מצה חותכים לשניים, ממלאים מהמילוי ומקפלים.

טובלים בביצה (לא לגלגל!) ומטגנים.

זהירות - ממכר! מתאים בתור מנה ראשונה בחול המועד.

טעים להגיש עם רוטב פטריות.

המצרכים:

פטירות שמפיניון - סלסלה או שתיים

גבינה בולגרית (או גבינה רזה יותר)

ביצה טרופה

קמח מצה

חמאה

שמן

אופן ההכנה:

מוציאים מכל פטריה את הרגל וממלאים בגבינה.

טובלים בביצה הטרופה ולאחר מכן טובלים בקמח מצה.

מטגנים בחמאה+שמן (חייבים לשים מעט שמן, כדי שהחמאה לא תישרף).

מעדן מלכים/ות!

### המצרכים:

4-5 גבעולי פרסה (כרישה)  
1/2 ק"ג בשר בקר טחון  
1-2 ביצים  
3/4 כוס קמח מצה  
1 כפית מלח  
1/2 כפית פלפל שחור טחון  
צלוחית קטנה עם מעט פירורי מצה

### אופן ההכנה:

לפרוס את הפרסה לעיגולים (רק החלקים הבהירים. בצער רב אין משתמשים בקצוות הירוקים). להשרות את הפרסה בחומץ ולאחר השטיפה להרתיח עד שמתרכך ולסנן. "ללוש" את הפרסה עד שמתרככת (לא לטחון במכונה), ולאחר שהופכת למעין מחית - לסחוט ולהוסיף את יתר המצרכים. להכין קציצות מהתערובת ובסוף לטבול את הקציצה מכל כיוונה בפירורי המצה ואז לטגן בשמן עמוק.



### סיפור

זה המתכון הטעים של חמותי, שמחה ז"ל, אותה אהבתי מאוד וממנה למדתי הרבה מתכונים של מאכלים טעימים. לזכרה.

המצרכים (ל- 12 בורקסים):

6 מצות  
6 תפוחי אדמה בינוניים  
קערת מים (או חלב)  
2 בצלים בינוניים  
ביצה אחת  
שמן לטיגון (או חמאה)

אופן ההכנה:

חותכים את תפוחי האדמה לריבועים ומבשלים עד לריכוך מוחלט. מועכים לפירה. קוצצים דק את הבצל ומטגנים עד להזהבה. מוסיפים לפירה. מתבלים במלח, פלפל וקצת שמן זית (אפשר בחמאה במקום שמן, לתוצאה חלבית). משרים 6 מצות בחלב (או במים - לפרווה) השהיה קצרה (משהו כמו דקה אחת) ומוציאים. חותכים כל מצה ל-4 ריבועים שווים. מניחים על ריבוע אחד כף גדושה מהפירה, משטחים לכל גודל הריבוע וסוגרים בריבוע נוסף. טובלים את הבורקס משני צדדיו בביצה ומטגנים קלות. אפשר להגיש עם רוטב פטריות, אך גם בלי רוטב הבורקס הזה ממש נחטף!!! (מומלץ להכין לכל סועד יותר מבורקס אחד...) בתאבון!



### סיפור

בחול המועד פסח תשס"ח, בהיותי בכיתה י"ב, ישבתי עם חברות בערב קריר וחשוך במאחז "שבות עמי" ליד קדומים ודנו בנושאים שברומו של עולם. בחצות הלילה, כשנרגעו הרוחות והדיונים הסתיימו, הרגשנו כמה אנו רעבות וכך לפני פיזור שלפה אחת הבנות את הבורקסים האלו והשביעה אותנו! (ברוך ה' היא הביאה הרבה בורקסים שהספיקו לכולנו).

המתכון הזה מזכיר לי את מרץ הנעורים הבלתי נגמר ואת הסיפוק וההנאה ששאבתי מהעשייה הברוכה. היום ברוך ה' אני כבר מכינה את הבורקסים האלו לבעלי וילדיי המקסימים, ונהנית מהם בביתנו החמים שבגבעת רונן.

### המצרכים:

3 תפוחי אדמה (אדומים) בינוניים  
3 ביצים  
מלח  
פלפל שחור  
(ניתן להוסיף ירק קצוץ לפי הטעם: כוסברה, פטרוזיליה, בצל)  
שמן לטיגון עמוק

### אופן ההכנה:

מבשלים את תפוחי האדמה ומצננים. מקלפים ומגרדים בפומפייה לתוך קערה ומוסיפים מלח ופלפל שחור לפי הטעם (בשלב זה ניתן להוסיף את הירק או הבצל אם אוהבים). מערבבים היטב ומוסיפים ביצה אחת. טורפים אותה היטב לתוך התערובת עד שהיא נטמעת לגמרי ורק אז מוסיפים את הביצה הבאה (זהו שלב הכרחי ליצירת לביבות אווריריות!!) וחוזר חלילה, לביצה השלישית. התערובת צריכה להיות לא מאוד נוזלית ולא מאוד סמיכה (אם סמיך - להוסיף ביצה) מחממים שמן במחבת. לוקחים בעזרת כף גדולה מהתערובת (עם אין כף גדולה, אז כף רגילה וגדושה) ובעזרת כף נוספת מורידים את התערובת לתוך השמן הרוותח מלמעלה ובעדינות ליצירת לביבה עגולה ותפוחה. מטגנים עד הזהבה משני הצדדים ומוציאים לנייר סופג.

מומלץ להגיש עם סלט ירקות קצוץ דק / מטבוחה ומצות!!  
מומלץ להכפיל מראש כמויות!!



"קוקו" זוהי לביבה בפרסית. אישי ממוצא אפגאני. בפסח הם מקפידים לאכול רק דברים שהוכנו בבית (כולל שתייה ויין) ובגדול אוכלים בעיקר בשרים, אורז וירקות (לא מוצרי חלב, לא תוצרי קטניות וכד'). הקוקו מכבדת בשולחן החג כתוספת עם הסלטים ובארוחות הבוקר. הילדים והמבוגרים שמחים בה מאוד!

### המצרכים:

3/4 כוס קמח מצה  
1.5 כפיות מלח  
2 כפות סוכר  
3 ביצים מופרדות  
1.5 כוסות חלב

### אופן ההכנה:

בקערה ראשונה מערבבים קמח מצה, מלח וסוכר. בקערה נפרדת מערבבים חלמונים וחלב ומוסיפים לחומרים היבשים (לתוצאות מירביות יש להשתמש במיקסר חשמלי לקבלת מירקם אוורירי). נותנים לבלילה לנוח למשך חצי שעה. מקציפים במיקסר את החלבונים ומקפלים אותם לתוך הבליילה מחממים חמאה במחבת ומטגנים כמה דקות על כל צד עד שמזהיב. אפשר לאכול עם ריבה, קנמון וסוכר או סירופ מייפל בתאבון!



את הפנקייקס הזה אמא תמיד מכינה בבוקר הראשון של חול המועד. כולם אוהבים את זה ומחכים לפנקייקס של אמא. כשהיינו בחו"ל ארבע שנים, תמיד היינו מחפשים אצל השכנים מיקסר כשר לפסח ולו רק בשביל להכין את הפנקייקס האלו, כי אי אפשר בלעדיהם!





## סיפור

מי שבאמת עומדת מאחורי המתכון הזה היא דודה עליזה ז"ל, שנפטרה לפני שנתיים וחצי לאחר מאבק במחלה הנוראה.

לדודה עליזה הייתה אהבה מיוחדת למטבח ורצון תמידי לשמח בדברי מאכל את בני המשפחה. לצערנו, היא לא זכתה להקים משפחה ובית משלה. היא נפטרה רווקה, בת 42. עליזה ידעה לשמח את עצמה בעזרת הדברים שאהבה לעשות: לרקוד ריקודי עם, לקנות בגדים... וכשאת אלה כבר לא יכלה לעשות - תמיד נשאר לה המטבח...

אינסוף סוגי סלטים ומטעמים שיערבו לחיך האחים והאחיינים, גם כשהיא בעצמה יכלה לאכול רק מרקים!

המתכון הזה הוא דוגמה למאכל פשוט וטעים ששימח כאחד את המבוגרים והילדים, בימי הפסח כשכולם תמיד רעבים...

## לביבות תירס המתכון של חכזאת סוקר

### המצרכים:

קופסת שימורי תירס מסוננת  
2 ביצים  
1/4 כפית מלח  
קורט פלפל שחור  
1 שקית אבקת אפיה כשל"פ  
(אם רוצים חלבי - מוסיפים 50 גר' גבינה צהובה מגורדת)  
שמן לטיגון  
2-3 כפות קמח מצה

### אופן ההכנה:

טורפים את הביצים בקערה. מוסיפים את הגבינה הצהובה, התירס והתבלינים ומערבבים היטב. מחממים מעט מהשמן במחבת, יוצקים כפות גדושות מהבלילה למחבת ומטגנים. יש להשגיח להפוך כשמשיחים. מוסיפים שמן במידת הצורך.

מגישים חם, אפשר בתוספת סלט ירקות. בהצלחה ובתיאבון!

## "טורטיה" לפסח המתכון של כתאן

המתכון מתבסס על מצות רטובות ולכן לא רלוונטי לכולן לפסח אך ניתן להכין אותו גם אחרי פסח מהמצות שנשארו...

העיקרון הוא פשוט - מצות רטובות שממלאים במה שאוהבים, מגלגלים, טובלים בביצה וקמח מצה ומטגנים.

ניתן למלא בפירה תפו"א/בטטה, גבינות, חצילים ופלפלים קלויים, חזה עוף מטוגן עם בצל ועוד כיד הדמיון הטובה.

המתכון המפורט הוא עם מלית פירה תפו"א שהוא המנצח אצלנו...

### המצרכים:

8-10 מצות רטובות  
6-8 תפוחי אדמה קלופים ושטופים  
בצל מטוגן (לא חובה)  
פטרזיליה (לא חובה)  
מלח-פלפל  
2 ביצים  
קמח מצה  
שמן לטיגון

### אופן ההכנה:

מרטיבים את המצות ועוטפים במגבת. בינתיים מבשלים את תפוחי האדמה לפירה מועכים את תפוחי האדמה ומוסיפים בצל מטוגן ופטרזיליה, מתבלים במלח ופלפל מכינים מראש צלחת עם ביצה טרופה וצלחת נוספת עם קמח מצה.

חותכים את המצות הרטובות לחצי בעזרת סכין חדה. ממלאים כל חצי מצה בתערובת המילוי ומגלגלים בעדינות. טובלים בביצה טרופה ולאחר מכן בקמח מצה ומטגנים.

### הַחֻמְרִים (לְתַבְנִית חֵד פְּעָמִית בִּינוּנִית):

10-12 תְּפוּחֵי אֲדָמָה בִּינוּנִיִּים מְקוֹלְפִים

בָּצַל גָּדוֹל מְקוֹלֵף

4 בִּיצִים

3/4 כּוֹס שֶׁמֶן

כֶּף שְׁטוּחָה מֶלֶח

קֶצֶת פֶּלְפֶּל שְׁחוֹר

כּוֹס מֵיִם

### אוּפֵן הַהֲכָנָה:

טוֹחֲנִים בַּמַּעֲבָד מִזֶּזֶן אֶת תְּפוּחֵי הָאֲדָמָה וְהַבָּצַל. מוֹסִיפִים אֶת הַבִּיצִים, הַשֶּׁמֶן, הַמֶּלֶח וְהַפֶּלְפֶּל.

שִׁמְיָם בְּתַבְנִית וְשׁוֹפְכִים מַעַל אֶת כּוֹס הַמֵּיִם.

מַכְנִיסִים לְתֵנּוֹר לְחוּם שֶׁל 200 מַעֲלוֹת לִשְׁעָה וְחָצִי. בְּתַאבּוֹן!

### הַמַּצְרִכִּים:

1.5 כּוֹס בָּצַל קָצוּץ

1.5 כּוֹס סֻלְרִי (גִּבְעוּלִים) חֲתוּךְ דָק

9 כִּפּוֹת מִרְגָּרִינָה

9 מִצּוֹת שְׁבוּרוֹת לְחֲתִיכוֹת קִטְנוֹת

1 וְחָצִי כִּפִּית מֶלֶח

חָצִי כִּפִּית פֶּלְפֶּל שְׁחוֹר

2 כִּפּוֹת פֶּפְרִיקָה

3 בִּיצִים, טְרוּפֹת קִלּוֹת

3 וְחָצִי כּוֹסוֹת מֶרְק עוֹף

### אוּפֵן הַהֲכָנָה:

מִטְגָּנִים אֶת הַבָּצַל וְהַסֻּלְרִי בַּמִּרְגָּרִינָה עַד שֶׁהַבָּצַל מֵתְרַכֵּךְ. מוֹסִיפִים לְמִצּוֹת הַשְּׁבוּרוֹת.

מַעֲרַבְבִּים בְּנִפְרָד אֶת הַתְּבַלִּינִים עִם הַבִּיצִים וְהַמֶּרְק וּמוֹסִיפִים לְמִצּוֹת.

מַעֲבִירִים הֵכֵל לְתַבְנִית גָּדוֹלָה מְשׁוּמֶנֶת וְאוֹפִים בְּתֵנּוֹר בְּחוּם 190 מַעֲלוֹת לִמְשָׁךְ כ־30 דְּקוֹת אוֹ

עַד שֶׁהַקּוּגֵל מֵתִיַּצֵּב.



## צקיה - מרק בשר, פול וארטישוק לפסח

המתכון ט' ט"ז. מקור: אגמא ט"ז

### מצרכים:

½ כוס שמן  
מלח-פלפל  
קוביות בשר שריר  
צרור גדול של כוסברה קצוצה  
פול ירוק  
ראשי ארטישוק

להרתיח סיר עם מים + השמן + מלח + פלפל שחור. להוסיף את קוביות בשר השריר ואת הכוסברה הקצוצה.  
לבשל כשעה ואז להוסיף פול ירוק, לבשל כחצי שעה נוספת, להוסיף ראשי ארטישוק ולבשל עוד רבע שעה.  
בהגשה: לשים מעט שמן זית.



### סיפור

אצלנו בבית (במקור מאלג'יר) זה ה-מרק של פסח - אוכלים אותו עם שברי מצות בתוך הצלחת...

### המצרכים:

בשר (כל סוג עם שומן)  
תבלינים (מלח פלפל פפריקה כמון)  
תפוז  
שמן לטיגון

### הכנת מלית הבשר:

שולקים את הבשר במים לריכוך. לאחר צינון טוחנים במטחנת בשר.  
את הבשר הטחון מבשלים במחבת (לאידוי הנוזלים) ומוסיפים תוך כדי שום טחון, מלח, כמון לבזר (פלפל לבן), פפריקה ושמן.  
יוצרים מהתערובת קציצות קטנות שטוחות בגודל של מטבע חצי שקל.

### לביבות

מבשלים את תפוח האדמה לריכוך. מסננים מכל המים לגמרי! מתבלים במלח לבזר וקצת שמן ומעכים (או טוחנים בבלנדר) למחית חלקה.  
יוצרים מהמחית כדור ועם האגודל מחוררים אותו.  
שמים בכל עיגול מטבע בשר, סוגרים היטב ומהדקים לכדור פחוס.  
טובלים כל לביבה בקמח מצה ומניחים על משטח מקומח (בקמח מצה).  
מחממים שמן עמוק לטיגון וטובלים לפני הטיגון כל לביבה בביצה טרופה.  
בתיאבון!



### סיפור

המתכון הזה שייך לסבתי ז"ל שנפטרה השנה, לפני קצת יותר מחודש.  
מדובר בלביבות פשוטות למראה אבל ט-ע-י-מ-ו-ת.  
הוא נקרא בלשוננו "פסטלים" וככה אנחנו מכירים אותו.  
מילוי הבשר מתאים למילוי של סגרים, ככה שאפשר לתפוס טרמפ אבל לא בפסח...  
לצערי אין כמויות כי סבתי, מרוקאית בנשמתה, לא ידעה להגיד אף פעם כמה...  
את הפסטלים אוכלים אצלנו כל השנה (עם מצות...) אבל בקופסת הזיכרון שלנו הוא תמיד יהיה עם שיוך לפסח. ככה זה עם אוכל - הוא טעים יותר בהתאמה לזיכרון המקורי...  
זה הולך מצוין עם מטבוחה (שסבתא שלי ז"ל הייתה מתבלת בסוכר וקינמון...)  
לא להיבהל - קצת התעסקות אבל שווה את המאמץ.

### המצרכים:

למרק הירקות - ירקות חתוכים לקוביות:  
קישואים  
דלעת  
גבעולי סלרי  
פרסה בדוקה ונקיה  
גזר  
(לא חובה: תפוחי אדמה ו/או קולורבי)  
חלקי עוף (המלצת הבית: כנפיים)  
צרור גדול נענע קצוצה  
שום קצוץ דק - הרבה  
מיץ לימון

### לקובה:

בשר טחון  
1 בצל קצוץ  
גבעולי סלרי קצוצים  
קמח מצה  
ביצים  
שמן  
מלח-פלפל  
מים

### אופן ההכנה:

להרתיח את הירקות בסיר גדול עם מים, להוסיף את חלקי העוף, מלח פלפל ולהביא לרתיחה.  
להוסיף את הנענע, השום ומיץ הלימון.

### להכנת הקובה:

לעיסה: על כל כוס קמח מצה להוסיף ביצה + 1/4 כוס שמן מעט מלח ופלפל + כחצי כוס מים  
למילוי: בשר טחון + בצל קצוץ דק-דק + סלרי קצוץ דק + מלח + פלפל שחור

### אופן ההכנה:

להכין כדורים קטנים של מילוי ולעטוף בעיסה - ליצור כדורים ולהכניס בזהירות למרק הרתח  
- לבשל עוד כחצי שעה  
(ניתן להכין כדורים ללא מילוי)



### סיפור

המרק הזה הוא "קודש-קודשים" בפסח במשפחה של בעלי. במשך שנים, על אף היותי  
חובבת מטבח מושבעת, לא העזתי להכין אותו... (אל דאגה, היינו מקבלים משלוח קבוע  
- כי אין פסח בלי חאמוד). אבל בשנה ש"העזתי" - קיבלתי ציון לשבח מסבתא של  
בעלי...ועכשיו, כשעברתי את המבחן, אני רגועה...

המצרכים:

- 1.5 כוסות קמח מצה
- 1.5 כוסות מים רותחים
- 4 ביצים
- 4 כפות שמן
- 1 כפית שטוחה מלח
- 1 כפית שטוחה פפריקה

אופן ההכנה:

שמים בקערה קמח מצה ויוצקים מים רותחים. בקערה נפרדת מקציפים מעט את הביצים ומוסיפים לקערת תערובת הקמח. מוסיפים שמן ותבלינים ומערבבים עד קבלת תערובת אחידה ורכה. מאחסנים במקרר כשעה או עד שהתערובת מתייצבת ומסמיכה. צרים מהתערובת כופתאות בגדול הרצוי (קחו בחשבון שבמהלך הבישול הם תופחים) ומעבירים לסיר עם מים רותחים ומעט מלח או לסיר עם מרק רותח. הכופתאות מוכנות לאחר כ- 20 דקות והן צפות על פני המים או המרק



את כל הידע שלי בבישול של מטעמי הפסח למדתי מחמותי היקרה שתחיה. כנצר למשפחה הונגריה מבודפשט, חמותי בשלנית שאין שניה לה. בערב חג הפסח עמדתי במטבח ולמדתי לא רק כיצד מכינים את מטעמי החג גם את ההיסטוריה והסבל שחוותה היא ומשפחתה בין כתלי הגטו במלחמת העולם השנייה. בין ערבוב ללישה הייתה מספרת על יציאת מצרים הפרטית שלה, על שחרור הגטו, ההפלגה בספינת המעפילים, השעות במחנה העקורים ועד הקמת השבט המפואר של משפחתנו... שבכל דור ודור קמים עלינו ללכותנו והקב"ה מצלנו מידם.

המצרכים:

- 2 ביצים שלמות
- 1 חלבון ביצה
- 2 כפות גדושות קמח תפוחי אדמה
- מלח + פלפל לבן לפי הטעם
- תרסיס שמן

אופן ההכנה:

טורפים את הביצים היטב היטב. מוסיפים את קמח תפוחי האדמה ומערבבים עם מזלג לעיסה חלקה ואחידה (אפשר לדלל ב-1/4 כוס מים קודם לכן). מתבלים ונותנים לעיסה לעמוד לעיבוי. מרססים בתרסיס שמן מחבת טפלון בעל תחתית כבדה ומחממים על האש. בעזרת מצקת יוצקים מעט מהתערובת אל המחבת החם. מפזרים את התערובת על ידי הנעת המחבת בתנועות מעגליות ליצירת שכבה דקה (!) על כל שטח המחבת. מזהיבים עד השחמה קלה ביותר רק מצד אחד של החביתה, ומוציאים אל השיש. חוזרים ומטגנים באופן זה את כל התערובת. קחו בחשבון שלקמח תפוחי האדמה יש נטייה לשקוע לתחתית הקערה. חשוב לזכור לערבב את התערובת בכל פעם לפני שנוטלים ממנה למחבת! בזמן שהחביתה השניה במחבת, מגלגלים את החביתה המוכנה שהוצאנו אל השיש לכדי רולדה דקיקה ומניחים על קרש החיתוך. לאחר שכל החביתיות מגולגלות על קרש החיתוך - מניחים אותן ביחד מיושרות וחותכים בעזרת סכין חדה לרוחבן. נוצרים שבלולים שכאלה. פותחים אותם באמצעות האצבעות לכדי מעין "אטריות". אוספים את הכל לקערת פיירקס ושומרים במקרר (אם הכנו מראש) או מניחים בצד לארוחה הקרובה. (בתאבון :-)



אלה "אטריות" למרק מתוצרת ביתית שעברו אלי בירושה מסבתא סאלי ז"ל של בעלי, עברו כמה שינויים והתאמות ועכשיו הן כשרות לפסח למהדרין. זה לא פסח בלי ה"אטריות" האלה - וכמה שיש מהן יותר, הרי זה משובח!!! הילדים אוהבים אותן מאוד... והגדולים - לא פחות ולפעמים אפילו מעדיפים את המרק בכלל בלי הקניידלעך (ולפעמים המרק הוא רק תירוץ...;-) המתכון קל מאוד להכנה, ואפשר להכין מראש כמה ימים לפני ליל סדר ולשמור בכלי פיירקס סגור (לא כדאי בפלסטיק) במקרר. אפשר גם להקפיא. אני ממליצה להכין כמות כפולה ואפילו מרובעת או מתומנת...

## המצרכים:

חצי קילו פולים טריים מקולפים פעמיים (מהתרמיל ומהקליפה שעוטפת את הפול עצמו)  
 בצל אחד גדול  
 2 תפוחי אדמה בינוניים קלופים  
 2 לפת קלופה  
 צרור כוסברה קצוצה  
 בשר גולש או בשר מס' 8 (קוביות לפי הטעם)  
 10 שערות זעפרן (אם אין ניתן להמיר בחצי כפית כורכום)  
 מלח ופלפל לבן לפי הטעם  
 כורכום

## אופן ההכנה:

טיפ - מוציאים את הפולים מהתרמיל שלהם ומאחסנים בשקית למקפיא ללילה.  
 למחרת מפשירים אותם ואז אפשר לקלף את הקליפה השנייה בקלות יתרה!

משרים 10 שערות זעפרן בכוס מים רותחים ומשהים, עד שהנוזל הופך להיות צבוע בצבע כתום אש.  
 בסיר מטגנים בצל קצוץ עם 3 כפות שמן עד הזהבה. מוסיפים את הבשר ומטגנים לסגירה מכל הצדדים.  
 מוסיפים את הפולים ומקפצים אותם מעט. לאחר מכן מקפצים גם את קוביות תפוחי האדמה והלפת (קלופים).  
 מוסיפים מלח ופלפל לבן לפי הטעם (במקרה שלא השתמשתם בזעפרן, זה הזמן להוסיף את הכורכום) ולבסוף את הכוסברה.  
 מערבבים הכל היטב ומוסיפים מים עד גובה של 4-5 ס"מ מעל החומרים (כיסוי 4-5 + ס"מ).  
 מכסים את הסיר, מביאים לרתיחה ואז מנמיכים את האש ומבשלים על להבה נמוכה עד שהבשר רך ומוכן לאכילה.  
 לאחר שהבשר מוכן, מוציאים אותו מהסיר לצלחת נפרדת ומועכים את כל הירק מעיכה גסה (ניתן לטחון אבל לא למחית אלא בצורה גסה שבה יורגשו כל המרכיבים) ובסיום להחזיר לסיר המרק את הבשר.

## הערות:

\*ניתן לוותר על הבשר ולהכין מרק פרווה (לא מומלץ כי הטעם שלו משביח את המרק!!)  
 \*ניתן להשתמש בפולים קלופים מקופאים לקיצור תהליכים (רצוי להפשיר לפני הבישול).  
 אבל (!!) מס' 1 - האביב זו העונה של הפולים ואין כמו מרק של פולים טריים.  
 אבל (!!) מס' 2 - מלאכת הקילוף מעסיקה נהדר את הילדים בזמן שאנחנו מבקשות לעצמנו קצת שקט לניקיונות, סידורים  
 ובישולים (ואולי, רחמנא ליצלן, לנוח לחצי שעה!)  
 \*לקיצור זמן הבישול מומלץ להשתמש בסיר לחץ.  
 \* אם מפוררים לתוך המרק (בעת ההגשה) שברי מצה פריכים זה טעים שבעתיים (ואף מילה על הקלוריות!!!)



## סיפור

זה מרק שאוכלים אצל משפחתי (המרוקאית) בליל הסדר.  
 עבורי, יש בו טעם של ילדות. טעם ילדות וגם את טעמו של האביב מרגישים בו.  
 צבעו הירוק וריחו המשכר לא משאירים אף אחד אדיש.  
 אמנם יש בו הרבה שלבים אבל הם בהחלט חלק מהחוויה.  
 מלאכת הקילוף הייתה מוטלת עלינו בתור ילדים. אמא הייתה חוזרת מהשוק עם שקית תרמילי הפול ואנחנו היינו מקלפים ומתחרים בינינו מי מצליח לקלף הכי הרבה תרמילים ופולים. כך שהיינו שותפים מלאים בהכנת המרק ולכן גם שמחנו לאכול ממנו! כיום, הבנות שלי ממונות על המלאכה ושמחות לעזור לסבתא בבישולים וההכנות לחג.  
 אין סיפוק גדול מזה לילד  
 (במיוחד בימים אלו בהם אנחנו מבקשים לעצמנו כמה רגעי שקט...)



## פשטידת מעינה האתכון ט' ריט'

### המצרכים:

#### למילוי:

- 1/2 קילו בשר טחון
- 1 בצל קצוץ
- 1 ביצה
- 1 תפוח אדמה מבושל
- שמן זית לטיגון

#### למעטפת המצות:

- 10-12 מצות חתוכות ורטובות
- 4 ביצים
- מלח ופלפל
- מעט שמן זית

### אופן ההכנה:

מכינים את המילוי - מטגנים את הבצל במעט שמן זית ומוספים את הבשר עד שמשנה את צבעו. מוסיפים את תפוח האדמה המבושל ומערבבים לתוך התערובת. מכינים את המעטפת - מערבבים את המצות עם הביצים וקצת מלח ופלפל. מסדרים מחצית מהמעטפת בתבנית ומהדקים. מוסיפים את תערובת הבשר הטחון. מסדרים את יתר המצות מעל הבשר. אופים בתנור שחומם ל-180 מעלות כ-20-15 דקות, או עד להזהבה של הציפוי. מגישים חם.

### המצרכים:

- 10 תפוחי אדמה שלוקים וקלופים
- 4 גזרים שלוקים וחתוכים לקוביות קטנות
- כוס גרגרי אפונה { סנפרוסט }
- 2 ביצים קשות
- 8 ביצים
- בצל גדול קצוץ
- חופן כוסברה נקיה וקצוצה
- 1 כפית מלח
- 1 כפית כורכום
- 1 כפית פלפל לבן
- 1/2 כפית אגוז מוסקט

### אופן ההכנה:

- למצוץ את תפוחי האדמה ולשים בקערה
- להוסיף את הגזר, האפונה ואת שתי הביצים הקשות לחתוך לקוביות ולהוסיף לקצוץ את הבצל והכוסברה ולהוסיף
- להפריד את 8 הביצים. את החלמונים (הצהוב) לשים בתוך הקערה. לערבב היטב את כל החומרים יחד עם התבלינים.
- את החלבונים (הלבן) להקציף היטב לקצף נוקשה.
- לאחד את שתי התערובות בתנועות קיפול ולהוסיף 1/2 שקית אבקת אפיה כשל"פ (למי שמשתמש בפסח. לא חובה).
- לשמן תבנית אפיה גדולה ולשפוך בתוכה את התערובת.
- לחמם תנור לחום 180 מעלות ולאפות כשעה עד שהפשטידה מזהיבה.
- הפשטידה מאוד מאוד טעימה ומשמשת כתוספת לכל מנת בשר, או צלי עוף.



סבתי ז"ל, ירושלמית ששורשיה בחלב אשר בסוריה, התמקמה בשכונת נחלאות, שם בנתה את חייה.

במשך כל השנה היו התבשילים המיוחדים יוצאים תחת ידיה ובחג הפסח במיוחד זכורות לי הפשטידות של בוקר החג.

נהגנו לאכול פשטידת תרד, פשטידת בשר, סלט ירקות וביצים קשות.

לפשטידות קוראים מעינה (או מינה).

למרות שבנות המשפחה מכינות את המעינות בפסח, ותמיד זה הדבר הכי טעים בעולם, הטעם של סבתא שלי הוא בלתי נשכח ולא הצלחנו לשחזר את היד המדויקת שלה.

לזכרה של סבתא שמחה רוסו.



המצרכים:

- 4 מצות
- 2 בצלים
- 500 גר' הודו טחון
- 4 גבעולי בצל ירוק
- 3 ביצים
- פלפל, מלח, שמן

אופן ההכנה:

לקצוץ את הבצלים דק ולטגן בסיר רחב להזהבה. להוסיף לסיר את הבשר הטחון, לבשל כ - 10 דקות כשמדי פעם מפוררים בעזרת המזלג את הבשר ומערבבים. כשהבשר משנה את צבעו מכבים את האש ומוסיפים מלח, פלפל וביצים. קוצצים את הבצל הירוק ולהוסיף לתערובת. לשטוף את המצות במים עד שיתרככו ולפורר אותן לתוך התערובת. לערבב, לשים הכל בתבנית משומנת ולאפות.

לגיוון אפשר להוסיף לתערובת 1 - 2 תפוחי אדמה (איך לא? תודו שהם היו חייבים להגיע בסוף...) מבושלים ומעוכים. בתאבון!!!

המצרכים:

- 1 ק"ג פרסה (כרישה), שטופה היטב ופרוסה גס (אפשר להשתמש בסנפרוסט)
- 2 תפוחי אדמה
- 100 גרם גבינת קשקבל מגוררת או גבינה קשה אחרת
- 5 ביצים טרופות
- קצת מלח
- 1 ביצה טרופה
- 2 כפות קמח מצות
- כפית מלח
- 1/2 כוס שמן

אופן ההכנה:

מבשלים את הפרסה במים רותחים 20 דקות, עד שהפרוסות רכות וכמעט שקופות. מסננים ממים וסוחטים היטב את הנוזלים. מבשלים את תפוחי האדמה במים רותחים עד שהם רכים. מועכים את תפוחי האדמה עד שנוצרת מחית חלקה. מערבבים ביחד את הכרישה, הגבינה, חמש הביצים, מחית תפוחי האדמה, וקמח מצה, מלח ורוב השמן. משמנים תבנית של התנור ומרפדים אותה במצות רטובות. מעבירים את עיסת הפשטידה על המצות. מטפטפים מעל את מעט השמן שנשאר. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות 45 דקות. מצננים מעט. מגישים עם ביצה קשה וסלט ירקות. הערה: אפשר לוותר על הגבינה ולהפוך לפרווה בלי כל בעיה.

## המצרכים:

- 1 ק"ג תרד
- 2 תפוחי אדמה
- 100 גרם גבינת קשקבל מגוררת (או גבינה קשה אחרת)
- 5 ביצים טרופות
- כפית מלח
- 2 כפות קמח מצה
- 1/2 כוס שמן

## אופן ההכנה:

חולטים את התרד 4 דקות במים רותחים. מסננים וסוחטים היטב את התרד. מבשלים את תפוחי האדמה במים רותחים עד שמתרככים. מסננים ומועכים את תפוחי האדמה עם מזלג. מערבבים ביחד את התרד, הגבינה, 5 הביצים, מחית תפוחי האדמה, קמח המצה והמלח. בתבנית תנור משומנת מסדרים בתחתית מצות רטובות ומעליהן את עיסת הפשטידה. מטפטפים מעל מעט מאוד שמן. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות 45 דקות. מצננים מעט ומגישים עם ביצה קשה וסלט ירקות.

## מצרכים:

- לפשטידה בסיר דגים עמוק קוטר 35 ס"מ
- 18 מצות
- קילו וחצי בשר
- 16 ביצים טריות
- 7 ביצים קשות (יש לחתוך לקוביות)
- בצל
- תבלינים מלח ופלפל שחור
- אופן ההכנה

**שלב א':** שולקים את הבשר עם בצל (ניתן לשלוק בשר טחון). כשמתקרר טוחנים את הבשר ללא הבצל מוסיפים חצי כפית פלפל שחור, כפית שטוחה של מלח ואת הביצים השלוקות מערבבים ומניחים בצד.

**שלב ב':** פורסים על השיש מגבת גדולה. לוקחים קערה גדולה ממלאים במים מהברז + חצי כפית מלח + רבע כפית פלפל שחור. לוקחים את המצות ואחת אחת טובלים בקערת המים ל-2-3 שניות, ומניחים על המגבת. מכסים את כל המצות במגבת נוספת לעשרים דקות.

**שלב ג':** בזמן ההמתנה יש להכין קערה שהקוטר שלה גדול ממצה, חשוב שרוב המצות לא ישברו. "שוברים" ביצה אחר ביצה (מוודאים שאין דם), מקציפים ידנית למספר רגעים ומוסיפים מלח ופלפל שחור.

**שלב ד':** לוקחים את הסיר (חשוב שיהיה עמוק), שופכים לתוכו שמן (ס"מ) ומחממים היטב. לוקחים מצה ראשונה טובלים אותה בבילית הביצים ומניחים בתחתית הסיר חוזרים על פעולה זו 4-5 פעמים עד שהשכבה הראשונה מכוסה מצות זה הזמן להנמיך את הלהבה.

מוסיפים מחצית מתערובת הבשר והביצים השלוקות ושוב יוצרים שכבה של מצות שטבלנו בביצים, שוב מוסיפים את מחצית הבשר ומרפדים מלמעלה את יתר המצות שטבלנו בביצים. שופכים את יתרת בלילת הביצים על הפשטידה. בעזרת סכין יש להפריד את הפשטידה מהדפנות ומידי פעם נערו את הסיר על מנת שהפשטידה לא תדבק לאחר 25 דקות יש להפוך את הפשטידה (להניח מכסה על הפשטידה, להטות ולשפוך את השמן לכלי אחר להפוך בזהירות את הפשטידה להחזיר לסיר את השמן לוודא שיש כ-ס"מ שמן בסיר לחמם היטב ולהחזיר את הפשטידה ל-25 דקות נוספות.

## המצרכים:

- 100 גרם גבינה מלוחה מעודנת, מגורדת בפומפיה גסה
- 3 בצלים יבשים
- 1/2 ק"ג כרישה
- 10 גבעולי בצל ירוק, קצוץ
- 4 ביצים
- 6 כפות קמח מצה
- 2 כפות פטרוזיליה קצוצה
- מלח ופלפל לפי הטעם

## אופן ההכנה:

מקלפים את הבצלים וחותרים לקוביות קטנות. מטגנים בשמן זית עד להזהבה. במקביל - לשטוף את הכרישה, לחתוך לפרוסות דקות ולבשל במים עם מעט מלח כ- 10 דקות. לסנן את המים ולהוסיף את הבצל המטוגן. לערבב ולהוסיף את יתר החומרים מלבד הגבינה המלוחה. לאחר הערבוב מוסיפים את מרבית הגבינה מעל הפשטידה. מעבירים את הבליה לתבנית אפיה, מפזרים מעל את הגבינה שנותרה ומכניסים לתנור שחומם מראש בטמפ' של 150 מעלות עד להזהבה. יאמי!

## המצרכים:

- 3-4 מצות
- 2-3 ביצים

## רוטב עגבניות

- 2-3 עגבניות אדומות ורכות מרוסקות
- 2 כפות רסק עגבניות
- 1 כפית שטוחה מלח
- קורט פלפל
- 1 כפית פפריקה
- 1 כף שמן

גבינה צהובה / מלוחה מפוררת  
תוספות אפשריות: זיתים / פטריות / גרגרי תירס

## אופן ההכנה:

מפוררים את המצות ומשרים במים פושרים לריכוך. מוסיפים את הביצים (להוסיף 2 ביצים תחילה. המרקם צריך להיות רך אבל לא נוזלי מדי. אם יש צורך מוסיפים את הביצה השלישית).

מבשלים את חומרי הרוטב יחד על אש בינונית עד לרתיחה. משמנים סיר שטוח במעט תרסיס שמן ומרפדים את תחתית הסיר בעיסת המצות. יוצקים את רוטב העגבניות על גבי המצות ומפזרים מעל את הגבינה הצהובה/מלוחה. אפשר להוסיף את התוספות, כמו בפיצה אמיתית.

מכסים את הסיר ומבשלים 15-20 דקות, עד שהגבינה מעל נמסה ותחתית הפיצה אפויה. מניחים את הסיר מעוטה על גבי הכיריים ומרגילה החל מזיתים, פטריות, תירס ועוד. להניח את הסיר עם המכסה סגור על גבי הכיריים ולבשל עד שהגבינה מעל נמסה ותחתית הפיצה אפויה.

מומלץ בחום - מזין, משביע וטעים מאוד. אפשר להגיש סלט ירקות טריים בצד. בתיאבון!



סיכור

ילדיי מאוד אוהבים פיצה, והמתכון הורכב בעצם מלביבות מצות שחמותי עליה השלום היתה מכינה. אני שדרגתי את הלביבות וחסכתי את הטיגון והשמן בכל לביבה בנפרד.

המצרכים:

2 קוטג'

2 ביצים

מלח-פלפל

2 קופסאות בינוניות רסק עגבניות

3-4 שיני שום כתושות

אורגנו

אופן ההכנה:

מערבבים יחד את הקוטג' והביצים עם מעט מלח ופלפל שחור.

בנפרד מכינים בלילה מרסק העגבניות, השום, מלח-פלפל ואורגנו.

מרטיבים מצות בכמות הנדרשת לכיסוי התבנית פעמיים, עד לריכוך קל בלבד.

מסדרים בתבנית את השכבות לפי הסדר הבא: מצות - תערובת קוטג' - תערובת רסק עגבניות

- גבינה צהובה - וחוזר חלילה.

מכניסים לתנור לכ-40 דקות ב-180 מעלות, כדאי לבדוק אחרי 20 דקות את מצב הגבינה

הצהובה. אם היא משחימה, כדאי להפסיק את האפייה.

המלצה: לשפוך מעל השכבה העליונה של הגבינה הצהובה כוס מים חמימים. זה שומר על

הגבינה הצהובה שלא תישרך באפייה.

חומרים:

10 מצות

200 גרם גבינה צהובה מגוררת או 5-6 פרוסות גבינה צהובה

לרוטב:

3 עגבניות גדולות ורכות

חבילת רסק עגבניות

אורגנו, פלפל ומלח לפי הטעם

שמן זית

אופן ההכנה:

בתבנית מרפדים 1.5 מצה מרוסקת. מעליה שופכים את הרוטב.

שכבת מצה

שכבת רוטב

שכבת מצה

שכבת רוטב

מעל שכבת הרוטב השלישית מפזרים גבינה צהובה פרוסה/מגוררת.

אופים בתנור/טוסטר ובתאבון

למי שאין תנור או טוסטר מוכשר, ניתן לבצע זאת במחבת כאשר מבשלים לפחות 20 דקות.

מי שלא אוהבת רוטב עגבניות -

יכולה להחליף אותו בחבילת קוטג'+ביצה+פלפל ומלח

חג שמח!!! שנזכה לגאולה השלמה והאמיתית!



## סיפור

מכיוון שנולדתי בפסח, ואין שום עוגה טעימה שמתאימה לי (ולא חונקת את הכניסה לגרון), החלטתי לשמח את עצמי בלזניית פסח הזו. עבדים היינו, אבל אחרי שעבדנו כל כך קשה לקראת החג - לזניה בפסח זה סוג של בני חורין...



## אורז ופיסטוקים המתכון של נאזה רוז

### המצרכים:

- 2 בצלים חתוכים לקוביות
- 7 שיני שום קצוצות
- סלסילת פטריות חתוכות לרבעים
- 1 כוס כוסברה קצוצה (אפשר להמיר בפטרוזיליה)
- 1 גבעול רוזמרין
- 3 גבעולי טימין
- 2 עלי דפנה שבורים
- מלח ופלפל שחור
- 150 גר' פיסטוקים קלויים מקולפים
- 1 כוס אורז מבושל

### אופן ההכנה:

מטגנים את הבצל עד זהוב. מוסיפים את השום לכמה דקות. מוסיפים את הפטריות ומטגנים מעט ביחד. מוסיפים את המלח-פלפל, הכוסברה, עלי הדפנה, הטימין, הרוזמרין והפיסטוקים. מערבבים דקה ומוסיפים לאורז המבושל. כדי לשמור על טריות הפיסטוקים, ושלא יקבלו לחות, אני מוסיפה אותם לאורז כמה שיותר בסמוך להגשה.

הערה: המתכון הזה נועד בעיקר למילוי שוק טלה. אני גיליתי שכמות שהוא, בלי הטלה, הוא מהווה תוספת נהדרת כך שאף אחד לא צריך לדעת! בכל חג ואירוע המאכל הזה מוזמן ומנצח.

### מצרכים ל-6 מנות:

- 3 כוסות אורז מבוור היטב
- 5-6 גזרים-חתוכים לרצועות דקות
- 6 חלקי עוף
- מלח
- שמן
- כמון
- כורכום

### אופן ההכנה:

להרתיח 6-7 כוסות מים בסיר. כשהמים מגיעים לרתיחה להוסיף כרבע כפית כורכום, 2.5 כפיות מלח ומעט שמן.  
להוסיף את האורז ולערבב מידי פעם במשך כ-10 דקות (חשוב לבדוק שהאורז יתבשל אך לא יהפוך לעיסה).  
לאחר מכן יש לסנן את האורז במסננת ולהניח בצד.  
את חלקי העוף מכניסים לסיר עם שמן חם שמכסה את כל משטח הסיר, כורכום וכמון, ומאדים אותם משני הצדדים כ- 5 דקות מכל צד.  
לאחר מכן - להניח את העופות על הצד עם העור בתחתית הסיר להמשך בישול.  
תוך כדי, לטגן/לאדות את רצועות הגזר למשך כ- 5-10 דקות במחבת. להוסיף את הגזר המאודה אל האורז המסונן.  
מניחים מעל העופות את האורז + גזר.  
מבשלים על להבה גבוהה כ-10 דקות. מנמיכים וממשיכים את הבישול כשעה וחצי על אש נמוכה (אפשר להוסיף זמן בישול לעוף צלוי יותר).  
כמובן שהמתכון מיועד לספרדים...



### קובבס | המתכון של רחל האביהו

#### המצרכים:

- חצי כוס קמח מצה
- 1 ביצה
- 1 תפוח אדמה מבושל
- 2 כפות שמן
- 3 מצות

#### למליה:

- חצי קג' בשר טחון
- 1 בצל קצוץ
- פטרזיליה קצוצה
- מלח, פלפל
- שמן לטיגון עמוק

#### אופן ההכנה:

שמים בקערה 3 מצות עם מעט מים. מועכים את תפוח האדמה וממליחים מעט.  
בינתיים מטגנים את הבשר הטחון עם הבצל הקצוץ והפטרזיליה.  
טורפים ביצה עם מעט מים, סוחטים את המצות ומוסיפים לעיסה. מוסיפים את קמח המצה (צריך להיווצר בצק שאפשר ליצור ממנו קציצה).  
לוקחים חתיכת בצק, יוצרים עיגול ומשטיחים אותו. ממלאים בבשר הטחון וסוגרים את הקציצה.  
מטגנים בשמן עמוק



#### סיפור

את הקובבס המדהימים האלה מכינה אמי לפי מתכון ירושלמי-ספרדי שעבר במשפחה ובכל שנה היא קוצרת מחמאות.  
גם אחרי שהתחתנתי, וגם אם אני מבלה את ליל הסדר במחיצת משפחת בעלי, אנחנו ממשיכים לקבל משלוח טרי של קובבס שמביא אבא שלי כל שנה בבוקרו של החג הראשון...

קובה מטוגנים בשמן לא עמוק במיוחד. המלית היא בדיוק כמו של הקובה הנבלוסיה הרגיל. חלק מהכמויות הוא "לפי ההרגשה".

### לקובה בשרי:

מטגנים בצל עד שזהוב, מוסיפים את הבשר הטחון, מלח, פלפל שחור, אגוז מוסקט או בהרט, ונותנים לבשר להתבשל היטב (תוך כדי מעיכה וערבוב).

לגירסה הצמחונית: מטגנים בצל עד שזהוב, מוסיפים פטריות חתוכות, מלח, פלפל שחור וכל תבלין שרוצים ומבשלים.

### להכנת המעטפת של הקובה:

על כל כוס קמח מצה, מוסיפים כוס מים, ביצה אחת, קצת מלח. מערבבים את כל החומרים ונותנים לעיסה לנוח.

עם ידיים רטובות משטחים את העיסה על כף היד, ממלאים במלית, סוגרים ומועכים טיפה, למראה מעט שטוח.

מטגנים בשמן חם משני הצדדים.

ה"קובים" האלה משמשים אצלי להשקטת הרעב של הילדים, בעיקר הגדולים, עד הארוחות בפסח.



סיפור

את המתכון הזה למדתי מחמותי, סבתא עדולה, בנחלאות.

היא לא היתה מכינה כמויות כמו שאני עושה, אלא מבשלת צלי בשר ומוסיפה לסיר מספר קטן של "קובים". זה מה זה טעים.

דרך אגב, אפשר להקפיא אותם ולחמם. אם מצליחים להכין כמות גדולה מראש ולהקפיא, אפשר לקחת לטיולים.

### המצרכים:

2 בצלים גדולים פרוסים לטבעות

8 מנות עוף כרעיים נקיים

1/4 כוס שמן

2 גזרים קלופים ופרוסים לפרוסות רוחב דקות

1 כף שטוחה פפריקה מתוקה

1 כפית גדושה זנגויל (תבלין)

1 כפית סוכר

1 כפית מלח

2 כפות שמן

1 כוס מים רותחים

### אופן ההכנה:

בסיר שטוח לחמם את השמן.

לסדר את טבעות הבצל ומעליהם את פרוסות העוף

על העוף לסדר את הגזר

בקערית נפרדת לערבב את התבלינים עם המים הרותחים ולהשקות את העופות שבסיר.

לבשל על להבה נמוכה ומדי פעם לנענע בעדינות ולהשקות את העוף מהרוטב שבסיר,

עד שהעופות רכים ונשאר מעט רוטב.

”בנטאז” הוא בצק תפוחי אדמה ממולא.

#### המצרכים:

5-6 תפוחי אדמה מקולפים, מבושלים רך  
 כוס + 3 כפות קמח מצה  
 ביצה  
 מלח  
 כורכום  
 חזה עוף  
 1 בצל קצוץ  
 1 חבילת סלרי קצוץ  
 פפריקה  
 שמן זית (לא חובה)

#### אופן ההכנה:

מועכים את תפוחי האדמה המבושלים לפירה ומוסיפים את קמח המצה, הביצה, המלח והכורכום. מערבבים ליצירת בצק.  
 מבשלים חזה עוף במרק. קוצצים את חזה העוף ומוסיפים בצל קצוץ, סלרי קצוץ, מלח ופפריקה (אפשר להוסיף מעט שמן זית).  
 מכינים כדורים מהבצק וממלאים כל כדור במלית חזה העוף. מניחים בצלחת שטוחה.  
 מחממים שמן במחבת ומטגנים את הכדורים משני הצדדים. מניחים על נייר סופג  
 (טיפ - כדאי לשים חתיכות גזר בשמן, וכאשר משחיר הגזר להחליף בחתיכה אחרת. זה שומר על איכות השמן בזמן הטיגון).

מנה מנצחת שכל המשפחה אוהבת.

מומלץ להגיש כמנה ראשונה עם סלט חסה או כל סלט טרי אחר.

#### המצרכים:

חתיכות כבד בקר  
 חתיכות לב בקר  
 ריאות בקר  
 2-3 בצלים גדולים קצוצים  
 מלח  
 פלפל שחור  
 אבקת מרק עוף (לא חובה)  
 שמן זית

#### אופן ההכנה:

לצללות על האש כבד בקר + לב בקר.  
 להכניס ריאות בקר לסיר עם מים רותחים לכ-10 דקות כדי לנקות היטב.  
 לחתוך את כל הבשרים לקוביות קטנות.  
 לשים בסיר מעט שמן ולהזהיב את הבצל הקצוץ. להוסיף את הבשר ולערבב היטב.  
 להוסיף מלח ופלפל שחור + כף אבקת מרק (לא חייב)  
 להוסיף מעט מים. להמשיך לבשל על אש נמוכה תוך ערבוב מדי פעם, עד שהבשר מתרכך (לאדות את כל המים)

בהגשה: להזליף מעט שמן זית.



#### המצרכים:

10 בצלים גדולים, קלופים וחתוכים לרצועות  
צימוקים זהובים  
שקדים קלופים  
3 כפות סוכר  
כפית קינמון או מקל קינמון  
תבלינים (פפריקה, מלח, פלפל לבן)  
שמן  
עוף או בשר לפי בחירה

#### אופן ההכנה:

מניחים בסיר את הבצל החתוך, את הצימוקים ואת השקדים מעליהם את העוף או את הבשר מתבלים לפי הטעם, מכסים ומניחים על האש למשך כשעה אין צורך להוסיף מים מכיוון שהבצל מפריש הרבה מים

#### המצרכים:

4 בצלים גדולים  
שמן  
500 גרם פרגיות  
100 גרם צימוקים  
10-12 משמשים יבשים  
100 גרם חמוציות  
100 גרם גפרורי שקדים  
2-3 כפות סוכר  
קורט קינמון  
פלפל שחור גרוס  
מעט מלח

#### אופן ההכנה:

מחממים מחבת עמוקה או סיר טפלון עמוק, מוסיפים שמן חשוב מאוד: לא לכסות את התבשיל כלל לאורך הבישול! קוצצים את הבצלים דק ומטגנים עד שקיפות (זהירות שהבצל לא ישחים או יישרף), מנקים היטב את הפרגיות וחותכים לרצועות/קוביות (לא קטן מדי, שיהיה מורגש שזה פרגית ובמילים אחרות שיהיה מה לנגוס) מוסיפים למחבת עם הבצלים - אפשר להוסיף עוד קצת שמן למחבת ולערבב כל דקה או שתיים עד שכל הפרגיות עשויות היטב. זה עניין של כמה דקות. אם רוצים לבדוק את מוכנות הבשר, חותכים פרגית ומוודאים שהבשר כבר אינו ורוד. מוסיפים סוכר, קינמון, פלפל שחור ומלח ומערבבים היטב. במחבת אחרת או בתנור קולים למספר דקות את גפרורי השקדים (להיזהר שלא יישרף - זה קורה מהר מאוד) שוטפים היטב את הפירות היבשים ומייבשים (שלא יהיו מים בתבשיל) את המשמשים חותכים לרבעים ומוסיפים למחבת את הפירות היבשים מלבד השקדים ומערבבים לדקה או שתיים. טועמים ומתקנים תיבול אם צריך. מוסיפים את השקדים הקלויים.

בתיאבון, ופסח שמח לכל בית ישראל

#### המצרכים:

- 2 חבילות בצל ירוק שטוף קצוץ דק
- 1 חבילה פטרוזיליה שטופה קצוצה דק
- 1 חבילה סלרי להשתמש רק בחלק של העלים ולקצוץ דק
- 1 חבילה עלי סלק ירוק (מנגולד) - לקצוץ דק רק את החלקים הירוקים
- 1 שקית תחתיות ארטישוק
- 1 שקית אפונה
- קילו וחצי בשר מס 8
- קציצות בשר שכבר הכנתי מראש
- קילו ארטישוק ירושלמי מקולף ושטוף היטב - לא הכרחי
- 2 שקיות אפונה ירוקה קפואה גדול
- כורכום

#### אופן ההכנה:

בסיר גדול ורחב שמים את הבצל הקצוץ ומטגנים. מוסיפים את כל העלים הקצוצים. צולים על אש נמוכה כ- 40 דקות. מוסיפים את הבשר, סוגרים היטב ומבשלים כשעתיים. אם חסר מים - מוסיפים (אבל לא יותר מכוס אחת) מוציאים את הבשר, פורסים לפרוסות ומחזירים לסיר. מעל הבשר מסדרים את הארטישוק הירושלמי, את תחתיות הארטישוק, את הקציצות ולבסוף את האפונה. בוזקים ככפית כורכום למעלה, מכסים הכל, מרתיחים ומבשלים שעה נוספת על אש קטנה.

התבשיל הזה מעולה גם כשמחממים אותו שוב ושוב!

אגב, רציתי לציין שהאשכנזים שבמשפחה מצפים בכליון עיניים למוצאי החג כדי לטרוף צלחת מהתבשיל החגיגי והמיוחד הזה...

#### המצרכים:

- חצי פרפר חזה הודו
- 5 שיני שום קלופות כתושות
- 1 כף חרדל דיז'ון גרגרים
- 1.5-2 כוסות יין לבן יבש/חצי יבש
- לפחות חצי כוס מיץ לימון (עדיף מלימונים אמיתיים)
- 2 כפות טימין יבש
- שליש/חצי כוס שמן זית

#### אופן ההכנה:

משרים את החזה ההודו בשמן זית + מיץ לימון בתבנית שבה הוא ייאפה. מומלץ להשרות לילה שלם, ובכל מקרה להשרות מינימום שעה. לאחר ההשרייה, מוסיפים לתבנית יין + שום כתוש + טימין + חרדל. לאפות בתנור שעה ורבע מכוסה בנייר כסף.

לקרר. לאחר הקירור פורסים לפרוסות יפות (אם פורסים מיד לאחר האפייה, הפריסה תהיה פחות יפה).. מגישים את הפרוסות מחוממות עם הנוזלים.

### המצרכים:

חזה עוף פרוס לרצועות  
 ½ כפית פפריקה  
 2 שיני שום כתושות  
 1 כף שמן זית (או כל שמן אחר)  
 4 כפות קמח תפוחי אדמה  
 ½ כפית אבקת אפייה כשל"פ  
 2 ביצים טרופות  
 מלח-פלפל

### אופן ההכנה:

מערבבים את רצועות חזה העוף עם הפפריקה, השום וכף השמן.  
 בצלחת נפרדת מכינים את הקמח עם אבקת האפייה.  
 בצלחת נפרדת מערבבים את הביצים עם מעט מלח-פלפל.  
 טובלים את רצועות העוף בצלחת הקמח. אחר כך טובלים בצלחת הביצים. מטגנים.

התוצאה נהדרת! מומלץ מאד!  
 הצעה: אפשר לבשל השניצלונים ברוטב עגבניות מתובל או ברוטב פסטה.

### המצרכים:

1 עוף מחולק  
 בצל קצוץ דק  
 שום  
 1 גזר מגורר  
 2-3 כפות קמח תפוחי אדמה  
 מלח  
 פלפל  
 הרבה פפריקה

### אופן ההכנה:

מומלץ להשתמש בסיר יחסית שטוח  
 מטגנים בשמן את הבצל, שום והגזר כמה דקות. מניחים מעל את חתיכות העוף.  
 מנפים מעל לעוף את קמח תפוחי האדמה ומוסיפים את התבלינים.  
 מוסיפים בצד הסיר מעט מים (לא מעל חלקי העוף). מבשלים כשהסיר מכוסה חלקית, עד  
 שהעוף רך  
 יש "להרטיב" את העוף עם הרוטב כמה פעמים במהלך הבישול.  
 הצעת הגשה: ניתן להגיש על מצע פירה.

כיוון שאבותינו נהגו לשחוט כבש בפסח אף אנו נוהגים כך וכל סעודת ליל הסדר היא סביב כבש.

## תבשיל ראשון: צלעות כבש

### המצרכים:

צלעות כבש  
ארטישוק חתוך לריבועים  
מספר שיני שום  
2 כפות שמן  
מעט פלפל שחור  
מעט אבקת מרק עוף  
מעט נוזלים

מבשלים את צלעות הכבש יחד עם הארטישוק והשום עם כל התבלינים ומעט נוזלים.  
מבשלים תחילה על אש גבוהה. בהמשך מנמיכים את האש וממשיכים לבשל, עד לאידוי המים ולבישול הצלעות.  
במידת הצורך מוסיפים מים וממשיכים לבשל.  
בגמר הבישול סוחטים לימון לתוך התבשיל.

## תבשיל שני: ממולאים

### המצרכים:

בצל  
קישואים בינוניים חתוכים ל-2 או 3 רצועות (לפי גודל הקישוא. שלא יהיה דק מדי).  
בשר כבש טחון (ניתן לערבב עם בשר עוף)  
עשבי תיבול לפי הטעם (כוסברה/פטרוזיליה)  
תבלינים לפי הטעם (המינימום: מלח-פלפל).  
כורכום  
אבקת מרק עוף  
3 כפות רסק עגבניות  
½ כוס מים  
מקלפים את הקליפה החיצונית של הבצל, חורצים חריץ לאורכו ומכניסים למיקרו לשלוש דקות. מניחים בצד.  
מרוקנים את הקישואים מתוכנם. פנים הקישוא יכול לשמש כתחתית לתבשיל ומרפדים בו את הסיר.  
מכינים את תערובת הבשר עם תבלינים ועשבי תבלין. ממלאים את הקישואים.  
בוזקים מעט כורכום, אבקת מרק עוף  
מקלפים את הבצל לשכבות.  
מרוקנים אותם, טוחנים בשר כבש, ניתן לערבב עם בשר עוף ולהוסיף ירק למי שאוהבת, כולל תבלינים שאוהבים.  
תערובת הבשר מוכנה.  
ממלאים את הקישואים ואת הבצל מקלפים לשכבות-שכבות.  
מניחים את הקישואים הממלואים על גבי ריפוד פנים הקישוא. מעל שופכים את המים המעורבבים עם רסק העגבניות, אבקת מרק עוף וכורכום.  
מבשלים תחילה על אש גבוהה. מנמיכים את האש.  
מבשלים עד אידוי הנוזלים.

\* ניתן להוסיף כוס מיץ תפוזים במהלך הבישול.

\* הצעת הגשה: עם אורז (לאוכלי קטניות). מתכון לאורז ירוק שהולך נהדר עם המנה הזו - בעמוד הבא.

(האורז הזה מוגש יחד עם תבשילי הכבש מהעמודים הקודמים)

אנחנו נוהגים לאכול אורז שצבעו מצביע על פריחה המאפיינת ירוק של חודש ניסן.

2 כוסות אורז

בצל

½ כוס אפונה קפואה

½ כוס פולים

½ חבילת פטרוזיליה קצוצה

½ חבילת כוסברה קצוצה

משרים את האורז במים, שוטפים היטב ומניחים בצד.

מטגנים בצל בסיר עד שיזהיב. מוסיפים את האפונה והפולים ואת הכוסברה והפטרוזיליה הקצוצות.

מבשלים עם כוס מים. לאחר שהפול והאפונה התבשלו, מוסיפים את האורז ובערך 4 כוסות מים.

מבשלים עד שהמים מתאדים. מערבבים ומליחים אם צריך.

המצרכים לבשר:

1/2 ק"ג בשר בקר

3 מצות מרוסקות

בצל

כוסברה/פטרוזיליה לפי מה שאוהבים

מלח-פלפל

כמון (לא חובה)

המצרכים לרוטב:

7-8 עגבניות מרוסקות

7-8 שיני שום

כף רסק עגבניות (לא חובה)

אופן ההכנה:

מערבבים יחד את כל המצרכים לבשר ומכינים כדורים.

בנפרד, כותשים את שיני השום, מטגנים חצי דקה ומוסיפים את העגבניות + הרסק. מבשלים ביחד כמה דקות (ללא הבשר עדיין!).

מוסיפים מלח ופלפל (וגם כמון אם רוצים) ומערבבים.

מוסיפים מים - בערך 3 כוסות

מרתחים את הרוטב, טועמים ומתקנים תיבול.

מכניסים את כדורי הבשר לרוטב ומבשלים בין 1/2-3/4 שעה.

בגמר הבישול מוסיפים כוסברה / פטרוזיליה קצוצה (אפשרי גם בזיליקים).

בתיאבון!



הקציצות האלה קשורות להווי המשפחתי שלנו בערב בדיקת חמץ - כל הילדים ובעלי נכנסים למטבח להכין את החריין והחרוסת ואני, תוך כדי, מכינה את הקציצות שנחטפות מהסיר המהביל. זה פתרון קל ומהיר לערב בדיקת חמץ (כולם מורעבים), ואני מכינה כמות כפולה שישאר גם ליום המחרת. ושאל אחד לא יסתובב רעב!!!

### המצרכים:

1 ק"ג שניצל עוף חתוך לרצועות (בערך 1 ס"מ X 4 ס"מ)  
שום כתוש  
½ כוס דבש

### למרינדה:

פלפל שחור גרוס, מעט צילי גרוס, מלח, פפריקה מתוקה, מעט רוטב סויה כשל"פ  
משרים את השניצל במרינדה כשעה

### מערבבים לבלילה:

3 כפות קורנפלור  
3 כפות קמח תפוח- אדמה  
3 כפות קמח מצה  
חצי כפית אבקת אפיה כשל"פ  
2 ביצים  
2 כוסות מים  
מעט פלפל גרוס, וצילי או פפריקה  
שמים בקערה את המים, מוסיפים את הקורנפלור עד שהוא נמס לגמרי (על מנת שלא יהיו  
גושים)  
מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים עד לקבלת תערובת סמיכה  
מחממים שמן עמוק. טובלים כל חתיכת שניצל בבלילה (לא לעשות קיצורי דרך אחרת החתיכה  
לא יוצאת תפוחה ויפה לעין)  
ומטגנים עד הזהבה. מוציאים ומספיגים את השמן.  
בינתיים מחממים מחבת ומוסיפים את השום הכתוש והדבש.  
מחממים עד שהדבש הופך לקצף.  
מוסיפים את השניצלים המטוגנים למספר דקות עד שכל השניצלים קיבלו את הציפוי  
מגישים חם עם רוטב צילי מתוק חריף (אפשר עם כל רוטב האהוב עליכן).  
בהצלחה ותיאבון!

### המצרכים:

12 שניצלים דקים  
2 חצילים  
2 גמבות אדומות חתוכות לרצועות עבות  
1 פלפל צהוב חתוך לרצועות עבות  
1 פלפל ירוק חתוך לרצועות עבות  
1 פלפל כתום 1 חתוך לרצועות עבות  
1 בצל סגול  
קופסת רסק עגבניות  
פלפל שחור  
מעט מלח  
רוטב סויה כשל"פ (לא חובה)  
אופן ההכנה:

פורסים את החצילים לפרוסות ומשטחים על תבנית אפיה. מפזרים על פרוסות החציל מעט  
מלח ו-3 כפות שמן זית ואופים מעט בתנור.

משחימים את הבצל ומוסיפים את הפטריות, רצועות הפלפלים ומקפצים במעט שמן.  
לבסוף מוסיפים את רסק העגבניות.  
מורחים את השניצלים הדקים במעט רוטב סויה (לא חובה). מניחים פרוסת חציל ומגלגלים  
את השניצל + חציל לגלילה וסוגרים בנעיצת קיסם.

לאחר שכל תערובת הפלפלים מוכנה, מניחים בפירקס את גלילות השניצלים ועליהם שופכים  
את יתרת תערובת הפלפלים. מכסים בנייר כסף ומכנסים לתנור ל-35 דקות בחום 180 מעלות.  
לקראת הסוף מורידים את נייר הכסף ומשחימים מעט.

### המצרכים:

- כ-10 חתיכות פרגיות
- 2 כפות רוטב סויה כשל"פ
- 4 כפות דבש/ סילאן
- רבע כוס רכז רימונים / מיץ רימונים
- חצי חבילת כוסברה קצוצה
- 8 שיני שום כתושות
- 8 עגבניות קלופות חתוכות לקוביות
- 3 כפות שמן זית
- כוס גרגרי רימון (לא חובה)
- מלח-פלפל

### אופן ההכנה:

מכינים מרינדה מ- 4 שיני שום כתושות, מחצית מהכוסברה הקצוצה, הדבש, רוטב הסויה, רכז הרימונים ומעט מלח.  
 נשוטפים את הפרגיות ומשרים אותן בתוך המרינדה ללילה במקרר.  
 בסיר נפרד מטגנים את 4 שיני השום הנותרות ב-2 כפות שמן זית. מוסיפים את קוביות העגבניות, 2 כפות סילאן/דבש, ומחצית כמות הכוסברה הנותרת. מערבבים עם מועך עד לקבלת תערובת אחידה.  
 מוסיפים לתוך הסיר את הפרגיות וממשיכים לבשל כ-30 דקות.  
 תוספת לגיוון (לא חובה) - חמש דקות לפני סיום הבישול, לפזר מעל הפרגיות את גרגרי הרימון הטריים.  
 בהצלחה ובתאבון!

השם במרוקאית: tbech

תבשיל בבישול אטי שתמיד אוכלים אצלנו בפסח.

### המצרכים:

- בצל חתוך לקוביות
- כרוב חתוך די קטן
- קישואים חתוכים לחתיכות די קטנות.
- לא חובה: פולים ירוקים (עדיף טריים, קלופים לגמרי משתי הקליפות)
- בשר כבש צעיר (כתף או חלק טוב אחר)
- מלח-פלפל

### אופן ההכנה:

מאדים את הבצל והכרוב בשמן כשעתיים ומכבים.

פורסים בצל, כרוב וקישואים לחתיכות קטנות יחסית  
 מאדים את הבצל והכרוב עם שמן כשעתיים ומכבים  
 מוסיפים את הפולים הירוקים (לא חובה) ואת הקישואים.  
 מעל - מוסיפים את בשר הכבש.  
 מתבלים רק במלח ופלפל, כדי לא למסמס את טעם הכבש.  
 מבשלים הכל ביחד עוד 6 שעות...



## עוגת בסיס המתכון של הילה אדרי ונטלי יוסף

לתבנית חד פעמית בגודל בינוני

### המצרכים:

- 8 ביצים
- כוס ורבע סוכר
- 1 סוכר וניל
- 1 אבקת אפייה כשל"פ
- רבע כוס ברנדי/ ליקר
- חצי כוס שמן
- חצי כוס ספרייט/ מיץ תפוזים
- כוס קמח מצה
- כוס קמח תפו"א
- (המידות מותאמות לכוס חד פעמית פשוטה)

### אופן ההכנה:

מפרידים את הביצים. מקציפים את החלבונים עם חצי מכמות הסוכר. בקערה נוספת מקציפים את החלמונים עם הסוכר שנותר. מוסיפים תוך כדי ערבול אבקת אפיה וסוכר וניל, את הנוזלים ולבסוף את הקמחים. בתנועת קיפול מוסיפים את החלבונים המוקצפים לבלילה שנוצרה. יוצקים לתבנית ואופים בחום 180 מעלות.

לגיוון: אפשר לקשט במוס שוקולד או בפרי וג'לי

## מוסקה חצילים ובשר המתכון של סרון לרזרי

### החומרים:

- 3 חצילים בינוניים פרוסים לאורך או לטבעות
- 300 גרם בשר טחון
- 1 בצל גדול קצוץ
- 3 שיני שום כתושות
- 3 עגבניות קלופות וחתוכות לקוביות, או קופסת שימורים של עגבניות חתוכות
- 3 כפות רסק עגבניות
- 1 כף אורגנו
- 2 כפות טימין
- 5-6 עלי דפנה
- 1 כף סוכר
- 1.5 (אחת וחצי) כוסות מים
- מלח, פלפל
- תבנית חד פעמית בינונית

### אופן ההכנה:

מטגנים קלות את פרוסות החצילים ומניחים בתבנית שכבה ראשונה. את היתר שומרים בצד. בסיר אחר מטגנים בצל עד שישחים. מוסיפים את הבשר ואת שאר החומרים, ללא המים, ומבשלים עד שהבשר משנה את צבעו. מוסיפים את המים ומבשלים עוד כ- 10 דקות

מעל שכבת החצילים שבתבנית מניחים שליש מתערובת הבשר והבצל. מעל - שכבה נוספת של חצילים. עוד שליש מהתערובת. ושוב שכבת חצילים והתערובת שנותרה.

מכסים בנייר אלומיניום ומכניסים לתנור לחום של 180 מעלות. אופים כ- 35 דקות, מסירים את נייר האלומיניום ואופים 10 דקות נוספות.



### המצרכים (לתבנית גדולה):

7 ביצים

2-3 תפוחי עץ מרוסקים בפומפיה

7 כפות קמח תפוחי אדמה (גם מי שאוכל שרויה - עדיף להשאיר קמח תפוז"א ולא להחליף לקמח מצות)

7 כפות סוכר

קורט קינמון

נייר אפיה

### אופן ההכנה:

מקציפים את הביצים (לא מפרידים. הכל יחד)

מוסיפים סוכר וקמח ומערבבים היטב

פורסים נייר אפיה על התבנית ומשטחים משטחים את התפוחים המרוסקים. מפזרים מעט סוכר וקינמון.

מעל שופכים את הבליילה.

אופים בחום בינוני עד שמזהיב.

מוציאים, הופכים, מורידים (בעדינות) את נייר האפיה ומגלגלים לרולדה



### סיכור

את המתכון קיבלתי מהרפלקסולוגית שלי, באמצע הטיפול....

זה היה באחד השבועות שלפני פסח, (ממש לא השבוע האחרון, אתן יכולות לתאר לעצמיכן שאין לי מי-יודע-מה יותר מדי זמן לטיפולים לפני פסח ממש...) ואני, שהייתי אמורה להירגע בטיפול, שמעתי ממנה ש: "אתמול סיימתי את המטבח, היום אני מורידה את הכלים, נתחיל בעוגות"

(וככה הגענו למתכון הזה שהוא לא שרויה וללא קטניות דרך אגב).

הגשתי את העוגה הזו בפסח - ואנשים נבהלו, היו בטוחים שזו עוגה רגילה...

### המצרכים + אופן ההכנה:

#### לתחתית:

6 חלבונים + 1/2 כוס סוכר - להקציף

להוסיף לקצף 6 חלמונים + חבילת פודינג אינסטנט בטעם שוקולד.

להכניס לתנור בתבנית אפיה מלבנית חד פעמית או פיירקס כרבע שעה.

#### לשכבה ראשונה:

2 קופסאות שמנת מתוקה פרווה + שקית אינסטנט פודינג וניל - להקציף יחד ולמרוח מעל השכבה האפיה (לתוצאה חלבית יש לקחת שמנת מתוקה לקצפת חלבית).

#### שכבה שנייה:

4 חלבונים + 4 כפות סוכר- להקציף.

להמיס על אש נמוכה תוך כדי ערבוב 300 גר' שוקולד מריר. להוסיף לתוכו 4 חלמונים, לערבב היטב ולהעביר לקצף החלבונים,

בתנועות עטיפה. להמשיך בערבוב עד לקבלת שוקולד מאוורר

לשפוך מעל לשכבה הראשונה ולהכניס למקרר.

יש להכין את העוגה יום לפני ההגשה. חג פסח כשר ושמח!

### המצרכים:

- 750 גר' גבינה
- 1 שמנת חמוצה
- 3 כפות קמח תפוחי אדמה
- 4 ביצים מופרדות
- 1 חבילת פודינג וניל
- 1 שמנת מתוקה
- 1 כוס סוכר
- 1/2 כוס חלב

### אופן ההכנה:

לערבב גבינה, קמח, חלמונים ו- 1/2 מאבקת הפודינג.  
להקציף את החלבונים עם כוס סוכר ולערבב יחד עם בלילת הגבינה.  
לאפות בחום בינוני 45 דק'.  
להקציף את השמנת המתוקה עם המחצית השנייה של אבקת הפודינג + 1/2 כוס חלב.  
למרוח את הקצפת מעל העוגה.  
לצנן ולהגיש. יאמי!

### המצרכים + אופן ההכנה:

משמנים תבנית עגולה.  
מקציפים 9 חלבונים + 3/4 כוס סוכר  
מערבבים את החלמונים עם 3/4 כוס סוכר  
מוסיפים כוס וחצי קמח תפוחי אדמה + שקית סוכר וניל + חצי שקית אבקת אפיה כשל"פ + מעט לימון מגורר (לא חובה) ומוסיפים לקצף.  
מעבירים לתבנית, ואופים בתנור כמשך כשעה. מתקבל טורט בסיסי.  
מצננים את הטורט. רצוי למרוח את העוגה בשכבה דקה של דבש או ריבה כלשהי.  
פורסים מעליה תותים ושופכים מעל ג'לי בטעם תות.

### שדרוג:

במקום ג'לי תות, ניתן להוסיף לתערובת אגוזים טחונים + פתיתי שוקולד (צ'וקלט צ'יפס) וכך מתקבלת עוגת שוקולד צ'יפס - "נישט גיברוקט" מדהימה!



### סיפור

את העוגה הזאת (ורק אותה!) סבתא שלי אפתה כל פסח מיום שאני זוכרת את עצמי, והיום- כשסבתא שלי בת ה-93 כבר אינה מבשלת ואופה בעצמה אני נזכרת ומתגעגעת כל שנה מחדש לטעם שלה (כמו עוד הרבה מתכונים שהיא לימדה אותי להכין ומעולם לא יצא באותו הטעם).  
אחרי שהתחתנו, בעלי קיבל על "עצמנו" כמה שנים שלא אוכלים שרויה, והפכתי את כל העולם לקבל מתכונים של עוגות (מיליון ביצים...) עד שיום אחד נתקלתי במתכונים שסבתא שלי הקריאה לי וגיליתי שעוגת ילדותי ללא קמח = לא שרויה!!!  
לצערי את הג'לי לא יכולנו לשים בגלל כשרויות של פסח אבל גם הבסיס (טורט) כשלעצמו יכול "להשתדרג" לעוגה אחרת - טובה לא פחות!

### המצרכים:

- 3 ביצים
- 1 כוס סוכר
- כמעט כוס של שמן
- 1 כפית וניל
- 1 כפית תמצית שקדים
- 1.5 כוסות קמח מצות לעוגה
- 1/2 כפית מלח
- 1 כפית קנמון
- 1 כוס פקאנים קצוצים
- קינמון וסוכר לזריה

### אופן ההכנה:

מערבבים יחד ביצים, סוכר ושמן.  
מוסיפים וניל ותמצית שקדים.  
מערבבים יחד את החומרים היבשים ומוסיפים לבלילה.  
מוסיפים את הפקאנים. מוסיפים עוד קמח מצה לעוגות לפי הצורך.

מגלגלים 4 נחשים ושמים בתבנית. זורים קנמון וסוכר מעל.  
אופים בחום בינוני (180 מעלות) בין 30-35 דקות, עד שמזהיב.  
מוציאים מהתנור. חותכים באלכסון רצועות דקות. מתקבלות עוגיות. מניחים אותן על הצד וזורים מעל קינמון וסוכר.  
מכבים את התנור ומכניסים לתוכו, בעודו חמים, את העוגיות ל- 20 דקות נוספות.  
אם רוצים מנדלברויט מתוק יותר, אפשר לחזור על השלב האחרון בצד השני.  
בתאבון!

### המצרכים:

- 1/2 כוס שמן
- 1/2 כוס סוכר לבן
- 1/2 כוס סוכר חום
- 2 חבילות סוכר וניל
- 1/2 חבילת שוקולד צ'יפס
- 2 ביצים
- 1 כוס קמח מצה
- 1 כוס קמח תפוחי אדמה
- 1 כפית סודה לשתייה כשל"פ

### אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים בקערה.  
מסדרים עיגולים במרווחים על נייר אפיה בתבנית (אין צורך לשטח - זה קורה לבד בעת האפיה).  
לאפות בחום 175 מעלות במשך 12-10 דק' ולהוציא מהתנור (העוגיות מתקשות עוד קצת לאחר האפיה, אז לא להשאיר יותר מהזמן הדרוש בתנור).  
לצנן ולשמור בכלי אטום.

#### המצרכים:

6 ביצים  
1.5 כוס סוכר  
כוס ורבע שמן  
 $\frac{1}{2}$  כוס קמח מצה לעוגות  
 $\frac{1}{2}$  כוס קמח תפוחי אדמה  
אבקת אפיה כשל"פ  
 $\frac{1}{4}$  כוס אגוזים קצוצים  
 $\frac{1}{4}$  כוס קוקוס  
1 כוס מיץ תפוזים  
מעט תמצית וניל

#### אופן ההכנה:

להקציף את הביצים עם הסוכר. תוך כדי הקצפה להוסיף את השמן בזרם דק. להוסיף את הקמחים, אבקת האפיה, האגוזים, הקוקוס, מיץ התפוזים ותמצית הווניל. לאפות בחום בינוני.

#### המצרכים:

6 ביצים  
1.5 כוס סוכר  
כוס ורבע שמן  
 $\frac{3}{4}$  כוס קמח מצה לעוגות  
 $\frac{3}{4}$  כוס קמח תפוחי אדמה  
אבקת אפיה כשל"פ  
100 גרם שוקולד מומס או 6 כפות קקאו  
מעט תמצית וניל  
 $\frac{1}{2}$  כפית נס קפה ב-  $\frac{1}{2}$  כוס מים רותחים

#### אופן ההכנה:

להקציף את הביצים עם הסוכר עד שהקצף הופך ללבן. להוסיף כוס ורבע שמן בזרם דק תוך כדי הקצפה. להוסיף את הקמחים ואת אבקת האפיה ולהמשיך לערבב במהירות איטית. להוסיף את השוקולד המומס או הקקאו, ואת תמצית הווניל. לאפות בחום בינוני. כשהעוגה מוכנה, לצקת עליה  $\frac{1}{2}$  כוס קפה רותח (נס קפה + מים רותחים)

### עוגיות האתכון ט' כ"ב סכ"ג ו"ט

#### המצרכים:

200 גרם שקדים פרוסים (יש לקנות חבילות מוכנות)  
100 גרם אבקת סוכר כשרה לפסח  
2 ביצים

#### אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים יחדיו. יוצרים בכפית עוגיות מהבלילה. שמים בתבנית על ניר אפיה. אופים בתנור כ-10 דקות בחום של 180 מעלות. כשהעוגיות מזהיבות מוציאים, מקררים ומכניסים לקופסא אטומה (אפשר להכניס גם מיד לפה - ההנאה מובטחת).

#### המצרכים:

5 ביצים מופרדות לחלבונים ולחלמונים  
1 כוס סוכר  
3 כוסות קוקוס  
200 גרם שוקולד  
מיכל שמנת מתוקה / קצפת צמחית

#### אופן ההכנה:

לחמם את התנור לחום בינוני.  
להקציף את החלבונים ולהוסיף בהדרגה את הסוכר. להמשיך לערבב עד שמתקבל קצף יציב ומעט גמיש.  
להוסיף לקצף את כוסות הקוקוס בתנועות ערבוב ועטיפה עדינות (לא במיקסר).  
להעביר את תערובת הקצף והקוקוס לתבנית אפייה משומנת.  
לאפות בחום בינוני כ-20 דקות (להיזהר לא לייבש את העוגה).  
להמיס את השוקולד במיקרוגל או בסיר כפול על גבי אדים. לקרר מעט ולהוסיף את החלמונים תוך כדי בחישה.  
להקציף בנפרד את השמנת המתוקה (או קצפת צמחית) ולהוסיף לשוקולד.  
לכסות את עוגת הקוקוס האפוייה בתערובת השוקולד ולהעביר למקרר למינימום שעתיים.  
תאכלו בכיף!

#### המצרכים:

6 ביצים מופרדות לחלבונים ולחלמונים  
 $\frac{1}{2}$  כוס סוכר  
חבילת פודינג וניל אינסטנט  
1 כוס קוקוס

#### אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים ולהוסיף בהדרגה את הסוכר, פודינג וניל והקוקוס.  
לערבב היטב את החלמונים עם חבילה של צ'וקלט צ'יפס, ולהוסיף לקצף בתנועות עטיפה, כשהכל "מרחף" בתוך הקצף.  
להעביר לתבנית בגדול סטנדרטי ולהכניס לתנור ל-170 מעלות עד שמשחים מלמעלה.

מתקבלות כ-12-10 פרוסות.

#### המצרכים:

- 4 ביצים מופרדות
- 4 כפות סוכר
- 3 כפות קקאו
- 1 כף קמח מצה
- 1 אינסטנט פודינג וניל
- 1 קצפת צמחית של השף הלבן (500 מ"ל)
- 100 גר' שוקולד מריר/ לבישול
- ½ כוס קצפת צמחית של השף הלבן (120 מ"ל)
- שבבי שקדים מולבנים לעיטור
- תבנית שטוחה גדולה
- נייר אפיה
- מגבת מטבח לחה
- צלחת הגשה מלבנית/ אובלית
- \* למתכון חלבי אפשר להשתמש בחלב רגיל (לרוטב השוקולד) ובשמנת מתוקה חלבית.

#### אופן ההכנה:

מקציפים במיקסר על מהירות גבוהה את החלבונים לקצף יציב. מוסיפים בהדרגה את הסוכר עד שהקצף יציב ומבריק. טורפים את החלבונים בקערה נפרדת, ובעזרת לקקן עוטפים אותם בעדינות לקצף החלבונים עד למיזוג. ממשיכים ומוסיפים את הקקאו ואת הקמח מצה, ומערבבים בתנועות עטיפה רחבות ואטיות עד לקבלת תערובת חלקה ואחידה. שוטחים בעזרת הלקקן את התערובת על נייר האפייה ואופים כ-20 דקות בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות צלזיוס (356 פרנהייט). כשהבסיס מוכן, מוציאים מהתנור, מניחים ל-5 דקות צינון, ובעוד הטורט חם, מרימים את נייר האפייה מהתבנית ומניחים על השיש. מגלגלים את בסיס הטורט על עצמו לצורת הרולדה ברוחב של כ-12-15 ס"מ.

עוטפים במגבת הלחה ומניחים בצד.

מקציפים את הקצפת עם האינסטנט פודינג.

מסירים את המגבת הלחה מהרולדה המגולגלת, פותחים אותה,

ומורחים את המקצפת על כל הבסיס.

יש להשאיר כ-2-4 ס"מ שוליים שעליהם לא מורחים מקצפת.

מתחילים לגלגל לאט לאט בחזרה את הרולדה על עצמה ועל המקצפת, תוך שבמקביל לכל

גלגול קטן מסירים את נייר האפיה מהצד התחתון של הטורט, כך שבסיום יצירת הרולדה

הסרנו את כל נייר האפיה.

מניחים את הרולדה על צלחת הגשה מוארכת יפה.

שוברים את השוקולד לקוביות ומכניסים לקערית עם ½ כוס קצפת צמחית. מכניסים למיקרו

לדקה וחצי, מוציאים, ובעזרת מטרפה ידנית מערבבים היטב עד שכל השוקולד מתערבב

ליצירת רוטב שוקולדי סמיך (ניתן במקום מיקרו לבשל על אש נמוכה מאד).

מזליפים את רוטב השוקולד על הרולדה, לאט אט, ומאפשרים לו לנזול לצדדים.

מעטרים שבבי שקדים מולבנים.

כדאי לשמור בקירור לפחות יום אחד לפני ההגשה.

מתכון שעובר במשפחתנו (יוצאי הולנד) מדור לדור. מצוין לטיולים לנשנושים בין / במקום הארוחות!

#### המצרכים:

- 6 ביצים מופרדות
- 10-6 מצות מרוסקות
- 1 כוס שקדים טחונים
- ½ כוס סוכר
- 2 תפוחי עץ מרוסקים
- 1 כפית תמצית וניל
- ½ כפית קינמון
- מעט צימוקים (לא חובה)

#### אופן ההכנה:

מרטיבים את המצות המרוסקות במעט מים וסוחטים.  
 מערבבים עם החלמונים ושאר החומרים חוץ מחלבונים וסוכר.  
 מקציפים את החלבונים עם הסוכר, מערבבים את שתי התערובות.  
 (כאן ניתן אם רוצים להוסיף גם מעט צימוקים לתערובת).  
 טיגון מהיר בשמן.  
 אין צורך בטיגון ממושך היות והחומרים כבר "מוכנים".  
 יוצא מעדן!

#### המצרכים:

- 2 חלבונים
- 100 גר' אבקת סוכר
- 1 כפית קליפת תפוז או לימון מגורדת (לא חובה)
- 300 גר' שקדים מולבנים פרוסים

#### אופן ההכנה:

טורפים ביחד את החלבונים, אבקת הסוכר וקליפת התפוז/לימון ומוסיפים את השקדים.  
 יוצרים בכפית תלוליות קטנות על גבי נייר אפיה ואופים בחום של 150 מעלות כ-15 דקות או עד שמזהיב.  
 שומרים בקופסה אטומה

את המתכון קבלתי מחברה שקיבלה מחברתה שקבלה מ"שומרי משקל"  
 ומאז שיש לי אותן אני רק עולה במשקל...

**המצרכים:**

350 גרם שוקולד מריר, שבור לקוביות  
200 גרם חמאה, חתוכה לקוביות (לעוגה פרווה ניתן להחליף במרגרינה)  
2 כפיות של אבקת קפה נמס  
4 ביצים טרופות  
שליש כוס סוכר

**המצרכים לרוטב:**

250 פירות יער קפואים - מופשרים  
2 כפות סוכר  
רבע כוס ליקר דובדבנים  
נדרשת תבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ

**אופן ההכנה:**

מחממים תנור ל-180 מעלות, מניחים נייר אפייה בתבנית ומשמנים אותו.  
ממיסים את השוקולד, החמאה והאבקת קפה בסיר כפול על אגבט אדים, כלומר:  
קערה עומדת על סיר ובו מעט מים רותחים והסיר עומד על האש, אך המים אינם נוגעים בקערה... (כמו שמכינים קוסקוס, למרוקאיות שבינינו :)  
לאחר ההמסה מסירים מהאש.  
מקציפים בקערה את הביצים והסוכר למשך 8 דקות.  
מוסיפים חצי מתערובות השוקולד בהדרגה, עד לקבלת בלילה אחידה.  
יוצקים לתבנית ואופים כחצי שעה עד שקיסם עץ ננעץ במרכז העוגה ויוצא עם פירורים.  
מקררים היטב.

להכנת רוטב פירות היער: שמים את כל המרכיבים בבלנדר ומעבדים לרוטב אחיד.  
בעת ההגשה יוצקים מעל את רוטב פירות היער.

**המצרכים:**

13 ביצים מופרדות  
אחד וחצי כוס סוכר  
4 חבילות סוכר וניל  
400 גרם אגוזי מלך טחונים

**אופן ההכנה:**

להקציף את החלבונים + סוכר + סוכר וניל  
להוסיף לאט את האגוזים בתנועות עטיפה.  
לשטוח על תבנית גדולה של תנור ולאפות כחצי שעה בחום של 175-180 מעלות.  
בנפרד, להמיס 400 גר' שוקולד מריר. להוסיף בערבוב חצי כוס סוכר, חצי כוס שמן, כף קפה  
נמס מומס ברבע כוס מים.  
למרוח את התערובת המומסת על החלק האפוי ולאפות עוד 20 דקות.  
לאחר שהעוגה התקררה, חותכים אותה לריבועים קטנים ומאחסנים במקפיא.

הצעת הגשה: לתת כמנה אחרונה אחרי חמום קל עם כדור גלידה בצד.

קלי קלות הכנה, קלי קלות השמנה - כי אי אפשר להתאפק מעוד פרוסה קטנה.  
אבל אחרי כל הקלוריות שהשלנו בעבודות פסח, כיף לשבת עם כוס קפה או תה ולהתענג.



מתאים לתבנית מלבנית רחבה חד פעמית או 2 פסים של אינגליש קייק

#### המצרכים:

- 6 ביצים מופרדות
- 1/2 כוס אגוזים טחונים
- 1 כוס קוקוס
- 100 גר' שוקולד מריר מגורד
- 3/4 כוס קמח מצה
- 1 כוס סוכר
- 1/2 כוס שמן קנולה
- 1 אבקת אפיה כשל"פ
- 1 שקית סוכר וניל

#### לציפוי (לא חובה):

- 100 גר' שוקולד מריר
- שמנת מתוקה פרווה
- (לציפוי חלבי אפשר להשתמש בשוקולד ובשמנת מתוקה חלביים).

#### אופן ההכנה:

מקציפים את החלבונים ומוסיפים בהדרגה את הסוכר.  
מקפלים פנימה לתוך הקצף את החלמונים ואת שאר המצרכים.  
מעבירים את הבלילה לתבנית ואופים ב-170 מעלות למשך כחצי שעה.

אחרי שהעוגה מתקררת, ניתן לצפות אותה בשוקולד (ממיסים את השוקולד עם השמנת המתוקה ושופכים מעל העוגה).

אפשרות נוספת - לזרות מעל אבקת סוכר.

עוד שדרוג - להקציף מיכל שמנת מתוקה עם כפית נס קפה ומעל גנש שוקולד... קינוח נהדר!

#### המצרכים:

- 200 גר' שוקולד מריר
- 200 גר' מרגרינה/ חמאה (תלוי בתוצאה הרצויה - פרווה או חלבי)
- כוס ורבע סוכר (אני שמה פחות)
- חבילת פודינג אינסטנט שוקולד (אפשר גם וניל או אחר)
- 5 ביצים שלמות
- 200 גר' אגוזים קצוצים (לא חובה. אני לא שמה בדרך כלל- טעים גם בלי)
- אפשר גם שוקולד צ'יפס / צימוקים

#### אופן ההכנה:

ממיסים את השוקולד עם המרגרינה/ חמאה (במיקרוגל או בסיר)  
מוסיפים בבחישה את הביצים, בהדרגה.  
מנפים את האינסטנט פודינג לתערובת, יחד עם האגוזים/ שוקולד צ'יפס/ צימוקים.  
אופים בחום 175 מעלות כ-30 דקות. כשהעוגה מוכנה, אמור להיווצר מעליה מעין קרום פריך.  
צריך לצנן היטב לפני החיתוך.

עוגה מדהימה בטעמה ומצוינת גם לכל השנה!

### המצרכים:

- 1/2 כוס שמן
- 4 ביצים
- 2 כוסות סוכר
- 1/2 כוס קמח תפוחי אדמה
- 1/2 כוס אגוזים טחונים (אפשר רבע כוס פקאן ורבע כוס אגוזי מלך)
- 1 שקית אבקת אפיה כשל"פ
- 1/2 כוס קקאו

### אופן ההכנה:

להקציף ביחד סוכר וביצים. להוסיף לבלילה את שאר המצרכים. להעביר לתבנית בגודל פוליו ולאפות בחום של 180 מעלות כחצי שעה. לקרר מעט, לחתוך לקוביות ולהעביר לקירור.

## עוגת גבינה המתכון ט' ט

### המצרכים:

- 1 כוס סוכר
- 4 ביצים
- 4 כפות קמח תפוחי א / קורנפלור
- 2 כפות פודינג וניל
- 1 גבינה לבנה 5% 750 גר'
- 1 שמנת חמוצה

### אופן ההכנה:

לערבב את הסוכר והביצים במיקסר. להוסיף את הקמח, פודינג וניל, הגבינה והשמנת החמוצה. לערבב הכל ולהכניס לתנור בחום רגיל עד שמשחים מלמעלה, בערך שעה.

## עוגת שוקולד ואגוזים עוגת יוסף ההולדת ט' סירי קראדי

### המצרכים + אופן ההכנה:

- 100 גר' שוקולד מריר מגורד
- חצי כוס אגוזים שבורים
- חצי כוס קוקוס
- 1 כוס קמח מצה
- 1 אבקת אפיה כשל"פ

לערבב הכל יחד

- 6 חלמונים
- חצי כוס סוכר
- שלושת רבעי כוס שמן
- שליש כוס מיץ תפוזים

לערבב הכל יחד

- 6 חלבונים
- 1 כוס סוכר

להקציף ולהשאיר כוס קצף בצד

אחרי ההקצפה לערבב הכל יחד - לא לשכוח להשאיר בצד את כוס הקצף. להכניס לתנור שחומם מראש 170 מעלות ולאפות.

אחרי שהעוגה מוכנה, להמיס 100 גר' שוקולד מריר עם מעט רום ולהוסיף חצי חבילת מרגרינה. מקפלים פנימה את כוס הקצף שהשאירו בצד. מורחים על העוגה כשהיא חמה



### סיפור

אמא שלי היקרה והאהובה נפטרה לפני 4 שנים. פנינה מכלוף בת אסתר. היא היתה אמא חד פעמית וזכיתי לאמא שאין כמותה למשך 27 שנות חיי. יום ההולדת שלי תמיד חל בפסח... כשהעוגות "לא משהו". לאמא עליה השלום היה חשוב לשמח אותי ביום הולדת. היא רקחה את מתכון העוגה המדהים הזה. העוגה כ"כ טעימה שגם אחיי ביום הולדתם (שלא חל בפסח) היו דורשים את העוגה האהובה הזו גם כן. תודה אמא אהובה שלי - מתגעגעת המון ווון - שירי



זו עוגה קלה להכנה. את המתכון קיבלתי מחברתי לעבודה, יאירה מזרחי ז"ל, לפני כ-40 שנה. באותה תקופה, מתכון לעוגה לפסח לא היה דבר שבשגרה. אותה חברה הייתה "אשת חיל". בשלנית ואופה מושלמת. יאירה ע"ה בת שושנה ואברהם נפטרה לפני ארבעים ממחלה קשה והיא בת 39 בלבד. מאז אני אופה את העוגה "שלה" בכל פסח, לעילוי נשמתה. לא שיניתי דבר מהמתכון.

#### המצרכים:

תבנית 26 או 2 תבניות אינגליש קייק  
7 ביצים מס' 2 (בטמפרטורת החדר) - מופרדות לחלבונים ולחלמונים  
כוס וחצי סוכר  
100 גר' שוקולד מגורד (מגוררת גדולה)  
100 גר' קוקוס  
2 כפות קמח תפוחי אדמה

#### אופן ההכנה:

מחממים תנור מראש 175-180 מעלות.  
מקציפים את החלבונים. מתחילים בהקצפה במהירות מירבית ומוסיפים בהדרגה את הסוכר עד לקבלת קצף רך ויציב.  
בקערה נפרדת "מקשקים" את החלמונים. מוסיפים אותם לקצף הביצים בהדרגה, בתנועות קיפול ועטיפה, כדי לשמור על יציבות הקצף.  
בקערה נפרדת מערבבים את השוקולד המגורד, הקוקוס וקמח תפוחי האדמה.  
מוסיפים את תערובת השוקולד אל החלבונים והחלמונים שבקערה (ידנית, לא במיקסר).  
אופים בחום בינוני, 175-180 מעלות, כ-30 דקות. נוצצים קיסם במרכז העוגה. אם הקיסם יבש, העוגה מוכנה. מוציאים ומקררים על רשת.  
אם הקיסם לא יבש, מוסיפים 5-10 דקות לאפייה ובודקים שוב.  
במידה והקרום של העוגה כבר נעשה חום, אפשר להניח נייר כסף על העוגה (כדי שלא תיחרך) ולהמשיך באפייה.

העוגה טעימה ללא תוספות אך המשקיעניות מוזמנות להוסיף שכבות קרם שאוהבים.

#### המצרכים + אופן ההכנה:

##### להקציף יחדיו:

6 חלבונים  
1/4 כוס סוכר

##### להמיס יחד על אש נמוכה ולקרר:

250 גר' שוקולד מריר  
250 גר' חמאה

##### לערבב ביחד ולהוסיף לשוקולד המקורר:

1 כוס סוכר  
6 חלמונים  
1/2 כף ברנדי - להוסיף לתערובת השוקולד.

להוסיף בתנועות קיפול אטיות את הקצף לתערובת, לחלק את התערובת שהתקבלה לשני חלקים.  
מחצית אחת נשארת במקרר.

המחצית השנייה - מוסיפים לה 4 כפות קמח מצה ואופים בחום בינוני 20-25 דקות.

לאחר שהעוגה קרה - למרוח עליה את המחצית שבמקרר.

שמנת מתוקה - להקציף ולהוסיף למעלה - בתאבון!

### המצרכים:

2 חלבונים  
100גר' אבקת סוכר  
1 כפית תמצית שקדים או ווניל  
300 גר' שקדים פרוסים

### אופן ההכנה:

לערבב את כל המצרכים במזלג.  
להוריד בעזרת כף לנייר אפיה.  
לאפות עד להשחמה כ- 10 דקות בחום של 170 מעלות.  
לקרר ולהוציא לתוך קופסת פח או צנצנת זכוכית.

### המצרכים:

300 גרם שקדים פרוסים  
2 חלבונים  
100 גרם אבקת סוכר  
כפית תמצית שקדים

### אופן ההכנה:

מחממים תנור לחום של 175 מעלות.  
טורפים יחד חלבונים ואבקת סוכר עד לתערובת אחידה. מוסיפים תמצית שקדים וממשיכים לטרוף.  
מוסיפים את השקדים ומערבבים בעדינות עד שהם מכוסים בחלבונים.  
מרפדים תבניות תנור בנייר אפיה. מניחים תלולית מהתערובת בעזרת כף ומשטחים. מכינים כך את כל התערובת.  
אופים כ-10 דקות, עד שהעוגיות מזהיבות.  
מצננים ורק אז מפרידים מהתבניות.



### סיכור

בפסח העבודה מרובה... את זה כולם יודעים ואין קיצורי דרך.  
אז דווקא בתחום הקינוחים אני מנסה לא להתחכם וללכת על הקל והבטוח.  
אלה עוגיות מקסימות מהמטבח הספניולי  
שעושה שימוש בשקדים בפסח ובכל ימות השנה.

**להקציף:**

6 חלבונים

כוס סוכר

לערבב בקערית ולהוסיף לקצף יציב:

6 חלבונים

מיץ מחצי לימון

1/3 כוס שמן בעוגת שקדים או כף שמן בעוגת אגוזים

להוסיף הלאה לתערובת תוך ערבוב עדין:

כמעט כוס קמח תפוז"א

100 גרם שקדים או אגוזים טחונים

לשפוך התערובת לתבנית חד פעמית בגודל בינוני (A4).

לאפות בחום בינוני (180) כ- 40 דקות עד להשחמה יפה.



סיכור

החכמה הכי גדולה היא שלנו - האשכנזיות - שלא טועמות (כמעט) כלום בפסח להוציא

ביצים, תפוחי אדמה ומצות...

הנה לכן מתכון מעולה במינימום חומרים ובמקסימום טעם! (של פסח)

וכיצד? תבלין יש לנו ושמו "מסורת"!

משתמשים רק במוצרים "מסורתיים", נעזרים בטיפים שעוברים מדור לדור, מתבלים

במלא לב, נשמה ותפילות

ו-חגיגה לכל המשפחה!!

נסו והיווכחו!

**המצרכים:**

6 ביצים מופרדות לחלבונים ולחלמונים

1 כוס סוכר

1 אינסטנט פודינג שוקולד כשר לפסח

**לקרם**

1 שמנת מתוקה (אפשר קצפת צמחית לעוגה פרווה)

1 פודינג וניל

גביע גבינה לבנה

1 סוכר וניל

גביע שמנת חמוצה

**לגנאש שוקולד:**

שוקולד מריר 2 חפיסות

2 כוסות מים

2 כפות שוקולית

100 גרם מרגרינה / חמאה (תחליטו אם אתן רוצות עוגה פרווה או חלבית).

**אופן ההכנה:**

מקציפים את החלבונים עם הסוכר לקצף יציב. מוסיפים את החלמונים ואבקת הפודינג.

אופים בתבנית מרובעת או עגולה קוטר 26 בחום של 180 מעלות.

מקציפים את השמנת המתוקה, הגבינה, סוכר וניל, והפודינג וניל. מקררים במקרר, להתייצבות

הקרם.

מבשלים בסיר על אש נמוכה את המים עם השוקולד, המרגרינה והשוקולית ומקררים מעט.

כשהעוגה מתקררת לגמרי - מורחים את הקם למרוח את הקרם ואת הגנאש שוקולד ומניחים

במקרר ל-24 שעות כדי שהשוקולד יתגבש כקרמבו.



## סיפור

לא ממש סיפור, יותר הגיגים.

על-פי תפיסת העולם שלי, הקינוח הוא החלק החשוב ביותר בסעודה. בסוף - זה מה שזוכרים (כמו שזוכרים בעיקר את האפיקומן. אבל את החלק הזה אשאיר לרבנית ימימה תליט"א :-). לכן אני תמיד משקיעה בקינוחים. את הקינוח הזה יצרתי לסעודה שביקשו ממני להביא קינוח פרווה (אני צמחונית, אז בדרך כלל אני לא צריכה להפעיל התאים האפורים בשביל זה...). בסוף יצא קינוח גם טעים, גם פרווה, וגם כשר לפסח. בלי שהתכוונתי אפילו!! הקב"ה כנראה תכנן אותו לספר הזה...

## עוגת שוקו-בננה מפנקת (פרווה, ללא קטניות, לא שרויה) האמזון ט-ט-ט-ט טובה סברנסקי

המצרכים (לתבנית 20\*30):

### לשכבת מוס אפיה:

6 ביצים מופרדות

3/4 כוס סוכר

קורט מלח

200 גר' שוקולד מריר

3/4 כוס שמן (100 גר' חמאה מומסת, לגרסא חלבית)

### לבנות מקורמלות:

6-7 בנות בשלות פרוסות

1/2 כוס סוכר

רבע כוס שמן (50 גר' חמאה מומסת, כנ"ל)

### לגנאש:

250 מ"ל קרם קוקוס (לא מרגישים את הטעם!! /שמנת מתוקה לחלבי)

### אופן ההכנה:

מקציפים את החלבונים + מלח ומחצית הסוכר בהדרגה לקצף חזק.

בנפרד, מקציפים את החלמונים עם שארית הסוכר לקצף בהיר.

ממיסים את השוקולד + שמן במיקרוגל או בסיר כפול. מערבבים את הקרם לתוך החלמונים.

לאחר מכן מאחדים את שתי התערובות בתנועות קיפול עדינות.

אופים בתנור או טוסטר אובן חום בינוני (180 מעלות) כעשרים דקות, עד שקיסם יוצא יבש.

במחבת גדולה שמים שמן וסוכר. מבשלים עד שנוצר קרמל. מוסיפים את פרוסות הבננה ומערבבים. מפזרים את הבנות בצורה פחות או יותר אחידה על פני המוס האפוי.

ממיסים יחד (בסיר כפול או מיקרוגל) את קרם הקוקוס והשוקולד. כשהתערובת אחידה

מורחים אותה מעל שכבת הבנות.

אפשר לאכול קר אבל יותר מומלץ לחמם לפני ההגשה (עובד מצוין על הפלטה).



## סיפור

הכל התחיל בשנות ילדותי כשאמא שלי הכינה את העוגה הזו לאחד מימי ההולדת המשפחתיים. ההתלהבות היתה מיידית והדרישה היתה לחזור ולהכין אותה שוב בכל יום הולדת. כך התקבע שמה של העוגה כ"עוגת יומולדת".

ואכן נהנינו ממנה בכל יום הולדת.

כשבגרתי והתחתנתי המשכתי את מסורת "עוגת היומולדת" עם בני משפחתי, וכשנולדה בתי השניה, באחד מימי חג הפסח, קיבלה העוגה הזו משנה תוקף, שכן חוץ מהיותה קלה להכנה וטעימה להפליא היא גם כשרה לפסח.

לימים כשהתרחבה משפחתי ורבו ימי ההולדת. ניסיתי לחרוג מהמנהג ולהכין עוגות שונות לימי ההולדת המשפחתיים, שיהיה מגוון, אבל הילדים הצביעו שוב ושוב בעד "עוגת היומולדת" המשפחתית שלנו ונגד ניסיונות הגיוון של אמא שלהם ואני יישרתי קו עם בלוטות הטעם של בני משפחתי, ועד היום - כבר יותר משני עשורים, זו עוגת ה"יומולדת" המשפחתית שלנו.

אם להודות על האמת - גם אני שמחתי, כי במקום לשבור את הראש ולחפש כל פעם מתכון משוכלל וחדשני כדי להפתיע את בעל השמחה אני פשוט מכינה את "עוגת היומולדת" שהיא הכי קלה, הכי טעימה, הכי יפה והכי אהובה.

## עוגת יום הולדת לפסח (ולכל ימות השנה) האמין ש' (ח' אדר)

### המצרכים:

- 6 ביצים מופרדות
- 1 חבילה אינסטנט פודינג בטעם שוקולד
- 1/2 כוס סוכר
- 2 כפות קמח תפוז"א (אפשר גם בלי)
- 1 מיכל שמנת מתוקה 250 מ"ל
- 1 כוס חלב
- 1 חבילה אינסטנט פודינג בטעם וניל
- 1 חבילה שוקולד חלב או לבן לקישוט

### אופן ההכנה:

מקציפים את החלבונים ומוסיפים בהדרגה את הסוכר. מקציפים לקצף נוקשה. מוסיפים אינסטנט שוקולד וממשיכים להקציף. לבסוף מוסיפים את הקמח וממשיכים להקציף. מעבירים לתבנית בקוטר 24 ס"מ ואופים 20 דקות בחום בינוני. נותנים לעוגה להצטנן מעט בתנור פתוח (על מנת שלא תקרוס פנימה) ואחרי כ- 10 דקות מוציאים מהתנור.

להכנת הקרם - שמים בקערה כוס חלב קר, מוסיפים שמנת מתוקה ולבסוף אינסטנט וניל ומקציפים לקרם חזק ונוקשה.

כשהעוגה הצטננה לגמרי, מורחים את הקרם באופן אחיד על העוגה ומקשטים בתלתלי שוקולד חלב או לבן (או גם וגם). (את התלתלים מכינים באמצעות קולפן ירקות.

שומרים מכוסה במקרר (לא נשמר הרבה זמן. פשוט נחטף מיד)



## כדורי שוקולד המתכון של חמטל

### המצרכים:

2-3 מצות מפוררות  
100 גר' שוקולד מריר  
1 חבילה (200 גר') מרגרינה  
1 כוס סוכר  
מעט תמצית וניל  
2-3 כפות קקאו  
כמה כפות חלב, לפי הצורך (או מים, לגירסא פרווה)  
אגוזים טחונים

ממיסים בסיר שוקולד, מרגרינה, סוכר, תמצית וניל וקקאו.  
מוסיפים חלב/מים ובוחשים עד שנוצרת תערובת חלקה ואחידה.  
מורידים מהאש ומצננים מעט.  
מעבירים לקערה גדולה, מוסיפים פירורי מצה ואגוזים ומערבבים.  
יוצרים מהתערובת כדורים, מניחים במנז'טים ומכניסים למקרר.

## ריבועי אגוזים - מנה אחרונה מדהימה המתכון של ורד

### המצרכים:

200 גר' שוקולד - להמיס בתבנית מרופדת בנייר כסף ולקרר  
(הכי קל לשבור לקוביות, לפזר בתבנית וכשנמס - למרוח בעדינות על התבנית).  
200 גר' אגוזים - טחון חצי גס וחצי דק  
קליפת לימון מגוררת  
200 גר' סוכר (קצת יותר מ-3/4 כוס)  
2 ביצים שלמות  
50 גר' מרגרינה מומסת

### אופן ההכנה:

לבחוש את הכל ולמרוח על תבנית השוקולד הקר.  
לשים את התבנית בתנור עם חום עליון (הכוונה שהשוקולד לא יימס מדי), ולאפות עד שמתייבש.  
להציא מהתנור, לחתוך לריבועים ולקרר.  
כשקר - להפוך את התבנית ולהוציא.  
לשמור במקרר (אני שמרתי במקפיא)  
  
זה קלי קלות ובטעם חלומי... מומלץ !



### המצרכים:

4 ביצים מופרדות  
חצי כוס סוכר  
קורט מלח  
חבילת שוקולד מריר פרווה  
כפית נס קפה (אבק).

### אופן ההכנה:

ממיסים את השוקולד בתוך קערה שיושבת בתוך סיר עם מים חמים שיושב על האש. כשה נוזלי, מורידים מהאש ומזליפים פנימה את החלמונים תוך ערבוב מהיר מאוד. מוסיפים את הנס קפה והמלח. מקציפים את החלבונים עם הסוכר, מוסיפים תוך הקצפה איטית את השוקולד עם החלמונים לתוך הקצף. מחלקים לכוסות יפות ושומרים במקפא.



### סיפור

שנה ריכטמן ז"ל, אחותו של בעלי, התחתנה עם בעלה בארץ ועברה לגור איתו באוסטרליה הרחוקה. נולדו להם אריאל ושירה, ולעיתים רחוקות הגיעו לביקור בישראל. שלוש שנים לפני ששנה נפטרה היא הייתה מבשלת את כל הפסח למשפחה שלה באוסטרליה, מקפאה עבורם את כל הארוחות, ובאה להכין ולהיות בפסח עם ההורים בארץ. היא הייתה עושה שם כל מה שהיה צריך, ואחר כך באה אלינו לבשל ולפנק. היא תמיד פינקה את כולם. היה כל כך כיף איתה! בשנה הרביעית שנה חלתה במחלה ועברה יסורים עצומים. אחרי פחות משנה נפטרה. היא ביקשה להיקבר בארץ ישראל - ארצה האהובה.

### המצרכים (ל-8 מנות קטנות):

4 גביעי שמנת חמוצה (יממה מראש מניחים במסננת מרופדת בנייר סופג מעל קערה על השיש).  
500 גר' גבינה לבנה 5%  
3/4 כוס סוכר  
מיץ וקליפה מגוררת מלימון אחד

### אופן ההכנה:

מקציפים את השמנת המסוננת. תוך כדי הקצפה מוסיפים גבינה, סוכר, ובסוף קליפת ומיץ לימון. מחלקים לכוסות אישיות או מניחים בקערה יפה. שומרים במקרר עד להגשה מינימום שעתיים.

### גרנולה משגעת לפסח (המתכון של דפנה וסלר - קיבלתי מנורית אחותי)

### המצרכים + אופן ההכנה:

לערבב יחד:

10 מצות מפוררות לפירורים קטנים  
חופן אגוזי מלך קצוצים  
כחופן צימוקים  
כף קינמון וכוס קוקוס

לשים בסיר: כוס סוכר חום, חצי כוס דבש וכוס שמן. לחמם לאט עד שהכל חם ונמס. לשפוך מיד על תערובת המצות ולערבב היטב. לאפות בתנור בחום 175 מעלות. לערבב כל כמה דקות להזהבה אחידה. לקרר ולאחסן בקופסא סגורה.



## סיפור

הפלאן אצלנו הוא מתכון מיוחד שמכינים בעיקר בחגים, ועוד יותר בעיקר - בפסח. הפלאן במתיקותו מבטא את הדברים שאנחנו מקבלים מה' כנס... כמו מן. מתנה מהשמים. והסיפור הזה, ובעיקר הסוף המתוק שלו, מסמל בעיני את המתנות שאנחנו מקבלים בהפתעה מהשמים. אישה זקנה אחת שגרה בעיירה שכוחת א-ל בארגנטינה נסעה לבקר את קרובי משפחתה בעיר סנטה-פה. היא הגיעה לבניין בו הם גרו, דפקה בדלת, אך לא היתה תשובה. באותם הזמנים התחבורה לא היתה כמו היום, והקשישה שהגיעה מהכפר לא יכלה לחזור באותו יום. בדיוק באותו הרגע יצאה השכנה עם שני ילדיה הקטנים. הם היו בדרכם לקולנוע אבל כשהיא ראתה את האישה הזקנה עומדת שם בחוסר אונים, היא הציעה לה להיכנס לביתה, לנוח ולאכול בינתיים, עד שקרובי משפחתה יחזרו. האישה נכנסה לבית והילדה הקטנה התחילה לבכות כי התוכניות ללכת לקולנוע בוטלו. האורחת הלא צפויה חייכה אליה ואמרה לה "אל תבכי מיידלע, יש לי נכד מתנה בשבילך". הילדה הקטנה היא סבתי ז"ל והנכד שהובטח לה הוא סבי שיחיה. שניהם נפגשו ב"מקרה" שנים מאוחר יותר בפעילות של הנוער היהודי והתחתנו.

## קינח בטעם חלבה האתכון (ס' אורלי חי)

### המצרכים:

- 2 מכלים קצפת צימחית "השף הלבן" של תנובה
- 1 כוס טחינה גולמית
- 1 שקית אבקת סוכר
- 4 כפות סילאן

### אופן ההכנה:

להקציף הכל ביחד. להעביר למזלף, לזלף בכוסיות חד פעמיות אישיות ולשים במקרר. לקישוט למעלה אפשר לשים פקאן מסוכך ו/או, שערות חלבה.

### המצרכים:

- תבנית עגולה עם חור באמצע
- 2 כוסות סוכר
- 6 ביצים
- כף תמצית וניל
- 1/2 ליטר חלב
- ריבת חלב (לא חובה)

### אופן ההכנה:

מחממים תנור על 180 מעלות. מניחים בתוכו תבנית גדולה ועמוקה מלאה עד חציה במים. מערבבים היטב בקערה את הביצים עם הסוכר, תמצית הווניל והחלב. ממיסים בתבנית העגולה כוס סוכר עד לקבלת קרמל זהוב. שופכים את התערובת מהקערה על הקרמל. מכניסים את התבנית של הפלאן לתוך התבנית עם המים (באן מארי) שבתנור לכ-45 דק' (מתחילים לבדוק לאחר חצי שעה) עד שהחלק העליון משחים מעט (ובודקים בעזרת קיסם שגם הפנים לא רטוב. מרקם הפלאן הוא מעין ג'לי). מצננים את הפלאן ומכניסים אותה למקרר.

### הגשה:

בעזרת סכין מפרידים את דפנות הפלאן. מכסים את הפלאן במגש מתאים. בזהירות ובמהירות הופכים את הפלאן כך שהצד העליון הוא הצד עם הקרמל. חותכים את הפלאן לחתיכות ושופכים על כל חתיכה מעט מהקרמל הנוזלי. ניתן להוסיף בצד ריבת חלב.

### המצרכים (ל- 15 פרוסות בערך):

20-25 תמרים מזן מג'הול - לפתוח, לגלעץ ולבדוק שנקי מתולעים  
100 גר' אגוזים (מלך, פקאן, בטנים למי שאוכלת - הכל הולך) שבורים לחתיכות גדולות  
קוקוס, לעיטור  
(1-2 כפות טחינה גולמית - לא חובה)  
\* ניתן לגוון את הגלילה בשברי שוקולד, פרות מיובשים ועוד, כיד הדמיון הטובה

### אופן ההכנה:

משרים את התמרים במים רותחים ל- 10 דקות. מסננים, מקלפים (בקלות!), ומוציאים הגלעינים מועכים את התמרים במזלג היטב היטב.  
מערבבים פנימה את האגוזים. מי שאוכלת (ניתן להוסיף בשלב הזה את הטחינה הגולמית אם רוצים).  
בידיים רטובות יוצרים צורת גליל מהעיסה (היא פחות דביקה ממה שניתן היה לצפות).  
מפזרים קוקוס על נייר אפייה ומגלגלים בתוכו את הגלילה עד שתצופה מכל הצדדים עוטפים את הגלילה בניילון נצמד ומכניסים למקפיא לשעתיים.  
פורסים לפרוסות ושומרים בקופסא אטומה במקרר.



המתכון נולד לט"ו בשבט. לא היו במכולת שלנו תמרים מעוכים אלא רק תמרים שלמים. הקופאית ספרה לי שפעם אמהות היו מקלפות ומועכות תמרים לתינוקות בעצמן. אז ניסיתי וזה יצא נפלא. השימוש בתמרי מג'הול הנפלאים מאוד משמעותי, אם כי סביר להניח שאפשר להשתמש גם בזנים אחרים.

קינוחים שנמצאים אצלנו בפריזר באופן קבוע

### המצרכים + אופן ההכנה:

להקציף 2 מקצפת "השף הלבן" של תנובה עם 1 מיכל קטן של תרכיז קפוא בטעם מנגו. לשים בתבנית אינגליש קייק בפריזר. לפני ההגשה להפוך את התבנית, לחתוך ולהגיש.

\* בעונה מגישים עם פלחי מנגו ליד (ואפשר גם משומרים).

\* אפשרות נוספת - לשים בתבנית פלסטיק "כתר" ולפני ההגשה להפוך על גבי צלחת שטוחה עגולה.

\* אופציה נוספת: להקציף 2 מיכלי שמנת לקצפת עם 1 צנצנת קטנה של ממרח נוטלה ולשפוך לתבנית ומשם - להקפאה.

### אשכולות פרפל שוקולד המתכון טל-טכנולוגיה

#### המצרכים:

1 חבילת שוקולד צ'יפס  
1 כוס מצה פרפל אפוי 10-15 דקות עד צבע חום ("מצה פרפל" - חבילת שברי מצות. למה לשבור מצות אם אפשר לרכוש אותן שבורות?...) 1 כוס פקאנים קצוצים

#### אופן ההכנה:

ממיסים את השוקולד. מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים.  
ממלאים כף ושמים בתבנית עם נייר אפייה.  
מצננים במקרר.