

מתכונים למנות מתוקות במיוחד מפירות יבשים 5

גודל בהיותו ראש השנה לאילנות, ט"ו בשבט הוא המועד שבו חוגגים את כל השפע וההדר שיש לטבע להציע לנו. אנו עושים זאת באמצעות נטיעת עצים, עיסוק בענייני איכות הסביבה, וכמובן אכילת פירות בכלל ופירות יבשים בפרט. אם קיבלתם במתנה מהמשרד או מהחברים קערת פירות יבשים ואתם רוצים לעשות איתם משהו מיוחד, המתכונים הבאים, שמגיעים ממיטב הבשלנים שברשת, יהפכו אותם למתוקים וטעימים פי כמה וכמה. הכירו 5 מתכונים שיעזרו לכם להפוך את הפירות היבשים למנות נפלאות שכולם בבית ישמחו לטעום.

1. "Brown Sugar" פנפורטה של אורלי דהן חרמש מהבלוג

פנפורטה משמעותה באיטלקית הוא "לחם חזק", אך אין הכוונה למרקמה של העוגה, אלא לתיכול החזק שבה. זוהי עוגה מושלמת לט"ו בשבט, ואחרי שתטעמו אותה כבר תדעו מה תרצו לעשות עם כל הפירות היבשים שיגיעו לביתכם מהיום והלאה.

מצרכים:

- (כוס פירות יבשים קצוצים גם (תוכלו להשתמש בכל פרי יבש שתמצאו 1
- (כוסות אגוזים קלויים (תוכלו להשתמש בכל סוג אגוז שתמצאו 2
- כפית קינמון $\frac{1}{2}$
- כפית ג'ינג'ר טחון יבש $\frac{1}{4}$
- כפית מלח $\frac{1}{2}$
- כף קקאו גדושה 1
- (כפית פלפל שחור גרוס או צ'ילי יבש (לא חובה, אך מומלץ לאמיצים שביניכם $\frac{1}{2}$
- כוס קמח רגיל $\frac{3}{4}$
- גרם שוקולד מריר 150
- כוס דבש $\frac{2}{3}$
- כוס סוכר $\frac{2}{3}$
- (אבקת סוכר (לקישוט)

אופן ההכנה:

1. חממו תנור מראש ל-160 מעלות, רפדו תבנית עגולה בקוטר 22 ושמנו אותה.
2. קלו את האגוזים למשך כמה דקות במחבת יבשה על אש בינונית, עד שהם מקבלים מעט גוון זהוב. לאחר מכן צננו אותם וקצצו גס.
3. העבירו את האגוזים הקלויים ואת הפירות היבשים לקערה גדולה, הוסיפו לה את התבלינים, הקקאו והקמח, וערבבו.



4. העבירו את הסוכר והדבש לסיר קטן והביאו אותו לרתיחה. לאחר מכן הנמיכו את עצמת האש ובשלו למשך דקה-שתיים נוספות.

המיסו את השוקולד במיקרוגל או על אדים והוסיפו אותו לתערובת האגוזים והפירות היבשים. הוסיפו מעל את הסירופ וערבבו. את הכל, לפני שיתקשה

6. העבירו את התערובת לתבנית שהכנתם מראש ויישרו את הכל.



7. אפו למשך כ-25 דקות. לאחר מכן צננו לחלוטין וזרו אבקת סוכר בנדיבות. פרסו את העוגה בעזרת סכין חדה ומשוננת, ותוכלו לשמור אותה למשך מספר שבועות בכלי אטום.



2. "במטבח עם שפרה" לפתן פירות יבשים של שפרה לאונר מהבלוג

אצל שפרה, הלפתן הזה הוא אחד מסמלי החג. היא ממליצה להכין אותו מספר ימים מראש, ואם אתם רוצים ממש להתפנק, כדאי לאכול אותו יחד עם כדור גלידה מעל – פשוט מושלם!



מצרכים:

- גרם פרוסות תפוחים יבשים 200

- גרם משמש יבש 200
- גרם שזיף מיובש מגורען 200
- גרם צימוקים 200
- כוס סוכר $\frac{1}{2}$
- פרוסות לימון 2
- כפית תמצית וניל $\frac{1}{2}$
- מים לכיסוי התכולה
- (קערת זכוכית (לא חובה, אך מומלץ

:אופן ההכנה

1. שטפו היטב את כל הפירות היבשים והעבירו אותם לסיר גדול.
2. (הוסיפו את כל המצרכים לסיר, כסו מעט במים וגרמו לכל הפירות לשקוע (הם יצופו).
3. וודאו שהמים מכסים לגמרי את כל המצרכים. אם לא, הוסיפו מעט מים נוספים.
4. הביאו את הסיר לרתיחה, הנמיכו את עצמת האש ובשלו למשך חצי שעה.
5. קררו את המנה, העבירו לקערת זכוכית יפה, כסו וקררו היטב לפני ההגשה.

"Brown Sugar" עוגת פירות יבשים של אורלי דהן חרמש מהבלוג 3.

אורלי מציינת שט"ו בשבט הוא אחד החגים האהובים עליה, ולמרות שאת העוגה הזו כדאי להכין בחג הזה, יתכן שתמצאו להכין אותה במשך כל השנה. זהו מתכון בסיסי שתוכלו לשלב בו אי אילו פירות ואגוזים שתמצאו.

:(מצרכים לעוגה (בתבנית אינגליש קייק בגודל 25 ס"מ על 11 ס"מ, או בשתי תבניות קטנות

- גרם חמאה רכה 180
- כוס סוכר דמררה 1
- קליפת תפוז מגוררת
- כפית מלח $\frac{1}{2}$
- וניל
- ביצים 4
- (כוסות קמח תופח (או רגיל, בתוספת שקית אחת של אבקת אפייה 3
- כוס שמנת מתוקה $\frac{1}{2}$
- כוס אגוזים קצוצים גס, לבחירתכם 1
- כוס פירות יבשים קצוצים גס, לבחירתכם 1
- כפות קמח 2

:מצרכים לעיטור

- כוס שקדים פרוסים $\frac{1}{2}$
- כפות אבקת סוכר 2-3

:אופן ההכנה

1. חממו תנור מראש ל-180 מעלות.

2. ערבבו את האגוזים ואת הפירות היבשים בקערה אחת יחד עם 2 כפות קמח (זה עוזר להפריד בין חתיכות הפירות היבשים, וגם עוזר להם לא לשקוע לתחתית העוגה). הניחו את הקערה בצד.



3. במיקסר עם וו גיטרה, עבדו יחד את החמאה, הסוכר, המלח, הווניל וקליפת התפוז לתערובת אחידה.

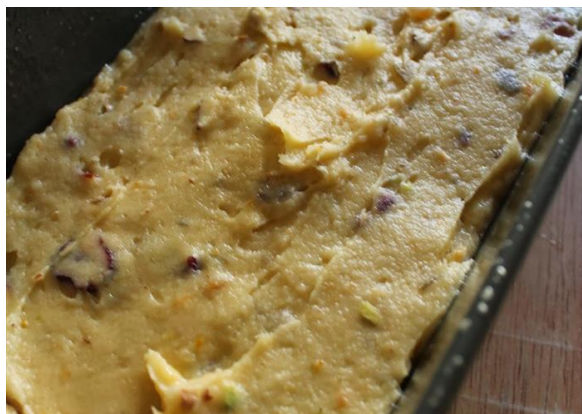


4. הוסיפו את הביצים, בכל פעם ביצה אחת. מדי פעם נקו את הדפנות בעזרת מרית.

5. הוסיפו את הקמח ואת השמנת המתוקה לסירוגין. היזהרו מערבוב יתר.

6. העבירו לקערה גדולה יותר וערבבו פנימה את הפירות היבשים והאגוזים, עד שהם מתפזרים בצורה אחידה.

7. העבירו לתבנית משומנת ויישרו.



8. פזרו מעל העוגה את השקדים הפרוסים, ומעליהם את אבקת הסוכר.

9. אפו למשך 45-50 דקות. העוגה והשקדים אמורים להזהיב והעוגה אמורה להתייצב במרכזה.



10. ניתן להוסיף עוד אבקת סוכר לאחר הצינון.



"אומנות בטבעונות" עוגיות רול של אבי ז'אן לוי מהבלוג 4.

בזמן שאבי הכין אוזני המן עם הפירות היבשים שנשארו לו מט"ו בשבט, קפצה בראשו מחשבה על סושי. אז הוא החליט לשנות לגמרי את המתכון שהיה לו בראש, וכך הגיעה ההברקה המתוקה שתראו לפניכם – עוגיות רול.



מצרכים לבצק:

- כוס שיבולת שועל טחונה דק 1
- כוס פתיתי קוקוס טחונים דק 1
- כוס פצפוצי אורז טחונים דק 1
- כפית תמצית וניל 1
- קמצוץ מלח
- תמרים 7
- כפות סילאן 3

- כוס אגוזי מלך 1/2
- כפות מים 5

מצרכים למילוי:

- כוס אגוזי פקאן 1
- תמרים 2
- תאנים מיובשות 2
- שזיפים מיובשים
- חופן תותים מיובשים ששהו כ-15 דקות במים
- כפות מים 2
- כף סילאן 1

לקישוט מומלץ להשתמש בפתיתי קוקוס

הוראות הכנה:

1. העבירו למעבד מזון את כל החומרים שמיועדים לבצק, וטחנו עד שתקבלו עיסה במרקם צפוף.



2. העבירו את העיסה לנייר אפייה ושטחו אותה בעזרת דף אפייה בכדי למנוע את הידבקותה למערוך.



3. טחנו את המרכיבים למילוי ושטחו אותם על הבצק.



4. גלגלו את הבצק לצורת גליל.

5. אם ברצונכם לקשט את הרול עם פתיתי קוקוס, זה השלב שבו תעשו זאת. פזרו את הפתיתים על המשטח וגלגלו את הרול עד שיתכסה במלואו.



6. כעת נשאר רק לחתוך ולהגיש.

5. "Brown Sugar" עוגיות פלורנטין של אורלי דהן חרמש מהבלוג

את עוגיות הפלורנטין, שמקורן בפירנצה שבאיטליה, בדרך כלל מכינים עם שכבת שוקולד מריר, אך לאורלי יש הצעה אחרת ומיוחדת לט"ו בשבט. מרקם הבצק הוא פירורי, חמאתי ועשיר, ואין ספק שהמתיקות של המנה הזו תשאיר בפיכם טעם של עוד.

מצרכים לתחתית:

- כוסות קמח רגיל מנופה $\frac{1}{42}$

- כפית מלח $\frac{1}{4}$
- גרם חמאה 150
- כוס אבקת סוכר מנופה $\frac{1}{2}$
- כוס שמנת מתוקה $\frac{1}{3}$
- (תוכן של חצי מקל וניל (את החצי השני תצטרכו לתערובת הפירות היבשים)

מצרכים לציפוי:

- גרם חמאה 100
- כוס סוכר $\frac{2}{3}$
- כוס שמנת מתוקה $\frac{1}{3}$
- כפות דבש 3
- כפית מלח $\frac{1}{4}$
- תוכן של חצי מקל וניל
- כוס קמח $\frac{1}{4}$
- כוס שקדים פרוסים קלויים ומוזהבים 1
- כוס אגוזי פקאן קצוצים $\frac{1}{4}$
- כוס חמוציות קצוצות $\frac{1}{4}$
- כוס קליפות תפוזים מיובשות $\frac{1}{4}$

הוראות הכנה:

1. חממו את התנור מראש ל-180 מעלות.
2. חצו את מקל הונויל לאורכו ורוקנו את תוכנו משני חצאיו. חצי אחד ישמש לבצק התחתית, והחצי השני ישמש לציפוי.



3. חתכו חמאה קרה לקוביות והעבירו למיקסר יחד עם אבקת הסוכר, המלח והונויל. ערבלו במהירות בינונית-גבוהה עד לריכוך.
4. הנמיכו את המהירות לאיטית והוסיפו את הקמח בבת אחת. ערבלו עד שנוצרים פירורים.
5. הוסיפו את השמנת המתוקה והמשיכו לערבב מעט, עד שמתקבל בצק פירורי שאינו אחיד.



העבירו את הפירורים לתבנית מלבנית משומנת בתחתיתה ובשוליה. אורלי ממליצה להשתמש במסגרת מלבנית בגודל 18 ס"מ על 36 ס"מ. לבסוף שטחו את הכל



7. אפו בתנור במשך 15-20 דקות, עד שהמאפה יתחיל להזהיב קלות.

8. בינתיים התחילו להכין את ציפוי קרמל הדבש: העבירו לקלחת את החמאה, הסוכר, השמנת המתוקה, הדבש, המלח ואת התוכן של חצי מקל הווייל. חממו את הכל בהדרגה על אש נמוכה-בינונית



9. הרתיחו למשך כ-2 דקות והורידו את הסיר מהאש.



10. הוסיפו את הקמח וערבבו היטב.

11. כעת קלו במחבת יבשה שקדים פרוסים עד שיזהיבו.



12. קצצו קליפות תפוזים מיובשות, חמוציות ואגוזי פקאן.



13. ערבבו את הפירות יבשים והאגוזים יחד עם קרמל הדבש שהכנתם, ושטחו מעל הבצק החצי אפוי.



14. אפו במשך 15-20 דקות, עד שיתקבל צבע זהוב. לבסוף צננו ופרסו לריבועים או מלבנים.

