



חג שמח בבישולים

פסח 2019

ממנה ראשונה ועד קינוח - כל מתכוני החג שחייבים להכין!



מנות ראשונות

בלינצ'ס ממולא בכבדי עוף ברוטב פטריות - אופירה פחימה

מנה ראשונה שאין לה תחרות והפעם בגרסה הכשרה והמוצלחת לפסח. מלית מתובלת היטב של כבדי עוף בתוך ענן בלינצ'ס ורוטב פטריות

הכנה

להכנת החביתיות:

מערבבים את כל המרכיבים עם מטרפה. מניחים בצד ל-10 דקות וטורפים שוב. מברישים את המחבת במעט שמן ומחממים אותה. בעזרת מצקת יוצקים את הבלילה למחבת, את השאריות מחזירים לקערה. ממשיכים כל הזמן לטרוף את הבלילה, לקמח יש נטייה לשקוע. מטגנים משני הצדדים ומוציאים בזהירות לצלחת. (אפשר להכין את החביתיות יום לפני ולשמור בקירור).

להכנת המלית:

צורבים את כבדי העוף במחבת עם מעט שמן וקוצצים אותם לפיסות קטנות. מטגנים את הבצל בשמן עד שקיפות, ומוסיפים אליו את חתיכות הכבדים והתבלינים. ממשיכים לטגן עוד כ-5 דקות.

להכנת הרוטב:

מטגנים את הבצל והפטריות בשמן זית עד ריכוך. מוסיפים מים רותחים, קורנפלור, אבקת מרק, מלח ופלפל, ומבשלים עד לסמיכות הרצויה.

להרכבת המנה:

בעזרת כף שמים מהמלית ומגלגלים את הבלינצ'ס כמעטפה (סוגרים את שני הצדדים על המלית ואז מגלגלים). מתחממים במחבת מעט שמן זית וצורבים את הבלינצ'ס הממולא - לא חובה. ניתן להגיש עם רוטב בצד או מעל.

רשימת המצרכים

כמות הבלינצ'סים משתנה לפי גודל המחבת

לבלילה:

- 4 ביצים
- 1 כפית מלח
- 2 כוסות מים
- 7-8 כפות קמח תופח כשר לפסח אסם
- 2 כפות שמן

למלית:

- 800 גרם כבדי עוף
- 2 בצלים קצוצים דק
- מלח ופלפל שחור
- 1 כפית כמון
- 1 כפית כורכום
- 1 כפית אבקת מרק עוף אסם כשר לפסח
- 5 כפות שמן קנולה

לרוטב:

- 1 סלסילת פטריות שמפיניון
- 1 בצל קצוץ
- שמן זית
- 1/2 כוס מים רותחים
- מלח ופלפל
- 2 כפיות קורנפלור
- 1 כף אבקת מרק פטריות כשר לפסח

סטיילינג: ענת לבל
צילום: שרית גופן
הכנה: בת חן דיאמנט



בג'י/בן

מנות ראשונות

סטיילינג ענת לבל
צילום: שרית גופן
הכנה: בת חן דיאמנט

סירות חצילים ממולאות בהפתעות צבעוניות - רעות עזר
מנה שתעשיר את שולחן החג בצבעוניות מרשימה וטעמים נפלאים של המטבח הים תיכוני. לבחירתכם 4 מליות שונות שכולן טעימות ומיוחדות.

רשימת המצרכים (8 מנות)

4 חצילים בינוניים
1/4 כוס שמן זית

מלח
200 גרם בשר בקר טחון

מלית מס' 1 בשר טחון
1 בצל לבן קצוץ דק
1/2 צנור פטרוזיליה קצוצה דק

1/2 פופל חריף קטן ללא הגרעינים פרוס לרצועות
ליבת חציל אחד

6 עגבניות שרי קטנות חתוכות לחצאים
קורט אגוז מוסקט טחון

1 כף רוטב בסיס לבישול אסם כשר לפסח
3 כפות שמן זית

מלח
פלפל שחור

להגשה

2 גבעולי בצל ירוק קצוצים
1/4 כוס פיטטוקים קלופים קצוצים דק

מלית מס' 2 סלט חומס חם
200 גרם גרגירי חומס (מושרה לילה או קפוא)

3 שיני שום כתושות
1/2 צנור פטרוזיליה קצוצה

ליבת חציל אחד
מיץ מלימון אחד

4 כפות שמן זית
1 כפית כמון

מלח
פלפל שחור

להגשה

חופן צנוברים קלויים

מלית מס' 3 כרובית
1/4 כרובית (רק הפרחים)

1/2 צנור פטרוזיליה קצוצה

1/2 עגבנייה קצוצה דק

1/2 כוס אגוז מלך קצוצים גס

2 כפות רוטב צילי כשר לפסח אסם

3 כפות שמן זית

ליבת חציל אחד

מיץ מלימון אחד

מלח
פלפל שחור

להגשה
עלי נענע קטנים

זמן הכנה:
1/2 שעה -
2 שעות
תחיל כמה מינימים
בחורים

מלית מס' 4 סלט ירק תמרים וקשיו

1/2 צנור פטרוזיליה קצוצה

2 גבעולי סלרי קצוץ

1/2 כוס עלי נענע קצוצים

1 עגבנייה קצוצה דק

6 תמרים ללא הגליעין חתוכים

לרצועות

1/2 כוס קשיו קלוי קצוץ גס

1/4 כוס שמן זית

ליבת חציל אחד

מיץ מלימון אחד

2 כפות סילאן

1 כף רכו רימונים

מלח
פלפל שחור

הכנה

מחממים את התנור לחום של 200 מעלות.

חותכים את החצילים לחצי, לאורכם. מניחים בתבנית בעזרת סכין חריצים בבשר החציל.

צולים בתנור כ-20 דקות.

לאחר צליית החציל מוציאים מהתנור, בעזרת כף מוציאים את ליבת החציל (משאירים מעט כדי שיהיה בסיס) ומניחים בקערה בצד.

להכנת מלית מס' 1 בשר טחון

במחבת רחבה יוצקים שמן זית ומטגנים את הבצל עד להזהבה.

מוסיפים את הבשר הטחון וממשיכים לטגן, רק עד החלפת צבעו.

מתבלים במלח, פלפל, אגוז מוסקט ורוטב בסיס ומערבבים.

מכבים את האש ומוסיפים את הפטרוזיליה, פנים החציל והפלפל החריף ומערבבים.

ממלאים את סירות החצילים בתערובת הבשר ומשבצים מעל המילוי את חצאי עגבניות השרי עד לכיסוי מוחלט של המילוי.

מזלפים שמן זית ומעט מלח וצולים בתנור כ-20 דקות.

להגשה - מפזרים פיטטוקים קצוצים ובצל ירוק קצוץ.

להכנת מלית מס' 2 סלט חומס חם

מבשלים את גרגירי החומס במים כ-30 דקות על אש בינונית, עד לריכוך מלא.

ומסננים מנוזלי הבישול.

במחבת רחבה יוצקים שמן זית ומטגנים את גרגירי החומס עד להשחמה.

מוסיפים את שיני השום ופנים החציל ומתבלים במלח, פלפל שחור וכמון.

מסירים מהאש ומוסיפים את סירות החציל הקצוצה ומיץ הלימון, מערבבים היטב וממלאים את סירות החציל ומעל מפזרים צנוברים קלויים.

להכנת מלית מס' 3 כרובית

קצוצים את פרחי הכרובית דק ומטגנים אותם עד להזהבה עם שמן זית.

מעבירים את הכרובית המטוגנת לקערה ומוסיפים את יתר המרכיבים.

מערבבים היטב וממלאים את סירות החציל.

צולים כ-5 דקות בחום של 200 מעלות.

להגשה - מפזרים עלי נענע קטנים וטריים.

להכנת מלית מס' 4 סלט ירק תמרים וקשיו

מערבבים היטב את כל מרכיבי הסלט בקערה רחבה וממלאים את סירות החציל.

בג'אן



מנות ראשונות

סטיילינג: אינה גוטמן
צילום: שרית גופן
הכנה: ענת לבל

פאי כבדי עוף חגיגי - אופירה פחימה
מתכון מנצח למאפה עשיר בטעמים וכשר לפסח. שילוב קלאסי של בצק טוב, כבד עסיסי ושלל תבלינים.
ציוד נדרש: תבנית פאי נשלפת מספר 28

רשימת המצרכים (8 מנות)

בצק

- 3 חבילות קמח תופח כשר לפסח אסם
- 2 חלמונים
- 1 כפית מלח
- 300 גרם מחמאה או מרגרינה רכה חתוכה לקוביות
- 4 כפות שמן
- מעט מים קרים

מלית

- 800 גרם כבד עוף צלוי על אש גלויה וחתוך לחתיכות קטנות
- 2 בצלים גדולים חתוכים לרצועות
- 2 תפוחי אדמה מבושלים חתוכים לקוביות
- 8 כפות שמן קנולה
- 1 כף אבקת מרק עוף כשר לפסח אסם
- 1 כפית כמון
- 1 כפית פלפל שחור
- 1 כפית כורכום
- 1 כפית מלח
- 1 ביצה
- 100 גרם שומשום

הכנה

מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
לשים היטב את כל מרכיבי הבצק בקערה, עד שהם מתגבשים לבצק ומחלקים לשניים.
משמנים היטב את התבנית ומהדקים חצי מכמות הבצק לתחתית. מחוררים בעזרת מזלג ומקפידים כרבע שעה.
במחבת רחבה מטגנים בצל עד שקיפות, מוסיפים את כבדי העוף, תפוחי האדמה והתבלינים.
מערבבים היטב ומצננים.
את המחצית השנייה של הבצק מרדדים על נייר אפיה מקומח מעט.
מוציאים את התחתית מהמקפיא וממלאים במלית הכבדים.
מניחים את הבצק המרודד מעל מלית הכבדים ומהדקים בדפנות.
מברישים את הפאי בביצה טרופה ומפזרים שומשום.
אופים בתנור שחומם מראש כ-35 דק עד שהפאי מזהיב.



בג'י/כ"א

מנות עיקריות

פרגית ממולאת חגיגית - אירמה קזר
מנה עיקרית ומרהיבה של פרגיות ממולאות ועטופות בטעמים חמצמצים ומתקתקים שיוצרים טעם אלוהי ומיוחד.

רשימת המצרכים (8 מנות)

1.5 קילו פרגית - פרוסות נקיות ומוכנות למילוי

מלית

1/2 קילו בשר טחון

1 בצל קצוץ

2 קישואים מגורדים

50 גרם צנוברים קלויים

1/4 צרור כוסברה קצוצה

1 כפית אורגנו

1 כף אבקת מרק עוף כשר לפסח אסם

1 כפית כוסברה יבשה טחונה

פלפל שאטה גרוס

פלפל מלח

רוטב בו מתבשלות הפרגיות הממולאות

2 כפות רכז רימונים

1 כף אבקת מרק עוף כשר לפסח אסם

2 כפות רוטב צילי כשר לפסח אסם

1/2 1 כף נענע יבשה גרוסה

1/2 1 כפית צילי גרוס (שאטה)

מיץ מלימון אחד גדול

2 כפות גדושות רסק עגבניות

2 כפות שמן

1 כפית מלח

1/2 1 כף פלפל שחור גרוס

1/2 1 כפית פלפל אנגלי

2 שיני שום כתושות

כוס מים

הכנה

שמים בקערה את הבשר הטחון.

קוצצים את הבצל ומטגנים על מחבת עד קרמול ומעבירים לבשר.

קוצצים גס את הצנוברים הקלויים ומוסיפים לבשר.

מוסיפים את הקישואים ואת כל מרכיבי התיבול לתערובת הבשר ומערבבים היטב.

ממלאים את הפרגיות בתערובת הבשר וסוגרים עם קיסם אחד (שמוציאים בעת ההגשה).

מחממים תנור לחום של 180 מעלות.

צורבים את הפרגיות במחבת, משני הצדדים.

מעבירים את הפרגיות לתבנית ושופכים מעליהן את הרוטב.

צולים בתנור כ - 40 דקות.

זמן הכנה:
1:30 שעות

בג' 2011

מנות עיקריות

גלילת שוק טלה ממולא וחגיגי בתנור - ניצה ששון
שוק טלה עסיסית ורכה, מלאה בטעמים עדינים ומלאה בכל טוב. זו מנה חגיגית ומרשימה אבל לא קשה להכנה וקשה לטעות איתה.

הכנה

מחממים תנור לחום של 200 מעלות.
קוצצים את הבצל ומטגנים במחבת עם מעט שמן.
מוסיפים את הבשר הטחון, מפוררים, מטגנים מעט ומוסיפים את התבלינים, פטרוזיליה, צנוברים ורוטב בסיס.
ממלאים את שוק הטלה, מלפפים את הנתח עם חוט קשירה, לכל אורכו, וקושרים כדי שלא יפתח במהלך האפייה.
קוצצים עלי תימין ורוזמרין, מוסיפים מלח, פלפל, שמן זית ורוטב בסיס, מערבבים ומעסים היטב את הנתח עם התערובת.
עוטפים בנייר כסף ומכניסים לתנור.
לאחר 40 דקות מנמיכים את הטמפרטורה לחום של 160 מעלות וממשיכים באפייה עוד שעה וחצי. מסירים את נייר הכסף וממשיכים באפייה להשחמת הנתח עוד חצי שעה.
טיפ - במהלך הצלייה בתנור מומלץ מדי פעם לזוג עם כף את המרינדה שבתבנית על גבי השוק.

רשימת המצרכים (10 מנות)

2 קילו שוק טלה ללא עצם
1/2 קילו בשר טלה טחון
100 גרם צנוברים/ שקדים פרוסים
חופן חמוציות (לא חובה)
3 כפות רוטב בסיס לבישול כשר
לפסח אסם
1 בצל
1/2 כוס פטרוזיליה קצוצה
1 כפית פלפל שחור
1.5 כפית מלח

מרינדה

6 ענפי תימין
2 ענפי רוזמרין
פלפל, מלח
1/4 כוס שמן זית
3 כפות רוטב בסיס לבישול כשר
לפסח אסם

זמן הכנה:
3:00 שעות

כג' א' 101



מנות עיקריות

סטיילינג: ענת לבל
צילום: שרית גופן
הכנה: ענת לבל

שורט ריב ביין אדום - אסתר דולב

מנה חגיגית לפסח שהטעם המופלא שלה מורגש עוד הרבה לפני שהיא מוכנה בזכות הריח הנפלא שממלא את הבית בזמן הבישול הארוך.

רשימת המצרכים (8 מנות)

נתח שורט ריב במשקל של 2.5 ק"ג חתוך לחתיכות עם העצם (נתח שפונדרה)
3 כוסות יין אדום

1/2 כוס רוטב בסיס לבישול כשר לפסח אסם

1/3 כוס רוטב צ'ילי כשר לפסח אסם

1/3 כוס רוטב סויה בסגנון סיני כשר לפסח אסם

2 כפות רסק עגבניות מהול ב - 1/3 כוס מים

4 כפות סוכר חום

2 כפות ג'ינג'ר מגורר

5 שיני שום קצוצות

1 כוכב אניס לא הכרחי

2 כפות שמן שומשום

10 בצל שאלוט קלוף

4 גזרים חתוכים כל אחד ל - 5 חתיכות

3 חבושים חתוכים לפלחים עבים ללא

הגרעינים (לא הכרחי)

מלח

הכנה

מניחים בתבנית בעלת דופן גבוהה את נתחי הבשר, את הבצלים הקלופים, את הגזר והחבושים.

בסיר נפרד מביאים לרתיחה את כל יתר החומרים, ממליחים ומתקנים תיבול לפי הצורך.

יוצקים את החומרים המורחים מעל הבשר

והירקות (הרוטב אמור לכסות את הבשר עד 3/4 מהגובה. אם הוא לא מכסה, ניתן להוסיף מים).

מכסים היטב בריד אלומיניום.

אופים בחום נמוך כ - 5 שעות. בסוף הבישול הבשר

צריך להיות רך מאוד ולרדת מהעצם בקלות. מומלץ

להגיש בתוספת אורז לבן.



בג'י/ב'ן



תוספות

סטיילינג: ענת לבל
צילום: שרית גופן
הכנה: בת חן דיאמנט

תפוחי אדמה שלמים ונימוחים בניחוח עשבים
טריק קטן בצליית תפוחי האדמה ומתקבלת תוספת שמחדדת את הטעם הטבעי והנפלא של תפוח האדמה ועשבי התבלין הארומטיים.

רשימת המצרכים (8 מנות)

8 תפוחי אדמה מזן דזירה קלופים

מלח גס

פלפל שחור

2 כפות אבקת מרק בצל כשר לפסח אסם
עשבים ירוקים לבחירה, לפי ההעדפה:

5 ענפי תימין או 5 ענפי רוזמרין או 5 ענפי
מרווה

1/2 כוס שמן זית

הכנה

מרחיחים מים בסיר ומבשלים את תפוחי האדמה
כרבע שעה, עד ריכוך קל.

מחממים תנור לחום של 200 מעלות - טורבו.

מערבבים בקערה את שמן הזית עם התבלינים
ואבקת המרק.

שופכים את השמן המתובל על תבנית מרופדת
בנייר אפייה ועל השמן מסדרים את תפוחי האדמה
המבושלים.

מפזרים מסביב את העלים הירוקים שאוהבים.
מכניסים לתנור.

אופים כ - 35-40 דקות, כל 10 דקות בערך הופכים
את תפוחי האדמה.



בג'י/כ"א



תוספות

סטיילינג: אינה גוטמן
צילום: שרית גופן
הכנה: ענת לבל

ירקות שוק בתנור - זהר לוסטיגר בשן
חגיגה אמיתית בתנור עם הקסם של הגזרים והסלקים הצבעוניים.
כמה שזה פשוט ומהיר להכנה ככה זה טעים ומרשים!

הכנה

מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
מסדרים את הירקות על גבי תבנית אפייה.
מערבבים בקערה את שמן הזית, רוטב הבסיס מלח
ופלפל.
מברישים, בעזרת מברשת, את התערובת על
הירקות.
מפזרים רוזמרין ותימין.
אופים כ - 35-49 דקות עד לריכוך קל של הירקות.

רשימת המצרכים (6 מנות)

6 גזרים צבעוניים חתוכים לחצאים
לאורכם
3 סלקים צבעוניים חתוכים לרבעים
אורכם
ראש שום שלם חתוך לחצי
2 ענפי רוזמרין
עלים משני ענפי תימין טרי
מלח ופלפל שחור לפי הטעם
2 כפות שמן זית
כף רוטב בסיס כשר לפסח אסם



בג'י/בן



תוספות

מקלובת אורז וירקות - אופירה פחימה

המטבח הפרסי הקלאסי בתפארתו.
סיר שכולו טוב, מתבשל לאט ומוגש בצורה חגיגית. מלא בירקות, אורז וים טעמים.

רשימת המצרכים (8 מנות)

- 3 כוסות אורז בסמטי
- 3 תפוחי אדמה קלופים ופרוסים לפרוסות
- 1 חציל קלוף לסירוגין ("זברה") חתוך לקוביות
- 1 בטטה קלופה וחתוכה לקוביות
- 2 בצלים קלופים וחתוכים לקוביות
- 1 צרור פטרוזיליה קצוץ דק, ללא הגביעולים
- 4 כוסות מים רותחים
- שמן קנולה לטיגון
- 1 כף מלח
- 1 כפית פלפל שחור
- 1 כפית כורכום
- 1 כף אבקת מרק עוף כשר לפסח אסם

הכנה

יוצקים למחבת, בעומק בינוני, 2 כוסות שמן קנולה ומטגנים את החצילים, את קוביות תפוח האדמה, את קוביות הבטטות ואת פרוסות תפוחי האדמה. מפחיתים את כמות השמן (משאירים כ- 2 כפות) במחבת ומטגנים את הבצל עד שקיפות והזהבה קלה.
בסיר (רצוי טפלון) מניחים שכבת פרוסות תפוחי אדמה. שוטפים את האורז ומוסיפים מעל תפוחי האדמה. יוצקים לסיר 4.5 כוסות מים רותחים, מוסיפים את התבלינים 1 - 6 כפות שמן קנולה.
מביאים לרתיחה ומוסיפים את הירקות המטוגנים ואת הפטרוזיליה. מערבבים בזהירות רק מלמעלה, כדי לא לערבב את תפוחי האדמה שבתחתית. מכסים במגבת מטבח ומעליה שמים את מכסה הסיר. מבשלים על הלהבה הנמוכה ביותר בכירים, עד שאין נוזלים והתבשיל מוכן.
מקררים מעט והופכים על צלחת הגשה. בהגשה מפזרים מעט פטרוזיליה טרייה קצוצה מעל, לקישוט.

זמן הכנה:
1:20 שעות

סטיילינג: אינה גוטמן
צילום: שרית גופן
הכנה: ענת לבל

בג'י/ב'ן

קינوحים

עוגת שכבות מרשימה עם קוקוס וקציפות וניל ושוקולד - אופירה פחימה

שלוש שכבות מענגות של עוגת קוקוס אפיה, קציפת שוקולד וקציפת וניל מרכיבות קינוח חגיגי שכולו ריח, טעם ואווירת פסח. **ציוד נדרש:** תבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ.

רשימת המצרכים (10 מנות)

תחתית קוקוס:

- 6 ביצים
- 3/4 כוס סוכר
- 2 כוסות קוקוס טחון

קציפת שוקולד:

- 1 מיכל שמנת מתוקה
- 1 חבילת אינסטנט פודינג שוקולד כשר
- לפסח אסם

קציפת וניל:

- 1 מיכל שמנת מתוקה
- 1 חבילת אינסטנט פודינג וניל כשר לפסח
- אסם

הכנה

להכנת תחתית הקוקוס:

מחממים תנור לחום של 180 מעלות - טורבו. מפרידים את הביצים לחלבונים וחלמונים. מקציפים רק את החלבונים במיקסר במהירות בינונית. בהדרגה מוסיפים את הסוכר ואת הקוקוס הטחון. מעבירים את הקציפה לתבנית ואופים כ- 25 דקות. מוציאים מהתנור ומניחים לתחתית להתקרר.

להכנת הקציפות:

מקציפים מיכל שמנת מתוקה עם אינסטנט פודינג וניל. מקציפים מיכל שמנת מתוקה עם אינסטנט פודינג שוקולד. שופכים מעל תחתית הקוקוס את קציפת השוקו, מיישרים ומקררים כ- 10-12 דקות, עד התייצבות הקרם. מוציאים מהמקרר ושופכים מעל את קציפת הווניל. ניתן לעטר בנשיקות מרג, קוקוס קלוי או כל קישוט אחר שאוהבים.

זמן הכנה:
50 דקות

סטיילינג: ענת לבל
צילום: שרית גופן
הכנה: בת חן דיאמנט

בג'י/בן

קינוחים

עוגת בראוניז תותים כשרה לפסח

זו הולכת להיות הפתעה שהאורחים לא יאמינו. שכבות של בראוניז שוקולד, מוס תות קטיפתי, קצפת אוורירית ותותים טריים.
ציוד נדרש: תבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ.



סטיילינג: ענת לבל
 צילום: שרית גופן
 הכנה: ריטל אמיר

הכנה

להכנת שכבת הבראוניז

מחממים תנור לחום של 160 מעלות.
 מופדים את התבנית בנייר אפייה משומן בקוטר היטב.
 את התבנית מבחוץ בנייר כסף מהודק היטב.
 ממיסים את השוקולד המריר הקצוץ והחמאה במיקרוגל ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה וללא גושים.
 מקציפים את הביצים, קורט מלח וסוכר לקצף בהיר וסמיך ומקפלים פנימה את השוקולד המומס.
 מנפים יחד את הקקאו וקמח תפוחי האדמה ומקפלים לתערובת השוקולד.
 מעבירים לתבנית ואופים כ- 25 עד 30 דקות, עד שקיסם שיניים שננעץ נשאר עם מעט פירורים לחים. מצננים היטב.
 מפרידים עם סכין חדה את העוגה מהדפנות, רצוי לשים שקף כדי שהעוגה עם המוס מעל תשתחרר באופן אחיד וחלק מהתבנית.

רשימת המצרכים (8 מנות)

שכבת בראוניז

4 ביצים גדול L בטמפרטורת החדר
 150 גרם שוקולד מריר (חבילה וחצי)
 150 גרם חמאה
 100 גרם סוכר (חצי כוס)
 קורט מלח
 16 גרם קקאו (2 כפות)
 40 גרם קמח תפוחי אדמה (4 כפות)

מוס תותים

חצי כוס חלב
 90 גרם מרשמלו ורוד
 250 גרם תותים (כ- 13 תותים)
 2 כוסות
 1 מיכל שמנת מתוקה
 2 כפות אבקת סוכר
 חצי חבילה אינסטנט פודינג וניל
 כשר לפסח אסם

קצפת

1 מיכל שמנת מתוקה
 חצי כוס חלב
 חצי חבילה אינסטנט פודינג וניל
 כשר לפסח אסם
 תותים טריים שטופים היטב לעי'
 טור - לא חובה

להכנת שכבת מוס התותים

בסיר בינוני מוזגים חלב ואת המרשמלו ומבשלים יחד על אש בינונית, תוך כדי ערבוב עם כף עץ, עד שהמרשמלו נמס לגמרי. מורידים את הסיר מהאש ומעבירים את התערובת לקערה גדולה.
 מסיירים את העלים הירוקים מהתותים וטוחנים במעבד מזון עד לקבלת תערובת חלקה. מערבבים את תערובת התותים הטוחנים עם חלב המרשמלו.
 מקציפים את השמנת מתוקה, אבקת סוכר ואינסטנט פודינג וניל לקצפת רכה, יציבה ולא קשה מדי. מקפלים לתערובת התותים לקבלת מוס אחיד.
 מעבירים את המוס לתבנית עם בסיס עוגת השוקולד שהכנו ומקפידים.

להכנת הקצפת

לפני ההגשה מעבירים את העוגה לצלחת.
 מקציפים שמנת מתוקה עם חלב ואינסטנט פודינג, מזלפים או מורחים ביד חופשית על גבי העוגה, אם רוצים מפזרים תותים מעל ומגישים.
 ההגשה האידיאלית - מוציאים את העוגה מהמקפיא שעה או שעה וחצי לפני ההגשה, למרקם חצי מופשר. אפשר גם להפשר לגמרי.

כדי להפוך את העוגה לפרווה מחליפים את השמנת המתוקה בצמחית, את החלב בחלב סויה או קוקוס ואת החמאה במחמאה או מרגרינה

בג'י/בן

קינוחים

פבלובת פירות יער - רות אופק

קינוח מרשים ומענג - ענני מרג חלומיים עם רוטב מתקתק של פירות יער חמוצים ומתוקים ציוד נדרש: מיקסר

רשימת המצרכים (12 מנות)

- 5 חלבונים מביצים
- גודל L (סה"כ כ - 200 גרם)
- 2 כוסות סוכר
- 1 כף חומץ לא חובה
- 1 כפית תמצית וניל
- 300 גרם פירות יער טריים או קפואים
- 1/4 כוס סוכר
- 1 מיכל שמנת מתוקה או צמחית (לגרסת פרווה)
- 2 כפות אינסטנט פודינג וניל כשר לפטה אסם

הכנה

להכנת המרגנים:

בקערת המיקסר מניחים את החלבונים ואת הסוכר, ומציבים אותה מעל סיר עם מעט מים רותחים בתחתיתו. חשוב שהמים לא יגעו בקערת המיקסר, לכן יש לבחור סיר שמתאים בקוטר לתחתית הקערה. מחממים את החלבונים ואת הסוכר. מדי פעם מערבבים את התערובת כדי שחלילה לא תהפוך לחביתת חלבונים (אם זה קורה עדיין אפשר להציל, פשוט תסננו את החלבונים לקערה נפרדת).

ברגע שהסוכר מתמוסס מעבירים את הקערה למיקסר, מוסיפים כף חומץ וכפית תמצית וניל ומתחילים להקציף. תוך כמה דקות תקבלו קצף לבן, מבריק וסמיך, כך שאם תהפכו את הקערה הוא לא ייפול ממנה. מחממים תנור ל-100 מעלות. מרפדים תבניות בנייר אפייה ובעזרת 2 כפות יוצקים ענני מרג לתבנית. חשוב לשמור מרחק בין התולוליות כי המרג מתנפח מעט באפייה.

אופים, או ליתר דיוק מייבשים, את המרגנים במשך שעותיים-שלוש לפחות, עד שהם פריכים ונפרדים בקלות בנייר האפייה. אפשר גם להשאיר את המרגנים בתנור אחרי האפייה והם ימשיכו להתייבש זה רק יעשה להם טוב.

להכנת רוטב פירות היער:

שמים את פירות היער בסיר או בקלחת, ומוסיפים להם 1/4 כוס סוכר. מחממים הכול, תוך ערבוב מדי פעם, עד שהפירות מתרככים ומגירים נוזלים. מעבירים את תערובת פירות היער לקערת בלנדר וטוחנים אותם. אם רוצים אפשר להוסיף סוכר, אבל יש לטעום קודם, כדי שלא יצא מתוק מדי. אם המרקם סמיך אפשר להוסיף מעט מים, אבל בזהירות, שלא יתקבל רוטב נוזלי מדי. מיו שרוצה תערובת חלקה יכול לסנן אותה. לאחר מכן מניחים לרוטב להצטנן עד ההגשה.

להרכבת המנה:

מקציפים את השמנת המתוקה עם האינסטנט פודינג עד לקבלת מרקם יציב. מסדרים על צלחת הגשה גדולה את כל המרגנים. יוצקים מעל כל מרג קרם, מעליו מעט רוטב פירות יער ולקישוט פירות יער טריים. כדאי להרכיב את המנה לפני ההגשה, כדי למנוע מצב שבו המרג יירטב מהקרם וההרוטב ייאבד מהפריכות שלו.

סטיילינג: ענת לבל
צילום: שרית גופן
הכנה: ענת לבל



בג'ל/בן

מנות לחול המועד

סטיילינג: ענת לבל
צילום: שרית גופן
הכנה: בת חן דיאמנט

מאפינס מלוח עם תוספות משדרגות - דודו בן שמחון
מתכון למאפינס גבינות ושלוש הצעות לתוספות שאפשר לבחור ולשלב, לפי העדפה אישית. מחליטים איזו תוספת להכניס פנימה ומקבלים מאפינס קראנצ'ים בחוץ ורכים מבפנים עם גבינות, מתקתקות של בצל ותוספת טעימה.
ציוד נדרש: תבנית שקעים (מאפינס).

רשימת המצרכים (35 יחידות)

- 1 גביע קוטג'
- 1 גביע גבינה לבנה 5%
- 200 גרם גבינה בולגרית מפוררת
- 150 גרם גבינה צהובה מגורדת
- 50 גרם חמאה רכה
- 3 ביצים
- מלח ופלפל
- 3 כוסות קמח תופח כשר לפסח אסם
- 1 בצל מטוגן
- 1 כוס חלב

תוספות תוספת תירס 2 כוסות גרגירי תירס טריים או משומרים

תוספת בצל ופטריות

- 1 בצל בינוני קצוץ
- 3 כפות שמן
- סלסילת פטריות שמפיניון חתוכות
- מלח ופלפל שחור
- מטגנים את הבצל עד שקיפות, מוסיפים את הפטריות, מלח ופלפל ומאדים כמה דקות על להבה בינונית.

תוספת קוביות בטטה אפיות

- 1 בטטה
- 1 כף שמן זית
- 1 כף שומשום
- מלח ופלפל שחור
- מבשלים את הבטטה במים או בתנור עד ריכוך.
- חותכים לקוביות.
- מוסיפים את שאר המרכיבים ומערבבים.

הכנה

- מערבבים את כל המרכיבים בקערה.
- מוסיפים 2 כוסות מהתוספת הנבחרת ומערבבים עם בליל המאפינס.
- בעזרת כף מחלקים את הבלילה לתבנית מאפינס משומנת. ממלאים רק עד 3/4 מגובה השקע.
- (ניתן לפזר שומשום).
- אופים בתנור בחום של 180 מעלות כחצי שעה.

זמן הכנה:
1:00 שעה



מנות לחול המועד

סטיילינג: ענת לבל
צילום: שרית גופן
הכנה: בת חן דיאמנט

בולונז כשר לפסח וטעים אש - רות אוליבר
מנת הדגל של כל בית מקבלת את הגרסה הכשרה לפסח. צינורות פסטה עטופים רוטב לוחט של עגבניות ובשר טחון.

רשימת המצרכים (8 מנות)

- 1 חבילת פנה כשר לפסח אסם
- 4 כפות שמן
- 2 בצלים גדולים קצוצים לקוביות קטנות
- 3 שיני שום קצוצות
- 5 גבעולי סלרי קצוצים דק, דק
- 1/2 ק"ג בשר טחון
- 1 כוס רוטב עגבניות מוכן
- מלח
- פלפל שחור גרוס
- פפריקה

הכנה

בסיר גדול מחממים שמן ומטגנים את הבצל עד הזהבה.
מוסיפים את השום ואת יתר הירקות וממשיכים לטגן תוך כדי ערבוב עד הזהבה.
מוסיפים את הבשר הטחון והתבלינים ובעזרת כף עץ מערבבים ומפוררים את הבשר לגרגירים.
ממשיכים לאדות עד שכל הבשר הופך לגרגירים קטנים, מנמיכים את הלהבה, יוצקים רוטב עגבניות על הבשר וממשיכים לבשל על אש נמוכה תוך כדי ערבוב כ- 10 דקות, עד שהירקות מתרככים טיפה והרוטב מסמיך מעט.
מניחים ערימת פסטה בצלחת, שמים מעל רוטב ומגישים.



בג'י/כ"א



מנות לחול המועד

סטיילינג: ענת לבד
צילום: שרית גופן
הכנה: ענת לבד

פיצה טעימה לפסח

גם בפסח אפשר ליהנות מפיצה טעימה עם רוטב עגבניות עשיר, כדורי מוצרלה טרייה, עגבניות שרי ובצל סגול.
ציוד נדרש: מיקסר ותבנית עגולה או מרובעת לפיצה.

רשימת המצרכים (4 מנות)

לבצק
350 גרם תערובת להכנת מאפי שמרים
לפסח אסט
4 כפות שמן זית
1 1/2 כפיות סוכר
1/2 כפית מלח
1 כוס מים

לרוטב

1 בצל קצוץ
2 כפות אורגנו
2 עגבניות מגוררות
מלח ופלפל
1 קופסת רסק עגבניות ביונית (260 גרם)
1/3 כוס מים
2 כפות פפריקה
4 כפות שמן

הוספות

3 כדורי מוצרלה
6 עגבניות שרי
1/2 בצל סגול פרוס לרצועות
1 כפית אורגנו מיובש

הכנה

מחממים תנור לחום של 220 מעלות.
מכניסים לקערת מיקסר את תערובת מאפי השמרים.
מוסיפים שמן זית, סוכר ומים. מתחילים בערבול.
כאשר החומרים מתחילים להתאחד מוסיפים את המלח. ממשיכים בערבול לעוד 5 דקות.
משמנים את הידיים במעט שמן זית. יוצרים מהבצק כדור ומחזירים לקערה.
מכסים את הקערה בניילון נצמד ומתפיחים במקום חמים כ- 45 דקות.
מרדדים את הבצק בעזרת מערוך.
מורחים רוטב עגבניות שאוהבים.
מפזרים אורגנו מיובש, כדורי מוצרלה, עגבניות שרי ורצועות בצל סגול.
אופים כ- 15 דקות עד שעפיצה מזהיבה בקצוות.
לפני ההגשה מוסיפים מעל עלי בזיליקום טריים.



בג'י/ב'ן

מנות לחול המועד

סטיילינג: ענת לבל
צילום: שרית גופן
הכנה: ענת לבל

פריקסה לפסח - אופירה פחימה

הסנדוויץ' הטוניסאי חוגג גם בפסח. לחמנייה מטוגנת במילוי טונה, ביצה קשה, תפוחי אדמה מבושלים, סלט ואריסה. ציוד נדרש: מיקסר ונייר אפייה.

רשימת המצרכים (8 מנות)

בצק

- 1 שקית תערובת להכנת מאפי שמרים
- לפסח אסם
- 1 כוס תערובת להכנת מאפי שמרים
- לפסח אסם (לקימוח)
- 2 ביצים
- 1 כף סוכר
- 1/3 כוס שמן
- 20 גרם מחמאה
- 1 כף מלח
- 1/2 כוס מים פושרים
- 1 כף אבקת אפיה

מילוי

- ביצים קשות
- תפוח אדמה מבושל
- שימורי טונה
- אריסה
- זיתים שחורים
- סלט ירקות

הכנה

מעבירים שקית קמח וסוכר לקערת המיקסר ומפעילים. מוסיפים את שאר המרכיבים ולשים היטב עד קבלת בצק גמיש ומבריק. מקמחים את הבצק בעוד 3/4 כוס קמח (את רבע כוס הקמח משאירים ליצירת הלחמניות). מכסים את הבצק במגבת, ומשאירים אותו לתפיחה כ- 30 דקות. גוזרים נייר אפייה למלבנים. יוצרים לחמניות ומניחים כל לחמנייה על נייר אפייה.

מטגנים בשמן קנולה לא עמוק מדי וחם, בלי מכסה, עם נייר האפייה. לאחר שצד אחד משחים הופכים ומטגנים את הצד השני. מניחים ללחמניות להתקרר לפני שממלאים אותן.

להכנת המלית:

פורסים את הלחמנייה באמצע וממלאים מכל הבא ליד, ביצים קשות, תפוח אדמה מבושל, טונה, לימון כבוס, אריסה, זיתים שחורים וסלט ירקות קצוץ.



בג' 2011

מנות לחול המועד

סטיילינג: ענת לבל
צילום: שרית גופן
הכנה: ענת לבל

שוקי עוף ברוטב פלפלים וחומוס - ליהי עראסי
תבשיל של שוקי עוף ברוטב פלפלים צלויים וגרגירי חומוס, לארוחה ביתית, מפנקת ומנחמת.

רשימת המצרכים (6 מנות)

- 8 שוקי עוף עם עצם קטומה
- 3 פלפלים אדומים פרוסים
- 1 פלפל חריף (לרוטב פיקנטי)
- 1 בצל סגול גדול פרוס לשישיות
- 5 שיני שום אפשר יותר או פחות, לפי הטעם
- 1 כרישה החלק הלבן פרוס
- 2 כוסות גרגירי חומוס
- 1 כוס מים + 1 כף אבקת מרק עוף
- כשר לפטח אסם (להכנת ציר עוף)
- 1 כף פפריקה מתוקה
- 1 כף מלח
- 1 כף גרגירי כוסברה כתושים
- 1 כפית פלפל שחור גרוס, גדושה
- 1/4 צרור כוסברה קצוץ דק
- מעט שמן זית לטיגון

הכנה

להכנת רוטב הפלפלים:

מחממים תנור לחום של 200 מעלות וצולים יחד פלפלים, בצל, כרישה, שום, מתבלים בשמן זית, מלח, פלפל ועלי דפנה ואופים בתנור כ- 15 דקות.
מעבירים למעבד מזון וטוחנים למחית.

להכנת העוף:

שוטפים את שוקי העוף ומייבשים. מתבלים בזרעי כוסברה, פלפל שחור גרוס ומלח גס ומטגנים להשחמה בסיר שטוח.
מעבירים את מחית הפלפלים לסיר יחד עם הנוזלים (הציר) והחומוס. מתבלים בפפריקה, מלח, ופלפל שחור ומביאים לרתיחה. מעבירים ללהבה נמוכה ומבשלים כ- 40 דקות.
מפזרים את עלי הכוסברה, מגישים על פירה או אורז.



בג' 2011



עיצוב: סטודיו אסם
הפקה: עידית זומר