

בס"ד

קמח שקדים:

כך מכינים: (אציין שמעולם לא הכנתי. העתקתי מתכון מאתר כלשהו)
מצרכים:

300גרם שקדים לא קלויים (2 1/2 כוסות מדידה)

הוראות הכנה:

מניחים את השקדים בתוך מעבד מזון או בלנדר חזק, כדוגמת ויטמיקס או מג'ימיקס, סוגרים באמצעות המכסה

טוחנים את השקדים במרווחים קצרים של שניה אחת עד לקבלת שברי שקדים ממשיכים בטחינה ארוכה וחלקה, לפרק זמן קצר, עד לקבלת מרקם קמחי. שימו לב לא לטחון את השקדים לפרק זמן ארוך מידי, אחרת תקבלו חמאת שקדים. נקו את דפנות מעבד המזון או הבלנדר בעזרת מרית כדי להבטיח שכל האגוזים יעובדו. להכנת קמח שקדים לבן (ללא קליפה) יש להלבין את השקדים לפני עיבודם. להלבנת השקדים, מוסיפים אותם למים רותחים ומשרים אותם למשך דקה. לאחר מכן, מסננים ומייבשים אותם, ומסירים את הקליפה על ידי צביטה.

רעיונות:

אפשר להכין מיונז ביתי [ביצה, שמן, מלח, מיץ לימון]. ולהשתמש בזה כמשחה לסלמון. למשל.

אפשר להכין "ריבת בצל" ולהשתמש בזה לתיבול דג / עוף / חזה עוף בתנור. טעים!

ישנה תערובת נוספת שמשמשת לתיבול ומורכבת מ: חזרת, סלק, ועוד משהו, אולי ראש סלרי [הזכרון שלי בטטה בשעה כזו] - טחונים יחד.

החזרת = פלפל שחור

סלק = צבע מאכל

= ? טעם

ישנו מתכון מדהים לפירורים לציפוי שניצל, ללא קמח תפוז"א. מדמה פירורי לחם ממש.

העקרון הוא: הכנת תערובת, אפיה, ופירור.

שנה שעברה ציפיתי קוביות סלמון בתערובת הזו [שלא לדבר על שניצל] וזה היה

נראה פלאפל

רק מה, צריך להכין מראש כמויות כפולות ומכופלות.

עוגת אגוזים:

עוגת אגוזים (מבשר ע"ט)

7ביצים

1כוס סוכר

2כוסות אגוזים טחונים

1כוס שקדים טחונים

3 כפות שמן
כפית קפה

קצף מהחלבונים ולהוסיף בהדרגה את הסוכר
להוסיף את החלמונים ואת שאר הדברים
לאפות 20-30 דק'

עוגיות שקדים:

עוגיות שקדים - מוצלחות מאוד
4 חלמונים,
1 כוס סוכר,
2 כוסות שקדים,

לערבב,
להניח במקרר לחצי שעה,
ליצור כדורים ולאפות 180 מ' ל-20 דקות בערך

עוגת תפוחים:

עוגת תפוחים
12 תפוחים
4 ביצים
1 כוס שמן
1 כוס סוכר
2 כוסות שקדים / אגוזים טחונים

אופן ההכנה: פרוסות מהתפוחים (רצוי לטפטף קצת מיץ לימון
להקציף ביצים והסוכר למשך כרבע שעה עד שנהיה בלילה אורירית
מוסיפים בזהירות (בנועת קיפול) את האגוזים ושקדים לאט עד שנבלעים היטיב
בבלילה.
להעביר את הבלילה לקערה עם תפוחים ולערבב היטיב אבל בעדינות
לאפות בחום בינוני למשך כשעה

גלידות:

גלידה 1

1 כוס סוכר
1 כוס שקדים
לקרמל, כשזה קר לטחון
10 ביצים

מקציפים חלבונים, מוסיפים חלמונים ושקדים טחונים

גלידה 2

- תבנית אינגליש
5ביצים
1כוס סוכר להקציף ביחד עם הביצים
1כוס שמן
3/4כוס מיץ תפוזים
2כפיות קפה
קצת אגוזים ושקדים טחונים

תיבול :

אנחנו קונים שורש פטרוזיליה מקלפים אותו ומוסיפים למאכלים בשביל הטעם

תפ"וא

קוגלים לרוב. בתנור או בסיר
תפוא בתנור
ציפס, בלינצס עם תפוא אפשר גם עם חתיכות עוף
בקיצור תפוא"א

שייק פירות:

שייק פירות לארוחת בוקר
ממלא ממש ומזין
טוחנים 4 תמרים עם מעט מים רותחים
מוסיפים אגוזים, שקדים,
תפוח, בננה, תותים אם יש, יוגורט או לבן וכוס חלב או מים.
הילדים שלי מתים על זה!

תיבול לסלומון:

תיבול לסלומון-
גזר מגורד ובצל קצוץ - לטגן
מריחה של מיונז ומעח את הבצל והגזר

צ'יפס:

חטיף ציפס - מקלפים את התפוא"א במקלף לפרוסות דקיקות ומטגנים (נחטף!)

קרקרים:

1 כוס אגוזים טחונים
1 כוס שקדים טחונים

1 ביצה

מעט שמן זית

מלח בצל מטוגן

שוטחים בתבנית כמה שיותר דק

אופים ב160 מעלות כ31 דקות

עוגת שקדים:

עוגת שקדים:

להקציף 7 חלבונים עם כוס וחצי סוכר.

לערבב 7 חלבונים עם כף שמן, 2 כפות יין מתוק

לערבב ולהוסיף כוס וחצי שקדים טחונים

עוגת גבינה:

5 ביצים

2 כוסות סוכר

קילו גבינה

שמנת

להקציף את החלבונים עם כוס סוכר

להקציף את החלבונים עם כוס סוכר

לערבב את הגבינה עם השמנת

לערבב הכל יחד

לאפות בתנור 100 מעלות שעתיים

עוגיות:

מתכונים לעוגיות:

**טוחנים שלוש כוסות שקדים מוסיפים 4 חלבונים וכוס סוכר מכינים כדורים

ואופים 10 דקות 180

** (אם משתמשים בקוקוס) 3 כוסות קוקוס 4 חלבונים כוס סוכר 20 דקות 180

מעלות

רעיונות לגיוונים:

אפשר להכין שקדים עם קרמל, נשיקות קצפת או עוגה מנשיקות וקרם לימון, למי

שלא אוכל חלבי יש גם עוגת ת"א דמוי גבינה, מרציפן, גלידות לימון ובננה כל פרי,

ברד ממיץ ענבים, סירופ תפוז לימון, ועוד המון דברים מקוריים וכיפיים של פסח

אגב לכל העוגות גלידות וכדו' אפשר להוסיף קצת בורשט או חתיכות סלק בשביל הצבע...

עוגיות :

להקציף 8 חלמונים עם 2 כוסות סוכר
להוסיף 4 כוסות שקדים טחונים
לערבב היטב ולשים במקרר לחצי שעה
ליצור כדורים קטנים ולהניח בתבנית ברווחים קטנים

עוגיות:

להקציף 8 חלבונים עם 2 כוסות סוכר
להוסיף 4 כוסות פקאן טחון
לשים במקרר לחצי שעה
להניח בעזרת כף בתבנית ברווחים בינוניים

עוגיות שקדים:

4 חלמונים או 2 ביצים שלמות
2 כוסות שקדים קצוצים או טחונים
1 כוס סוכר

מערבבים היטב
מצננים כשעה במקרר
יוצרים כדורים ואופים במשך רבע שעה עד להזהבה
העוגיות יוצאת מהתנור רכות ומתקשות כשמתקררות

מיונז:

ביצה
כוס חד פעמית שמן אגוזים (לא זית!)
כפית סוכר
חצי כפית מלח
כף וחצי מיץ לימון (בשום פנים ואופן לא משומר מבקבוק. רק לימון טרי! הבדל עצום בטעם)
לשים הכל בכלי, להכניס בלנדר מקל (רק מקל!!! לא שום דבר אחר!! זה סוד המתכון!
ששש לא לגלות)

להפעיל ותוך כמה שניות יש מיונז מוכן. זה ממש פלאי!
להשקיע ולהמשיך לערבב טוב עם הבלנדר וכך זה עושה אותו יותר קשה.
שימו לב!
להיזהר שלא יכנס מים. טיפת מים יכולה לגרום למיונז לא לתפוס.
להניח את הבלנדר עמוק בכלי, הערבוב הראשוני של השמן והביצה הוא זה שגורם לו לתפוס.
אם המיונז לא תפס, לא נורא, אל תזרקו.
הכינו בכלי נפרד מיונז חדש ולאחר שהוא יתפוס הוסיפו לו את הקודם ואז הוא כבר יתמזג.
וייתפס.
ניתן לשנות את הטעם לפי טעמכם.

מיונז 2:

אני מכינה בבלנדר רגיל
יותא מונז סמיך ממש כמו ממרח
וטעים!!!

2ביצים
1כפית מלח
3כפות סוכר
קורט פלפל שחור
2כפות מיץ לימון
2כפות חומץ
2כוסות שמן אגוזים

שמים בבלנדר ביצים ומפעילים במהירות גבוהה לבערך 2 דקות. מוסיפים מלח, סוכר, פלפל שחור, מיץ לימון וחומץ תוך כדי פעולה של הבלנדר.
מתחילים להוסיף שמן בהדרגה ובאטיות. כל פעם קצת. וממשיכים את פעולת הבלנדר למשך עוד כ-10-12 דקות.

קישואים:

יש לי מתכון מקסים ממש לקישואים!
מתגנים בצל אחד גדול או שתיים קטנים, אח"כ מוסיפים קוביות קטנות של 5 קישואים כשזה מבושל רואים לפי שינוי הצבע, מטבילים במלח וקצת פלפל שחור (אפשר גם בלי פלפל שחור למי שלא אוכל בפסח) לקחת חמש ביצים לקשקש ביחד עם הבצל והקישואים, להגיש חם, ממש מעדן!!

מיונז קל:

שמים בקערת מעבד מזון ביצה אחת ומעט מלח.
מפעילים בעצמה החזקה ביותר.
מחוררים נקב קטן בתחתית של כוס ח"פ ותוקעים אותה במקומו של הדוחסן.
יוצקים לתוכה כוס וחצי שמן אגוזים (לא בבת אחת, כן?)
השמן יטפטף בזרם דקיק לתוך הקערה ואתם תראו את הקסם איך השמן למיונז.
אפשר להוסיף מעט מיץ לימון ו/או שום

סלט:

-סלט מרענן: גזר מגורר, תפוז קוביות, תפוח קוביות. תיבול לימון וסוכר.

חזה עוף מוקפץ:

כל כך כל כך טעים!!

6פרפרי חזה עוף דפוקים רק מעט לעובי אחיד פחות או יותר [לא כמו לשניצל], חתוכים לרצועות

2בצל חצאי טבעות דקים
1ראש שום מפורק, פרוס
1/3כוס שמן
1פלפל אדום
2קופסאות שימורי פטריות או 2 סלסלאות פטריות טריות
1כף מלח
1.5כפות אבקת מרק בצל [אפשר לוותר]
2כפות פפריקה
מעט פלפל שחור
2כפות קמח תפוז"א
2כוסות מים

מאדים בצל ושום בשליש כוס שמן לשקיפות
מוסיפים פטריות ופלפלים.
מאדים כמה דקות.
מוסיפים תבלינים
מערבבים קמח תפוז"א בחצי כוס מים קרים.
מוסיפים לסיר את תערובת המים עם קמח התפוח אדמה + שארית המים.
מערבבים תוך כדי בישול.
הרוטב יסמיך

עוצרים את הבישול כשהרוטב סמיך מעט אבל לא נוקשה.

שמים את רצועות חזה העוף שתבנית מרופדת בניר אפיה. יוצקים מעליהם את הרוטב. מכסים בניר כסף ואופים בתנור ב 200 מעלות כ-20 דקות. פותחים את הכיסוי ואוים עוד כ-5-7 דקות. מערבבים מדי פעם.

הערה:

אפשר לטבול את רצועות חזה העוף בביצה וקמח תפו"א לפני האפיה. יוצקים מעל לרצועות הטבולים את הרוטב וממשיכים כנ"ל. מתקבלים רצועות עם ציפוי עדין.

עוד הערה:

אפשר לוותר על הפטריות למי שאין/לא משתמש.

עוגיות:

עוגיות שקדים כל כך טעימות שאני עושה אותם לאורך הפסח מהר מהר לפני שנגמרת נגלה אחת אני כבר משריינת את השניה.
זה נמצא בקופסא במקפיא - וכל הרוצה לנשנש יבוא ויפתח את המקפיא, יכניס ידו ויוציא להנאתו עוגיה טובה.
לי נשאר רק להוציא את הקופסא הריקה ולמלא אותה שוב ושוב כדי שיהיה לציבור מה להוציא.....

אז ככה-

להקציף שלושה חלבונים

עם 3/4 כוס סוכר

להוסיף לקציפה הלבנה והגבוהה

250גרם שקדים טחונים וחבילת שוקולד צ'יפס

זהו!

ליצור כדורים לא מדויקים על התבנית

ולתנור 180 מעלות בערך 25 דקות / עד שמשחים קלות.

לקופסא ולמקפיא.

בתאבון!!

ריבת חלב:

1ליטר חלב
250גר' סוכר
1/2חבילת חמאה

שמים בסיר מביאים לרתיחה. נזהרים שלא יגלוש,
מנמיכים קצת את האש אבל דואגים שימשיך לבעב
שמים כמה גולות של משחק (חדשות ונקיות) בסיר,
הן מערבבות במקומך במשך כשעה,
כששומעים שהן מפסיקות לזוז מוציאים אתם,
מוסיפים מעט סודה לשתייה (חצי כפית בערך) ועוברים לעירבוב ידני במשך כעשרים דקות,
עד שזה ניהיה סמיך ובצבע קרמלי.

בלינצ'ס:

4ביצים
כוס מים
תפוז"א קטן
מלח
שמן
מעט סוכר- לבלינצ'עס מתוקים
לטחון את התפוז"א חזק חזק (תפקידו- להיות העמילן במקום קמח תפוז"א ומים) להוסיף
ביצים (לא לערבב מדי שלא יהיה מוקצף רק לטרוף) מים ומלח.
לחמם שמן במחבת, להוסיף לבלילה ולטגן בלינצ'עס.
הם יוצאים בלינצ'עס די תפוחים ולא דקיקים אבל לא רק חביתית, אלא ממש בלינצ'ע

קוגל תפוז"א

קיגל תפוז"א
מגרדים בפומפיה דקה
2בצלים
5תפוז"א
2גזר ו2 קישואים (לא חובה)
סוחטים מנוזלים
מוסיפים
5ביצים
1/2כוס שמן
מלח ופלפל
מערבבים הכל היטב

משמנים היטב סיר או מחבת עמוקה
יוצקים פנימה את העיסה ומבשלים כעשר דקות על אש גבוהה
מנמיכים את האש ומבשלים עוד כחצי שעה
הופכים את הפשטידה ע"ג צלחת ומכניסים הפוך אל הסיר
מבשלים עוד כרבע שעה.

מסכימה לגמרי, על כל 12 תפו"א 2 קישואים, 7 ביצים, 1 בצל בנוני. לשפוך שמן מלמעלה

תרכיז תפוזים:

תרכיז תפוזים:

3 כוסות מיץ תפוזים

1 כוס מיץ לימון

4 כוסות סוכר

להביא לרתיחה בלבד.

אני אוהבת לסנן את המיץ לפני הבישול. טעים במיוחד עם סודה

מיונז:

מיונז ביתי

מוסיף הרבה לסלטים הפסחיים ואפילו בשביל למרוח על המצה.

יש הרבה מתכונים יותר מסובכים, אבל שלי פשוט לחלוטין.

שמים בקערת מעבד מזון ביצה אחת ומעט מלח.

מפעילים בעצמה החזקה ביותר.

מחוררים נקב קטן בתחתית של כוס ח"פ ותוקעים אותה במקומו של הדוחסן.

יוצקים לתוכה כוס וחצי שמן אגוזים (לא בבת אחת, כן?)

השמן יטפטף בזרם דקיק לתוך הקערה ואתם תראו את הקסם איך השמן למיונז.

אפשר להוסיף מעט מיץ לימון ו/או שום

לגבי מיונז ביתי - פעם אנחנו היינו מכינים ככה וזה לקח שעות עד שמשהו הביא לנו טיפ וזה
עובד מצוין, אפילו יותר טוב כי זה אף פעם לא מתפשל- לוקחים קופסה חד פעמית של ליטר
גבוהה

מכניסים 2 ביצים ו-2 כוסות שמן
מקפצים עם בלנדר ידני כדקה
מוסיפים כפית מלח וקצת מיץ לימון
וזהו!! מוכן בדקה
[/QUOTE]
הרעיון לזלף לאט את השמן שהבלנדר עובד

מיונז שמצליח גם עם שמן דקלים:
2חלמונים
1.5כף מיץ לימון
1כוס שמן דקל\אגוזים
להניח בתוך ה"כוס" של הבלנדר מוט (או בקופסה קטנה, אבל חשוב שתהיה עגולה וקטנה)
להשקיע את הבלנדר עד למטה, להפעיל רצוף, כשרואים שמתחיל להיווצר מיונז לעלות לאט
למעלה (תוך כדי תנועה למעלה למטה), עד שהכל מלבין, לא לשכוח לתבל את הסלטים כי
המיונז ללא תיבול.
בהצלחה
וחג שמח

רוטב – תיבול לכל דבר:

לטגן בצל גדול בשמן בנדיבות
כשמזהיב להוסיף 1 כוס סוכר עד להמסה מלאה שלו
להוסיף כמה שיני שום לתת להם להטגן קצת
למי שמשתמש בדבש- להוסיף כחצי כוס דבש (אפשר בלי)
מלח, עוד קצת סוכר
לתת לזה לבעבע כמה דקות
לטחון הכל בבלנדר מקל.

לגיוון- להכין אותו רוטב - להוסיף יחד עם שיני השום פלפל אדום (אפשר גם חריף)
לתת לו להטגן קצת עם הבלילה
ואז לתבל ולטחון.

המרת ביצים:

1.5-2 ביצים = S ביצה אחת L

פשטידת תפוחים:

פשטידת תפוחים (לא יציב ולא נחתך יפה , אבל מאד טעים)
6תפוחים לפרוס ולהשרות במים רותחים
חצי כוס שמן
אחד ורבע כוס סוכר
שלושת רבעי כפית מיץ לימון
2ביצים

אחרי רבע שעה, מסננים מהמים ומערבבים עם החומרים
מפזרים מעל- שליש כוס סוכר ושליש כוס אגוזים
לאפות שלושת רבעי שעה

טחינה לפסח:

טחינה / שני קצבי

כוס אגוזים
חצי כוס שמן אגוזים
חצי כוס מים
מלח
2כפות לימון

לטחון בבלנדר.
לטעום ולתקן תיבול.