

הקדמה

פסח הוא זמן מאגר במטבח. כשעומדים לרשותינו אך ורק מוצרי יסוד, על קניית מזון מוכן אין מה לדבר, וכולם בבית ומחכים לארוחות חג מושקעות ומשביעות.

חשוב לזכור, המטבח של פסח הוא מאתגר אך לא בלתי אפשרי. ולמרות שהבסיס זהה אפשרויות הגיוון רבות. מוגש כאן קובץ קטן של שלל מתכונים פסחיים מחומרי בסיסיים בלבד. ואני חייבת לציין כי לפעמים אני מעדיפה במשך השנה להכין מתכונים של פסח בגלל הטעם הנקי והפשוט שלהם. בלי ההתערבות של שלל התבלינים והחומרים המתועשים.

כדי להנות ממטבח פסח אפשר ומומלץ לפתוח מטבח מוקדם ככל האפשר, גם יום או יומיים מוקדם יותר הרי זה רווח נקי.

מי שעולה בידיה לפתוח מטבח מוקדם יכולה להכין כמה דברים שלוקחים את הזמן שלהם.

דבר ראשון הוא סינון החלב, הקפה והקקאו, סחיטת הלימונים, התפוזים וקילוף האגוזים וטחינתם.

פלפל שחור – קונים פלפל אנגלי וטוחנים אותו במטחנת קפה.

פפריקה- פורסים 2 פלפלים אדומים לפרוסות דקות, משטחים על תבנית אפיה, שופכים מעט שמן ומעט מלח. מכניסים לתנור אפיה על חום של 70-80 מעלות לכמה שעות. אפשר להשאיר לילה שלם בתנור. כשהפלפלים יבשים טוחנים אותם במטחנת קפה.

קינמון- קונים מקלות קינמון שלמים וטוחנים במטחנת קפה

גבינה- בכלי גבוה (ליטר) שמים ליטר חלב עם כפית מלח וכפית מיץ לימון. סוגרים את המכסה כמעט עד הסוף, אך משאירים מרווח ליציאת אדי התסיסה. מעמידים בקצה השיש, הגבינה תהיה מוכנה תוך כשבוע. חשוב לדעת החלב מאבד את נפחו ומליטר חלב יוצר בין 300-500 גר' גבינה.

חמוצים - חמוצים אפשר להכין מכל ירק קשה שברשותכם ובכלל זה, מלפפונים, בצל, שום, פלפל, סלק, כרוב, גזר ועוד.

ממלאים כלי צר וגבוה בירקות שטופים, קלופים ואפשר גם חתוכים (כשהירקות חתוכים משך זמן ההכנה של החמוצים יתקצר) ממלאים את הכלי במים שיכסו את הירקות, מוסיפים 2 כפיות מלח לכל ליטר ירקות + מים. אפשר להוסיף מעט מיץ לימון. סוגרים את המכסה כך שישאר רווח ליציאת אדי התסיסה, מניחים את המיכל במקום חמים, אדן החלון, או בקצה השיש.

במהלך התסיסה אפשר לראות בועות קטנות עולות במים. החמוצים מוכנים כאשר אין בועות הצפות במים גם כשמזיזים את המיכל מצד לצד. התהליך אמור לקחת כשבוע. כשמגישים את החמוצים כדאי לזכור את ענין ה"שרויה" כיון שהחמוצים מכילים מים.

ריבות- בשביל שריבה תתקרב עליה להכיל חומר הנמצא בכמות גדולה בתפוחים וכן בלימונים.

בסיר מניחים פירות לבחירה וכמות כפולה של סוכר, מוסיפים כף מיץ לימון, מביאים לרתיחה, הפירות מפרישים לרוב הרבה נוזלים, אך אם לא אפשר להוסיף 1/4 כוס מים, ומבשלים על אש נמוכה כארבע שעות תוך ערבוב מתמיד בכדי שלא ישרף בתחתית.

פיצוחים - בתבנית אפיה שטוחה מפזרים שני כוסות שקדים / אגוזי מלך/ לוז/ פאקן קלופים. ממיסים 2 כפות מלח בחצי כוס מים רותחים, שופכים על השקדים מערבבים היטב עד שכל השקדים יצופו במים. אופי כחצי שעה בחום של 150 מעלות עד שכל המים מתאדים.

שקדים/אגוזים מסוכרים בתנור- בתבנית אפיה שטוחה מפזרים שני כוסות שקדים / אגוזי מלך/ לוז/ פאקן קלופים. ממיסים 5 כפות סוכר בחצי כוס מים רותחים, שופכים על השקדים מערבבים היטב עד שכל השקדים יצופו במים. אופים כחצי שעה בחום של 150 מעלות עד שכל המים מתאדים.

שקדים מסוכרים במחבת- לתוך מחבת יבשה לחלוטין שופכים כוס סוכר. ממיסים את הסוכר עד שהוא מקבל גוון בהיר- זהירות לא לשרוף. מוסיפים למחבת כוס שקדים/אגוזים מערבבים עד שכל השקדים מצופים בקרמל. שופכים מיד מהמחבת לתוך תבנית אלומיניום או כלי פלסטיק. כשמתקרר שוברים לחתיכות קטנות. אפשר לטחון ולהשתמש לקישוט גלידות וסלטים.

תמצית לימונדה- בסיר מבשלים 1 ק"ג סוכר, ליטר מים מיד כשרותח מכבים את האש ומוסיפים מיץ מעשר לימונים. או לחילופין מיץ משמונה לימונים ומיץ מחמש תפוזים. אפשר להוסיף מעט מי בישול של סלק לקבלת תמצית בעלת צבע. אפשר להוסיף את התמצית לסודה לקבלת מירנדה.

הבישול בפסח לעיתים לוקח זמן רב, התנור קטן ולא אופה בקצב הרגיל, יש רק שני סירים ולא ארבע כמו בכל השנה, אין מוצרים מהירי הכנה ועוד. לכן כדאי מאד להעזר במקפיא. אין הרבה הבדל בטרחה ובמשך זמן העבודה אם מכינים שלוש עופות או חמש, ובסיר זה ממש אותו הדבר, לא כל כך משנה אם מקלפים 2 ק"ג תפוחים או 3 ק"ג.

רוב האוכל טוב בהקפאה, מלבד מאכלים המכילים תפו"א. אפשר להכין כמות גדולה של עופות, שניצלים, מרקים פשטידות, עוגות, גלידות ואף סלטים מבושלים.

סלטים חיים יכולים להשמר היטב במקרר אם הם מכילים מספיק סוכר/ מלח/ מיץ לימון המשמשים כחומרים משמרים.

לפעמים אנחנו מרגישות כי "בפסח כל השמן אוכלים את אותו האוכל ואין גיוונים". להלן כמה רעיונות לגיוון.

מה אפשר להכין מתפוחי אדמה?

סלט תפוחי אדמה מיונז וחמוצים,

קוגעל תפוחי אדמה,

פירה תפוחי אדמה – אפשר להוסיף בטטה מבושלת ובצל מטוגן בשביל הגיוון

צ'יפס- אפשר להוסיף גם גזר

תפוחי אדמה בתנור- אפשר להוסיף ירקות נוספים

תפוחי אדמה מבושלים אפשר לפרוס לפרוסות ולטגן במחבת

לאטקעס תפוחי אדמה (מכינים כמו קוגעל, אך במקום לאפות מטגנים)

פשטידת פירה תפוחי אדמה (להלן מתכון)

תפוחי אדמה ממולאים בבשר (להלן מתכון)

מה אפשר לגוון בהכנת עופות?

בשר, עוף עם תפוחי אדמה בתנור, מרק עוף, גולאש עוף, שניצל (בציפוי קמח שקדים,

או פרוורי ציפס), שניצל צרפתי, חזה ממלוא, חזה עוף עם בצל בתנור, קציצות מטוגנות,

כדורי בשר, עוף בסגנון סיני, תפוחי אדמה במילוי עוף, מוסקה.

רעיונות לסלטים שאפשר להכין

מיונז, סלט חצילים קלויים, פרוסות חצילים בתחמיץ, קוביות חציל ובטטה, סלט תפוחי

אדמה, סלט ביצים, סלט חצילים/ קישואים/ אגוזים בטעם כבד, סלט מלפפונים בתחמיץ,

סלט עגבניות שרי, מטבוחה, סלט חסה, סלט כרוב בתחמיץ, סלט כרוב וגזר, פלפלים

קלויים/ מבושלים. סלט סלק מתוק, סלט סלק עם חזרת- חריין, סלט וולדורף, סלט אבוקדו.

מה אפשר להכין כחטיפים?

פירות - אם הפירות בדוקים מתולעים שטופים וחתוכים במקרר הם הופכים לזמינים יותר.

שקדים ואגוזים- מומלחים ומסוכרים זמינים בתוך קופסא במקרר כדורי תמרים, עוגיות שקדים, ציפס תוצרת בית, נשקות, עוגות.

מנות ראשונות

פיצה מצה- פרווה

אפשר להחליף את תערובת המצות והביצים ולאפות את הפיצות על מצה שלמה. פחות נוח בחיתוך אחרי האפייה. במקרה כזה חשוב לשרות את המצות ברוטב לפחות חצי שעה לפני האפייה לריכוך.

לפיצה

3 מצות חתוכות לחתיכות גסות (שלוש ארבע סנטימטרים)

2 כפות שמן

6 ביצים

מלח

רוטב לפיצה

1 בצל חתוך ומטוגן

2 עגבניות גדולות בשלות

1/2 פלפל אדום

2 כפות מיונז או שמן

4 שיני שום

כף מלח

4 כפות סוכר

לגבינה

גבינה צהובה מגורדת או

2 קישואים מגורדים

2 כפות שמן

2 ביצים כפית מלח

מטבל לפיצה

מנות ראשונות

חצי כוס מיונז

חצי כוס מטבוחה

2 כפות סוכר

2 שיני שום

מלח

הוראות הכנה:

מערבבים את חתיכות המצה עם השמן הביצים והמלח ומשטחים על תבניות (עדיף עגולות) המרופדות בנייר אפיה. משהים לריכוך כרבע שעה.

אופים כעשר דקות בחום של 180 מעלות מכינים את הרוטב לפיצה. טוחנים את כל הרכיבים בבלנד טועמים ובודקים האם חסר מלח או סוכר. מורחים בנדיבות על המצות. מערבבים היטב את הקישואים עם השמן, הביצים והמלח ומפזרים מעל הרוטב.

מחזירים את הפיצה ל20 עד 25 דקות אפיה נוספות.

מכינים את המטבל. טוחנים את כל המרכיבים ביחד טועמים ומתקנים תיבול.

חותכים למשולשים ומגישים.

מצה ברייט- מצה מטוגנת בביצים

במקום מצה עם ירקות אפשר להכין מצה מתוקה. מותרים על הירקות והמלח, ומוסיפים סוכר וקינמון לפי הטעם. ומטגנים באותה הדרך.

המצרכים

2 מצות חתוכות לחתיכות קטנות

3 ביצים

בצל

עגבנייה

מנות ראשונות

גזר

מלח

שמן לטיגון

הוראות הכנה:

מגרדים את הגזר, העגבנייה והבצל לשערות דקות במעבד מזון

מערבבים היטב עם הביצים והמלח.

מוסיפים את פרורי המצה ומערבבים. מחממים שמן במחבת ויוצקים את הבלילה פנימה מטגנים כשלוש ארבע דקות מכל צד

מגישים חם

ניתן לאפות כרבע שעה בתנור.

בלינצ'ס

מעט מורכב אבל התוצאה מפצה על המאמץ.

המצרכים:

3/4 כוס תפוז"א מבושלים וממועכים לפירה

3 ביצים

1 כוס מי בישול של תפודים

שמן מלח

הוראות הכנה:

טוחנים הכל היטב במעבד מזון

מטגנים עלים דקים במחבת עם מעט מאד שמן עד שקצוות העלה חומות, ומתנתקות בקלות מהמחבת.

סלט גזר פיקנטי

המצרכים:

4 גזרים

2 תמרים

4 שקדים טחונים גס

לרוטב-

1/2 כוס תמצית לימונדה

1/4 כוס מיץ תפוזים

3 שיני שום

2 כפות שמן

הוראות הכנה

מגרדים את הגזר לשערות עבות

חותכים את התמרים לקוביות קטנות

במעבד מזון טוחנים את כל רכיבי הרוטב.

מערבבים הכל ביחד

מיוז

מיוז צריך רק סבלנות. אפשר להכין במעבד מזון בלהב או במיקסר (יוצא אזורי הרבה יותר).

המצרכים:

1 ביצה

1/2 עד 3/4 מיכל שמן אגוזים

סלטים

כפית מלח

1/2 כפית סוכר

הוראות הכנה:

בקערה שמים את הביתה עם המלח והסוכר. מפעילים את המכשיר ומתחילים להקציף מוסיפים את השמן לאט לאט לתוך הקצף.

יש מעבדי מזון שבחלק ה"דוחף" שלהם יש נקב זעיר ואפשר למלא אותו בשמן ולהניח על המכה ולתת לשמן לטפטף באיטיות. בכל מקרה אפשר לנקב כוס

חד פעמית ולהניח אותה בפתח ההוספה של מעבד המזון.

סלט חצילים במיונז

המצרכים:

2 חצילים גדולים

4 שיני שום

מלח

כוס מיונז

הוראות הכנה:

עוטפים את החצילים בניר כסף ומניחים אותם על להבת אש דולקת. בעזרת זוג מזלגות הופכים את החציל לצידו השני אחרי כעשרים דקות וצולים עוד רבע שעה.

מקררים את החצילים.

מרוקנים את החצילים מהבשר לתוך קערת מעבד המזון.

מוסיפים את השום והמלח וטוחנים היטב.

מוסיפים מיונז לפי הטעם ומערבבים.

פרוסות חצילים בתחמיץ

מצרכים

3 חצילים

4 שיני שום

1/2 פלפל אדום- לבחירה

גזר קטן- לבחירה

1/4 כוס תמצית לימונדה.

מלח לשרית החצילים

שמן לטיגון

הוראות הכנה:

פורסים את החצילים לפרוסות בעובי סנטימטר ומסדרים על צלחת מפזרים מלמעלה מלח (עדיף גס) ומניחים למלח להוציא את הנוזלים את החצילים לפחות שעה.

שוטפים את החצילים היטב. מחממים שמן במחבת ומטגנים את פרוסות החצילים משני הצדדים

פורסים את השיני השום לפרוסות קטנות חותכים את הפלפל לרצועות קטנות מגרדים את הגזר לשערות דקות

מניחים הכל בקערה. שופכים את תמצית הלימונדה ומוסיפים מעט מים

מניחים לספיגת טעמים. ניתן להוסיף 2 כפות חומץ למשתמשים

סלט מלפפונים בתחמיץ

מצרכים:

5 מלפפונים

בצל קטן

סלטים

פלפל אדום

גזר

2 שיני שום

1/4 כוס תמצית לימונדה

הוראות הכנה:

בדסקית הפרוסות של מעבד המזון חותכים את כל הירקות לפרוסות דקות מוהלים את הלימונדה ב-1/4 כוס מים. ושופכים על הירקות. מערבבים קלות ומניחים לספיגת טעמים

סלט וולדורף

המוצרים

4-5 תפוחים גדולים אדומים חמצמצים או גרנד

2 גבעולי סלרי

1/2 כוס אגוזי מלך קצוצים

2 כפות סוכר

1/8 כפית מלח

1 כפית מיץ לימון

מעט קינמון

1 כף מיונז

הוראות הכנה:

חותכים את התפוחים לגפרורים או קוביות קטנות. חותכים את הסלרי לקוביות קטנות.

סלטים

מערבבים את כל הרכיבים.

מגישים קר.

מטבוחה

מצרכים

4 עגבניות בשלות

2 פלפל

1 פלפל חריף

4 שיני שום

1 בצל מלח סוכר

שמן לטיגון הבצל

הוראות הכנה:

חותכים את הבצל לקוביות קטנות ומטגנים בסיר שבו עומדים לבשל את המטבוחה עד להזהבה.

חותכים את העגבניות והפלפלים לחתיכות קטנות ומוסיפים לסיר.

חותכים את השום והפלפל החריף לחתיכות קטנות ומוסיפים לסיר.

מוסיפים מעט מלח ומעט סוכר. ומביאים לרתיחה. הירקות מפרישים המון נוזלים ובדרך כלל לא צריך להוסיף מים. אבל אם רוצים אפשר להוסיף 1/2 כוס מים.

מבשלים כשעה וחצי על אש נמוכה.

טועמים ומתקנים תיבול.

סלט פלפלים

המצרכים

5 פלפלים צבעוניים

1 עגבנייה גדולה ובשלה

1 בצל גדול

2 שיני שום

מלח סוכר

שמן לטיגון הבצל

הוראות הכנה

חותכים את הבצל לקוביות קטנות ומטגנים בסיר בו עומדים לבשל את הסלט עד להזהבה קלה.

חותכים את הפלפלים לרצועות גדולות ומוסיפים לסיר

חותכים את העגבנייה והשום לחתיכות קטנות ומוסיפים לסיר.

מוסיפים כוס מים מלח וסוכר.

מביאים לרתיחה.

מנמיכים את האש ומבשלים כשעה עד לריכוך מושלם של הפלפלים.

סלט חצילים בטעם כבד

המצרכים

1 חציל גדול

1 בצל גדול

4 ביצים

סלטים

מיונז, מלח

שמן לטיגון הבצל

הוראות הכנה:

חותכים את החציל לקוביות ומניחים בתבנית אפיה עם 1/2 כוס מים אופים עד לריכוך של החציל כ-40 דקות.

חותכים את הבצל לקוביות ומטגנים עד להשחמה קלה מבשלים את הביצים כ-20 דקות.

טוחנים את החציל עם הבצל והביצים מוסיפים מיונז ומלח ניתן להחליף את החציל בקישואים (קישואים זקוקים לאפיה ממושכת יותר) ניתן לבשל בסיר את החצילים או הקישואים.

סלט כרוב וגזר

המצרכים:

1/2 ראש כרוב

3 גזרים

3 שיני שום

1/2 כוס מיונז

מעט מיץ לימון

2 כפות סוכר

1/2 כף מלח

הוראות הכנה:

בדסקית הפרוסות הדקות פורסים את הכרוב (יוצא רצועות ארוכות)

סלטים

בדסקית השערות הדקות מגרדים את הגזר והשום.
מערבבים היטב עם המיונז מיץ הלימון סוכר ומלח.
ניתן להוסיף מעט חומץ.

סלט אבוקדו עשיר

המצרכים

אבוקדו בשל

1 בטטה

10 שקדים בצל סגול קטן

פטרוזיליה- כוסברה- לבחירה

כף סוכר לקרמול הבטטה והשקדים

מיץ לימון

סוכר פלפל שחור

שמן מלח

הוראות הכנה:

חותכים את הבטטה לקוביות קטנות ומטגנים קלות במחבת עם הסוכר
חוצים את השקדים לשניים ומטגנים גם אותם חותכים את האבוקדו והבצל לקוביות
קטנות

קוצצים את הפטרוזיליה.

מערבבים הכל ביחד. ומתבלים לפי הטעם.

סלט חזרת- חריין

המצרכים

1/2 קילו חזרת טחונה

1 ק"ג סלק

מעט מיץ לימון

3 כפות סוכר

הוראות הכנה:

מבשלים את הסלק כשעה עד לריכוך (כדאי לשמור שלא יגלש מהסיר. הלכלוך אינו נחמד בכלל)

טוחנים את הסלק לשערות עבות.

מוסיפים את החזרת הסוכר ומיץ הלימון.

מערבבים טועמים ומתקנים תיבול.

ניתן לותר על החזרת ולשים במקום בצל חי מגורד לשערות במעבד מזון.,

תערובת לקציצות עוף

עיסה בסיסית לקציצות עוף לטיגון או לבישול ברוטב עגבניות

המצרכים:

1/2 ק"ג חזה עוף טחון

2 תפו"א מבושלים

1 ביצה קשה

2 ביצים

2 גזרים קטנים מגוררים

1 בצל גדול מטוגן

מעט מלח

1/2 כוס מי בישול של תפוחי אדמה

הוראות הכנה:

טוחנים הכל ביחד. טועמים ומתקנים תיבול.

לקציצות מטוגנות

מחממים שמן במחבת.

יוצרים מהעיסה עגולים שטוחים בגודל הרצוי ומטגנים היטב משני הצדדים.

לכדורי בשר

מרתחים מים בסיר מוסיפים עגבנייה בשלה חתוכה לקוביות קטנות. ומעט מלח.

יוצרים מהעיסה כדורים וזורקים למים רותחים.

מבשלים כחצי שעה.

תפוחי אדמה במילוי עוף

מנה חגיגית ויפה, המכילה גם הפחמימה (תפוא"א) וגם עוף ביחד

המצרכים:

6 תפוחי אדמה בגודל בינוני

2 כוסות תערובת לקציצות עוף

1/4 כוס שמן

מלח

שן שום כתושה- לבחירה

פפריקה- לבחירה

חופן שמיר קצוץ- לבחירה

הוראות הכנה

מקלפים את תפוחי האדמה

מבשלים בסיר כ-15-20 דקות, מקררים את תפוחי האדמה.

חוצים כל תפוח אדמה לאורכו, ומניחים את שני החלקים על תבנית אפיה כשהחלק הפנימי כלפי למעלה. בעזרת כף מרוקנים את פנים תפוח האדמה, מותירים מסגרת של כסנטימטר מכל צד.

ממלאים את תפוחי האדמה בתערובת העוף.

מכינים באותה הדרך את כל תפוחי האדמה.

בכוס מערבבים היטב את השמן עם המלח והתבלינים, ממורחים את תפוחי האדמה בנדיבות בתיבול.

מכסים בנייר כסף ואופים בחום של 190-200 מעלות כרבע שעה.

משארית תפוחי האדמה אפשר להכין פירה

מנות עיקריות

שניצל בתנור ברוטב בצל

המצרכים:

חזה עוף פרוס לשניצלים או לאצבעות

3 בצלים

3 כפות שמן

2 כפות סוכר

1/2 כף מלח

הוראות הכנה:

במעבד מזון טוחנים את הבצל עם השמן הסוכר והמלח

טובלים כל פיסת עוף בתערובת הבצל משני צדדיה, מסדירים בתבנית אפיה. מכסים את התבנית בנייר כסף.

אופים בתנור בחום של 250 מעלות כ-40 דקות.

ועוד 20 דקות בלי כיסוי עד שמזהיב

שניצל צרפתי

המצרכים:

חזה עוף או הודו פרוס לשניצלים

3-4 שיני שום

כוס מים מעט מלח

הוראות הכנה:

פורסים את שיני השום לפרוסות. יוצקים את המים למחבת רחבה. מוסיפים את השום והמלח ומביאים

מנות עיקריות

לרתיחה.

מטגנים את השניצלים (כן במים)! משני הצדדים עד שהם מלבינים לחלוטין.

מגישים מיד לצד פירה.

שניצלים אלו טובים מאד גם לסלטי חסה ועוף. קורעים את הפרוסות המטוגנות לחתיכות קטנות ומוסיפים לחסה או כרוב, מומלץ לצנן לפני שמוסיפים לירקות.

עוף סיני

חזה עוף בהגשה צבעונית ונעימה לעין. מצוין בהקפאה.

המצרכים:

חזה עוף חתוך לאצבעות בגודל של $8*1*1$

בצל בינוני

2 שיני שום

גזר גדול

פלפל בינוני (עדיף אדום)

קישוא

מלח

מעט שמן לטיגון

הוראות הכנה

חותכים את הבצל לקוביות קטנות ומטגנים עם השמן עד להזהבה קלה במחבת גדולה.

חותכים את השום למקלונים (כמו שקד פרוס) מוסיפים לבצל. חותכים את הגזר הקישוא והפלפל למקלות דקים (לא במעבד מזון) ומוסיפים לבצל. מטגנים הכל ביחד כמה דקות.

מכסים את הירקות במים, ומוסיפים מלח. מביאים לרתיחה. כשרותח מנמיכים את האש.

מנורת עיקריות

מבשלים ללא כיסוי עד לאידוי מוחלט של המים. זהירות לא לשרוף!
כשאין מים במחבת מוסיפים את חזה העוף ומטגנים תוך כדי ערבוב עד שכל החלקים מקבלים גוון לבן צהבהב.

חזה עוף במילוי ירקות

מנה יפה וחגיגית

המצרכים:

חזה עוף חתוך לשניצלים

1 בצל קטן

1 גזר קטן

1 קישוא קטן

מעט שמן ומלח

שמן לטיגון

הוראות הכנה:

טוחנים לשערות דקות במעבד מזון את הירקות מטגנים אותם כמה דקות במחבת ומתבלים.

פורסים שניצל על משטח עבודה ומורחים עליו שכבה דקה מהירקות מגלגלים לגליל שמן ונועצים קיסם כדי שלא יפתח.

עושים כנ"ל לכל השניצלים

ניתן לצפות את הגלילים בביצה וקמח תפוח"א או שקדים אך לא חובה.

מחממים שמן במחבת

מטגנים את גלילי העוף היטב עד שנראה שכולו עשוי.

מנות עיקריות

גולאש הודו 4 מנות

ניצול מעולה לחלקיו התחתונים של ההודו. מעולה בהקפאה

המצרכים:

1 יחידת תחתון של הודו (אדום)

בצל קטן

1 בטטה

פלפל אדום

3 שיני שום

1/2 כוס יין

מעט שמן להזהבת הבצל

מלח וסוכר

הוראות הכנה:

חותכים את הבצל לקוביות קטנות ומטגנים בסיר עם השמן עד להזהבה. חותכים את ההודו לקוביות יפות. אפשר גם מעט גדולות.

מניחים על הבצל ומטגנים. חותכים את הירקות ומוסיפים לסיר

מוסיפים יין ומלח וסוכר

וכן מים עד לכיסוי הירקות. ומביאים לרתיחה.

מבשלים כשעה וחצי על אש נמוכה.

סלומון בתנור

המצרכים

8 פרוסות פילה סלומון

מנות עיקריות

2 כפות מיונז

2 שיני שום

1/4 כוס מים

מעט מלח

מעט סוכר

מעט מיץ לימון

לקישוט- פרוסות שקדים או פרוסות פלפל דקיקות

הוראות הכנה:

טוחנים את כל הרכיבים מלבד הדג לרוטב סמיך.

טועמים ומתקנים תיבול מסדרים את הסלמון בתבנית אפיה

יוצקים עליו את הרוטב. מפזרים מלמעלה את הקישוט.

מכסים בנייר אפיה ומניחים לשעתיים לפחות לספיגת טעמים.

אופים כ-25 30 דקות בחום של 180 מעלות בתבנית מכוסה.

גפילטע פיש

המוצרים

1 ק"ג דג טחון

5 ביצים

2 גזרים מגורדים

2 בצלים

1/2 כוס סוכר

1 כף מלח

מנות עיקריות

החומרים לציר:

1/2 כף מלח

3 כפות סוכר

1 בצל קטן

1 גזר

הוראות הכנה:

חותכים את הבצל לקוביות קטנות מטגנים עד להזהבה.

מערבבים את כל הרכיבים היטב (אפשר בקערת המיקסר)

משהים את התערובת במקרר ללילה לפני הבישול או מקפיאים לשעה.

בסיר גדול מניחים את כל רכיבי הציר, מוסיפים מים ומביאים לרתיחה. מוסיפים את הדג כגליל או כקציצות לתוך המים הרותחים.

יש לשים לב שהמים לא יעברו את חצי גובה הדג. מרתיחים שוב.

מבשלים על אש נמוכה כשעה וחצי.

אפשר לטגן בשמן כמו קציצות, אפשר לבשל ברוטב אדום סמיך (ראי הוראות במתכון לקציצות עוף)

את הגפילטע פיש אפשר להקפיא כתערובת לפני הבישול וכן אחרי הבישול.

תוספות

קוגעל תפוחי אדמה - פס אינגליש קייק

רכיב היסוד במטבחים הפסחיים.

המצרכים:

4 תפוחי אדמה בינוניים

3 ביצים

1/3 כוס שמן

מלח לפי הטעם

פלפל שחור

הוראות הכנה:

מגרדים את תפוחי האדמה במעבד מזון לשערות דקות, מוסיפים את שאר המצרכים. מערבבים היטב טועמים ומתקנים תיבול.

אופים כשעה שעה וחצי בחום של 180 מעלות

לגיוון ניתן לקחת את בלילת הקוגל ולהכין ממנה לאטקעס. קציצות תפוחי אדמה מטוגנות.

מחממים מחבת עם שמן.

יוצרים עגולים שטוחים מתערובת תפוחי האדמה.

מטגנים היטב משני הצדדים.

פשטידת פירה תפוחי אדמה

ניצול נחמד של שאריות פירה. כמובן ניתן גם להכין את הפשטידה בלי לחכות שיישאר שאריות

המצרכים

פירה 4מ תפוחי אדמה

תוספות

בצל גדול

4 ביצים

שמן

מלח

פטריות טריות- לבחירה

מעט שמן לטיגון הבצל

הוראות הכנה:

חותכים את הבצל לקוביות קטנות ומטגנים עד להזהבה. חותכים את הפטריות ומוסיפים לבצל. מטגנים כמה דקות.

מערבבים את הבצל עם שאר המרכיבים. אופים כ-30 דקות בחום של 180 מעלות

פשטידת גזר מתוק

המצרכים:

6 גזרים מבושלים היטב

3 ביצים

3/4 כוס סוכר

1 תפוז"א מבושל

1/2 כוס מים בישול של תפוז"א

לציפוי- 1/4 כוס אגוזים טחונים

1/4 כוס סוכר

הוראות הכנה:

מועכים היטב (אפשר בבלנדר מוט) את הגזרים ותפוחי האדמה.

תוספות

מוסיפים את שאר הרכיבים ומערבבים. טועמים ומוסיפים סוכר במידת הצורך.
שוטחים בתבנית אפיה. ניתן לאפות בתבניות אישיות.
מערבבים את חומרי הציפוי ומפזרים מלמעלה. אופים כ-30 דקות בחום של 180 מעלות

פשטידת שלושת הצבעים

שכבת תפוז"א

7 תפוז"א מבושלים

1 בצל חתוך לקוביות קטנות ומטוגן

מלח, פלפל

ביצה

שכבת בטטות

5 בטטות גדולות מבושלות

1 בצל חתוך לקוביות קטנות ומטוגן

ביצה

מלח ופלפל

שכבת קישואים

5 קישואים מבושלים או מגורד גס

1 בצל חתוך לקוביות קטנות ומטוגן

2 ביצים,

מלח ופלפל

הוראת הכנה:

מערבבים היטב את רכיביה של כל שכבה, טועמים ומתקנים תיבול.

תוספות

מניחים בתבנית גדולה שכבה מעל שכבה.
אופים שעה בחום של 180 מעלות עד שמזהיב.

פשטידת גזר וקישואים

ניתן לאפות את הירקות בתערובת ואפשר לחלק לשתי צבעים לאפות בקומות. כשאופים כשתי שכבות יש לאפות את השכבה התחתונה (עדיף הגזר) כעשר דקות, ורק אז להניח עליה את השכבה השניה.

המצרכים:

4 גזרים

4 קישואים

2 בצלים

10 ביצים

1/2 כוס שמן

מלח

הוראות הכנה

במעבד מזון טוחנים לשערות דקות את הגזר הקישוא והבצל .

במידה ורוצים לעשות שתי צבעים טוחנים בצל אחד עם הגזרים ושני עם הקישואים. מערבבים עם שאר הרכיבים היטב. טועמים ומתקנים תיבול

אופים כשעה בחום של 180 מעלות

פשטידת אטריות – לוקשן קוגעל

קצת מורכב- כיון צריך להכין מראש כמות גדולה של בלינצ'ס. אך תוכלו להנות מההפתעה של הסועדים לגלות את הפשטידה המאד חמצית הזו בגרסתה הפסחית.

תוספות

המצרכים:

30 עלי בלינצ'ס

3 ביצים

1/2 כוס שמן

3/4 כוס סוכר

1 כף מלח

2 כפות פלפל שחור

הוראות הכנה:

בסיר ממיסים 1/2 כוס סוכר עם השמן

חותכים את עלי הבלינצ'ס לאטריות דקות. בזהירות מוסיפים לסיר עם הקרמל המוכן.

מוסיפים ביצים, סוכר מלח ופלפל וממשיכים לבשל כמה דקות נוספות.

מעבירים לתבנית אפיה

אופים בחום נמוך 100-120 מעלות כשעתיים שלוש.

מוסקה-חצילים ממולאים

חצילים ממולאים ניתן למלא בתערובת בשר, או לחילופין בירקות מגורדים.

המצרכים

לחצילים:

2 חצילים גדולים

מלח מהוצאת הנוזלים

שמן לטיגון קל

למילוי

תוספות

כוס מתערובת קציצות עוף או

1 גזר

1 קישוא

1 בצל קטן

מלח, פלפל

לרוטב הבישול:

2 עגבניות רכות

1 בצל גדול

1 פלפל אדום

שמן, מלח, פלפל שחור

הוראות הכנה:

פורסים את החצילים לכל אורכם לפרוסות דקות.

מסדרים על צלחת ומפזרים מעל מעט מלח, משהים כשעה.

שוטפים היטב את החצילים ומטגנים אותם כדקה מכל צד במחבת עם מעט שמן.

מכינים את המילוי

חותכים את הבצל לקוביות קטנות ומטגנים.

מגרדים את הגזר, הפלפל והקישוא לשערות דקות ומוסיפים למחבת. מוסיפים למחבת חצי כוס מים ומלח. ומבשלים עד שכל המים מתאדים.

מכינים את הרוטב.

חותכים את הבצל לקוביות קטנות ומטגנים עם מעט שמן בתוך סיר גדול.

חותכים את העגבניות והפלפל לקוביות קטנות ומוסיפים לסיר.

תוספות

מוסיפים לסיר מים שיכסו בכשתי סנטימטרים את הירקות. מבשלים עד לרתיחה ורק אז אפשר להוסיף את החצילים.

מכינים את החצילים

מניחים בקצה כל פרוסת חציל כף מתערובת הקציצות או הירקות. ומגלגלים את החציל לכל אורכו.

מכניסים את החצילים לתוך הסיר בזהירות, מבשלים כחצי שעה בתוך הרוטב.

לחלופין ניתן להשכיב את גילי החצילים בצפיפות בתוך תבנית אפיה, לשפוך מעליהם את הרוטב הסמיך ולאפות כחצי שעה בחום של 180 מעלות.

מרק ירקות טחון

המצרכים

3 בטטות

1 דלורית

5 בצלים גדולים

ק"ג גזר

מלח

4 שיני שום

הוראות הכנה

חותכים את הבצל לסירות ומטגנים קלות בסיר בו רוצים לבשל את המרק

חותכים את הירקות הקלופים לחתיכות גדולות ומוסיפים לסיר

מכסים את הירקות במים ומבשלים עד לריכוך.

מוסיפים את המלח והשום. בעזרת בלנדר מוט טוחנים את כל הירקות

טועמים ומתקנים תיבול

עוגות ועוגיות

עוגת גבינה

על העוגה הזאת אני תופסת טרמפ ומכינה גם גלידה. אני לא אוהבת להוסיף חלמונים לגלידות ולכן תמיד מחפשת איפה לתקוע אותם. עוגות זה מקום מצוין!

המצרכים:

5 ביצים מופרדות

3/4 כוס סוכר

2 תפודים קטנים מבושלים

1/4 כוס תמצית לימונדה

מעט שמן

מעט מיץ תפוזים

1/4 כוס מי בישול של תפוחי אדמה.

מעט תמצית קפה

הוראות הכנה

מקציפים את החלבונים עם הסוכר. מחלקים את הקצף לשניים.

לחצי מהכמות מוסיפים מעט תמצית קפה או קקאו ומקפיאים כגלידה.

טוחנים במג'מיקס את שאר החומרי העוגה ומאחדים בעדינות עם שארית

הקצף

אופים כ30 דקות ב180 מעלות.

עוגת שוקולד

המצרכים

6 ביצים מופרדות

עוגות ועוגיות

1 1/2 כוס סוכר

1 תפוח עץ מגורד

1 כוס שקדים טחונים

1 כוס אגוזים טחונים

1/2 כוס קקאו

1 כף קפה נמס

1/2 כוס מים

1/4 כוס יין

1 אבקת אפיה- לבחירה

הוראות הכנה:

מקציפים את החלבונים על הסוכר לקצץ יציב.

ממיסים את הקקאו והקפה במים עד שאין גושים.

מוסיפים לקקאו את החלמונים היין ותפוח העץ

מנמיכים את מהירות הפעולה של המיקסר ומוסיפים לסרוגין מהאגוזים ומהנזלים, עד איחוד התערובות.

אופים כ-40 דקות בחום של 180 מעלות

עוגיות שקדים

הפטנט פה הוא להשהות את התערובת לילה במקרר וכך הוא מקבל מרקם דמוי בצק דביק מתקבלות עוגיות פריכות וטעימות

המצרכים

250 גרם שקדים טחונים

עוגות ועוגיות

1 כף מיץ לימון

2 חלבונים

קורט מלח

1 כוס סוכר+1/4 כוס סוכר

100 גרם אבקת סוכר

הוראות הכנה

מקציפים את החלבונים ומלח במהירות גבוהה כ-2 דקות עד לקבלת קצף רך.

מוסיפים בהדרגה כוס סוכר ומקציפים עוד כ-4 דקות עד שמתקבל קצף יציב.

מוסיפים את השקדים ומיץ הלימון ומקפלים בעדינות לתוך הקצף.

משהים את הקצף לילה במקרר.

פורסים נייר אפיה על משטח העבודה, ומפזרים עליו כ-1/8 כוס סוכר. מחלקים את הקצף לשני חלקים.

מגלגלים מחצית מהקצף לגליל ארוך בעובי של כ-2 ס"מ. הקצף קצת דביק אך ניתן לעבוד איתו.

חותכים לפרוסות בעובי של ס"מ. מסדרים בתבנית. הקפידו על מרווחים בין העוגיות.

עשו כך גם עם החלק הנותר של הקצף.

אופים כ-17 עד 20 דקות בתנור שחומם מראש לחום של 170 מעלות

אחרי שהעוגיות מתקשות ניתן לפזר עליהם אבקת סוכר

נשיקות

המצרכים

4 חלבונים

עוגות ועוגיות

1/2 1 כוסות סוכר

הוראות הכנה

מקציפים את החלבונים לקצף יציב מוסיפים את הסוכר באיטיות
מזלפים על נייר אפיה עיגולים קטנים אפשר גם למרוח על תבנית אפיה.
אופים בחום של 80 מעלות שלוש שעות עד עשרים שעות.
אם אפיתם כיחידה אחת ניתן לחתוך לצורות בסכין רטוב או לשבור לחתיכות.

חטיפי שקדים

אין צורך להצמד לכמויות האלה בדוקא. אפשר לשחק עם האגוזים לפי טעמכם האישי.
העיקר הוא להקפיד על 2.5 כוסות אגוזים גרוסים 1/2 כוס תמרים על כל 2 חלבונים.

המצרכים

1/2 1 כוסות שקדים גרוסים

1/2 כוס אגוזי לוז גרוסים

1/2 כוס אגוזי פקאן גרוסים

1/2 כוס קוביות תמרים

2 חלבונים

1/2 כוס סוכר

הוראות הכנה

מערבבים את כל המוצרים היטב. בעזרת כפית מניחים תלוליות קטנות על תבנית אפיה
אופים כ40 דקות בחום של 130-150 מעלות.
לאלה שמעדיפים חטיף אורירי יותר אפשר להוריד את כמות האגוזים לכוס וחצי בלבד.

כדורי תמרים

המצרכים

1 חבילת תמרים לחים (400 גר')

1 תפו"ע

10 אגוזי מלך

חצי כף קקאו

הוראות הכנה:

טוחנים במעבד מזון את התפוח עם התמרים עד ליצירת עיסה חלקה.
מוסיפים את הקקאו והאגוזים לטחינה קצרה יותר כדי שהאגוזים לא יטחנו עד הסוף.
יוצרים כדורים ומגלגלים בקמח שקדים.

גלידה בסיסית

המצרכים

6 ביצים מופרדות

1 כוס סוכר

1/4 כוס שמן

הוראות הכנה:

מקציפים את החלבונים עם הסוכר לקבלת קצת יציב
בקרעה נפרדת מקציפים את החלמונים עם הסוכר לקצף צהבהב בהיר וגבוה
לקצץ החלמונים מוסיפים לבחירה-

- קפה מומס במעט מים
- קקאו מומס במים
- בבנות מעוכות עם קוביות תמרים

- תותים טחונים
- מיץ תפוזים

מערבבים את שתי התערובות בזהירות ומקפיאים
מעטרים בשברי שקדים מקורמלים

גלידת וניל וסורבה תפוזים

לסורבה

1 כוס מיץ תפוזים

1/2 כוס סוכר

1 כוס מים

1 חלבון ביצה

לגלידת וניל

4 ביצים מופרדות

1/2 כוס סוכר

1/4 כוס שמן

הוראות הכנה:

מכינים את הסורבה.

בסיר מבשלים את המים הסוכר ומיץ התפוזים עד לרתיחה ומכבים מיד את האש.
מעבירים את הנוזלים להקפאה לשעה – שעתיים

בעזרת מזלג שוברים את התערובת הקפואה עד שהיא מתרככת.

מקציפים את החלבון לקצף נוקשה ומוסיפים לתוכו באיטיות את תערובת הסורבה
הקפואה.

משתטחים חצי מהכמות בתבנית מרופדת בנייר אפיה ומקפיאים .

מכינים את הגלידה. מקציפים את החלבונים ומוסיפים באיטיות את הסוכר.

מנמיכים את מהירות ההפעלה של המיקסר ומוסיפים את החלמונים והשמן. מורחים על הסורבה ומחזירים להקפאה. כשהגלידה קפואה חלקית מורחים עליה את שאר הסורבה ומחזירים להקפאה.

חותכים את הגלידה לפרוסות כשהיא קפואה.

קרם לעוגה ולגלילות

המצרכים

1.5 כפות שמן

1 כוס אבקת סוכר (לטחון סוכר)

1.5 כפיות קפה

1-2 כפות מים חמים

הוראות הכנה:

מערבבים היטב, אפשר במעבד מזון. ומזלפים על העוגות או על גלילות סמוך להגשה

ממרח נוגט

המצרכים

כוס אגוזי לוז

כוס סוכר

הוראות הכנה

קולים את האגוזים בתנור בחום של 150 מעלות כרבע שעה

מקלפים את קליפת האגוזים (זה קל מאד לאחר האפיה)

במחבת יבשה מחממים את הסוכר עד שהופך לקרמל בהיר

שופכים את הקרמל על האגוזים בתוך תבנית חד פעמית (כיון שהקרמל אינו נדבק לתבנית)

מצננים היטב. וחותרים לחתיכות קטנות יותר.

טוחנים את הסוכר והאגוזים במעבד מזון, בתחילה נוצרים פרורים ולאט לאט הופך לממרח.

תפוחים אפויים בין

המצרכים

6 תפוחי גרנד

ביצה

1/2 כוס סוכר

1/2 כוס אגוזים טחונים

12 תמרים- לבחירה

כוס יין מתוק (או כוס יין יבש ורבע כוס סוכר)

כפית קינמון

הוראות הכנה

מקלפים את התפוחים

חוצים את התפוחים בחצי גובהם, ומוציאים את הליבה.

בצלחת אחת מקשקשים את הביצה, ובצלחת נוספת מערבבים את הסוכר עם האגוזים.

טובלים כל תפוח בביצה ואחר כך בתערובת האגוזים

מסדרים את התפוחים בתבנית אפיה, אפשר להכניס במרכז כל תפוח תמר שלם ללא הגרעין- כמובן.

שופכים על התפוחים את שארית הסוכר והאגוזים.

מערבבים את היין עם הקינמון ויוצקים לתוך תבנית.
מכסים בנייר כסף, אופים כחצי שעה בחום של 180 מעלות
לא לו שלא חובבים יין, אפשר לוותר עליו. העבירו את הקינמון לביצה.
מגישים חם

מיץ אבוקדו ותפוזים

האוהבים אותו מחכים לו כל השנה!

המצרכים

1 אבוקדו רך מאד

2 1/2 כוסות מיץ תפוזים

1/2 כוס סוכר

1 סוכר וניל

1/3 כוס מיץ לימון

הוראות הכנה

טוחנים הכל ביחד בבלנד.

מגישים קר.