

מתנה  
כשר לפסח

# סולחן עורכת

המתכונים  
הנבחרים **126**

## לפסח

של קוראות "פרשה ואישה"

מבוא חגיגי:

הרבנית ימימה מזרחי

עריכה: יקרת סרידמן

הסקה: יערה אורטן, "פרשה ואישה" | עיצוב: נעמה רובין, סטודיו "יטוב הדעת"



## תוכן התניינים

טעם החיים - הרבנית ימימה מזרחי ..... 4  
הקדמת העורכת - יקרת פרידמן..... 6

### דגים ..... 9

סלמון | סלמון בשום, נענע ודבש ..... 9  
הפילטע פיש ..... 10  
דגים פיקנטיים ..... 11  
דג סלמון ברוטב עגבניות מיוחד ..... 12

### דמויי לחם ולחמניות ..... 13

מצה בריי של אמא ..... 13  
קובנה של פסח ..... 14  
ה"לחמניות" של פסח ..... 15

### סלטים ..... 17

סלט שורש סלרי ..... 17  
ירקות מוחמצים ..... 18  
סלט חסה חמוץ מתוק ..... 18  
סלט תפוחי אדמה לפסח ..... 19  
חרוסת שיר השירים ..... 20  
אַפּיֹו (שורש סלרי) ..... 22  
סלט סלק ..... 23

### מנות ראשונות ..... 25

טוסט מצה ..... 25  
פרפלאך-מצות ..... 26  
לביבות תפוחי אדמה בתנור ..... 27  
בומיאליקוס ..... 28  
פסטלים תפוח אדמה לפסח ..... 30  
פסטלים ממולאים בשר ..... 31  
בורקס בשר | פטריות ממולאות ..... 32  
פסטליקו (בורקס יווני מיוחד לפסח) ..... 33  
קציצות פרסה (כרישה) ..... 34  
בורקס תפוחי אדמה ..... 35

קוקו (לביבות תפוזי אווריריות) ..... 36  
הפנקייקס של אמא ..... 37  
"טורטיה" לפסח ..... 38  
לביבות תירס ..... 39  
קיגל תפוחי אדמה ..... 40  
קוגל מצות ..... 41  
פסטלים (או לביבות בשר) ..... 42

### מרקים ..... 43

צקיה - מרק בשר, פול וארטישוק ..... 43  
מרק חממו עם קובה ..... 44  
קניידלאך - כופתאות קמח מצה ..... 46  
"אטריות" של פסח למרק ..... 47  
מרק פולים טריים ..... 48

### פשטידות (וגם פיצה ולזניות!) ..... 51

פשטידת תרד - פאזי ..... 51  
פשטידת מעינה ..... 52  
פשטידת תפוחי אדמה ..... 53  
פשטידת בשר ומצות ..... 54  
פשטידת פרסה (כרישה) ..... 55  
חנגי פשטידה מבושלת מהמטבח הגרוזיני ..... 56  
מצה ברייט מתוק ..... 57  
פשטידת המצות של סבתא ג'ויה ..... 58  
פריטדה - פשטידת בשר ומצות ..... 59  
פשטידת בצלים לפסח ..... 60  
פיצה לפסח ..... 61  
פשטידת עלי סלק ובצל ..... 62  
לזניה ..... 63  
לזניית פסח ..... 64

### אורז ..... 65

אורז ופיסטוקים ..... 65  
אורז פרסי עם גזר ..... 66  
קובבס ..... 67

### בשר ועוף ..... 67

קובה נלוסיה של פסח ..... 68  
מוסקה חצילים ובשר ..... 69  
צלי עוף ..... 70  
בנטאז ..... 71  
קליה מעורב ..... 73  
פרגיות עם פירות יבשים ..... 74  
תבשיל אפונה ובשר ..... 75  
חזה הודו בחרדל דיז'ון גרגירים ..... 76  
רצועות שניצל מנופחות ..... 77  
בצל וצימוקים ..... 77  
עוף בסגנון הונגרי ..... 78  
תבשילי כבש ..... 79  
אורז ירוק ..... 81  
קציצות בשר ..... 82  
שניצל בסגנון סיני ..... 83  
גלילות חזה עוף במילוי חצילים ..... 84  
פרגיות ברימונים ..... 85  
קובה של פסח מבשר ואורז ..... 86  
תבשיל כבש וכרוב בבישול איטי ..... 88

### עוגות ועוגיות ..... 89

עוגת בסיס ..... 89  
עוגת רולדה (לא שרויה ולא קטניות) ..... 90  
עוגת מוס שוקולד ..... 91  
עוגת גבינה ..... 92  
עוגת תותים לפסח (לא שרויה!) ..... 93  
מנדלברויט של חמותי ..... 94  
עוגיות שוקולד צ'יפס ..... 95  
עוגת תפוזים קוקוס ואגוזים לפסח ..... 96  
עוגיות ..... 96  
עוגת שוקולד לפסח ..... 97  
עוגת קוקוס ומוס שוקולד ..... 98  
עוגת גבינה אפויה ..... 99  
רולדת שוקולד וקוניאק ..... 100  
עוגת קוקוס ופצפוצי שוקולד ..... 101  
גרמזליך עוגיות מצה ..... 102  
עוגיות שקדים - 2 מתכונים ..... 103

עוגת שוקולד ופירות יער ..... 104  
עוגת אגוזים ..... 105  
עוגת כל טוב ..... 106  
בראוניז מופלאים ..... 107  
עוגת מרנג אגוזים ..... 107  
בראוניס לפסח ..... 108  
עוגת גבינה ..... 108  
עוגת שוקולד ואגוזים ..... 109  
עוגת קוקוס ..... 110  
עוגת שוקולד חגיגית ..... 111  
עוגת שוקולד-אגוזים (שוקולד-אגוזים) ..... 112  
דפי שקדים ..... 113  
עוגת שקדים/אגוזים מסורתית ..... 114  
עוגת קרמבו ..... 115  
עוגת שוקו-בננה מפנקת ..... 116  
עוגיות קוקוס ושוקולד צ'יפ ..... 117  
עוגת יום הולדת לפסח ..... 118  
מאפינס שוקולד ..... 119  
עוגת מוס וקוקוס ..... 120  
עוגת שוקולד ..... 122  
עוגיות קוקוס של אמא ..... 123  
עוגת שוקולד מדהימה!!! ..... 124  
חומיות (לא שרויה) ..... 125  
ריבועי אגוזים - מנה אחרונה מדהימה ..... 126

### מנות אחרונות ..... 127

כדורי שוקולד ..... 127  
מוס שוקולד ..... 128  
מוס גבינה לימון ..... 129  
גרנולה משגעת לפסח ..... 129  
פלאן ארגנטינאי ..... 130  
קינוח בטעם חלבה ..... 131  
גלילת תמרים ואגוזים (פרוזה, ללא קטניות, לא שרויה) ..... 132  
קינוחים בטעם מנגו/שוקולד ..... 133  
אשכולות פרפל שוקולד ..... 133  
סורבה תות ..... 134  
גלידת תות אוורירית ..... 135  
מוס שוקולד ..... 136  
סופלה שוקולד ..... 137

אז לאוכל של פסח יש ריח והריח הזה רוחני לחלוטין ומשיב בתשובה. טרם צאתם ממצרים, קיבלו בני ישראל מצווה: למול את עצמם. המדרש מספר שהם לא רצו למול ואז, כדי למשוך אותם לקיים את מצוות המילה במצרים, משה בישר על צליית הֶשֶׁה, קורבן הפסח. הם הריחו בעיני רוחם את ריח הקורבן ונהיו **עייפים מן הריח**. "עייפים מן הריח" הוא ביטוי מקסים, שמשמעותו הסרת התנגדות. כי אכן, אוכל מסיר התנגדות; **רָעַב שֶׁנֶאָף? הַאֲלֵהוּ לְחֶסֶם!** בני ישראל פשוט מלו את עצמם בעקבות, ובשביל, הריח הזה של מאכל הפסח והמדרש מסיים במילים כל כך מרגשות: **והקב"ה עובר ונוטל כל אחד ואחד ונושקו ומברכו.**<sup>2</sup>

בית המקדש חרב ואין לנו קורבן פסח כיום. גם לא קודשים, מעשרות וכל כך הרבה ממצוות האכילה. ה"חתם סופר" כותב, שמכל מצוות האכילה שבתורה (הכוונה לאכילה מסוימת ומיוחדת), נותרה רק אכילת מצה בפסח והיא מביאה איתה ריח גן עדן, ריח של בית מקדש, ריח של עלייה לרגל, של קיבוץ וקירוב רחוקים. זה ריח שכבר אינו קיים בשום מאכל אחר ולא בכדי משופע חג הפסח מאכלים עם קמח מצה ועם שברי מצה. הם מְנַשְׁיבִים לעברנו את הריח הנפלא ההוא.

והטעם, הטעם! ליל הסדר מביא מצוות רבות של טעם: שתיית יין, אכילת מצה, מרור... מהו הטעם הזה? ואנו למדות: **ארבעה כסי תקינו רבנן - דרך חירות.**<sup>3</sup> זה למעלה מכל הבנה אבל כשאת עושה את פעולות האכילה והשתייה בליל הסדר, נצרכת בך חירות אינסופית.

לרבי נחמן יש סיפור מקסים. באחד הימים, יצאו סוחר ומשרת לקראת יריד בעיר הגדולה. עגלותיהם טעונות חביות של יין הונגרי, שנחשב מהמשובחים ביותר. כל הדרך הדיפו החביות ריח נעים ומשכר והעגלון והמשרת, התמלאו תשוקה לטעום מהיין המעולה.

"תקשיב", אמר המשרת לבוס שלו. **"הלא אנו נוסעים בדרך הזה עם היין הזה ואנו סובלים צער כל כך.** אינני יכול להימלט מהריח הנפלא של היין. **תן לנו לטעום מעט!"**

"בסדר", מסכים הסוחר. **נתן להם לטעום מזה היין הטוב והמשרת והעגלון מתענגים על הטעם.** לימים ישב אותו משרת עם חבריו במסבאה והם שתו יין והיללו אותו: "איזה יין הונגרי משובח".

"זה לא יין הונגרי", הוא אומר.

"זה כן".

**"לא מיניה ולא מקצתיה"**, הוא אומר. "אני טעמתי יין הונגרי ואני אומר לכם, רחוק היין הזה מלהיות הונגרי!"<sup>4</sup>

1 משלי כ"ה, כא.  
2 שמות רבה פרשת "בא" פרשה י"ט, סימן ה.  
3 פסחים קי"ט, עב.  
4 ר' נחמן מברסלב, "יין הונגרי".

חבריו של המשרת גערו בו ודחפו אותו. **והוא אמר: "אני יודע שאין זה יין טוב. והלא הייתי אצל סוחר גדול!"**

והם לא השגיחו בו.

ורבי נחמן מסיים: לעתיד, כשיבוא משיח, **ידעו כשיתנו יין המשומר, אזי לאחרים יוכלו להטעות ויתנו להם יין אחר ויאמרו להם שהוא יין טוב. אבל, לאנשי שלומנו לא יוכלו להטעות כי אנחנו טעמנו היין הטוב.**<sup>5</sup>

אי אפשר לטעות. מי שטעמה את היין בליל הסדר, כשהיא תראה גאולה היא תזהה אותה: "זה החתן שלי" / "זה הבית שאני צריכה לקנות". את מקבלת בהירות על הטוב לכל השנה, כי נמסכה בך גאולה. את קיבלת ריח של משיח לתוך הגוף.

לאוכל של פסח יש לעולם טעם של אמא וככל שאנחנו גדלות, החגים הם הזמן שבהם אנחנו מנסות לחקות את הטעם של אמא ולבזוק בתבשילים שלנו את התבלין שנקרא "אמא". אנחנו במסע ארוך, נושאות את המצוות שלנו על גבינו ופתאום ילדה קטנה, בשמלה לבנה, עומדת ושואלת: "למה? אני רוצה לטעום טעם בכל העשייה הזו! אפשר? אני מבינה שנוסעים עכשיו באיזשהו מסע מחויב ואני עושה כי כך כתוב - אבל הטעם, הטעם!" וכשילד מבקש כך, אז נותנים לו לטעום. כשסיר מתבשל על האש ומגיע ילד בעיניים גדולות ורעבות ואומר "אמא, אני רוצה לטעום" - לא תתני לו? השמחה הגדולה ביותר שלך היא לתת לו **מְטַעְמִים כְּאֶשֶׁר אָהָב**<sup>6</sup> ובל נטעה, האוכל הזה נושא צופן גנטי. מהרגע שהילדים הרגישו את הטעם של אמא, את האהבה שהושקעה באוכל ואת החגיגות שלו, טעם של גאולה, חירות ומשפחתיות נצרב בהם לתמיד. אלה ילדים שכשהם יראו טוב, הם יזהו אותו. הם לא יתבלבלו.

זו השנה השנייה שהחברת הזו יוצאת והיא כבר זכתה לכזו הצלחה אדירה. אני חושבת שזה מראה על היותנו נשים שמתחדשות. נשים שטעמן מתחדש והן רוצות שאישן, ילדיהן ומשפחתן יגלו במסע החיים הזה טעם חדש. עובדת היותך מבשלת באהבה לא הופכת את חיך למסע חסר טעם - להיפך! מתבשיליך עולה ריח ניחוח של התחדשות, רוחניות ואמונה.

**זֶה הַשְּׁלֶחַן אֲשֶׁר לִפְנֵי ה'**<sup>7</sup> כך כתוב על המזבח וכיום, ביתנו הוא המשכן והתפילות שלנו הן תחת הקורבנות. יהי רצון שהריחות והטעמים העולים מהבית, יעלו לניחוח ולרצון לפני כל מי שיטעם מהם ובפרט לפני ה'.

5 חיי מוהר"ן, עבוה"ש, כ.  
6 בפרפראזה על בראשית כ"ז, ט.  
7 יחזקאל מ"א, כב.

## הקדמת העורכת

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...

בחוברת 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 בזקות 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 בידיון 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 לחשוף 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 ממתבחיכן 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"ה (2015), ירושלים



**"פרשה ואישה" הוא מפעל עלוני פרשת השבוע של הרבנית ימימה מזרחי.**  
מזה 13 שנים, בכל שבוע אנו מוציאות שיעור בן כ-10 עמודים,  
מלא וגדוש, ברוח נשית-עדכנית.

בין הנושאים הנידונים: הורות, זוגיות, מציאת בן זוג, חינוך ילדים,  
הכנה לחגים, אמונה, פרנסה, תפילה, דיאטות, סגולות, טיפוח  
וכל מה שמעניין נשים.

לקבלת עלון להיכרות ולהתרשמות חינם, כנסי לאתר שלנו:  
[www.parasha.org](http://www.parasha.org)

לחיזוקים קצרים ומשמחים, הירשמי בעמוד הפייסבוק שלנו  
"הרבנית ימימה מזרחי / פרשה ואישה עם יקרת פרידמן"

**שמרי על קשר!**



## סלמון בשום, נענע ודבש, האתכון ט' אייל

### 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:

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

## סלמון האתכון ט' ביסורה רון

### 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 ה"ל" ושמים על הדגים. מוסיפים שקדים פרוסים, כוסברה או רוזמרין.

מתכון קל ומנצח לפסח!



**לתמיסת הנוזלים:**

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

**לתערובת:**

- 1/2 קילו דג קרפיון טחון
- מלח ופלפל
- 2 כפות סוכר
- 2 ביצים
- קצת שמן

**אופן ההכנה:**

מכינים 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).



**כניחה איטית**

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.



**כניחה איטית**

למדתי את המתכון מאימי זיכרונה לברכה, שרק לפני שנה הלכה לעולמה. המתכון הזה מכבב 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 בריו של אמה האתכון של סוטנה כוראסטור

**החומרים:**

- 3 מצות מרובעות מושרות במים וסחוטות
- 1/2 כוס חלב (אפשר להמיר במים כדי לקבל מצה בריו 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!

**המצרכים:**

- דג סלמון (אפשר נתח פילה ואפשר חתיכות סטייק)
- מלח
- 2-3 עגבניות
- 4 שיני שום
- 2 כפות קטשופ
- 2 כפות צ'ילי חריף
- קופסה קטנה של רסק עגבניות
- 1/4 חבילת כוסברה
- 1/2 חבילת עלי בזיליקום
- שמן זית
- 2 כפות מיץ לימון טבעי
- מלח
- כורכום
- כמון

**אופן ההכנה:**

מניחים את הדג בתבנית מרופדת בנייר כסף ומעליה ניר אפייה. ממליחים מעט.  
מכינים את הרוטב: שמים בפוד-פרוססור את כל יתר המרכיבים ומרסקים.  
שופכים את הרוטב על הדג.  
עוטפים את הדג בנייר אפייה ובנייר כסף,  
ואופים כ-20 דקות בתנור בחום בינוני. אוכלים בהנאה.



**כניחה איטית**

אמי ז"ל היתה בשלנית מעולה וגם בתקופת הצנע במדינה יכולנו ליהנות ממטעמיה.  
מכיוון שדגים היו זולים אז יותר מעוף, אמה הפליאה לבשל דגים. היא בישלה דגים  
עם הרוטב שכתבתי במתכון, ולמרות שעברו יותר מ-50 שנה, איני שוכחת את הטעם.  
כמו אמי, גם אני אוהבת לבשל. את הרוטב המיוחד שלה שדרגתי קצת. במקום נענע  
אני מעדיפה בזיליקום ובמקום סחוג שהוא מדי חריף, אני שמה צ'ילי. **מקווה שתיהנו!**

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) מוחצים 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.



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 וכינסו את המטבחון (תרתי משמע!). אחרי דין ודברים, העלאת הצעות לסדר ופסילתן על 90, בחינת האפשרויות וכן כמה ניסויי מתכונים כאלו ואחרים הגיעו למתכון ה"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

### לבליה:

- 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 לרזז את תהליך הריכוך. מערבבים בקערה נפרדת את החומרים לבליה, מלבד הקמח המצות. מוסיפים מעט קמח מצה. הבליה צריכה להיות נוזלית (כמו בליה 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 בבליה ומניחים בצורת שתי וערב בתוך הסיר (להשאיר שני ס"מ למעלה עד שולי הסיר). שופכים את יתרת הבליה מלמעלה ואופים בחום של 180 מעלות עד להשחמה. אחרי אפיה ראשונית ניתן להניח כל הלילה על גבי פלטה.



## סלט שורש סלרי המתכון ט' ט"ז. 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...  
יאמי!!!

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!



## כניחה איטית

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, וכיפי 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!

**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).



**כניחה איטית**

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.

**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





אחותי המופלאה המציאה את המתכון הזה לחרוסת, או יותר נכון "גילתה" אותו מוצפן בפסוקי "שיר השירים". המתכון הזה הפך במשפחתנו לטקס. לפני הכנת החרוסת לליל הסדר אנחנו פורשות את כל החומרים על השולחן, נוטלות ידיים, נרות לצדיקים, כוונות וייחודים. אנו מקדישות את העשייה לזיווג הגון לכל הפנויים והפנויות, ובכללם לרבקה דינה בת אסתר זלדה.

החרוסת היא זכר לטיט שהכינו אבותינו במצרים. למדנו שאהבת ה' אלינו מתגלה ברובד הנגלה של החיים, בחסדיו שבכל יום עמנו, וברובד הנסתר שפעמים רבות מוצא את ביטויו דווקא כעיכובים ומניעות. כמו הטיט, שהרגלים שוקעות בתוכו. אבל אנחנו עוברים על הכל באמונה ויודעים שאם זה טיט עם הקדשה מאבא, אז הוא בטוח גם מתוק.

"חרוסת שיר השירים" טומנת בחובה, בעיניי, את סוד האהבה האינסופית של ה' אלינו ושלנו אל ה', אהבה שנמצאת עמוק בפנים גם במיצרים. אל דאגה - אין לה טעם של טיט. היא כל כך טעימה, וגם נראית טוב, וגורמת לי לתהות למה כל השנה אנחנו נכנעים לממרח השוקולד הסינטטי ואת כל הטוב הזה שומרים לשבוע בשנה.

זו חרוסת "חוקית" לחלוטין, אפילו לאלה שלא אוכלים את המצה אם היא שהתה באותו חדר עם קנקן מים ☺

### המצרכים הבסיסיים:

- 6 חבילות תמרים
- 1 חבילת שזיפים מיובשים
- 1 חבילת אגוזי מלך קצוצים
- 1 חבילת שקדים קצוצים
- תפוח עץ מקולף וחתוך
- יין אדום מתוק (לפי הרגש. כחצי בקבוק)
- קינמון
- זנגוויל
- פלפל שחור
- לימון סחוט

\* בכל כמות שמכינים, היחס הוא 2/3 תמרים ו- 1/3 שזיפים + אגוזים + שקדים.  
\* למצרכים הבסיסיים אנו מוסיפות דבש, ומרכיבים נוספים שקשורים לפסוקי שיר השירים - אבל בזהירות. לא כל רכיב מתאים לחרוסת ויש להשתמש בו במשורה.

### אופן ההכנה:

אומר לכן איך אנחנו עושות זאת: פורשות את כל החומרים על השולחן, לצד המערבל מזון הכשר לפסח. אחותי עושה מזה טקס שלם: נוטלת ידיים, נרות לצדיקים, כוונות וייחודים. ואז! מתחילה לקרוא בקול רם, בששון ובשמחה את "שיר השירים". החומרים נכנסים בחדווה למערבל המזון בהתאם לפסוקים שרומזים עליהם (קחו הכל ברוח טובה כמובן):

"ישקני מנשיקות פיהו כי טובים דדיך מיין" (יין כמובן)

"אל תראוני שאני שחרחרת ששזפתי השמש" (שזיפים מיובשים)

"סמכוני באשישות רפדוני בתפוחים כי חולת אהבה אני" (תפוחים)

"התאנה חנטה פגיה..." (רק למי שיודעת לבדוק תאנים)

"כפלח הרימון רקתך מבעד לצמתך" (גרגרי רימון או מיץ רימונים)

"נרד וכרכום, קנה וקינמון" (קינמון כמובן. אגב, מי יודעת מהו נרד? כנראה צמח הלבנדר).

"מעיון גנים באר מים חיים" (לא שמים מים בחרוסת אבל אנחנו שמות טיפת מים אחת בשביל העניין).

"דבש וחלב תחת לשונך" (רק לא חלב! אבל דבש - בהחלט).

"לריח שמניך טובים שמן תורק שמך על כן עלמות אהבוך" (זהירות. אין סיבה לשמן בחרוסת. טיפה אחת בשביל העניין).

"אל גינת אגוז ירדתי..." (אגוזי מלך קצוצים)

"זאת קומתך דמתה לתמר" (תמרים. ברור)

\* חשוב להכניס למעבד את המרכיבים בכמויות קטנות ולהוסיף יין בכל הפעלה (למערבל אין יכולת הכלה כלפי מניעות וטיט כמו שיש לנו...).

\* וגם: מומלץ לפנות להכנת החרוסת שעה של יישוב הדעת כשהכל כבר מבריק, סמוך לחג.



מנת פתיחה מרעננת וחגיגית שמוגשת קר.

**המצרכים (ל-15 מנות):**

- 5 ראשי סלרי בגודל בינוני ומעלה
- 12 גזרים
- 3 לימונים גדולים
- 1/2 כוס שמן
- 1 כפית מלח
- 3 כפיות סוכר

**אופן ההכנה:**

חותכים את הגזרים לפרוסות דקות. חותכים את ראשי הסלרי לפרוסות בעובי 7 מ"מ. מוסיפים את יתר החומרים, מכסים במים עד לגובה 2/3 מהירקות ומבשלים 25 דקות בסיר לחץ (בסיר רגיל, זמן הבישול ארוך יותר). הירקות צריכים להיות רכים דיים, אבל לא מתפרקים. כשהירקות מוכנים, מסירים מהאש ומקררים. מגישים קר.

זו מנה אביבית וחגיגית. סבתא היתה מניחה מניחים 2-3 חתיכות בצלחת קטנה, מעט רוטב ומעל כמה חתיכות מהגזר.



בכל שנה לפני פסח היה אבא מרים את הטלפון ומחייג לאמא שלו. "אָנָה?" היינו שומעת אותו קורא לה ובן רגע הוא היה חוזר להיות ילד. יכולתי ממש להריח את המטבח של סבתי, הרבנית ג'ויה סידי, בעירת החוף צ'נקלה שבתורכיה. בתוך העמל היומימי, סבתא ניהלה את חיי המשפחה ביד רמה ועם החומרים הכי טובים היא היתה מכינה סעודות מלאות עדינות ואהבה.

אבא לא היה צריך לבקש יותר מדי. "אָנָה, אָפּיו!" היה אומר וסבתא הבינה מיד איזה מתכון הוא מבקש. בלדינו מעורבת בתורכית היא היתה מכותיבה לו בכל שנה מחדש את המתכון, ויותר משהכתיבה, היא סיפרה אותו בהתלהבות. ואבא מקשיב ומוודא שהבין: "25 דקות בסיר לחץ, אָנָה? בסדר גמור, אני רושם". במשך כמה וכמה שנים, עד לפטירתה של סבתא עליה השלום, שיחת הטלפון הקבועה הזו של ערב פסח היתה חלק מההווי המשפחתי של פסח ומהקשר המתוק שבין אבא לאמו.

**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:**

רוחצים 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, ממכיכים 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 וחותרים לקוביות של כסנטימטר מרובע כל אחת. מערבבים בקערה את קוביות הסלק עם הרוטב (אני אוהבת לערבב בידיים - 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.



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!



## טוסט מצה המתכון של איזין 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.



### כניחה איטית

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

**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.



**כניחה איטית**

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 שבעתיים. 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!



## כניחה איטית

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' טבית סיאון

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:

מרחיבים 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! יש במשפחה ויכוח עתיק, מאיזה מטבח המתכון הזה הגיע - של אמא או של אבא... ☺

**המצרכים (ל- 8-6 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 להתיישן) 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

**אופן ההכנה:**

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

**פטריות ממולאות האתכון ט' תמר כרפס**

**המצרכים:**

- פטריות 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!

אתכון סאונקאי מאטפחתו ט' כקאי

**המצרכים:**

4-6 מצות

**אופציה ב' - מילוי חצילים:**

- 2 חצילים (שמנים)
- 2 ביצים קשות
- שום כתוש
- מלך ופלפל
- קצת מיץ לימון
- 1 כף מיונז

**אופציה א' - מילוי גבינה:**

- 1/2 חבילה גבינה מלוחה "חמד"
- 250 גר' גבינה לבנה
- קורט מלח
- 1 ביצה

**אופן ההכנה - מילוי גבינה:**

מועכים היטב במזלג את הגבינה המלוחה מוסיפים את הגבינה הלבנה ומערבבים היטב מוסיפים קורט מלח וביצה. מערבבים הכל יחד לעיסה חלקה, שלא יהיו גושים.

**אופן ההכנה - מילוי חצילים:**

קולים את החצילים על האש עד שהקליפה נחרת (כ- 8 דקות מכל צד. טיפ: מומלץ לעטוף את החציל בנייר כסף - הגז יישאר נקי). מקלפים ומסננים את תוכן החציל במסננת. מעבירים למעבד מזון ומוסיפים את הביצים והתבלינים. מתקנים תיבול לפי הטעם. מרטיבים את המצות משני צדיהן, עד שהן מתרככות. שמים מעט שמן במחבת ומניחים מצה אחת שתכסה את המחבת (יוצרים צורת עיגול בשולים). מעל המצה - שכבת מלית לבחירתכם, גבינה או חצילים, ומעל מצה נוספת. מטגנים על אש בינונית 2-3 דקות.

הופכים את הפסטליקו מהמחבת לצלחת גדולה שטוחה. מוסיפים טיפה שמן למחבת ומחזירים את הפסטליקו לטיגון נוסף על צידו השני, כדקה או שתיים.

**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 לציגולים (רק החלקים הבהירים). בצער רב אין משתמשים בקצוות הירוקים). להשרות את הפרסה בחומץ ולאחר השטיפה להרתיח עד שמתרכך ולסנון. "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.



**כניחה איטית**

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!



**כניחה איטית**

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 הרותח 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!!



**כניחה איטית**

"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 מככבת 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 הבלילה מחממים חמאה במחבת ומטגנים כמה דקות על כל צד עד שמזהיב. אפשר לאכול עם ריבה, קנמון וסוכר או סירופ מייפל בתאבון!



**כניחה איטית**

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!



## כניחה איטית

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 טא חכאלת טוקר

### 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 כשמשחים. מוסיפים שמן במידת הצורך.  
 מגישים חם, אפשר בתוספת סלט ירקות. בהצלחה ובתיאבון!

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 תפוא/א/בטטה, גבינות, חצילים ופלפלים קלויים, חזה עוף מטוגן עם בצל ועוד כיד הדמיון הטובה  
 המתכון המפורט הוא עם מלית פירה תפוא שהוא המנצח אצלנו...

### המצרכים:

8-10 מצות רטובות  
 6-8 תפוחי אדמה קלופים ושטופים  
 בצל מטוגן (לא חובה)  
 פטרוזיליה (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 ופטרוזיליה, 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.

**החומרים (לתבנית חד פעמית בינונית):**

- 10-12 תפוחי אדמה בינוניים מקולפים
- בצל גדול מקולף
- 4 ביצים
- 3/4 כוס שמן
- כף שטוחה מלח
- קצת פלפל שחור
- כוס מים

**אופן ההכנה:**

טוחנים במעבד מזון את תפוחי האדמה והבצל. מוסיפים את הביצים, השמן, המלח והפלפל. שמים בתבנית ושופכים מעל את כוס המים. מכניסים לתנור לחום של 200 מעלות לשעה וחצי. בתאבון!

**המצרכים:**

- 1.5 כוס בצל קצוץ
- 1.5 כוס סלרי (גבעולים) חתוך דק
- 9 כפות מרגרינה
- 9 מצות שבורות לחתיכות קטנות
- 1 וחצי כפית מלח
- חצי כפית פלפל שחור
- 2 כפיות פפריקה
- 3 ביצים, טרופת קלות
- 3 וחצי כוסות מרק עוף

**אופן ההכנה:**

מטגנים את הבצל והסלרי במרגרינה עד שהבצל מתרכך. מוסיפים למצות השבורות. מערבבים בנפרד את התבלינים עם הביצים והמרק ומוסיפים למצות. מעבירים הכל לתבנית גדולה משומנת ואופים בתנור בחום 190 מעלות למשך כ-30 דקות או עד שהקוגל מתייצב.



## צקיה - מרק בשר, פול וארטישוק לפסח המתכון ט' ט'וי. מקור: אהא ט'וי

### 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.



### כניחה איטית

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"א
- 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!



### כניחה איטית

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 סוגרים, 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 הרותח - לבשל עוד כחצי שעה  
 (ניתן להכין כדורים ללא מילוי)



**כניחה איטית**

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 בגודל 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



**כנינה איטית**

את כל הידע שלי בבישול של מטעמי הפסח למדתי מחמותי היקרה שתחיה. כנצר למשפחה הונגרית 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 לילותנו 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 שנותלים 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 :-)



**כנינה איטית**

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 5-4+ 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!!!)



**כניחה איטית**

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 תרד - פאזי המתכון של קירית גאזי

### 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. מטפטים מעל מעט מאוד שמן. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות 45 דקות. מצננים מעט ומגישים עם ביצה קשה וסלט ירקות.

**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.



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:**

- 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:**

למעוך 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.

**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.

המתכון של הרבנית מרינה חנה צור.

פשטידה צמחונית, שאפשר לשלב בה גם בשר.

### המצרכים:

- 2 ורבע כוסות אגוזים טחונים
- 5 ביצים שלמות
- 1 בצל גדול קצוץ לקוביות קטנות
- מלח, פלפל שחור או לבן לפי הטעם
- 1/4 כפית קינמון
- 2-3 כפות גרגרי כוסברה טחונים
- שמן אגוזים

### אופן ההכנה:

מערבבים יחד את כל המצרכים בקערה. ממלאים סיר ב- 4 כוסות מים (כוס חד פעמית לשתיה קרה) מרתיחים. מוסיפים 1 כף שמן אגוזים וקורט מלח. מוסיפים למים את תכולת הקערה עם תערובת האגוזים. תוך כדי ערבוב מביאים שוב לרתיחה. מעבירים את הסיר ללהבה קטנה על החום הנמוך ביותר. מבשלים ללא מכסה עד שהמים מתאדים לגמרי, הדפנות נפרדות מעט מהסיר ופני הפשטידה מקבלים גוון שזוף.

\* אפשר לשלב גם בשר עוף. מבשלים 3 פרוסות חזה עוף לשניצל במים, בערך 30 דקות. מקררים, חותכים לקוביות קטנות ומוסיפים למים הרתוחים לפני הוספת תערובת האגוזים.

לשובע!



אגף הפשטידות אהוב עלי במיוחד. הן תמיד מלאות כל טוב, משביעות וממלאות את הצורך האימהי שלי לפוצץ את כולם בוויטמינים, כדי שאחר כך אפשר יהיה לאכול עוגות וגלידות בלי רגשות אשם. הן מתאימות לימים חמים וקרים, וטעימות חמות וגם קרות. לא נדרש הרבה על מנת להפוך את הפשטידה לארוחה: סלט ירקות טרי בצד, והרי לכם סעודת מלכים.

אני מגרוזיה במקור. זו פשטידה טעימה באמת. היא לכל השנה אבל אני אוהבת אותה בפסח. מתאימה לאוהבי האגוזים, ומשמשת תחליף טוב עבור מי שמאס בתפוחי האדמה. שיהיה לתועלת ולסיעתא דישימא, שאו ברכה!

## מצה ברייט מתוק המתכון של חזית

### החומרים ואופן ההכנה:

- להרטיב כ-2 מצות מכונה ולפורר
- להוסיף 2 ביצים ולטרוף
- להוסיף כ-2 כפות גדושות ממרח תמרים
- להוסיף כחצי כפית שטוחה קינמון טחון
- לערבב הכל ולטגן משני הצדדים



נמאס לנו מהמצה ברייט הרגילה עם הביצה והמלח והחלטנו לנסות לשדרג הלכנו על הצד המתוק ויצא דליקטס כמו עוגה רק מטוגנת... תיהנו!

מתכון תורקי לזכרה של סבתי היקרה סוזן ברוך בת רבקה ז"ל

**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 בבלילת 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 25 דקות נוספות.

פשטידה ענווה כל כך. היא חסרת תיבול לחלוטין, לכן אפשר להגיש אותה עם מגוון של תוספות וממרחים: דבש / חמאה / גבינה מלוחה / סלמון מעושן... מעולה לפיקניק, מעולה לארוחת בוקר וסתם בתור נשנוש. הכי קל בעולם. מצות, מים וביצים.

**המצרכים:**

- 12 מצות
- 3 ביצים
- (וריאציה: ניתן גם להוסיף תרד קצוץ או עלי סלק קצוצים)

**אופן ההכנה:**

שוברים את המצות לחתיכות קטנות ומניחים בסיר גדול. מכסים במים לכ-10 דקות, עד שהמצות מתרככות. בכפות הידיים סוחטים את המצות ומעבירים לקערה. מוסיפים את הביצים ומערבבים היטב (זה הזמן להוסיף את התרד או עלי הסלק הקצוצים, אם בא לכם). משמנים תבנית גדולה ומפזרים על השמן מעט קמח מצה. מניחים את התערובת בתבנית, בעובי של סנטימטר וחצי. אופים בחום 250 מעלות, כ-30-20 דקות. מוציאים כאשר הצבע הוא חום בהיר ותחתית הפשטידה והדפנות נפרדות בקלות מהתבנית.



הפשטידה הזו היא זכרון חי וטעים ממטבחה המופלא של סבתא, הרבנית ג'ויה סידי עליה השלום. בכל שנה היה אבי, פרופ' אברהם סידי, מתקשר לסבתא, אמו, כדי לקבל ממנה את המתכון (למרות שגם בשנה הקודמת היא מסרה לו את אותן ההוראות. אבא לא שמר את המתכון. הוא פשוט אהב להתגעגע לימי הילדות ולצלצל לאמו). סבתא חסרה לנו מאד אבל אבא, שייבדל לחיים טובים וארוכים, ממשיך להכין לנו את הפשטידות. בכל שנה בערב החג הוא מפשיל שרוולים, שובר מצות ומביא לנו תבנית גדולה של פשטידה חתוכה לריבועים.

**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 הבלילה 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!



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.



## כניחה איטית

אני נותנת שיעורים לנשים בנושא אמונה ובטחון והבייבי שלי הוא הפרשת חלה. עם השנים הכרתי אישה יקרה בשם דלית פרידמן. יום אחד דלית ראתה את המתכון הזה ומיזמתה שלחה אותו לתחרות מתכונים של אמישראל. ונחשו מה קרה - המתכון שלי זכה בפרס: גריל על גז. זה משמש אותי יופי. תודה דלית!

## לזניה המתכון של יפנת סיר

### 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 1/2 כוס מים חמימים. זה שומר על הגבינה הצהובה שלא תישרף באפייה.

## פשטידת עלי סלק ובצל המתכון של הרבנית מרינה חנה צור

מהמטבח הגרוזיני. הפשטידה הזו מקבלת לתוכה באהבה ירקות שנשכחו במקרר וגם ירקות קפואים מהפריזר. ויתרון נוסף: לא חייבים תנור! אפשר לבשל את הפשטידה בתוך סיר או מחבת על האש.

### המצרכים:

- 1 חבילה עלי סלק שטופים ומיובשים
- 1 בצל גדול פרוס דק
- 3 ביצים
- 4 גבעולי עלי ננע קצוצים
- 4 גבעולי כוסברה או פטרוזיליה או בזיליקום קצוצים (ואפשר גם את כולם יחד)
- 1/2 כוס קמח מצה
- מלח ים לפי הטעם (מומלץ פחות מרבע כפית שטוחה)
- קורט פלפל שחור
- שמן (אני משתמשת בשמן אגוזים)
- תבנית אינגליש קייק לפשטידה גבוהה, או תבנית בגודל בינוני לפשטידה נמוכה.

### אופן ההכנה לפשטידה אפויה בתנור:

מחממים תנור ל-200 מעלות. מערבבים יחד את כל המצרכים. מתבלים במלח ובפלפל. טועמים ומתקנים תיבול בהתאם לצורך. מעבירים לתבנית ואופים בתנור שחומם מראש במשך 20 דקות, או עד שהפשטידה יציבה.

### אופן ההכנה לפשטידה מבושלת-מטוגנת:

מחממים 4 כפות שמן. יוצקים את תערובת הירקות הירוקים ומיישרים בעזרת כף. אחרי 3 דקות טיגון מנמיכים את הלהבה. כשהדפנות נפרדות והפשטידה זזה בקלות כשמנענעים את המחבת, מטגנים כ-4 דקות נוספות. מסירים מהאש, הופכים ומניחים את הפשטידה על גבי צלחת עגולה. מחליקים את הפשטידה שוב למחבת, כשהצד הלא-מוכן שלה כלפי מטה (אין צורך להוסיף שמן). מטגנים על גבי הלהבה נמוכה. כשהפשטידה מוכנה, הופכים אותה לתוך צלחת נקייה. מגישים עם פלחי לימון בצד.

בהצלחה ולשובע!



## אורז ופיסטוקים המתכון ט' 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, עלה 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.

### 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!



### כנייה איטית

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



**מצרכים ל-6 מנות:**

- 3 כוסות אורז מבורר 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. ולהוסיף 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 הנאירי

**המצרכים:**

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

**למלית:**

- 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



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.



כניחה איטית

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.

### 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 שלישי מתערובת הבשר והבצל.

מעל - שכבה נוספת של חצילים.

עוד שלישי 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:**

- 2 בצלים גדולים פרוסים לטבעות
- 8 מנות עוף קרעיים נקיים
- 1/4 כוס שמן
- 2 גזרים קלופים ופרוסים לפרוסות רוחב דקות
- 1 כף שטוחה פפריקה מתוקה
- 1 כפית גדושה זנגוויל (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 ומידי 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:

לצלול 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:

4 כרעיים עוף (ואם יש מקום אז גם כמה כנפיים)  
2 ראשי שום טרי קלופים  
שמן זית כדי כיסוי תחתית הסיר  
פלפל שחור ואם רוצים גם פלפל חריף טרי שלם

## אופן ההכנה:

בסיר רחב ושטוח (סוטהד') מטגנים את נתחי העוף בשמן הזית.  
מוסיפים את שיני השום ומטגנים עד להזהבה.  
מוסיפים את הפלפל השחור (אם משתמשים גם בפלפל החריף, הוא נכנס עם העוף והשום).  
לאוהבי המתוק אפשר להוסיף מעט דבש.  
מנמיכים לאש קטנה ומכסים. מבשלים כשעה (אם יש צורך ניתן להוסיף מעט מים)  
העוף יוצא נימוח ובטעם של עוד...



## כניחה איטית

אצלנו בבית קוראים לזה "עוף של פסח". ילדי האהובים ביקשו ממני להכין אותו גם בשאר ימות השנה, אבל אמרתי להם שרק לראות את הנצנוץ בעיניים שלהם ואת הפיות המזילים ריר כשאני מגישה את העוף בפסח, גורם לי לייחד את המתכון לזמן הפסח המיוחד והנפלא. כמו הרבה דברים אחרים, הגעגוע ודאי מוסיף טעם מיוחד. זהו מתכון פשוט אבל מדהים בטעמו.

**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 לסייר. 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.

**בצל וצימוקים** (במרוקאית זה נשמע אחרת) האתכון ט' אזורי/אנקרי

**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.

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.

#### 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 מוטגנים 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.

(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:

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 אידיוי הנוזלים.

\* ניתן להוסיף כוס מיץ תפוזים במהלך הבישול.

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

## המצרכים לבשר:

1/2 ק"ג בשר בקר  
3 מצות מרוסקות  
בצל

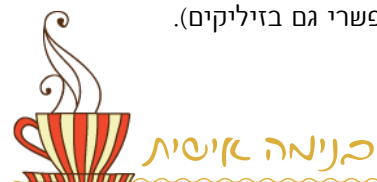
כוסברה/פטרוזיליה לפי מה שאוהבים  
מלח-פלפל  
כמון (לא חובה)

## 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. מרתיחים 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 בזיליקום).  
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.  
ושאף אחד לא יסתובב רעב!!!

## המצרכים:

1 ק"ג שניצל עוף חתוך לרצועות (בערך 1 ס"מ X 4 ס"מ)  
שום כתוש  
1/2 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 לקצפי.  
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 ומקפיצים 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 בפירוק 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!

**המצרכים:**

**לבצק**

- 1/2 ק"ג אורז טחון
- 1/4 ק"ג בשר טחון
- 1/4-1/3 חזה עוף טחון
- מלח ופלפל

**למילוי**

- 1/2 ק"ג בשר בקר טחון דק
- 1-2 בצלים קצוצים דק
- 1/2 כוס סלרי קצוץ (גבעולים דקים בלבד)
- 1/4 כוס שמן קנולה
- 1/4 כפית מלח
- רבע כפית כורכום
- פפריקה מתוקה
- מעט פלפל שחור

**למרק**

- עלי סלק
- גבעולי סלרי עבים
- 1-2 חתיכות דלעת חתוכה לקוביות
- 2 קופסאות קטנות של רסק עגבניות
- 2 בצלים גדולים, קלופים וחתיכים לרבעים.
- אפשר גם גרונות הודו מנוקים משומן
- לקבלת טעם חמצמץ: מיץ מ-2 לימונים וכף סוכר.

**אופן ההכנה:**

להכנת הבצק: ללוש יחד את האורז הטחון, חזה עוף ובשר הבקר עם מעט מלח ופלפל. מומלץ להרטיב מעט את הידיים בשעת הלישה. העיסה המתקבלת אחידה ודביקה. לוקחים את כל העיסה ומעבירים פעם אחת במטחנת בשר, ליתר אחידות.

**להכנת המילוי:** מטגנים את הבצל בשמן עד להשחמה קלה.

מוסיפים את הבשר, מערבבים טוב ומבשלים על אש נמוכה עד שעה. מדי פעם מערבבים. בתום הבישול מקררים. המילוי חייב להיות קר כדי שאפשר יהיה לעבוד איתו.

**להכנת המרק:** בסיר גדול מזהיבים את רבעי הבצלים בשכבה דקה של שמן. מוסיפים את גרונות ההודו ומאדים כמה דקות. מוסיפים לסיר את גבעולי הסלרי העבים, רבע כוס מים ומאדים כרבע שעה.

מוסיפים מים רתוחים עד לגובה 3/4 מהסיר ומביאים להרתחה.

מתבלים במלח-פלפל-פפריקה ורסק עגבניות.

לטעם חמוץ-מתוק להוסיף מיץ מ-2 לימונים עם כף סוכר. טועמים ומתקנים.

**למילוי הבצק:** מכינים מכל הבצק רולדה וחתיכים ממנה כדורים בערך בגודל של חופן היד.

מניחים את כל הכדורים על מגש שטוח או תבנית גדולה.

משטחים מעט את כדור הבצק וממלאים במילוי שהספיק להתקרר.

סוגרים את הכדור. כלפי מעלה לאט ובעדינות.

מגליצים כל קובה בעדינות לתוך המרק המתובל והרוחה על אש גבוהה.

מוסיפים את קוביות הדלעת ומבשלים כחצי שעה.

רבע שעה לפני סיום הבישול מוסיפים את עלי הסלק ואם רוצים גם עלי סלרי.

בהצלחה ופסח כשר!

\* מומלץ להרתיח את הגרונות בנפרד ולסנן את הקצף היוצא מהם לפני בישול המרק.

\* אפשר לאדות את הגרונות עם כוס עגבניות מרוסקות לפני בישול המרק.



בילדותנו, הכנת הקובה היתה חוויה משפחתית. כולנו, תשעה אחים ואחיות, היינו יושבים סביב אמא שהייתה מגלגלת כמאה (100!) קובות עד שהיתה מסיימת. אמא נפטרה לפני מספר שנים וכיום אנחנו ממשיכות את דרכה. אני מתגעגעת לטעם של פעם ולאחדות המשפחתית, שהיתה כל כך מובנת מאליה...



## 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

## תבשיל כבש וכרוב בבישול איטי המתכון של איזורה רוכברג, סקובה מטרי כרמי סתחי

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...

**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



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 האפויה (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 דקיקה 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!



**כניחה איטית**

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 שהתחננו, 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
- 1/2 כוס קמח מצה לעוגות
- 1/2 כוס קמח תפוחי אדמה
- אבקת אפיה כשל"פ
- 1/4 כוס אגוזים קצוצים
- 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
- 3/4 כוס קמח מצה לעוגות
- 3/4 כוס קמח תפוחי אדמה
- אבקת אפיה כשל"פ
- 100 גרם שוקולד מומס או 6 כפות קקאו
- מעט תמצית וניל
- 1/2 כפית נס קפה ב- 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 1/2 כוס קפה רותח (נס קפה + מים רותחים)

**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 האפויה בתערובת השוקולד ולהעביר למקרר למינימום שעתיים. תאכלו בכיף!

**המצרכים:**

- 5 ביצים מופרדות לחלמונים וחלבונים
- 1.5 כוס סוכר
- 750 גר' גבינה לבנה
- חבילת אינסטנט פודינג וניל
- גביע שמנת חמוצה
- 5 כפות קורנפלור

**לציפוי:**

שמנת מתוקה לקצפת  
חבילת אינסטנט פודינג וניל

**אופן ההכנה:**

מקציפים את החלבונים לקצף לבן ויפה ומוסיפים בהדרגה את הסוכר.  
בקערה שנייה מקציפים את החלמונים עם הגבינה הלבנה וחבילת אינסטנט פודינג, מוסיפים את השמנת החמוצה והקורנפלור ומערבבים.  
מאחדים את שתי הקערות בתנועות קיפול עדינות. זהירות על קצף החלבונים!  
מעבירים לתבנית ואופים בחום גבוה 10 דקות. מנמיכים ל-180 מעלות ואופים שעה (אפשר לשים קערת מים מתחת לתבנית).  
מקציפים את השמנת המתוקה עם החבילה השנייה של האינסטנט פודינג. לאחר שהעוגה מתקררת, יוצקים עליה את הקרם שהתקבל, ולמקרר. מעדן!



התארסתי עם בחיר ליבי לפני פסח והתארחתי אצל המשפחה שלו. כמרוקאית שתמיד חייבת לבוא עם משהו, רציתי להביא קינוח. אז הכנתי את העוגה הזאת ומסתבר שזו העוגה שבעלי הכי אוהב ☺

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.

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- 2-1 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.

**עוגת קוקוס ופצפוצי שוקולד** המתכון של נילי רזב

**המצרכים:**

- 6 ביצים מופרדות לחלבונים ולחלמונים
- ½ 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 בגודל סטנדרטי ולהכניס לתנור ל- 170 מעלות עד שמשחים מלמעלה.

**אופן ההכנה:**

מקציפים במיקסר על מהירות גבוהה את החלבונים לקצף יציב. מוסיפים בהדרגה את הסוכר  
 עד שהקצף יציב ומבריק.  
 טורפים את החלמונים 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-15-12 ס"מ.

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
- 1/2 כוס סוכר
- 2 תפוחי עץ מרוסקים
- 1 כפית תמצית וניל
- 1/2 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:**

- 2 חלבונים
- 100 גר' 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:**

- 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 אמצע 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!

**עוגת מרנג אגוזים - פרווה המתכון ט' אירי**

**המצרכים:**

- 6 חלבונים
- כוס וחצי סוכר
- 100 גרם אגוזי מלך טחונים
- 2 חבילות שוקולד מריר
- 2 שמנת מתוקה צמחית פרווה

**אופן ההכנה:**

מחממים תנור ל-180 מעלות. מקציפים את החלבונים ומוסיפים לאט ובהדרגה תוך כדי הקצפה את הסוכר.

אחרי שנוצר קצף עמיד, מקפלים פנימה בזהירות 100 גרם אגוזי מלך טחונים. מעבירים לתבנית עגולה ומכניסים לתנור ל-40 דקות. ממיסים על אש קטנה את השוקולד המריר ומיכל אחד של שמנת מתוקה. שופכים מעל העוגה. מכניסים את העוגה למקפיא לכמה דקות שתתקרר. בינתיים מקציפים את מיכל השמנת השני ומצפים את העוגה שהתקררה. רצוי לשמור את העוגה במקפיא.

**המצרכים:**

- 1/2 כוס שמן
- 4 ביצים
- 2 כוסות סוכר
- 1/2 כוס קמח תפוחי אדמה
- 1/2 כוס אגוזים טחונים (אפשר רבע כוס 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 תפוז"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.

**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 שהשארנו בצד. מורחים על העוגה כשהיא חמה



**בנינה איסית**

אמא שלי, היקרה והאהובה, נפטרה לפני 5 שנים.

היא היתה אמא חד פעמית. זכיתי לאמא שאין כמותה למשך 27 שנים מחיי. 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 כל כך טעימה, שגם אחיי היו דורשים בדיוק כזאת עוגה בימי ההולדת שלהם (שלא חלים בפסח).

תודה אמא אהובה שלי - מתגעגעת המון וון - שירי



כניחה איטית

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 (מגררת 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 "מקשקשים" 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 10-5 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 25-20 דקות.

לאחר שהעוגה קרה - למרוח עליה את המחצית שבמקרר.

שמנת מתוקה - להקציף ולהוסיף למעלה - בתאבון!

מתכון מצוין של חמותי האהובה ברכי ז"ל.

מכינים תערובת ששליש ממנה יהיה בסיס אפוי לעוגה ושאר התערובת יהיה שכבת מוס שוקולד מעל הבסיס.

**המצרכים ואופן ההכנה:**

- 6 ביצים מופרדות לחלבונים ולחלמונים
- 200 גרם חמאה רכה
- 1 כוס סוכר
- 6 חלמונים
- 2 כפות קוניאק
- 200 גר' שוקולד מריר

מערבבים היטב את החמאה עם חצי מהסוכר, החלמונים והקוניאק (אפשר במעבד מזון או במיקסר). ממיסים על האש את השוקולד עם טיפה מים. מוסיפים לתערובת הקרם ומערבבים. מקציפים את החלבונים עם 1/2 כוס סוכר ומוסיפים לתערובת בתנועות קיפול. מחלקים את התערובת ל-1/3 בשביל הבסיס, ו-2/3 בשביל שכבת המוס. את החלק לשכבת המוס מכניסים למקרר.

**לתערובת הבסיס (1/3 מהתערובת) מוסיפים:**

- 2 כפות קמח מצה
- 1/2 כוס אגוזים מרוסקים
- 1/2 כפית אבקת אפייה
- משטחים בתבנית ואופים בחום של 180 מעלות כ-30-20 דקות.

אחרי שהבסיס מוכן ומקרר, שופכים עליו את שאר התערובת (מוס השוקולד) ומחזירים למקרר (עדיף להקפיא כשעתיים להתייצבות המוס).

**המצרכים לשכבה שלישית:**

- 1 מיכל שמנת מתוקה
- 2 כפות סוכר

מקציפים ביחד את השמנת המתוקה עם הסוכר ומורחים מעל שכבת המוס.

בתאבון!!!

**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 אפייה. מניחים תלולית מהתערובת בעזרת כף ומשטחים. מכינים כך את כל התערובת.

אופים כ-10 דקות, עד שהעוגיות מזהיבות.

מצננים ורק אז מפרידים מהתבניות.



כניחה איטית

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.

**המצרכים ואופן ההכנה:**

**להקציף:**

6 חלבונים  
1 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 תפוזי  
100 גרם שקדים או אגוזים טחונים  
לשפוך התערובת לתבנית חד פעמית בגודל בינוני (A4).  
לאפות בחום בינוני (180) כ- 40 דקות עד להשחמה יפה.



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 הגאנש שוקולד ומניחים במקרר ל-24 שעות כדי שהשוקולד יתגבש כקרמבו.



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...

**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 פרוטות
- 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 פרוטות 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).

**עוגיות קוקוס ושוקולד צ'יפ המתכון של רחל**



מתכון מעולה למי שאוהבת עוגיות קוקוס (כמוני) ולא מוצאת אותם בחנויות ללא קטניות. ואת המרגרינה ניתן להחליף בחמאה או בשמן אחר. בשנה שעברה הכנתי את המתכון הזה לפחות שלוש פעמים במהלך הפסח.

**המצרכים:**

- 200 גרם קוקוס
- 2 חלבונים
- 50 גר' מרגרינה לאפיה
- 2/3 כוס סוכר
- קורט מלח
- 1/2 כוס שוקולד צ'יפס
- 1/2 כפית תמצית וניל

**אופן ההכנה:**

מחממים תנור ל-170 מעלות. בקערה מערבבים את כל המצרכים מלבד השוקולד צ'יפס, עד שמתקבלת תערובת אחידה ונוחה לעבודה. מערבבים פנימה את השוקולד צ'יפס. לוקחים בערך כף מהתערובת ומגלגלים בעזרת ידיים רטובות לכדור הדוק. מניחים את תבנית עם נייר אפייה ומהדקים ליצירת צורת עוגייה. חוזרים על התהליך עם שאר התערובת. אופים 15 דקות או עד שהעוגיות הזהיבו. מוציאים מהתנור ונותנים להן להתקרר לפני שמגישים.



## כניחה איטית

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.

### 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)

## מאפינס שוקולד המתכון של הד"ר סבתא

קל ופשוט כמו שזה נראה, וטעים טעים!

### המצרכים:

- 200 גר' שוקולד מריר
- 200 גר' חמאה (או מחמאה למאפינס פרווה)
- 1 כוס סוכר (200 גר')
- 4 ביצים
- 2 כוסות שקדים טחונים לאבקה

### אופן ההכנה:

מחממים תנור ל-180 מעלות. ממיסים את השוקולד עם החמאה (בסיר, תוך כדי ערבוב או במיקרוגל) מוסיפים סוכר וביצים וטורפים לתערובת אחידה. מערבבים פנימה את אבקת השקדים. ממלאים מנג'טים (מומלץ בתבנית שקעים) ואופים 15-20 דקות, עד שהמאפינס סדוקים. מגישים חם או קר.

המתכון מורכב משכבת טורט, קרם קוקוס, מוס וציפוי שוקולד. אל תיבהלו מהרשימה - הכל קל.

**המצרכים:**

לטורט

- 4 ביצים מופרדות לחלמונים וחלבונים
- 1/2 כוס קקאו
- 1 כוס סוכר
- 1 שקית אבקת אפייה

לקרם קוקוס

- כוס וחצי קוקוס
- 1 כוס חלב
- 1 כוס סוכר
- 100 גרם חמאה

לקרם וניל

- 1 חבילה אינסטנט פודינג וניל
- 1 מיכל שמנת מתוקה
- 1 כוס חלב

לציפוי

- 100 גר' שוקולד מריר
  - 2 כפיות חמאה
  - 2-3 כפות חלב
- (במקום ציפוי שוקולד, ניתן לגרד תלתלי שוקולד מלמעלה).

אפשר להכין את הטורט מראש ולשמור אותה בשקית ותדאגו שיהיה אווהם כדי שלא תתייבש

\* ואם בא לכן להתפרע מבחינה קלורית ניתן להכין שכבה נוספת של קצפת ולהוסיף לה בערך שתי כפות פודינג וניל וכך נס לקצפת בטעם מוקה או בטעם שוקו עם אינסטנט שוקו:

**אופן ההכנה:**

מכינים את הטורט

מחממים תנור ל-180 מעלות.  
 מקציפים את החלבונים והסוכר לקצף יציב.  
 בקערה נפרדת מערבבים את החלמונים עם אבקת אפייה ומקפלים לקצף החלבונים.  
 מוסיפים גם את הקקאו (רצוי דרך מסננת כדי למנוע גושים) ומערבבים בעדינות עד לקבלת בלילה חלקה.  
 יוצקים את הבסיס לתבנית משומנת ואופים כ-25 דק או עד שקיסם יוצא יבש. מקררים. העוגה צונחת וזה בסדר.

מכינים את קרם קוקוס

שמים את כל חומרי הקרם בסיר קטן על אש בינונית ומערבבים עד שהחמאה נמסה. מקררים מעט ומורחים על הבסיס הקר.

מכינים את קרם פודינג

מקציפים את השמנת עם הפודינג והחלב (ניתן להשתמש בפודינג בטעם אחר. ניתן גם להוסיף לפודינג הווניל כפית/כף נס קפה). מורחים על העוגה ומניחים במקרר.

מכינים את הציפוי

ממיסים במיקרוגל או בסיר כפול את השוקולד, החמאה והחלב עד שנוצרת תערובת חלקה ("באן מארי". מניחים סיר על הגז ובו מים חמימים ועליו מניחים את הקערה ובה הרכיבים). מצפים את העוגה ומקררים (מומלץ לקרר לילה. אפשר גם פחות).



לא המצאתי את המתכון הזה. הוא לקוח מהאינטרנט, והמקור לא ידוע.  
 מחילה ממך, בעלת המתכון!  
 בעלי אוהב טעמים של קוקוס ושוקו, ולרגל יום הולדתו, שלא חל בפסח, חיפשתי עוגה שיאהב. זה המתכון שמצאתי והוא מתאים גם לפסח. זו עוגה שאני אוהבת להכין וכולם אוהבים לאכול 😊  
 אז שיהיה לכולנו פסח כשר ושמן נקי מכל חמץ חיצוני ופנימי!

**המצרכים:**

- 150 גר' שוקולד מריר
- 125 גר' חמאה/מרגרינה (אפשר גם שמן)
- 3/4 כוס סוכר
- 4 ביצים
- 4 כפות קקאו

**אופן ההכנה:**

מחממים תנור ל- 180 מעלות ומשמנים תבנית בינונית / קטנה.  
ממיסים את השוקולד והחמאה, מוסיפים את הסוכר, הקקאו והביצים אחת אחת.  
מערבבים היטב לתערובת חלקה.  
אופים במשך 25 דקות.

**המצרכים:**

- 150 גר' סוכר
- 3 חלבונים (ביצים בגודל בינוני. סה"כ 90 גרם)
- 100 גרם קוקוס
- 1 כף קמח תפוחי אדמה (10 גר')

**אופן ההכנה:**

מחממים תנור ל-140 מעלות.  
מערבבים בקערה את כל המצרכים בעזרת מזלג.  
מרפדים תבנית בנייר אפייה.  
מרטיבים טיפה את הידיים. יוצרים כדורים קטנים. מניחים אותם על נייר האפייה.  
אופים 25 דקות, כאמור, בחום נמוך.

בתיאבון!!



**כניחה איטית**

יש סיפור מאחורי המתכון. כשעליתי לארץ, לפני הרבה שנים, אמא שלחה לי מתכונים וזה אחד הראשונים שבהם. אמי אהבה מתכונים פשוטים, יפים וטעימים. העוגיות האלה בהחלט נכנסות לקטגוריה של עוגיות מהירות להכנה, יפות מראה ומאוד טעימות.

אני מקפידה לרשום את מקור המתכון ליד כל מתכון שאני מקבלת. יש לי מתכונים מהמשפחה, מחברות, מספרים, מהאינטרנט. כשאני עושה שימוש במתכון שקבלתי ממישהי שאני מכירה, זו הזדמנות בשבילי להודות לה במחשבותיי על המתכון המוצלח ולהרגיש את הקשר בינינו. לא כל שכן כשהמתכון הוא מאמא - אוהו, כאן יש חיזוק מיוחד לקשר...



**כניחה איטית**

את המתכון הזה ראיתי פעם באחד ממדורי האוכל של פסח. זה היה חידוש מרענן בתקופה שבה היו בפסח רק עוגיות הקוקוס והבוטנים המסורתיות. עוגת שוקולד היתה חידוש מרענן, ואכן העוגה הזו יצאה כל כך מוצלחת וכולם מאד אהבו אותה. מאז, בכל שנה לקראת פסח אני מחפשת את המתכון וצריכה לנקות ולהפוך את כל הבית לשם כך... השנה החלטתי שבפסח הקרוב אני לא אפספס ורשמתי את המתכון בכל מקום אפשרי: בחוברת המתכונים שלי, במחשב, במייל לעצמי, מצולם וגזור ואצל אמא שלי. זהו - עכשיו אני רגועה.

**המצרכים לעוגה:**

- 100 גרם מזולה בטעם חמאה (או מחמאה)
- 200 גרם שוקולד מריר
- 4 ביצים מופרדות לחלמונים ולחלבונים.
- 3/4 כוס סוכר
- כוס אגוזי מלך קצוצים
- 2 כפות קמח מצה

**אופן ההכנה:**

מקציפים את החלבונים עם רבע כוס סוכר עד לקבלת קצף יציב. מקציפים את החלמונים עם 1/2 כוס סוכר, עד לקבלת קצף בהיר. ממיסים את המזולה והשוקולד המריר. מערבבים את החלמונים המוקצפים יחד עם השוקולד המומס, האגוזים והקמח מצה. מעבירים את כל התערובת לתבנית מלבן בינונית, או עגולה נמוכה, או 2 אינגליש קייק, ואופים בחום של 170 מעלות כ-40 דקות.

**המצרכים לציפוי:**

- 1 מיכל שמנת לקצפת (השף הלבן) או ריצ' פרווה
- 100 גרם שוקולד מריר

להמיס את השמנת עם השוקולד לקבלת קרם ולמרוח על העוגה. ניתן לקשט באגוזים.

רוצה לציין, שאומנם זו רק עוגת שוקולד....

אבל היא באמת מדהימה!

אני עושה אותה כל פסח כמה פעמים במהלך החג. מ-ד-ה-י-מ-ה!!!

**המצרכים:**

- 1 כוס שמן
- 4 ביצים
- 2 כוסות סוכר
- 1/2 כוס קמח תפוח אדמה
- 1 כפית תמצית וניל
- 1/2 כוס קקאו
- 1/2 שקית שוקולד צ'יפס

**אופן ההכנה:**

מחממים תנור מראש על 180 מעלות. מערבבים היטב את כל החומרים יחד, מעבירים לתבנית משומנת ואופים 30 דקות.

**המצרכים לציפוי** (לא הכרחי, טעים גם בלעדיו):

- 85 גר' שוקולד
- 2-3 כפות קפה חזק או ליקר
- 1/4 כוס מרגרינה ללא מלח (ניתן להחליף מרגרינה בשומן אחר)

**אופן ההכנה:**

ממיסים כליל את השוקולד והקפה, מסירים מהאש ומוסיפים לאט לאט מרגרינה עד למרקם חלק. מקררים מעט לפני שמורחים על העוגה.

בתאבון!



את המתכון הזה מצאתי לפני כמה שנים במירשתת (אינטרנט בלע"ז). קשה למצוא מתכונים "ללא שרויה" ולשמחתי, כשהכנו בראוניס אלה, בלי ציפוי, גם טועמים שפחות מקפידים על מצה שרויה, ואפילו הרבה פחות מקפידים, ביקשו את המתכון.



## כדורי שוקולד המתכון ט' חמ"ט

### 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 ט' זרד

### 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 (אבקת).

**אופן ההכנה:**

ממיסים את השוקולד בתוך קערה שיושבת בתוך סיר עם מים חמים שיושב על האש. כשזה 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.



**כניחה איטית**

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, מקפיאה 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 דסנה וסאר - קיבלתי הנורית 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.



## כניחה איטית

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.

## קינוח בטעם חלבה האמאון טא אוראי 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 הוויניל 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.

מתכון ט' בת-טב"ק טובה סברנסקי

**המצרכים (ל- 15 פרוסות בערך):**

20-25 תמרים מזן מג'הול - לפתוח, לגלען 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.

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

**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 אפיה.

מצננים במקרר. סורבה תות

**המצרכים:**

חלבון של ביצה אחת  
 חבילת תותים שטופים ובלי העוקץ  
 חצי כוס סוכר

**אופן ההכנה (הגרסה המקוצרת):**

להקציף את כל המצרכים כ-10 דקות, עד שמתקבל קצף יציב. להקפיא עד ההגשה בכלים אישיים או בכלי הגשה מרכזי.

**אופן ההכנה (הגרסה המפוסטרת):**

מחממים סיר מלא מים חמים, ומעליו מניחים קערה יבשה ("באן מארי"). מערבבים בקערה היטב את החלבון עם הסוכר, עד שהסוכר נמס (כך החלבון כבר אינו חי). להוריד מהאש ולהקציף את החלבון במהירות בינונית. מוסיפים את התותים אחד אחד (אם המיקסר אינו חזק מספיק, כדאי למעוך את התותים במזלג לפני ההקצפה). מקציפים כעשר דקות עד לקבלת קצף יציב. מקפואים! בכלי קטן נדרשות כשעתיים. לכמות גדולה נדרש לילה להקפאה.

**המצרכים:**

1 כוס תותים מרוסקים  
 (אפשר להפשיר תותים קפואים ולרסק בבלנדר, או להשתמש בטריים)  
 1/2 כוס סוכר  
 2 חלבונים  
 מעט מיץ לימון (לא חובה)

**אופן ההכנה:**

מכניסים למיקסר את מחית התותים עם החלבונים ומתחילים להקציף מוסיפים את הסוכר לאט, מעט בכל פעם. מקציפים למשך מספר דקות (לפחות חמש דקות במיקסר עומד עוצמתי ועוד יותר זמן במיקסר ידני), עד שהופך לקצף קשה בצבע ורוד יפהפה. טועמים. מוסיפים את מיץ הלימון אם יש צורך. מעבירים לתבנית להקפאה, או לכוסות אישיות.

מחביאים במקפיא, כדי שיישאר משהו גם לך...



**כניחה איטית**

אצלנו במשפחה, עוד בימי ילדותי (הלא כל כך רחוקים), אמרת "פסח" - אמרת תותים! אמי שתחיה היתה קונה קרטונים שלמים של תותים טריים והחגיגה היתה מתחילה... אחרי שחתכנו לכל תות את ה"כובע" היינו משרים בסבון ("אמא, כבר עברו 3 דקות?"), רוחצים היטב ומתחילים ליהנות! מהתותים שנשארו אחרי טיפולנו המסור היינו מכינים מטעמים, אבל מה שתמיד גנב את ההצגה היה המתכון הפשוט הזה שהפך לקינוח האולטימטיבי לליל הסדר. קליל, מרענן ופשוט מושלם!



**כניחה איטית**

בפסח לפני שנתיים, עם כל ההכנות הרבות, נזכרנו רגע לפני החג כי לא הספקנו להכין קינוח. תותים - זה כל מה שהיה לנו בהישג יד. למרות מהירות ההכנה, התשבחות לא פסקו עד אכילת האפיקומן. מאז זה מתכון מנצח אצלנו במשפחה.

מתאים לתבנית בינונית

**המצרכים:**

9 ביצים מופרדות לחלמונים וחלבונים  
 1/2 כוס סוכר  
 300 גר' שוקולד מריר  
 4-5 כפות שמן  
 2 כפות קמח מצה  
 1 כפית אבקת אפיה  
 כוס אגוזים / בוטנים טחונים

**אופן ההכנה:**

ממיסים בסיר את השוקולד עם השמן (כדי לשמור על השוקולד, מומלץ לשים את הסיר בתוך סיר גדול יותר עם מים).  
 כשהשוקולד מתקרר, מוסיפים לו מחצית מכמות החלמונים.  
 מקציפים את החלבונים עם חצי כוס סוכר.  
 מורידים פאז' נדיב של קצף לשוקולד ומערבבים בעדינות. מאחדים את התערובות עם שאר הקצף ליצירת מוס.  
 מעבירים 1/3 מכמות המוס לכלי אחר ומוסיפים לו את קמח המצה, אבקת האפיה וכוס האגוזים/בוטנים הטחונים. מרדדים על תבנית משומנת קלות ואופים בחום בינוני (170-180 מעלות). צריך להתקבל קרום קשה מבחוץ ורך מבפנים.  
 מקררים את החלק האפוי היטב ואז מניחים עליו את שאר המוס.  
 יאמי...!

לחובבות האלתורים - אפשר לשחק עם המתכון הזה. למשל, אפשר לשלש את הקמח מצה-אבקת אפיה-אגוזים ולהכין בראוניז אפויים.  
 אוכלי הקטניות ישמחו להכין קראנץ' מ-2 חפיסות שוקולד, כוס וחצי ממרח בטנים וכוס דבש, עם כשליש שקית של פצפוצי אורז או קינואה. מערבבים היטב עם תערובת המוס ומשטחים בידיים רטובות על תבנית חד פעמית גדולה.

**המצרכים (לשישה סועדים):**

250 גר' שוקולד מריר  
 כוס ורבע סוכר  
 חצי כוס קורנפלור  
 200 גרם חמאה או מרגרינה  
 5 ביצים  
 2 כפות קקאו  
 20 גביעי אלומיניום אישיים

**אופן ההכנה:**

מנפים את הקורנפלור והקקאו.

מכניסים לקערה את השוקולד והמרגרינה ומחממים 2 דקות במיקרוגל (רצוי בפולסים של 30 שניות כדי שהשוקולד לא ישרף). לחילופין אפשר להמיס את השוקולד והמרגרינה על אש קטנה. מערבבים היטב. מוסיפים את הקקאו והקורנפלור. מצננים.

מקציפים את הביצים בקערה ומוסיפים את הסוכר, עד לקבלת קצף קשה (כ-5 דקות). מוסיפים את הקצף לשוקולד שקצת התקרר בינתיים ומערבבים היטב. אם השוקולד התקשה, אפשר להעביר מעט קצף לשוקולד ולערבב עד שהשוקולד מתרכך ורק אז להעביר את השוקולד לקצף.

משמנים את גביעי האלומיניום במעט מרגרינה או שמן ויוצקים לתוכן את התערובת. אופים בחום של 180 מעלות 14 דקות בדיוק.

יש להוציא את המאפה כשהוא עדיין רך בפנים.

מגישים בתוספת של 2 כדורי גלידת וניל.

בתאבון! ☺