



מבחר מתכונים לפסח

מתנת 'לב אם' - הבמה לאשה החרדית

אנא



נשות מקצוע מהשורה הראשונה

חברו יחד להושיט לנו עזרה.

לקראת חג הפסח הבא עלינו לטובה

הן מאפשרות לנו להציץ לספר המתכונים שלהן

ומחלקות בשמחה את המרשמים שתמיד מצליחים

כך שנוכל להגיש לשולחן החג מטעמים מגוונים

הכנות קלות ונעימות

טובי





מתכונים מובחרים
ממיטב נשות המקצוע



בטעם לימון ופלפל אדום / פנינה סלם

אופן ההכנה:

לחתוך את החציל לקוביות למרוח שמן ולשים בתנור עם הפלפל האדום החתוך לקוביות.

בסיר לטגן בצל עד להזהבה, להוסיף את השום, הלימון מקולף וחתוך לקוביות קטנות להמשיך את הטיגון יחד, להוסיף כוסברה, מלח, פלפל שחור, פפריקה (אפשר להוסיף חריף) ובסוף מוסיפים את החציל והפלפל הקלויים ומערבבים יחד.

סלט חסה בטטה ואגוזי מלך

חסה חתוכה לרצועות
6 עכבניות שרי חתוכות לרבעים
בצל סגול פרוס דק
מלח
פלפל שחור
מיץ מחצי לימון
מעט שמן זית

תוספת בטטה:
חותכים קוביות בטטה ומטגנים (כמו
ציפס)
שמים במחבת כפית שום כתוש עם
כפית שמן ומטגנים מעט.
מוסיפים צילי בנדיבות עד שיתחיל
לבעבע ואז מוסיפים את הבטטה
לכמה שניות ומכבים את האש.

מערבבים את רכיבי הסלט, מוסיפים קוביות בטטה ומערבבים
לבסוף, מפזרים מעל אגוזי מלך



סלט תפוז"א ובצל

3 תפוז"א גדול

3 גזר גדול

לבשל לריכוך. לאחר הקירור לחתוך לקוביות קטנות

3 ביצים קשות- לחתוך לקוביות

1 מלפפון פרוס לחצאי טבעות

1 בצל פרוס לחצאי טבעות דקות

3 כפות שמן או מיונז

מלח

פלפל

סלט חמוצים

3 גזר פרוס

3 מלפפון פרוס

1 כרוב

1 קולורבי

1 פלפל אדום

1 פלפל ירוק

1 חב' שמיר

5 גבעולי סלרי אמרקאי

1 ראש שום

1 כוס חומץ

4 כוסות מים

1 ¼ כף מלח

1 כוס סוכר

להרתיח את התבלינים בסיר שטוח
אח"כ להכניס את הירקות ולבשל 5
דק' בלבד



מטבוחת חצילים

2 יחידות חצילים
8 יחידות עגבניות
2 יחידות פלפל ירוק חריף
8 שיניי שום
 $\frac{1}{4}$ כוס שמן
1 כוס מים
1 כף סוכר
1 כף פפריקה חריפה- לבחירה

2 חצילים גדולים לקלף בעזרת קולפן לפסים כמו זברה. לחתוך לקוביות קטנות. חצי מכמות החצילים לשים בסיר, להוסיף עגבניות מקולפות וחתוכות לריבועים קטנים. להוסיף ראש קטן שום קלוף וחתוך לטבעות ופלפל חריף חתוך לקוביות קטנות, להוסיף רבע כוס שמן על אש מעט גבוהה, לאדות ולערבב... לכסות ולבשל כ-10 דק'. להוסיף 1 כוס מים, לבשל על אש נמוכה ולערבב. למעוך בעזרת מועך פירה, לתבל במעט מלח, 1 כף סוכר, מעט כמון, פפריקה וקצת פלפל סודני גרוס. לערבב ולערבב יד שנהיה ריבה אסופה. את שאר החצילים טגנו בשמן עמוק, ספגו את השמן וערבבו עם הסלט שבסיר.



'טחינה' לפסח

2 שיני שום
כפית מיץ לימון
פטרוזליה קצוצה
מעט פפריקה
 $\frac{1}{2}$ כוס שמן
 $\frac{1}{2}$ כפית מלח
 $\frac{1}{2}$ כוס מים
1 כוס אגוזים/ שקדים טחונים

להכניס הכל למעבד מזון לכמה דקות עד שהעיסה מתבהרת ומקבלת צבע של טחינה. אם סמיך מידי להוסיף מעט מים.

ביסקוטי לפסח / העני בקר

4 ביצים

1 כוס סוכר

2/3 כוס שמן

3 כוסות קמח שקדים

או שקדים טחונים דק דק ממש לקמח

3 כפות קמח תפוח אדמה

שוקולד צ'יפס

סוכר מעורב בקינמון לציפוי

מערבבים את כל הרכיבים למעט שוקולד צ'יפס וסוכר עם קינמון, עד לקבלת עיסה נוחה ולא דביקה מדי.

מוסיפים שוקולד צ'יפס

מגלגלים לנקניקים ארוכים ומניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה [בערך 3 נקניקים ארוכים וצרים]

מפזרים סוכר וקינמון

אופים ב 180 מעלות כ-25-30 דקות

פורסים בעודו חם והופכים לצד

אופים עוד מספר דקות לייבוש בערך 8 דקות



עוגיות שקדים / ריקי קופולוביץ

עוגיות מעולות מומלצות כל השנה לרגישים לגלוטן. במשך השנה ניתן להמיר את השקדים בשוקולד ציפס. הכיני את העיסה ותני לבני הבית לגלגל את העוגיות לכדורים.



4 כוסות קמח תפוחי אדמה

1.5 כוסות שקדים\אגוזים

2 ביצים

1.5 כוסות שמן

1.5 כוסות סוכר

קורט מלח

שימי את כל החומרים בקערה רחבה ועבדי לבצק. מתקבל בצק מעט פירורי.

צרי עיגולים והדקי בידיך את הכדור לחצי עליו מעט כך שיתקבל כדור פחוס. אפי כ20 דקות עד שהעוגיות מזהיבות מעט.

הצעות לגיוון:

1. לפני האפיה משחי על כל כדור מעט ביצה טרופה והניחי שקד על כל עוגיה לפני האפיה שימי בקערית אבקת סוכר וצפי את העוגיות באבקת הסוכר מתקבלות עוגיות לבנות בציפוי פריך.

2. לפני האפיה שימי בקערה 1 כפית קינמון עם 5 כפות סוכר ערבבי את הסוכר והקינמון צפי כל עוגיה בתערובת מתקבלות עוגיות בטעם קינמון.

עוגת שוקולד חלומית

מתאים לתבנית עגולה עם חור או תבנית חד פעמי רגיל (נראה מעט עיסה אבל תופח מאוד באפיה)

רכיבים	אופן ההכנה
5 ביצים	להקציף יחד ביצים, סוכר, שמן ותמצית וניל עד שצבע העיסה מתבהר והעיסה מסמיכה.
1 ½ כוס סוכר	להוסיף קקאו, קפה וקמח תפוז"א
1 כפית סוכר וניל	בצלוחית קטנה לערבב את אבקת הסודה לשתייה והחומץ ולהוסיף לעיסה ולערבב היטב.
1 כוס שמן	לאפות 40 דקות בחום בינוני
1 כפית תמצית וניל	כשהעוגה קרה לחלוטין, לערבב את חומרי הציפוי ולקשקש מעל העוגה.
½ כוס קקאו	
קורט קפה נמו	
¾ כוס קמח תפוז"א	
1 כפית אבקת סודה לשתייה	
1 כפית חומץ	
ציפוי	
1 כוס אבקת סוכר	
3 כפות מים רותחים	
3 כפות קקאו	
3 כפיות שמן	

כדורי קינמון ושקדים / העני בקר

3 כוסות שקדים טחונים

1.5 כוסות סוכר

4 חלבונים

2 כפות קינמון

אבקת סוכר לאיבוק

מערבבים את כל הרכיבים.
יוצרים כדורים [אם יש צורך אז בידיים לחות]
ומניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה
אופים ב 180 מעלות להשחמה קלה בערך
12-15 דקות
משחררים מהתבנית כשהם צוננים
ומגלגלים באבקת סוכר
מאחסנים בכלי סוגר בחוץ למספר ימים
או בהקפאה.



עוגיות שקדים

ללא קמח / ריקי קופולוביץ

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

250 גר' שקדים טחונים

1 כף מיץ לימון

2 חלבונים

קורט מלח

1 כוס סוכר + $\frac{1}{4}$ כוס סוכר

100 גר' אבקת סוכר

הקציפי חלבונים ומלח במהירות גבוהה כ2 דקות עד לקבלת קצף רך. הוסיפי בהדרגה כוס סוכר

והקציפי כ4 דקות עד שמתקבל קצף יציב. הוסיפי שקדים ולימון וקפלי בעדינות עד לקבלת קצף אחיד. שימי את הקצף לילה במקרר.

הניחי נייר אפייה על משטח העבודה. פזרי כ1\8 כוס סוכר ושימי מחצית מכמות הקצף. גלגלי את הקצף לגליל ארוך בעובי של כ2 ס"מ הקצף קצת דביק אך ניתן לעבוד איתו. חתכי לעוגיות בגודל של כ3 ס"מ. סדרי בתבנית מרופדת בנייר אפייה. הקפידי על מרווחים בין העוגיות עשי כך גם עם החלק הנותר של הקצף. אפי כ17 עד 20 דקות בתנור שחומם מראש לחום של 170 מעלות. קררי היטב את העוגיות עד שהן מתקשות פזרי מעל אבקת סוכר. אחסני בקופסא סגורה או במקפא.





עוגת קרמבו

לתחתית

5 ביצים גדולות מופרדות
 $\frac{1}{4}$ כוס סוכר
 פודינג בטעם שוקולד
 תרסיס שמן קנולה
 כוס נס קפה עם מעט
 סוכר- כוס קטנה

לקרם שמנת

2 שמנת מתוקה 32% שומן (500 מ"ל)
 כוס חלב (120 מ"ל)
 אינסטנט פודינג וניל

עוגת קרמבו ביתית קרה עם קרם שמנת
 מפנק וציפוי שוקולד, ללא שימוש כלל בקמח

מתאים לתבנית קוטר 24

לציפוי

100 גר' שוקולד מריר
250 מ"ל שמנת מתורה 32% שומן
כפית תמצית וניל

אופן הכנת העוגה:

להפריד את הביצים. להקציף את החלבונים ולאחר מכן להוסיף את הסוכר בהדרגה לקצף יציב. להוסיף את החלמונים אחד אחרי השני ולהנמיך את מהירות ההקצפה, לבסוף להוסיף את איסטנט השוקולד עד לאיחוד (ממש פחות מדקה) לשמן תבנית ולשפוך את הבלילה לתוכה.

לאפות בתנור בחום של 170 מעלות במשך כ-20-30 דקות. לבדוק עם קיסם- צריך לצאת יבש (העוגה תנחת וזה בסדר כי אין קמח) כשהעוגה יוצאת מהתנור יש להכין בכוס קטנה נס קפה עם מעט סוכר ומים חמים ולהרטיב את העוגה מעט.

כאשר התחתית התקררה להקציף את השמנת המתוקה עם החלב והאינסטנט הפודינג בטעם וניל ולמרוח על העוגה באופן שווה. להכניס למקרר לחצי שעה. להביא לרתיחה על הגז את השמנת המתוקה, לכבות את הגז, להוסיף את השוקולד המריר להמסה מלאה, להוסיף את תמצית הוניל ולשפוך על הקרם.

להכניס למקרר או למקפיא למספר שעות לפני ההגשה



עוגיות

קוקוס ושקדים

כ-28 עוגיות

מצרכים:

 $\frac{3}{4}$ כוס שקדים

4 חלבון ביצה

קורט מלח

1 כוס סוכר

2 שקיות סוכר וניל

200 גר' קוקוס טחון

60 גר' שוקולד מריר

מומס- לזילוף



אופן ההכנה:

1. קולים מעט את השקדים על מחבת או בפולסים קצרים במיקרוגל. מעבירים למעבד מזון וגורסים מעט גם

2. מקציפים את החלבונים ומוסיפים קורט מלח, סוכר וסוכר וניל בהדרגה. ממשיכים להקציף כ-7 דקות עד שנוצר קצף נוקשה ויציב

3. מוסיפים לקצף את הקוקוס והשקדים ומערבבים בתנועות קיפול. משהים את העיסה במקרר כרבע שעה.

4. יוצרים מהעיסה כדורים (בגודל של כדור פינג פונג בערך), או שממשיכים לגלגל לצורה של אצבעות או שמעבירים לעטרות נייר (אפשר גם בעזרת שקית זילוף).

5. אופים בחום של 160 מעלות למשך 10-15 דקות עד להזהבה.

6. מצננים את העוגיות. יוצרים שקית בצורת קונוס מנייר אפייה, מעבירים לנייר את השוקולד המריר לאחר שהמסנו אותו. יוצרים פתח קטן בקצה הקונוס ומזלפים על העוגיות.

רולדה מרנג

ותפוחים/ריקי קופולוביץ

רולדה מעולה בטעם עדין עם מלית
תפוחים נפלאה

לרולדה:

4 חלבונים

1 כוס סוכר

2 כפות קמח תפוחי אדמה

1 כפית מיץ לימון

מלית תפוחים:

1 כוס סוכר

3 תפוחי גרנד קלופים

1 כוס אגוזי מלך שבורים



שמני תבנית תנור והצמידי אליה נייר אפיה שמני גם
את נייר האפייה מעט.

הקציפי חלבונים במהירות גבוהה הוסיפי בהדרגה
סוכר והקציפי עוד 4 דקות. עיצרי את המיקסר
הוסיפי קמח תפוחי אדמה ומיץ לימון ערבבי עם
המיקסר באיטיות. העבירי לתבנית שהכנת ישרי את
הקצף. אפי בתנור שחומם מראש ל180 מעלות כ25
דקות

הוציאי את התבנית נפי מעל אבקת סוכר הניחי נייר
אפיה מעל, ושימי תבנית על נייר אפייה. הפכי
בעדינות הסירי את נייר האפייה העליון(שאיתו אפינו
את הקצף) בזהירות גלגלי לרולדה עם נייר האפייה
וצנני.

הכיני את המלית:

חתכי את התפוחים לקוביות קטנות. הכניסי סוכר
לסיר המסי לקרמל. ברגע שהסוכר נעשה חום בהיר
ונמס לגמרי הוסיפי את התפוחים והאגוזים.
בשלי כ3 דקות.

מלאי את הרולדה: פתחי את הרולדה צקי עליה את
רוב המלית. גלגלי חזרה לרולדה (ללא נייר האפיה)
צקי מעל גם מהמילוי. שמרי במקרר עד להגשה.

כדורי שוקולד

פרווה

28-30 יחידות

מצרכים:

400 גר' עוגיות לפסח, טחונות גס.
50 גר' מרגרינה בטעם חמאה
1 שקית סוכר וניל
 $\frac{1}{4}$ כוס מיץ תפוזים
 $\frac{1}{2}$ כוס שוקולית
1 כף שטוחה אבקת קקאו
 $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
 $\frac{1}{2}$ כוס אגוזי מלך, מרוסקים גס.

הציפוי:

$\frac{1}{2}$ כוס קוקוס טחון, לפי הטעם (למחצית הכדורים).
3 כפות סוכריות צבעוניות, לפי הטעם (למחצית הכדורים).

אופן ההכנה:

1. להניח בקערה את העוגיות המרוסקות.
 2. להוסיף את שאר המצרכים מלבד הקוקוס והסוכריות הצבעוניות.
 3. לערבב היטב לגוש (במידה ויבש אפשר להוסיף עוד נוזלים).
 4. להכין כדורי שוקולד קטנים, לטבול בקוקוס או בסוכריות צבעוניות ולשמור במקרר עד להגשה. הרי לכם כדורי שוקולד פרווה לפסח טעימים ביותר.
- אפשר לשמור במקרר עד 2-3 שבועות.



גלידה וניל עם תפוחים מקורמלים ואגוזים / Chani's

לגלידה	לתפוחים המקורמלים
8 ביצים (2 שקיקי סוכר וניל) $\frac{1}{2}$ כוס שמן $\frac{3}{4}$ כוס מים $\frac{3}{4}$ כוס סוכר	4 תפוחי גרנד לקלף ולפרוס לרבעים ומהם לפרוסות במחבת לשפוך כוס סוכר לקרמל עד שמתקבל צבע ענברי להוסיף את פרוסות התפוחים ולבחוש עד שכל התפוחים מצופים בקרמל.
לטרוף החלמונים עם השמן, המים ומחצית הסוכר להקציף החלבונים עם מחצית הסוכר הנותרת ולאחד את העיסות לשפוך לתבנית 20/30 או לקופסא של 2 ליטר.	ההגשה בכוס קינוח לשים כדור גלידה ומעליו כף מהתערבות המקורמלת ומעליו לפזר אגוזים.

עוגיות

שוקולד ציפס / פרלה נקי

2 ביצים

2/3 סוכר חום

1/4 כוס אבקת שקדים

1 כפית תמצית וניל

1/4 כפית א. אפיה

מעט מלח

225 גר' שוקולד מריר מומס עם 2 כפות חמאה

2 כוסות אגוזי מלך קצוצים

כוס נטיפי שוקוציפס.

מקציפים סוכר וביצים מוסיפים את שאר החומרים

מקררים את התערובת חצי שעה.

יוצרים כדורים ומקררים עוד חצי שעה.

אופים ב-160° כ 7-8 דקות. עד לקבלת שוליים קשים

ואמצע העוגיה רך

עוגיות

שקדים ואגוזי לוז / פרלה נקי

3/4 כוס קמח מצה

1/2 כוס שקדים טחונים

1/2 כוס סוכר 100 גר חמאה

1 ביצה

כ-30 אגוזי לוז

א.סוכר לקישוט

לערבב בקערה קמח ושקדים וסוכר.

להוסיף חמאה רכה וביצה.

לקרר 1/2 שעה במקרר.

צרי בידיים לחות כדורים קטנים .

נעצי אגוז בכל עוגיה. אפיה בחום 180° כ 20 דקות.

בזקי אבקת סוכר כשהעוגיה מצטננת

סביח

לפסח / אפרת יעקב



להרטיב טוב טוב תמצוות .
לתת להן לנוח עד שמתרככות.
לשים טחינה, ביצה קשה, מלח, פלפל שחור
וחציל מטוגן ומגלגלים .
בצלחת מערבבים שמן זית, פלפל,
אבקת שום ופפריקה מורחים על המצות
המגולגלות ומפזרים שומשום.
אופים 10-15 דקות על 180 מעלות.



פיצה

על מחבת / אפרת יעקב

2 מצות

2 ביצים

להרטיב את המצות טוב טוב ולפורר
לערבב עם הביצים+ מעט מלח ופלפל שחור

לחמם מחבת עם מעט שמן
לשפוך את הביצים עם המצות למחבת,
ליישר ולכסות את המחבת עם מכסה.
כשצד אחד מזהיב להפוך את חביתת המצות
לטיגון הצד השני.

למרוח מלמעלה רוטב פיצה וגבינה צהובה
לכסות את המחבת וכשהגבינה נמסה-
הפיצה מוכנה



עוגת גבינה / פרלה נקי

6 ביצים מופרדות

1 כוס סוכר

3 גביעי גבינת שמנת

1 1/2 גביעי שמנת חמוצה

גרד קליפת לימון

2 כפות סוכר וניל.

להקציף את החלבונים עם הסוכר לקצף יציב
להוסיף בתנועות עטיפה את החלמונים ושאר החומרים.
לאפות בתבנית 24 כשעה על חום 180°

עוגיות קוקוס / פרלה נקי

6 ביצים

11/2 כוס סוכר

1 כוס קמח מצה

200 גר קוקוס

1 לימון- מיץ וקליפה מגורד

1/2 כוס שקדים קלופים וחצויים.

הקציפי את הביצים והסוכר לקצף נוקשה
הוסיפי בבחישה את שאר החומרים.
לזלף בתוך מנג'טים. ולקשט בחצי שקד.
אפיה בחום 180° כ-20 דקות.
ועוד 10 דקות על חום 200° . לגוון זהוב

רבועי שוקולד נחטפים

אחת מעוגות הפסח הטעימות שאני מכירה!

לתחתית:

12 ביצים גדולות מופרדות

1 כוס סוכר

100 גר' אגוזים טחונים

2 כפות סוכר וניל

5 כפות שמן

300 גר' שוקולד מריר **איכותי** נמס (עדיף רוזמרי)



חממי את התנור לחום בינוני.

הפרידי את הביצים, הקציפי את החלבונים ולאחר מכן הוסיפי בהדרגה $\frac{1}{2}$ כוס סוכר עד לקבלת קצף יציב. קפלי בזהירות את השקדים והאגוזים הטחונים עד לאיחוד. שטחי על תבנית גדולה מרופדת בנייר אפיה, ישרי את התערובת לשכבה ישרה ואפי כ-30-40 דק'. (הזהרי מאפיית יתר שלא יתייבש)

בנתיים, הקציפי את החלמונים עם $\frac{1}{2}$ כוס סוכר עד שמתקבלת תערובת בהירה, תפוחה וסמיכה. הוסיפי את סוכר הוניל, שמן ואת השוקולד הנמס (לטעם עשיר ומיוחד השתמשי בשוקולד רוזמרי. מרחי את העיסה על השכבה האפויה ואפי עוד 15 דק'. קררי וחיתכי לקוביות

עוגות שוקולד חמות (סופלה)

ציפי כהן - הקמפוס הקולינרי

על סופלה שוקולד הילדים שלי לא מוותרים, עוגת שוקולד אוורירית, מעודנת, ונימוחה ובמרכזה נוזלית ושוקולדית. המתכון מהיר וקל להכנה ותמיד מתקבל בברכה.

חומרים:

6 ביצים

כוס סוכר

300 גר' שוקולד מריר

כפית קפה מומסת ב2 כפיות מים

30 גר' מרגרינה

כף וחצי קמח או קמח תפוז"א

לקישוט עלים משוקולד:

שוקולד מריר, שוקולד לבן

עלים של ורדים

לקישוט:

ממיסים שוקולד, מורחים עם מכחול את השוקולד על עלי ורדים נקיים, מצדם האחורי. כשהשוקולד מתקשה מקלפים את העלים ומקשטים.

אופן ההכנה:

מקציפים את הביצים עם הסוכר 8-10 דקות לקבלת תערובת תפוחה ובהירה.

ממיסים את השוקולד והמרגרינה, ומוסיפים את הקפה. מוסיפים לשוקולד כמה כפות מהביצים המוקצפות ומקפלים ביחד.

מעבירים את תערובת השוקולד לשאר הביצים המוקצפות ומקפלים יחד. מוסיפים את הקמח, ומקפלים פנימה. יוצקים למנז'טים קשיחים אישיים לאפיה, ואופים 12 דקות. זהירות, אם אופים יותר מדי מקבלים מרקם של עוגה ללא שוקולד נוזלי במרכז.



צילום סטיילינג
התמונות באדיבות קטיפה

**תפוחי עץ
בקרמל על מצע
מרנג
ועוגית שקדים
קראנצ'ית / העני בקר**



מצרכים

אופן ההכנה

לעוגיות:

200 גרם שקדים קצוצים

2 חלבונים

3/4 כוס סוכר

לתפוח העץ בקרמל, אגוזים מקורמלים

ושברי לקרמל:

4 תפוחי עץ קלופים ללא ליבה

2.5 כוסות סוכר

100 גרם אגוזים קצוצים [פקאן, אגוזי מלך]

למרנג:

4 חלבונים

קמצוץ מלח

1 כוס סוכר

כף מיץ מלימון טרי

מכינים עוגיות: מערבבים שקדים טחונים עם חלבונים

וסוכר. בעזרת כף מניחים תלוליות מהתערובת ומסדרים

לצורת עיגול בקוטר של כ- 5 ס"מ.

אופים ב 180 מעלות כ- 15 דקות להשחמה.

מחלצים את העוגיות רק לאחר שהתקררו ומאחסנים

בקופסא אטומה עד לשימוש.

מכינים את תפוחי העץ, האגוזים המקורמלים ושברי

הקרמל: מכניסים את הסוכר למחבת טפלון.

מחממים באש נמוכה-בינונית. הסוכר ימס לאט יהפוך

לקרמל שחום. מקפידים לערבב במהלך ההמסה.

כשהסוכר הפך לקרמל יוצקים כרבע ממנו גושים קטנים

בעזרת כף על ניר אפיה.



מכניסים את האגוזים לקערה חסינת אש ויוצקים מעליהם
כמחצית מהקרמל הנותר. מערבבים, משטחים על ניר אפיה ומניחים להתקררות.

שוברים לחתיכות קטנות בעזרת פטיש

שניצלים או טוחנים קלות במעבד מזון.

פורסים את תפוחי העץ לפרוסות ואחר כך לקוביות ומעבירים למחבת.

מבשלים בקרמל הנותר כ-1 דקה מכל צד.

מוציאים מהקרמל ומניחים על ניר אפיה לקירור. כאשר התפוחים יתקררו הם יגירו נוזלים.

נוזלים אלו יהיו רוטב למנה.

מכינים את המרנג: מקציפים חלבונים עם מלח לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה תוך כדי הקצפה

עד לקבלת קצף קשה.

מוסיפים מיץ לימון.

מרכיבים את המנה: מניחים עוגיה על צלחת. מזלפים מרנג מעל לעוגיה.

נועצים מספר חתיכות תפוח עץ ושברי קרמל במרנג.

מפזרים אגוזים מקורמלים ומעט מרוטב התפוחים.

הערות: לנמנעים מצריכת חלבון חי אפשר להכניס את העוגיה עם המרנג לתנור בתכנית צליה לכדקה עד להשחמה של חלקו העליון של המרנג. העוגיות טובות בפני עצמן. ניתן להכין מראש ולהקפיא. את האגוזים המקורמלים ואת שברי הקרמל ניתן להכין מספר ימים מראש ולאכסן בקופסא אטומה. את תפוחי העץ ניתן להכין יום-יומיים מראש ולאכסן במקרר בכלי אטום.





בראוניז / פנינה סלם

להקציף:

4 ביצים

150 גרם סוכר

להוסיף:

150 גרם מרגרינה מומסת

200 גרם שוקולד מומס

80 גרם אבקת שקדים

80 גרם אבקת אגוזי לוז, כמה אגוזים

למלאות 12/15 עטרות קרטון לפזר אבקת סוכר ולהוסיף חצי אגוז לקישוט
לאפות ב180 מעלות בערך 15/18 דקות

עוגת פיצוחים / אפרת יעקב

$1\frac{3}{4}$ קמח שקדים (שקדים טחונים לאבקה)

$\frac{1}{4}$ כוס סוכר

$\frac{1}{2}$ כוס שמן

1 אבקת אפיה

1 סוכר וניל



מערבבים הכל ביחד

משטחים ב-3 תבניות אינגליש קייק או תבנית

עגולה 20 ותבנית אחת אינגליש קייק

מעל מפזרים 130 גר' חלבה

ומסדרים יפה את הפיצוחים על החלבה:

80 גר' פקאן

80 גר' אגוזי מלך

ושקדים מולבנים פרוסים

אופים יל 180 מעלות כרבע שעה

מוציאים מהתנור ושופכים בשפע סירופ מייפל.



פנקייק לפסח (חלבי) / העני בקר



3 ביצים

1/2 כוס מים קרים

1 כוס קמח מצה דק

1 יוגורט במתיקות מעודנת

1/2 כוס סוכר

שמן לטיגון



סירופ תותים

3 כוסות תותים קפואים טחונים

1 כוס אבקת סוכר

1/2 כוס מים

מבשלים בסיר קטן על אש נמוכה עד שמתקבל סירופ

שהוא לא מדי נוזלי.

מערבבים היטב את כל הרכיבים. הבלילה צריכה להיות נוזלית אבל מעט יציבה. כזו שלא נוזלת כמו מים.

מחממים מחבת עם מעט שמן. בעזרת מצקת מניחים תלולית מהבלילה במחבת. מטגנים כדקה מכל צד או להשחמה.

מגישים חם לצד יוגורט, פירות וכדומה או עם סירופ תותים.

עוגת דבש / ריקי קופולוביץ

נכון שראש השנה כרגע לא על הפרק אבל עוגת דבש נימוחה מתקבלת תמיד בברכה.

מצרכים:

אופן ההכנה

7 ביצים

3\4 כוס סוכר

3 כפות שמן

2 כפות דבש

1 כפית קפה נמס

1\2 כפית אבקת אפיה

מיץ מלימון אחד

9 כפות שטוחות קמח תפוחי אדמה

שימי בקערה חלמונים וערבבי עם 1\4 כוס סוכר הוסיפי תוך כדי בחישה שמן, דבש, קפה, קינמון, אבקת אפיה, לימון וקמח תפוחי אדמה.

בקערה נפרדת הקציפי את החלבונים עם הסוכר הנותר והוסיפי לחלמונים.

צקי את התערובת לתבנית חד פעמית רגילה משומנת

אפי בחום של 170 מעלות כחצי שעה עד ארבעים דקות עד שקיסם שננעץ בעוגה יוצא יבש.

פאדג' שוקולד / אתי וועג

מצרכים:

250 גרם שוקולד מריר 56% מוצקי קקאו

170 גרם חמאה/ מחמאה

250 גרם סוכר

6 ביצים מופרדות

120 גרם אבקת שקדים

30 גרם קמח תפו"א



SHIRA
HERSHKOP
052-6077000

אופן ההכנה:

ממיסים שוקולד וחמאה בפולסים קצרים במיקרוגל או על סיר בן מארי

לאחר ההמסה מערבבים היטב.

במיקסר מקציפים 6 חלמונים עם 120 גרם מהסוכר עד לקבלת קצף תפוח.

מקפלים את הקצף לתערובת השוקולד ומוסיפים אבקת שקדים וקמח תפו"א ומערבבים בעדינות.

שוטפים את קערת המיקסר ומייבשים היטב. מקציפים את החלבונים עם יתרת הסוכר (130 גרם)

עד לקבלת מרנג יציב.

מקפלים את החלבונים לתערובת השוקולד ב3 פעמים.

שופכים את כל התערובת לתבנית עגולה ומשומנת קוטר 24 או לתבנית מלבנית. a4

אופים ב160 מעלות כ- 50 דקות

לאחר קירור בוזקים אבקת סוכר ומגישים.



רולדה נקודות / ריקי קופולוביץ

כל מי שרואה אותה שואל איך עשית את זה.
עיקבו אחרי ההוראות ותראו כמה זה פשוט.

הרולדה ממולאת בריבת תותים
וזה הדבר הראשון שאני מכינה במטבח הפסחי.
עיקר העבודה היא ניקוי התותים וקילופם
אבל אחרי שעברנו את המכשול הזה
מקבלים בסיס להרבה מאכלים מעולים.



מצרכים:

ביצים

1½ כוס סוכר

2 סוכר ווניל

6 כפות קמח תפוחי אדמה

ככוס ריבת תות

1 שמנת מתוקה+2 כפות סוכר (לבחירה)

הוראות הכנה:

הקציפי את החלבונים עד לקבלת קצף לבן הוסיפי בהדרגה סוכר המשיכי להקציף כ2 דקות במהירות גבוהה. הורידו את מהירות המיקסר והוסיפי בהדרגה חלמונים סוכר ווניל וקמח תפוחי אדמה.

הורידו כרבע מהכמות לקערה נפרדת ערבבי עם 2 כפות ריבת תות עד לקבלת עיסה וורודה.

העבירו את העיסה לשק זילוף. פרסי נייר אפייה על תבנית תנור 27*30 וזלפי על נייר האפיה נקודות במרחק קטן זה מזה. הכניסי את התבנית לתנור שחומם מראש ל180 מעלות אפי כדקה. הוציאי מהתנור וצקי בעדינות את העיסה הלבנה על הנקודות. ישרי את העיסה. הכניסי שוב לתנור ואפי כ12 דקות עד שהרולדה יציבה.

הוציאי את הרולדה וגלגלי עם נייר האפיה לרולדה כך שהנקודות בחוץ. קררי את הרולדה כשעה. פתחי אותה קלפי את נייר האפייה. מרחי בנדיבות ריבה (אם את משתמשת בשמנת מתוקה הקציפי עם הסוכר ומרחי על הריבה) גלגלי את הרולדה אחסני במקפיא עד להגשה.



עוגת רולדה פסחית בטעם לא פסחי... / Chani's

לרולדה:

5 ביצים

חצי כוס סוכר

חצי כוס קמח תפוא

שליש כוס שמן

שליש כוס מיץ תפוזים

1 ס.ו.ניל

חצי א אפיה.

להקציף חלבונים עם סוכר

להוסיף חלמונים באיטיות

ואז את השאר

להשטיח על תבנית גודל תנור מצופה בנייר אפיה

לאפות כש12 דקות עד שמוכן

לתת להתקרר כמה דקות ואז לגלגל לרולדה

שיקבל את הצורה.

הקרם:

בסיר להביא לרתיחה

1 וחצי כוס סוכר

חצי כוס מים

4 כפות קקאו

לכבות האש ולהוסיף כוס שמן ולערבב

לשפוך התכולה למיקסר

ולהוסיף 3 חלמונים

3 כפיות קפה נמס בטיפונת מים

שליש כוס ליקר(לבחירה)

לפתוח הרולדה ולמרוח שכבה נדיבה של הקרם

אפשר לפזר אגוזים/קוקוס/שברי פקאן

לגלגל חזרה לרולדה ולצפות מעל עם הקרם

אפשר להוסיף פרוסות בננה מעל נהדר השילוב של

שוקולד ובננה.

סורבה מיץ ענבים

או תפוזים /העני בקר



3 כוסות מיץ ענבים [רצוי של קדם, האחרים מתוקים מדי]
 או מיץ תפוזים
 1.5 כוסות מים
 2 כוסות סוכר
 1/4 כוס מיץ לימון

מבשלים את כל הרכיבים בסיר להרתחה והמסה
 מלאה של הסוכר
 מקררים ומכניסים לכי אטום.
 שמים במקפיא לבערך 6-8 שעות
 מעבירים למעבד מזון וטוחנים.
 הסורבה יקבל צבע בהיר יותר.
 מחזירים למקפיא ואחרי עוד 6-8 שעות שוב טוחנים.
 מחזירים למקפיא.
 מגישים בכוס נאה.

סורבה תות שדה / העני בקר

500 גרם תותים קפואים מופשרים

3/4 כוס סוכר

3 כפות מיץ לימון

2 חלבונים

שמים את כל הרכיבים במעבד מזון וטוחנים.

התותים יתרסקו והתערובת תיעשה בהירה ותעלה לגובה.

יוצקים לכוסות קינוח או לתבנית סיליקון.

מחלצים מהתבנית לפני ההגשה ומגישים לצד פירות.



מוס שוקולד מריר פרווה/ אתי וועג



מוס

שוקולד מריר פרווה / אתי וועג

לרכיבים:

120 גר' ריצ'

130 גר' שוקולד מריר.

ממיסים יחד במיקרוגל בפולסים של 30 שניות
ומערבבים מידי פעם לאיחוד.

מקציפים 120 מ"ל קצפת למרקם יוגורט + 2 כפות פודינג וניל.
מקפלים את הקצפת לשוקולד ומזלפים לכוסות.
חותכים פרי לקוביות ומניחים מעל המוס.
ניתן לקשט עם נשיקות מרנג.



עוגה בשתי קומות / ריקי קופולוביץ

את המתכון לעוגה הזו קבלתי בערב פסח, והוא אחד המתכונים הטובים יותר של עוגה לפסח.

הפטנט הוא להכין שכבת חלמונים ומעליה שכבת חלבונים- ולאפות יחד. העוגה מעולה בהקפאה ומומלץ להכין מראש כמה עוגות כאלה....



החומרים:

אופן ההכנה:

8 ביצים

8 כפות שמן

8 כפות סוכר + כוס סוכר

8 כפות קמח תפוז"א

1 א. אפיה

1 כוס אגוזים טחונים

1 כוס קוקוס

הפרידי את הביצים. הקציפי את החלמונים, הוסיפי בהדרגה: 8 כפות סוכר, שמן, קמח תפוז"א, א. אפיה, והקציפי עד שמתקבלת עיסה קשיחה.

שמני תבנית ח"פ רגילה, ושפכי עליה את העיסה, הקפידי למשוך אותה על פני כל התבנית.

הקציפי את החלבונים לקצף קשה ויציב. הוסיפי 1 כוס סוכר בהדרגה עד לקבלת קצף קשה.

כבי את המיקסר, והוסיפי את האגוזים והקוקוס, ערבי בתנועות עטיפה.

שפכי את החלבונים המוקצפים על עיסת החלמונים.

אפי כ-40 דקות, בחום של 180 מעלות, בתנור שחום מראש- עד שהעוגה יציבה.



רולדה

עם מוס שוקולד / פנינה סלם



לרולדה:

6 ביצים

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

סוכר וניל

כף שמן

$\frac{1}{2}$ אבקת אפיה

כוס קמח תפוח אדמה

אופן ההכנה:

להקציף 6 ביצים עם הסוכר, להוסיף את הוניל, כף שמן, אבקת אפיה, הקמח תפוח אדמה. לשטוח בתבנית גדולה של תנור ולאפות על 180% שמונה עד עשר דקות

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים להוסיף את השוקולד המומס והפודינג. לערבב בעדינות עם הריצ המוקצף ולמרוח את המוס ברולדה ומעל ולקשט עם שוקולד מגורד

למוס שוקולד:

250 מל ריצ מוקצף

150 גרם שוקולד מומס

שלוש חלבונים

כוס פודינג

שרבט הדרים / ציפי כהן - הקמפוס הקולינרי

נצלו את סוף עונת ההדרים להכין גלית שרבט טעימה ומרעננת לימים המתחממים.

חומרים:

לשרבט לימון:

כוס וחצי מיץ לימון סחוט

2 וחצי כוסות סוכר

4 כוסות מים

לשרבט תפוזים:

3 כוסות מיץ תפוזים

כוס סוכר

רבע כוס מיץ לימון

אופן ההכנה:

לשרבט לימון- מביאים לרתיחה מים וסוכר עד שהסוכר נמס ועוד 5 דקות.

מכבים את האש ומקררים מעט, מוסיפים מיץ לימון. מקפיאים.

לשרבט תפוז או אשכולית- מביאים לרתיחה סוכר ושליש מהמיץ עד שהסוכר

נמס. מצננים מעט ומוסיפים את שאר המיץ. מקפיאים.

לאחר שהתערובות קופאות, מעבדים במעבד מזון (או במיקסר) לקבלת תערובת

אוורירית ובהירה. שומרים בהקפאה עד להגשה.

מגישים בכוסות, אפשר בשכבות, או 3 כדורים בצלחת.

מקשטים בתלתלי לימון או תפוז. ועלי נענע.



צילום סטיילינג
התמונות באדיבות קטיפה

דג סלומון

עם קשקשי קישואים / ריקי קופולוביץ

לאוכל של פסח יש טעם מיוחד רק בפסח אחרי החג זה כבר לא אותו טעם. את הדג צילמנו לפני פסח והוא נאכל מיד אחרי הצילומים. עוד דרך מרשימה להגיש את הדג. הקישואים מוסיפים צבע וגם טעם ובתוספת הרוטב מתקבלת מנה לא שיגרתית.

מצרכים:

פילה סלומון במשקל כ-2 ק"ג

10 כפות שמן

מיץ מלימון שלם

מלח פלפל

2 קישואים

לרוטב:

3 כפות שמן

1 בצל קטן

1\2 כוס יין לבן

1 כוס מיץ תפוזים

1 כף דבש או סוכר

מלח פלפל



הכיני את הדג:

הניחי את הדג בתבנית מרופדת בנייר אפייה כשצד העור כלפי מטה.
בזקי בנדיבות על הדג מלח ופלפל .

ערבבי בקערית שמן ולימון וצקי על הדג השאירי מעט שמן ולימון כדי למרוח על הקישואים.
פרסי את הקישואים לפרוסות דקות במעבד מזון וסדרי בצורת קשקשים. בזקי מעל מלח
ופלפל ומרחי את שארית השמן והלימון. העבירי למקרר לפחות לרבע שעה.
אפי כ45 דקות בחום של 180 מעלות עד שהדג אפוי אך לא מתייבש.

הכיני את הרוטב:

פרסי את הבצל לפרוסות דקות . חממי שמן בסיר קטן אדי את הבצל כ5 דקות הנמיכי את
הלהבה כסי ובשלי כ5 דקות נוספות עד שהבצל רך. הגביהי את הלהבה והוסיפי יין הביאי
לרתיחה , הוסיפי מיץ תפוזים ודבש הביאי לרתיחה ובשלי כ7 דקות עד שהרוטב מצטמצם.
תבלי במלח ופלפל ובעזרת בלנדר יד טחני לרוטב חלק. טעמי ותקני תיבול.
הגישי את הדג עם הרוטב לצידו.



סלט עלי ביבי, משמשים וסלמון בוינגרט תפוזים

ציפי כהן - הקמפוס הקולינרי

סלט מרשים ועשיר, מתאים כמנת פתיחה חגיגית, מרשימה וקלת הכנה ניתן להגיש כסלט מרכזי, עם חתיכות סלמון מפוררות במקום משופדות.

רכיבים ל6 סועדים

6 פרוסות פילה סלמון

למשרה:

¼ כוס מיץ או תרכיז תפוזים

2 כפות שמן

מעט יין לבן

מלח, פלפל שחור גרוס

כף רוטב צ'ילי

לסלט:

עלי ביבי או חסה

בצל סגול פרוס

3 משמשים בשלים פרוסים לפרוסות דקות

ענף סלרי ללא העלים פרוס לפרוסות דקות.



צילום סטיילינג
התמונות באדיבות קטיפה



לרוטב:

½ כוס מיץ תפוזים
2 כפות דבש
שן שום קצוץ
כף חומץ
כף מיץ לימון
כף רוטב צ'ילי
מלח, פלפל

אופן ההכנה:

חותכים את הסלמון לקוביות ומשפדים על שיפוד בינוני, מכינים 2 שיפודים לסועד.
מורחים מעל את חומרי המשרה ומפזרים מעט פלפל גרוס
אופים כ-12 דקות עד שמזהיב מבחוץ.

מכינים את הסלט- מערבבים בקערה את מרכיבי הסלט ומחלקים לצלוחיות אישיות
מערבבים את כל מרכיבי הרוטב ומטפטפים על כל מנה

מניחים מעל 2 שיפודים ומגישים.

גליליות עלי בלינצ'ס

דג, לימון ופסטו / חיה גרוסמן

12 מנות



המוצרים:

12 מנות סלמון
(כ-60 גר' למנה)

לעלי בלינצ'ס:

כוס קמח תפוז"א
כוס שמן
כוס מי סודה
6 ביצים
מעט פטרוזליה קצוצה
מלח, פלפל

לפסטו:

כוס שמן
10 שיני שום
חבילת פטרוזליה/ בזיליקום
(העלים בלבד)
1 כפית מלח
 $\frac{1}{2}$ כפית פלפל שחור

**אופן ההכנה:**

טוחנים את רכיבי הפסטו במוט בלנדר
פורסים את מנות הסלמון לפרוסות דקות מאוד, משרים ברוטב פסטו לשעה לפחות לספיגת הטעמים.

מכינים את הבלינצ'ס:

טורפים את כל הרכיבים לבלילה חלקה, מחממים מחבת עם מעט שמן (יש צורך בשמן רק לחביתה הראשונה), יוצקים 33-4 כפות מהבלילה למחבת חם ומנענעים את המחבת כדי שהבלילה תכסה את כל שיטחו, מטגנים לקבלת צבע זהוב, מוציאים את הבלינצ'ס לצלחת שטוחה.

הרכבת המנה:

מניחים עלה אחד על משטח העבודה, מרפדים אותו בפרוסות סלמון דקות, משאירים שוליים של כ-2 ס"מ מקפלים את העלה פנימה מ-2 הצדדים ומגלגלים מלמטה למעלה ליצירת רול. ניתן להבריש בביצה טרופה ושקדים טחונים גס.

את הרול אופים בתנור מחומם מראש ל-200 מעלות למשך 12 דק'. מוציאים מהתנור, פורסים לפרוסות בעובי אצבע ומניחים על צלחת הגשה, ניתן לקשט בירקות חיים, עלים טריים ומיונז מתובל.

ב"ה

סלמון בציפוי פקאן

6 מנות

1 כוס מיונז

1 ביצה

2 שיני שום כתוש

מלח, פלפל

1 כף סוכר

1 ½ כוסות של פקאן שבור גס

5 מנות סלמון

חממי תנור ל180 מעלות

ערבבי היטב את המיונז, ביצה, שום,

מלח, פלפל וסוכר

צפי את הסלמון בתערובת ופזרי מעל

את הפקאן

העבירי לתבנית המצופה בנייר אפיה

ואפי ל20 דקות



סלמון מתקתק

½ כוס טריאקי
2/3 כוס דבש
2 שיני שום כתוש
2 כפות שמן זית

ערבבי היטב את מרכיבי הרוטב ומרחי על הדגים
הניחי בצד לשעה לספיגת טעמים.
אם בתבנית נצברו נוזלים, הוציאי אותם.
אפי בחום בינוני כ-25 דקות כשהתבנית לא מכוסה.
פזרי מעט ירק קצוץ מלמעלה לקישוט.



דג מושט

עם צ'יפס וסלט קולורבי / ריקי קופולוביץ

ארוחה טעימה ולא מכבידה. נכון שהמאכלים מטוגנים אבל עדיין ארוחה עם דג מהירת הכנה היא פתרון טוב לימי חול המועד העמוסים את הדג טובלים בבבילה שמתאימה גם לחזה עוף והדג מתקבל פריך וטעים

לדג: 8 פילטים של דג מושט מושרה במיץ לימון ומלח

2 כוסות קמח תפוחי אדמה

6 ביצים

1\2 כפית מלח

שמן לטיגון





במעבד מזון שימי קמח ביצים ומלח עבדי לבלילה אחידה. שטפי את הדג המושרה, המליחי מעט וטבלי בבלילה חממי שמן במחבת וטגני את הדגים.

טגני גם אצבעות של תפוחי אדמה עד לקבלת ציפס בצבע זהוב. אם רוצים לחסוך בטיגון ניתן להכין

צ'יפס בתנור כמו תפוצ'יפס:

3 תפוחי אדמה גדולים קלופים

3 כפות שמן

מלח פלפל

פרסי את תפוחי האדמה לפרוסות דקות תבלי בשמן מלח ופלפל שטחי על תבנית מצופה בנייר אפייה ואפי עד שתפוחי האדמה זהובים ופריכים.

לסלט קולורבי:

3 קולורבי

2 בצל

2 כפות שמן

2 כפות מיץ לימון

מלח ופלפל.

בעזרת קולפן או מנדולינה קלפי את הקולורבי לרצועות דקיקות פרסי גם את הבצל תבלי בשמן, מיץ לימון ומלח ערבבי והשהי כשעה לספיגת הטעמים.

מרק קרם תפוז"א

בשלושה צבעים / ריקי קופולוביץ

מצרכים ל6 מנות:

4* בצלים * 2 ק"ג תפוז"א * 2 ליטר מרק עוף * 5 גזרים
2* בטטות * 2 סלק * מלח, פלפל * מעט שמן

אופן ההכנה:

קצצי את הבצל לקוביות בינוניות, הזהיבי קלות בשמן. הוסיפי קוביות תפוז"א, מרק עוף ומלח והביאי לרתיחה. בשלי כשעה לריכוך מלא.

בשלי גזר ובטטות בסיר עם מים, וכן בשלי בנפרד את הסלק בסיר עם מים כ40 דק' עד לריכוך מלא. סנני את הירקות.

רסקי כל אחד מהירקות בנפרד בבלנדר (עדיף בלנדר יד). סנני את תפוז"א, אך שמרי את הנוזלים. רסקי את תכולת סיר תפוז"א למחית חלקה. השתמשי במי הבישול על מנת לדלל את המרק במידת הצורך. המרקם אמור להיות סמיך.

חלקי את מרק תפוז"א ל3. לסיר אחד הוסיפי את המחית בכתומה, ערבבי ותקני תיבול. לסיר השני הוסיפי את מחית הסלק, ערבבי ותקני תיבול. הסיר השלישי נשאר לבן.



לקבלת ספירלה
עדיף לעבוד עם כלי
מזיגה, אך ניתן
להשתמש גם
במצקת. צקי שכבה
נדיבה מן המרק
הכתום לצלחת מרק
שטוחה, למרכז
המרק צקי את
המרק הלבן כך
שנוצר עיגול נוסף
במרכז ומסיימים
בעיגול שלישי
במרכז- המרק
הסגול.

מרק ברוקולי

ציפי כהן - הקמפוס הקולינרי

מרק מוקרם מופלא וקל הכנה,
הקישוט מוסיף חן במינימום
זמן והשקעה.



צילום סטיילינג
התמונות באדיבות קטיפה

אופן ההכנה:

למרק:

חותכים את כל הירקות לקוביות גדולות ומכניסים לסיר.
מכסים במים ומביאים לרתיחה. מתבלים ומבשלים חצי שעה בסיר מכוסה.
טוחנים את המרק בבלנדר מוט לקבלת מחית חלקה.
טועמים ומתקנים תיבול.
לגיוון – לסעודה חלבית ניתן להקרים עם חצי כוס שמנת מתוקה או חלב.
קישוט:
מקלפים בצל סגול, וחותכים לעומק בצורת משולשים מחוברים אחד לשני(כמו זיגזג או דשא)
מפרקים ל2 פרחים.
חותכים את הקצה ומפרקים את הגלדים.
במרכז הפרח מניחים פרח ברוקולי ללא גבעול ומניחים במרכז הצלחת. או ניתן למלא בשקדי מרק פסחיים .
מקשטים בעירית קצוצה

500 גר' ברוקולי
בצל
תפוח אדמה גדול
2 שיני שום
לבחירה- שורש סלרי ופטרוזיליה
מלח ופלפל שחור גרוס
לקישוט:
בצל סגול
פרחי ברוקולי שלמים
בצל ירוק או עירית קצוצה

שקיק במילוי / Chani's

לבלנצעס (כ12)

4 ביצים

כוס קמח תפוא

כוס מים / מי סודה

כף שמן

קורט מלח

לערבב הכל בבלנדר יד

ולטגן חביתיות.



למילוי תפוא

לבשל 3 תפוא גדולים עם מלח
לסנן ולמעוך
להוסיף בצל מטוגן.

למילוי בשר

לאדות 1 בצל גדול
להוסיף 300 גר עוף/בקר טחון
לערבב עד שמשנה צבע
להוסיף מלח פלפל
עגבניה מגורדת/מרוסקת
קמצוץ סוכר.
להוסיף חצי כוס מים
ולבשל לעוד כ-10 דקות עד שהנוזלים מתאדים.

למילוי ירקות

לאדות 1 בצל פרוסות בשמן
לגרד גזר גס
סלרי ראש לא גדול לגרד גס
גמבה קטן
אפשר להוסיף קישוא או כל ירק שיש.
לאדות עד שמתרכך להוסיף מלח ופלפל.

הרכבת המנה

משטחים בלינצע
שמים כף מהמילוי הנבחר.
תופסים את הקצוות ואוספים לצורת שק.
קושרים למעלה עם עלה של בצל ירוק.
אפשר להכניס לתנור לכמה דקות
שיתקשה ויתפוס את הצורה.



ירקות מוקפצים

בדבש וסילאן / אתי וועג

תוספת שמתאימה לכל ארוחה - מגוון ירקות צבעוניים מוקפצים בשמן זית מתובלים בדבש וסילאן. מנה עשירה בטעמים.

רכיבים:

- 1 בצל לבן פרוס
- 1 בצל סגול פרוס
- 4 כפות שמן זית
- 1 פלפל אדום רצועות
- 1 פלפל ירוק רצועות
- 1 פלפל צהוב רצועות
- 1 קישוא קוביות
- 2 שיני שום קצוצות
- צרור פטרוזיליה חתוך.

לתיבול:

- מלח
- פלפל
- כף סילאן
- כף דבש / עוד כף סילאן

הוראות הכנה:

במחבת רחבה ועמוקה (או בווק) נקפיץ את 2 הבצלים בשמן הזית כ-3 דקות.
נוסיף למחבת שום ונקפיץ מעט.
נוסיף גם רצועות פלפלים ונמשיך להקפיץ את כל הירקות יחדיו.
נתבל ונקפיץ עד שהירקות רכים ומוכנים לאכילה.
נטעם, נתקן תיבול ונגיש.



פשטידת תפוז"א ובטטה בקומות

6 תפוז"א בינוני
3 בטטה
10 ביצים
1 כוס שמן
מלח
פלפל

פורסים את התפוז"א והבטטה לפרוסות דקות.
מסדרים 3 שכבות: תפוז"א, בטטה ושוב תפוז"א בתבנית עגולה

בקערה מערבבים את כל החומרים ושופכים על הפרוסות.

לנער קצת את התבנית שכל הרוטב יגיע לכל השכבות
לאפות בחום 180 מעלות לשעה וחצי



קלתיות תפוז"א במלית ירקות

ציפי כהן - הקמפוס הקולינרי

סלסילות יפיפיות מפרוסות תפוז"א,
בקריספיות וטעם נפלא, יכולות להיות תחליף
לבצק פילו גם לכל השנה. לכתחילה תכננתי
להכין אותן כבסיס לפשטידות אישיות
במליות שונות, אך לאחר טיגון הירקות,
הצבעים והטעם שכנעו אותי להגיש אותן
פשוט כך.



צילום סטיילינג
התמונות באדיבות קטיפה

**חומרים:****לקלתית:**

תפוז"א

שמן זית זך

למלית:

3 בצלים פרוסים

2 קישואים

סלסילת פטריות טריות

2 פלפלים אדומים

גיוונים נוספים- ברוקולי, כרובית, קוביות בטטה, חצילים .

מלח ופלפל שחור גרוס

להכנה:

פורסים את התפוז"א לפרוסות דקיקות במנדולינה או במעבד מזון

מסדרים את הפרוסות בתבניות שקעים, מניחים פרוסה נוספת בקרקעית, מורחים בעזרת מברשת שמן .
אופים בחום בינוני עד שמזהיב.

לקריספיות נוספת אופים שוב לפני ההגשה.

למליות:

מטגנים את הבצלים עד להשחמה ,

מטגנים כל ירק בנפרד ומוסיפים שליש מכמות הבצל המטוגן, מוסיפים תבלינים וממשיכים לטגן יחד עוד כמה דקות.
לפני ההגשה ממלאים כל סלסילה במלית שונה , ומגישים. ניתן לקשט בפטרוזיליה או בצל ירוק קצוץ.

פשטידת בטטה אישית

בעלה בלינצ'ס / העני בקר

מכינים עלי בלינצ'ס:

- 4 ביצים
- 2 כוסות קמח תפוח אדמה
- 2 כוסות מים
- 6 כפות שמן
- מעט מלח
- מעט פלפל שחור
- טורפים לבלילה אחידה ומטגנים עלי בלינצ'ס.
- מניחים בצד.

מכינים מלית:

- 6 בטטות בינוניות
- 1 בצל קצוץ
- 1/2 כוס אגוזי מלך קצוצים
- 1/3 כוס שמן
- מלח לפי הטעם
- פלפל שחור
- 1/2 כוס קמח תפוח אדמה
- 3 ביצים



פורסים את הבטטות לפרוסות דקות
מטגנים בצל קצוץ בשמן ומוסיפים את הבטטות. מטגנים לריכוך קל.
מעבירים לקערה ומוסיפים את יתר החומרים.
מרפדים תבניות מאפינס בעלי בלינצ'ס, אחד לכל תבנית.
יוצקים מהמילוי ואופים ב 180 מעלות כ 25 דקות להשחמה נאה.

קערות עלי בלינצ'ס ממולאים

בעוף מוקפץ / העני בקר

מכינים בלינצ'ס כמו במתכון פשטידות הבטטה

מניחים עלה בתוך תבניות שקעים אלומיניום כשעודף מקופל כלפי חוץ.

אופים ב 180 מעלות כ 7- דקות להשחמה.

משחררים לאחר התקררות. מתקבלי קערות יציבים מעלי בלינצ'ס



מכינים מילוי:

6 כפות שמן

2 פרפרי חזה עוף

2 בצל חתוך לטבעות

2 גזר חתוכים לאצבעות דקות

1 פלפל אדום- רצועות

1 כוס קוביות סלרי

לאוהבים חמוץ-מתוק- 1 כוס שימור אננס קוביות

1/2 כוס דבש

1 כף מלח

2 כפות סוכר חום או לבן

מעט פלפל שחור

חותכים את חזה העוף לרצועות קטנות.

מטגנים טבעות בצל וגזר בשמן ומוסיפים את החזה.

מטגנים עד שהחזה משנה צבע לבהיר.

מוסיפים את יתרת הירקות ומאדים עוד מספר דקות

לריכוך קל. כדאי שישאר קראנצי'

מוסיפים אננס.

מתבלים בדבש, מלח, סוכר חום [או לבן] ופלפל שחור

להגשה:

יוצקים לקערות ומגישים חם.



ירקות מוקפצים בדבש וסילאן ונתחי חזה עוף במרינדה / אתי וועג

נתחי חזה עוף במרינדה / אתי וועג

4 לבבות חזה עוף.

הרכיבים למרינדה:

כף דבש

2 כפות רוטב צ'ילי

מלח

פלפל

מעט שמן זית

מעט מים

לערבב היטב.

להניח את נתחי החזה במרינדה.

להשהות בקרור לפחות שעה.

לטגן או לאפות בתנור בחום בינוני 180 מעלות עד להשחמה קלה.

להגיש עם מעט רוטב - שארית המרינדה.



בשר פלנקים עם עצם ברוטב מתקתק





פורסים 3 בצלים גדולים ומסדרים על תבנית אפיה גבוהה חשוב שדפנות התבנית יהיו גבוהות מהבשר וכן שיהיה לתבנית מכסה. אפשר תבנית אלומניום חד פעמי עבה.

מניחים את הבשר על משטח הבצל כשהעצם כלפי מעלה ומפזרים בערך 6 שיני שום פרוסים מעל הבשר.

מפזרים מעט מלח ומעט מאוד פלפל שחור מהדקים היטב את המכסה, מכניסים לתנור לשעה בחום בינוני של 180 מעלות. לאחר שעה מורידים את החום ל160 מעלות וממשיכים לאפות עוד שעתיים. בסוף האפיה יש לבדוק עם שיפוד עץ אם הבשר רך מאוד.

הכנת הרוטב:

בסיר קטן מחממים כוס קטשופ וכוס סוכר חום, מערבבים היטב עד שהסוכר נמס. תוך כדי בחישה מוסיפים 4 כפיות דבש, מערבבים היטב ומניחים בצד לקירור.

לפני ההגשה:

מחממים את הבשר והרוטב בנפרד, מניחים תלולית של פירה על צלחת הגשה ומעל מסדרים את הבשר עם העצם, שופכים את הרוטב על הבשר ומגישים.

ציפוי הכי מוצלח לשניצל מטוגן

מומלץ להכפיל כמות

4 ביצים- להקציף היטב במקסר
להוסיף $\frac{3}{4}$ כוס קמח תפוז"א ומעט מלח
אפשר להוסיף עוד תבלינים כמו גריל עוף,
גבישי שום וכו'

לשטוח על תבנית ולאפות על חום בינוני עד
שמתייבש. (להזהר שלא ישרף)
לאחר הקירור לרסק בבלנדר לפרורים.



פרגיות ממולאות בקלי קלות



אופן ההכנה:

קוצצים את הירקות לפרוסות דקות, מטגנים את הבצל תחילה וכשמזהיב מוסיפים את השום ואח"כ את שאר הירקות ומאדים עד שמתרכך. מוסיפים תבלינים, מערבבים ומורידים מהאש.

רכיבים:

6 פרגיות עם עור

3 בצל בינוני

2 קשוא

1 גזר

2 תפוז"א

3 שיני שום

1 כפית מלח

$\frac{1}{2}$ כפית אבקת מרק עוף

$\frac{1}{4}$ כפית פלפל שחור

ריבת משמש או ריבת רימונים

מחממים מחבת ללא שמן (עם סימני גריל) לחום גבוה במשך 20 שניות וצורבים את העוף 2 צדדיו לכמה שניות ומוציאים מהמחבת.

ממלאים כל פרגיה, מגלגלים, סוגרים ומהדקים בעדינות עם קיסם שיניים. להקפיד לא למלאות מידי הרבה שהמילוי לא יצא מצידי העוף.

מסדרים בתבנית חד פעמית את מעט הירקות שנשארו ומעל את הפרגיות. מפזרים מעט מלח ויוצקים מלמעלה מעט מהריבה. מכניסים לתנור שחומם מראש ל180 מעלות ולאפות שעה ועשרים.

חשוב לציין שהעור מלמעלה תורם הרבה לעוף להיות לח וטעים.



לארוע יוקרתי

עוגות ראווה
מוס
עוגות זילוף
בצק שקדים

לבחור בטובים ביותר

אתי וועג
קונדיטוריות בוסיק

055-9998340

ettiveg@gmail.com



Chany's
אילן על גבי

CHANY'S ALL ABOUT FOOD...

קייטרינג . בישולי גורמה . קונדיטוריה . עיצוב ברים

052-7150807



chany990@gmail.com CHANYS_ALL_ABOUT_FOOD



HENNI3731@GMAIL.COM



7127744@GMAIL.COM



אפרת יעקב. עוגות מעוצבות וקינוחים

להזמנות 053-4291197



מתחשק לכם פינוק?

חלות | עוגות | פטיפורים | קינחים
 רולדות | עוגות ימי הולדת | מלוחים
 עוגות קידוש | כל סוגי הפאי | אופרה
 עוגות ללא גלוטן ...

טעם אירופאי

כל המוצרים בהכשר בד"ץ
 העדה החרדית

מחירים לדוגמא:

15	פס שמרים
45	פאי משפחתי לימון שוקולד נוגט...
65	מגש קרם שניט מדיום
10	חלה



מתקבלות הזמנות לאירועים, מחירים נוחים שווה לטעום.
אירא: כל סוגי הסלטים במחירים מפתיעים!!!

לפרטים והזמנות : נחל אוריה 23
פנינה: 0504174026/025404242





גם את רוצה לדעת

לחתוך עוף לפרגית?
להכין עוף ממולא?
לאפות עוגת שמרים
ממש כמו של סבתא?

בואי ללמוד איך להיות יעילה במטבח מבלי להתפשר על הטעם.
אני מזמינה אתכן, נשים, כלות ונערות, לקורס חוויתי
שיתקיים במטבח הפרטי שלי בבני ברק. בו תוכלנה
ללמוד, לחוש ולטעום את סודות המטבח הביתי.

לרישום ולפרטים על
מועד הקורס הקרוב:
053-4167777

הסדנה כוללת 3 מפגשים
של כשעה וחצי עד שעתיים
12-14 משתתפות בכל סדנה
הרשמה מראש חובה



קורסים לגברים

גברים

אמנות הבישול

10 מפגשים
ישראל דודק | עדי טוהר
היכרות מקצועית עם טיחות בישול שונות

גברים

פרופשיזנל שף

50 מפגשים
ישראל דודק | עדי טוהר
קורס מאסטר בלוקף ללימודי שף

קורסים לנשים

פטיסרי שף

56 מפגשים
גלית כהן | נשות קהילתיות
קורס פטיסרי ללימודי קונדיטוריה מקצועית

עיצוב וקישוטי עוגות

10 מפגשים
קונדיטוריה גלית כהן
קורס חדשני לאמנות בעיצוב עוגות

גורמה מתקדמות

6 מפגשים
לבעל כשר העפים העולים בעולם



מימון לזמינות - הבדיקה מול קרן מעגלים בלבד

בית הספר הררדי היחיד ללימודי קולינריה

טל: **02-6522227**

גבעת שאול 40 ירושלים
culinarycampus.co.il | office@cuca.co.il

יש הרבה אנשים שמבשלים
מה שחסר זה שפים מקצועיים

| שף ישראל דודק |



הקמפוס הקולינרי

בית הספר הגבוה למקצועות הקולינריה



העזרה מקצועית
משקל צמוד ושפים
המטבח
עבודות יסודיות
HARDY'S O.M.
מטבח מודרני ושפים
בית לזמינות
מוכר לזמינות שעות
ויטבון



עיצוב אוהל לחינה
השכרת תלבושות
עוגיות מרוקאיות
עוגות יום הולדת

פרלה נקי

054 - 638 - 0652



קונדיטוריית בוטיק • בר מתוק

עוגות מעוצבות
קינוחים ופטיפורים
בר מתוק לאירועים
סדנאות

055-9998340
ettiveg@gmail.com
ettiveg
אתי וועג

בואי להתחדש לראות ולטעום ממיטב המאכלים החלביים

בסדנת ספיישל שבועות

בסדנא תקבלי טיפים לעוגות גבינה מוצלחות ומגוון רעיונות לחג טעים במיוחד

ריקי קופולוביץ

לפרטים: **053-4167777**

הסדנא מתקיימת בבני ברק
מפגש חד פעמי

