



"תעזבי את אמא שלך", רבקי, אח שכזאת שוב עם צחוק קצר ומלא בטו קטן ועט עובד. אני כותבת כאן ברכוח לא יודעת?"

מישהי שולפת עט מהתיק, אחרת מסדרת מילים בשורות, קושרת קצוות שלה פשוט לוקחת.

טובי קוראת את החרוזים, נדהמת. אכאלו ברגע? יש אנשים שיש להם או

מישהי שולק מהתיק, תורן

ויש אנשים שיש להם דברים אד' זה לא מתנות לאביונים, טובי בתוכה, משחרר ממנה מילות תו משלוח מנות.

דגים שמעולם לא השמיעו קול של שקית שחורה, מבכים את מצטערת על העליונית היוקרת במקום לבוא איתה לכאן, עליה "יוסי", היא מסמנת באצבע לאבא שאולי כן יוציא את המ אותם על השולחן.

ליבי מכבה את המצלמה, אליש בשלושה צבעים ואוספת מחמאו בחורי ישיבה פורצים בשירה אל ובעזרת הגברים מפשפש כל א מה שיש לו בכיס.



7. קופאבין מאוזה אפורים:

אם תשאלו את מיטב הקונדיטורים מהי הדרך לייצר בצק פריך, תגלו שאין שום דרך לייצר בצק כזה ללא חמאה. נטורניה היא התחליף הפרוה שאנחנו חייבים כדי לכלול מאפים פריכים בסעודה בשרית.

בזכות הנטורניה של שמרית מתקבל בצק מעולה - קל להכנה, גמיש ונוח לעבודה וכל זה מבלי לוותר על הערכים התזונתיים שחשובים לנו.

טיפ: כדאי להוציא את הנטורניה מהמקרר כשנתיים לפני השימוש ללישה קלה.

קניש ירקות כ- 20-25 מאפים

- סלסלת פטריות
- 1 פלפל אדום
- 1 פלפל צהוב
- 3 גזר
- 2 קישואים
- מלח, פלפל
- 4 כפות שמן לציפוי:
- ביצה טרופה, שומשום לבן ושחור.

לבצק:

- 4 כוסות קמח
- 250 גרם נטורניה
- 1 1/3 כוס מי סודה
- מעט מלח

למלית:

- 3 בצל קצוץ
- 4 תפוחי אדמה

אופן ההכנה:

מכניסים את החומרים לקערה ולשים עד לקבלת בצק אחיד ורך. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומקררים כשעה.

מבשלים את תפוחי האדמה עם כפית מלח ומועכים אותם לפירה.

מחממים שמן במחבת, פורסים את הפטריות, מוסיפים בצל ומאדים כ-5 דקות. חותכים את הפלפלים, הגזר והקישואים לרצועות דקות ומוסיפים לפטריות. מוסיפים מלח ופלפל מערבבים את תפוחי האדמה עם הירקות ומניחים לקירור.

מחלקים את הבצק לכ- 20-25 חלקים. מקמחים את משטח העבודה ומרדדים כל חלק למלבן בגודל 12*6 ס"מ.

מניחים את המלבן על משטח העבודה כשהצד הצר פונה לכיווןך, חותכים את הרצועות מהצד הצר עד לאמצע המלבן. מניחים כף מהמלית בחלק העליון הלא חתוך של המלבן ומגלגלים מהצד הלא חתוך כלפי הצד החתוך. יוצרים עיגול מהבצק ומכניסים לתבנית קאפ קייקס. מברשים את הבצק בביצה טרופה ומפזרים שומשום לבן ושחור.

אופים כ-30 דקות בחום של 180 מעלות עד שהמאפה זהוב ואפוי גם מלמטה. מגישים מחומם.