

לסכת יותר משמונים וחמש שנים  
קשה מאד במספר מילים

בדבר חשוב לאמנו בחייה בחרנו  
ככדי להראות כיצד השתדלה לחנך אותנו

המטבח זה היה הממלכה שלה  
שבו לאחריים עצות נתנה

סדר ואיראון היה עקרון ראשון בעבודה  
ולט פשרות ברמת התוצאה

החובה להיות צמודים לפרוטוקול  
כי את לא ברור שיתפסס הכל

את בניסיון הראשון לא נחלה הצלחה  
הרמת ידיים לא התקבלה

אלא יש לבדוק ולציין בדרכנו  
שבפעם הבאה המשימה תצליח בידינו

אז רק שנדע ספר זה הוא לא רק אוסף מתכונים  
אלא גם דוגמא לעבודה נכונה להשגת יצרים

לא להתייאש ולדבוק במטרה  
עד שתושג הצלחה



יהודית הללה ע"ה

כל ביקור, כל קפיצה - גלידה, במבה ושוקולד בצלחת.  
כל יומולדת וחגיגה - עוגה, בעלת לפחות קומה אחת.  
כל קיץ אחרי הים - שניצל, צ'יפס ומיץ פטל במרפסת  
אין ספק שכל זה יישאר לנו לעד כמזכרת!  
אבל,  
מה שבאמת מייחד את סבתא יהודית מעבר לפינוקים,  
זה החיידך, מצב הרוח הטוב, וההתעניינות בכל אחד  
ואחת לפרטים. תמיד, עד רגעיה האחרונים עשתה  
כמה שיותר בעצמה וכמה שפחות נתמכה באחרים  
והרצון שלה תמיד היה שלנו, הילדים והנכדים יהיה הכי טוב.  
(חני)

כאשר מגיעים לבית של סבתא אפשר להריח את המעדנים הטעימים כבר עם  
הישמע הצלצול החזק של האינטרקום.

אני זוכרת שבחופש הגדול, כשהיינו עובדים בתל אביב, אהבנו לסיים מוקדם את  
העבודה על מנת שנספיק לבוא לסבתא לארוחת צהרים טעימה כמו שרק היא ידעה  
להכין. הזיכרון הכי חזק הוא השבוע של תשעת הימים שבו סבתא הייתה מכינה לנו  
באופן קבוע את דגי הסול שלה עם ציפוי הזהב והפירה שמיוחד רק לה, שעדיין לא  
הצלחתי להכין כזה פירה טעים ורך.

העוגות והמעדנים של סבתא היו כל כך טעימים שכל פעם שסבא וסבתא הגיעו  
אלינו הביתה, הייתי מבקשת מסבתא שתיתן לי כמה טיפים כדי שהעוגה שלי תצא  
כמו שלה. סבתא עם הרבה סבלנות, חיוך גדול על הפנים ועם סדר (שאופייני רק לה)  
לימדה אותי ביסודיות איך מכינים כל דבר החל מכמה קמח צריך לשים וכמה שמן  
וכלה באיזה סוג שוקולד כדאי להשתמש למוס ומה היא הדרך הנכונה להמיס אותו.  
כולם אומרים עלי שאת הזריזות ירשתי מסבתא ואני מסתובבת עם זה בגאווה,  
ומקווה להיות שפית מקצועית, בעיקר בהכנת עוגות כמו שסבתא הייתה עושה.

(חגית)

כשהייתי קטנה שאלתי הרבה פעמים את אמא שלי מתי סבתא תביא לנו עוגת דבש  
והיא אמרה בעז"ה לקראת ראש השנה ואני חיכיתי כל השנה שיבוא כבר ראש  
השנה כדי לקבל מסבתא עוגת דבש. בהתחלה לא כל כך אהבתי את העוגה אבל  
אמא שלי אמרה שכדאי לי לטעום כי העוגה שסבתא הכינה טעימה, טוב טעמתי  
קצת והיה לי מאוד טעים וככה התחלתי לאהוב את עוגת הדבש של סבתא למרות  
שגם אמא שלי מכינה עוגת דבש אבל את עוגת הדבש של סבתא מאוד אהבתי.

(הדס)

	2	דברים על סתא
34	5	הקדמה
		<b><u>תוספות</u></b>
35		איטריות סיני
36		אורז
37	6	<b><u>מנות ראשונות</u></b>
38	7	הלינזים המילוי הבינה
39	8	הלינזים המילוי הפר
40	9	איפלטפיס
41	10	קציצות דגים
42	11	דג מלרונה
42	13	דג סול המילוי פטריות
43	14	דג הנסיכה
44	15	פודינג שוקולד
44	16	פטידת אורז עם פירות
45	17	פטידת בצל
46	18	פטידת ברוקלי
47	19	פטידת לחם לבן
		<b><u>מנות עיקריות</u></b>
48	20	פטידת קישואים
49	21	פטידת תרד
50	22	פטידת פטריות
51	23	פטידת פטריות
52		<b><u>מרק</u></b>
53	24	מרק ירקות
54	25	מרק צאבניות
55	26	מרק תפוז
56	27	מרק תפוז עם נקניק
57	28	קרפלק
58	29	<b><u>סלטים</u></b>
59	30	מתבל בינה
60	31	חצילימ הרסק צאבניות
61	32	חצילימ על האש
62	33	חצילימ הטעם כבד
63	34	סלט וולדוף
64	35	סלט אבוקדו
65	36	סלט כרוב אדום ותפוחים
66	37	סלט מלפפונים
67	38	סלט סלק
68	39	סלט פטריות
69		<b><u>מנות אחרונות</u></b>
70	40	אלידה פרווה
71	41	צואת אלידה
72	42	מוס שוקולד
73	43	מרק פירות
74	44	רסק תפוז
75	45	קציפת תותים
76	46	מחית שזיפים אדומים
77	47	תפוז אפוים



**פסח**

102	צולאת מצות
103	חרוסת
103	לביבות לפסח
104	כופתאות
105	צולאת אלוניט
106	צולאת טורט תפו"צ
107	צולאת קוקוס
108	צולאת שיש פסח

**מאפים**

66	חלות
67	לביבות (לסקס)
68	סופאניות
69	אלוני האן
71	פיצה
72	רוטב לפיזה
73	כדורי שוקולד
74	אצבעות האברת
75	מרובציות ספוד
76	מרציפן קוקוס
77	סהרונים
78	פת לחם
79	צולאת דבש
80	טורט פרא
81	טורט היצר השחור
83	צולאת שוקולד
84	קרט לצולאה
85	צולאת שמרים
86	צולאת שמרים בסיסית
87	צולאת שמרים קרנ'לי
87	צולאת שמרים עם שזיפים
88	צולאת אבינה על הסקוויטים
89	צולאת אבינה
91	צולאת טורט אבינה
92	צולאה עם שוקולד מארד
93	צולאת מוס שוקולד
94	צולאת פרא
95	צולאת פירוריק
96	צולאת קוקוס
97	צולאת שוקולד אמיתי
98	צולאת שוקולד קרה
99	צולאת תותים
99	צולאת תפו"צ
100	צולאת שיש
101	רולדה



## בס"ד אלול תשע"ב

אמא ע"ה תמיד עודדה ועזרה בכל בעיה לכל אחד לא רק לילדים ולמשפחה. תמיד קיבלה כל אחד בחיך רחב, אוזנה קשובה לכל אחד ואחת ואם היה צריך תמיד התנדבה לעזור. לאמא היה גם כשרון רב בבחירת מתנות. המתנות שאמא הביאה לימי הולדת ולחגים תמיד קלעו למטרה ושימחו את המקבלים, אמא תמיד ראתה מה חסר ומצאה את ההזדמנות להשלים זאת. גם כשהיתה חולה לא ויתרה על הרגלה, נתינת מתנות. בבתינו קיימות הרבה מהמתנות הללו המהוות זיכרונות טובים מאמא. אמא דאגה כל השנים למשק הבית וטרחה רבות להכין מאכלים שיהיו ערבים לכל המשפחה.

אמא שמחה ללמד בישול ואפיה כל מי שחפץ - היא לא שמרה לעצמה דבר. היא גם אהבה ללמוד מאחרים. אמא הלכה לכל מיני סדנאות בישול כמו של גב' הלוי ולפעמים זכיתי להתלוות אליה, חלק מהמתכונים שריכזתי הם מסדנאות אלו. אמא למדה הרבה מדודתי רחל שהייתה מורה לבישול. בתחום האפיייה אמא למדה הרבה מאחיה שמואל ראב"ד ז"ל שהיה אופה מקצועי. אמא למדה גם מחברותיה, מכלותיה ואפילו ממני שעדיין לא היה לי כל כך ניסיון. על חלק מהפתקאות שמצאתי אצל אמא היה רשום השם של מי שנתן לה את המתכון, אם לא ציינתי זאת מחוסר ידיעה אני מתנצלת מראש.

לאחר מותה של אמא (שעדיין קשה לי לעכל זאת) חשבתי לרכז את המתכונים שלה. בנוסף היו גם מספר אנשים שהכירו את אמא ועודדו אותי להוציא חוברת בה ירוכזו מיטב המתכונים. את המתכונים אספתי קודם כל ממדף הספרים במטבח של אמא. בנוסף, מהדפדפת שאמא קנתה לי אחרי נישואי ודאגה שאמלא אותה במתכונים, מהמשפחה הקרובה ומחברותי שטעמו ממאכלי אמא, פעמים ביקשו את המתכונים וגם מהם אספתי ככל שזכרתי והזכירו לי. מצאתי אצל אמא גם פתקאות שהיו רשומות בגרמנית ואף באנגלית ותודה לחמתי שעזרה לי במלאכת התרגום.

היו מקרים שביקשתי מאמא שתלמד אותי מאכל מסויים והיא אמרה לי עזבי זה קשה או מסובך וזה מתוך דאגה לזמן שלי. כתחליף היא הפנתה אותי לספר מתכונים שבו היה מתכון דומה אך יותר קל. בחלק מהמקרים מצאתי להפתעתי את המתכון ה"קשה" אצל חברות. זכורים לי הרבה דברים שאמא הכינה, אהבנו מאד לאכול אותם ולצערך לא מצאתי את המתכון שלהם.....

צרפתי גם מתכונים קלים ובסיסיים ביותר שמבשלים בכל בית כדי שגם הבנות המתחילות ילמדו כמו שזכיתי ללמוד מאמא בצעדי הראשונים במטבח. חלק מהמתכונים אופייניים למוצא שממנו אמא באה וייתכן שהיום כבר לא עושים אותם אבל מכיוון שלטעמי הם טובים הוספתי אותם.

כשאמא הפנתה אותי לספרי האפיה והבישול בדרך כלל היא היתה משפרת את המתכון ולכן חלק מהמתכונים לקחתי מהספרים אבל כמובן עם השיפורים של אמא. בחלק מהמתכונים לא ציינתי כמויות כך למדתי וכמו שאמא אמרה "לפי הרגש" ואוסיף גם לפי הטעם. בעבר השתמשו במרגרינה דבר שהיום לא מומלץ וגם אמא בשנים האחרונות השתמשה בשמן במקום במרגרינה. בספר השארתי כמו במקור וכל אחד יעשה כפי הבנתו. תודה לכל מי שטרח ועזר לי במלאכה: למשפחתי, לאחי, לגיסותי ולאחיינים ובמיוחד לבת שבע שהקדישה שעות במלאכה. לדודתי היקרה רחל הללה וסליחה אם שכחתי מישהו. ותודה גדולה לקב"ה על שנתן לי את כל השנים היפות עם אמא.

חביבה

## בלינצ'ס במילוי גבינה



### **מצרכים:**

- 2 ביצים
- 1 כף שמן
- קורט מלח
- $\frac{3}{4}$  כוס קמח
- $\frac{1}{4}$  כוס קורנפלור
- 1 ורבע כוס חלב/מים

### **אופן ההכנה:**

1. מערבבים את כל החומרים בקערה.
2. מטגנים  $\frac{1}{3}$  כוס על המחבת (אין צורך להפוך)

### **מצרכים למילוי:**

- קופסת גבינה לבנה
- סוכר לפי טעם
- תמצית ווניל

### **אופן הכנת המילוי:**

מערבבים את הגבינה עם הסוכר והוניל. ממלאים את הבלינצ'ס, מגלגלים וסוגרים.

### **הערה:**

את המילוי מניחים על הצד המטוגן, מעל מוסיפים סוכר וקינמון.

## בלניצ'ס במילוי בשר



### **מצרכים:**

- 2 ביצים
- 1 בצל גדול
- 1 כף אבקת מרק
- פלפל, פפריקה ומוסקט
- קצת פרורי לחם או קמח מצה
- 1/2 ק"ג שאריות עוף ממרק עוף או בשר טחון

### **אופן ההכנה:**

1. לטחון את שאריות המרק.
2. לקצץ את הבצל ולהשחים. לצנן.
3. לערבב את כל החומרים.
4. להכין את הבלניצ'ס כמו בבלניצ'ס עם גבינה.
5. לשים את העיסה על הבלניצ'ס בצד המטוּגן לגלגל ולסגור.
6. לחמם את הבלניצ'ס במחבת או לשים על פלטה שבת.

### **הערות:**

- אפשר לשים רוטב פטריות על הבלניצ'ס. רוטב פיטריות נמצא בשטרודל בשר.
- אפשר למלא את הבלניצ'ס בתפוחי אדמה שמכינים כמו פירה או בפיטריות.

## גיפלטע פיש



### **מצרכים להכנת העיסה:**

- 2 ביצים
- 1 כפית מלח
- 1 בצל גדול מרוסק
- 2 כפות קמח תפו"א
- 1 ק"ג דג קרפיון טחון
- 1/4 כפית פלפל שחור
- 3-4 כפות מחוקות סוכר

### **אופן ההכנה:**

לערבב את כל החומרים, רצוי לחכות מספר שעות.

### **מצרכים להכנת הציר:**

- 2 גזרים
- 2 בצלים
- סוכר
- מלח ופלפל
- מים

### **אופן ההכנה:**

1. לחתוך את הגזר לעיגולים ואת הבצל לרצועות.
2. לשים את כל החומרים בסיר ולבשל כרבע שעה.
3. לסנן את הרוטב מהירקות.
4. לגלגל קציצות מהעיסה ולהכניסם לסיר בזמן רתיחה, לבשל שעה וחצי עד שעתיים.
5. לקראת סוף הבישול להוסיף את הראשים של הדגים.

## קציצות דגים

### מצרכים:

- 1 ביצה
- בצל בינוני
- מלח ופלפל
- 1 כפית סוכר
- 1/4 כוס פרורי לחם
- דג מלרוזה או בקלה צעיר

### אופן ההכנה:

1. להפשיר את הדג במשך לילה במקרר.
2. לטחון את הדג ואת הבצל במעבד מזון.
3. להוסיף את פרורי הלחם, התבלינים, הביצה והסוכר ולערבב
4. להכין קציצות.
5. לטגן בשמן עמוק משני הצדדים.



## דג מלרוזה

### מצרכים:

- קמח
- לימון
- עגבניות
- פפריקה
- בצל בינוני
- מלח ופלפל
- דג מלרוזה
- פטרוזיליה קצוצה

### אופן ההכנה:

1. כשהדג חצי קפוא לחתוך אותו לקוביות ולהשרות במלח ולימון כחצי שעה ולשטוף במים וליבש היטב (במגבת ניר) ולטבל במלח, פלפל ופפריקה.
2. ליבש את קוביות הדג בקצת קמח.
3. להשחים פרוסות בצל ולשים את הדג כחמש דקות ולבחוש.
4. לפזר קצת קמח, לשפוך מים קרים ולבחוש.
5. אפשר להוסיף פרוסות עגבניה.
6. לבשל עד שהדג רך לאכילה (20-15 דקות), בסוף להוסיף פטרוזיליה קצוצה.



## דג סול במילוי פטריות

### **מצרכים:**

- מלח
- דג סול

### **אופן ההכנה:**

1. פורסים את הדג לפרוסות.
2. ממליחים את פרוסות הדג 20 - 30 דקות ואחר כך שוטפים את הדג.

### **מצרכים לרוטב:**

- 1 בצל
- פטרוזיליה
- 1 פלפל ירוק
- קצת קטשופ
- מלח, פלפל ופפריקה חריפה ומתוקה
- 50 גרם רסק עגבניות (אפשר גם עגבניות)

### **אופן הכנת הרוטב:**

1. קוצצים את הבצל וחותכים את הפלפל לקוביות.
2. משחימים את הבצל ומוסיפים את הפלפל. אפשר להוסיף גם עגבניות חתוכות לקוביות.
3. מוסיפים את התבלינים והקטשופ.
4. מבשלים מס' דקות.
5. קוצצים את הפטרוזיליה ומוסיפים בסוף הבישול.

## **מצרכים למילוי:**

- 1 בצל
- מלח ופלפל
- קופסת פטריות או פטריות טריות
- 2 כפות קמח או אבקת מרק פטריות

## **אופן הכנת המילוי:**

1. מיבשים את הפטריות בנייר מטבח ובעזרת קצת קמח.
2. מתבלים בפלפל ואם יש צורך מוסיפים מלח.
3. קוצצים את הבצל ומשחימים.
4. מוסיפים את הפטריות ומטגנים מספר דקות, מוסיפים את הקמח או אבקת המרק וכאשר הפטריות יבשות מוסיפים קצת מים.
5. מבשלים מספר דקות.

## **אופן ההכנה:**

1. מניחים מהמילוי על כל פרוסת דג ומגלגלים.
2. מניחים את הדגים צפוף בתוך התבנית שהסגירה תהיה על התחתית - כך שהדגים לא יפתחו.
3. שופכים את הרוטב על הדגים.
4. אופים 30 עד 40 דקות.

## דג הנסיכה



### **מצרכים לרוטב:**

- גמבה
- עגבניה
- פלפל ירוק
- בצל בינוני
- 2 שיני שום
- פטרוזיליה קצוצה
- מלח, פלפל ופפריקה
- 100 גרם רסק עגבניות

### **אופן ההכנה:**

1. לחתוך את הבצל ולהשחים כך שיהיה בהיר.
2. לחתוך את הפלפל והגמבה ולהוסיף לבצל.
3. לחתוך את העגבניות לקוביות ולהוסיף לסיר.
4. לבשל כ-15 דקות ולהוסיף בסוף את הפטרוזיליה.

### **מצרכים לדג:**

- מלח
- דג הנסיכה
- חומץ או לימון

### **אופן ההכנה:**

1. להפשיר לא לגמרי את הדג ולחלק למנות.
2. להשרות את הדג בחומץ או לימון במשך חצי שעה.
3. לשטוף את הדג ולהמליח.
4. לשים את הדג בתבנית ולשפוך עליו את הרוטב.
5. לשים בתנור במשך 30-40 דקות.

### **הערה:**

כשאמא הדריכה אותי איך להכין את הדג היא אמרה שאפשר פשוט להכין את הרוטב כמו סלט תורכי, מתכון שנמצא בספר של רות סירקיס "מהמטבח באהבה" עמ' 70 (ספר שאמא הרבתה להיעזר בו).

## פודינג שוקולד (2 מנות)

### מצרכים:


- 1 וחצי כוס חלב
- 2 כפות קורנפלור
- 1 כפית קקאו מלאה
- 2 כפיות סוכר מחוקות

### אופן ההכנה:

1. להרתיח כוס חלב.
2.  $1/2$  כוס חלב קר לערבב עם הקורנפלור והקקאו עד שלא ישארו גושים.
3. לפני שהחלב רותח להוסיף מחצית כוס החלב ולערבב.
4. להוסיף את הסוכר.
5. לכבות לפני הרתיחה כלומר לפני שהחלב יגלוש.
6. לשפוך לקערות שטופות במים קרים.

### הערה:

אם יצא סמיך מדי להוסיף טיפה מים לסיר.



מאכל כשהייתי קטנה אכלתי  
כל בוקר לפני צאתי מהבית  
וכך גם אבא.  
היום אני מבשלת פודינג בחורף  
בימים קרים מאד, או כאשר  
מתחשק לפנק מישהו...

## פשטידת אורז עם פירות

### מצרכים:



- 3 ביצים
- כוס מים
- כוס חלב
- כוס אורז
- כף מרגרינה
- 3 כפות ריבה
- 3/4 כוס סוכר
- 1/2 כפית מלח
- קליפת לימון מגורדת
- 300-400 גרם פירות כמו משמש, שיזפים או תפוחי עץ

### אופן ההכנה:

1. מרתיחים מים, חלב, מלח, מרגרינה וסוכר, מוסיפים את האורז ומבשלים כ-10 דקות עד שהמים ספוגים.
2. מקררים את האורז.
3. מפרידים את הביצים.
4. מוסיפים את החלמונים וקליפת הלימון לאורז ומעבירים את האורז לתבנית משומנת.
5. מורחים ריבה על האורז ומפזרים קוביות או פלחים של הפירות.
6. אופים בחום בינוני 30-45 דקות. בזמן האפיה מכסים בנייר פרגמנט את הפשטידה.
7. מקציפים את החלבונים לקצף קשה עם הסוכר ומוסיפים לפשטידה ואופים עוד 10 דקות.

## פשטידת בצל



### **מצרכים:**

- 1 לבן
- 3 ביצים
- מעט כמון
- בצק עלים
- 1 שמנת חמוצה
- 6-8 בצלים גדולים
- 3 כפיות גדושות קורנפלור
- מלח , פלפל או פפריקה חריפה
- 125 גר' חמאה או מרגרינה או כוס שמן

### **אופן ההכנה:**

1. משטחים בתבנית בצק עלים , לנקוב נקבים בבצק.
2. מטוגנים רצועות בצל עד שיתרככו -שחום יפה, ומקררים.
3. מערבבים את הבצל עם השמנת, לבן, הביצים, התבלינים והקורנפלור ומשטחים על הבצק.
4. מכניסים לתנור מחומם ואופים בחום בינוני כחצי שעה.

## פשטידת ברוקולי

### מצרכים:

- חבילת ברוקולי (800 גרם)
- 5 כפות בצל מטוגן (3 בצלים גדולים)
- 3 כפות קמח או מרק פטריות
- 5 ביצים
- מלח ופלפל
- 5 כפות מיונז

### אופן ההכנה:

1. לשמן תבנית.
2. לבשל 2-3 דקות את הברוקולי אם הוא קפוא לאחר הפשרה קצרה.
3. לחתוך את הבצל ולהשחים. לקרר מעט.
4. לערבב את כל החומרים.
5. לאפות בחום בינוני עד שהפשטידה משחימה, בין 30 ל-60 דקות.

### הערה:

ניתן לעשות אותו דבר עם כרובית.



## פשטידת לחם לבן

### מצרכים:

- חלב
- 3 ביצים
- 3 כפות סוכר
- קצת מרגרינה
- 8-10 שקדים
- 1/2 כפית קינמון
- 1 חבילת סוכר וניל
- 300 גרם מפירות העונה
- 6-8 פרוסות לחם או חלה

### אופן ההכנה:

1. משרים את הפרוסות בחלב או במים.
2. משטחים את הפרוסות על התבנית.
3. מערבבים היטב את החלב, הביצים והסוכר ושופכים על שכבת הפרוסות.
4. חותכים את הפירות ומפזרים אותם על שכבת הפרוסות.
5. מכסים בשכבה נוספת של פרוסות ועליהם מפזרים שקדים חתוכים, סוכר וניל, קינמון ופתיתי מרגרינה.
6. אופים בחום בינוני 30-40 דקות.

## פשטידת קישואים

### מצרכים:

- 3 ביצים
- 3/4 כוס מים
- 3/4 כוס שמן
- 1 וחצי כוס קמח תופח
- 3 בצלים גדולים קצוצים
- כף אבקת מרק בטעם עוף
- מרגרינה לשימון התבנית
- מלח ופלפל שחור לפי טעם
- 5 קישואים גדולים קלופים ומגוררים גס

### אופן ההכנה:

1. מחממים את התנור לחום בינוני.
2. סוחטים היטב את הקישואים ושמים בקערה גדולה.
3. מוסיפים את הבצלים, הקמח, המים, השמן, הביצים ואבקת המרק ובוחשים לתערובת אחידה.
4. מתבלים במלח ופלפל לפי טעם ובוחשים היטב.
5. משמנים את התבנית ויוצקים אליה את הבליחה.
6. אופים 50 דקות או עד שהפשטידה תתייצב.

## מרק ירקות

כמות הירקות היא לפי טעם ולפי העונה. הירקות העיקריים הם הבצל, הגזר, תפוחי אדמה וקישואים. אפונה ותירס אפשר לקחת מהקפואים.



### **מצרכים:**

- בצל
- מלח, פלפל
- אבקת מרק
- 2 כפות קמח
- גזר/קישואים
- תפו"א/תירס
- כרוב/כרובית
- אפונה/שעועית
- 2 כוסות מים או חלב
- פטרוזיליה/מקלות סלרי
- 2 כפות שמן או 25 גרם מרגרינה

### **אופן ההכנה:**

1. אפשר לבחור 4 סוגים של ירקות ויותר , לבשל עם מים, להוסיף אבקת מרק, מלח ופלפל.
2. להכנת הרביכה לבשל שמן או מרגרינה עם הקמח 2-3 דקות תוך בחישה להוסיף 2 כוסות חלב או מים מהמרק (קרים), לבחוש עד שלא יהיו גושים (אפשר לסנן) ולהוסיף לירקות, לבשל עוד 10 דקות.
3. בסוף להוסיף פטרוזיליה או שמיר קצוצים. אם לוקחים תירס ואפונה להוסיף בסוף.

## מרק עגבניות



### **מצרכים:**

- מלח, פלפל
- 1 כפית סוכר
- 2 כפות קמח
- 5 כוסות מים
- 2-3 כפות אורז
- 2 כפות שמן או 1/3 חבילת מרגרינה
- 1.5 קופסת רסק עגבניות של 100 גרם

### **אופן ההכנה:**

1. להמיס את המרגרינה/שמן עם הקמח ולבחוש (2 דקות).
2. להוסיף מים, רסק עגבניות, סוכר, מלח ופלפל.
3. כאשר מגיעים לרתיחה להוסיף את האורז ולבחוש היטב. אחרי הרתיחה לבשל 15-10 דקות.

### **הערה:**

אם המרק סמיך לאחר שהתקרר אפשר להוסיף מים רותחים.

## מרק תפוחי אדמה

מרק זה אמא סיפרה שהיו מכינים בבית שלה ביום כביסה כי ההכנה של המרק הייתה מהירה ויש מהנכדים שקוראים למרק "מרק יום כביסה".

### מצרכים:

- מים
- 1 בצל גדול
- 2 כפות קמח
- 6 תפוחי אדמה
- אבקת מרק עוף
- מלח ופלפל שחור/לבן
- 1/3 חב' מרגרינה או שמן

### אופן ההכנה:

1. לחתוך בצל ולטגן עד שנהיה זהוב, להוסיף את הקמח לערבב עד שהקמח משחים.
2. לשפוך 6 כוסות מים קרים, לבשל עד הרתחה ולהוסיף את תפוחי האדמה ולבחוש.
3. אחרי הרתחה לבשל 15-10 דקות.

## קרפלך



### **מצרכים לבצק:**

- 2 חלמונים
- 1/2 כוס מים
- 1/2 כפית מלח
- 2 כוסות קמח
- 2-3 כפות שמן

### **אופן הכנת הבצק:**

1. לטרוף היטב את החלמונים עם המים.
2. לערבב חלק מהקמח עם הנוזלים והשמן בעזרת מזלג.
3. להמשיך במיקסר ולבסוף ביד. מוסיפים קמח במידת הצורך.

### **מצרכים למלית:**

- בצל גדול
- 1 כוס בשר טחון
- מלח ופלפל
- 1 ביצה
- קצת פרורי לחם

תוספת למרק שאמא הכינה  
לסעודה מפסקת של יום כיפור,  
סעודת פורים והושענא רבה. אמא  
דאגה בכל ערב יום כיפור לשלוח  
לנו את הקרפלך הטעימים שלה עד  
שלמדתי לעשותם.

### **אופן הכנת המלית:**

קוצצים את הבצל ומטגנים, ומערבבים את כל החומרים יחד.

להכנת הקרפלך מרדדים את הבצק וחותכים לריבועים. במרכז כל ריבוע שמים מהמלית. מקפלים את הבצק לצורת משולש ומהדקים את הפינות, מרתיחים בסיר מים ומוסיפים מלח או אבקת מרק ומכניסים את הקרפלך לבישול בזמן רתיחה. אם הבשר מבושל מבשלים כרבע שעה. אם הבשר לא מבושל, מבשלים את הקרפלך כשעה. (אפשר להשתמש משאריות של עוף מהמרק שטוחנים).

**הערה:** אם שמים את הבצק במקרר יש לעוטפו היטב בניילון.

## מתבל גבינה



### מצרכים:

- מלח
- שמיר/עירית
- 750 גרם גבינה לבנה
- 3 גביעים שמנת חמוצה
- 1 כפית פפריקה מתוקה
- 1/4 כפית פלפל שחור/לבן

### אופן ההכנה:

1. קוצצים את השמיר או את העירית. (בסכין או בסכין של מעבד מזון).
2. מערבבים את כל החומרים. (הגבינה יכולה להיות קצת בגוון ורוד).

אצא סבתא הייתה דאגה לכל נכד,  
היא לא הסכימה שיצאו ילדים לא  
מרוצים מביתה.  
מעתי מסבא שפעם אחת סבתא  
ידעה שאני באה אליהם ואני כידוע  
בצייתנית באוכל, היא שלחה את  
סבא במיוחד למכולת כדי לקנות  
בשביילי את הגבינה המיוחדת שרק  
אותה הייתי אוכלת, סבתא הייתה  
קוראת לזה "הגבינה של חצית".

## חצילים ברסק עגבניות

### מצרכים:

- שמן
- 1 חציל
- עלי דפנה
- 1 סוכרזית
- 1 בצל גדול
- 1 קופסת רסק עגבניות (100 גר')
- מלח, פלפל שחור, פפריקה חריפה ומתוקה

### אופן ההכנה:

1. לחתוך את הראש, לקלף את החציל (אפשר להשאיר חצי מהקליפה) ולחתוך לקוביות (לאורך).
2. להשחים בצל, להוסיף את קוביות החציל ולאדות.
3. אחרי כמה דקות להוסיף את רסק העגבניות והתבלינים.
4. לבשל כחצי שעה. אם סמיך מאוד אפשר להוסיף מים.



## חצילים על האש

### מצרכים:

- 1 חציל
- מיץ לימון
- 1 בצל בינוני
- 1 ביצה קשה
- 1-2 כפות מיונז
- מלח ופלפל שחור
- 2 שיני שום (אפשר קפוא)

### אופן ההכנה:

1. לשרוף את החציל על האש, לסובב מצד לצד עד שמתרכך.
2. לשטוף במים ולהוציא את הקליפות השרופות.
3. לקרר ולמעוך את החציל.
4. להוסיף את הביצה הקשה, בצל חתוך, קצת מיץ לימון והתבלינים.



## חצילים בטעם כבד

### מצרכים:

- קמח
- מיונז
- 1 חציל
- מלח ופלפל
- 1 בצל בינוני
- 2 ביצים (1 קשה)

### אופן ההכנה:

1. לקלף את החציל, לחתוך לפרוסות לרוחב רצוי להמליח ולהשאיר חצי שעה.
2. להשחים בצל ולטגן את החצילים עם הקמח (אפשר גם עם הביצה).
3. לרסק במזלג או סכין ולהוסיף ביצה קשה, בצל, תבלינים וקצת מיונז ולערבב.



## סלט וולדוף

### מצרכים:

- אננס
- אגוזי פקאן
- 1/2 כוס מים
- 1/2 ראש סלרי
- 2-3 כפות מיונז
- 1/4 כוס מיץ לימון
- 3-4 תפוחי עץ גרנד

### אופן ההכנה:

לחתוך את הסלרי (אפשר עם דיסקית במעבד מזון) ואת תפוחי העץ (מקולפים). להוסיף את מיץ הלימון ואת המים ואת שאר החומרים ולערבב.



## סלט אבוקדו

### מצרכים:

- בצל
- מיונז
- אבוקדו
- מיץ לימון
- ביצה קשה
- מלח ופלפל

### אופן ההכנה:

למעוך את האבוקדו ולכסות במיץ לימון על מנת שלא ישחיר.  
לקצץ קצת בצל ולהוסיף את המיונז עם התבלינים.



## סלט כרוב אדום עם תפוחי עץ

### מצרכים:

- מלח
- קורט סוכר
- 2 כפות שמן זית
- 2 תפוחי עץ גרנד
- 2 כפות מיץ לימון
- 1 ראש כרוב אדום קטן

### אופן ההכנה:

1. קולפים את תפוחי העץ.
2. חותכים לאיטריות דקות את הכרוב ואת התפוחים ומניחים בקערה.
3. מוסיפים שמן ומערבבים.
4. מוסיפים את שאר החומרים.

### הערה:

כדאי להכין את הסלט כמה שעות לפני האכילה.



## סלט מלפפונים

### מצרכים:

- שמן
- 1 כף חומץ
- מלח ופלפל
- 4 מלפפונים
- 1 בצל בינוני
- 1/3 כוס מים
- 1 כפית סוכר

### אופן ההכנה:

1. לחתוך את המלפפונים לפרוסות (אפשר עם הקליפה) להמליח את המלפפונים בלי הרוטב.
2. להכנת הרוטב לחתוך את הבצל לפרוסות להוסיף את המים, הסוכר, החומץ, קצת פלפל וכמה טיפות שמן.
3. לערבב עם מזלג כדי שלא יהיו גושים ולהוסיף למלפפונים החתוכים.



## סלט סלק

### **מצרכים:**

- שמן
- פלפל שחור
- 2 כפות חומץ
- 1 כפית סוכר
- 1 כפית מלח
- 5 סלקים בינוניים
- (אפשר בצל)

### **אופן ההכנה:**

מבשלים (רצוי בסיר לחץ) את הסלק עד שמתרכך (כ-40 דקות).  
לאחר הבישול מקלפים את הסלק חותכים לקוביות או לאיטריות  
(לא יותר מדי דק) ומוסיפים את כל החומרים.

### **הערה:**

אפשר להוסיף קוביות תפוחי עץ.



## סלט פטריות

### **מצרכים:**

- מלח
- טבסקו
- 1 כף סוכר
- 1 כף מיונז
- 1 ביצה קשה
- פפריקה חריפה
- 2-3 כפות חומץ
- 1 קופסת פטריות
- 10 זיתים שחורים/ירוקים
- מלפפון חמוץ/גמבה חמוצה או גמבה רגילה

### **אופן ההכנה:**

חותכים את הירקות ומוסיפים את התבלינים, מוסיפים מלח אם הפטריות לא מלוחות וקצת מיונז לקישור ומערבבים.

## אטריות סיני

### **מצרכים:**

- גזר
- בצל בינוני
- רוטב סויה
- מלח ופלפל
- מקלות סלרי
- פטריות שמפיניון
- חבילת אטריות דקות

### **אופן ההכנה:**

1. לבשל את האטריות בשמן ומים, כאשר האטריות מוכנות לשטוף במים קרים ולסנן היטב.
2. לחתוך את הירקות בצורת מקלות.
3. לטגן את הבצל ובהדרגה להוסיף את שאר הירקות ולהקפיץ.
4. להוסיף קצת רוטב סויה ותבלינים ולערבב.
5. להוסיף את האטריות ולערבב.

## אורז



### מצרכים:

- 1 כוס אורז
- מלח ופלפל
- 2 ורבע עד 2 וחצי כוסות מים
- 1/4 חב' מרגרינה/5-4 כפות שמן

### אופן ההכנה:

להרתיח מים, להוסיף מלח ופלפל ואת המרגרינה ואחר כך להוסיף את האורז. שהמים רותחים להעביר לאש קטנה ולבשל 10-15 דקות. לא לבחוש יותר מדי ולדאוג שלא ידבק האורז לסיר. אם האורז לא התרכך להוסיף מים רותחים.

### הערות:

לא לפתוח את הסיר באמצע הבישול.

כולנו יודעים שפסטה ואורז אלו שני דברים פשוטים להכנה, אפשר להכין אותם מהר ובד"כ יוצאים סתמיים בלי טעם מיוחד, אבל הפסטה והאורז של סבתא זכורים לי עם טעם טעים ומשובח, הסוד הוא במחשבה, סבתא תמיד השקיעה מחשבה בכל דבר, גם בדברים הקטנים שאף אחד אחר לא היה שם לב אליהם. (בת שבע)

## אורז עם ירקות

### מצרכים:

- בצל בינוני
- מלח ופלפל
- שמיר קצוץ
- 1 כוס אורז
- פלפל ירוק ופלפל אדום
- 1/2 כוס תירס - קפואים
- 1/2 כוס אפונה - קפואים

### אופן ההכנה:

לטגן קצת את הבצל (לא להשחים) ולהוסיף את הפלפלים ולטגן. להוסיף את האורז, המלח והפלפל ואת המים הרוותחים. לבשל 10-15 דקות. את התירס, האפונה והשמיר כדאי להוסיף רק בסוף.



## ברוקולי/כרובית



### **מצרכים:**

- שום
- 1 כף קמח
- מלח, פלפל
- 1 בצל בינוני
- 1 כוס חלב/מים
- 1/4 חבילת מרגרינה
- ראש ברוקולי/כרובית בגודל בינוני

### **אופן ההכנה:**

1. לחתוך את העלים ולבשל במי מלח (7-5 דקות).
2. לסנן את הברוקולי ולשמור חצי מכמות המים.
3. לחתוך בצל בינוני ולטגן (לא להשחים) עם המרגרינה כאשר הבצל שקוף להוסיף את הקמח ולבחוש (2-1 דקות).
4. להוסיף נוזלים: את החלב/מים עם קצת מים מהברוקולי.
5. להוסיף מלח ופלפל וקצת שום כתוש לבשל עוד מספר דקות.
6. כאשר הרביכה מוכנה להוסיף את הברוקולי עד שהברוקולי מתרכך. (לא מעוץ).

### **הערה:**

אפשר להשתמש בברוקולי/כרובית קפואים.

## גזר מתוק (צימעס)



### מצרכים:

- 1 ק"ג גזר
- מיץ לימון
- 1 כוס מים
- 2 כפות שמן
- 2 כפות סוכר
- 1 כפית קינמון
- 1/2 כפית מלח
- 1 כף מחוקה של קמח

### אופן ההכנה:

1. לחתוך לפרוסות או לקוביות את הגזר.
2. לשים בסיר לחץ גזר, שמן, מלח וסוכר עד רתיחה.
3. אחרי רתיחה לבשל עוד 2 דקות.
4. לפזר את הקמח ולבשל עד שהקמח יבש.
5. להוסיף כוס מים ולבחוש, לבשל עוד מס' דקות.
6. להוסיף קינמון ולכבות.
7. להוסיף קצת מיץ לימון.

### הערות:

1. אפשר לבשל גם בסיר רגיל במשך זמן ממושך יותר.
2. אפשר גם לקחת גזר גמדי (קפואים).

## פלפלים ממולאים



### **מצרכים לרוטב:**

- חומץ
- סוכר
- 2 עגבניות
- בצל בינוני
- אבקת מרק
- מלח ופלפל
- 100 גרם רסק עגבניות
- פפריקה מתוקה וחריפה

### **אופן הכנת הרוטב:**

1. לחתוך את הבצל ולהשחים.
2. לחתוך את העגבניות לפרוסות ולהוסיף לסיר.
3. להוסיף רסק עגבניות ואת כל התבלינים ולבשל מספר דקות.

### **מצרכים למילוי:**

- 1 ביצה
- בצל בינוני
- אבקת מרק
- 2 כוסות אורז
- 50 גרם רסק עגבניות
- מלח, פלפל פפריקה מתוקה

### **אופן הכנת המילוי:**

1. לבשל את האורז כ-10 דקות עד שיספגו המים ולא בישול מלא).
2. לחתוך את הבצל, להשחים ולהוסיף לאורז.
3. להוסיף את הביצה, התבלינים ולערבב.

## מצרכים נוספים:

פלפלים ושתי כפות מים לכל פלפל.

## אופן הכנת התבשיל:

1. להוציא את הגרעינים מהפלפלים.
2. למלא את הפלפלים באורז (לא עד סוף הפלפל) ומים.
3. להעמיד את הפלפלים בתוך הסיר עם הרוטב צפופים כך שהרוטב מכסה בערך חצי מגובה הפלפלים, אם חסר רוטב אפשר להוסיף מים.
4. לבשל 30-45 דקות או עד שהפלפלים מבושלים.

כשהיינו ילדים מאד אהבנו שאמא הכינה קישואים ממולאים או כרוב ממולא. כאשר ביקשתי מאמא שתלמד אותי כיצד להכין מאכלים אלו, היא אמרה שזה הרבה עבודה ולכן נתנה לי את המתכון הזה שנראה לה פחות מסובך. אחרי שאמא נפטרה מאד התגעגתי לטעם הנפלא והכנתי קישואים ממולאים לפי מתכון זה.

## הערה:

ניתן לבשל באותו אופן עם קישואים ואז לוקחים את הקישואים, מוציאים את הליבה ומבשלים את הליבה ביחד עם כל התבשיל.

## ירקות מוקפצים

### **מצרכים:**

- 3 גזרים
- 3 קישואים
- 1 גמבה
- 1 פלפל ירוק
- 3-4 עלי כרוב לבן
- בצל גדול
- 1 כף סוכר
- מלח ופלפל
- 1/2 כוס חומץ
- 2 כפות רסק עגבניות

### **אופן ההכנה:**

1. לחתוך את כל הירקות לקוביות או לפרוסות.
2. להשחים את הבצל.
3. להוסיף את הגמבה והפלפל החתוכים ואחרי כמה דקות להוסיף את שאר הירקות ולערבב כל הזמן.
4. לאחר מספר דקות אפשר להוסיף קצת מים ואחר כך להוסיף את שאר המצרכים.
5. לבשל עד שהירקות מתרככים.

### **הערה:**

אפשר להוסיף בסוף שומשום.

## קישואים ברסק עגבניות



### **מצרכים:**

- 4 קישואים
- 1 בצל בינוני
- רסק עגבניות
- מלח, פלפל
- אבקת מרק
- שמן

### **אופן ההכנה:**

1. להשחים את הבצל עם השמן.
2. לחתוך את הקישואים לפרוסות ולהוסיפם לבצל.
3. להוסיף את רסק העגבניות והתבלינים. (כדאי להכין את רסק העגבניות והתבלינים ולערבבם ואז לשפוך לסיר).
4. לבשל 20-15 דקות עד שהקישואים מתרככים.

## שעועית ירוקה

אותו תבשיל אפשר להכין גם משעועית ירוקה. מורידים מהשעועית את הקצוות ומבשלים מקסימום 5 דקות. לסנן מהמים ולהמשיך כמו בקישואים.

### **הערות:**

אפשר שעועית ירוקה מהקפואים (סאן פרוסט).

## פתיתים

### מצרכים:

- בצל קטן
- מלח ופלפל
- אבקת מרק
- 1 ק"ג פתיתים

### אופן ההכנה:

1. לקצוץ את הבצל ולהשחים.
2. להוסיף את הפתיתים תוך כדי בחישה כשלוש דקות (לבחוש כל הזמן).
3. כשהצבע משתנה להוסיף כוס מים עד שרותח (אם חסר נוזלים מוסיפים עוד מים).
4. להוסיף מלח ופלפל ואבקת מרק.
5. לכסות ולבשל על אש קטנה 10-7 דקות.



## רוטב לספגטי

### **מצרכים:**

- 1 כוס מים
- מלח ופלפל
- (1 סוכרזית)
- 1 כף גדושה קמח
- 100 גרם רסק עגבניות
- 1/2 חב' מרגרינה + 2 כפות שמן

### **אופן ההכנה:**

1. ממיסים את המרגרינה.
2. מוסיפים את הקמח והשמן ובוחשים שלא יהיו גושים.
3. מוסיפים את המים, רסק העגבניות והתבלינים ואפשר את הסוכרזית.
4. מבשלים מספר דקות ומוסיפים לספגטי.

## רוטב לתפוחי אדמה

אותם המצרכים כמו ברוטב ספגטי. אפשר במקום קמח להוסיף קורנפלור ומוסיפים גם שמיר ופטרוזיליה.

## שעועית צהובה

### מצרכים:

- מלח
- פלפל לבן
- 2 כפות סוכר
- 1-2 כפות חומץ
- 1 כף גדושה קמח
- 1/4 חבילת מרגרינה
- 1/2 ק"ג שעועית צהובה

### אופן ההכנה:

1. לנקות את הקצוות של השעועית ולבשל במי מלח, לא יותר מדי זמן, לסנן ולשמור את המים ולצננס.
2. לטגן את הקמח והמרגרינה, כדי שלא יהיה יבש להוסיף שמן, לבחוש אך לא להשחים, להוסיף כוס מים מהשעועית ואם הרוטב סמיך להוסיף עוד מים, להוסיף סוכר, חומץ ופלפל לבן.
3. כאשר הרוטב מתחיל לרתוח להוסיף את השעועית ולבשל כמה דקות כך שהשעועית לא תהיה רכה מדי.



### הערות:

במקום קמח אפשר להוסיף קורנפלור.

## תבשיל קישואים

### מצרכים:

- מים
- מלח ופלפל
- 4 קישואים
- בצל בינוני
- שמיר/פטרוזיליה קצוץ
- 2 כפות אבקת מרק פיטריות/קמח

### אופן ההכנה:

1. לחתוך את הבצל ולטגן עד הצהבה.
2. לחתוך את הקישואים לקוביות ולהוסיפם לבצל.
3. כאשר הכל חם להוסיף קמח או אבקת מרק ולבחוש עד שהקישואים מתייבשים.
4. להוסיף קצת מים ותבלינים.
5. לבשל 10 דקות ולבסוף לפזר את השמיר או הפטרוזיליה.



## תרד

תבשיל זה אמא היתה מכינה ביום רביעי בו התפריט היה חלבי. התרד היה בדרך כלל תוספת לפירה תפוחי אדמה. אנחנו הילדים אהבנו מאד את המאכל. מכיוון שבשנים האחרונות אמא לא קנתה תרד (בגלל בעיות של תולעים) לא ביקשתי מאמא את המרשם. קצת מהזיכרון ועזרה מחמתי בניתי את המתכון שלפי הטעם כך אמא הכינה אותו.



### **מצרכים:**

- שמן
- 1 כף קמח
- מלח ופלפל
- שקית תרד

### **אופן הכנה:**

1. לשטוף היטב את התרד.
2. לבשל את העלים כשהם מכוסים במים עד 2 ס"מ 5-10 דקות.
3. להפוך את העלים.
4. להכין רביכה מהשמן והקמח ולהוסיף את התבלינים.
5. לשפוך את הרביכה על התרד ולכבות.

אמא סיפרה לנו על אביה שלא אהב את המאכל הזה ויום אחד שענינו היו מכוסות לאחר ניתוח נתנו לו תרד והוא נהנה מהמאכל מאד. אחר כך שאל מה זה היה?... ולהפתעתו זה היה המאכל שעד אותו יום לא אהב.

## בשר טחון – קלופס



### **מצרכים:**

- שמן
- 6 שיני שום
- 2-3 ביצים
- 1 ק"ג בשר טחון
- 2-3 בצלים בינונים
- מלח, פלפל ופפריקה

### **אופן ההכנה:**

1. לחתוך את הבצל ולטגן. (אפשר גם בלי טיגון).
2. לכתוש את שיני השום.
3. לערבב את כל החומרים ולגלול את העיסה לצורות של נקניק כך שלא יהיו מדי גדולים.
4. לשים בתבנית שמן בכמות גדולה וכך שחצי מגובה הגליל יהיה בתוך השמן) וגם למרוח על הגלילים שמן.
5. להכניס לתנור מחומם 180 מעלות לרבע שעה.
6. להוציא את התבנית מהתנור, לשפוך את השמן ולהוסיף לתבנית מים רותחים.
7. להכניס לתנור ולאפות בחום 160 מעלות עד שעה.

### **הערה:**

אם המים מתאדים מפעם לפעם להוסיף נוזלים.

## בשר צלי (במיץ טבעי)

### **מצרכים:**

- כמון
- פלפל
- (חרדל)
- פפריקה
- עלי דפנה
- בצל, שום
- עגבניה או קטשופ
- 1-2 כפיות קורנפלור
- פילה מדומה/כתף מרכזי

### **אופן ההכנה:**

1. להפשיר את הבשר משעה עד כמה שעות.
2. לטגן את הצלי מכל הצדדים בלהבה גדולה ולהשגיח שלא יישרף.
3. לחתוך את הבצל והשום לחתיכות בינוניות להוסיף לסיר עם הצלי ולהשחים.
4. לשים כוס מים רותחים בתחתית ומדי פעם להוסיף עוד מים רותחים.
5. אחרי השחמה להוסיף עגבניה או קטשופ (חרדל) ואת התבלינים ולבשל בסיר פתוח.
6. כאשר יש רתיחה לדאוג שיהיו מספיק נוזלים ולבשל עוד שעה. (לבדוק שהבשר רך).
7. לסנן את הרוטב מהבשר.
8. להמיס קורנפלור במים ולהוסיף לרוטב ולבשל 2-3 דקות.

### **הערות:**

1. את הבשר חותכים שהבשר קר נגד הסיבים.
2. אפשר לשפר את הטעם בתבלינים שונים.
3. אפשר לבשל בסיר לחץ.

## גולש בשר

### **מצרכים:**

- שמן
- פלפל שחור
- 3-5 שיני שום
- 2 בצלים גדולים
- 1 ק"ג בשר גולש
- 2 כפות רסק עגבניות
- פפריקה מתוקה וחריפה
- (פלפל ירוק)

### **אופן ההכנה :**

1. לחתוך את הבצל לחתיכות בינוניות ואת השום לחתיכות קטנות (לא כתוש) ולטגן בשמן.
2. כשהבצל מתחיל להזהיב להוסיף  $1/3$  מכמות הבשר לערבב ולסגור את הסיר ולחכות שצבע הבשר מתבהר, להוסיף כל פעם  $1/3$  מהבשר באותה צורה. (אפשר להוסיף פלפל ירוק חתוך לקוביות).
3. כשהבשר מגיע לרתיחה להעביר לאש קטנה, להוסיף את כל התבלינים ולבשל עד שהבשר רך (בערך שעתיים).
4. בסוף מוסיפים את רסק העגבניות.

### **הערות:**

אם אין מספיק רוטב אפשר להוסיף מים רותחים.

## גולש תפוחי אדמה עם נקניק

### מצרכים:

- נקניק
- בצל בינוני
- 2 כפות חרדל
- 2 כפות קטשופ
- מלח ופלפל שחור
- 1 ק"ג תפוחי אדמה

### אופן ההכנה:

1. לטגן בצל עד השחמה.
2. לחתוך את הנקניק לקוביות ולטגן קצת עד שהקוביות יתחממו טוב (לא יותר מדי). תוך כדי בחישה להוסיף קטשופ וחרדל ולבחוש.
3. להוסיף מים, פלפל ואת תפוחי האדמה חתוכים לקוביות. לבשל עד שהתפוחים רכים.



## כבד מבושל

### מצרכים:

- קמח
- אבקת מרק
- מלח, פלפל
- 2 בצלים בינוניים
- 3-4 חתיכות כבד

### אופן ההכנה:

1. לחתוך טבעות בצל ולטגן עד הזהבה.
2. להוציא את הבצל ולטגן את הכבד עם קצת קמח עד שתצא הלחות.
3. להחזיר את הבצל ולפזר כפית גדושה של קמח ולהשחים.
4. לשפוך מים ולהוסיף תבלינים, לבשל עוד כמה דקות עד שהרוטב מוכן. (אפשר להוסיף יין).

## ממרח כבד

### מצרכים:

- קמח
- מיונז
- 1 ביצה קשה
- מלח, פלפל
- 10 חתיכות כבד
- 2 בצלים בינוניים

### אופן ההכנה:

1. לטבול בתוך קמח את חתיכות הכבד.
2. לטגן בצל, להוציא את הבצל מהמחבת ובתוך השמן לטגן את הכבד.
3. לקצוץ את הכבד לחתיכות קטנות (במכונת בשר או בבלנדר יד), להוסיף את הבצל, להוסיף עוד בצל קצוץ (אפשר בפומפיה או במטחנת בשר), להוסיף ביצה קשה, מלח ופלפל.
4. אפשר להוסיף קצת מיונז או מרגרינה. (כפית מלאה בערך) ולערבב.



## כדורי בשר

### להכנת הרוטב:

#### מצרכים:

- תבלינים
- 2 עגבניות
- גזר מגורר
- בצל בינוני
- מקלות סלרי
- פלפל ירוק, אדום
- 100 גרם רסק עגבניות



#### אופן ההכנה:

1. לחתוך את הבצל ולהשחים.
2. להוסיף את כל הירקות החתוכים, רסק העגבניות והתבלינים.
3. לבשל כ-15 דקות.
4. כדאי לרסק את הרוטב.

### להכנת הכדורים:

#### מצרכים:

- 1 ק"ג עוף טחון או בשר טחון
- בצל מטוגן
- 4 שיני שום קצוץ / כתוש
- 2 ביצים
- קצת פרורי לחם
- מלח, פלפל ופפריקה לפי טעם

#### אופן ההכנה:

1. מערבבים את כל החומרים ומכינים עיסה.
2. משהים את העיסה לפחות חצי שעה.
3. מכינים כדורי בשר ומבשלים בתוך הרוטב בין חצי שעה לשעה. (אם הבשר מבושל חצי שעה אם לא מבושל שעה).

## עוף ממולא

### **מצרכים:**

- עוף שלם
- 2 כפות מיץ לימון
- מלח, פלפל ופפריקה אדומה.

### **החומרים למלית:**

- 2 כפות אגוזים
- 2 תפוחי עץ גרנד
- 50 גרם צימוקים
- 1/4 כפית קינמון
- 1 כף שמן לבישול
- 3 כפות מים קרים
- 1 כפית אבקת מרק
- 2 כפות רוטב סויה
- 1 כף פטרוזיליה קצוצה
- 1/2 גמבה חתוכה לקוביות
- 2 כפות קמח מצה או פרורי לחם

### **אופן הכנת המלית:**

1. לקלף את התפוחים ולחתוך לחתיכות קטנות.
2. לחתוך את הגמבה ואת האגוזים לקצץ.
3. לערבב את כל החומרים יחד ולהשהות למשך חצי שעה.
4. לפני מילוי העוף שוב לבחוש את המלית.

## **אופן הטיפול בעוף והכנתו לאפיה:**

1. לשפשף את פנים העוף בתבלינים ומעט מיץ לימון. רצוי לעשות זאת יום אחד לפני האפיה כדי שהעוף יקבל את הטעם. לשים במקרר בכלי סגור.
2. למלא את פנים העוף במלית. רצוי להרים את העור ולמלא את החללים שנוצרים בין הבשר לעוף. כדי לסגור את חלל העוף אפשר להשתמש בקסמי שיניים ואת הכנפיים אפשר להצמיד גם בעזרת קסמי שיניים. אפשר גם לקשור את השוקיים עם חוט כדי שלא יתפשטו לצדדים בזמן האפיה.
3. לשים את העוף בתבנית עם החזה כפי מעלה.

## **הכנת הנוזלים עבור האפיה:**

- 1 כוס מים
- קורט מלח
- 2 כפיות דבש
- קורט קינמון
- 1 כף רוטב סויה
- פפריקה מתוקה וחריפה

## **אופן ההכנה:**

1. לערבב את כל החומרים יחד ולצקת בתבנית סביב העוף.
2. רצוי למרוח את העוף בשמן בעזרת מברשת.
3. להכניס לתנור האפיה, תחילה בחום גבוה בערך למשך 20 דקות ואחר כך לעבור לחום בינוני. מדי פעם לצקת מהרוטב על גבי העוף.

## **הערות:**

- אם חסרים נוזלים בתבנית להוסיף מים חמים.
- במקום מים בנוזלים ניתן להוסיף מיץ תפוזים טרי או משומר.

## עוף בתנור

למעשה כולנו אופים עוף ויש כל מיני דרכים, אך בכל פעם שאני מכינה את העוף כמו שאמא לימדה אותי אני נשאלת איך?



### **מצרכים:**

- חלקי עוף שונים
  - שמן זית
  - 1-2 כפות דבש
  - פפריקה חריפה ומתוקה
  - שום
- (אפשר 2 כפות שום קפוא)

### **אופן ההכנה:**

1. מפזרים את חלקי העוף על התבנית.
2. מכינים משחה מכל החומרים, אפשר להוסיף מים ומורחים על העוף בעזרת מברשת.
3. בתחתית התבנית אפשר לשים כוס מים. אפשר להוסיף גם בצל חתוך מתחת לחלקי העוף.
4. לאפות כ-40 דקות בחום בינוני ואחרי שהמשחה מיובשת לכסות בניר כסף כך שהחלק המבריק על העוף. ולשמור שהעור לא יתייבש).
5. אחרי 45 דקות להוציא את ניר הכסף ולבדוק אם העוף מוכן.

### **הערות:**

- אפשר להוסיף תפוחי אדמה חתוכים לפלחים וגם אותם למרוח במשחה.
- כדאי להכין את העופות המרוחים וגם את תפוחי האדמה ולהשהות במקרר ללילה.

## שטרודל בשר/תפוחי עץ

### מצרכים:

- 1/4 ק"ג בשר טחון
- שמן
- ביצה
- שומשום
- בצק עלים

אביצד הקטן לא רצה לאכול מאכל חדש  
לה, שרה אמרה לו ש"זו" עוצת הסר"וכב  
הוא השתכן ע'לאכול. כ'אופן ש'אנ' הוא  
לא מפסיק כ'השטרודל' סבתא באמת  
ט'צ'ט כ'א' ע'א'ה! (בת שב'צ)

### אופן ההכנה:

1. להפשיר את הבשר טוב (כך שלא יהיו נוזלים)
2. את הבצק לא להפשיר יותר מדי ולרדד עלה דק.
3. למרוח שמן על העלה ולפזר את הבשר.
4. לקפל את העלה (לא לגלגל) ולסגור.
5. למרוח שמן וביצה ולעשות חריצים בחלק העליון של השטרודל.
6. לפזר שומשום.
7. להכניס לתנור מחומם ולאפות בחום 160 מעלות 30-20 דקות.

## רוטב פטריות

### מצרכים:

- כף שמן
- אבקת מרק פטריות
- קצת קמח.

### אופן ההכנה:

1. לחמם את השמן.
2. להוסיף את הקמח ואחר כך את אבקת מרק הפטריות.
3. לבשל מספר דקות.

### הערות:

- את הרוטב מפזרים על השטרודל לאחר האפיה.
- אפשר לקחת גם שקית מוכנה של רוטב פטריות ולהכין לפי ההוראות על השקית.
- באותה צורה אפשר להכין שטרודל תפוחי עץ (בלי שומשום). חותכים תפוחי עץ לקוביות ומבשלים מעט עם סוכר וקינמון.

## גלידה פרווה

אנא שתמיד אהבה  
ללמוד עם מאחרים  
קיבלה את המרשם הלה  
מדוד שאכל את העלידה  
אצל חברים ומאחר  
והיתה טעימה מאד ביקש  
את המרשם. העלידה  
היתה כל כך מוצלחת  
ולכן היתה כמעט כל  
השנה במקפוא fe אנא.

### מצרכים:

- 1 כף קקאו
- תמצית ווניל
- קצת קוניאק
- 1/3 כוס סוכר
- 1 חב' שוקולד פרווה
- 3 חב' שמנת פרווה (ריצ')
- 1/2 כוס חלבונים (3 ביצים)

### אופן ההכנה:

1. להקציף את הריצ'.
2. להקציף את החלבונים ולהוסיף את הסוכר בהדרגה.
3. לאחד את הריצ' עם הקצף, להוסיף את תמצית הווניל והקוניאק.
4. לחלק את התערובת לשתיים.
5. להמיס את השוקולד ולהוסיף קקאו. לשלב את השוקולד עם מחצית מכמות הווניל.
6. לשפוך לתבנית שכבה מהווניל ועליה שכבה מהשוקולד ולשים במקפוא.

### הערה:

אפשר להוסיף טעם תות. מרסקים תותים ומוסיפים אותם לחלק מהתערובת.

## עוגת גלידה

מכינים תחתית כמו רולדה ומשטחים אותה על התבנית.  
מכינים את הגלידה ועל הבסיס שופכים את הגלידה ומכניסים  
למקפוא.  
להגשה הופכים את התבנית כך שבסיס הרולדה למטה ומגישים.

## מוס שוקולד

(נקרא במשפחה "קטינקה" ע"ש סבתא של אבא שכנראה המתכון שלה)



### **מצרכים:**

- 4 ביצים גדולות
- 1 כפית נס קפה
- 1 וחצי חב' שוקולד מריר
- 2 כפיות קוניאק / ליקר

### **אופן ההכנה:**

1. להפריד את הביצים
2. להמיס את השוקולד ולצנן מעט.
3. כאשר השוקולד לא חם מדי להוסיף לחלבונים בהדרגה ולערבב עד שלא ישארו גושים.
4. להקציף את החלבונים ולהוסיפם לשוקולד.
5. לחלק לקעריות ולשים במקרר.

### **הערה:**

1. אפשר להוסיף חב' ריץ'. את השוקולד המומס להוסיף לקצף ואחר כך להוסיף את הריץ'.
2. אפשר להוסיף קצת מרגרינה לשוקולד. (רחל הללה).

## מרק פירות (קיץ)



### **מצרכים:**

- מים
- חצי לימון
- 4 תפוחי עץ
- 10-12 שזיפים
- 8 משמשים
- 4 אפרסקים
- 1/3 כוס סוכר
- (קינמון)

### **אופן ההכנה:**

1. לקלף את הפירות ולגלען, לשים בסיר עם מים, להוסיף את הסוכר ולבשל בסיר פתוח עד 10 דקות.
2. לסחוט מיץ לימון. להוסיף את המיץ בסוף הבישול.
3. אפשר להוסיף קינמון וקליפת לימון.
4. לקראת הסוף אפשר להוסיף כף פודינג/ קורנפלור. להמיס במים קרים את הקורנפלור עד שלא יהיו גושים.
5. לכבות את המרק, להוסיף את הפודינג ולהרתיח את המרק עוד כמה דקות.

### **הערה:**

אמא הייתה מכינה תוספת למרק פירות שהיה מורכב מחלבון ביצה וסוכר, את הקצף שהיה לבן היא שמה מעל המרק.

## רסק תפוחי עץ

### **מצרכים:**

- מים
- 3 כפות סוכר
- 8 תפוחי עץ חמוצים

### **אופן ההכנה:**

1. לקלף את התפוחים ולהוציא את הליבה.
2. לחתוך את התפוחים לשמיניות/רבעים.
3. לכסות את התפוחים (לא לגמרי) במים להוסיף את הסוכר ולבשל 10-7 דקות.
4. כאשר התפוחים מתרככים למעוך במזלג או בבלנדר יד.

### **הערה:**

אפשר להוסיף מיץ לימון אם הרסק מתוק מדי.



## קציפת תותים

### מצרכים:

- 2-3 חלבונים
- 1/2 כוס סוכר
- 1/2 ק"ג תותים
- 1/4 כוס מיץ לימון

### אופן ההכנה:

1. לרסק את התותים (לא יותר מדי) עם חלק מהסוכר.
2. להוסיף את כל החומרים ולהקציף 10-15 דקות.
3. להכניס לפריזר ולהקפיא למשך שעה – שעתיים.
4. להקציף שוב רבע שעה ולהחזיר לפריזר.



## מחית שזיפים אדומים

אמא נהגה לקרוא למאכל זה "רוטיגריצה".



### **מצרכים:**

- 8 שזיפים
- 7 כוסות מים
- 6 כפות מחוקות סוכר
- 6 כפות מחוקות אבקת פודינג לבישול/ קורנפלור

### **אופן ההכנה:**

1. לחתוך את השזיפים ולבשל ב-1 עד 1 וחצי כוס מים עד שהשזיפים רכים, לקרר קצת ולהוציא את הגרעינים.
2. לרסק בבלנדר יד ולהוסיף מים כך שסך הכל יהיו 6 כוסות. על כל כוס מים נוסיף כף מחוקה של סוכר ולבשל.
3. לערבב את הקורנפלור בכוס מים. לפני הרתיחה להוסיף את הקורנפלור ולערבב טוב.
4. לכבות את האש לפני שהתבשיל יגלוש.
5. לפזר בכלים, רצוי לפני ששופכים לכלים לשטוף במים קרים את הכלים.



## תפוחי עץ אפויים

מאכל שאמא אהבה להכין כקינוח בלילות שבת החורפיים ואבא אהב לאכול תוספת של תפוח לפני שהלך לישון בליל שבת.



### מצרכים:

- 6 כפיות דבש
- 1/2 כוס מים
- 1 כוס יין לבן
- 6 כפיות סוכר
- 1/2 כפית קינמון
- 50 גרם צימוקים
- 6 תפוחי עץ (גרנד)
- 2 כפות אגוזים חתוכים

### אופן ההכנה:

1. לרחוץ את תפוחי העץ ולהוציא את הליבה והגרעינים. לקלף פס צר לרוחב התפוח כדי למנוע התבקעות.
2. לערבב סוכר, קינמון, להוסיף את הצימוקים והאגוזים ולשים בכל חלל.
3. לסדר את התפוחים בתוך כלי אפיה מתאים.
4. למהול מים ויין ולהמיס את הדבש בנוזלים, לצקת את התערובת לתוך כלי האפיה סביב התפוחים.
5. לאפות בתנור בחום בינוני בערך 45 דקות עד אשר התפוחים יתרככו. (אפשר לבדוק בנעיצת מזלג).

## חלות (1+6 לחמניות)

אמא אפתה חלות  
בעיקר בערב ראש  
השנה כדי לחסוך לנו  
את הזמן הרב לחכות  
בתור לקניית החלות.

### מצרכים:

- 2 ביצים
- 1 כף סוכר
- 3 כפות שמן
- 2 כפיות מלח
- 30 גרם שמרים
- 1 וחצי כוס מים
- 5-6 כוסות קמח

### אופן ההכנה:

1. מערבבים את השמרים עם קצת מים פושרים וכפית סוכר ומשאירים לטפיחה.
2. בינתיים מכינים את החומרים היבשים בקערה וכאשר השמרים טפחו מוסיפים אותם ולשים בצק 8-10 דקות (אם הבצק דביק מאוד מוסיפים קמח ושמן לפי הצורך).
3. משאירים את הבצק לטפיחה עד שהכמות מוכפלת.
4. מכינים מהבצק לחמניות או שקולעים חלה.
5. משאירים שוב לטפיחה, מורחים ביצה ואפשר לפזר פרג או שומשום.
6. אופים בחום בינוני עד שמתקבל צבע צהוב שחום.



## לביבות (לטקס)

כמו בהרבה בתים אמא אהבה להכין לטקס בחג החנוכה בנוסף לסופגניות.

### **מצרכים:**

- 1 בצל
- 3 ביצים
- 1/2 כוס קמח
- 1 ק"ג תפוחי אדמה
- 1 כפית מחוקה מלח ופלפל

### **אופן ההכנה:**

1. לגרד את הבצל ותפוחי האדמה בפומפיה או בסכין במעבד מזון
2. להוסיף ביצים, קמח והתבלינים.
3. ליצור קציצות ולשטח אותן.
4. לטגן בשמן עמוק.



## סופגניות

### מצרכים:



- 2-1 ביצים
- 50 גר' סוכר
- 500 גר' קמח
- 1 כף קוניאק
- קליפת לימון
- 1/2 כפית מלח
- 25 גר' שמרים
- כוס מים פושרים
- 25 גר' מרגרינה או 2 כפות שמן

### אופן ההכנה:

1. להתפוח את השמרים במעט מים פושרים ו-2 כפות סוכר.
2. לשים את כל החומרים במיקסר ולערבל מס' דקות.
3. להוסיף את השמרים ולערבל עוד מס' דקות (אפשר לחזור על הפעולה פעמיים).
4. להשאיר את הבצק לטפיחה.
5. לקרוץ עיגולים, להניח על תבנית מקומחת ולהתפוח חצי שעה.
6. לטגן בשמן עמוק לא יותר מדי חם, צד אחד בסיר סגור וכך שהחום יגיע למעלה), צד שני בסיר פתוח.

### הערה:

אם רוצים להוסיף ריבה יש אפשרות עם מכשיר הזרקה להחדיר לתוך הסופגניה המוכנה. (כך זכור לי שאמא עשתה).

**אפשרות נוספת:** כאשר מכינים מהבצק את העיגולים לשים בין כל 2 עיגולים ריבה באמצעם ולהדביק היטב כדי שלא יפתחו בטיגון.

## אזני המן

### **מצרכים לבצק:**

- 2 ביצים
- 5 כפות סוכר
- 1 חבילת מרגרינה
- 3 וחצי כוסות קמח
- 1/3 כוס מויץ תפוזים
- קליפה מרוסקת מחצי לימון
- 1 שקית אבקת אפיה (אפשר להשתמש בקמח תופח ללא אבקת אפיה)

### **אופן הכנת הבצק:**

מכינים בצק מכל החומרים ושמים במקרר לשעתיים.

### **מצרכים למילוי:**

- צימוקים
- 1 כף ריבה
- קליפת לימון
- 5 כפות סוכר
- 200 גרם פרג
- 1 כף מרגרינה
- 1 כוס יין מתוק

### **אופן הכנת המלית:**

1. מבשלים בסיר את הפרג עם היין ומוסיפים סוכר, ריבה וקליפת לימון על אש קטנה במשך חמש דקות עד שנהפך לסמיך.
2. מוסיפים את המרגרינה ומכבים את האש.
3. מוסיפים את הצימוקים.

### **אופן הכנת האוזני המן:**

1. מרדדים את הבצק דק ועושים עיגולים בעזרת כוס.
2. בכל עיגול שמים באמצע את המילוי.
3. סוגרים בשלושה מקומות ומהדקים.
4. אופים בתנור 10 דקות (נשאר לבן).

### **הערה:**

בשנים האחרונות אמא הכינה את המילוי מתערובת של פירות יבשים כמו שקדים, צימוקים או אגוזים ואולי גם בתוספת קינמון.



## פיצה

### **חומרים לבצק:**

- 1 ק"ג קמח
- קובית שמרים
- 1 כף סוכר
- קצת מלח
- 3 כפות שמן זית
- 1 כוס מים פושרים (לפי הצורך)

### **אופן הכנת הבצק:**

מכינים את הבצק כמו כל בצק ומשהים לטפיחה (אפשר להקפיא את הבצק).

### **מצרכים למילוי:**

- עגבניות
- בצל מטוגן
- זיתים
- 200 גרם גבינה צהובה מגורדת
- קטשופ
- מלח ופלפל

### **אופן ההכנה:**

1. לשטח את הבצק על תבנית.
2. למרוח קטשופ על הבצק.
3. לפזר את הבצל המטוגן.
4. לחתוך את העגבניות לקוביות ולפזר.
5. לפזר את הזיתים, הגבינה הצהובה, מלח ופלפל.
6. לאפות בחום גבוה כ-20 דקות.

## רוטב לפיצה

### מצרכים:

- 2 בצלים
- 2-3 עגבניות אדומות
- פלפל ירוק/ גמבה
- 2-3 כפיות קטשופ
- מלח ופלפל

### אופן ההכנה:

1. לחתוך את הבצל לקוביות ולטגן.
2. לרסק את כל המצרכים בבלנדר ולהוסיף לבצל.
3. לבשל 10 דקות.



## כדורי שוקולד

### מצרכים:

- 2 כפיות מים
- 1 כפית נס קפה
- 2 כפות ליקר/יין
- 150 גרם שוקולד
- 1/2 חבילת מרגרינה
- 100 גרם שקדים כתושים
- 1 וחצי כוס פרורי ביסקוויטים

### אופן ההכנה:

1. להמיס את השוקולד עם המרגרינה ואת הקפה
2. להוסיף את המים והיין ואת הפרורים והשקדים ולערבב.
3. לחכות שהעיסה תתקשה.
4. לגלגל כדורי שוקולד ולצפות בפרורי שוקולד.



## אצבעות הגברת (ביסקוטים)

### מצרכים:

- 4 ביצים
- קורט מלח
- אבקת סוכר
- 3/4 כוס קמח
- 1/2 כוס סוכר
- 2 כפיות מיץ לימון
- 1 כפית תמצית וניל



### אופן ההכנה:

1. מקציפים את החלבונים עם קורט מלח עד שמתקבל קצף רך, מוסיפים בהדרגה 1/4 כוס סוכר ומקציפים עד שמתקבל קצף נוקשה אך לא יבש.
2. בכלי נפרד מקציפים את החלמונים עד שמקבלים תערובת אוורירית, מוסיפים בהדרגה את שארית הסוכר ומקציפים עד שהתערובת מקבלת צבע צהוב לימון. מוסיפים את מיץ הלימון ותמצית הווניל ומערבבים היטב.
3. מקפלים בכף את החלמונים אל תוך החלבונים ומוסיפים את הקמח וממשיכים בתנועות קיפול.
4. מרפדים תבנית אפיה בניר, שמים את הבצק בשקית זילוף שהורכבה עליה פייה חלקה בקוטר 1.5-1 ס"מ.
5. יוצרים מהבצק פסים באורך 10 ס"מ ובעובי 2.5 ס"מ.
6. בוזקים קלות אבקת סוכר על גבי העוגיות.
7. אופים בחום בינוני במשך 8-10 דקות.

## מרובעיות ספוג בקישוט שוקולד

### מצרכים:

- קצת מלח
- 4 חלבונים
- 3 כפות שמן
- 3/4 כוס סוכר
- 3/4 כוס קמח
- 1/2 כפית מרגרינה
- 1 כפית אבקת אפיה
- 25 גרם שוקולד מריר
- 1/2 כפית תמצית וניל
- 1/2 כוס אגוזים קצוצים
- (1/2 כפית אבקת קרם טרטר)
- 150 גרם שוקולד חלב מגורד גס

### אופן ההכנה:

1. מקציפים את החלבונים עם אבקת קרם הטרטר והווניל עד שנוצר קצף רך .
2. מוסיפים בהדרגה 1/2 כוס סוכר וממשיכים להקציף עד שמקבלים קצף נוקשה.
3. מערבבים את הקמח , שארית הסוכר , אבקת האפיה והמלח ומקפלים את התערובת לתוך הקצף. (2 כפות בכל פעם).
4. מוסיפים את השמן, חתיכות שוקולד החלב והאגוזים וממשיכים בפעולת הקיפול.
5. מעבירים את התערובת לתבנית אפיה בגודל 5x23x33 ס"מ משומנת ומרופדת בניר אפיה.
6. אופים בחום בינוני-נמוך במשך 30 דקות.
7. ממיסים את שוקולד המריר עם המרגרינה ומטפטפים דוגמאות על גבי העוגה החמה, מצננים וחותכים למרובעים.

## מרציפן קוקוס



### **מצרכים לשכבה החיצונית:**

- 3 כפות סוכר
- 3 כפות קקאו
- 1/2 כוס מים
- 1 כף קפה נמס
- תמצית רום או קוניאק
- 50 גרם חמאה או מרגרינה
- 200 גרם ביסקוויטים מעוכים היטב

### **החומרים למלית הנקניק:**

- 100 גרם קוקוס
- תמצית שקדים
- 1 כוס אבקת סוכר
- 100 גרם חמאה רכה או מרגרינה

**חומר עזר:** גיליון ניר פרגמנט או ניר כסף או שקית ניילון גדולה

### **אופן ההכנה:**

1. מבשלים את כל החומרים מהקבוצה הראשונה ומוסיפים מיד את פרורי הביסקוויטים ומשהים לכמה דקות.
2. בינתיים מערבבים היטב את כל החומרים מהקבוצה השניה.
3. על ניר הפרגמנט מסדרים את התערובת הראשונה בעובי של 1 ס"מ בצורת מלבן שרוחבו 12 ס"מ.
4. את התערובת השניה הלבנה מסדרים בצורת גליל בקצה התחתון של המלבן, לרוחב כל המלבן של התערובת השחורה. אפשר לגוון ולתקוע לתערובת הלבנה שקדים.
5. מרימים את החלק התחתון של ניר הפרגמנט בתנועה עגולה כלפי מעלה ותוך כדי כך משתדלים לסגור את מלבן התערובת וליצור גליל נקניק שמרכזו או צידו הינה התערובת הלבנה.
6. מהדקים היטב ומקפידים בניר הפרגמנט למשך כמה שעות.
7. פורסים פרוסות בעובי 1 ס"מ ומגישים במנז'טים.

## עוגיות שקדים (סהרונים)



### מצרכים:

- 5 כפות אבקת סוכר
- 500 גרם קמח רגיל
- 300 גרם מרגרינה או חמאה
- 100 גרם שקדים קלופים וקצוצים

### אופן ההכנה:

1. בוחשים היטב את המרגרינה, הקמח ואבקת הסוכר לקרם קל ובסוף מוסיפים את השקדים. רצוי להכניס את הבצק לזמן מה למקרר.
2. מהבצק יוצרים צורות של סהרונים.
3. אופים בחום בינוני עד שהצבע משתנה (אך לא שחום במיוחד).
4. מקררים ואז מפזרים את אבקת הסוכר או ציפוי שוקולד.

כשהינן ילדים אהבנו מאד את הסהרונים  
ואמא נאלצה לציתים להחביא אותם כדי  
שלא נחטטם. מכאן איננו את הביטוי  
"מוזיאון" על הצוליות שאמא החביאה  
כדי שלא יחטטו ביום אחד.



## פת לחם (אגוזים)

מרשם זה אמא קיבלה מרחל הללה ועשתה אותו פעמים רבות, במיוחד באירועים משפחתיים. עוגה זאת נחשבה לטעימה במיוחד.

### **מצרכים:**

- 100 גרם שקדים מרוסקים (אפשר חמוציות או משמש מיובש)
- 100 גרם אגוזי מלך (פקאן)
- 100 גרם צימוקים
- 100 גרם אגוזי לוז
- 3 ביצים
- 7 כפות סוכר
- 6 כפות קמח טופח (או קמח רגיל כוס אחת על כפית אבקת אפיה)

### **אופן ההכנה:**

1. מערבבים את כל סוגי האגוזים, הקמח, הסוכר והצימוקים ומוסיפים את הביצים.
2. שמים בתבנית אינגליש קיק קטנה, משומנת ומקומחת.
3. אופים בחום בינוני בין 40-30 דקות.
4. אחרי שהעוגה מוכנה מוציאים אותה מיד מהתבנית.
5. חותכים את העוגה לפרוסות דקות במיוחד.

### **הערה:**

מתאים להקפאה.

## עוגת דבש

כל ראש השנה אמא אפתה לכל משפחה מילדיה עוגה כזו, העוגה נשארת טעימה לאורך זמן וכשנסעתי לחו"ל אמא דאגה להכין לי עוגת דבש לטיול.

### **שלב ראשון**

מצרכים	אופן ההכנה:
5 חלמונים 1/4 כוס סוכר 3/4 כוס דבש 1/2 כוס שמן	להקציף את החלמונים עם הסוכר עד שנהיה צבע בהיר ולהוסיף את השמן והדבש. <u>הערה:</u> לא להקציף יותר מדי.

### **שלב שני**

מצרכים	אופן ההכנה
5 חלבונים 1/2 כוס סוכר	להקציף את החלבונים, כאשר מתחיל להיווצר קצף להוסיף בשלוש פעמים את הסוכר עד שמתקבל קצף חזק.

### **שלב שלישי**

מצרכים	אופן ההכנה:
1 וחצי כוס קמח 1 כפית גדושה אבקת אפיה 1/4 כפית ציפורן 1 כפית שטוחה קינמון	לערבב את כל החומרים ביחד. <u>הערה:</u> אפשר חלק מהקמח להוסיף לעיסה שבשלב השני.

### **אופן ההכנה:**

1. להוסיף את העיסה שבשלב הראשון לקצף שבשלב השני בתנועות עטיפה עד שמתקבלת תערובת אחידה.
2. לערבב את התערובת משלב שלישי בתנועות עטיפה לתוך העיסה בשתיים עד שלש פעמים.
3. להכניס את התערובת לתבנית משומנת, לאפות 5 דקות בחום 160 מעלות ואחר כך בחום 150 מעלות כשעה.

הערה: כדאי לבדוק את העוגה אחרי 40 דק', אם החלק העליון נתפס כדאי לכסות בניר כסף.

## טורט פרג

### **מצרכים:**

- 6 ביצים
- 1 כף חלב
- 1 כוס פרג
- 1 כף קוניאק
- 1 ורבע כוס סוכר
- 100 גרם מרגרינה
- מיץ לימון + קליפת לימון
- 1 כוס קמח תופח (אוסם)

### **אופן ההכנה:**

1. מפרידים את הביצים, מקציפים את החלבונים ומוסיפים בהדרגה  $3/4$  כוס סוכר.
2. בוחשים את המרגרינה עם חצי כוס הסוכר שנשאר ומוסיפים את החלמונים.
3. כאשר נוצר קרם מוסיפים מיץ לימון, קליפה, קוניאק, חלב ואת הפרג והקמח.
4. משלבים עם העיסה את הקצף ומערבבים בתנועות קיפול.
5. אופים בחום בינוני 40-30 דקות.

### **הערה:**

זכור לי שאמא היתה לוקחת מים במקום חלב.

## טורט היער השחור

עוגה זאת אמא היתה מכינה לאירועים מיוחדים כמו ימי הולדת וכולם היו מלקקים את האצבעות..... כמובן עוגה זאת רק אכלתי ולא יצא לי אף פעם ללמוד איך לעשותה אבל מצאתי את המתכון בין המתכונים שהיו לאמא מהקורסים של תנובה.

אופן ההכנה:	מצרכים:	
מקציפים היטב את החלמונים והסוכר עד קבלת קצף בהיר, נפחי ואוורירי.	7 חלמונים 1/2 כוס סוכר - 100 גרם	שלב א'
מקציפים את החלבונים לקצף לא יציב מדי (הקצף צריך להיות יציב אך עדיין גמיש).	7 חלבונים 1/2 כוס סוכר - 100 גרם	שלב ב'
מנפים את הקמח והקקאו ומוסיפים את השוקולד המרוסק ופרורי העוגה ומערבבים.	3/4 כוס קמח תופח 2 כפות גדושות קקאו - 40 גרם 1 כף פרורי עוגה - 20 גרם שוקולד מריר מרוסק - 100 גרם	שלב ג'

### אופן ההכנה:

- מערבבים בתנועות קיפול את קרם שלב א' וקצף שלב ב' ומשלבים פנימה תוך תנועות הקיפול את הקמח המעורב - שלב ג'.
- מרפדים תבנית (עגולה מס' 26) בניר אפיה ויוצקים לתוכה את העיסה, אופים בחום בינוני 170 מעלות במשך כ-35 דקות.
- מצננים היטב.



### מצרכים למלית:

- 3 כפות סוכר
- 1/2 כוס מים
- 3 כפות ברנדי
- 1/3 כוס מים
- 3 כפיות סוכר

- 2 כפיות קורנפלור
- 2 מיכלי שמנת מתוקה
- 100 גרם מזרה שוקולד
- צנצנת דובדבנים בסירופ (מגולענים)

### עיצוב העוגה:

1. פורסים את העוגה ל-3 שכבות אחידות. מסננים את הסירופ מהדובדבנים. מערבבים היטב מחצית כמות סירופ הדובדבנים עם שתי כפות סוכר, חצי כוס מים ו-3 כפות ברנדי ומטפטפים על שכבות העוגה.
2. מרתיחים את המחצית השניה של הסירופ בתוספת כף סוכר ומסמיכים עם שתי כפיות קורנפלור המדולל ב-1/3 כוס מים מצננים היטב ומוסיפים פנימה את הדובדבנים.
3. מקציפים לקצפת את השמנת המתוקה בתוספת הסוכר.
4. מזלפים טבעות קצפת על המשטח התחתון עם רווחים של 1 ס"מ בין טבעת לטבעת ולתוך המרווחים משטחים את הדובדבנים שהסמכנו. מניחים את שכבת העוגה הנוספת מלמעלה וחוזרים על פעולת שלוב הקצפת והדובדבנים אך לסירוגין, במקום, במקום טבעות הקצפת יהיו טבעות הדובדבנים.
5. מהדקים ומורחים את העוגה בשכבה דקה של קצפת, ומקשטים במזרה שוקולד.



### אפשרות לקרם רוקוקו:

#### מצרכים:

- 2 מיכלי שמנת מתוקה
- 125 גרם שוקולד מריר

#### אופן ההכנה:

מחממים את השמנת המתוקה עד לסף רתיחה, מנמיכים הלהבה ומוסיפים את השוקולד, שבור לקוביות. בוחשים עד להמסתו. מצננים ומקררים היטב. מקציפים במהירות גבוהה עד לקבלת קצפת-שוקולד.

## עוגת שוקולד

עוגה זאת אמא אפתה בדרך כלל לעוגות יום הולדת או בר מצווה ועליה הוסיפה את הציפוי המתאים לסוג האירוע.

### מצרכים:

- 9 ביצים
- 1/2 כוס קמח
- 1/2 כוס קקאו
- 2-3 כפות שמן
- 2 כפות מיץ לימון
- 1 וחצי כוס סוכר
- 1/2 כוס קורנפלור
- קליפת לימון מגורדת
- 1 וחצי כפיות אבקת אפיה



### אופן ההכנה:

1. להקציף את החלבונים וכשמתחיל להיווצר קצף להוסיף את הסוכר.
2. להקציף את החלמונים, להוסיף שמן, קליפת לימון ומיץ לימון. (אפשר גם סוכר וניל).
3. להוסיף את עיסת החלמונים לקצף החלבונים בשתים שלש סיבובים.
4. להוסיף את הקמח, הקורנפלור והקקאו בתנועות עטיפה ולצקת לתבנית.
5. לאפות בחום בינוני 30-40 דקות.

## קרם לעוגה

קרם זה שימש אצל אמא לקישוט עוגות יום הולדת. כשהיינו ילדים אמא הכינה את הקרם בעיקר לשבתות ואנחנו הילדים אכלנו אותו על החלה כמו ממרח שוקולד.



### **מצרכים:**

- 1 חבילת מרגרינה
- 1/2 כוס סוכר
- 1 ביצה
- 1 כף גדושה קקאו
- קצת תמצית ווניל
- (1 כפית קפה)
- מים/קוניאק

### **אופן ההכנה:**

1. להמיס במיקסר את המרגרינה והסוכר (עם הגיטרה) להוסיף את המים או הקוניאק והקקאו. (בהדרגה, מהדרגה הנמוכה במיקסר ועד הדרגה הגבוהה).
2. להקציף בכוס את הביצה, כאשר נהיה קרם להוסיף בצורה איטית את הביצה לקרם.
3. להוסיף את הקקאו ותמצית הוניל.
4. להקציף במיקסר עד 10 דקות.

### **הערה:**

אפשר להוסיף מחצית מכמות הסוכר בתחילה ואת המחצית השנייה להוסיף עם הקקאו ותמצית הוניל.

## עוגות שמרים

מבצק השמרים אמא היתה מכינה כל שבת עוגה במילוי שונה. שהיינו ילדים לא היתה שבת בלי עוגת שמרים. כשיצאנו מהבית אם לשיבה או לצבא או שירות לאומי או סתם טיול לחו"ל ובארץ אמא תמיד דאגה לצייד אותנו בעוגת שמרים.



### **מצרכים לבצק שמרים:**

- 1/2 ק"ג קמח
- 1/2 כוס סוכר
- 1/2 כוס מים פושרים
- 1 ביצה + 2 חלמונים
- אפשר קצת תמצית וניל
- חצי קוביית שמרים (25 גרם)
- 200 גר' מרגרינה (בטמפ' של החדר)

### **אופן הכנת הבצק:**

1. לשים את השמרים בגומה בתוך הקמח או בכלי נפרד עם 2 כפות מים פושרים וכפית סוכר, לרסק קצת ולחכות 5 דקות.
2. לשים את כל שאר החומרים בקערה וללוש - במיקסר כ-8 דקות בדרגה הכי נמוכה.
3. להוסיף את השמרים וללוש עוד מספר דקות. אם הבצק דביק יש להוסיף קצת קמח.
4. להשאיר לתפיחה בין שעה לשעתיים.

## עוגת שמרים בסיסית

### מצרכים למילוי :

- מרגרינה או שמן
- 2.5 - 2 כפות סוכר
- או 2 כפות קינמון/ קקאו
- או 2 תפוחי עץ חתוכים לקוביות, סוכר וקינמון

### אופן ההכנה:

1. מרדדים עלה מהבצק ומורחים במרגרינה או שמן.
2. מערבבים את הקינמון/ קקאו והסוכר או את תפוחי העץ עם הקינמון והסוכר.
3. על העלה המרודד מפזרים את תערובת המילוי.
4. מקפלים כך שנוצר גליל.
5. שמים במקרר 24 שעות ורצוי להוציא את העוגות שעתים לפני האפיה מהמקרר.
6. מורחים ביצה או חלבון על הגליל.
7. מכניסים לתנור קר ואופים בחום בינוני בין 30 ל-40 דקות.

### הערות:

בעוגת תפוחי עץ כדאי לעשות חתכים למעלה.



## עוגת שמרים קרנץ'



### **מצרכים למילוי:**

- מרגרינה
- צימוקים
- קינמון
- סוכר
- שקדים קצוצים

### **אופן ההכנה:**

1. מרדדים את הבצק לעלה ועליו מפזרים את המילוי ומקפלים.
2. מסמנים קו דמיוני באמצע הגליל (לרוחבו).
3. מתחת לקו הדמיוני חותכים לאורך הגליל לשנים וקולעים.
4. לאחר מכן עושים אותה פעולה מעל לקו הדמיוני.
5. אופים את העוגה בחום בינוני 40-30 דקות.
6. מכינים עיסה מכפית גדושה של אבקת סוכר ושתי טיפות מים ובוחשים עד שהעיסה תהיה סמיכה. את העיסה שמים על העוגה כשמוציאים מהתנור והבצק עדיין חם.

### **עוגת שמרים עם שזיפים**

1. חותכים שזיפים ומוסיפים קצת סוכר אפשר גם קינמון ומערבבים.
2. משטחים בצק שמרים על תבנית ועליה מפזרים את השזיפים.
3. אופים 40-30 דקות בחום בינוני.
4. אחרי האפיה מפזרים אבקת סוכר.



## עוגת גבינה על בסיס ביסקוויטים

### **מצרכים:**

- 1 כוס חלב
- 5-6 ביצים
- 1/2 כוס קמח
- כוס וחצי סוכר
- 2 כפיות קרם טרטר
- 750 גרם גבינה לבנה
- חבילת ביסקוויטים

### **אופן ההכנה:**

1. משמנים את דפנות התבנית היטב ומניחים על התבנית שכבת ביסקוויטים.
2. מפרידים את הביצים.
3. מקציפים את החלבונים לקצף חזק ומוסיפים קרם טרטר וחצי מכמות הסוכר.
4. מוסיפים לגבינה את החלמונים, הקמח חצי מכמות הסוכר וכוס חלב.
5. מוסיפים את הקצף לעיסה ומערבבים בתנועות קלות לעיסה קלה.
6. שופכים את העיסה על בסיס הביסקוויטים ואופים בחום נמוך עד בינוני כשעה ומחצה.

## עוגת גבינה

**הבצק** (מתאים לשתי עוגות)

### **מצרכים:**

- 2 חלמונים
- 1 כף תמצית ווניל
- 200 גרם מרגרינה
- 2 ורבע כוסות קמח
- 2 כפות גדושות סוכר

### **אופן ההכנה:**

במעבד מזון שמים מרגרינה, קמח וסוכר ומערבלים עם הסכין דקה אחת. מוסיפים את החלמונים ותמצית הוניל ומערבלים עוד 2 סיבובים, לשים עד שנהיה לגוש אחד. שמים את הבצק בפריזר מינימום שעה. משטחים (חצי מכמות הבצק) בתבנית ומחררים עם מזלג ואופים בתנור מחומם בחום בינוני-גבוה 10 דקות. לקרר את הבצק לפני הוספת המלית.

### **מצרכים למלית:**

קבוצה א'	קבוצה ב'	קבוצה ג'
6 חלמונים	1/2 כוס מים	6 חלבונים
500 גר' גבינה לבנה	1 ורבע - 1 וחצי כוסות סוכר	
1 שמנת חמוצה		
4 כפות קורנפלור		

## **אופן ההכנה:**

1. לשמן את דפנות התבנית היטב.
2. להכין סירופ מהמים והסוכר עד שנהיה שקוף וסמיך (כ 3-5 דקות).
3. להקציף את החלבונים, כאשר מתחיל להיווצר קצף להוסיף את הסירופ תוך כדי הקצפה.
4. לערבב את כל החומרים מקבוצה א'.
5. להוסיף את העיסה (קבוצה א') לקצף בתנועות עטיפה עד שייקלט.
6. לאפות בחום 160 מעלות 5 דקות, להוריד לחום 140 במשך שעה עד שעה וחצי.

## **הערות:**

- אם החלק העליון משחים לכסות בניר כסף.
- כאשר העוגה מוכנה לפתוח קצת את התנור.



## עוגת טורט גבינה

בין המרשמים של אמא מצאתי מתכון זה רשום בגרמנית וכמובן נזקקתי לשרותי תרגום. לפי הרשום מתכון זה אמא קיבלה ממולה.



### מצרכים:

- 8 ביצים
- קליפת וויל
- 2 כפות קמח
- 1/2 כוס חלב
- קצת תמצית וויל
- 1 ורבע כוס סוכר
- 1/2 ק"ג גבינה לבנה

### אופן ההכנה:

1. להפריד ביצים.
2. להקציף את החלבונים כאשר מתחיל להיווצר קצף להוסיף 1/2 כוס סוכר עד שנהיה קצף חזק.
3. לערבב את החלמונים, יתרת הסוכר, החלב, תמצית הוויל והגבינה עד שהעיסה חלקה.
4. להוסיף את העיסה לקצף בתנועות עטיפה.
5. להכניס לתנור מחומם ולאפות בחום בינוני 50-45 דקות

## עוגה עם שוקולד מגורד



### **מצרכים:**

- 6 ביצים
- 1 כוס קמח
- 2 כפות שמן
- 1 כף תמצית וניל
- 2 כפות מיץ לימון
- 1 כפית אבקת אפיה
- 100 גרם שוקולד מריר
- קצת פחות מכוס סוכר

### **אופן ההכנה:**

1. להקציף את החלבונים וכאשר מתחיל להיווצר קצף להוסיף בהדרגה את הסוכר.
2. לבחוש היטב את החלמונים, השמן, הלימון ותמצית הוניל ולהוסיף בתנועות עטיפה לקצף.
3. לגרד את השוקולד. אפשר בעזרת פומפיה או במעבד מזון.
4. לערבב את פרורי השוקולד עם הקמח ואבקת האפיה ולהוסיף לעיסה בהדרגה בשתיים עד שלש פעמים עד שהכל משתלב.
5. לצקת לתבנית ולאפות בחום בינוני כ-40 דקות.

## עוגת מוס שוקולד

(12 מנות)

### **מצרכים:**

- 6 ביצים
- 1 כפית וניל
- 1/2 כוס סוכר
- כף קפה נמס
- 200 גרם שוקולד
- 3 כפות מים רותחים
- קצת פרורי ביסקוויטים

### **אופן ההכנה:**

1. ממיסים את השוקולד עם הקפה והוניל.
2. מפרידים את הביצים, מקציפים את החלבונים ומוסיפים סוכר. מקציפים את החלמונים עם קצת סוכר.
3. מוסיפים את השוקולד לחלמונים ואת הקצף.
4. מפזרים על התבנית פרורי ביסקוויטים.
5. מחצית מהעיסה מפזרים על הפרורים ואופים כחצי שעה בחום נמוך.
6. מצננים וכשהעוגה קרה מוסיפים את החצי השני במרכז העוגה שנשאר.
7. שמים במקרר ומגישים קר.

## עוגת פרג על בסיס בצק פריך

### מצרכים לבצק:


- 1 ביצה
- 1/2 כוס סוכר
- 100 גרם מרגרינה
- 1/3 כוס נוזלים (מים או יין וכו')

### אופן הכנת הבצק:

1. מערבבים את המרגרינה והסוכר לקרם.
2. מוסיפים ביצה, נוזלים וקמח לסירוגין.
3. משטחים את הבצק ואופים אותו בחום בינוני עד שמתקבל צבע זהוב בערך כרבע שעה.

### מצרכים למילוי הפרג:

- 3 ביצים
- 1 כוס סוכר
- 1 כף מרגרינה
- 50 גרם צימוקים
- 200 גר' פרג טחון
- 1/2 כוס נוזלים (מים או יין וכו')



שנים שאמא נהגה  
להכין עוגה זאת  
לכבוד חג הפורים

### אופן ההכנה:

1. מבשלים 1/2 כוס נוזלים עם חצי כוס סוכר וכשהנוזלים רותחים מוסיפים את הפרג ומבשלים עוד קצת.
2. מורידים מהאש ומוסיפים את המרגרינה והצימוקים.
3. מקציפים את החלבונים עם כוס סוכר.
4. מוסיפים לפרג את שלושת החלמונים אחד אחרי השני ומערבבים ולבסוף מוסיפים את הקצף.
5. שופכים את תערובת הפרג על הבצק, אופים 20-30 דקות.

**הערה:** רצוי להוסיף ציפוי שוקולד.

## עוגת פרורים

### מצרכים:



- קינמון
- 2 ביצים
- 1 כוס סוכר
- קליפת לימון
- 2-4 כפות ריבה
- 1 שמנת חמוצה
- חבילת מרגרינה
- 3 כוסות קמח תופח
- 50 גרם שקדים (שבורים)
- תוספת פירות כמו: תפוחי עץ, שיזפים או משמשים

### אופן ההכנה:

1. שמים את המרגרינה, הקמח והסוכר בקערה ומפוררים אותם עד שהפרורים דומים לחול.
2. בכוס שמים חלק מהפרורים ומוסיפים להם את השקדים, הקינמון וקליפת הלימון ושמים בצד.
3. לקערה עם הפרורים מוסיפים שמנת וביצים ומכינים עיסה טובה.
4. את העיסה משטחים בתבנית משומנת ומקומחת ועליה מורחים את הריבה בעזרת גב של כף.
5. חותכים את הפירות ומפזרים אותם, עליהם שופכים את הפרורים שבכוס.
6. אופים בחום בינוני כ-30 דקות.

## עוגת קוקוס

### **מצרכים:**

- 6 ביצים
- 1 כוס סוכר
- 1/2 כוס שמן
- 1/2 כוס מיץ
- 3/4 כוס קמח
- 100 גרם קוקוס
- 1 כפית אבקת אפיה
- 100 גרם שוקולד מריר

### **אופן ההכנה:**

1. מפוררים בפומפיה בינונית (או מעבד מזון) את השוקולד.
2. מקציפים את החלמונים והחלבונים בנפרד יחד עם חצי כוס סוכר לכל אחד.
3. מאחדים את שני הבלילות.
4. מוסיפים את הקמח, אבקת האפיה והקוקוס ואת הנוזלים לסירוגין ולבסוף את השוקולד.
5. אופים בתבנית מרופדת בניר אפיה במשך 45 דקות בחום בינוני.

## עוגת שוקולד אמיתי

כך כינינו עוגה זאת שנחשבה למיוחדת מבין עוגות השוקולד.

### **המצרכים:**

- 1 כף תמצית וניל
- 1 כפית אבקת אפיה
- 100 גרם מרגרינה
- 125 גרם שוקולד מריר
- 1/2 כפית נס קפה
- 6 ביצים
- 1 כף קקאו
- 2 כפות מים
- 1 כוס קמח
- 2 כפות שמן
- 3/4 כוס סוכר

### **אופן ההכנה:**

1. להקציף את החלבונים עם מחצית כמות הסוכר ואת החלמונים עם המחצית השניה.
2. להוסיף את החלמונים לקצף בתנועות עטיפה.
3. להוסיף לעיסה את הקמח ואבקת האפיה בתנועות עטיפה בשתיים עד שלש פעמים.
4. להמיס את השוקולד ולהוסיף לשוקולד את המרגרינה, המים, הקפה והקקאו ולבחוש.
5. את העיסה (סעיף 3) להוסיף לשוקולד המומס בשתיים עד שלש פעמים בתנועות עטיפה ולצקת לתבנית.
6. לאפות בחום בינוני 50-40 דקות.

### **הערה:**

אם רוצים לצפות את העוגה יש לקרר קודם את העוגה.

## עוגת שוקולד קרה



### **מצרכים:**

- 3/4 כוס סוכר
- 4 ביצים
- חבילת ביסקוויטים
- 200 גרם שוקולד מריר
- 1 שקית ג'לי (ללא טעם)
- 100 גרם מרגרינה בלי מלח
- 3/4 כוס מים

### **אופן ההכנה:**

1. ממייסים את השוקולד עם המרגרינה ומצננים.
2. מפרידים את הביצים ומקציפים את החלבונים עם חצי מכמות הסוכר.
3. מקציפים את החלמונים עם שארית הסוכר.
4. מרתיחים מים ומערבבים את הג'לי.
5. מוסיפים לחלמונים את השוקולד המומס ובעדינות את החלבונים והג'לי ובוחשים היטב.
6. מפזרים בתבנית את הביסקוויטים.
7. את מחצית הכמות שופכים על הביסקוויטים ומוסיפים שכבה נוספת של ביסקוויטים בכיוון אחר מהשכבה הקודמת.
8. מוסיפים את שארית הכמות.
9. שמים את העוגה במקרר עד שהעוגה נקרשת ומגישים קר.

## עוגות פירות

אמא הייתה מכינה הרבה עוגות פירות טעימות לפי העונה, עוגת תות הייתה עוגה אהובה על כולם וזכור לי שאמא הייתה שולחת עוגת תות במשלוחי המנות. הייתה לי חברה שכאשר רציתי לשכנע אותה לבוא אמרתי "יש עוגת תות"..... כאשר אמא הביאה את העוגה לשולחן כולם ילדים ומבוגרים כאחד אורו עיניהם.

**הבסיס של עוגות הפירות הוא בסיס כמו ברולדה.**

## עוגת תותים



### **מצרכים:**

- סוכר
- 1 ק"ג תותים
- כפית ג'לי שקוף
- קצת מיץ פטל.
- קצפת חלבית או פרווה (ריצ')

### **אופן ההכנה:**

1. לשטוף את התותים, להוריד את העלים ולחצות אותם.
2. לפזר סוכר על התותים ואחר כך לסנן אותם מהנוזלים.
3. להמיס את הג'לי עם קצת מהנוזלים של התותים ולחמם לרגע על האש, לאחר מכן לקרר.
4. לשפוך את הג'לי על הבסיס ולשים את התותים בצורה יפה.
5. להכין את הקצפת.
6. בעזרת מזלף לשים מעל התותים קצפת בצורה של שתי וערב. אפשר לקשט גם במסגרת לפי טעם.

## עוגת תפוחי עץ

הבסיס של רולדה כמו בעוגת תותים ותוספת תפוחי עץ כמו טורט תפוחי עץ במתכונים של פסת.

## עוגת שיש

### קצף (קערה מס' 1):

אופן ההכנה	מצרכים
מקציפים את החלבונים ומוסיפים סוכר בהדרגה.	6 חלבונים 3/4 כוס סוכר

### קערה מס' 2

#### שלב 1

אופן ההכנה	מצרכים
שמים את החלמונים, הסוכר ותמצית הוניל בקערה ומערבבים. מוסיפים את השמן בזרם דק.	6 חלמונים 1/2 כוס סוכר תמצית וניל 1/2 כוס שמן

#### שלב 2

אופן ההכנה	מצרכים
מוסיפים לקערה את המצרכים ומערבבים הכל יחד.	2 וחצי כוסות קמח 1 שקית אבקת אפיה 1 כוס מיץ תפוזים

שופכים את קערה מס' 2 לקצף ומערבבים בעדינות.

שמים את רוב הכמות בתבנית ולשאר מוסיפים:

מערבבים הכל בכוס ומוסיפים לחלק שהורדנו.	2 כפות קקאו 3 כפות סוכר טיפת מים
---	--

מוסיפים לתבנית ובעזרת מזלג מערבבים את הלבן עם החום. אופים בחום בינוני 45-40 דקות.

## רולדה



### המצרכים:

- 4 ביצים
- 2/3 כוס סוכר
- 1 כף מיץ לימון
- כף קליפת לימון מגורדת
- 2/3 כוס קמח

### אופן ההכנה:

1. מפרידים את הביצים.
2. מקציפים את החלבונים וכאשר מתחיל להיווצר קצף מוסיפים בהדרגה את הסוכר.
3. בוחשים היטב את החלמונים עם מיץ הלימון והקליפה. מוסיפים את העיסה לקצף בתנועות עטיפה.
4. מוסיפים את הקמח בתנועות עטיפה לעיסה בשלוש פעמים עד שכל החומרים משתלבים.
5. שמים ניר אפיה משומן היטב על התבנית ויוצקים את העיסה
6. אופים 15-10 דקות. מוציאים מהתנור ומגלגלים לגלילה.
7. לאחר שהעוגה התקררה פותחים אותה בזהירות ואפשר למלא במלית.

אמא הייתה מומחית  
ברולדות אותן הייתה  
מכינה כקינוח לארוחות  
החלביות בשבת בבוקר.

**למלית:** קצפת חלבית או קצפת ריצ'.

### אופן הכנת המלית:

1. מקציפים את הקצפת.
2. מורחים את המלית על הגלילה הפתוחה וסוגרים אותה.
3. מוסיפים עוד מהמלית כשהגלילה סגורה מבחוץ.
4. אפשר להוסיף שבבי שוקולד.

**הערה:** אפשר להכין גלילת שוקולד ואז החלוקה תהיה 1/2 כוס קמח ו- 1/4 כוס קקאו.

## עוגת מצות



### **מצרכים:**

- 6-8 מצות
- 1/2 כוס מים
- 1 וחצי כוס סוכר
- 2 כפות גדושות קקאו
- 200 גרם חמאה/מרגרינה בלי מלח לבישול
- 2 חלמונים

### **אופן ההכנה:**

1. מכינים סירופ מהמים והסוכר כלומר לבשל עד שהסירופ נהיה שקוף.
2. לכבות את האש ולהוסיף את הקקאו ומיד את החמאה (שהיא רכה) ולבחוש היטב.
3. להוסיף את החלמונים ולערבב.
4. להרטיב את המצות בחלב וביין.
5. מעל כל מצה לשפוך מהשוקולד שנוצר.
6. להניח במקרר לפחות שעתיים לפני ההגשה.

### **הערות:**

1. אפשר להוסיף קצת יין.
2. אפשר להכין ממרח שוקולד באותה צורה ללא החלמונים.



## חרוסת



### **מצרכים:**

- 1/2 כוס יין
- קינמון
- 4 תפוחי עץ גרנד
- 100 גרם אגוזים קצוצים / שקדים

### **אופן ההכנה:**

מקלפים את התפוחים ומועכים, אפשר בעזרת מעבד מזון. מערבבים את כל החומרים.

## לביבות לפסח

### **מצרכים:**

- 3 ביצים
- 3 כפות קמח תפוחי אדמה או קמח מצות
- קצת מלח

### **אופן ההכנה:**

1. להפריד את הביצים.
2. להקציף את החלבונים.
3. לערבב את החלמונים ולהוסיף את הקמח והמלח.
4. שהעיסה מוכנה לטגן במחבת שמן לא עמוק משני הצדדים.

### **הערה:**

אפשר להוסיף סוכר כאשר הלביבות מוכנות

## כופתאות (קניידלך)

מאז שאני זוכרת את חג הפסח זכור לי שאחד מתפקידי בפסח הוא לגלגל את הכופתאות. כאשר בישלתי פעם ראשונה בביתי בפסח ביקשתי מאמא את המתכון לקניידלך והתשובה היתה "תיקחי מהספר של רות סירקיס זה הכי פשוט, המתכון שלי זה הרבה עבודה", וכך עשיתי כל השנים. אך טעם הקניידלך של אמא לא נשכח ממני ועשיתי מאמצים רבים למצוא אותו.

יום אחד בשיחה שהיתה לי עם חברה מהעבודה בת"א היא אמרה לי שעד היום היא משתמשת בכל מיני מתכונים שהבאתי לה מאמא ונתנה דוגמאות שאחת מהם היתה הקניידלך. כך השגתי לבסוף גם את המתכון הזה שאותו אמא למדה מאומה (סבתא מצד אבא).



### **מצרכים:**

- 3 מצות
- 2 ביצים
- 3 כפות בצל מטוגן
- מלח ופלפל (אפשר גם זנגוויל ואבקת מרק)
- קמח מצות
- שמן אפשר גם שומן של עוף

### **אופן ההכנה:**

1. שוברים את המצות ומשרים במים.
2. סוחטים את המצות ומיבשים על מחבת עם שומן תוך כדי בחישה (שהעיסה לא תתקשה). מקררים את העיסה.
3. מוסיפים את הביצים, התבלינים והבצל המטוגן. אפשר גם אבקת מרק.
4. מוסיפים קמח מצות לפי הצורך כך שתצא עיסה טובה.
5. מגלגלים מהעיסה כדורים.
6. מרתיחים מים עם מלח ומכניסים את הכדורים רק כאשר המים ברתיחה. מבשלים כרבע שעה.

- הערות:**
1. רצוי להשאיר את העיסה לפני גלגול הכדורים במקרר חצי שעה.
  2. כדאי להשאיר במים את הכופתאות אחרי הבישול ולא להוציאם מיד.

## עוגת אגוזים



### מצרכים:

- 2 כפות שמן
- 1 כוס סוכר
- מיץ מחצי לימון
- 7 ביצים גדולות
- 1 חבילת סוכר וניל
- 1/2 חבילת אבקת אפיה
- 5 כפות קמח תפוחי אדמה
- 1 כוס אגוזים או שקדים טחונים

### אופן ההכנה:

1. מפרידים את הביצים ומקציפים את החלבונים. כאשר מתחיל להיווצר קצף מוסיפים את הסוכר עד לקבלת קצף חזק.
2. בקערה נפרדת מקציפים את החלמונים מיץ הלימון, השמן וסוכר הוניל.
3. מעבירים את הקצף לקערת החלמונים ומערבבים בתנועות קיפול קלות.
4. מערבבים את האגוזים ואבקת האפיה עם הקמח ומוסיפים בהדרגה לעיסה בתנועות קיפול.
5. יוצקים את העיסה לתבנית משומנת ואופים בחום בינוני כ - 50 דקות.

## עוגת טורט תפוחי עץ



### מצרכים:

- 5 ביצים
- 1 כוס סוכר
- 2 כפות שמן
- 2 כפות מיץ לימון
- 1 כף תמצית וניל
- קליפת לימון מגורדת
- 5 תפוחי עץ גרנד
- שקדים קצוצים
- קינמון
- 2 שקיות סוכר וניל
- קצת פחות מכוס קמח תפוחי אדמה או קורנפלור

### אופן ההכנה:

1. להפריד את הביצים.
2. להקציף את החלבונים, כאשר מתחיל להיווצר קצף להוסיף בהדרגה את הסוכר.
3. לבחוש את החלמונים, השמן, מיץ הלימון, תמצית הווניל וקליפת הלימון.
4. לאחד את שתי הבלילות ולהוסיף בהדרגה את קמח תפוחי האדמה.
5. לקלף את תפוחי העץ ולחתוך לקוביות.
6. לפזר את העיסה בתבנית ומעליה לפזר את קוביות תפוחי העץ. לפזר קצת קינמון והשקדים הקצוצים ומעליהם את סוכר הוניל.
7. לאפות בחום בינוני כחצי שעה.

## עוגת קוקוס

### **מצרכים:**

- 8 ביצים
- 100 גרם קוקוס
- 1 – 1 ורבע כוס סוכר
- 2 כפות קקאו
- 2 כפות קמח תפוחי אדמה

### **אופן ההכנה:**

1. מפרידים את הביצים ומקציפים את החלבונים. כאשר מתחיל להיווצר קצף מוסיפים בהדרגה את הסוכר עד שהקצף יציב.
2. בקערה נפרדת מקציפים את החלמונים עם שארית הסוכר עד שהצבע נהייה בהיר.
3. מאחדים את שתי העיסות.
4. מערבבים את הקמח, הקקאו והקוקוס ומוסיפים בהדרגה לעיסה עד שנוצרת עיסה ללא גושים.
5. יוצקים לתבנית ואופים בחום בינוני כשעה.

### **הערה:**

מומלץ תבנית 26 ס"מ

## עוגת שיש (שרויה)

### מצרכים:

- 6 ביצים גדולות
- 1 וחצי כוס סוכר
- 1 כוס קמח מצה
- 3/4 כוס קמח תפוחי אדמה
- 1 שקית אבקת אפיה
- 3/4 כוס מיץ או יין לבן
- 2 שקיות סוכר ווניל
- 1 כפית נס קפה
- 3 כפיות קקאו
- 1/2 כוס שמן

### אופן ההכנה:

1. להפריד את הביצים. להקציף את החלבונים ולהוסיף בהדרגה 3/4 כוס סוכר עד שנוצר קצף חזק וגמיש.
2. בקערה נפרדת להקציף את החלמונים עם הסוכר הנותר. להוסיף שמן, סוכר וניל, הקמחים ואבקת האפיה בהדרגה. רצוי להוסיף את הנוזלים והקמח לסירוגין עד שמתקבלת בלילה אחידה וחלקה.
3. להוסיף את הקצף לבלילה בתנועות עדינות וקלות בעזרת מרית.
4. להוריד רבע מכמות הבלילה ולהוסיף את הקקאו והקפה.
5. בתוך תבנית משומנת לסדר את שתי הבלילות לסירוגין הלבן והחום.
6. לאפות בחום בינוני במשך 45 דקות.