

תְּבִשֵּׁי לֵב יֵא

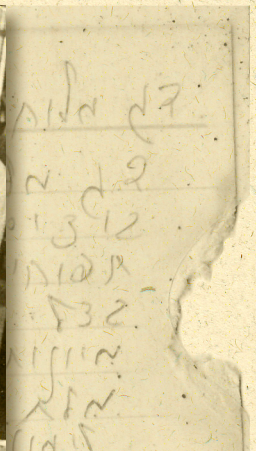
מתכונים לשנת השישים

"...כן מארבע כנפות תבל הגענו לקיבוץ
בחשנו יחד במרקחת ויצא חלוצ
עם השנים האדרת משתנה לה פה ושם
אבל בפנים מעדן חלוצ נשאר לפי אותו מרשם"

מרדכי ועירית גילה

עיצוב והפקה: חנה עמירם

תמונות: מן הארכיון



תוכן העניינים:

בר'אות:

2	סלט פלפלים מבושל - הלה שימרון
3	סלט כרוב אדום - עדינה פינק
4	צ'יפס תפוחי עץ - אורית קלמן
4	סלט כייפי ורוטב מיוחד - עירית פלנזר
5	יךקות אפויים - ימית גולד
6	תבשיל בורגול - ימית גולד
7	חפלה צמחונית - עטרה גולד
8	עגבניות עם פלפל חריף - מרים וולפה
9	כרוב אדום של ריני - בת שבע קריסטל
10	פטריות ממולאות - נורית פלג
11	רוטב פסטו - נורית פלג
12	מטבל ירוק - הלה שימרון
13	גרנולה - מרים אלדובי
14	משקה מרענן ומפתיע - ימית גולד
15	פלחי - הלה שימרון
16	עוגיות טחינה דיאט - טובה הלל
16	עוגיות טחינה - מריאנה שכטר
17	עוגת תפוחים (ללא סוכר) - אידי מעגן
18	עוגת גזר - דבורה אלחנן
19	עוגת פירות יבשים - נעמה רוז

מרק'ים וע'קרי'ות:

20	מרק חם, טעים ובריא - שלי ועקנין
21	מרק עגבניות ולחם - הלה שימרון
22	מרק עגבניות (חלבין) - אלישבע אוברמן
23	מרק בצל - חנה רוב. עמירם
24	מרק כתום - טובה ברק
25	מתכוני עוף - משפחת דני שטרן
26	עוף במיץ תפוזים, קארי וחרדל - הלה שימרון
27	עוף עם תפוא"א ועגבניות - גלעד שוורצוורט
28	הפריסקי של סבתא שירלי - דינה כהן
29	קציצות טונה ברוטב סיני - זיוה רובינשטיין
30	קציצות טונה ברוטב אדום - אלישבע אוברמן
31	חמין בוכרי - ערן אוצטר
32	חורשסט סאבזי (נזיד פרסי ירוק) - משפ' דדור
33	אורז (מלא) עם צנוברים ושקדים - שרית נוי

מאפים ופסטידיות:

34	חלות לשבת - שלי ועקנין
35	לחמניות של פסח - קייבטסי פלנזר
35	עוגיות מזרחיות מקמח מלא - טובה הלל
36	עוגיות גבינה - רחלי שירן
37	מקלות זעתר - דקלה שוורצוורט
37	פיתות עם זעתר - אפי ליברמן
38	לזניה לפסח - חיה ריכטר
39	לזניה תרד - אלישבע אוברמן
40	פשטידת ברוקולי - אלישבע אוברמן
40	פשטידת כרובית/ ברוקולי - אפי ליברמן
41	פשטידת גבנה וזיתים - מרב רז
42	פשטידת גבינה ובצל - חביבה שפר
43	פשטידת ספגטי - אורית סטפ
44	פשטידת פטריות - חנה רוב. עמירם
45	פשטידת אטריות וטונה - דסי רינמן
46	פשטידת ירקות וגבינה - רחלי שירן
47	פשטידת גבינות - עירית פלנזר

מיתקים:

48	עוגת גבינה - תמי אורבאום
49	פשטידת גבינה של גילי - דינה כהן
50	גלידה של שירה - קייבטסי פלנזר
50	עוגת גלידה - ג'ני קינן
51	סולרו - הלה שימרון
52	פנקייק אמריקאי - דסי רינמן
53	קרפ בלגי - אריאן פוקס
54	באוני - הלה שימרון
55	עוגת שוקולד חמה - עידית רייס
56	עוגת שוקולד שווה ומהירה - נעמה רוז
57	עוגת שוקולד נוסח ישראלי - טובה ברק
58	פאי שוקולד - דינה פרנק
59	עוגת מוס - עירית גילה
60	עוגת שוקולד-צ'יפס - נילי אוברמן
61	פאי פקאנים - זיוה רובינשטיין
62	עוגת תמרים - דבי ליפניק
63	עוגת "גב-גד" - מרים אונא
64	עוגת שיש חלומית - טובה וינטר
65	עוגת אגוזים - ברטל לוין
66	פאי תפוחים - חנה פלג
67	פאי תפוחים - לילי שטרן
68	פודינג אינסטנט מעולה - גולדה רוה
69	עוגיות קטנות שוקולד-צ'יפס - שילה קריצלר
70	פצפוצי אורז ואגוז - זוהרית שרון
71	עוגיות איריות - ג'ני קינן

סלט פלפלים מבושל (דומה למטבוחה)

הלה שימרון

פלפלים אדומים (אפשר גם צהובים)

בצל מטוגן

1 קופסה רסק עגבניות

2 עגבניות מגוררות לרסק

מלח, פלפל, שום

1. קולים את הפלפלים בתנור כ- 20 דקות בחום גבוה (200 מעלות).
לאחר מכן הופכים את הפלפלים וקולים עוד כ- 10 דקות.
2. מניחים את הפלפלים הקלויים בתוך סיר סגור ומחכים כשעה.
3. קולפים את הפלפלים ומנקים מגרעינים.
4. מעבירים את הפלפלים למעבד מזון ומרסקים.
5. מעבירים לסיר, מוסיפים רסק עגבניות, עגבניות מגוררות, בצל מטוגן, מלח, פלפל ושום כתוש ומבשלים על אש נמוכה כרבע שעה. מעבירים לכלים סגורים.
ניתן להקפיא.

סלט כרוב אדום

עדינה פינק

סלט:

- 1 כרוב אדום
- 8 כפות שקדים פרוסים
- 4 גבעולי בצל ירוק
- 2 חופנים אטריות דקות
- חצי מבושלות (אטריות למרק)

רוטב:

- $\frac{1}{4}$ כוס שמן
- 3 כפות חומץ
- 4 כפות סוכר
- 1 כפית פלפל שחור (אפשר פחות)

1. פורסים את הכרוב לרצועות ארוכות ודקות.
2. חותכים את הבצל הירוק לעיגולים.
3. מערבבים את: הכרוב, הבצל והאטריות בקערת הגשה.
4. אופים את השקדים בתנור 10 דקות עד שישחימו.
5. מערבבים את כל חומרי הרוטב.
6. לפני ההגשה מוסיפים את השקדים יחד עם הרוטב.

הכנתי את הצ'יפסים, אלא מהמפגשים בעיניים
ולאור בקשת הקהל – הנה המגבון הפשוט, היציא
והמאוד טעים, שכמוהו איננו משתין כאל (יחסי...)
אהיט בקרה ילדים, מוכרים וקניא כמובן!

צ'יפס תפוחי עץ

אורית קלמן

מייבשים את התפוחים בתנור בחום 100
מעלות כשעתיים עד 4 שעות (תלוי בשנת ייצור
התנור...)
עדיף לבדוק מדי פעם שתפוחי העץ קשים
ופריכים. נשמר בכלי אטום זמן רב!

תפוחי עץ פרוסים לעובי 1 ס"מ
עדיף כאלו שכבר אינם
ראויים למאכל

סלט כ"יפי ורוטב מיוחד

עירית פלנזר

סלט:

עלי בייבי
תותים
פקאן סיני

רוטב:

$\frac{1}{4}$ כוס תרכיז סיידר תפוח
2 כפות חרדל דיז'ון גרגרים

בלית ברירה ניתן להמיר את עלי הבייבי בחסה
ואת התותים בפרי אחר כגון מנגו או אפרסק.



ירקות אפויים

ימית גולד

מעדן!

אפשר לעשות עם כל
ירק

הכי טעים עם בצל,
כרום, כדורי,
חצילים, קישאים,
קטטה ועוד

ירקות לפי הטעם:

קישואים

בטטות

בצל

כרוב

כרובית

חצילים

שמן זית

מלח, פלפל, רוטב סויה (מלוח)

1. חותכים את הירקות בכל צורה: בצל לעיגולים או סירות, כרובית- כל פרח בנפרד, בטטה- עיגולים או סירות, כרוב- משולשים או פירמידות.
2. מסדרים בתבנית, מברישים בשמן זית. מפזרים מלח, פלפל ורוטב סויה.
3. אופים בתנור בחום בינוני עד שמשחים- שהירקות יהיו קריספיים.
אין צורך בבישול קודם).
אוכלים חם או קר.



תבטיל בורגול

ימית גולד

לם טעים לם מריא- ים דמר כזה!!!
כחול- 6 איש סלנך.

סיר 2:

קצת שמן רגיל + שמן זית
6 בצלים
צדור פטרוזיליה

סיר 1:

2 כוסות בורגול
מים בכמות של 2 ס"מ מעל לבורגול

1. מרתיחים את הבורגול בסיר מכוסה.
2. הבורגול מוכן כשיש עוד טיפה מים בתחתית הסיר- לא לייבש לגמרי.
3. להסיר מהאש, לערבב ערבוב קל ולכסות שוב.

בסיר השני:

4. קוצצים את הבצל ואת הפטרוזיליה.
5. מחממים את השמן בסיר, מוסיפים בצל ופטרוזיליה ומטגנים. כשהבצל זהוב זה מוכן.
6. לפני שמורידים מהאש מוסיפים מלח, פלפל, רוטב סויה (מלוח) - משאירים עוד חצי דקה ומסירים מהאש. מכסים את הסיר.
7. לאחר שהסירים "ישבו" מכוסים בערך $\frac{1}{4}$ שעה מערבבים אותם יחד.
8. מתקנים את התיבול לפי הטעם.

חפלה צמחוני'ית

עטרה גולד

1 כוס בורגול

2 כוסות מים

1 בצל מטוגן

כרוב

גזר

בצל

פלפל

רוטב סויה

רוטב צ'ילי מתוק

1. מבשלים בורגול כמו בישול אורז ומוסיפים את הבצל המטוגן.
2. מוסיפים מלח, פלפל, רוטב סויה.
3. מקפצים את הירקות.
4. מוסיפים למוקפצים רוטב סויה, רוטב צ'ילי מתוק, מלח ופלפל.
5. מוסיפים את המוקפצים לבורגול..

שדרוג: אפשר להוסיף רצועות של סויה \ טופו, שקדים.

עגבניות עם פלפל חריף

מרים וולפה

3 פלפל חריף

3-4 עגבניות

3 שיני שום

מלח

מיוץ לימון

שמן זית

1. לטגן את הפלפלים מכל הצדדים - לצבע חום.
2. לקרר ולקלף את הפלפלים - אני מועכת בבלנדר ידני.
3. לחתוך את העגבנייה לקטן-קטן.
4. לחתוך את השום גם כן לקטן.
5. להוסיף מלח, לימון, ושמן זית.

כרוב אדום של ריני (אמא של מייקל)

בת שבע קריסטל

בצל
סלרי - לא חובה
כרוב סגול
לימון סחוט \ חומץ
מלח
סוכר חום
קצת מים
תפוח
צימוקים

1. לטגן בצל במעט שמן. אפשר להוסיף סלרי.
2. לחתוך כרוב סגול לחתיכות קטנות ולהוסיף לסיר.
3. לשים בצד, בקערה: לימון סחוט \ חומץ, מלח, סוכר חום וקצת מים. לערבב ולשפוך מעל הכרוב.
4. לחתוך תפוח לחתיכות ולהכניס לסיר.
5. להוסיף צימוקים ומעט מים.
6. לבשל על אש קטנה, עם מכסה, עד שהכל מתבשל.

פטריות ממלאות

נורית פלג

דוטב:

3 כפות מיונז
1 כף גדושה רוטב פסטו
 $\frac{3}{4}$ כוס מים
1-2 כפות חומץ בלסמי

15 פטריות טריות בינוניות (שמפניון)

3 בצלים גדולים
100 גר' שקדים גרוסים דק
2 כפות ממרח פסטו
מלח, פלפל
2 כפות שמן זית

1. מורידים מהפטריות את הגבעול (שומרים את הגבעולים), ומרוקנים מעט את הפטריה בעזרת כפית פריזיאן (כפית לחיתוך אבטיח או בעדינות בעזרת סכין חדה).
2. שוטפים את הפטריות ומייבשים היטב. שוטפים ומייבשים גם את הגבעולים.
3. קוצצים את הבצלים דק מאוד, מטגנים בשמן זית להשחמה.
4. קוצצים את גבעולי הפטריות ומוסיפים אותם לבצל. ממשיכים בטיגון.
5. מוסיפים את השקדים הגרוסים, מערבבים מעט ומורידים מהאש.
6. מוסיפים 2 כפות ממרח פסטו ומערבבים היטב.
7. מתבלים במלח, פלפל ומערבבים היטב.
8. ממלאים את הפטריות במילוי.
9. **דוטב:** מנערים היטב את כל חומרי הרוטב בתוך כלי סגור. מגישים את הפטריות קרות בליווי הרוטב בצד.



רוטב פוטו

נורית פלג

מגלים את הרוטב, חזק, רוטב לחם ורוטב

5 שיני שום

צרור פטרוזיליה

צרור בזיליקום

מיץ מלימון אחד

שמן זית

100 גר' אגוזי מלך / פקאנים

מלח, פלפל

1. במעבד מזון טוחנים את שיני השום, פטרוזיליה ובזיליקום עד שמתחיל להיות ממרח. מוסיפים אגוזים וממשיכים לטחון.
2. מוסיפים מלח, פלפל ומיץ לימון ומפעילים שוב את מעבד המזון.
3. תוך כדי עבודת מעבד המזון יוצקים שמן זית כל פעם כמות קטנה ונותנים לרוטב להיווצר. הרוטב צריך להיות סמיך כמו ממרח, עם מרקם חלק- מעט מחוספס.
4. מאחסנים בכלים סגורים בקירור. ניתן להקפיא ולהפשיר כל פעם קצת- נשמר זמן רב במקפיא.

מטבל ירוק

הלה שימרון

2 צרורות פטרוזיליה

1 צרור שמיר

5 כפות דבש

5 כפות חרדל (רצוי גרגירים)

5 כפות חומץ

3 שיני שום

$\frac{1}{2}$ כפית מלח

$\frac{1}{2}$ כפית פלפל גרוס

שמן זית

1. מעבדים את כל החומרים במעבד מזון עד לקבלת מרקם נוזלי למחצה.
אם רוצים יותר נוזלי, מוסיפים שמן זית.
שומרים בכלים - ניתן להקפיא.

מצוין כתיבול לעוף, לפסטה או סתם למריחה על הלחם.

גרנולה

מרים אלדובי

$\frac{1}{2}$ 3 כוסות שיבולת שועל

$\frac{1}{2}$ - 1 כוס שקדים גרוסים

$\frac{1}{2}$ כוס זרעי חמניות

$\frac{1}{2}$ כוס זרעי דלעת

$\frac{1}{4}$ כוס שמן (זית או קנולה)

$\frac{1}{2}$ כוס דבש (לפי טעם)

אפשר להוסיף: $\frac{1}{2}$ כוס שומשום טחון (מלא)

$\frac{1}{2}$ כוס זרעי פשתן טחונים

$\frac{1}{2}$ כוס נבט חיטה (אחרי האפיה)

$\frac{1}{4}$ כפית מלח

$\frac{1}{4}$ כפית קינמון (לפי בחירה)

קליפת לימון מגורדת

1. לערבב היטב את כל החומרים, עד שהעיסה הופכת פירורית.
 2. לצפות תבניות עם נייר אפיה, לאפות כל פעם שיכבה דקה עד שמתקבל צבע שחום בהיר, לשפוך לקערה ולאפות שיכבה נוספת..
 3. להוסיף את נבט החיטה.
- אפשר להוסיף מצרכים נוספים, כגון צימוקים, אגוזים, קוקוס וכד'.

אחרי שניסינו סוגי גרנולה שונים החלטנו לנסות להכין אותה בצמ"י.
לאט לאט עשו עמה הכינוי בני המשפחה הקרובה והאזרחים
והיום היא מוצר מבוקש בין ילדים ונכדים.

מטקה מרענן ומפתיע

ימית גולד

ממאיס גמ אט"ו השקט
מלען אג הנפל מפגיש אג האשון!
אכוויה!

תפוזים

תפוחים

פירות צבעוניים (תות, אפרסק, קיווי וכד')

למון ליים רגיל או דיאט

1/5 כוס תרכיז תפוחים (רגיל או דיאט)

קרח

1. חותכים את הפירות לפרוסות ואח"כ לחצאי עיגולים.
2. ממלאים כוס זכוכית בקרח - חצי כוס.
3. מסדרים בצפיפות מכל סוגי הפרי **בקבוצות- לא לפזר** - עד קצה הכוס.
4. מוזגים מעל הכל 1/5 כוס תרכיז תפוחים.
5. ממלאים את מה שנשאר במיץ לימון ליים.

הטעם פיצוץ - משהו מיוחד!

פרי-גורט

החומרים:

3 שקיות גיל

סוכר לפי הטעם בערך 18 כוסות

16 כפיות C.N.C.

7½ כפיות גואר-גואט

תרכיז

אופן ההכנה:

להמיס את הגואר וה- C.N.C. עם קצת מים במיקסר או בלנדר. להעביר במסננת על מנת שלא יהיו גושים בתמיסה.

להוסיף אל הגיל סוכר, צבע מאכל לפי הרגש, תרכיז (פטל, אננס או אחרים) לפי הטעם. להשאיר יום בקרור על מנת שיהיה סמיך.

את החומרים הכימיים אפשר להשיג אצל הלו, חיפה, רה' חשבון ומחירים:

80.- ל"י ק"ג	+	מ.ע.מ.	C.N.C.
40.- ל"י "	+	"	גואר-גואט

פלחי

הלה שימרון

10 תפוזים

1 פומלה

5 קלמנטינות

2 אשכוליות

1 כוס סוכר מומס במים רותחים

1. חותכים את הקצוות של הפרי ומתחילים לקלף מקצה לקצה, כאשר מורידים את הקליפה עד לבשר של הפרי. צריך להגיע למצב שהפלחים של הפרי חתונים ואין את הקרום.
2. לאחר הקילוף, מורידים כל מה שלא ירד: קרום לבן וכד'
3. מתחילים להוציא את הפלחים - רק את ה"בקבוקונים" של הפרי בלי קרום בכלל. שמים בתוך קערה. לאחר שגומרים לפלח את הפרי,
4. סוחטים לתוך הקערה את המיץ שנשאר. יחסי הכמויות בין הפירות הם לפי הטעם.
5. ממיסים את הסוכר בכוס מים רותחים. ניתן להוריד מכמות הסוכר, להחליפו בסוכרזית או לוותר עליו. שופכים את הסוכר המומס לקערה של הפירות ומערבבים. מוסיפים מים רותחים עד לכמות הרצויה ובודקים את הטעם. אם רוצים מוסיפים סוכר מומס במים. מקדרים במקרר ל-6 שעות לפחות. רצוי ללילה שלם.



עוגיות טחינה דיאט

טובה הלל

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. להניח את הבצק. | ½ - 1 כוס קמח מלא |
| 2. ליצור עיגולים קטנים ולשטח עם מזלג. | 100 גרם מרגרינה |
| 3. לאפות עד שמוזהיב. | 1 ביצה |
| | ½ כוס טחינה גולמית |
| | גרירת לימון [מלימון אחד] + מעט מיץ לימון |
| | וניל |
| | מלח |
| | ממתיק - בערך 1 כוסית [אפשר פחות] |

עוגיות טחינה

מריאנה שכטר

- | | |
|--|--------------------|
| 1. מערבבים את החומרים. | 1 חבילת מרגרינה |
| 2. יוצרים כדורים קטנים ומשטחים קצת. | 3 כוסות קמח |
| 3. אופים 15 דקות בתנור מחומם מראש ל-175 מעלות. | 1 כוס סוכר |
| 4. העוגיות לא צריכות להשחים. לחכות להתקררות מלאה ואז לפזר מעט אבקת סוכר. | 1 כוס טחינה גולמית |



עוגת תפוחים (ללא סוכר)

אידי מעגן

זי משלוח	-41.88
ב לפני מעמ	-228.20
מע"מ	-38.80
כולל מע"מ	-267.00

בצק:

3 כוסות קמח

1½ חבילת מרגרינה

2 חלמונים

1 כוס מיץ תפוזים

מילוי:

תפוחים חתוכים עם פירורי עוגיות

מכין על מנה אונדיון 17

1. לערבב הכל ולאחד לבצק. לקרר שעותיים במקרר.
2. לרדד עלה, לפזר פירורי עוגיות ותפוחים ולגלגל לרולדה.

אפשר גם להשתמש בתבנית פאי עם הבצק והתפוחים.
אפשר להשתמש בריבה מאגוזים או כל מילוי אחר.

אני משתמשת בבצק הזה בעיקר כדי לאפות עוגת תפוחים ללא סוכר.

עוגת גזר

דבורה אלחנן

(כדאי לעשות כמות כפולה לחסכון בחשמל)

½ כוס שמן

¾ כוס סוכר חום בהיר

2 ביצים

1 ⅓ כוסות קמח מלא

2-1 כפיות קינמון

1 כפית אבקת אפיה

1 כפית סודה לשתייה

3-2 גזרים מגוררים

½ כוס אגוזים

צימוקים, נטיפות שוקולד, קליפת תפוז או לימון

2 כפות דבש

1. מנפים קמח ואבקות לקערה גדולה, מגררים גזר במעבד מזון ומצרפים לקמח.
 2. מוסיפים לקמח גם את השוקולד (צימוקים ואגוזים אפשר להוסיף בסוף).
 3. מחליפים את הסכין לסכין פלדה.
 4. טורפים ביצים, סוכר ושמן.
 5. מוסיפים את החומרים היבשים בפעמיים-שלוש ומפעילים פולסים קצרים - רק עד שהתערובת מעורבבת.
 6. אם הצימוקים והאגוזים הופרדו יש להוסיפם כעת.
- אופים בחום בינוני כ-40 דקות בתבניות אינגליש-קייק.
צריך להזהר לא לייבש!

עֲזַת פִּירוֹת יְבֹשִׁים (לֵלֶא בִּיצִים)

נעמה רוז

- 15 תמורים
15 מישימישים מיובשים
20 אגוזי מלך/פקאן
1 כוס מים רותחים
1 כפית סודה לשתיה
½ כוס דבש או סילאן
¼ כוס סוכר חום
½ כוס שמן (עדיף קנולה)
2 כוסות קמח מלא
5 כפות מיץ תפוזים

1. קוצצים את התמרים והמשמשים לחתיכות קטנות.
2. מכניסים את האגוזים בשלמותם.
3. בנפרד מערבבים סודה לשתייה עם מים רותחים ומניחים בצד בינתיים
4. שמים את הפירות הקצוצים בקערה גדולה, מוסיפים את יתר החומרים מלבד המים הרותחים ומערבבים.
5. מוסיפים את המים הרותחים בהדרגה תוך בחישה עד שהבלילה אחידה.
6. משמנים תבנית עגולה [יוצא מעולה בתבנית סליקון] ואופים בחום 180 מעלות 30 דקות בדיוק .



מרק חם, טעים ובריא

שלי ועקנין

בצל
קישואים
דלעת, גזר
בטטה, תפוז
סלרי
פטרזיליה
מלח, פפריקה, כמון

1. לחתוך את כל הירקות לקוביות בינוניות (מלבד הבצל).
2. להשרות ולחתוך את הסלרי והפטרזיליה
3. לחתוך את הבצל לחצי ולפרוסות - לפזר את הרצועות בתוך סיר עם שמן.
4. לטגן עד קבלת צבע זהוב.
5. להוסיף את כל הירקות + מים שמכסים עד הקו העליון של הירקות ולהרתיח עד שמבעבע.
6. להוסיף לפי טעם את המלח, פפריקה, כמון ולהמשיך להרתיח על אש נמוכה, עד שהירקות רכים, ואף מתפוררים.
להגיש חם.

מרק עגבניות ולחם

הלה שימרון

6 פרוסות לחם שחור כפרי

4 כפות שמן זית

2 שיני שום

1 ק"ג עגבניות בשלות קלופות

10 עלי בזיליקום קצוצים דק

מלח, פלפל

6 כוסות מרק צח

1. קולים את הלחם עד שהוא מתחיל להזהיב.
2. מחממים את השמן בסיר ומטגנים את השום תוך כדי ערבוב.
3. קוצצים את העגבניות ומוסיפים לסיר יחד עם הבזיליקום, מלח ופלפל.
4. מבשלים כ- 5 דקות ומערבבים מדי פעם.
5. מוסיפים את המרק ומרתיחים.
6. מוסיפים את הלחם ומבשלים על אש קטנה תוך כדי בחישה כ- 15 דקות עד שהלחם מתפורר במרק.
7. מחלקים לצלחות ובוזקים בנדיבות שמן זית.

מרק עגבניות (חלביו)

אלישבע אוברמן

3 צנצנות מיץ עגבניות (רצוי של "יכין")

1 סלסלת פטריות טריות

2 בצלים

3 כפות קמח

½ חב' חמאה

½ 1 שקית חלב

מלח, פלפל

סודה לשתייה

גבינת פרמזן

1. בסיר גדול לטגן בצל ב ½ חב' חמאה.
2. להוסיף את הפטריות חתוכות ולטגן קצת ביחד.
3. להוסיף 3 כפות קמח עם קמצוץ סודה לשתייה.
4. להוסיף את מיץ העגבניות ולהרתיח.
5. להוסיף חלב - לחמם אך לא להרתיח.
6. להגיש עם גבינת פרמזן.

מרק בצל

חנה ר. עמרם

75 גרם חמאה \ מרגרינה
4 בצלים חתוכים לטבעות
6 כפות אבקת מרק בצל
1½ כפות קמח
2 כפות סוכר חום
8 כוסות מים

1. ממיסים את החמאה.
2. מטגנים את הבצל עד שיהיה שקוף.
3. מוסיפים אבקת מרק, קמח וסוכר חום.
4. מערבבים טוב טוב, שלא יהיו גושים.
5. מוסיפים מים, מרתיחים ובשלים עוד כחצי שעה.

מומלץ להגיש עם גבינה צהובה מגורדת

מרחק כתום

טובה ברוך

בעבר נהגתי ללכת אצל חגונה ספר אפייג עוצות
האהובות על משפחתי. בהתחלה הכנה ידי ואחר
כך באמצעים המצומצמים של החמשה של אס.
קצא שני דפוס האפייג באביא נאי שביעיות רצוני
מהעיצוב, הפסקה אהעניק אה הספר.
אפני שגתיים מצאתי אהדן יפה ושימושי והיום אני
נוגה ספר מחבונים של מרק.
אני מצרפה מחבון אהעג שוקולד הכי קלה והכי
טעימה וכן מחבון אמריק.

2 קילו בטטה או דלעת או דלורית
או תערובת

שמן זית

2 בצלים קצוצים

5 שיני שום קצוצים

כפית פפריקה מתוקה

כפית פלפל אנגלי

מלח, פלפל

1. להזהיב את הבצל, להוסיף את השום ולטגן דקה נוספת.
2. להוסיף את שאר החומרים ומים לכיסוי הירקות ועוד 2 ס"מ.
3. להביא לרתיחה, לכסות ולבשל על אש נמוכה עד לריכוך הירקות.
4. לרסק ולתקן לתיבול.

ממתכונ' העוף האהובים על המשפחה

משפ' דני ורונ'ת שטרן

כא המתכונים מקוססים על שימוש בעוף לא מקושל והרטבים
על טעמינו האישי – אפשר לשחק במינונים של מרכיבי הרוטב
אפי טעמים (מגוון יוגר/פחוט, יוגר בצל פחוט בטטה וכו').
מומלץ להשתמש בקמח זכוכית
הכמויות מתייחסות ל-8-6 מנות עוף

1. עוף באננס:

חתיכות עוף מסודרות יפה בתבנית.

רוטב: כף חרדל, $\frac{1}{3}$ כוס דבש, $\frac{1}{4}$ כוס שמן זית, כפית שום כתוש, 3 כפות רוטב סויה.
מערבבים היטב בכלי נפרד את חומרי הרוטב ויוצקים על העוף.
מעל הכול לצקת כ- $\frac{1}{2}$ קופסת שימורים של אננס [פרי ומיץ].

2. עוף בדבש ואורגנו:

עוף בחתיכות, מסודר בתבנית.

רוטב: $\frac{1}{3}$ כוס דבש, $\frac{1}{3}$ כוס יין אדום יבש, $\frac{1}{4}$ כוס שמן זית, כפית גדושה של אורגנו יבש, כפית
מחוקה של שום כתוש, מלח ופלפל לבן.
מערבבים היטב בכלי לרוטב, ויוצקים על העוף, אופים כשעה, כשהתבנית מכוסה, ועוד כרבע
שעה בלי כיסוי עד להשחמה.

3. עוף, תפוחי אדמה ובטטה בקרמל:

עוף בחתיכות, ותפוחי אדמה, בטטה ובצל בפרוסות מסודרים יפה בתבנית.

רוטב: 8 כפות שמן, 12 כפות מים, 6 כפות סוכר חום, 5 כפות אבקת מרק בצל, מלח ופלפל
[אפשר גם שומשום].

מערבבים היטב, ומורחים על העוף, אופים כשעה וחצי, כשהתבנית מכוסה,
ועוד כרבע שעה בלי כיסוי עד להשחמה.

עוף במיץ תפוזים, קארי וחרדל

הלה שימרון

6-8 חתיכות עוף
1 בצל פרוס לפרוסות
1-2 כפות קארי
1 כוס מיץ תפוזים
2 כפות דבש
1 כף גדושה חרדל
5 שיני שום כתושות
מלח, פלפל שחור
1/4 כוס יין לבן (לא חובה)

1. בתבנית או בסיר שופכים מעט שמן זית ומסדרים את העופות.
 2. מפזרים את פרוסות הבצל בין העופות.
 3. מפזרים מעל לעוף את אבקת הקארי.
 4. בקערה מערבבים את מיץ התפוזים, דבש, חרדל, שום, מלח, פלפל ויין לבן ויוצקים על העוף.
 5. אם מבשלים את העוף- מביאים לרתיחה ולאחר מכן מבשלים על אש קטנה כ- שעה וחצי.
- אם צולים בתנור- מכניסים את התבנית מכוסה לתנור בחום בינוני (180 מעלות) לשעה ולאחר מכן מסירים את הכיסוי וממשיכים לצלות עוד כ- ¼ - ½ שעה עד שהעוף מקבל צבע שחום.

הפריסקי של סבתא שירלי

דינה כהן

כנפיים (2 חבילות ל-10 איש)

קטשופ (¼ כד)

5 גזר

3 בצל

1. להשרות את הכנפיים במים חמים.
2. אחרי כמה דקות של השרייה להתחיל לנקות את הכנפיים.
3. לחתוך את הגזר לעיגולים ולקצוץ את הבצל.
4. להניח את תערובת הבצל וגזר בתחתית הסיר.
5. לכסות עם קטשופ וקצת מים.
6. להוסיף את הכנפיים ולכסות עם קטשופ.
7. למלא ¾ סיר במים.
8. להרתיח ל-45 דקות. לנער מידי פעם.
9. אחרי ההרתחה להוריד את החום - הכי נמוך שאפשר ולהשאיר על האש לשעתיים וחצי. מדי פעם לנער את הסיר.
(כשמרתיחים מכסים את הסיר וכשמבשלים על חום נמוך מסירים את המכסה)

יוצא מעדן!!

קציצות טונה ברוטב סיני

זווה רובינשטיין

בלילה:

- 2 קופסאות טונה
- 4 ביצים
- 1 בצל קצוץ
- $\frac{3}{4}$ כוס פרורי לחם
- 1 כפית מלח
- פלפל
- שום כתוש

רוטב:

- 1 בצל חתוך לטבעות
- 1 פלפל אדום חתוך לרצועות
- $\frac{1}{2}$ קופסא פטריות
- $\frac{1}{2}$ קופסא אננס
- $\frac{1}{2}$ כוס סוכר חום
- קצת רוטב סויה
- שום כתוש
- $\frac{3}{4}$ כוס מים
- 2 כפות קמח

1. לערבב את כל חומרי הבלילה, ליצור קציצות, לטגן בשמן ולהוציא מהמחבת.

רוטב:

- 2. לטגן את הבצל עד שמזהיב.
- 3. להוסיף פלפל אדום ופטריות ולהמשיך לטגן עוד כמה דקות.
- 4. להוסיף אננס, סוכר חום, רוטב סויה ושום.
- 5. לערבב את המים והקמח ולהוסיף לתערובת.
- 6. להחזיר את הקציצות לרוטב ולבשל כמה דקות ביחד.

קציצות טונה ברוטב אדום

אלישבע אוברמן

לקציצות:

4-5 קופ' טונה

4 ביצים

בצל קצוץ

1 כוס (בערך) פירורי לחם או קמח מצות

2 כפות פטרוזיליה

מלח

פלפל

לרוטב עגבניות:

1 בצל

2-3 שיני שום

4 עגבניות,

2 כפות רסק עגבניות,

מעט מים

1 כפית מלח

½ כפית פלפל

מעט בזיליקום

1. לערבב את כל מצרכי הקציצות לעיסה אחידה. אם צריך, להוסיף עוד מעט פירורי לחם.
2. ליצור קציצות קטנות ולטגן במעט שמן.
3. להכין רוטב עגבניות בסיר קטן ולחמם את הקציצות בתוך הרוטב. להגיש חם.

חשוב: מומלץ לשמור על הקציצות המטוגגות שלא יגמרו עוד לפני הכנת הרוטב...

דף מלוח (הדפוס) (chopped)

30

90

כמות מחז' גל' לבן
קצרה גל' לבן

דף מלוח

12 צימ

אפוחים

232

מיוזג

מלח

פלפל

אופן הכנת הקישקא :

למים הקישקא בסיר המתאים
 לצליה, מוסיפים מים חמים בכמות שתכסה
 את הקישקא. מביאים את המים לרתיחה
 המצ' יתכולץ והקישקא תיראה מתוחה ומלאה
 מנפלים הקישקא כלשה, צד שהמים יתאדו
 כמעט לחמרי וממשיכים לצלות צד שהקישקא
 תשחים מכל צד. את שלב הצליה אפשר לצבצב

חמין בוכרי

ערן אוצטר

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 7 שיני שום | 3 תפו"א גדולים |
| 3 בצלים בנונים | 2 כפיות מלח |
| 2 גזרי גדולים או 3 בינונים | קורט פלפל שחור |
| 1 עגבניה | קורט פלפל שחור גרוס |
| 6 מנות עוף חי או 7 מנות חזה הודו | כפית כרכום |
| או 8 מנות בשר | קורט זרעי כוסברה טחונים (לא חובה) |
| 1 כוס אורז מלא | כפית אבקת מרק או 2-3 כוסות ציר עוף |
| ½ כוס אורז רגיל | כף שמן כל שהוא (זית או קנולה או סויה) |

1. קוצצים בצל ומטגנים חלק מהבצל בשמן ואת השארית משאירים להמשך.
2. קוצצים את הגזר בפומפיה גסה או פורסים, ניתן לטגן חלק מהגזר והשארית להמשך.
3. את הגזר מסדרים בתחתית סיר החמין, מעליהם את הבצל המטוגן, על גבי זה מניחים 2 מנות בשר או עוף כלשהו כדי שיכסו את כל השטח הסיר.
4. חותכים את העגבניה לקוביות ומפזרים על הבשרועוף.
5. מטגנים בסיר נפרד את כל האורז בשמן, מוסיפים מים רותחים עם א. מרק או ציר עוף ביחס של כוס וחצי לכל כוס אורז. מוסיפים תבלינים : כרכום, מלח, פלפל שחור, שופכים את הכל לסיר החמין מעל העגבניה.
6. מעל האורז מפזרים את הגזר והבצל שנשארו, תפו"א חתוך גס ושום.
7. מעל מפזרים קצת מלח ופלפל גרוס, מניחים חתיכות בשרועוף כדי שיכסו את התבשיל.
8. מכסים ונותנים לזה בישול איטי עד לסעודת צהרים של שבת.

חורשט סאבז' (נזיד פרסי' ירוק)

משפחת דרור

1 ק"ג בשר בקר (מס' 10) חתוך לקוביות בגודל 4 ס"מ
300 גר' שעועית אדומה (מושרית במים לפחות 6 שעות)
4 כפות כורכום
מלח, פלפל שחור, כוס מיץ לימון
סיר ביתי 7 ליטר

2 צרורות פטרוזיליה
3 צרורות כוסברה
2 צרורות שמיר
1 ראש סלרי גדול (עלים וגבעולים)
3 בצלים בינוניים

1. חותכים את הבצל לחתיכות גסות ומניחים בתחתית הסיר.
 2. מעל מניחים את קוביות הבשר ומאדים יחד עד שהבשר מאודה למחצה.
 3. קוצצים את כל הירק ודוחסים לתוך הסיר. מנסים ומבשלים על אש קטנה עד שהירק מאבד כשליש מנפחו.
 4. מוסיפים מים עד לכיסוי הירק ואת השעועית האדומה. מביאים לרתיחה. מנמיכים להבה ומבשלים כשעה.
 5. מתבלים בכורכום (חובה!!!), מלח ופלפל לפי הטעם. מוסיפים את מיץ הלימון ומבשלים כרבע שעה נוספת.
- מגישים עם אורז לבן מאודה.

32

טיפים להצלחת המאכל:

נגן אבשל את השעועית האדומה הנפרד מכאש ובכך אקצר את זמן הבישול.
נגן אהוסיף כל ירק ירוק הנמצא בעונתו בשוק (דוקט, ראשד, עזי חי'אבה...)
המאכלון המקורי משמשים באיחון פסי יבש במקום חיד איחון. נגן אמצ'א
אוגו בשוק אך מחימו יקר. טעמו חזק מאוד ולא יעדיה למיכס של לא מעט מאלה
שאינם רציניים בו.
חילוף הקסם להצלחת המאכלון: סבאנוג ואהבה.
יגרונ הנצידי: מרכיבים טבעיים בלבד, אלא אבקת מרק.

נוש אידאון (בתאבון)

אורז (מלא) עם צנוברים או שקדים

שרית נוי

אצלינו הביג אוהבים "אורז פרסי" שיש בו גפוחי אדמה
צאויים הגמליג הסיר (העצם זה העיקר!).
גם את המגבון המצ"ה שדבקנו מהגאס:
אפני שמחזירים את האורז המגבול אסיר להמשך הבישול,
יוצקים מעט שמן אסיר. פורסים גפול"א, מכסים את הסיר
ומטענים מס' דקות אח"כ מוסיפים את האורז להשלמת
הבישול. יוצא מושלם!

2-3 בצלים גדולים

2 כפות שמן

1 כוס צנוברים או גפרורי שקדים

מלח

כמון

כורכום

2 כוסות אורז מלא או לבן

1. מבשלים את האורז בסיר עם מים רותחים בישול חלקי (אורז מלא- כ 20 דקות, אורז לבן כ- 10 דקות). מסננים ושוטפים במים.
2. חותכים את הבצלים לקוביות ומטגנים בכף שמן.
3. מוסיפים צנוברים ושקדים ומטגנים עד להשחמה קלה.
4. מערבבים: אורז, בצל, צנוברים ושקדים, מלח, כמון, כורכום, כף שמן.
5. מוסיפים כוס מים רותחים ומבשלים על אש קטנה עוד כ- 20 דקות.

חלות לשבת

שלי ועקנין

7 כוסות קמח

2 כפות שמרים (50 גר' שמרים לחים עם 1 כפית סוכר ו- $\frac{1}{4}$ כוס מים פושרים)

$\frac{1}{2}$ כוס סוכר

1 כפית מלח

1 ביצה

$\frac{1}{2}$ כוס שמן

2-3 כוסות מים פושרים

1. מערבבים את הקמח, השמרים והסוכר.
2. מוסיפים את המלח ומערבבים (מוסיפים את המלח לאחר שמערבבים את הסוכר והשמרים כדי להרחיק מעט את השמרים מהמלח אשר מעכב את הטפיחה אבל צריך אותו להתפחה)
3. מערבבים ביצה ושמן ומוסיפים.
4. מוסיפים מים לפי הצורך ולשים יחד.

אצאנו מאוד אוהבים את האמנויות (שא סבגא פאנצרי)
אבל הן טעמויות רק בפסח!!!

לחמניות של פסח

ק"ב טס' פלנדר

- | | |
|---|------------------|
| 1. מערבבים קמח מצות, מלח וסוכר. | 2 כוסות קמח מצות |
| 2. מרתיחים שמן+מים, מוסיפים לקמח מצות ומערבבים היטב. | 1 כפית מלח |
| 3. מוסיפים את הביצים אחת אחת ומערבבים היטב. | 1 כף סוכר |
| 4. מרטיבים ידיים ויוצרים לחמניות, שמים על תבנית משומנת ואופים כ- 50 דקות בחום בינוני. | 1 כוס מים |
| | ½ כוס שמן |
| | 4 ביצים |

עוגיות מזרחיות מקמח מלא

טובה הלל

- | | |
|--|----------------------|
| 1. להכין את הבצק. לוקח קצת זמן וכח - לא להתייאש! | 3 כוסות קמח מלא |
| 2. ליצור מקלות קצרים - לטבול בשומשום - לא חובה, אבל זה מאוד מוסיף. | 2 כפות א. מרק בצל |
| 3. לאפות בערך 10 דקות. | ½ כפית מלח |
| | 150 גרם מרגרינה |
| | ½ כוס מים (ולא יותר) |
| | מעט ממתיק או סוכר |
| | כפית זעתר |

עוגיות גבינה

רחלי שירן

½ קערת חד"א גבינה לבנה (כ- 1 ק"ג)

2 ביצים

אבקת מרק פטריות - לפי הטעם

חבילת בצק עלים מופשרת (בערך 800 גר')

1. לערבב גבינה, ביצים ואבקת מרק פטריות.
2. לחתוך את הבצק ל- 4 חלקים ולרדד כל חלק למלבן בגודל 15 × 30 ס"מ בערך.
3. למרוח גבינה על הבצק ולגלגל לנקניק ארוך.
(כך לעשות לכל כמות בצק העלים לפי המצוי והרצוי).
4. לשים את ה"נקניקים" על מגש (שניתן לחתוך עליו) ולהכניס לפריזר לכמה שעות טובות, עד שה"נקניקים" מתקשים לדרגה שניתן לחתוך מהם אך הגבינה לא נשפכת.
5. לחתוך עוגיות (שבוללים) ולאפות עד הזהבה.

מקלות זעתר

דקלה שוורצוורת

- | | |
|---|-------------------|
| 1. ממיסים את השמרים בתוך כוס מים פושרים. | 2½ כוסות קמח |
| 2. מערבבים היטב ושופכים לתוך הקמח. | 50 גר' שמרים לחים |
| 3. מוסיפים דבש ומלח ויוצרים בצק. הבצק צריך להיות לא דביק מדי. | 2 כפות דבש |
| 4. מתפיחים את הבצק עד להכפלת הנפח (להתפיח בטמפ' החדר - לא במקרר). | ½ כפית מלח |
| 5. יוצרים מהבצק מקלות, להניח בתבנית ולהתפיח שוב. | 1 כוס מים פושרים |
| 6. ממיסים את המרגרינה ומורחים על המקלות. | זעתר |
| 7. לפזר מעל זעתר. | ½ חב' מרגרינה |
| 8. אופים בחום בינוני (180 מעלות). | |

פיתות עם זעתר

אפי ליברמן

- | | |
|------------------------------------|-----------------------|
| 1. ללוש את המצרכים יחד ליצירת בצק. | 3 כוסות קמח |
| 2. להתפיח ½ שעה. | 1 כף שמרים יבשים |
| 3. ליצור 12 פיתות, להניח בתבנית. | 1½ - 1 כוס מים חמימים |
| 4. למרוח מעל הפיתות זעתר בשמן זית. | קורט מלח |
| 5. לאפות 20 דקות. | |
- בצק הפיתות מתאים גם כבצק לפיצה.

לזניה לפסח

ח'ה ריכטר

4-5 עגבניות בשלות
2 כפות רסק עגבניות
מלח, פלפל- לתיבול
כ-250 גר' קוטג'
בצל ירוק קצוץ
כף אבקת מרק בצל
4-5 מצות

שני חופנים גבינה צהובה מגורדת (לא חובה)

1. לבשל את העגבניות עד שהן רכות והקליפה נפרדת בקלות. (אפשר במיקרוגל)
2. להסיר את הקליפה ולמעוך את העגבניות במזלג.
3. להוסיף את רסק העגבניות ואת התבלינים, לערבב הכל יחד.
4. בכלי אחר - לשים קוטג' עם הבצל ירוק ואבקת מרק ולערבב הכל יחד.
5. לבחור תבנית או כלי פיירקס שמתאים בגודל למצה.
6. לשפוך לכלי מעט מרוטב העגבניות.
7. להניח על הרוטב מצה, ועליה למרוח כרבע מכמות הקוטג'.
על הקוטג' למרוח שוב מעט רוטב, עליו להניח שוב מצה ועליה שוב כרבע מכמות הקוטג'.
להמשיך כך 4-5 שכבות ולסיים כשלמעלה קוטג'.
מעל אפשר לפזר גבינה צהובה ולאפות בתנור בחום בנוני נחצי שעה עד שנהיה שחום.

מאכל שמומלץ לסעודה שלישית בפסח, וטעים גם לאחר החג אם נשארו מצות.

לזניה תרד

אליטבע אברמ

מאכונ מספר האגבונים של קהילת בית אברהם – בנימין, ניו ג'רסי, ארה"ב.

500 גר' גבינת ריקוטה או קוטג'

1½ כוס גבינת מוצרלה מגוררת

1 ביצה

1 כפית מלח

1 חב' תרד קפוא, קצוץ, מופשר ושחוט

¾ כפית אורגנו

¼ כפית פלפל שחור

1 צנצנת גדולה רוטב לפיצה (או להכין רוטב עגבניות)

3 דפי לזניה

1 כוס מים רותחים

1. בקערה גדולה, לערבב גבינת ריקוטה או קוטג', 1 כוס גבינה צהובה, ביצה, תרד, מלח, אורגנו ופלפל שחור.
2. בתבנית מלבנית לשים ¼ מהרוטב, דף לזניה ו ½ מתערובת הגבינה.
3. לחזור על השכבות כנ"ל (רוטב, דף לזניה, גבינה; רוטב, דף לזניה).
4. מעל לפזר רוטב ואת הגבינה צהובה שנשארה.
5. לשפוך מים רותחים מסביב לקצוות. לכסות היטב עם נייר אלומיניום.
6. לאפות בחום בינוני (180) שעה ורבע. כשמוציאים, לתת לעמוד 15 דקות נוספות.

פסטידת ברוקולי

אלישבע אוברמן

פסטידה טעימה מאוד ומהירה הכנה. התאכזבון מאמרי – אוריג אורי

שקית ברוקולי קפוא (800 גר')

2 קופ' גבינת קוטג'

2 גביעים שמנת חמוצה

4 כפות קמח

4 ביצים

כפית מלח

½ כפית פלפל שחור

100 גר' גבינה צהובה

1. להפשיר את הברוקולי. לחתוך לחתיכות קטנות.
2. לערבב: קוטג', שמנת, קמח, ביצים, מלח ופלפל שחור ולהוסיף לברוקולי החתוך.
3. לשים בתבנית מלבנית. לפזר מעל גבינה צהובה.
4. לאפות כ- 45 דקות בחום בינוני.

פסטידת כרובית\ ברוקולי

אפי ליברמן

1 כרובית נקייה

1 בצל חתוך לקוביות

4 ביצים

2 כפות מיונז

1 כף א. מרק טעם עוף

1. מבשלים את הכרובית/ברוקולי במים כ- 20 דקות עד להתרככות. שמים בתבנית.
2. מטגנים את הבצל עד שהופך לשקוף.
3. שופכים את הבצל מעל הכרובית/ברוקולי.
4. מערבבים בקערה: ביצים, מיונז וא. מרק.
5. שופכים את הבליטה מעל הכרובית והבצל.
6. אופים כ- 40 דקות בחום בינוני.

פסטידת גב'נה וזיתים

מרב רז

בצק:

- 1 כוס קמח רגיל
- $\frac{1}{2}$ חב' מרגרינה
- 2 כפות גבינה לבנה
- $\frac{1}{2}$ כפית שום

מלית:

- מלח
- 250 גר' קוטג'
- 200 גר' גבינה צהובה מגוררת
- 3 ביצים
- 2 כפות קמח תופח
- 1 קופסא זיתים ללא גרעינים

1. מערבבים יחד את חומרי הבצק, משטחים בתבנית ואופים בתנור כ- 10-5 דקות.
2. מרתיחים את הזיתים ומסננים מהמים.
3. מערבבים את כל חומרי המלית ושופכים על הבצק.
4. אופים בחום בינוני כ- $\frac{3}{4}$ שעה.

פסטידת גב'נה ובצל של אמא

חב'בה שפר

בצק:

1½ כוס קמח
100 גרם חמאה
2 כפות מים קרים קורט מלח
קורט סוכר

מלית:

2 בצלים גדולים
30 גרם חמאה (או מרגרינה)
כף שמן
2 ביצים
1 שמנת מתוקה / כוס חלב
½ כוס גבינה צהובה מגורדת
תבלינים עפ"י הטעם (מלח, פלפל, שום)

1. לחתוך את החמאה לחתיכות קטנות ולערבב יחד עם שאר חומרי הבצק.
 2. לשטח את הבצק על תבנית.
 3. לחתוך את הבצל לפרוסות דקות. לחמם את החמאה והשמן ולטגן את הבצל על אש בינונית כ-20 דקות כאשר הוא מוכסה.
 4. לערבב בנפרד את השמנת והביצים ולהוסיף את הגבינה והתבלינים.
 5. לחבר את הבצל המטוגן לתערובת, לערבב ולשפוך על הבצק.
- לאפות בתנור בחום בינוני.

פסטידה 15 ע'אי מאד אהובה
ואג תח השקופות הכעננה, התח של אחי, אי אחיד מסכינה
מלאה זכרונות טובים, נוחות וטעמים
מהמכח של אחא וחביה ההורים

פֶּשְׁטִידַת סַפְגָּטִי

אורִית סַטֶּפֶר

1 חב' ספגטי

2 שמונת חמוצה

4 ביצים

$\frac{2}{3}$ חב' גבינה צהובה מגודרת

1 כף מלח

פלפל שחור

1 כפית אגוז מוסקט

1. מבשלים את הספגטי לפי הוראות היצרן. מסננים ומעבירים לקערה.
2. מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים עם הספגטי.
3. שופכים לתבנית מרובעת מבלי לשמן אותה.
4. מפזרים מעל את שארית הגבינה הצהובה מגודרת.
5. אופים בחום בינוני כ- $\frac{3}{4}$ שעה. הפשטידה מוכנה כשהיא חומה / זהובה.

פסטידת פטריות

חנה ר. עמרם

- שמן, לטיגון
3 בצלים גדולים חתוכים לקוביות
2 קופסאות פטריות
4 ביצים
2 מיכלים שמנת מתוקה
 $\frac{1}{2}$ כוס קמח, או קוואקר
1 כפית מלח
פלפל ושום - לפי הטעם
1 כוס גבינה צהובה מגוררת (לא חובה)
 $\frac{1}{4}$ כוס פירורי לחם

1. מטגנים את הבצל בשמן עד שנהיה שקוף.
2. מוסיפים את הפטריות ומטגנים מעט ביחד. מעבירים לקערה ומצננים מעט.
3. מוסיפים לפטריות את שאר החומרים חוץ מפירורי הלחם, מערבבים. מתקנים תיבול במידת הצורך.
4. מפזרים את פירורי הלחם בתחתית תבנית משומנת.
5. יוצקים את התערובת לתבנית ואופים כ- 45 דקות עד שהפשטידה יציבה וצבעה שחום בהיר.

פּט'ידת אט'ריות וטונה

דס' ר"נמ

400 גר' אט'ריות עבות

1 קופסא טונה (לסנן מהשמון)

4 כפות אבקת מרק פט'ריות

$\frac{1}{2}$ כוס חלב

$\frac{1}{4}$ כוס מים

$\frac{1}{2}$ -1 כוס גבינה צהובה מגוררת

$\frac{1}{3}$ כוס בצל קצוץ דק

1. לבשל אט'ריות ולסנן.
 2. להמיס אבקת מרק פט'ריות בתוך המים ולהוסיף לאט'ריות.
 3. להוסיף חלב, טונה, גבינה ובצל. לערבב לאחר כל הוספה.
 4. לפזר למעלה קורנפלקס מעוכים.
- לאפות בתוך תבנית או פיירקס בחום בינוני 25-30 דקות.

פסטי'דת ירקות ואב'נה

רחלי ש'רן

800 גר' ירקות (שקית ברוקולי קפואה או כרובית או ירק כפרי)
1 גביע קוטג' (250 גר')
1 גביע שמנת חמוצה
30 גר' חמאה מומסת (או מחמאה)
100 גר' גבינה צהובה מגורדת
4 ביצים טרופות
מלח, פלפל שחור לפי הטעם
3 כפות קמח

1. לאדות את הירקות.
2. לערבב את שאר החומרים.
3. להוסיף לעיסת הגבינות את הירק המאודה, לשים בתבנית ולאפות עד הזהבה.

פסטי'דית גב'נות

עיר'ית פלנזר

בצק:

2 כוסות קמח

100 גר' מרגרינה + 100 גר' חמאה

250 גר' גבינה לבנה

מליח:

200 גר' גבינה צהובה מגורדת

200 גר' גבינה מלוחה מגורדת

250 גר' קוטג'

1 שמנת חמוצה

1. לשים יחד את חומרי הבצק ומחלקים ל-2.
2. מרדדים חצי מכמות הבצק ומשטחים בתבנית, כולל הדפנות.
3. מעל הבצק מפזרים בשכבות: גבינה צהובה, גבינה מלוחה, קוטג' ושמנת חמוצה.
4. מעל השכבות סוגרים עם עלה מרודד מכמות הבצק הנותרת.
5. מחוררים במזלג במס' מקומות ואופים עד שמוזהיב.

לשדרוג: ניתן לפזר זעטר או שומשום מלמעלה ולהגיש פשטידה חמה עם כף שמנת חמוצה קרה מלמעלה - מומלץ!

עוגת גבינה

תמי אורבאום

ציפוי:

- 1 שמנת מתוקה
- 1 כוס חלב
- 1 אינסטינט פודינג וניל או ריבת חלב

750 ג' גבינה לבנה

1 שמנת חמוצצה

1 קופסא אינסטינט פודינג וניל

6 ביצים

3 כפות קונפלור

$\frac{1}{2}$ או $\frac{3}{4}$ כוס סוכר

1 כפית ת. וניל.

1. מחממים תנור לחום המקסימלי שלו.
2. מקציפים את החלבון עם הסוכר.
3. טורפים את שאר החומרים היטב בקערה נפרדת ומאחדים בצורה של קיפול בעדינות.
4. שמים את הבליילה בתבנית קוטר 26 או 28 או חד פעמית מרובעת.
5. את תבנית העוגה שמים בתבנית גדולה יותר אליה יוצקים 3 כוסות מים רותחים.
6. מכניסים לתנור החם מאוד ומיד מורידים את הטמפרטורה ל- 160 מעלות.
7. אופים 1-1 $\frac{1}{4}$ שעה בלי לתת לעוגה להשחים. הצבע אמור להשאר מזהב חום בהיר.
8. לא לפתוח את התנור, לתת לעוגה לשבת כשעה בתנור עד שתתקרר.
9. מוציאים את העוגה וממתינים עד לקרור מוחלט.
10. שמים את הציפוי כאשר הוא אורירי ויציב.

עוגת גבינה של גילי

דינה כהן

קא וטעם!

1½ חבילה של ביסקוויטים

¾ כוס נס קפה

750 גרם גבינה שמנה

½ כוס סוכר

2 חבילות אינסטנט פודינג

2 מיכלים של שמנת מתוקה

חבילת שוקולד מריר

תמצית ווניל

1. לטבול את הביסקוויטים בכוס נס קפה ולהניח על התבנית.

2. להניח את הבליילה על הביסקוויטים בצורה אחידה.

3. לשים עוד שכבה של ביסקוויטים טבולים בנס קפה.

4. לחזור על הפעולה הנ"ל.

ציפוי:

5. להקציף ביחד שמנת מתוקה, כוס חלב, וחבילת אינסטנט פודינג.

6. לפזר שוקולד מריר מלמעלה.

גלידה של שירה

ק"בטס'י פלנזר



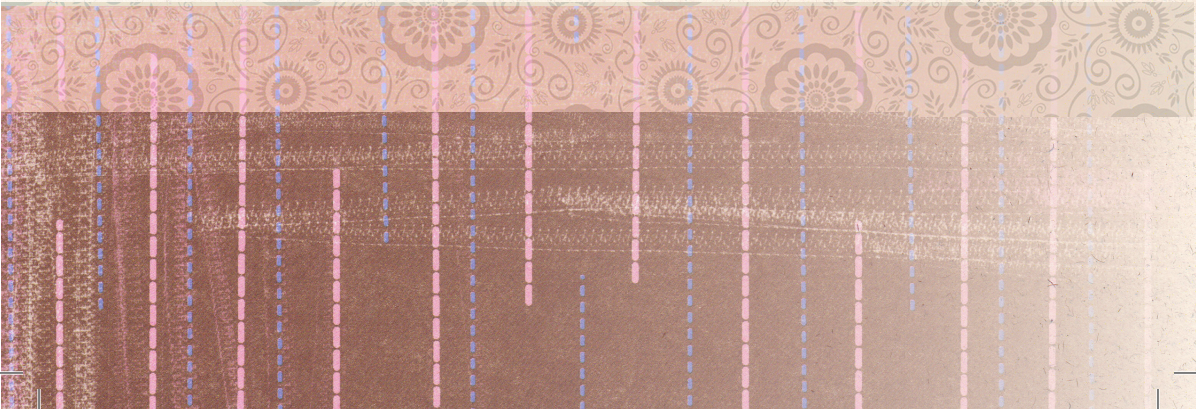
- | | |
|----------------------------|--|
| 1. מיכל ריץ' פרווה | 1. מקציפים את הריץ' ומכניסים למקרר. |
| 4 ביצים | 2. מפרידים את 4 הביצים, ומקציפים את החלבון. |
| ½ כוס סוכר | 3. מוסיפים את הסוכר, וניל, חלמונים וקפה. |
| 3 כפיות וניל | 4. מקפלים את הריץ' לתוך התערובת ומוסיפים את פירורי העוגיות והשוקולד. |
| ½ כפית קפה בתוך מים רותחים | |
| 7-8 עוגיות פתי בר מגורדות | |
| 180 גרם שוקולד מריר מגורד | |

עוגת גלידה

ג'ני קיין

- | | |
|----------------------|--|
| 2 קופ' שמנת לקצפת | 1. להקציף את השמנת לקצפת יציבה. |
| 2 כפות ליקר שוקולד | 2. להוסיף ליקר, אגוזים, שוקולד, גלידה וקצפיות. |
| 3 כוסות קצפיות - | 3. לשים בתבנית "28" ולפריזר. |
| שבורות לחתיכות קטנות | |

300 גר' אגוזים
150 גר' שוקולד פשוט שבור או טחון
2½ כוסות גלידה וניל (300גר')



- 1 חב' ריצ' קפה
- 1 שקית ג'לי בטעם תות/פטל/משמש
- 2 קצפת צמחית
- 1 חב' אינסטנט פודינג וניל

1. בקערה מערבבים את הריצ' קפה ואת אבקת הג'לי עד שאין יותר גושים.
2. שופכים $\frac{1}{2}$ מכמות התערובת לכלי ההקפאה ומכניסים למקפיא. את החצי הנותר שומרים במקרר.
3. מקציפים קצפת ואינסטנט פודינג וניל לקצפת יציבה.
4. לאחר שהחצי הראשון של הג'לי קפא, שופכים מעליו את הקצפת ומקפיאים שוב.
5. לאחר שקפאה הקצפת שופכים את החצי הנותר של הג'לי ומקפיאים שומרים במקפיא.

כשהוא אדום שלי היו קטנים, הייתה לי בעיה מה להכין
לאומת ערב. אחד מהם לא צה והשני מהם משהו אחר
השלישי כולל לא מהם לאכול, הרביעי, החמישי והשישי
היו מהם כולל חמישי אחרים...

מה מכינים שאפשר אחת מהם וכמו כן להכין
מראש??? העליתי את העניין של Pancakes...
אבל לא סגם "פנקייקס", אלא פנקייקס מלאים בכל
מה שרציתי אגם להם, וזה כולל: ביצים, גבינה אכנה,
ירקו (מגופים, מאוד קטן) וגבינות. בזה עזמו לי
כל העניין כל ערב, המשיך שנים בבית הפנקייק היה
הגפטי. בכל פעם שרציתי להכין משהו אחר, היה כלי
גדול: "איפה הפנקייק???" אפילו הפדיו היה גמדי מלא
פנקייקס! כשהוא אדום הגמגמו, הם איחדו את הכאוס
אין להכין פנקייקס כמו של אמא...

חנה יעקבס

פנקייק אמריקאי

דסי ריינמ

- 1 ¼ כוס קמח
- ½ כפית מלח
- 2 כפיות אבקת אפייה
- 2 כפות סוכר
- 1 ביצה טרופה
- 1 כוס חלב
- 2 כפות שמן

1. מערבבים את 4 החומרים הראשונים (היבשים) בכלי נפרד.
2. מערבבים ביצה, חלב ושמן.
3. מוסיפים את החומרים הרטובים לחומרים היבשים ומערבבים ביד רק עד שכל
הקמח רטוב. נשארים גושים!!
4. "מטגנים" במחבת ללא שמן בחום בינוני. לפעמים הנגלה הראשונה נדבקת קצת.

מאוד קשה אישכאלי המצוי אצלן בלי שכן/מכרינה אך שווה אנסו –

זה יוגר ביא, פחם קלוי ודגל המספחה – גם יוגר טעים!!

קרפ בלגי

אריאן פוקס

14 כפות קמח
4 ביצים
קורט מלח
4 כפות סוכר
6 כפות שמן
3 כוסות חלב

כשהייתי קטנה אבא שלי הכין לי קרפ: הוא שם אחד בצלחה
עליו קוביית גלידה וכיסה בעוד קרפ. שפר על זה בנדי והדליק באש את
הבנדיאל אכוחאל.
זה היה קצת מבהיל, מאוד מעניין ומבא על הצמן כמה שזה טעים!!!

1. לערבב קמח, סוכר, מלח.
2. להוסיף ביצים, שמן וחלב. לערבב הכל ביחד.
3. הבלילה יוצאת נוזלית למדי.
4. מחממים מחבת עם שמן ומרגרינה. יוצקים כמות קטנה של בלילה שתכסה את המחבת (בערך מצקת. אולי פחות, תלוי בגודל המחבת) ומטגנים, כמו פנקייק. זה צריך להיות כמו חביתה בליניצ'ס. כדאי לחכות שהבלילה מתייבשת לפני שהופכים!! אפשר לאכול עם סוכר חום, סירופ וכו'..

באוט' - מרובעי קוקוס שוקולד

הלה שימרון

שכבת שוקולד:

300 מ"ל חלב קוקוס / שמנת מתוקה
400 גר' שוקולד מריר
1 כפית קפה נמס (לא חובה)

שכבת קוקוס:

½ כוס סוכר לבן
קמצוץ מלח
⅓ כוס מים
1 כף גלוקוזה או גולדן סירופ (אפשר גם בלי)
⅓ כפית תמצית וניל
250 מ"ל חלב קוקוס
200-250 גר' קוקוס טחון דק.
מעט רום (לא חובה)

1. ממסים בסיר סוכר, מלח, מים וגלוקוז עד לרתיחה. מבשלים לסירופ עד שמסמך מעט.
2. מוסיפים את חלב הקוקוס והוניל וממשיכים לבשל בהרתחה עד שמסמך שנית.
3. מוסיפים את הקוקוס ומבשלים תוך כדי ערבוב למספר דקות. מורידים מהאש כאשר הקוקוס שמועלה מתחתית הסיר בזמן הערבוב מתחיל להתייבש (כ- 10 דקות)
4. מורידים מהאש ומוסיפים רום. מערבבים.
5. משטחים בתבנית עמוקה לגובה של 2 ס"מ בערך.
6. מצננים מחוץ למקרר למשך לילה ואח"כ מעבירים לשעתיים למקפיא.
7. ממסים את השוקולד, הקפה והשמנת עד לקבלת קרם חלק וסמיך.
8. יוצקים על הקוקוס הקפוא, מנערים להוצאת בועות אוויר ומחזירים למקפיא למספר שעות.
9. חותכים לקוביות בגודל 2x2 ס"מ כשעדיין קפוא.
10. שומרים במקפיא ומעבירים למקרר שעה לפני ההגשה.

עוגת שוקולד חמה

עידית ר"ס

לציפוי:

250 מ"ל שמנת מתוקה
200 גרם שוקולד מריר

לעוגה:

5 ביצים
1 כוס קמח
1 שקית א.אפיה
 $\frac{3}{4}$ כוס שוקולית
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
 $\frac{3}{4}$ כוס שמן
1 סוכר וניל

1. להקציף חלבונים ואז להוסיף את שאר החומרים בתנועות עטיפה.
2. לאפות בתבנית גודל 26 בחום בינוני למשך כ - 40 דקות.
3. אפשר גם לחלק לכלים קטנים - להגשה אישית.
4. ברגע שהעוגה מוכנה , לשפוך עליה כוס קפה נמוס. לקדר את העוגה.

לציפוי:

5. לבשל את המצרכים יחד עד לרתיחה , לשפוך על העוגה ולהגיש חם.
כדאי ומומלץ להגיש עם גלידה.

עוגת שוקולד שווה ומהירה

נעמה רוז

ציפוי:

100 גרם שוקולד מריר
שמנת מתוקה (אפשר להשתמש בחצי הנותר)
2 כפיות סוכר

בסיס:

כוס קמח + כפית גדושה אבקת אפיה
כוס סוכר
כוס שוקולית
כוס שמן
4 ביצים שלמות
כפית תמצית וניל
חצי מיכל שמנת מתוקה 125 מ"ל

1. מקציפים את כל חומרי העוגה ביחד.
2. אופים את הבסיס בתבנית 26 בחום בינוני 180 מעלות.
בתום האפיה מיד עם הוצאת העוגה, כשהעוגה עוד רותחת - לשבור את השוקולד המריר לקוביות ולפזר על העוגה. להמתין 3-2 דקות שהשוקולד יתחמם ואז למרוח את השוקולד. לקרר את העוגה.
3. לאחר שהעוגה התקררה והשוקולד התקשה, להקציף את השמנת המתוקה עם הסוכר ולמרוח על העוגה.
כדאי לקשט בשוקולד מגורר.
אפשרות נוספת: להמיס שוקולד עם שמנת ולשפוך על העוגה.

Coffee Cake ^{3c} ^{freeliving}

1 pkg. blue band

4 eggs

1 tsp. vanilla

Jam
marg.
cocoa-sugar

3 c. flour

3 tsp. baking powder

1/2 tsp. salt

1 c. orange juice or water

Cream marg with sugar. Add eggs + beat well. Then add rest of ingredients + beat.

Put in 1/3 batter; put in a few ~~dab~~ dabs of jam + dots of marg. Then cover with cocoa-sugar mixture.

Repeat layers using the

מכין 10 אכסג צולדמן 10

עוגת שוקולד נוסח ישראל

טובה ברק

1 3/4 כוס קמח (מלא או רגיל)

1 כוס סוכר

1/2 כוס קקאו

1 1/2 כפיות אבקת אפייה

1 כפית סודה לשתייה

1/4 כפית מלח

2 ביצים

3/4 כוס שמן

1/2 כוס מיץ תפוזים

1/2 כוס מים

1. לערבב את כל החומרים

במהירות בינונית עד שהכל

מעורבב היטב ולאפות.

פאי שוקולד

דינה פרנק

מלית שוקולד:

- 80 גר' שוקולד מריר
- 80 גר' מרגרינה/חמאה
- 80 גר' פירורי עוגיות
- ½ כוס סירופ מייפל
- 2 ביצים
- 100 גר' אגוזים קצוצים גס (קלויים!)

תחתית בצק:

- 100 גר' סוכר
- 200 גר' מרגרינה (מחמאה)
- 300 גר' קמח
- 1 ביצה

1. לעבד לבצק פריך.
2. לרדד ולשים על התבנית.
3. לאפות אפיייה "עיוורת": לשים נייר כסף על הבצק, לשפוך שעועית/חומוס (כמושקולת, כדי שהבצק לא יתפח) ולאפות 10-5 דקות.
4. להוריד בזהירות את הנייר עם השעועית/החומוס ולאפות עוד 7-5 דקות.

מלית:

5. להמיס בסיר על אדים שוקולד + מרגרינה.
 6. להוסיף פירורי עוגיות ולערבב היטב.
 7. להוסיף את שאר החומרים ולערבב היטב.
 8. לצקת על הבסיס שבתבנית ולאפות בחום של 170 מעלות כ-20 דקות.
- להוציא, לקרר, לאכול ולהנות.

עוגת חמס בשלושה שלבים ושלוש שכבות

עירית גילה

שכבה ג' - צפוי המוס:

100 גר' מרגרינה
100 גר' שוקולד מריר
3 חלמונים.
3 חלבונים
1 כף סוכר

שכבה א' - הבצק, תחתית העוגה:

5 חלבונים
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
5 חלמונים
4 כפות גדושות אינסטנט פודינג שוקולד

שכבה ב' - המלוי, הקצפת:

1 כוס חלב
4 כפות גדושות אינסטנט פודינג וניל
1 קצפת פיסטור לביא

1. **תחתית העוגה:** להקציף את החלבונים והסוכר לקצף גמיש. להוסיף את החלמונים לקצף בבחישה איטית \ קיפול. להוסיף את האינסטנט פודינג לקצף כנ"ל. למזוג לתבנית משומנת ומקומחת. לאפות בחום בינוני עד שמשחים קמעה (לא להיבהל אם הבצק תופח ואח"כ צונח, כך זה אמור לקרות!) להוציא מהתנור ולקרר.
2. **מילוי:** לבחוש את החלב ואינסטנט הפודינג תחילה לאט ולהגביר מהירות להקצפה חזקה. להוסיף לנ"ל את הקצפת עד שנוצרת בלילה קשה. למזוג על תחתית העוגה.
3. **מוס:** להמיס את המרגרינה והשוקולד על אש קטנה תוך כדי בחישה ולהוריד מהאש. להוסיף לחלמונים 3 כפות מהמרגרינה והשוקולד הנמסים, לבחוש היטב ולהוסיף לנ"ל בבחישה. להקציף חלבונים וסוכר לקצף גמיש. להוסיף לקצף את התערובת הנ"ל בבחישה איטית/קיפול.

עוגת שוקולד צ'יפס (מתכון כפול)

נילי אוברמן

6 ביצים

כוס סוכר חום

כוס סוכר לבן

1 חב' מרגרינה

$\frac{1}{2}$ כוס שמן

2 כוסות קמח

2 אפיון

פקק וניל

כפית מלח

חבילת שוקולד צ'יפס

אגוזים (אם רוצים)

1. כל ההכנה היא בבלנדר/מג'מיקס : מערבבים במג'מיקס את הביצים והסוכר.
2. חותכים לחתיכות את המרגרינה ומוסיפים וכן את השמן ומערבבים.
3. מוסיפים את הקמח, האפיון, המלח, הוניל ומערבבים הכול.
4. ממסים כ- $\frac{1}{3}$ מחבילת השוקולד צ'יפס במיקרוגל בתוספת יין, מים או ליקר ומוסיפים לבלילה, מוסיפים גם את שאר שוקולד הצ'יפס (והאגוזים).
5. שוטחים בשתי תבניות של 24 ואופים כ- חצי שעה ב- 180 מעלות עד שהמזלג יוצא נקי.
6. חותכים את העוגה בעודה חמה, למרובעים.

פאי פקאנים

זיוה רובי'נשטיין

מילוי:

400 גרם פקאנים
[אפשר חצי מהכמות אגוזים כדי להוזיל עלויות]
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר חום
100 גרם מרגרינה נמסה
 $\frac{1}{2}$ כוס סירופ מייפל

בצק:

$2\frac{1}{2}$ כוסות קמח
200 גרם מרגרינה
 $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
2 חלמונים

1. מערבבים יחד את כל חומרי הבצק.
2. משטיחים $\frac{3}{4}$ מהכמות בתבנית עגולה.
3. אופים 10 דקות בחום בינוני. בינתיים אפשר להכין את המילוי...

מילוי:

4. מרסקים את הפקאנים והאגוזים, מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים.
5. מניחים את המילוי על הבצק שנאפה.
6. את $\frac{1}{2}$ הבצק שנותר מגרדים עם פומפיה גסה על המילוי.
7. מחזירים לתנור לעוד כ-20 דקות.

המלצה: להגיש חם עם גלידה או שמנת.

עוגת תמרים

דבי ליפניק

$\frac{3}{4}$ כוס קמח מלא
 $\frac{1}{2}$ כוס קמח רגיל
1 כוס סוכר חום
1 כפית סודה לשתייה
2 כפיות א.אפיה
 $\frac{1}{2}$ כפית קינמון
2-3 ביצים
 $\frac{3}{4}$ כוס שמן
225 גר' ממרח תמרים
1 כוס מים רותחים
1 כוס אגוזי מלך קצוצים

1. מערבבים את כל החומרים היבשים.
 2. מוסיפים ביצים, שמן, ממרח תמרים ו מים רותחים, מערבבים ביד לאט.
 3. מוסיפים אגוזים ומערבבים.
 4. אופים בחום קצת יותר גבוה מהרגיל (180-190) כ- 30-35 דקות.
- אפשר לאפות ב- 2 תבניות של אינגליש קייק.

עוגת "גב גדי"

מרים אונא

ציפוי שוקולדה:

100 גר' שוקולדה
150 גר' סוכר
1 כף מרגרינה
 $\frac{1}{2}$ כוס מים

30 גר' שקדים לעיטור העוגה

140 גר' חמאה (או מרגרינה)

170 גר' סוכר

120 גר' שוקולדה נמסה

8 ביצים (סוג א') מופרדות

170 גר' שקדים

40 גר' פירורי עוגות

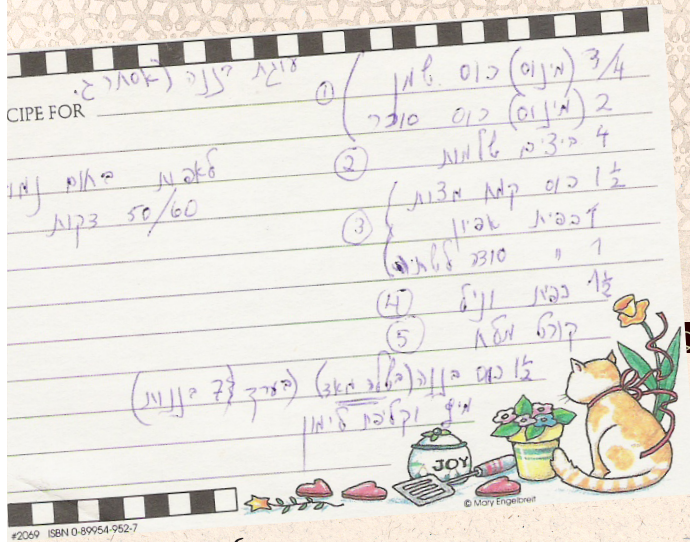
$\frac{1}{2}$ חבילת אפיון מעורבת ב- 30 גר' קמח

1. טורפים את החמאה, הסוכר והשוקולדה הנמסה ומוסיפים, תוך כדי בחישה, את החלמונים אחד אחד. בוחשים היטב.
2. עתה מוסיפים את השקדים הטחונים, את פירורי העוגות וקצף החלבונים וכן את האפיון המעורב בקמח.
3. שופכים לתבנית משומנת ומאובקת בקמח. אופים בתנור בחום בינוני, מקררים.

ציפוי שוקולדה:

4. מרתיחים מים וסוכר לסירופ סמיך. ממיסים את השוקולדה על גבי סיר אדים. מוסיפים את הסירופ, בוחשים היטב ויוצקים מיד על העוגה. לבסוף מעטרים בשקדים.

עצה טעימה להפליא. אני אופים אוגה אכא "יום הואדג" של מש' אונא וזו כבר מסוגה המרשם נאקח מתוך ספר עגיק "כן נהשל" של ויצ"ו משנת גשכ"א. הספר מלווה אוג' לאורך 48 שנים (קיבאלי אוג' המאגיה מהעלי הצעיר והיפה). ביסאלי איגו עוזל, סאטיס, מרקיס וכו' כשהייון בשליחות הסקוטלנד הנחוקה (1967), ועד היום הוא משרג אוג' הנאמנה ופטעם טוב. הספר נכבד עוד בימים שלא השגמנו המיקסר אלא ערבהו ביד, והכא לקח הרבה יוג' זמן. אני ממליצה על העצה היפה והנהדג "גב גדי" נאל גשכמו אג הצ'יפוי הטעים.



עוגת שיש חלומית

טובה וינטר

- 4 ביצים מופרדות
- 1 1/2 כוסות סוכר
- 1 כפית וניל
- 3/4 כוס שמן
- 2 כוסות קמח
- 3 כפיות אבקת אפיה
- 1/4 כפית מלח
- 1 כוס מים קרים מהברז
- 1 כף קקאו

1. לערבב חלמונים, סוכר, וניל ושמן.
2. להוסיף קמח, אבקת אפיה, מלח ומים. לערבב.
3. להקציף חלבונים ולהוסיף לבלילה.
4. שמים 2/3 מהבלילה בתבנית (עדיף תבנית גבוהה, כמו סיר פלא).
5. ל- 1/3 שנשאר מוסיפים כף קקאו. מוסיפים לבלילה שבתבנית.
6. אופים בחום בינוני כ- 40 דקות.
7. לא לשמן את התבנית.
7. מיד לאחר שמוציאים מהתנור, להפוך את התבנית כדי שהעוגה לא תיפול חזרה.

עוגת אגוזים

ברטל לזין

1 כוס סוכר
 6 חלבונים
 1 כף וניל
 קורט מלח
 1/2 כוס שמן
 1/4 כוסות קמח
 1 כפית אבקת אפיה
 1 כוס אגוזים
 50 גר' שוקולד מריר מגורר על פומפיה
 1/2 כוס נוזלים (יין או מיץ)
 בנפרד: 6 חלבונים
 1/2 כוס סוכר

- 1 כוס סוכר
- 6 חלבונים
- 1 כף וניל
- קורט מלח
- 1/2 כוס שמן
- 1/4 כוסות קמח
- 1 כפית אבקת אפיה
- 1 כוס אגוזים
- 50 גר' שוקולד מריר מגורר על פומפיה
- 1/2 כוס נוזלים (יין או מיץ)
- בנפרד: 6 חלבונים
- 1/2 כוס סוכר

1. מערבבים את כל החומרים היבשים.
2. מקציפים חלבונים + סוכר.
3. בעדינות מוסיפים את השמן, הוניל והנוזלים.
4. מקציפים חלבונים + סוכר.
5. מאחדים הכל

פא' תפוחים

חנה פלג

בצק:

- 3 כוסות קמח
- 1 חבילת מרגרינה
- 1 כף חומץ
- 1 כוס מים רותחים

מילוי:

- 8-10 תפוחים
- 2 כפות סוכר חום
- 1 כפית אבקת קינמון
- 4 כפות ריבה
- 2-3 כפות שקדים טחונים או פקאנים
- 2 כפיות קליפת לימון
- 2-3 עוגיות קשות

1. לשים היטב את חומרי הבצק ומכניסים למקרר למשך שעה-שעתיים לפחות.
2. מרדדים את הבצק דק מאוד.
3. שמים מרגרינה וקמח על כל הקערה עד השוליים.
4. מניחים את הבצק על הקערה עד השוליים
5. מורחים את הריבה דק-דק על הבצק. מפזרים על זה את השקדים או הפקאנים.
6. מגרדים את התפוחים גס ומוסיפים להם סוכר וקינמון (אם יש הרבה נוזלים, אפשר לסחוט אבל לא להוציא את כל הנוזלים).
7. מפזרים את העוגיות על השקדים כדי לספוג את הנוזלים.
8. מפזרים את התפוחים מסביב
9. מרדדים את שארית הבצק דק-דק ומניחים על התפוחים אפשר לעשות כמה חורים עם מזלג ואפשר למרוח ביצה מכניסים לתנור למשך שעה בחום 180 מעלות

זה היה בסוף 1944 בקונסטרקציה, ערב המלחמה שלנו. קדושה שלי
הגיעה יוגר מוקדם על-מנת להכין שטרדל גפוחים אחיג'. כוב האילה
היא עבדה ומתחה את הבצק מלא שולמן המטבח, וסביבה עמדו
הבנות מלאות פליאה על מלאכתה המקצועית במלחמה אכאנו באמת את
השטרדל הטעים ואני... ישנתי במיטתי כדי לאגור כוח לקראת היום
המיוחד שהוא רק שלי.

פא' תפוחים

לילי שטרן

מילוי:

- בערך 10 תפוחים בגודל בינוני (חתוכים קטן)
- 1 חבילת צימוקים
- 2 כפות סוכר
- 1½ כפות קינמון
- 1 כף קוניאק או יין (לפי הטעם)

בצק:

- 5 כוסות קמח
- 1½ חבילת מרגרינה
- 1 כוס סוכר
- 2 ביצים
- 1 כפית וניל
- 1 כפית רום
- 2 כפיות אבקת אפיה

1. לערבב את חומרי הבצק יחד ולקרוך במקרר בערך שעתיים.
2. שוטחים ⅔ מהבצק לעלה, בתבנית 40*30 משומנת
3. מורחים ריבה טובה או מפזרים פירורי עוגיות.
4. מערבבים את התפוחים עם הצימוקים, הסוכר, הקינמון והקוניאק.
5. מכסים בשארית הבצק המרודד לעלה.
6. מברישים מעט מים ומפזרים 50 גר' אגוזים קצוצים גס.
7. מהדקים את האגוזים מעט עם היד, ומפזרים מעט סוכר.
8. מכניסים לתנור למשך 30-40 דקות בחום 170 מעלות.

פודינג אינסטנט מעולה (שרון)

גולדה רווח

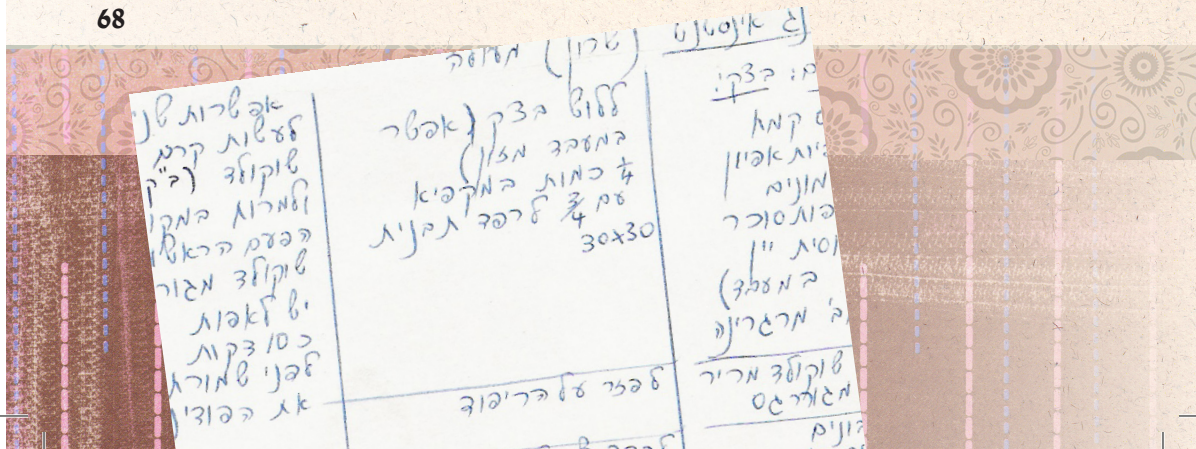
בצק:

- 2½ כוס קמח
- 2 כפיות אפיון
- 4 חלמונים
- 4 כפות סוכר
- 1 כוסית יין
- 1 חב' מרגרינה

- 100 גר' שוקולד מריר מגורר גס
- 4 חלבונים
- ¾ כוס סוכר
- 1 חב' פודינג אינסטנט וניל

100 גר' שוקולד גס

1. ללוש את חומרי הבצק (אפשר במעבד מזון).
2. לשמור ¼ כמות מהבצק במקפיא. ¾ מהכמות לרפד תבנית בגודל 30*30
3. לפזר שוקולד על הריפוד.
4. להקציף חלבונים. להוסיף סוכר ופודינג. למרוח על השוקולד.
5. לגרר את הבצק הנוותר על הפודינג.
6. לפזר שוקולד מעל.
7. לאפות בחום בינוני 15-20 דקות.



עוגיות קטנות עם שוקולד צ'יפס

שילה קריצלר

תבנית עם שקעים
מנג'טים קטנים, בין 24-30

4 כפות סוכר

½ כוס שמן

2 ביצים

7 כפות קמח

1 כפית אבקת אפיה

קצת תמצית וניל

3 כפות מיץ

שוקולד צ'יפס

4 כפול סוכר

½ כוס שמן

2 ביצים

7 כפול קמח

1 כפית אבקת אפיה

קצת תמצית וניל

3 כפול מיץ

שוקולד צ'יפס

אם יבנה

1. לערבב סוכר ושמן.

2. להוסיף לסרוגין: 1 ביצה

3 כפות קמח - לערבב

1 ביצה

3 כפות קמח - לערבב

כמה טיפות תמצית וניל

3 כפות מיץ

כף קמח עם אבקת האפיה

התערובת הרכה נופלת בקלות מהכף.

3. למלא מנג'טים לעומק ¾, לפזר על כל אחד שוקולד צ'יפס.

4. לאפות בחום 160 מעלות עד שהעוגיות מתחילות להזהיב (כ-10 דקות).

5. לקרר, להוריד את הניירות. לארוז בכלי סגור הרמטי

כדי להכניס לחבילה לחיילים.

פצפוצי אורז ואגוז

זוהר'ת שרון

שכבה ב':

500 גר' אגוז
350 גר' שוקולד לבן (צ'יפס)

שכבה א':

6 כוסות פצפוצי אורז
200 גר' אגוזים קצוצים (כוס)
1 כוס דבש

500 גר' חמאת בוטנים
350 גר' שוקולד חום לבישול (אפשר שוקולד צ'יפס)

1. לערבב יחד פצפוצי אורז, אגוזים ודבש.
2. להמיס על הגז חמאת בוטנים ושוקולד, לערבב עם שכבה א' ולהניח בתבנית.

שכבה ב':

3. להמיס אגוזן ושוקולד לבן ולשפוך על שכבה א'.
4. לחתוך לריבועים קטנים ולהניח בהקפאה למספר דקות.
5. להפריד את הריבועים ולהניח בקופסא עם נייר פרגמנט בין שכבות הריבועים. לשמור בהקפאה.

עוגיות איריות

ג'ני קיין

$\frac{1}{2}$ ק"ג + $\frac{1}{2}$ כוס קמח

1 אבקת אפיה

1- $\frac{3}{4}$ כוס סוכר

$\frac{3}{4}$ חב' מרגרינה בטעם חמאה

$\frac{1}{2}$ כוס שמן

3 ביצים

1. לערבב את כל החומרים חוץ מהקמח ואבקת אפיה עד שנהיה אוורירי.
 2. להוסיף קמח + א. אפיה במהירות נמוכה, עד שהבצק אחיד.
 3. ללוש את הבצק בעדינות על שיש נקי וקר במשך כמה דקות.
 4. לחלק את הבצק ל- 3 גלילים ארוכים. לאפות 25 דק'.
 5. לחתוך לעוגיות ולאפות עוד $\frac{1}{2}$ שעה בחום בינוני (180).
- אופציה נוספת: לקחת חתיכות בצק בגודל כף גדולה, לעשות כדור ולטבול בסוכר. לשים בתבנית בעזרת מזלג, לשטח את הכדור. לאפות בחום בינוני עד שהעוגיות זזהבו.

מאוד מאוד טעים.