



פסח תשפ"ד

חוברת מתכונים

העני בקר



בס"ד

כמה מילים.....

ערב פסח תשפ"ד.

הרגשות שבלב מעורבים. מעורפלים. לא ברורים. מבולבלים.

מצד אחד- עוד רגע פסח, חג החרות, חג הגאולה. הרגע הגדול שבו יצאו בני ישראל מצרים. קץ הסבל והפרך. מעבדות לחרות. משעבוד לגאולה.

מצד שני- אנחנו כל כך עמוק בתוך הגלות. כל כך משועבדים. כל כך בתוך הסבל והפרך של הדור הזה. עמוק בתוך מלחמה, מלחמה על הזהות היהודית, על התורה, ומלחמה על הארץ. דם ישראל נשפך כמים. אחינו חטופים, שבויים במעמקי לוע האויב.

עם התפילות לשלום החטופים ולשובם לחיק משפחותיהם, למקומם, ועם התפילות לשלום הלוחמים בקרב ולשלומם של לומדי התורה שמגנים על העם בזכות תלמוד התורה שהיא כנגד כולם, התפילה להצלתם של שבט לוי של הדור הזה, הצלתם של העם היהודי הנמצא בצרה ובשביה, בשעבוד מלכויות בתוך ארצם, הצלתם של כל אחת ואחד מאיתנו, כל אחד במקום שבו נצרך לישועה ולגאולה. גאולה פרטית וגאולה שלימה של העם כולו.

עם התפילות האלו אני מוציאה את החוברת הזו.

מתפללת שהעם שלנו ימצא כבר נחם, שקט ושלווה בכל הפנים.

מתפללת שכבר בפסח הזה יגאל אותנו הקב"ה מהגלות הקשה והארוכה הזו שבה אנו נמצאים כבר כל כך הרבה שנים.

עצמו רגע את העיניים ודמיינו.

דמיינו את הנשים העמלניות של עם ישראל, עסוקות בפסח, בהכנת מטעמים
לסעודת חול המועד, את הילדים משחקים, את הגברים יושבים בבית המדרש
והוגים בתורה, את החיילים הלוחמים, את החטופים במקום שביים, דמיינו רגע.

דמיינו את הרגע.

הרגע שבו העולם ישקט לפתע וקול לא יישמע. ואז מתוך השקט הזה יעלה קול
שופרו של מלך המשיח בעומדו על גג בית המקדש ומשמיע להם לישראל ואומר
"ענווים, הגיע זמן גאולתכם". וקול השופר הולך וחזק. ועמ"י מתעטף במיטב
מחצותיו. סוף סוף הגיע הרגע לו מייחלים אנו ואבותינו ואבות אבותינו מזה
אלפיים שנה. והרחובות מלאים בעם סגולה שיוצא לקבל את פני מלך המשיח
ולחלות פני שכינה שירדה ממקום אבלה אל בית המקדש השלישי.

הלוואי והרגע הזה ייהפך למציאות ונזכה עוד השנה לחוג את חג הפסח בביהמ"ק.
הלוואי ונזכה לאותם ארבע לשונות גאולה "והוצאתי, והצלתי, וגאלתי, ולקחתני"
ונזכה עוד בפסח הזה לחגוג את החג בירושלים הבנויה, תמידים כסדרם ומוספים
כהלכתם.

הלוואי....

פסח כשר ושמח!



עמוד 5	❖ סלטים ורטבים
עמוד 13	❖ מנות ראשונות
עמוד 19	❖ מנות עיקריות
עמוד 32	❖ תוספות
עמוד 41	❖ עוגות ועוגיות
עמוד 62	❖ קינוחים וממתקים
עמוד 74	❖ חלבי

השתדלתי לרשום ליד כל מתכון תנאי אחסון מתאימים.
טעויות אנוש, קורה. בתקווה שאין כאלו בחוברת. אם יש, קבלו בהבנה.
החוברת מופצת לשימוש אישי בלבד. אין להעביר לקבוצות ולהוציא לצורך
שאינו אישי ללא אישור מפורש. אין להדפיס יותר מעותק אחד לשימוש אישי
בלבד. בחוברת הושקעו הרבה מאמץ, זמן וטרחה, אנא הימנעו מגרימת
עוגמת נפש

כל הזכויות שמורות להעני בקר 0527682544

סלטים ורטבים



•רוטב צ'ילי מתוק

•ריבת בצל

•טחינה שקדים

•קוביות תפו"א וביצים קשות

•סלט אגוזים בטעם כבד

•סלט חסה ורצועות חזה עוף

•סלט ירוקים במיץ לימון

רוטב צ'ילי מתוק / כלי סגור במקרר

תודה לחברה יקרה שנתנה לי את המתכון ואפשרה בנדיבות ליבה להעלות כאן בחוברת.

2 כוסות סוכר

2 וחצי כוסות חומץ

1 פלפל ירוק חריף

2 פלפל אדום

2 כפות קטשופ

2 כפות מים

2 כפות קמח תפוחי אדמה

מרתיחים סוכר עם חומץ במשך 10 דקות.
קוצצים פלפלים בפולסים ומוסיפים אחרי 10 דקות לנוזלים הרוותחים את הפלפלים ואת הקטשופ.
מבשלים כ-3/4 שעה על אש נמוכה.
לאחר שלושת רבעי שעה ממיסים 'מח תפוחי'א בתוך המים ומוסיפים לסיר.
מערבבים היטב. מסירים מהאש ומקררים.

שומרים במקרר בכלי סגור במקרר



ריבת בצל / כלי סגור במקרר

5 בצלים גדולים- אפשר לבן, סגול או תערובת של שניהם
2 כפות שמן
1 כוס סוכר חום
 $\frac{3}{4}$ כוס יין אדום
4 כפות חומץ [בעדיפות לבלסמי, אפשר רגיל אם אין]
מעט טימין- אופציונאלי

פורסים בצל לרבעי טבעות דקים.
מכניסים לסיר עם שמן ומטגנים כ-5-6 דקות להשחמה נאה של הבצלים.
מוסיפים את יתר הרכיבים לסיר ומביאים לרתיחה. מנמיכים את גובה האש לאש נמוכה ומבשלים כשעה תוך כדי ערבוב עד שהבצל מקבל מרקם של ריבה [נימוח ממש], והנוזלים ברובם מתאדים ואלו שנותרו בסיר מסמיכים.

שומרים בכל סגור במקרר.



טחינה שקדים / כלי סגור במקרר, הקפאה

100 גרם שקדים מולבנים

1 שן שום

3 כפות שמן אגוזים

½ כפית מלח

1 כף מיץ לימון

לטחינה ירוקה : מעט פטרוזיליה קצוצה

טוחנים את כל הרכיבים יחד במעבד מזון עד לקבלת ממרח חלק. אם הממרח סמיך מדי מוסיפים מעט מים.

שומרים במקרר

אם שומרים בהקפאה יש לערבב היטב לאחר הפשרה. הסלט עלול להיות מעט יותר נוזלי.



קוביות תפוח אדמה וביצים קשות / כלי סגור במקרר

2 תפוחי אדמה גדולים

3 ביצים

1 בצל קצוץ

3 כפות שמן

מלח

פלפל שחור

פפריקה מתוקה

מבשלים תפוחי אדמה במי מלח לריכוך. מקררים.

מבשלים ביצים לביצים קשות.

במחבת, מטגנים בצל ב-2 כפות שמן להזהבה נאה

מערבבים בקערה את כל הרכיבים יחד בזהירות. טועמים ומתקנים תיבול.

הערות:

אפשר להשמיט תבלינים שלא בשימוש בפסח

אפשר להוסיף שמיר קצוץ או טבעות במל ירוק- שדרוג מעולה



סלט אגוזים בטעם כבד / כלי סגור במקרר, הקפאה

200 גרם אגוזי מלך
2 בצלים גדולים
שמן לטיגון הבצל
2 שיני שום
מלח
1/2 כוס מים
2 כפות שמן

מטגנים חתוך לחצאי טבעות בשמן עד להשחמה נאה על גבול השרוף. מעבירים לבלנדר ומוסיפים את יתר הרכיבים. טוחנים היטב יחד לממרח אחיד. אן הממרח סמיך מדי ניתן להוסיף עוד מעט מים עד לסמיכות הרצויה.

שומרים במקרר בכלי סגור

אם שומרים בהקפאה יש לערבב היטב לאחר הפשרה. הסלט עלול להיות מעט יותר נוזלי.



סלט חסה ורצועות חזה עוף / מקרר. הרכבה בסמוך לארוחה

2 פרפרי חזה עוף, דפוקים מעט
1 ראש חסה
2 מלפפונים בינוניים מוצקים פרוסים לטבעות בעובי של כחצי ס"מ
1 בצל סגול פרוס לחצאי טבעות
1 כוס טבעות בצל ירוק
פלחי תפוז חתוכים לחצי מתפוז אחד
6-7 עגבניות שרי חצויות
אגוזי מלך או פקאן קצוצים גס

לרוטב:

¼ כוס חומץ

2 כפות שמן

1/3 כוס מיץ תפוזים טבעי

2 כפות מיונז [לא חובה]

2 כפות סוכר

מעט מלח

מעט פלפל שחור

מכינים את חזה העוף: משמנים מחבת [בעדיפות למחבת פסים] במעט שמן. צולים את חזה העוף כ-3 דקות מכל צד עד שהוא מוכן. מקררים מעט ופורסים לאצבעות.

מכינים רוטב: מערבבים את כל רכיבי הרוטב לרוטב אחיד וחלק

מרכיבים את הסלט בסמוך להגשה: שמים בקערה את הירקות, העוף והאגוזים. יוצקים מעליהם את הרוטב ומערבבים.



סלט ירוקים במיץ לימון / מקרר

- 1 כוס טבעות בצל ירוק
- 1 כוס פטרוזיליה קצוצה
- 1 כוס כוסברה קצוצה
- ½ כוס שמיר
- 1 גזר פרוס לטבעות דקות
- 1 בצל סגול פרוס לרבעי טבעות דקים
- 2 כפות מיץ לימון
- 1 כף דבש
- מלח
- פלפל שחור
- 1 שן שום כתושה
- 1 כף סוכר חום

שמים בקערה את עשבי התיבול והירקות. מערבבים : מיץ לימון, דבש, פלפל שחור, מלח, שום כתוש וסוכר חום לרוטב אחיד. יוצקים על הרכיבים שבקערה. שומרים במקרר. בהגשה אפשר להוסיף אגוזי מלך או פקאן קצוצים או גפרורי שקדים או גם וגם.



מנות ראשונות



- פחזניות- שרויה
- מוס סלמון ושמיר
- בלינצ'ס- חביתיות
- וופל בלגי מלוח
- ניוקי

פחזניות לפסח - שרויה / מעולה בהקפאה

½ כוס שמן
1 כוס מים
קורט מלח
1 כוס קמח מצה [בעדיפות לבהיר]
½ כוס קמח תפוז"א
5 ביצים טרופות

מביאים שמן ומים לרתיחה בסיר קטן.
לאחר הרתיחה מוסיפים מלח וקמחים. מערבבים במהירות לתערובת נוקשה מעט.
מעבירים למיקסר או קערה גדולה ומוסיפים ביצים טרופות אחת אחת תוך כדי
ערבול/ערבוב מהיר במטרפה ידנית.

מעבירים את הבלילה לשקית זילוף ומזלפים תלוליות בגודל הרצוי. אפשר גם
בעזרת 2 כפות.
אופים בתנור שחומם מראש ל 220 מעלת במשך 22 דקות או עד שאפוי לחלוטין
מקררים.

טעמים של הפחזניות נייטרלי ולכן אפשר למלא אותן במילוי מתוק [כמו למשל
גבינה ממותק עם צימוקים, קינמון ואגוזים או קצפת ופירות וכיוצ"ב], או במילוי
מלוח [כמו למשל כבדים, פירה, טונה וכיוצ"ב]



מוס סלמון ושמיר / כלי סגור במקרר

הכמויות לפי יחס למנת פילה אחת במשקל של כ-250 גרם.

מנת פילה סלמון
מלח
פלפל שחור
מעט שמן זית

מתחילים בהכנת הדג: מושחם את הדג בשמן זית ומפזרים מלח ופלפל שחור אופים ב 200 מעלות כ-12 דקות עד שהדג מוכן ולא יותר.

1 בצל בינוני קצוץ
מעט שמן
2 כפות מיונז
מלח
פלפל שחור
1 שן שום
 $\frac{1}{2}$ כפית מיץ לימון
מעט שמיר

מטגנים את הבצל בשמן לשקיפות.
מעבירים לקערה ומוסיפים את הדג ואת יתר הרכיבים. טוחנים למוס חלק.



בלניצ'ס / מקרר ליום-יומיים או הקפאה בכלי אטום היטב

10 יחידות

לעלים :

3 ביצים L

½ כפית מלח

3 כפות שמן

1.5 כוסות קמח תפו"א

1.5 כוסות מים

טורפים בקערה את כל הרכיבים בעזרת מטרפה עד שמתקבלת בלילה אחידה

מטגנים במחבת טפלון. בפעם הראשונה משמנים מעט בעזרת נייר סופג עם מעט שמן. מחממים כשתי דקות על אש בינונית. מעבירים מהבלילה למרכז המחבת ומנערים אותה כדי שהבלילה תתפשט לכל המחבת. מטגנים בערך דקה עד שהחלק העליון מתייבש. הופכים על צלחת. ממשיכים כך עם כל הבלילה.

עורמים את העלים ה על גבי זה.

מחכים שיתקררו ומכסים בניילון

רצוי לערבב את הבלילה מדי פעם מחדש מכיון שקמח התפו"א שוקע.

מילוי :

פירה : מבשלים 3 תפו"א גדולים במי מלח. מרסקים פירה עם 2 כפות מי הבישול + 1 כף שמן.

מוסיפים : מלח, פלפל שחור, מעט פפריקה מתוקה ואפשר גם בצל מטוגן. מניחים תלולית בצד העלה וסוגרים לבלניצ'ס. אפשר לטגן מעט לפני ההגשה לבלניצ'ס פריכים.

המלצה : הגישו עם כבדים בין מעל לבלניצ'ס



וופל בלגי מלוח / מעולה בהקפאה

2 ביצים

4 כוסות קמח תפוזי

½ כוס מים

3 כפות שמן

1 כפית אבקת אפיה [אפשר להמיר לסודה לשתייה]

מלח

פלפל שחור

כוסברה קצוצה [לא חובה]

טורפים היטב את הרכיבים בקערה בעזרת מטרפה לבלילה אחידה, סמיכה יחסית.

מחממים מכשיר וופל בלגי ומשמנים את הפלטה.

יוצקים מהבלילה לפלטה התחתונה של המכשיר וסוגרים. אופים כ - 5 דקות.

מגישים בזילוף מטבלים וקישוט ירקות

בהיעדר מעשיר מולטיקייק, ניתן לצקת את הבלילה לתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בנייר אפיה ולאפות בתנור כ-10-8 דקות להתייבשות. מוודאים שגם המרכז כבר אפוי. אם יש צורך טופים עוד כמה דקות. אם אופים בתנור מוסיפים עוד בערך 1/3 כוס מים. פורסים לריבועים ומגישים כבסיס למנת פתיחה או עם גבינות ומטבלים



ניוקי / מקרר. הקפאה לפני הטיגון

1 קילו תפוח אדמה
1 ביצה
100 גרם קמח תפוז"א
מלח
פלפל שחור

מי מלח לבישול

מבשלים את תפוחי האדמה במי מלח לריכוך. מקררים ומועכים לפירה חלק. מוסיפים קמח תפוז"א, ביצה, מלח ופלפל שחור. מערבבים לבצק אחיד ולא דביקה. אם דביק מדי- מוסיפים עוד קצת קמח תפוז"א. מפזרים קמח תפוז"א על משטח עבודה ומגלגלים 1/3 מכמות הבצק לנחש. פורסים לחתיכות באורך של כ 2.5 ס"מ. מכינים כך את יתרת הבצק. אפשר ליצור צורת ניוקי בעזרת מזלג בלחיצה על החתיכות או להשאיר כמו שהוא. מרתיחים מי מלח ומבשלים על אש בינונית עד שהניוקי צפים במים. מסננים מהמים.

מגישים עם רוטב לפי בחירה.

הצעות:

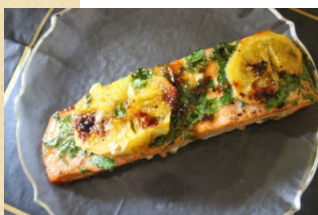
טיגון בשמן קוקוס או שמן אגוזים עם מעט רוזמרין וטימין.
רוטב אדום: מטוגנים בצל, עגבניות ופלפלים בשמן. מוסיפים מלח, פלפל שחור, פפריקה מתוקה ומבשלים כמה דקות. מכניסים את הניוקי ומערבבים כדקה.

לגרסא חלבית אפשר לפזר בהגשה גבינות מגורדות מעל הניוקי.

הערה: הניוקי הפסחי צמיגי מעט יותר מהרגיל בשל השימוש בקמח תפוז"א.



מנות עיקריות



- חזה עוף מתוק באננס
- כרעי עוף בתפוז והדרים
- סלמון בעשבי תיבול ומיץ הדרים
- סלמון בצ'ילי מתוק ודבש
- קציצות טונה
- חזה עוף בהדרים, דבש ועשבי תיבול
- שניצל במעטפת פריכה של ציפס פיקנטי
- אצבעות חזה עוף במעטפת כרוב ברוטב מתקתק
- קציצות הודו / עוף
- חזה עוף צלוי בתבלינים
- רול עוף במילוי פירה, צלוי במחבת
- פריטטה תפוח אדמה ובצל

חזה עוף חמוץ מתוק באננס / מקרר, הקפאה

3 פרפרי חזה עוף חתוכים למנות

לרוטב:

1/3 כוס רוטב ציילי מתוק [מתכון בחוברת]

2 כפות גריל עוף

2 כפות פפריקה

מלח

פלפל שחור

1/3 כוס דבש

1/2 כוס שמן

1.5 כוסות קוביות אננס משימורים + 1/3 כוס ממיץ השימורים. אפשר לוותר על האננס ושים מיץ תפוזים במקום מיץ השימורים]

פלפלים ברצועות

בצל בחצאי טבעות

הכמות לפי רצונכם האישי

מערבבים את רכיבי הרוטב.

שמים בתחתית תבנית מחצית מהבצלים והפלפלים

טובלים את מנות החזה עוף ברוטב ומסדרים מעל לירקות שבתבנית.

שופכים את יתרת הרוטב.

מסדרים את יצרת הירקות ואת קוביות האננס.

אופים ב 200 מעלות מכוסה כ-20 דקות

פותחים את הכיסוי. מגבירים את חום התנור ל 220 וצולים כ-5 דקות. תוך כדי מערים

מהרוטב על מנות חזה העוף



כרעי עוף בתפוז והדרים / מקרר, הקפאה

4 כרעיים

לרוטב:

1 כוס מיץ תפוזים טבעי

2 כפות מיץ לימון

½ כוס דבש

מלח

פלפל שחור

1 כף פפריקה מתוקה

3 שיני שום כתושות

פרוסות תפוז ללא קליפה

מערבבים היטב את רכיבי הרוטב.

מניחים את כרעי העוף בתבנית מרופדת בנייר אפיה ומערים מעליהם את הרוטב.

מסדרים פרוסות תפוז על הכרעיים.

אופים ב 200 מעלות שעהיים. מדי פעם מערים מהרוטב על הכרעיים.

מסירים את הכיסוי ומגבירים חום ל 220 אופים עוד 10 דקות להשחמה נאה ממש



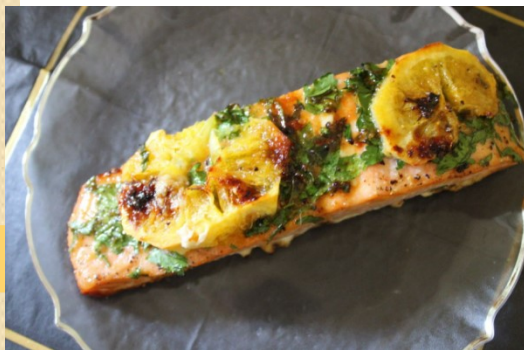
סלמון בעשבי תיבול ומיץ הדרים / מקרר, הקפאה

רכיבים ל-6 מנות פילה סלמון

- 6 מנות פילה סלמון
- 1 לימון פרוס לפרוסות דקות
- 3 שיני שום כתושות
- מלח
- פלפל שחור
- ½ כוס כוסברה או פטרוזיליה קצוצים
- 2 כפות רוזמרין טרי או מיובש
- 2 כפות שמיר
- 2 כפות דבש
- 3 כפות מיץ תפוזים טבעי

הכנה:

מסדרים את מנות הפילה בתבנית מרופדת בניר אפיה. מפזרים מלח ופלפל שחור מפזרים את עשבי התיבול על מנות הפילה שבתבנית. מניחים מעל לעשבי התיבול פרוסות לימון דקות מערבבים דבש, מיץ תפוזים ושום כתוש ויוצקים על מנות הדג. צולים בתנור על 200 מעלות ללא כיסוי במשך כ-15-13 דקות. מדי פעם מערבים מהרוטב מעל לדגים.



סלמון בצ'ילי מתוק ודבש / מקרר, הקפאה

6 מנות פילה סלמון

1/3 כוס רוטב צ'ילי מתוק [מתכון בחוברת זו]

1/3 כוס מיונז

1 כפית פפריקה מתוקה

3 כפות דבש

מלח

פלפל שחור

חופן כוסברה

טוחנים הכל במקל או בבלנדר
שופכים על מנות הפילה שבתבנית

אופים ב 200 מעלות כ-7 דקות מכוסה.

פותחים את הכיסוי ואופים עוד כמה דקות להשחמה נאה ממש



קציצות טונה / מקרר, הקפאה

ל-15 קציצות בינוניות

2 קופסאות טונה במים [חבל על השמן הוא מיותר]

3 ביצים

מלח

פלפל שחור

מעט פפריקה

כ-1 כוס קמח שקדים

מועכים מעט את הטונה כדי לשבור את החתיכות שלו.
מוסיפים את יתר הרכיבים ומערבבים לעיסה שנוח ליצור ממנה קציצות. היא יכולה להיות מעט דביקה, אבל רק מעט.
משהים למספר דקות לפני שיוצרים קציצות.

מחממים שמן לטיגון. בידיים לחות יוצרים קציצות ומטגנים כ-2 דקות מכל צד להשחמה נאה.



חזה עוף בהדרים, דבש ועשבי תיבול / מקרר, הקפאה

6 מנות חזה עוף דפוקות דק יחסית

1/3 כוס שמן

1 כף מיץ לימון

2 כפות מיץ תפוזים

1 כף דבש

מלח

פלפל שחור

1 כפית פפריקה

מעט כורכום

רוזמרין יבש או טרי

פטרוזיליה יבשה או טריה

מערבבים בקערה שמן, מיץ לימון, מיץ תפוזים, דבש, מלח ופלפל שחור. טובלים את מנות חזה העוף ברוטב מ-2 הצדדים. מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה. מפזרים רוזמרין ופטרוזיליה ובעזרת כף יוצקים את יתרת הרוטב על מנות החזה עוף.

אופים ללא כיסוי ב 180 מעלות עוד 10 דקות עד שחזה העוף מוכן כמעט לגמרי.

מעלים את הטמפרטורה בתנור

ל-200 מעלות ואופים עוד 2 דקות.



שניצל במעטפת פריכה של צ'יפס פיקנטי / טרי. קירור והקפאה יפגמו בפריכות הציפוי

8 מנות שניצל

1 חבילה גדולה של חטיף צ'יפס תפוי"א

3 ביצים

מלח

פלפל שחור

1 כפית פפריקה מתוקה

מעט פפריקה חריפה

מעט שום גבישי או אבקת שום, אפשר לוותר

קמח תפוי"א

שמן לטיגון

טורפים ביצים בצלחת עמוקה יחד עם התבלינים.

מכינים צלחת של קמח תפוי"א וצלחת של חטיף צ'יפס שרוסק לחתיכות קטנות
טובלים את מנות השניצל בקמח התפוי"א, לאחר מכן בביצה ובסוף בצ'יפס לכיסוי
מלא.

מחממים שמן במחבת ומטגנים

כ-2 דקות מכל צד

הערה: מתאים גם לשניצל דג



אצבעות חזה עוף במעטפת כרוב, ברוטב מתקתק / מקרר, הקפאה

1 פרפר חזה עוף דפוק ופרוס לאצבעות בעובי של כ-1 ס"מ

עלי כרוב בגודל מתאים

3 כפות שמן

מלח

פלפל שחור

1 כף פפריקה מתוקה

מעט כורכום

מעט כוסברה יבשה [לא חובה]

שמן לטיגון

לרוטב:

4 כפות רסק עגבניות

2 כפות סוכר חום

2 כפות שמן

מעט פפריקה מתוקה

מכינים את עלי הכרוב: חולטים במים רותחים למשך כמה דקות עד שהעלים שקופים מעט. מוצאים בזהירות מהמים ומניחים על מגבת לייבוש. בקערה, מערבבים שמן, מלח, פלפל שחור, פפריקה, כורכום וכוסברה. מכניסים לקערה את אצבעות חזה העוף ומערבבים עד שהאצבעות מכוסות בתערובת התבלינים והשמן. מניחים אצבע חזה עוף בצד עלה כרוב, סוגרים מהצדדים ולאחר מכן מגלגלים לגליל. מחממים שמן במחבת ומניחים את דלילי הכרוב בזהירות במחבת. ישמעו קולות פיצוץ, וזה בסדר. מטגנים כ-2 דקות מכל צד להשחמה נאה של הכרוב.

מעבירים את הגלילים לתבנית מרופדת בניר אפיה.

מכינים רוטב: מערבבים את רכיבי הרוטב ויוצקים על הגלילים שבתבנית. אופים מכוסה ב-180 מעלות 12-14 דקות.



קציצות עוף/הודו / מקרר, הקפאה

850 גרם עוף טחון. אני טחנתי חזה עוף לבד

3/4 כף מלח

1 כף אבקת מרק בצל

4 שיני שום כתושות

חופן כוסברה או פטרוזיליה קצוצים [אפשר לוותר, אבל חבל]

1 כף גדושה רסק עגבניות

1 כפית פפריקה

1/4 כפית פלפל שחור

4 ביצים

1 קישוא בינוני מגורר דקדק

מערבבים את כל הרכיבים בקערה גדולה. מערבבים היטב. בגלל שאין כאן תוספת פחמימה יש חשיבות גדולה לערבוב טוב ממש כדי לאחד את העיסה. העיסה דביקה וזה בסדר. מחממים מעט שמן במחבת. בעדיפות למחבת פסים, אבל לא חובה. יוצרים צורת קציצות בידיים לחות [אני שמה לידי כלי עם מים ומרטיבה את הידיים כל 2-3 קציצות]. מטגנים על אש בינונית כ-2 דקות מכל צד להשחמה נאה. מעבירים לצלחת עם ניר סופג.

אפשר לאפות-

משמנים ניר אפיה בשמן. יוצרים קציצות ומניחים על התבנית המרופדת בניר האפיה. מורחים מעט שמן על הקציצות. אופים ב 200 מעלות ר-8 דקות להשחמה נאה. הופכים לצד השני לעוד דקה-שתיים



חזה עוף צלוי בתבלינים / מקרר, הקפאה

6-8 מנות חזה עוף דפוקים לעובי לא דק מדי

½ כוס שמן

מלח

פלפל שחור

1 כף פפריקה מתוקה

1 כף שום גבישי או 2 שיני שום כתושות

½ כפית כורכום

מעט כמון

אפשר להשמיט או להוסיף תבלינים על פי הטעם האישי או על פי מה שמשתמשים בפסח.

מערבבים שן עם תבלינים.

מחממים מעט שמן במחבת פסים [אפשר מחבת רגיל, או לאפות בתבנית מרופדת בנייר אפיה ללא כיסוי]. טובלים את מנות חזה העוף בתערובת השמן והתבלינים ומטגנים על אש בינונית-נמוכה כ-2-3 דקות מכל צד.



רול חזה עוף ממולא בפירה, צלוי במחבת / מקרר, הקפאה

6-8 מנות חזה עוף דפוקות דק ממש

3 תפוחי אדמה גדולים מבושלים במי מלח ומעוכים לפירה חלק

1 בצל קצוץ

מלח

פלפל שחור

פפריקה מתוקה

3 כפות שמן

לתבלינים בטיגון, תערובת תבלינים ושמן כמו במתכון של החזה עוף הצלוי מעמוד קודם

מטגנים בצל להזהבה בכף אחת של שמן.

מעבירים לקערה עם הפירה. מוסיפים מלח, פלפל, פפריקה ו-2 כפות ומערבבים היטב.

מניחים מנת חזה עוף על משטח עבודה.

שמים תלולית של פירה בקצה אחד של העוף ומסוגרים לרול. מכינים כך את כל המנות.

מחממים מעט שמן במחבת ומטגנים את הרולים כ-2 דקות מכל צד [4 צדדים...]

רצוי לטגן במחבת פסים, אך לא חובה.



פריטטה תפו"א ובצל / מקרר. עדיף טרי

1 תפו"א גדול מגורד או פרוס לעיגולים בעובי של כחצי ס"מ

1 בצל קצוץ

2 כפות שמן

3 ביצים

1 כפית מלח

פלפל שחור

½ כפית פפריקה

חופן פטרוזיליה או כוסברה

שמים שמן במחבת ומחממים.

אם מכינים תפוח אדמה פרוס לעיגולים, מסדרים במחבת בצפיפות וברוחים מפזרים א הבצל.

אם מגרדים את תפוח האדמה, מערבבים ים הבצל ומסדרים במחבת.

מטגנים עד שתפוחי האדמה משחימים בשוליים.

משך הטיגון ישתנה בהתאם לצורת הפריסה של תפוח האדמה.

מערבבים ביצים עם תבלינים ופטרוזיליה או כוסברה. יוצקים על תפוחי האדמה והבצל.

מכסים את המחבת במכסה ומטגנים על אש נמוכה מפר דקות עד שהשוליים משחימים והחלק

העליון יבש ברובו. מחליקים לצלחת והופכים חזרה למחבת. מכסים ומבשלים לעוד כ-3 דקות.

לגרסא חלבית, מוסיפים גבינות לתערובת הביצים.



תוספות



- פשטידת ברוקולי בעלי בלינצ'ס- שרויה
- תפוח אדמה צלוי ברוזמרין
- גראטן תפוח אדמה ובטטות
- פשטידות קישואים ובצל אישיות
- אצבעות בטטה במעטפת פריכה
- ירקות מוקפצים עם אטריות קישואים
- פשטידת אטריות מתוקה
- ירקות מטוגנים בטמפורה פריכה

פשטידת ברוקולי בעלי בלינצ'ס - שרויה / מקרר, הקפאה

תבנית אינגליש

- 1 שקית ברוקולי קפוא, חלוט במים רותחים.
- 6 עלי בלינצ'ס מכל מתכון
- 1 כוס קמח מצה טחון דק
- 1 בצל קצוץ דק
- מלח
- פלפל שחור
- 1/2 כוס שמן
- 4 ביצים
- 1 כף אבקת אפיה

מרפדים תבנית אינגליש בניר אפיה ומסדרים עלי בלינצ'ס באופן שיכסו את התחתית ואת שולי התבנית.

מערבבים את יצר הרכיבים וממלאים בתבנית בתוך עלי הבלינצ'ס

180 מעלות

כ-45 דקות להשחמה נאה



תפוח אדמה צלוי ברוזמרין / מקרר. עדיף טרי

אני אוהבת להשתמש בתפוח אדמה מיני במתכון הזה. ולהשאיר את הקליפה. לנוהגים לקלף הכל בפסח, אפשר כמובן לקלף ואפשר להשתמש בתפוח אדמה רגיל.

15-20 תפוחי אדמה מיני חצויים בקליפתם, או 6-7 תפוחי אדמה רגילים [אבל קטנים שבהם] חצויים בקליפתם.

4 כפות שמן

1 כף מלח

פלפל שחור

½ כפית כורכום

½ כפית מיץ לימון

2 שיני שום כתושות [או 1 כפית שום גבישי]

רוזמרין יבש [אפשר עלים טריים]

מערבבים את הרכיבים למעט תפוחי האדמה לרוטב אחיד.

טובלים את תפוחי האדמה ברוטב, בעיקר את החלק החתוך, הישר, ומניחים בתבנית מרופדת בנייר אפיה.

את שארית הרוטב מפזרים בכף על תפוחי האדמה.

מפזרים עוד קצת פלפל שחור, מלח ורוזמרין על הצד של הקליפה, הצד שכלפי מעלה בתבנית

צולים ב 200 מעלות כ-25-35 דקות, תלוי בגודל תפוחי האדמה.



גראטן תפוחי אדמה ובטטות / מקרר

תבנית עגולה גדולה וגבוהה מרופדת בניר אפיה

6 תפוחי אדמה פרוסים דק

5 בטטות בינוניות פרוסות דק

1/2-3/4 כוס שמן

פפריקה

מלח

פלפל שחור

3 ביצים

3 כפות קמח תפוח אדמה

מערבבים שמן-פפריקה-מלח-פלפל בקערה. מניחים שכבה אחידה של פרוסות תפוח אדמה בתבנית המרופדת בניר אפיה. מניחים מעליה עוד שכבה שמכסה על ה"חורים" של השכבה הראשונה. מורחים בתערובת השמן בעזרת מברשת.

מניחים שכבה של בטטות באופן דומה לשכבת תפוחי האדמה, שוב מושחים בתערובת השמן.

מניחים עוד שכבת תפוח אדמה, עוד שכבת בטטות, ומסיימים בעוד שכבת תפוח אדמה. אחרי כל שכבה מושחים בתערובת של השמן.

בקערה טורפים ביצים וקמח תפוחי אדמה עד שהתערובת חלקה לא גושים. יוצקים מעל לשכבות בזילוף כדי שיגיע לכל המקומות.

מכסים בניר כסף ואופים שעה וחצי

אחרי שעה וחצי מסירים את הכיסוי ואופים עוד רבע שעה ללא כיסוי.

בהגשה- הופכים בזהירות על צלחת, מקלפים את ניר האפיה.



פשטידות קישואים ובצל אישיות / מקרר או הקפאה

כ-8 מנות אישיות

4 קישואים מוצקים בגודל בינוני

2 בצל גדול קצוץ

2 כפות שמן

4 ביצים

1 כפית מלח

פלפל שחור

חופן כוסברה [לא חובה]

4 כפות קמח תפוז"א

3 שיני שום כתושות

חותכים קישואים לקוביות לא גדולות. מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה ואופים ב 180 מעלות לריכוך חלקי.

מטגנים בצל קצוץ בשמן, במחבת, להשחמה נאה.

שמים בקערה את הקישואים הרכים למחצה. את הבצל ויתר הרכיבים. מערבבים היטב.

ממלאים בתבניות אישיות לגובה $\frac{3}{4}$. אופים ב 180 מעלות כ-25-30 דקות להשחמה נאה והתייצבות.

לגרסא חלבית: מוסיפים לתערובת גביע קוטג' +1 כף קמח תפוז"א. אפשר לפזר גבינה צהובה על

הפשטידות 5 דקות לפני סיום האפיה.



אצבעות בטטה בציפוי פריך / טרי, אפשר מקרר

2 בטטות גדולות קלופות וחתוכות לאצבעות בעובי של כ-1 ס"מ ואורך של כ-6 ס"מ

תערובת שמן ותבלינים :

3 כפות שמן

2 כפות רוטב צ'ילי מתוק [מתכון בחוברת זו]

½ כפית מלח

פלפל שחור

מעט פפריקה מתוקה

לציפוי :

100 גרם אגוזי מלך או פקאן טחונים גס

מערבבים את השמן עם התבלינים.

מכניסים את אצבעות הבטטות לתערובת ומערבבים לכיסוי מלא.

שמים אגוזים טחונים גס בצלחת ומגלגלים כל אצבע בטטה באגוזים. אין צורך בכיסוי מלא ממש.

מניחים שתבנית מרופדת בניר אפיה ואופים ב 200 מעלות כ-12 דקות לריכוך. מגישים חם

שמירה במקרר תוריד מהפריכות של הציפוי.



ירקות מוקפצים עם "אטריות" קישואים / מקרר

2 קישואים גדולים ומוצקים

1 בצל גדול קצוץ גס

1 גזר גדול פרוס לגפרורים

כרוב קצוץ גס

מלח

פלפל

שמן לטיגון והקפצה

לרוטב, אופציונאלי

2 כפות רסק עגבניות

2 שיני שום כתושות

1 כף סוכר

מכינים את "אטריות" הקישואים. קולפים את הקישואים ופורסים לפרוסות אורך דקות ממש, כ 2-3 מ"מ.

חותכים לאורך כל פרוסה רצועות בעובי דומה, כ 2-3 ס"מ. מבחן העובי הוא אם כאשר עורמים את ה"אטריות" עוד לפני הבישול הן מתגמשות.

מחממי שמן במחבת ומטגנים בצל להשחמה נאה.

מוסיפים גזר וכרוב ומקפצים כ-2 דקות.

מוסיפים קישואים ומקפצים עוד כדקה וחצי לפריכות.

מפזרים מלח ופלפל ומגישים.

אפשר להכין רוטב: מערבבים את רכיבי הרוטב ויוצקים על הירקות. מערבבים בעדינות.

למנה חלבית ניתן לפר גבינה צהבה על הירקות ולהשהות כדקה להמסה לפני ההגשה



פשטידת אטריות מתוקה / מקרר, הקפאה

תבנית אינגליש ארוכה אחת

כ-15 חביתיות [מכל מתכון שיש לכם]

4 ביצים L

1 כוס קמח תפוזי

1/2 כוס קמח שקדים

1 כוס קוביות אננס קטנות

1/4 כוס ממי השימורים של האננס

1/2 כוס סוכר [או יותר אם אתם אוהבים ממש מתוק]

1/2 כפית קינמון

לפירורים:

1/3 כוס אגוזים טחונים

1/3 כוס שמן

1/3 כוס סוכר דמררה

פורסים חביתיות לאטריות ברוחב של כחצי ס"מ. פותחים את האטריות.

שמים בקערה ומוסיפים את יתר הרכיבים.

מערבבים היטב וממלאים בתבנית אינגליש מרופדת בניר אפיה

מערבבים את רכיבי הפירורים ומפזרים מעל לתערובת.

אם הפירורים רטובים מדי מוסיפים עוד קצת אגוזים טחונים

180 מעלות

כשעה להשחמה נאה



ירקות מטוגנים בטמפורה פריכה / עדיפות לטרי. אפשר מקרר

ירקות שמתאימים לטיגון כמו בצל [טבעות], בטטות, תפוז"א, קישואים [עגולים או אצבעות לא מדי עבות], כרובית, ברוקולי [טריים] וכיוצ"ב

לטמפורה :

3 ביצים L

כוס קמח תפוז"א

מלח

פלפל שחור

אבקת שום

פפריקה מתוקה

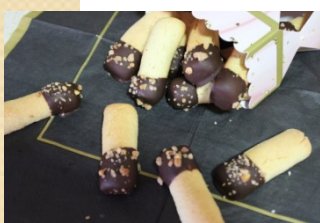
שמן לטיגון עמוק או בגובה הירקות

התבלינים בכמות לפי העין והטעם....

מערבבים את רכיבי הטמפורה לבלילה אחידה סמיכה מעט.
מחממים את השמן בסיר ולאחר שהזמן חם מספיק טובלים ירקות בטמפורה ומטגנים על אש בינונית – נמוכה עד להשחמה נאה. מוציאים ומניחים על ניר סופג.
הירקות טעימים חמים וגם קרים



עוגות ועוגיות



- עוגיות סנדוויץ'
- אלפחורס לפסח
- אצבעות שקדים ושוקולד
- עוגת שוקולד צ'יפס בנגיעות קינמון
- עוגת בננות, אגוזים ושוקולד
- עגת טורט ענן
- טורט קוקוס
- קאפקייקס קוקוס – פקאן
- עוגיות קוקוס
- חיתוכיות קוקוס עם תוספות
- עוגת ביסקוטי
- ביסקוויט קינמון לפסח
- עוגה לא קמחים
- עוגת תפוי'ע ואגוזים בחושה- שרויה
- ריבועי שוקולד ואגוזים
- עוגת שכבות שוקולד וקוקוס
- עוגת פקאן – קפה
- עוגיות אגוזים ושוקולד צ'יפס
- עוגת פקאן
- עוגיות קפה מושלגות

עוגיות סנדוויץ' / קופסא אטומה בחוץ או הקפאה

3 כוסות קמח שקדים

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

$\frac{1}{3}$ כוס שמן קוקוס או שמן אגוזים

2 ביצים

1.5 כוסות קמח תפוז"א

למילוי :

200 גרם שוקולד מריר

125 מ"ל ריצי'

מעבדים בקערה ביד את רכיבי הבצק. עוטפים בניילון נצמד ומקררים במקרר כשעה.

מרדדים את הבצק בין 2 ניירות אפיה. התחתון מקומח בקמח תפוז"א ומעל לבצק זורים קמח תפוז"א. מרדדים לעובי של כחצי ס"מ.

קורצים עיגולים מהבצק ומניחים בתבנית מרופדת בנייר אפיה במרחק זה מזה. אופים ב 180 מעלות כ-15-12 דקות להשחמה.

העוגיות מתקשות עוד לאחר שהן מתקררות. מחלצים מהתבנית לאחר שהן מתקררות.

מכינים מילוי :

ממיסים שוקולד וריצי' לגנאש חלק. משהים את הגנאש להתקשות למצב של קרם סמיך ממש כמו ממרח שוקולד סמיך.

ממלאים בין 2 עוגיות וסוגרים לסנדוויץ'.

אם אינכם משתמשים בריצי' ניתן למלא בממרח שוקולד. אם ממרח השוקולד נוזלי מדי, מוסיפים לו שוקולד מומס עד שמתקבל מרקם סמיך שלא נוזל.



אלפחורס לפסח / קופסא אטומה בחוץ או הקפאה. ריבת חלב בכלי אטום במקרר

מכינים עוגיות לפי המתכון של עוגיות הסנדוויץ'. אפשר להמיר שמן לחמאה מומסת בכמות זהה

ממלאים בריבת חלב וטובלים את שולי העוגיות סביב בקוקוס

מתכון לריבת חלב ביתית:

1 ליטר חלב

350 גרם סוכר

3 סוכר וניל

מעט סודה לשתיה [כחצי כפית]

5-6 גולות זכוכית גדולות. [יש לטבול לפני השימוש..]
אפשר בלי. התהליך יקח יותר זמן.

שמים בסיר סוכר, סוכר וניל וחלב ומבשלים על אש בינונית להמסת הסוכר. ממשיכים לבשל כ-10-8 דקות לרתיחה, תוך כדי השגחה. מסירים מהאש ומוסיפים סודה לשתיה. יתחיל בעבוע חזק ויהיה נראה שתכולת הסיר גולשת אבל זה לא יקרה. בעדינות מניחים בסיר את הגולות. מחזירים לאז ומביאים לבעבוע של תכולת הסיר. מבשלים ללא מכסה כשעתיים עד שנוצרות בסיר בועות גדולות והריבת החלב מקבל צבע זהוב ומסמיכה.

מקררים ושומרים בכלי נקי במקרר עד לשימוש.
את הגולות ניתן לשמור לפעמים נוספות.



אצבעות שקדים בשוקולד / קופסא אטומה בחוץ או הקפאה

מכינים בצק לפי המתכון של עוגיות הסנדויץ'

לאחר שהייה במקרר מגלגלים את הבצק לגליל דק כמו נחש.
חותכים לאצבעות באורך של כ-6 ס"מ.

מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה ואופים ב 180 מעלות להשחמה כ-14-12 דקות.

מחלצים מהתבנית לאחר התקררות של העוגיות.

מצפים בשוקולד:

ממיסים יחד, 150 גרם שוקולד ו 1 כף שמן.
מעבירים לכלי שנח יהיה לטבול בו את העוגיות. טובלים כל עוגיה באחד הקצוות
בשוקולד.

אפשר לזרות אגוזים קצוצים דק על השוקולד.

מעבירים להקפאה להתקשות השוקולד.

שומרים בכלי אטום, עדיף בהקפאה בגלל השוקולד.

אן לא טובלים בשוקולד אפשר לשמור בכלי אטום בארון למשל שבוע ויותר.



עוגת שוקולד צ'יפס עם נגיעות קינמון / קופסא אטומה בחוץ או הקפאה

תבנית קטנה מבינונית

4 ביצים
1.5 כוסות סוכר
3 כוסות קמח תפוזי
 $\frac{1}{2}$ כפית קינמון
1 אבקת אפיה
100 גרם אגוזים טחונים
1 כוס שוקולד צ'יפס

2 כפות סוכר חום + $\frac{1}{2}$ כפית קינמון לזריה על העוגה

מערבבים בקערה את כל רכיבי העוגה.
יוצקים לתבנית מרופדת בניר אפיה ומשטחים לשכבה אחידה.
מפזרים סוכר חום וקינמון

אופים ב 180 מעלות 45 דקות להשחמה נאה.



עוגת בננות אגוזים ושוקולד - שרוייה / קופסא אטומה בחוץ או הקפאה

תבנית אינגליש ארוכה

5 בננות בשלות מעוכות לפירה
5 ביצים
1 ו 3/4 כוסות קמח מצה טחון דק
3/4 כוס אגוזים טחונים
1 אבקת אפיה
1 כוס סוכר דמררה
3/4 כוס שמן
1/2 כפית קינמון
1 כוס שוקולד צ'יפס- עדיפות למיני

אבקת סוכר לזריה מעל לעוגה

טורפים ביצים עם פירה בננה, אפשר במיקסר או במטרפה ידנית מוסיפים את יתר הרכיבים. שוקולד צ'יפס בסוף יוצקים לתבנית מרופדת בניר אפיה

בהגשה זורים אבקת סוכר על העוגה

180 מעלות
בערך 45 דקות להשחמה נאה



עוגת טורט ענן / קופסא אטומה בחוץ או הקפאה

תבנית עגולה בקוטר 26 ס"מ או 2 תבניות אינגליש קצרות

7 ביצים מופרדות
1.5 כוסות סוכר
1 כוס קמח תפו"א
מיץ מחצי לימון
1 כפית אבקת אפיה

פקאן טבעי לקישוט- לא חובה

אבקת סוכר לזריה על העוגה- לא חובה

מקציפים חלבונים לקצף קל ומוסיפים סוכר בהדרגה עד שמתבל קצף נוקשה. מערבבים היטב בקערה חלמונים, אבקת אפיה מיץ לימון וקמח תפו"א. מקפלים את תערובת החלמונים לתוך קצף החלבונים בתנועות קיפול

יוצקים לתבנית מרופדת בניר אפיה.
מקשטים בחצאי פקאן טבעי, כאמור- לא חובה

אופים ב 180 מעלות לשעה.

לאחר שהעוגה מתקררת אפשר לפזר עליה אבקת סוכר



טורט קוקוס / קופסא אטומה בחוץ או הקפאה

2 תבניות אינגליש ארוכות

5 ביצים מופרדות

1 כוס סוכר

1/3 כוס שמן

1 כוס קמח תפוח אדמה

2 כוסות קוקוס

1 כפית אבקת אפיה

מקציפים חלבונים לקצף קל ומתחילים להוסיף סוכר תוך כדי הקצפה באטיות עש שמתקבל קצף נוקשה.
מורידים את מהירות המיקסר למינימום ומוסיפים את יתר הרכיבים.
אפשר לקפל פנימה בעזרת כף.

יוצקים ל-2 תבניות אינגליש מרופדות בניר אפיה ואופים 50 דקות עד שעה להתייבבות מוחלטת של העוגה עד שקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא יבש.

אפשר להוסיף לעודה זיגוג:

מערבבים 1 כוס אבקת סוכר עם 1 כף מיץ לימון לקבלת זיגוג לא מאוד נוזלי. יוצקים על העוגה

אם הזיגוג ממש לא נוזלי ולא נוזל על העוגה, מוסיפים עוד קצת [קצת...]. מיץ לימון

אפשר לפזר קוקוס על הזיגוג



קאפקייקס קוקוס – פקאן / קופסא אטומה בחוץ או הקפאה

- 7 ביצים מופרדות
- 1.5 כוסות סוכר
- 1 כוס קמח תפוזי
- מיץ מחצי לימון
- 1 כפית אבקת אפיה
- 2 כפות קקאו
- 1 כוס אגוזי פקאן טחונים

חצאי אגוזי פקאן לקישוט

מקציפים חלבונים לקצף קל ומתחילים להוסיף סוכר תוך כדי הקצפה באטיות עש שמתקבל קצף נוקשה.
מורידים את מהירות המיקסר למינימום ומוסיפים את יתר הרכיבים, למעט חצאי הפקאן אפשר לקפל פנימה בעזרת כף.

ממלאים תבניות קאפקייקס בבליה עד לגובה $2/3$
מניחים חצי פקאן במרכז כל קאקפייק. לוחצים פנימה מעט

אופים ב 180 מעלות 18-25 דקות, תלוי בגודל הקאפקייק.

אפשר לקשט בשוקולד מומס



עוגיות קוקוס / קופסא אטומה בחוץ או הקפאה

3 ביצים
½ כוס שמן
2 כוסות קוקוס
2 כוסות קמח תפוזי
1 אבקת אפיה
1.5 כוסות סוכר דמררה

מערבבים את כל הרכיבים בקערה.

בידיים לחות יוצרים כדורים בקוטר של כ-2-3 ס"מ

מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה במרחק זה מזה.
אופים ב 180 מעלות 15 דקות להשחמה

מחלצים מהתבנית רק לאחר שהעוגיות התקררו



חיתוכיות קוקוס עם תוספות / קופסא אטומה בחוץ או הקפאה

3 ביצים
½ כוס שמן
2 כוסות קוקוס
2 כוסות קמח תפוזי
1 אבקת אפיה
1.5 כוסות סוכר דמררה

תוספות: אגוזים קצוצים, שוקולד ציפס, קוקוס [נוסף על המתכון], וכדומה
מערבבים את כל הרכיבים בקערה.

משטחים את הבליחה בתבנית קטנה מבינונית מרופדת בניר אפיה.

מפזרים תוספות מעל לעוגה.

אופים 20 דקות להשחמה נאה. פורסים בסכין חדה ולא משוננת רק לאחר שהעוגה התקררה



עוגת ביסקוטי- העוגיה שהפכה לעוגה / קופסא אטומה בחוץ או הקפאה

תבנית בינונית

3 ביצים
1/2 כוס שמן
1 סוכר וניל
1 אבקת אפיה
3/4 כוס סוכר
5 כוסות קמח שקדים
1/2 כוס קמח תפוזי
2 כוסות שוקולד צ'יפס

לזריה על העוגה :

1 כפית קינמון
2 כפות סוכר חום

מקציפים ביצים שלמות עם שמן וסוכר וניל לקרם חלק. מוסיפים סוכר ואברת אפיה. מערבבים עוד קצת ומוסיפים קמח שקדים וקמח תפוזי. בסוף מוסיפים שוקולד צ'יפס.

משטחים את התערובת בתבנית בינונית מרופדת בניר אפיה. זורים תערובת של סוכר חום וקינמון על העוגה. אופים ב 180 כ-25-30 דקות ולא יותר.



ביסקויט קינמון לפסח / קופסא אטומה בחוץ או הקפאה

1.5 כוסות קמח שקדים

3/4 כוס קמח תפוזי

1/2 כוס סוכר

1 ביצה

1/2 כוס שמן קוקוס

מעבדים את הרכיבים לבצק אחיד, רטוב מעט.
עוטפים בניילון ומעבירים לקירור של כחצי שעה

מרדדים בין 2 שכבות ניר אפיה.
בהיעדר מערוך לפסח, משטחים בידיים בין 2 ניירות אפיה
מעבירים את מניר האפיה התחתון שמעליו הבצק לתבנית.
מסמנים סימני חיתוך לריבועים בסכין חדה

מערבבים :

2 כפות סוכר ו-1 כפית קינמון ומפזרים על הריבועים

אופים כ-8 דקות להשחמה קלה.

עוברים בסכין על החריצים לחיתוך מלא ואופים עוד מספר דקות להשחמה נאה



עוגה ללא קמחים / מקרר או הקפאה

2 תבניות אינגליש קצרות

לבסיס :

6 חלמונים

1.5 כוסות סוכר

1/3 כוס שמן

2 כפות קקאו

1 כוס אגוזים קצוצים דק

לשכבת הקצף :

6 חלבונים

1 כוס סוכר

1 כף קקאו

מכינים בסיס :

מערבבים בקערה את רכיבי הבסיס ומורחים ב-2 תבניות אינגליש קצרות מרופדות בניר אפיה.

אופים ב 180 מעלות 25 דקות. העוגה תעלה ותיפול מעט וזה בסדר.

מכינים שכבת קצף :

מקציפים חלבונים לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה ומקציפים כ-3-4 דקות עד שמתקבל קצף נוקשה ממש. מורידים מהירות הקצפה למינימום ומוסיפים קקאו. מורחים או מזלפים מעל לשכבת הבסיס האפויה ומחזירים לתנור לאפיה של עוד 12 דקות להשחמה נאה של הקצף.

מתקפלת שכבת קצף בתוכה מעין מוס שמכסה על שכבת הבסיס.



עוגת תפוח עץ ואגוזים בחושה- שרויה / קופסא אטומה בחוץ או הקפאה

ל-2 תבניות אינגליש קצרות

- 4 ביצים
- 1 כוס סוכר
- 3/4 כוס שמן
- 2 כוסות קמח תפו"א
- 3/4 כוס קמת מצה טחון דק
- 1 אבקת אפיה
- 2 תפוחי עץ קלופים וחתוכים לקביות קטנות
- 1 כוס אגוזים קצוצים

לפיזור מעל העוגה :

- 1 כפית קינמון
- 3 כפות סוכר דמררה או סוכר לבן

טורפים במטרפה או מערבבים במיקסר את רכיבי העוגה למעט אגוזים ותפוחי עת עד שמתקבלת תערובת אחידה וסמיכה.
מוסיפים את תפוח העץ והאגוזים בערבוב בכף

יוצקים לתבניות אינגליש קצרות מרופדות בניר אפיה מערבבים סוכר וקינמון ומפזרים מעל העוגה

אופים ב 180 מעלות כ-40 דקות להשחמה והתייצבות

אפשר להכין כמאפינס



ריבועי שוקולד ואגוזים / קופסא אטומה בחוץ או הקפאה

תבנית בינונית

5 ביצים
1 כוס סוכר חום או דמררה
1 כוס סוכר לבן
 $\frac{3}{4}$ כוס קקאו משובח
2.5 כוסות קמח תפוז"א
 $\frac{3}{4}$ כוס קמח שקדים
100 גרם אגוזים טחונים
1 כפית סודה לשתיה
1 כפית אבקת אפיה

1 כוס שוקולד צ'יפס או אגוזי מלך קצוצים דק

מערבבים בקערה את כל רכיבי העוגה למעט השוקולד צ'יפס או האגוזים הקצוצים.
יוצקים לתבנית מרופדת בניר אפיה ומישרים לשכבה אחידה.

מפזרים שוקולד צ'יפס או אגוזים.

אופים ב 180 מעלות 45 דקות



עוגת שכבות שוקולד וקוקוס / קופסא אטומה בחוץ או הקפאה

תבנית חד פעמית ענקית:

לבסיס:

3.5 כוסות קמח תפוזי

2 כוסות קמח שקדים

1.5 כוסות שמן

1.5 כוסות סוכר

2 ביצים

1/2 כוס קוקוס

1 כוס שוקולד צ'יפס - לא חובה

לשכבה השניה:

1 כוס סוכר

3/4 כוס קקאו

1 כוס שמן

6 ביצים

3 כפות יין מתוק

4 כפות קמח תפוזי

1/2 כוס קוקוס

מערבבים במיקסר או ביד אץ רכיבי הבסיס למעט שוקולד צ'יפס משטחים בידיים לחות מעט בתבנית חד פעמית ענקי מרופדת בניר אפיה מפזרים שוקולד צ'יפס

באותה קערה, בלי שטיפה, טורפים במטרפה ידנית את רכיבי השכבה השניה לתערובת אחידה. יוצקים מעל לבצק והשוקולד צ'יפס אופים ב 180 מעלות כ-30 דקות עד שהשכבה העליונה יציבה ממש. פורסים אחרי שהעוגה התקררה.

אפשר לצקת גנאש מעל לעוגה, לפני הפריסה ולהקפיא להתקשות של הגנאש לפני הפריסה



עוגת פקאן- קפה / קופסא אטומה בחוץ או הקפאה

תבנית בינונית

לבצק :

6 חלמונים

1 כוס קמח תפוזי

1 כוס קמח שקדים

1 א. אפיה

3/4 כוס סוכר

1/2 כוס שמן

מערבבים בכף לבצק אחיד ומשטחים בתבנית בינונית מרופדת בניר אפיה

6 חלבונים

1 כוס סוכר דמררה

1/2 כוס סוכר לבן

3 כפות קפה נמס

200 גרם פקאן גרוס דק

1 כוס קמח תפוזי

1/3 כוס קמח שקדים

מקציפים חלבונים לקצף יציב ומוסיפים סוכרים בהדרגה עד לקבלת קצף נוקשה
מוסיפים בהקצפה בינונית את יתר הרכיבים ומורחים מעל לבצק
אופים ב 180 מעלות כ-40 דקות



עוגיות אגוזים ושוקולד צ'יפס / קופסא אטומה בחוץ או הקפאה

4 כוסות קמח שקדים
2 כוסות קמח תפו"א
2 כוסות אגוזים טחונים
1 אבקת אפיה
4 ביצים
1 כוס שמן
1 כוס סוכר דמררה
1 כוס סוכר לבן
1 כוס שוקולד צ'יפס, אפשר יותר אם אוהבים

מערבבים, אפשר ביד, את כל הרכיבים לתערובת נוחה לכדרור בידיים לחות יוצרים כדורים לא גדולים ומניחים במרווחים זה מזה בתבנית מרופדת בניר אפיה.
אופים ב 180 מעלות כ-12 דקות להשחמה.

גרסת תבנית :
משטחים את התערובת בתבנית חד פעמית ענקית
אופים 180 מעלות כ-25 דקות
מקררים מעט
פורסים למלבנים ומסדרים ב- 2 תבניות במרחקים קטנים זה מזה
מחזירים לתנור לעוד כ-8 דקות
מוציאים ופורסים למלבנים.



עוגת פקאן / קופסא אטומה בחוץ או הקפאה

200 גרם עוגיות של פסח- עוגיות קמח תפו"א או פינגרס וכיוצ"ב
1/3 כוס שמן קוקוס [ועוד קצת במידת הצורך]

מערבבים שמן קוקוס ופירורים
דוחסים לתבנית קטנה, גודל מפחות מ 4A, מרופדת בניר אפיה. התערובת צריכה להיות לא סמיכה ממש אלא כזו שניתן להדק בקלות בעזרת כף
אם היא פירורית מדי- מוסיפים עוד קצת שמן

אופים ב 180 מעלות כ- 12 דקות להשחמה קלה.
מקררים.

מכינים את שכבת הפקאן
1/3 כוס שמן קוקוס [או אגוזים]

1/3 כוס מים

1 כוס סוכר חום דמררה

3.5 כוסות פקאנים קצוצים [המדידה אחרי שכבר קצוצים]

2 ביצים

3 כפות קמח תפו"א

ממיסים שמן, מים וסוכר חום לקרמל.

מכבים את האש ומוסיפים את הפקאנים. מערבבים.

ממתינים שיתקרר טיפה ומוסיפים ביצים וקמח תפו"א. מערבבים היטב

יוצקים מעל לבסיס.

אופים עוד כ-25-20 דקות עד שהמלית מתייצבת.

פורסים רק כשהעוגה קרה ממש.

מעולה בהקפאה.



עוגיות קפה מושלגות / קופסא אטומה בחוץ או הקפאה

כ-40 עוגיות קטנות

2 ביצים

1 ו ¼ כוסות סוכר

½ כוס שמן קוקוס [או שמן אוגזים + ½ כוס נוספת של קמח תפו"א]

½ כוס קוקוס

1.5 כפות אבקת קפה נמס

1 אבקת אפיה

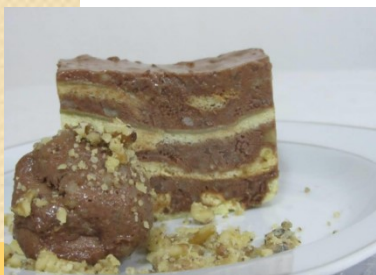
4.5 כוסות קמח תפו"א

מערבבים את כל הרכיבים בקערה לתערובת שנוחה לכדרור. יוצרים כדורים קטנים ומניחים בתבנית מרופדת בנייר אפיה במרחק האחד מהשני. העוגיות משתטחות באפיה ונעשות דקות. תחילה משתטחות ואז עולות מעט אופים ב 180 מעלות להשחמה בשולי העוגיות. מחלצים מהתבנית לאחר התקררות. זורים אבקת סוכר מעל העוגיות.

אפשר לזלף מעט שוקולד מעל העוגיות במקום לזרות אבקת סוכר. אפשר להוסיף מעט שוקולד ציפס או אגוזים קצוצים לתערובת.



קינוחים וממתקים



- כדורי מרציפן מצופים שוקולד
- שקדים בשוקולד רוזמרי פרווה
- כדורי תמרים, אגוזים ושוקולד
- טראפלט קפה
- כדורי שוקולד
- פנקייק
- גלידת שוקולד - אגוזים
- קצפיות קקאו עם הפתעה
- סורבה תות
- פחזניות – שרויה
- עוגת שכבות מוס רוזמרי
- מילפיי לפסח

מתוקים קטנים לפסח - מתכונים בעמודים הבאים / קופסא אטומה
בחוץ או הקפאה



מימין לשמאל:

כדורי תמרים, אגוזים ושוקולד
טראפלס קפה
שקדים בשוקולד רוזמרי פרווה
כדורי שוקולד
כדורי מרציפן מצופים שוקולד

כדורי מרציפן מצופים שוקולד

400 גרם שקד מולבן או 400 גרם קמח שקדים
1 כוס אבקת סוכר או יותר [אני לא הכנתי מתוק בכלל כי ציפית בשוקולד]
מים לפי הצורך

טוחנים שקדים מולבנים במעבד מזון או שמים קמח שקדים ומוסיפים אבקת סוכר.
מתחילים להוסיף מים ממש קצת כל פעם עד שמתקבל מרקם של מרציפן

מכדררים
מקפאים וטובלים בשוקולד אחר כך שומרים במקרר או בהקפאה ומפשירים קצת לפני
ההגשה

שקדים בשוקולד רוזמרי פרווה

300 גרם שוקולד רוזמרי פרווה
2 כפות שמן
150 גרם שקדים לא קלויים או שקדים מסוכרים

ממיסים שוקולד עם שמן.
מסירים מהאש
מערבבים פנימה שקדים

ממתינים מעט שלא יהיה ממש נוזלי ובעזרת כף מניחים גבשושיות על מגש מרופד בניר
אפיה
שולחים להקפאה להתקשות ומחלצים
שומרים בקירור

כדורי תמרים, אגוזים ושוקולד

250 גרם תמרים טחונים למחית או ממרח תמרים
250 גרם אגוזים טחונים [+ עוד אגוזים טחונים לציפוי]
150 גרם שוקולד מומס בכף שמן
100 גרם שקדים או אגוזים גרוסים
קמח שקדם לפי הצורך [יתכן ולא יהיה צורך]

מערבבים את כל הרכיבים בקערה לתערובת שנוחה לכדרור בידיים לחות מעט מכדררים ומגלגלים באגוזים טחונים.
שומרים במקרר או בהקפאה

טראפלט קפה

3/4 כוס ריצי'
300 גרם שוקולד מריר
כף אבקת קפה נמס
מעט ליקר שוקולד [לא חובה]
1/2 כוס אגוזים טחונים

ממיסים שוקולד עם ריצי'
מוסיפים את יתר הרכיבים לתערובת חלקה.
אם התערובת מתקשה מעט זה בסדר.

מעבירים לקירור להתקשות.
תולשים חתיכות קטנות ומכדררים לכדורים קטנים. מגלגלים בקקאו.

כדורי שוקולד

500 גרם עוגיות טחונות, אפשר גם שאריות עוגה
150 גרם שוקולד מריר מומס ב 2 כפות שמן
1/3 כוס קקאו
1/2 כוס אבקת סוכר
1/3 כוס ריצ' [לא חובה, אפשר להמיר במים]
2 כפות יין

מערבבים הכל יחד לקבלת תערובת נוחה לכדרור.
אם התערבות רטובה מדי מוסיפים עוד פירורי עוגיות או עוגה או קמח שקדים או אגוזים
טחונים.

אם יבשה- ריצ' או מים

מכדררים ומגלגלים בעוגיות טחונות

שומרים בקירור או בהקפאה

פנקייק / מקרר ליום - יומיים

פנקייק מעולים מארבעה רכיבים שמתמשים בהם בכל בית בפסח...

מתכון בסיס שכדאי להכפיל. ממתכון הבסיס יוצאים כ-6 פנקייק בקוטר של כ-8 ס"מ

1 תפוח אדמה גדול מבושל במים ורך

2 ביצים M

2 כפות סוכר [או לפי הטעם]

1 כף שמן

מעט שמן לשימון המחבת.

שמים בקערה את תפוח האדמה ומועכים עם השמן פירה חלק ממש. חשוב שהפירה יהיה ממש חלק ללא גושים של תפוח אדמה.

מוסיפים ביצים טרופות וסוכר וטורפים במהירות במטרפה ידנית עד לקבלת בלילה אחידה ממש. הבלילה צריכה להיות נוזלית אבל סמיכה מעט. כזו שלא מתפשטת מדי מהר כשיוצקים למחבת. בדומה לבלילה של פנקייק רגיל. סמיך יותר מבלילה של בלינצ'ס.

משמנים מחבת טפלון בעזרת ניר מטבח עם מעט שמן. מחממים את המחבת ויוצקים למרכזה מהבלילה של הפנקייק. הבלילה תתפשט מעט ואז תיעצר.

מכסים את המחבת במכסה. לא חובה אבל כך יתקבלו פנקייקס אווריריים יותר. מטגנים כדקה והופכים לצד השני לעוד דקה. אפשר להכין כמה חד במחבת. רק שלא יתחברו.

הצעת הגשה: מזלפים דבש ומפזרים אגוזים. אפשר כמובן בלי. אפשר לדלל דבש סמיך במעט מים



גלידה שוקולד-אגוזים / הקפאה

4 ביצים מופרדות

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

1 ריץ' 250 מ"ל [ראו הערה למי שלא משתמש בריץ']

2 כפות קקאו

1 כוס אגוזי לוז קצוצים

מקציפים חלבונים לקצף קל ומוסיפים סוכר בהדרגה עד שמתקבל קצף נוקשה. מורידים את מהירות ההקצפה ומוסיפים ריץ' ללא הקצפה, חלמונים וקקאו. מערבלים במהירות נמוכה. מוסיפים אגוזים קצוצים. מעבירים לקופסא או לתבנית.

הערה:

לנמנעים מריץ' או שאין הכשרות שמתאימה להם, מכינים גלידה ללא ריץ'. מכינים לפי המתכון. במקום ריץ' שמים $\frac{1}{2}$ כוס שמן ו-2 סוכר וניל [לא חובה]. מוסיפים בשלב הוספת הריץ' בערבול במהירות נמוכה.

טיפ: אפשר לגוון בטעמי הגלידה.

לגלידת קוקוס: שמים במחבת 1 כוס קוקוס, 2 כפות סוכר וכף שמן ומקרמלים את הקוקוס. מקררים. מכינים גלידה [אפשר ללא קקאו] ומוסיפים א הקוקוס במקום האגוזים.

לגלידה שוקולד קפה- מוסיפים למתכון 1-2 כפות אבקת קפה נמס. אפשר להשמיט אגוזים.



קצפיות קקאו עם הפתעה/ קופסא אטומה בחוץ

7 חלבונים

1 ו ¼ כוסות סוכר

2 כפות קקאו

1 כף קמח תפוזי [לא חובה]

שוקולד צ'יפס

מקציפים חלבונים לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה בהקצפה גבוהה עד שמתקבל קצף נוקשה ממש. מורידים מהירות הקצפה למינימום ומוסיפים קקאו.

מעבירים לשקית זילוף, אין צורך בצנטר.

מזלפים עיגולים בקוטר של כ-5 ס"מ בתבנית מרופדת בניר אפיה. מניחים מספר שוקולד צ'יפס במרכז העיגול. מזלפים מהמרנג קקאו תלוליות מעל לשוקולד צ'יפס באופן יכסו את השוקולד צ'יפס ואת הבסיס העגול. מכניסים לתנור בחום של 80 מעלות למשך מספר שעות עד שהקצפיות יבשות ממש למגע ונפרדות בקלות מניר האפיה. מקררים ומכניסים לקופסא אטומה.

לקצפיות במרקם של טופי, מייבשים בתנור רק עד שהקצפיות נפרדות מניר האפיה ולא עד שהן יבשות ממש. יתקבלו קצפיות שבתוכן מרקם כמו של טופי.



סורבה תות / קופסא אטומה במקפיא

500 גרם תותים קפואים

4 כפות דבש

½ כוס מים פושרים

שמים תותים דבש ומים בבלנדר
טוחנים למחית חלקה ממש.
אם המחית השארית קרחית מוסיפים עוד מעט מים וטוחנים למחית חלקה

מעבירים לקופסא ומקפאים.

אחרי 3 שעות טוחנים שוב. בסורבה יתבהר עט בטחינה שניה.

שומרים בהקפאה ומוציאים מההקפאה מספר דקות לפני ההגשה.
בעזרת כף גלידה ממלאים סורבה בקעריות הגשה.

אפשר אחרי הטחינה השניה למלא בכוסיות קינוח ולהקפיא כך.



פחזניות לפסח - שרויה / ללא מילוי הקפאה, עם מילוי מתוק מקרר יום-יומיים או הקפאה

½ כוס שמן
1 כוס מים
קורט מלח
1 כוס קמח מצה [בעדיפות לבהיר]
½ כוס קמח תפוז"א
5 ביצים טרופות

מביאים שמן ומים לרתיחה בסיר קטן.
לאחר הרתיחה מוסיפים מלח וקמחים. מערבבים במהירות לתערובת נוקשה מעט.
מעבירים למיקסר או קערה גדולה ומוסיפים ביצים טרופות אחת אחת תוך כדי ערבול/ערבוב מהיר במטרפה ידנית.

מעבירים את הבליחה לשקית זילוף ומזלפים תלוליות בגודל הרצוי. אפשר גם בעזרת 2 כפות.
אופים בתנור שחומם מראש ל 220 מעלת במשך 22 דקות או עד שאפוי לחלוטין מקררים.

טעמים של הפחזניות נייטרלי ולכן אפשר למלא אותן במילוי מתוק [כמו למשל גבינה ממותק עם צימוקים, קינמון ואגוזים או קצפת ופירות וכיוצ"ב], או במילוי מלוח [כמו למשל כבדים, פירה, טונה וכיוצ"ב]



עוגת קינוח שכבות מוס רוזמרי / מקפיא

לעוגה:

10 ביצים מופרדות

1.5 כוסות סוכר

4 סוכר וניל

6 כפות קמח תפוזי

למוס:

200 גרם שוקולד מריר ממולא בקרם אגוזים

1/3 כוס שמן

2 כפות יין

6 ביצים מופרדות

3/4 כוס סוכר

1 כוס אגוזים קצוצים [לזו או מלך]

מקציפים חלבונים לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה עד לקבלת קצף יציב. בקערה נפרדת מערבבים חלמונים + סוכר וניל וקמח תפוזי. מאחדים את התערובות בתנועות קיפול ומשטחים ב-2 תבניות תנור מרופדות בניר אפיה. אופים ב-180 מעלות כ-15 דקות. מצננים את העוגות ופורסים כל עוגה אחת ל-4 רצועות באורך של תבנית אינגליש ארוכה.

מקציפים חלבונים לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה עד לקבלת קצף יציב. בסיר קטן, ממסים שוקולד + שמן ויין. מסירים מהאש לאחר שמתקבל קרם חלק. מעבירים מעט מתערובת החלבונים לתערובת השוקולד ואח"כ מעבירים חזרה לתערובת החלבונים. אחדים בתנועות קיפול ומוסיפים אגוזים

מרכיבים את העוגה: [מתקבלות 2 עוגות בגודל של תבנית אינגליש ארוכה] מניחים רבע עוגה בתבנית אינגליש ומורחים מעט מוס מעל. מניחים עוד רבע עוגה ושוב מורחים מוס. כך חוזרים על הפעולה עד שמתקבלת עוגה בעלת 4 שכבות עוגה ומוס. מסיימים במוס. מרכיבים כך גם את העוגה השנייה. מקפאים. מוציאים מהמקפיא 5 דקות לפני ההגשה.



מילפיי לפסח / מקרר או הקפאה

לשכבות עלי המרנג

5 חלבונים
3/4 כוס סוכר
1 כף קקאו

לקרם:
1 ריצי' 250 מ"ל
4 סוכר וניל
ראו הערה למטה למי שלא משתמש בריצי'

לקישוט:
אגוזים קצוצים דק, שוקולד וכיוצ"ב

מכינים עלי מרנג: מקציפים חלבונים לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה ומקציפים כ-3-4 דקות עד שמתקבל קצף נוקשה ממש. מורידים מהירות הקצפה למינימום ומוסיפים קקאו. מזלפים מהקצף 2 מלבנים לא עבים, גובה של כחצי עד 1 ס"מ בתבנית מרפדת בניר אפיה. גודל המלבן תלוי בגודל המילפיי שתוצו. אפשר להכין מנות אישיות ולזלף מלבנים קטנים. לכל מילפיי תצטרכו 2 מלבנים. אופים ב 90 מעלות במשך מספר שעות עד שהמלבנים נפרדים בקלות מניר האפיה. משך האפיה ישתנה בהתאם לגודל המלבנים.

מכינים קרם: מקציפים ריצי' עם סוכר וניל לקרם יציב ומתאים לזילוף.

מרכיבים: מניחים עלה מרנג על משט עבודה ומזלפים תלוליות של קצפת על שטח המלבן. מניחים מעל הקצפת את עלה המרנג השני ומזלפים גם מעליו תלוליות קצפת. מפזרים אגוזים ושוקולד קצוץ.

הערה: לנמנעים מריצי' בפסח או שאין כזה בכשרות מתאימה להם, מכינים מרנג כמו במתכון של העלים אך ללא הקקאו. כאשר המרנג נוקשה, מזלפים תלוליות מעל לכל עלי המרנג. לא מניחים עלה שני על הזילופים אלא משאירי בתבנית כעלי מרנג בודדים עם זילופי מרנג לבן מעליהם. מכניסים לתנור בחום של 180 מעלות לצריבה קלה של חלקו העליון של זילופי המרנג. מוציאים מהתנור, מקררים ומניחים שכבה שניה... מקשטים.



חלבי



• סלט בטטות וחצילים עם בולגרית

• פיצה על בצק קמח שקדים

• עוגת גבינה

סלט בטטות וחצילים עם בולגרית / מקרר

- 2 חצילים בינוניים
- 2 בטטות גדולות
- 1 בצל סגול פרוס לרבעי טבעות
- חופן פטרוזיליה קצוצה
- ½ כוס טבעות בצל ירוק
- מלח
- פלפל שחור
- 1 כפית דבש
- 1 כף מיץ לימון
- 2 כפות שמן
- 1 כוס אגוזי מלך או פקאן קצוצים גס

חותכים את החצילים והבטטות לקוביות קטנות בגודל של כ 1.5 ס"מ X 1.5 ס"מ. שמים בתבנית מרופדת בניר אפיה את הבטטות והחצילים. יוצקים מעליהם 2 כפות שמן ומערבבים.

אופים ב 190 מעלות כ-20 דקות לריכוך. מערבבים מדי פעם. מעבירים לקערה. מקררים.

מוסיפים: פטרוזיליה, בצל ירוק ורבעי טבעות של בצל סגול.

מערבבים מלח, פלפל שחור, מיץ לימון ודבש ויוצקים על הסלט. מערבבים בעדינות. בהגשה מפזרים קוביות בולגרית ואגוזים.

טיפ: אפשר להכין את הסלט פרווה, בהשמטת הגבינה.



פיצה על בצק קמח שקדים / מקרר ליום אחד או הקפאה

לפיצה אחת משפחתית גדולה בקוטר 40 ס"מ או 3 פיצות קטנות

3 כוסות קמח שקדים
3 ביצים
1 כף מלח
1 כפית סודה לשתיה

לרוטב:

1 כוס רסק עגבניות
3 כפות שמן
1 שן שום
מלח
פלפל שחור
1 כף סוכר
אורגנו [לא חובה]
1 כף מיוז

פתיתי גבינה צהובה.

הכנה:

מערבבים ביד את רכיבי הצק. מתקבלת תערובת דביקה ממש. מורחים את התערובת בתבנית עגולה מרופדת בניר אפיה בשכבה אחידה ככל האפשר.
אופים ב 180 מעלות כ-10-8 דקות.
בינתיים מכינים רוטב: טוחנים את רכיבי הרוטב יחד לרוטב אחיד מורחים על הבצק האפוי חלקית.
מפזרים גבינה צהובה ומחזירים לתנור לעוג כ-6-5 דקות להמסה מלאה של הגבינה



עוגת גבינה / מקרר עד שבוע

תבנית עגולה בקוטר 26 ס"מ

200 גרם עוגיות של פסח [כמו עוגיות קמח תפוי"א למשל], טחונות

100 גרם חמאה

750 גרם גבינה לבנה 5% או 9%

3 ביצים

1.5 כוסות סוכר

2 כפות תמצית וניל או כפית תמצית וניל אמיתית

1 שמנת חמוצה 250 מ"ל

1 כוס קמח תפוי"א

1 כפית אבקת אפיה

לציפוי:

1 גביע גילה

3 כפות סוכר

1 סוכר וניל

2 כפות קמח תפוי"א

ממיסים חמאה ומערבבים עם העוגיות הטחונות. משטחים בתבנית מרופדת בניר אפיה. מערבבים בקערה, עדיף בעזרת מטרפה, את כל רכיבי העוגה, לא כולל רכיבי הציפוי. יוצקים מעל לבסיס העוגיות. אופים ב 180 מעלות שעה. מקררים מעט ומכינים ציפוי: מערבבים את רכיבי הציפוי ומורחים בעדינות ממש על העוגה. מחזירים תנור מכובה ל-45 דקות פורסים רק לאחר התקררות מלאה

טיפ: אפשר לוותר על הציפוי ולזרות אבקת סוכר ע העוגה לאחר שהתקררה

הערה: אפשר להקפיא את העגה, אבל היא תגיר נוזלים בהפשרה והמרקם יהיה מימי יותר.



רגע לפני שתסגרו את החוברת----

המלאכה, כידוע, אינה נקראת אלא על שם גומרה.
יש דברים שבהם הגומרה והמתחילה הוא אותו אחד.
היחיד והמיוחד
בורא העולם, מלך מלכי המלכים, הקב"ה.

גם בחוברת זו, כמו בכל החוברות שלי, הקב"ה הוא שהתחיל והוא שהביא את העבודה אל סיומה ואילולא הוא, זה לא היה קורה.

אין לי הסבר לכך שמצאתי את הרגעים בתוך הערב פסח להתנסות במתכונים חדשים בכמות גבוהה כל כך מבלי שיהא זה על חשבון דברים אחרים.
זה רק כי הקב"ה רצה כך. רק כי הוא זה שהחליט שזה יקרה.

האמת, שבכלל לא חשבתי להוציא חוברת השנה.
אבל ערב אחד, אחרי פורים, התחלתי לשמוע את הקול הזה שלוחש לי "תעשי, ותצליחי".
הרגשתי פתאום פרץ של רצון, של כח, שהניע את גלגלי העשייה הזו. משהו לא מובן כלל.

אז כן, זה הקב"ה. כי כל ששלי, ממנו הוא. ובלעדיו לא יכולה הייתי לא לחוברת זו ולא לאחרות. בכל פעם מחדש אני חשה בפועל ממש את הכח המיוחד שהוא נוטע בי כדי להביא את החוברות האלו אל כלל המעשה.

תחילת החוברת הוא. הכמה מילים שם, רצונו.
סופה- גם הוא.
ומה שבאמצע- גם שם הוא נמצא בכל מילה ומילה, בכל רעיון, בכל רכיב שהוכנס למתכון. גם בהסתרה שבתוך ההסתרה, גם שם הוא נמצא.

מי יתן ויבוא כבר היום שנראה אותו בגלוי ולא בהסתרה.

תודה להקב"ה על הכוח שנתן לי, שנתן לי, ובתפילה שיתן הלאה.
בתפילה ותקווה לסוף טוב, הכל טוב, במהרה בימינו.
אמן