



סבתא יהודית מבשלת

עריכה: יעל, רותי, מיכל ודנה
איורים: נועה



אמא וסבתא יקרה שלנו,

הספר הזה הוא קודם כל עבורך,
אספנו וערכנו את מיטב מתכונך למאכלים עליהם גדלנו
אהבנו לחזור בצהרים מבית הספר לשולחן ערוך, ריחות טובים מהסירים ותמיד און קשבת
לכל הסיפורים.
לשתות עמכם קפה בחמש עם משהו מתוק בצד פרוס,
בני משפחה וחברים מזדמנים ממחוזות רחוקים תמיד ידעו שעבורם, בכל זמן, תכיני מטעמים
שהיו רק חלק מהאיכפתיות, הקשבה ורצון לעזור היכן שניתן אם בעזרה ראשונה, עצות אחרות
או סתם בטן מלאה.

אמא וסבתא יקרה שלנו

הספר הזה הוא גם עבורנו,

כמו מתכון טוב הוא מתובל היטב בדברים קטנים שלקחנו מעולמך עם הרבה מילות אהבה
שהוכנו במיוחד עבורך

תודה על האהבה, המסירות, הפינוק והדאגה האין סופית
גדלנו, בגרנו ואנחנו מלאי הערכה לעשייתך.

אוהבים אותך מאוד

אבא, יעל, רותי, מיכל, דנה, כל הנכדים
והמשפחה המורחבת

תחנות חיים

SLOVENSKA LUPCA, BANSKA BISTRICA SLOVAKIA

1934



1943 - בת 11 עם סבתא ג'יזלה וסבא מקס, לילה, אילוש ומירה



1948 - BANSKA BYSTRICA, לפני עליה לארץ



1949 - עלייה לארץ לקיבוץ מרחביה, עובדת בלול



1953 - ביה"ס לאחיות



1955 - גזית, חתונה



1959 - רמת השרון, רח במעלה

סמטת במעלה 6



1965 - עשרת



1966 - 1992 אחות במרכז בריאות עשרת ואחות טיפת חלב וביה"ס



מרק עוף

בסיר גדול:

1 עוף שלם או חתוך
3 קישואים חתוכים גס
4 גזרים חתוכים
שורש פטרוזיליה
בצל גדול (שלם או חתוך)
4 שיני שום

סבתא מוסיפה חצי עגבניה

2 תפוחי אדמה חתוכים למי שאוהב - אני לא מוסיפה כי זה מעכיר את המרק
צרור פטרוזיליה

3 מקלות סלרי חתוכים + ירק
1 כף גדושה מרק עוף
מלח ופלפל

מכניסים הכל לסיר למעט העלים הירוקים ומרתיחים כשעה.
מוסיפים עלים לירוקים לעוד כ 20 דקות.
סבתא מסננת את המים בסיוס הבישול ושומרת בכלי בנפרד.
תוספות: אטריות, קניידלאך - לבשל במים בנפרד, לא במרק.
סבתא מכינה סלט משאריות המרק (חסם או קר): חותכים חתיכות עוף קטנות,
תפוחי אדמה לריבועים, גזר ומטבלים עם מלח פלפל ושמן זית. פשוט וטעים.

לאמא שלי,



בזכותך (ובזכות אבא), אני מאושרת, בריאה
ושמחה בחיי.

והידיעה הזו מלווה אותי תמיד. כי את תמיד שם
בשבילי, תומכת, מתעניינת ולא מוותרת לי ולכל
משפחתי.

המחברת המתפרקת שהתחלתי לרשום בגיל 20,
שמהווה בסיס מסוים לספר, מאוד מאפיינת את
הווי החיים שלנו כמשפחה. היא מבטאת את
המקום החשוב שהיה לאוכל ביצירת לכידות
משפחתית, תוך נתינה, אכפתיות והרבה אהבה.

מאחלת לך חיים ארוכים,
אוהבת,
רותי



מרק עוף של סבתא

תמיד כדאי לשמור קופסא קטנה במקרר למקרה שאיזה נכד קצת חולה....

מרק אפונה

להשרות אפונה במים ללילה (לברר לפני)
לבשל שעה וחצי בסיר לחץ: מיס+ עלה דפנה + מלח
לפתוח ולהוסיף שום, פלפל שחור, מלח
ניתן (ורצוי) להוסיף בשר + עצם מעושן.

מרק אפונה מהיר (בסיר רגיל)
מרתחים אבקת מרק אפונה + שקית אפונה סנפרוסט ולבחוש.
כשרותח להוסיף מעט פתיתים קטנים או שיבולת שועל
ניתן להוסיף קצת גזר. בסוף שום + פלפל שחור. לבשל 20 דקות



בלינצ'ים

♡ בלינצ'ים של סבתא יהודית ♡

1/4 כוס חלב

2 ביצים

1/2 כוס קמח

קפת נאח

1 כל סוכר

5 כפות שמן

איפו הכנה:

צורט, צרת צאמיו רכע שאה לבחוש
ואמני אומחת.



לאמא, ♡

יום הולדת שמונים
המון שנים של אהבה
הבנה, הקשבה, דאגה, ולעשות המיטב מכל מצב,
אמא שהיא גם אחות,
תמיד מוכנה לעזור לטפל, לחבק
ולבשל מכל הלב, ועצות של זהב,
זה מה שנותן לי בכל ביקור
לשכוח לרגע קט שאני כבר גדולה..
לחזור להיות הילדה,
שאוהבת את הפינוק והאוכל הטעים שלך!
לך ולאבא, מאחלת המון יחד
ועוד המון ימי הולדת עם הקניידלך והמרק ועוד,
והמון בריאות אושר ושמחה תמיד!
שיהיה לך הכוח לטייל ולהנות כמו שאת אוהבת!

באהבה
יעל



מרק בצל

(5 מנות)

5-6 בצלים בינוניים – לפרוס דק במג'מיקס

לחמם מרגרינה ולאדות את הבצל

לשים פפריקה, ולהוסיף מים עד 2 ליטר ולבשל רבע שעה.

להוסיף אבקת מרק בצל/עוף + אבקת מרק פטריות בקצת מים קרים

או לפני ששופכים מים על הבצל לפזר כף גדושה של קמח ומיד לשפוך המים

ולהוסיף אחרי 20 דקות כף אבקת מרק עוף/פטריות/בצל ולבשל עוד עשר דקות

עם מעט פלפל ומלח.



עקיצת דבורה -

ניר התקשר לסבתא לספר שנעקץ ע"י דבורה.

סבתא אמרה כי הטיפול הטוב ביותר לכל עקיצה כולל מדחות

הוא חומץ. ניר התפשר על פניסטיל....

גולש בקר



1 ק"ג בשר – מיוחד לגולש בקוביות, צוואר, כתף מטגנים בסיר רגיל בצל חתוך גס בשתי כפות שמן עד שמזהיב.
להכניס את קוביות הבשר, ולתבל עם פלפל פפריקה בנדיבות ומלח. לבחוש מספר דקות. להוסיף עגבניה חתוכה לחצי, פלפל ירוק, כף רסק עגבניות, להוריד אש להוסיף פטרוזיליה ולבשל כ 20 דקות. להוסיף חתיכות תפוא"א קטנות. לכסות במים, ולבשל עוד שעה על אש קטנה.
למבשלים בסיר לחץ – לסגור הסיר רק אחרי הוספת התפוא"א.
אם הרוטב קצת דליל אפשר להוסיף כף אבקת מרק בצל.
הערה: המתכון מתאים גם לבישול כתף צלי. לנוסעים לחו"ל: תיקנו שפופרת של פסטה של פפריקה מתוקה הונגרית ופסטה לגולש ותוסיפו לתבשיל.

גולש נקניקיות

להוסיף קוביות תפוא"א על הבצל המוזהב שבסיר, ולאחר שנעשו קצת רכים, להוסיף נקניקיות חתוכות. הרוטב כמו למעלה. ניתן גם להוסיף קופסת עגבניות מרוסקות. לבשל 30 דקות בסיר רגיל עם מכסה. מתאים מאוד לילדים. עדיף לקנות נקניקיות "שמנות".



סבתא בשבילי היא שפע של טעמים וריחות היא מגוון סגנונות ורבת שפות
סבתא בשבילי היא מקום נעים וחם שכיף לבקר אותו ולהיות בקירבתו
סבתא שלי היא הכל.
איתי



פלפלים מוחמצים

להכניס לטוסטר אובן פלפלים שלמים בתבנית, להפוך עד שהקליפה נפרדת (קצת שחור) לחצות לחצי, לקלף את הקליפה, להוציא את הגרעינים ולחתוך לרצועות בינוניות. התערובת מתאימה לחמש גמבות:

3 כפות חומץ

כף שמן

פלפל שחור

עלי דפנה

פלפל אנגלי

לפזר על כל שכבה מהכל



יש על מי לסמוך...



ליהודית, שכנה, ידידה וחברה טובה יש אוזן קשבת. יודעת לתת עצות בזמן ולשתוק בזמן. גידלנו יחד את בנותינו, אבל היום שאנו נפגשות אנו משוחחות על הנכדים – הנאה של סבתות.

אנחנו שכנות, 45 שנה. שימחת אותנו במרשמים ומאכלים סלובקיים ששמוליק הכיר מבית אימו. (מרק חמוץ, קניש, ועוד...)

נתת יד תומכת בימים קשים וגם היום אני יודעת שיש על מי לסמוך! יקירתי, אני מעריכה ומוקירה את החברות, הדאגה והקרבה. מאחלת לך שנים טובות של נחת והנאה ממשפחתך הענפה

בריאות וימים של שמחה
בידידות ואהבה
מהשכנה באלכסון,
אלדמע

שבולוי גבינה

(מצוין לאירוח)

בצק עלים – לרדד לעלה גדול וארוך
בקערה: גבינה לבנה, 1 ביצה, מלח, פלפל, 1 כף גדושה מרק בצל או פטריות.
אפשר להוסיף גבינות עם טעם חזק נוספות. לערבב.
למרוח שכבה של התערובת על העלה.
לגלגל מבלי להדק יותר מדי. לחתוך עם סכין חד רצועות ברוחב 2-3 ס"מ.
להפוך שטוח כל פרוסה על גבי תבנית עם ניר אפיה. לאפות כעשרים דקות ב 200.
לאכול חם!



”

כוויות -

“ לקרר מיד עם הרבה הרבה מי קרח אבל לא לשים קרח ישירות ולא לחבוש... ”



גפילטע פיש



כמות: ל 25 איש
1.5 ק"ג קרפיון טחון נקי ~ 3 דגים,
לבקש שישמרו את הראשים בנפרד. סבתא טוחנת לבד...
בקערה:

5 ביצים
הרבה פלפל שחור
מלח
קצת זנגביל
לערבב הכל היטב
1-2 כף סוכר
פטרזיליה קצוצה
2-3 פרוסות לחם לבן מושרות במים ולפורר לקערה
5 כפות קמח מצה בפסח או פירורי לחם בראש השנה
דג טחון
1 בצל מגורד
לערבב הכול ולהעמיד קצת

בסיר שטוח גדול, להרתיח במים כחצי שעה:
הראשים של הדג
5 בצלים בפרוסות
פרוסות גזר
קצת לימון

== להוציא את הראשים (כדי שיהיה מקום בסיר)
לעשות קציצות מתערובת הדג הטחון ביד רטובה ולסדר בשכבה אחת. לכמות גדולה צריך
להשתמש בשני סירים לשלב הזה ולחלק את בישול הבצל עם הגזר מקודם ביניהם.
להוסיף למים שבושלו קודם עוד פלפל שחור
כמה עלי דפנה
פלפל אנגלי
סלרי חתוך

מים - צריכים לכסות עד חצי גובה הקציצות.
לבשל על אש חזקה כ 20 דקות ולהוריד לאש נמוכה, סה"כ שעה וחצי.
להניח את הקציצות בפירקס.
לסנן את המים ולהחזיר לסיר ולבשל עוד קצת את הראשים לבישול.
לפזר גזרים וסלרי למעלה ולשפוך ממי הסיר לחצי כיסוי של הקציצות.
להעמיד ללילה שלם במקרר.



♥ **Moja drahá mamička,
Velmi ta milujem a obdivujem
a som pyšná, na to že si moja maminka
Tvoje
Dana**

עוגיות גבינה מלוחות



יהודית שכנתי וחברתי הטובה!

מה אפשר להגיד עוד שלא נאמר....
היום לאחר 46 שנות הכרות, חיים מלאים ונחמדים בין השכנים, יש דבר אחד שמאפיין אותך,
יקירתי

א י כ פ ת י ו ת

למלה הרבה פרושים, תמיד סקרנית, תמיד מתעניינת, תמיד המלאך הלבן ששמר עלינו בכל
הרחוב ובאזור, תמיד לעזור ולעשות הרבה טלפונים בכדי לתת תשובות לזה או אחר.

ולחשוב שהפגישה הראשונה שלנו ביום קייץ לוהט היתה בערך כזו:
מהבית ממול יוצאת אשה גדולה במדי אחות כחולים, לא סימפטית במיוחד, ואומרת לי
"קחי את העציצים פנימה כי הם יתייבשו", והראש שלי ממש לא בעציצים, אלא איך הגעתי
לאזור הזה, עוד חור בחיי הימאות שלנו....

פגישה שניה, ילדה חמודה בלונדינית שאומרת לי "שאמא לא מרשה לי להתלכלך" כאשר
הזמנתי אותה אלינו. מי השכנה הזאת? מה הייתי אמורה לחשוב על השכנה ממול?...
אני העירונית.

אבל יהודית הינה בשבילנו שתולה בהויתנו



ברכות ואחולים ליום ההולדת ה 80

אושר ונחת מכל שבט דורון

באהבה

מכל שבט הירש

ועוד נרים כוסיות.....

המתכון:

(טעים מאוד, מהיר הכנה, טעים לאכול מייד, מצויין לארוח)

2.5 כוסות קמח רגיל

150 גר' חמאה/מרגרינה

150 גר' גבינה (קשקבל או בולגרית מלוחה)

1 שמנת רגילה

מעט מלח

מעט פלפל

לערבל חמאה עם הקמח ורק אחרי זה להוסיף את השאר,
ולהשהות לשעה הבצק במקרר. לרדד לעוגיות ולמרוח ביצה.
אפשר לפזר שומשום או פרורי גבינה צהובה.

וורסיה נוספת:

1 חבילת קמח אוסם (3 כוסות)

1 מרגרינה (או חמאה)

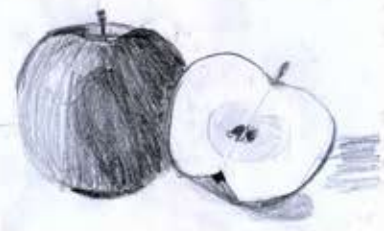
1 גבינה לבנה

1 שמנת חמוצה

שאריות גבינות אחרות

גבינה צהובה מגורדת

פלפל שחור + 2 כפיות מלח




עוגיות מלוחות



בצק שק"ם (ראו עוגת שק"ם) שנוסיף לו שאריות של גבינות לבנות, צהובות. ליצור צורות ולמרוח ביצה וניתן לפזר שומשום, גבינה צהובה וכדומה. לאפות בחום 180 מעלות עד שמזהיב.



יהודית יקרה, 

לא גדלנו יחד, לא הכרנו עד שהגעתי ארצה, ובכל זאת יש בך התכונה המיוחדת הזאת שמיד מרגישים טוב לידך. הרבה רוגע, הרבה טוב, הרבה נתינה. האופי השקט הזה שאת תמיד כאן בשביל כולם. כשיש לי שאלה רפואית-יהודית, כשיש לי שאלה קולינרית-יהודית. וכך היית כאן בשבילי ברגעים הכי קשים לי בארץ. הבאתי אליכם את דליה ואת וכל המשפחה התגיסתם להקל עלינו. הבית, הגינה, הכל דליה זוכרת את התקופה כאחת הנפלאות בחייה באותם ימים קשים.

על כל אלה תהי ברוכה ותזכי לעוד שנים רבות בבריאות ובשמחות. רותי ודליה שימקו

דייסות



דייסת סולת

1/2 ליטר חלב
להרטיב סיר עם מים
לשים חלב
ולפני שרווח לשים 2 כפות גדושות סולת+
2 כפות שטוחות סוכר
לבחוש כל הזמן על אש קטנה עד שמוכן
ולהוסיף טיפת חמאה.
בהתחלה זה נראה צלול אבל מסמיך.

דייסת קורנפלור (4-5 מנות)

1 ליטר חלב
1 כף קורנפלור
2 כפות סוכר

לחמם את החלב, אפשר להוסיף קצת מים.
לפני שמתחיל לרתוח להוסיף
קצת חלב חם לקערית עם הקורנפלור והסוכר
ולערבב היטב ואז להוסיף לסיר החלב.
ולהוסיף קצת חמאה ומעט מלח



דייסת אורז וקינמון (שאבא אוהב)

חצי כוס אורז שטוף
חצי ליטר חלב
1 כף סוכר
מרתיחים אורז בחלב
וכשסמיך מוסיפים קינמון

יהודית 

כל שצריך כדי לתאר מי את ומה את הוא להסתכל על ארבעת בנותיך היקרות
ואחד עשר נכדיך הנפלאים.

רפא

דג סול

את פרוסות הדג להשרות במים + מיץ לימון, חומץ ולייבש במג'מיקס מרסקים יחד עגבניה, פלפל, גזר. לאדות קלות 2 בצל יבש 31-2 שיני שום חתוכים ולהוסיף את תערובת המרוסקת. לבשל כרבע שעה, ולהוסיף פרוסות הדג על הירקות. להוסיף פפריקה, מלח, פלפל שחור ורסק עגבניות מדולל במים לבשל כחצי שעה על אש קטנה (אפשר להוסיף קצת מיץ לימון+מעט סוכר) ניתן להכין בתנור: בצל + ירקות + דגים + פרוסות דקות של תפוח"א + רסק עגבניות מדולל חום בינוני 3/4 שעה.



דג מטיאס מוחמץ

לקנות חתיכות מטיאס ללא תיבול,
כמה שיותר איכותי ורצוי שלמות (לא פרוס)

בצנצנת זכוכית:

בצל פרוס

1/4 לימון שלם

עלי דפנה

פלפל אנגלי

1/4 כוס חומץ

2-3 כפות שמן

להפוך ולפזר

אפשר גם להוסיף מים.

אם הדגים שמנוניים – לא חייבים להוסיף שמן

אחרי יומיים זה מוכן.



” שלשולים -
סבתא אומרת שקודם כל 24 שעות הכל צריך לצאת,
גם אם לא נעים, זה התנקות של הגוף... להרבות בשתיה, כולל מלחים,
אפשר לשתות קולה ואם לא עובר ללכת לרופא....

“



עוגת וופלים

עוגת וופלים

3 רגל נים הסיר

1/2 כוס סוגר

מפוזרים חלב וזרע א א קטן

כד שקנדי

1/4 כוס קמח

1 כוס שקנדי

שוקל נים-

1 חבילה מנינים חלב חלב

אספץ א הופלים שכלית



הוראות טיפול -
בני המשפחה, שכנים וחברים יודעים, כי אחרי ביקור אצל הרופא מתקשרים
ליהודית לאשר את ההוראות שנתן הרופא... לפעמים היא מאשרת,
לפעמים מוסיפה או מתקנת....

חצילים חמוצים

4-5 חצילים גדולים לשטוף ולנגב.
לחתוך (עם הקליפה) במג'מיקס עם סכין הצי'פס (או ביד...) לשים על מגש ולהמליח. להמתין כשעה עד שיצאו המים (להניח מגש בשיפוע) לטגן במחבת עם שמן עד שמזהיב. לפני שמכניסים לטיגון, ללחוץ קצת על החצילים ביד כדי להוציא את המים. להוציא בכף עם חורים כדי ששמן הטיגון יצא.



לרוטב:

מספר ראשי שום כתוש

פפריקה מתוקה

קצת קטשופ

פלפל שחור

מעט פפריקה חריפה או פלפל קטן חריף

1/4 כוס חומץ

1/4 כוס מים רותחים

ליהודית מזל טוב,



הנה סיכום זמני של סיפורי סבתות:
פגישתנו הראשונה היתה בשנת 1936, בברית שחיה במרחצאות מרפא בסלובקיה.
את בת 6 ואני בת 8. את הקטנה מובילה אותי לפינות היפות של המקום.
היחס הזה נשאר ביננו עד היום.
למדנו באותו ביי"ס המרוחק ממני 5 דק' ואת נסעת לבד ברכבת ועוד צעדת ברגל הלוך ושוב,
יום, יום וגם בתקופת המלחמה. (ילדה גדולה, עצמאית ואחראית)
עברו שנים, נפגשנו, נפרדנו, חיינו את חיינו עד גיל 80. תמיד מצאתי אותך על ידי, בלי שאלות
מיותרות קיבלתי עזרה בכל שטחי חיינו (בעיות, רפואה, בישול והרבה, הרבה חוכמת חיים)
היום נשארנו שתינו עם זכרונות משותפים מנוף ילדותנו, על אנשים, מנהגים, אמונות (גם טפלות), בדיחות ואפילו פתגמים ושירי עם סלובקיים.
אני מקווה מאוד שתמשיכי להיות צעירה, פעילה, עסוקה ועסוקה עוד הרבה, הרבה שנים.

אוהבת אותך
לוצה

חצילים ברוטב עגבניות

לפרוס חציל לפרוסות של 1 ס"מ (אם הקליפה יפה- ניתן להשאיר) להמליח ולהשאיר על מגש בשיפוע למשך 1-1/2 שעה. לטבול בקמח לנער ולטגן. לרוטב:

לטגן בצל חתוך דק עם מעט שום, להוסיף רסק עגבניות עם מעט קטשופ, ולהוסיף תבלינים ואת החצילים, ולאחר הרתחה לבשל על אש קטנה חצי שעה. (אפשר גם לא לטגן החצילים קודם) ובסוף להוסיף מיץ לימון וסוכר.

חצילים של יהודית בארי

3 חצילים קטנים לקלף ולחתוך ל- 2-3 לרוחב ופסים לאורך (לא דק) לתבל במלח ולהניח שעתיים בשמש. לא לשטוף או לנגב

לשים חומץ בסיר ולהרתיח החומץ וכל שכבת חצילים להרתיח כך שלוש דקות ולהוציא על מסננת.

בכלי של החצילים לפזר פרוסות שום חתוכות לאורך, מעט אורגנו + פלפל אנגלי + עלי דפנה לשפוך מעל מעט שמן סויה עד שמכסה הכל.



סלט חצילים

חצילים של יהודים בני

3 קטנים. אקול.
אחרי 2 או 3 ארוזים
אם לא ארוזים (לא רק)
ארוזים הם האשים שמה שמשה
אם ארוזים או ארוזים
אם חוץ קטני והחמה חוץ
ארוזים שמה 3 חוץ ארוזים.
ארוזים ארוזים.

אם בטי!

שמה חצילים

פחיתים שמה חוץ ארוזים }
אם ארוזים + חוץ ארוזים + חוץ ארוזים }
אם חוץ ארוזים חוץ ארוזים חוץ ארוזים.



טורטיז'ה



לבשל תפוא"א במים.
לחתוך תפוא"א מבושלים לקוביות של 1*1 ס"מ
לטגן בצל קצוץ לצבע שחום
להוסיף את התפוא"א לתבל עם כפית פפריקה,
פלפל שחור.
לטרוף 4-5 ביצים לשפוך על התפוא"א, לערבב
ולכסות המחבת
להשאיר על אש קטנה 10 דקות.
לכמות גדולה – להוסיף 1/2 כוס חלב, כף קמח,
אפשר להוסיף גם פטריות, קבנוס וכדומה.



פציעה -

בכיתה ז' רועי התקשר מבית ספר לסבתא לספר שחבר שלו נפל על מברשת ברזל ושאל מה עושים? רועי מספר כי המזכירה לא הבינה למה רועי מתעקש כי המעשה הנכון הינו להתקשר לסבתא שלו ולא להורים של הילד שנפצע... בקיצור, סבתא אומרת כי במצב פציעה דומה יש לשטוף את המקום היטב בסבון ולבדוק בפנקס החיסונים מתי ניתן חיסון הטטנוס האחרון....

ממרח כבוד

כבוד - ממרח

לפסוק כבוד ולימים באיננו אומתן חסידה קטנה.
2 בדיים אפול צר, אפול אפול, אפול אפול
אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול
אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול
אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול
אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול
אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול
אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול

- אפול 2 בדיים קטנה. (אפול אפול)
- ממרח:
בדיים אפול אפול אפול אפול אפול אפול
(אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול)
אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול
אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול
אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול
אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול
אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול אפול



הוראות כביסה מסבתא (לא למאכל)

כביסה

① אין בחום גבוה אסתיסה מלאה: (60° - 90°)

כחם (לא סינטיטי); מקלות, ספינים אם גיבול
מתונים, גופיל, גבוים אקול (כך 60°)

ולת סגין
כאטית

② סינטיטי - אלא סתיסה (30°)

לרפוייה פייז (רביזין).
בפיכ - חצל, חולצה, אפסי אד, פירי.
רביזין - ג'ינס, גבו סקוט

כ



לביבות ירק



(הנכדים 'מתים' עליה...)

במגימקס סכין פומפיה גסה:

2 תפוחי אדמה

2 גזרים

2 קישואים

1 בצל

לגרד ולהחליף לסכין מתכת.

להוסיף לירקות :

1 ביצה

3 כפות פירורי לחם

3 כפות קמח תופח

פלפל ומלח

לטגן בשמן חם במחבת. להפוך כל לביבה פעמיים,

להוריד אש

להוציא לצלחת עם נייר עיתון שמעליה ניר סופג.

לביבות

2 תפוחי אדמה

2 קישואים

3 כפות קמח תופח

3 כפות קמח תופח

1 בצל

מקבירה פרוח חורים קטנים ומקבירה לסוף טעם
 להוסיף ביצת ביצה מוסיפים את הפיחורי אדם
 ומוסיפה את הקמח והפיחורי אדם והצנצ'ה
 נוצים ולהוסיף סוף ומה שיש במחבת
 ומחכה לשתחמה ולתית נייר עיתון ולתן שפיות
 נייר סופג והפוך א לביבה פלפלים והוריד
 אהבה.



סבתא בשבילי היא: סבתא מיוחדת בגלל האוכל שלה והנתינה.

יהלי



לזניה

לבשל מעט חבילת אטריות לזניה או אטריות עבות אחרות.
התערובת:

1 קוטג'

1/2 רסק עגבניות קטן (מצנצנת זכוכית זה 2-3 כפות)
לרסק גבינה צהובה, להשאיר בצד כמות לפזור למעלה.

שאריות של גבינה לבנה כל מה שיש
מלח, פלפל שחור ואורגנו.

לערבב הכל.

בתבנית פיירקס משומנת במרגרינה לשים את אטריות הלזניה ולשים התערובת בין השכבות.
ולמעלה לפזר הגבינה הצהובה עם כמה קוביות מרגרינה למעלה. אפשר להחליף מרגרינה
בחמאה.



” טיגון-

סבתא תמיד מניחה נייר עיתון מתחת לנייר הסופג,

” לספיגת שמן מירבית... “

ממולאים



¼ ק"ג בשר בקר טחון
1 ביצה דפוקה עם מלח, פלפל ופפריקה.
קצת פטרוזיליה קצוצה
אגוז מוסקט
לערבב הכול בקערה

פלפל ממולא:
5-6 פלפלים (אדום, צהוב, ירוק)
לבשל 1 כוס אורז מבושל חלקית ולהוסיף
לתערובת הבשר
לחתוך חלק עליון של הפלפל ולמלא
להניח על שמן חם בסיר רחב ולהוסיף רוטב:
רסק עגבניות, אפשר להוסיף עגבניות מרוסקות. ולטבל במלח ופלפל + 1 כף מרק עוף.
להוסיף מים שיהיה מכוסה.
ניתן גם לאפות בתנור: לשמן בקצת שמן את התחתית של תבנית פיירקס קטנה,
לסדר את הפלפלים עם הפתח למעלה ולשפוך את הרוטב (לערבב קודם את כל
החומרים בקצת מיים רותחים.

לכרוב ממולא: להשתמש בתערובת הבשר ללא אורז. לאדות קצת את הכרוב כדי לרכך
את העלם. לעטוף את התערובת בעלה כרוב בכל פעם.



מרק עדשים

מיק 36

לכסור אל ה/צדדים בבר עם מים (מכוסים)

1 כפית מלח
 1/2 כפית קצרה
 1/4 כפית סודה אטלית (ארכיל).
 + 1/2 כפית קצרה
 1/2 כפית קצרה

לכסור
 שבת צדדים
 והיו מפתח
 מים קרים

1 לטונה
 2 כפית קצרה
 1/2 כפית סוכר
 + קצרה מים חמים מפיס
 ולשפית אלס לסיי תצ' בחילוף

4-3 כפית חומץ
 1 כפית סיכה
 ולמחולל
 והבין לכתתה אתה שיפיה אתי

* אלס ה/צדדים מרום נשתכנס, להפתח מים
 להכתיב טוב ואלס אהבתי למנה



סבתא בשבילי היא:



עוגן ובית חם לחזור אליו
 חיוך ועצה טובה
 לדעת שתמיד יש למי לפנות
 אוכל שמתגעגעים אליו
 אהבה גדולה
 סיון

מלפפונים חמוצים



(מדהימים, הולך טוב על לחם טרי וחמאה...)

בצננות:

7-8 שיני שום חתוכות לחצי.

שמיר

להוריד למלפפונים את הקצוות ולסדר.

פלפל חריף

לשפוך מעל מים מומלחים ולכסות לגמרי.

לכל ליטר מים רתוחים להוסיף שני כפות מלח,

לצנן לפושרים + 2 כפות חומץ ואז לשפוך.

את צנצנת המלפפונים לשים בשמש (1/2 צל)

במשך יומיים שלושה לכסות במים עד למעלה

לא לסגור מכסה עד הסוף.

כשמוכן, להעביר למקרר.



מיון

אילן

ק"צ - 1 צבוב

5 סיפור אילן
1 כל חבל

לראות - אד קרם
לראות שטן בסיפור + אילן בסיפור
אד סטודנטים אילן ו כל סטן
קצת מאה יפוא

אילנים

2 צבובים

1 כל חבל (1984)

1 כל שטן

סיפור אילן
אילנים וסיפור שטן אילן + אילן
אילן כולל סטן אילן אילן של הילנה
אילן אילן שטן + כל חבל
אילן - אילן אילן אילן אילן אילן
אילן אילן אילן אילן



ממרח ירקות



1 שן שום קלופה
4 גבעולי בצל ירוק
1/2 בצל יבש קטן
1 כוס מיונז
1 כוס שמנת
1 כף סחוג
מלח ופלפל
קודם מערבלים שום
עם הבצל הירוק והיבש
ואח"כ שאר החומרים.



מרק ירקות

לסלט ברוט.
קטניות - להפוך לזית
קוצה ברוט.

x

לחם וקבול

- לחתוך בצד בצק, לסטן ב-2 כפית שמן/מגינסה.
(זאת, שיחה ברוט)
- קבולת גזי, לפני 2 כפית קמח, גמולת סל

- לחמולת לביס אים, ולבול.

- לחמולת סא הווקלה שיש: פופל ירוק, עבול
+ חפול - קבולת קטנה

לפני לחמולת גרני - חיסה חלה (ססופים) ואת
אז צינן קמח. + אלה, פאל, ולפני ברוט וספונקנה
(זיל)

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| קבולת קטנה - 1 קבולת. | - לחמולת אים. |
| קבולת קטנה - 2 קבולת. | - לאילג א- 1/4 (ולג). |

+ כל לחם קטן / פסולת...
* אפני קטנה - מוס, ולג, ולחמולת לחמולת אים.

לחם ברוט

5 קבולת - לפני בצק, 1/4 לחי מגינסה, אילג.
לפני אים - לא פאל, אלה, פפינג.
לכל קבולת לחם קטן.



מרק עגבניות

זינג דקניות

1 כ"ל אגוז

5-4 עגבניות בשלם אר"צ

1 כ"ל ססקיקה

אצטק כ"ל דפניקה א חמאה

ארוכה עגבניות

ארוכה מים

רצת דקניות. מ 2 רכ"מ אז שלם
ממ

סוכי קרה

פופל שלמי

1 כ"ל זינג א

1/2 - 1/4 שגה אמה. אצטק

2 פ"מ אור"מ (מ. פומפוקוס)

ארוכה זינג מ 13

מזקן, בעלמא

אפ"מ אור"מ אצטק פומפוקוס

למען



ניוקי



במגי'מיקס - סכין פלסטיק:

3 כוסות קמח

2 כפות סולת

2 ביצים

2 כפות שמן

מלח

¼ כוס מים חמים (לא רותחים)

להכניס קמח, סולת ביצים ושמן ולערבב.

להתחיל להוסיף מים אחרי

שהביצים התערבבו היטב עם הקמח, לשפוך

לאט תוך כדי ערבוב.

הבצק צריך להיות דליל ונמרח.

להרתיח מים בסיר גדול יחסית. לתת לתערובת

לעמוד ¼ שעה.

את הניוקי מכינים מעל הסיר הרותח בשיטות

הבאות:

ללא עזרים: מרטיבים קרש מטבח במים חמים.

שמים ¼ מהבצק ועם כף

שטובלים במים מידי פעם, מורחים כלפי הסיר

חתיכות קטנות.

הכי מוצלח המכשיר שבתמונה.

לבשל עד שהניוקי יעלו למעלה, בערך 5 דקות

מסיום.



עוף מבושל

הניוקי הולך טוב ליד עוף מבושל ברוטב עשיר בירקות:



5 כרעיים (חתוכות)
לטבל במלח פלפל ופפריקה
לחתוך:
3 קישואים
2 פלפלים אדומים
2 גזרים
קצת סלרי
פטרוזיליה קצוצה

לטגן קלות את העוף מכל הצדדים שיקבל צבע
להוסיף את הירקות החתוכים
1 קופסת עגבניות מרוסקות
1 רסק עגבניות קטן
1 כף מרק עוף
מלח, פלפל ופפריקה
ולבשל כשעה באש בינונית.

בסיום: להוציא את חתיכות העוף מהסיר ולטחון במערבל יד ("בראון") את
הרוטב בתוך הסיר. להחזיר את העוף ולהגיש את הניוקי עם הרוטב מעל.



צ'ימיצ'ורי



· CHIMICHURRI ·

El Boliche de Alberto

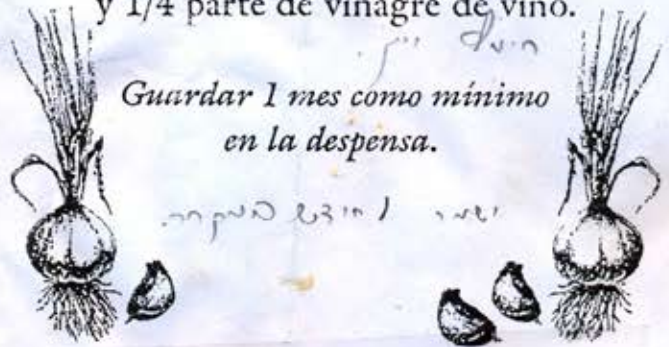
1 kg. de perejil (Sauciña)

4 dientes de ajo

Picar bien en procesadora y mezclar con 2 cucharadas soperas de orégano, ají molido y sal.

En frasco de vidrio mezclar todo con 3/4 partes de aceite de mezcla y 1/4 parte de vinagre de vino.

Guardar 1 mes como mínimo en la despensa.



סבתוש,



את הסבתא הכי טובה בעולם,
את מבשלת מעולה ואני מאוד נהנית לבוא אליכם.

אני מאחלת לך את כל האושר בעולם
אני שמחה שאת סבתא שלי,
רק שתדעי שאני איתך בכל יום ובכל שנה
ובכל החיים שלך.

מה סבתא בשבילי:
סבתא בשבילי, היא מתנה שנפלה מהשמיים,
היא מלאך קדוש שמלווה אותי כל הדרך בחיי
"סבתא בשבילי היא כמו סופלה
קשה מבחוץ ורכה מבפנים"

אוהבת הכי בעולם
נכותך שירה



קציצות בשד

קציצות בשד (1/2 ק"ג בשר טחין).

ו.א.ה.ס.ר.ה ל.ח.ס (2 פרוסות גרעינות) בחלב / מים.

טרסק - אבץ ביננו, 2 טני לים, א.ה.צ.ה. י.ש.
תבלינים: פלפל, מלח, וקצף פטריות.
א.ה.י.כ.ל פלחם (או פחית מים).
א.ה.י.כ.ל בשר - א.ה.ר.ב. (מג'מץ או ביד).

שישן
בהתחלה אש גבוהה, אחר כך להוריד



אומנם לפעמים קראנו לך יהודית של רפא...
אבל תמיד תהיי בשבילנו הדודה יהודית!
נכון שהצד הארגנטינאי ידע להגיש סטייק...בירה... וסודה
אבל אני תמיד העדפתי את הקציצות של הדודה...
תמיד עם חיוך עם שמחה ובלי מחיצות
אבל החשוב מכל...אחלה קציצות!!!
גם שיילה והבנים זוכרים בשמחה -
אצל יהודית ורפא זה ממש משפחה!
פה בערך נגמרו לי המחה והחרוזים...
מכולנו שאוהבים מאוד
רוני יונתן אריאל שיילה ודודקה

קלופס

(זה לא שאנחנו משתגעים על זה, אבל זה תמיד היה בסביבה, וסבא אוהב, אז לא נוכל להתעלם...)

לבשל ביצים קשות להכין תערובת מבשר טחון כמו בקציצות, בדיוק לעשות נקניק מהתערובת ולהכניס באמצע את הביצים הקשות לערבב חרדל, שמן זית ותבלינים ולשפוך על הקלופס. לפזר קצת פירורי לחם למעלה ולהניח לאפות בתנור כחצי שעה סגור ואח"כ חצי שעה פתוח.

סלט סלק

לבשל סלק (ללא קליפה) במים עם מלח
לחתוך את הסלק לפרוסות +
2 בצלים יבשים קטנים חתוכים לפרוסות
לרוטב: 1/4 כפית פלפל שחור
1/2 כפית מלח
1/2 כפית סוכר
1/2 כפית חומץ
1/2 כוס לימון



יהודית, דודה אהובה.



את צרובה בכל זיכרונות הילדות והבגרות שלי. בכל מה שעברתי את היית שותפה משמעותית תמיד. את האדם הקרוב - היקר לי ביותר. מתמיד סימלת בשבילי את החלק המואר של העולם: שמחה, מתבדחת, פעילה, חרוצה להדהים, אוהבת לבלות, להתלוצץ, לצחוק, להעניק, לדאוג ולאהוב.

בעולם הריאליטי של היום אני מסמסת לך ובוחרת בך למקום הראשון!

אוהבת אותך
רחלי

סופגניות מהירות



5 כוסות קמח אוסם
2 כפות סוכר
2 כפות אשל או לבן

או: 5 כוסות קמח
1 ביצה
1/4 מרגרינה
1/3 כוס סוכר
1 כוס מיץ תפוזים

או: 5.5 כוסות קמח
1.5 שקיות אבקת אפיה
4 כפות סוכר
4 כפות שמן מרגרינה
4 ביצים
קליפת לימון
קורט מלח
כף קוניאק
2 קופסאות גבינה לבנה 9%

מערבבים הכול, מחלקים בצק לשניים, מרדדים
ויוצרים עיגולים עבים מתפיחים ומטגנים.



עוף בתנור

בן ציון
אמא, אבא
3 יובליות לטובת אבי: בזיליאה, פאליהליה טאן.
היא גבאזליה קרזימ קר.
4 כפרה של ו...
ואיטנה צי.
ז עלי צפנה קרזימ
2 גבאזליה ויטנין
לשפסם הלא בטן באלא. גוטם אלפאן
הנרפה הינה ולשטם, בינ שיה צוחלם
אלכי גימול
וצפסם שלטן...
גאלא בטן אימין עלי צפנה ויטנין

לאמא היקרה שלי!



בימים אלו אני אוספת ומדפיסה את כל הברכות שכותבים לך המשפחה והחברים לכבוד יומולדת ה-80!!!
בכל ברכה אני מתרגשת, נרגשת ונדהמת מחדש עד כמה את נוכחית, עוצמתית ומשמעותית לא רק בחיינו אלא בחיי כל כך הרבה אנשים סביבנו.
אני מאושרת וגאה לקרוא את מה שכותבים על "אמא שלי" את שובל הכישורים והיכולות שנישא אחרך לכל מקום בו את נמצאת...
כל חייך את בעשייה, נתינה, דאגה ואהבה עבור כולם ועבורנו במיוחד. את הכל את עושה בצניעות, בשקט וללא בקשה לתמורה.
האם את מודעת למשמעות, הנוכחות והעוצמה שהטבעת בחיינו כולנו? את מקור להשראה, אומץ ועוצמה. מה שאנחנו היום ויכולותינו (הרבות) שאבנו ממך...
מקווה שעכשיו בשנותינו הבוגרות יש לך קצת נחת ואולי את מצליחה לראות את התוצאות של ההשקעה, המסירות, העבודה הקשה והאהבה הרבה שלך למשפחה כולה ותאפשרי לנו להיות עבורך כמו שאת עבורנו.



מברכת אותך בהרבה, אושר, שלוה ובריאות טובה ובעיקר שתמשיכי להיות שם עבורנו תמיד, תמיד, תמיד

אוהבת עד מאוד
שלך, מיכל

עוגה מבצק שק"ם

1 שמנת חמוצה

1 חב' קמח אוסס קטן תופח

1 חב' מרגינה "מחמאה"

מערבלים תחילה קמח עם המרגינה החתוכה לקוביות, ובסוף השמנת. לתת לבצק לעמוד בין שעתיים לחצי יום. לעטוף בניילון. לחילופין אפשר להכניס לחצי שעה למקפיא.

לרדד ולמרוח מילוי ע"פ העדפה:

1. ממרח שוקולד השחר או נוטלה. ניתן לפזר למעלה קוקוס לפני הגילגול

2. ריבה ואגוזים

אפשר למרוח ביצה, אני לא מורחת. לחתוך כשחם ולאחסן בקופסה סגורה. מאותו בצק ניתן להכין גם מאפים מלוחים:

לפסטל גבינה: שאריות גבינה לבנה וצהובה + 1 ביצה + 1 כף מרק פטריות

לקניש פירה: שאריות פירה + ביצה + גבינות + בצל מטוגן

יהודית יקירתי - איזה יופי יומולדת 80.



יש גם זיכרונות, אחת מהם:

השנה 1951 קיבוץ מרחביה. יהודית ואני הנהגנו

לעצמנו אחרי יום עבודה (לא פשוט), להתגנדר -

מכנסי חאקי קצרים, חולצה בד"כ רקומה

וכובע קש, כמו קיבוצניקיות של פעם.....

איזה יופי זה היה.....

וכך מוכנות לדרך, יצאנו לתפוס טרמפ ולנסוע.

הנהג המזדמן היה שואל: "לאן בנות?"

"לאן שאתה נוסעת" היתה התשובה של יהודית.

העירה? לנצרת? לעפולה? הכל הולך.

כך היינו מבלות כמה שעות בצחוקים,

קישקושים וסתם שטויות, וחזרות

מבסוטיות מאוד לקיבוץ.

בנות של היום, הזהרה: לא לקחת דוגמה!!!

היו זמנים. לסיפורים אין סוף, כמו כן גם לברכות

יהודית, שיהיה לנו רק טוב כמה שאפשר.

ברכות חמות ביותר לך ולבני ביתך

בריאות ונחת מהילדים והנכדים

באהבה רבה, רבה, רבה

ליאה



פיצה

במגימיקס:

2.5 כוסות קמח (2 כוסות לבצק דק יותר)

1/2 שקית שמרים

לערבב יחד ולהוסיף לאט: 3 כפיות שמן

1/2 פפריקה מתוקה

קמצוץ מלח

3/4 כוס חלב פושר

לערבל הכול עד שנעשה גוש בצק שלא נדבק לדפנות

לרוטב:

2 בצל גדול לחתוך דק

4-5 חתיכות שום

לטגן בשמן עם פפריקה

להוסיף עגבניות מרוסקות

2 כפות מרק עוף

אורגנו

קצת קטשופ למעלה עם מעט מלח ופלפל ומעט שמן זית

לבשל במשך כ- 15 דקות

להכניס הבצק לתנור חם. 200 מעלות עם מעט מהרוטב למשך עשרים דקות.

ואחרי זה שאר הרוטב וגבינה צהובה.



קניידלן



לערבב בקערה עם מזלג/כף:

2 ביצים

1 כפית מלח

2 כפיות אבקת מרק עוף

2 כפות שמן

להוסיף: $\frac{1}{4}$ ק"ג קמח מצות (2.5 כוסות)

לשפוך בערך 2 כוסות מיים חמים ת"כ עירבוב, עד שבכל נספג.

רצוי להעמיד את התערובת לפני בישול כחצי שעה.

להרתיח סיר גדול עם מיים ולבשל את העיגולים במים ומלח כ 20 דקות



ריבה

1 ק"ג פרי בשל (אפרסקים, נקטרינות, שזיפים, מישמשים)
1 ק"ג סוכר
לשטוף ולחתוך את הפרי לחתיכות בינוניות ולפזר את הסוכר מעל. להעמיד קצת.
אם הפרי מאוד מתוק, אפשר להוריד מכמות הסוכר.
לשים בסיר עם תחתית עבה, ולבשל שעתיים.
אם הפרי נחלי – לבשל את הפרי ללא הסוכר כחצי שעה על אש חזקה, להוסיף את הסוכר
ולבחוש עד שנמס.
אחרי 1 שעה, להוריד את האש.
בשני המקרים להוסיף אחרי שעה בישול חצי לימון ולהוריד אש למינימום.
להוריד מהאש כשהתערובת סמיכה.
לשפוך לצנצנות מעוקרות – כלומר שנשטפו מבפנים עם מים רותחים.
לסגור עם נייר פרגמנט מתחת למכסה.

סבתא יקרה,

את פארנו סבתא אהובה, תופת וחיה.
את אשת שיחה, נקור זרצה, שפניך
ניתן זכנית אליה זעירב או יק גילה טובה.
ואם כשתלים ומהבסים קצת החיים...
תמליכי זהות סבתא מופלאה
זכר נכבד.
אהבים ומצריכים,
רוצי, ריני ונועה

