

מנצחיה של חיבה



שיתק שיתק פיתק



גאבן העניינים

4.....	מבוא.....
5.....	סאטיס ומנת ראשונה.....
21.....	מקיס.....
29.....	מנת עיקריות.....
53.....	גוספוט.....
71.....	מאפס מואיס ומקיס ומנת אגלונת.....
114.....	עמודים אהוספט מתכונים.....

העיסוק בבישול ובאכילה היה והינו נושא מרכזי בבית הורי, כשאמא ריטה (פרוט) מנצחת עליו. אנחנו משפחה שחלק גדול מחייה ומשיחותיה נסובים סביב אוכל.

משחר ילדותי אני זוכרת מטבח קטן, סירים מהבילים, ריחות בישול עזים, ארוחות צהריים טריות בכל יום שכוללות תמיד ארבע מנות: פורשפייס, מרק, מנה עיקרית וצושפייס מלווים בחמוצים ומי סודה (מה פתאום מים מברז. רוצה להיות חולה?).

זה התחיל כשסבתא רוזה בישלה וריטה שעבדה מחוץ לבית לא התעניינה בבישול ולא עסקה בו. זה המשיך כשריטה ניסתה ולא ויתרה עד שהצליחה לבשל מאכלים "כמו שאמא שלי בישלה" לדבריה.



אני זוכרת מונולוגים רבים שהופנו אלי:
"הכנתי מה שאת אוהבת ואת לא אוכלת"
"תראי איך את נראית. צהובה כולך ורק עצמות, תאכלי לפחות כמה כפיות"

"שוב שפכת את השתייה"
"איך תגדלי אם את לא אוכלת?"
"הרבה ילדים היו רוצים שיכינו להם אוכל כזה"
"הלואי ויהיו לך ילדים שיאכלו כמוך"

גם יונתן, אורי ואמיר זכו להטפות. הפעם לאחר שכן אכלו וכן שבעו:

"למה השארת בצלחת, לא טעים לך?"
"לא סיימת לאכול. אתה חולה?"
"תאכל משהו מתוק לא יקרה לך כלום"
"אין טיפה שמן באוכל"
"לא עם הכלב ליד האוכל"

השנים עברו. ריטה עדיין מכינה כל יום אוכל טרי ואף מעזה להתנסות עם מצרכים חדשים ועם הקולינריה המודרנית. כל מי שנכנס לבית מיד זוכה לכיבוד.

לסירים, למחבתות ולתבניות נוספו צנצנות וקופסאות עם מטעמים ממטבח של ריטה שנודדים למקרר של אורי, סוזאנה, שירה ונגה, למקרר של אמיר ויפעת ולמקרר שלנו. לכל משפחה ריטה מכינה סט קופסאות וצנצנות המתאים לחיכה....

כעת כשריטה, האשה, האמא, החמות, הסבתא והסבתא רבתא הגעת לגבורות, רציתי להודות לך על שנים רבות של אהבה, עשייה ונתינה אינסופיים באמצעות ספר שבו קובצו המתכונים של המאכלים שאת מכינה לכולנו.

בחרתי להכניס לספר מתכונים של מאכלים טעימים מסורתיים שמלווים אותנו לאורך השנה, בחגים ובימי חול. דילגתי על מתכונים חדשניים ו"פושטיים".

המתכונים בחלקם נשענים על "בערך" בכמויות, בזמני החימום, בטמפרטורה של התנור, במידת המוצקות של הבצק ועוד. כמו כן לא תמיד ברור האם מנה מסוימת מתאימה לשמש כמנה ראשונה, כעיקרית או כתוספת. הרבה תלוי בטעם של המבשל ושל האוכל....

ספר המתכונים ייכנס כעת למטבח שלנו, בני המשפחה והחברים על מנת שכל אחד יעשה אותו לשלו.

תודה על שנים של אוכל שיצא מהלב ונכנס ללב.

אוהבת,

מרים (מירי)

מאי 2015
אייר תשע"ה





סלט תפואי אדמה

רכיבים

- תפואי אדמה
- ביצים
- בצל
- 3 כפות חיוניץ
- המץ
- 1/4 כוס מיץ קרום
- 1 כפת שמן
- המלח
- פלפל
- סוכר וממתיק אגוז

אופן ההכנה

1. מבשלים תפואי אדמה וא קואפים עד לדגירת רכות המאפשרת מיגובם ומתיכות אכילת
2. מבשלים את הביצים עד שמקשה
3. מקופים את תפואי האדמה ואת הביצים ומתכים לקוביות
4. פורסים את הביצ ופרוסות עגולות ומוסיפים
5. כפוי אגוז מערבבים את החיוניץ, המלח, המיץ, המלח, הפלפל, השמן והסוכר ויוצקים זכוי שבתוכו שאר המרכיבים
6. מערבבים בדיונות ומאזנים את הטעם בעזרת המרכיבים השונים

געצויס ברסק עגבניות



רכיבים
2 געצויס
2 ביצים

קמח
קופסה גבולה של רסק עגבניות
עלוי דפנה
פופא אנזוי
פופא לבן
מא
סוכר/ממתק אחר
מים
שמן

אופן ההכנה

1. שטפים את הגעצויס, פורסים עם הקיפיה, צוקים מאל ומשאירים כשעה
2. טורפים ביצים, קמח ומים עד לקבלת בולה ינוקע
3. שטפים את הגעצויס וסוגטים
4. עוטפים את הגעצויס בבולה ומטבנים בשמן
5. מנימים על נייר סופג
6. מרגימים בסיר קופסת רסק עגבניות, מא, פופא אנזוי, פופא לבן, עלוי דפנה, מים וממתק
7. מכניסים את פרוסת הגעצויס לסיר ומספרי דקות





סלט שעועית רומני



רכיבים

שעועית לבנה

מץ לימון

בצל

שמן

פפריקה

מלח

פולח

אופן ההכנה

1. מבשלים שעועית במים עד לתינה ומסננים
2. גוזלים על הפעולה פעמיים נוטות
3. בעזרת הרכיבים ממיכים אבל עד שהשעועית מוכנה
4. מסננים ומזכים את השעועית למרקם גס
5. מוסיפים את הפלפלים ומץ הלימון
6. קוצצים בצל ורצועות ומטבנים עד להשמה - מוסיפים מעט השעועית בצמן ההגשה לא טובה

בצמן ההגשה ניתן להוסיף בצל טרי.





סלט מיונז - סוטה דה בף

רכיבים

4 גפואי אדמה

קופסה של אפונה יזצר

2 ביצים קשות

4-5 מלפפונים מוצ'ים

3-4 כפות מיונז

1 כף גרז

1/2 כפית שמן

מלח

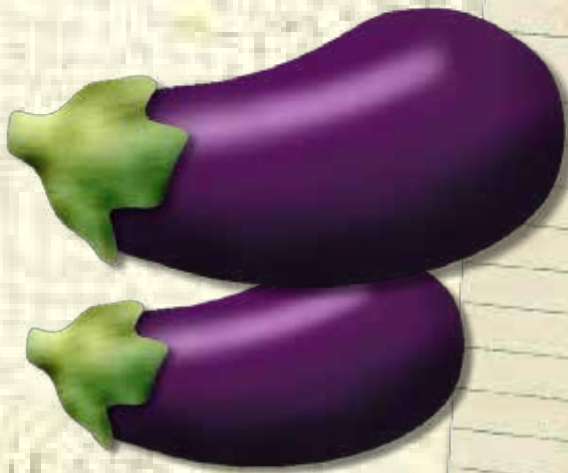
סופל

אופן ההכנה

1. מבשלים גפואי אדמה בקליפה. קולפים ומתכים למתיכות קטנות
2. שוטפים פסחיים את האפונה יזצר והוסיפים
3. מתכים ביצים קשות, מלפפונים מוצ'ים והוסיפים
4. מוסיפים את שאר הגואמים ומערבבים כזהירות

אקראת הגשה מומלץ לקסט את הסלט.





סלט ג'ז'אים קלאסי

רכיבים

2-3 ג'ז'אים קלויים בגנר

1-2 כפות שמן קנולה

אופן ההכנה

1. מקלפים את הג'ז'אים הקלויים ומניחים במסננת אוספרי שטוח

2. מכניסים אמרבל ומפעלים אך כדי הוספת שמן עדי שהג'ז'אים מלבינים

3. מעבירים לכי אסון

בשר ההגשה ניתן להגיש בצלחת נפרדת בצד קצוץ.





סוג רומני

רכיבים

2 ג'וזים

3 פלפלים אדומים

1-2 כמות מלח

1 כף שמן

שום

מלח

פלפל

סוכר/ממתיק אחר

אופן ההכנה

1. קלועים את הג'וזים, מקלפים ומסננים
2. קלועים פלפלים ומקלפים ולא רומזים את הפלפלים, לא לפני ולא אחרי הקטייה)
3. קוצצים את הג'וזים והפלפלים עד שהופכים לנסק
4. מוסיפים מלח, פלפל, שום ושמן ומחשיכים מערבב
5. מוסיפים מלח וסוכר/ממתיק אחר עד לקבלת טעם רצוי



צקוסקה

רכיבים

2 גזרי

2 פלפל אדום

2 פלפל ירוק

2 פלפל צהוב

כצ' 3 צהוב

3-4 עגבניות ביונוניות מקולפת

1/2 כוס גמץ

1 כוס מים

1 כפית שמן

על דפנה

פלפל אנזימי

סוכר/ממתיק אחר

מלח

פלפל

אופן ההכנה

1. מרגימים מים, גמץ, שמן ואנזימים
2. מניחים את הגזר, ריכוזות עבול בפומפיה
3. גמול פלפלים ריכוזות בצ' אפולוים ועגבניות מקולפת, למיכול
4. מכניסים היקול אנזימי וממשיכים לבשל עד שהגזר נק



כבד ק"ג

רכיבים

1/2 ק"ג כבד עוף

3 ביצים קשות

2 בצלים

שמן

מלח

פופו

אופן ההכנה

1. מטגנים בצל בשמן עד להזהבה ומוסיפים את הכבדים

2. כשהכבדים מוכנים טוגנים יחד עם הביצים הקשות

3. מוסיפים מעט מהשמן שבאגרת המלח ופופו ומערבבים היטב



גפולטע פיש

רכיבים

- 1.2 ק"ג דג קרפיון (אדמויט ערעם אריכטיג אדור)
- 2 ביצים
- 1 כפית מלח
- 1 כפית פאפא
- 1/4 כפית סוכר/אמאניק אגרי
- 2 כפות קמח/קמח מצה
- 5 טפוח אדמה
- 2 גזרי
- 1 שריש פטרוזיליה
- 1 שריש סלרי
- 5 ביצן
- 1/4 כוס מיס



אופן ההכנה

1. טאגניס אג הדג 3 פעמים עדי שמאלין ולא גשים ערמח כשמתששים
2. טאגניס 2 ביצות 1 2 ביצים ומוסיפים גרי
3. ממיסים 2 1/4 כוס מיס מלח ופאפא ומוסיפים גרי
4. מוסיפים קמח/קמח מצה. מערבבים ויוצרים קציצות
5. מכניסים אסור אג הקציצות היקרוק גלוקים גס. מעט מלח, מעט פאפא ומכסים במיס
6. מבשלים כשעה עז אש קטנה
7. מוציאים אג הקציצות ומכניסים אכוי אגסון
8. מסננים אג הרוטב ומכניסים אכוי אגסון אגרי
9. בכוי שוישי שומרים אג הדגרי ומפחי האדמה



דג האוז בשנת

רכיבים

דג מטיאס פרוס
2 בצלויס פרוסיס אפולויס דקים

1 שנת

עוי דפני

פול אנאי

מאץ

1/2 כפית סוכר

מא

פול אבן

מים

אופן ההכנה

1. מתחילים בסיר מים ומאץ ברוס של 1:1, עוי דפני, פול אנאי, מא ופול, עדי אגודה
2. מוסיפים את הבלו ומקררים
3. מוסיפים שנת מערבבים היטב
4. מוסיפים פרוסות דג האוז ומכניסים אבן

אוכוס בעבור יומיים-שלושה.





ביצים קשות במילוי מיונז

רכיבים

5 ביצים קשות

2 כמות מיונז

1/2 כמות גרדל

1 כף שמן

מלח

סופל

אופן ההכנה

1. מקלפים את הביצים, גוזזים לשניים וחוצים את הגלומונים
2. מערבבים את הגלומונים עם כף שמן המרכיבים עד לקבלת קרם גלוק
3. ממלאים את הגלומים

ניתן לקסט בזיתים ופספאים ועוד פטרז'יה





מיק עוף

רכיבים

עוף

1 גזר

1 קישוא

1 שוש סלרי

1 שוש פטרוזיליה

מיכה דגש

1 קולורבי

1 גפוא אדמה

1 עגבניה

1 כרישה אובל

1 כף מיק עוף

מלח

פופו

סוכר

עוף פטרוזיליה, שמיר, סלרי

מים

אופן ההכנה

1. מרגיזים את העוף ושוטפים
2. מכניסים למים את העוף "הנקי", את הירקות כשהם שלמים ומים עד לכיסויי הכלאים כשעה - שעה וחצי עד שהעוף כמעט מוכן
3. מוסיפים את הגבולונים ואת עוף היק הכלאים עד שהעוף מוכן
4. מסניקים ומפרידים בין הנוצות, לבין העוף, לבין הירקות - מאסנים כן אצל מהם בנפרד





מרק 3 ירכה עם כדורי בשר (פרישאר)ה

רכיבים

זמאן: קישוא

דגג

גזי

קוארבי

בטטה

שרש פטרוזיליה

שרש סורי

פופו מא

עוי סורי, פטרוזיליה, שמיר

עוי לאושטיאן טוואג'י

ארג

מץ מ- 4 זימאניס

סוכר/ממתיק אגר

לכדורי הבשר : 1 גכה עוף טגון

ארג

1 ביצה

מא

פופו

אופן ההכנה

1. מקאפוס את הירקות ומתכים לקוביות
2. מבשלים את הירקות במים וכאשר הם כמעט מוכנים מוסיפים ארג
3. מערבבים את כל הרכיבים של כדורי הבשר ומכניס כדורים
4. כשהארג במרק יקר, מכניסים את עיבולי הבשר לסיר
5. כשכדורי הבשר מוכנים, מוסיפים מץ זימאן, פופו מא, סוכר/ממתיק אגר ואם העלים הירוקים
6. מביאים למצה ומפסיקים את הבימאס

נתן זמאן על כדורי הבשר.



מיק עגבניות עם ארז

רכיבים

1 שקית מיק עגבניות+ארז של קני

ציר מיק או מים

1 גזי

1 קישא

1 קאורכי

שורש פטרוזיליה

שורש סורי

1 קופסה גבולה של רסק עגבניות

1/2 כוס ארז

עיסת של פטרוזיליה, שמיר, סורי

מלח

פופו

סוכר/ממתיק אגרי

אופן ההכנה

1. מכניסים אסיר ביונני ציר מיק/מים (עד לגובה ג'בי הסיר), מוסיפים שקית המיק והדקת בשלמותם
2. כשהגזי כמעט מוכן מוסיפים את הארז וכל שאר הרכיבים, מעט רסק העגבניות
3. כעבור מספר דקות מוסיפים את רסק העגבניות
4. מוסיפים מים אם צריך ומבשלים עד שהארז מוכן





כורשט

רכיבים

4 סוקים אדומים גדולים

2 גזר

2 קישואים

שרש סורי

שרש פטרז'וויה

עזיק של סורי, פטרז'וויה, שמיר

מלח

פאפא

מץ מ-3 זומונים

סוכר/ממתיק אחר

גפואי אדמה מבושלים

אופן ההכנה

1. מקלפים את הסוקים ומתכים ארבעים
2. מקלפים את שאר הירקות
3. מכניסים את כל הירקות לסיר ומוסיפים מים עד לכיסוסים
4. מבשלים על אש בינונית עד להרככות הסוק
5. מוסיפים מץ זומון, מלח, פאפא, סוכר/ממתיק אחר ועל הירק
6. ממשיכים לבשל 1/4 שעה
7. מסנונים ומתזרים ואז מניחים את גבינות הסוק בלבד
8. בזמן ההגשה מוסיף גפואי אדמה





קניידלך

רכיבים

2 כוסות קמח מצה

2 ביצים

3 כפות שמן

מיס ריגוליס

מלח

סופל

אופן ההכנה

1. מרגיזים מיס בסיר
2. מערבבים בקערה: קמח מצה, מלח, סופל, ושמן
3. מוסיפים מיס ריגוליס עד אקבלת עיסה רכה
4. כשהעיסה מתקררת מעט מוסיפים ביצים טרופות וקמח מצה עד אקבלת עיסה שנתן להכין ממנה כופגאו
5. מאכים כרבע שעה וקורצים כדורים
6. אויס שרגו מוסיפים מעט שמן ומלח. מכניסים אל הכדורים ומבשלים עד שצפים









רעא קראטה

רכיבים

שוקי עוף

קורקבנים

כנפים

1 צזי

1 קישוא

1 שריש סורי

1 שריש פטרוזיליה

שום כגוש

אבקת מרק עוף

פאפא

מאז

אופן ההכנה

1. ארטיגוס אט גוקי העוף במים ומנקים
2. מכניסים אסיר אט העוף הנקי. ירקול ומעט מים (שיכסו אט הבשר אזורך כז הבישול) ומבשלים עד שהבשר מתרכך
3. מכינים בקערה שום כגוש, אבקת מרק עוף, פאפא ומאז
4. מסננים אט המרק אלוך הקערה ומערבבים
5. מעבירים אכזי אגסון תוך הוספת העוף ומקררים

קציצות

רכיבים

1/2 ק"ג אצה עוף טהון או 1/4 ק"ג אצה עוף טהון +

1/4 ק"ג בשר בקר טהון

1 בצל גדול מגורד

1 ביצה

מעט מי סודה

מלח

סופל

אבקת שום או שום מרוסק

פרוסת אגס רטובה (לא גובה)

פירורי אגס

שמן זית

אופן ההכנה

1. מערבבים את כל הרכיבים והכנת הקציצות, מעט פירורי האגס והשמן, ויוצרים קציצות

2. עוטפים כל קציצה בפירורי אגס ומטגנים בשמן







קציצות ברסק עגבניות

רכיבים

קציצות: 1/2 ק"ג גבינה עוף טהון

1 בצל גדול מחורב

1 בציה

מעט מי סודה

מלח

פופו

פירורי אגס

שמן זית

ארוטב: 1 קופסה גבולה של רסק עגבניות

עלי דפנה

פופו אנשי

מלח

פופו

סוכר/ממתיק אחר

מים

אופן ההכנה

1. מערבבים את כל הרכיבים אלה כחך הקציצות, מעט פירורי האגס והשמן.

ויוצרים קציצות

2. עוטפים כל קציצה בפירורי אגס ומטגנים בשמן

3. מרגמים את כל הרכיבים ארוטב ומבאלים במים עד לסמיכות הרצויה

4. מכניסים את הקציצות ארוטב





בשר עם כרוב (או כרוב עם בשר...)

רכיבים

1 כרוב גדול

1 בצל

1 כרישה

בשר סינטה או פאלם פילה תוקד אקוביות

1 רסק עגבניות גדול

מלח

פופו

סוכר/מתק אגר

שמן

מים



אופן ההכנה

1. מתכים דק בצל, כרישה וכרוב
2. מתמחים מעט שמן בסיר ומוסיפים את הידקות
3. בסיר נוסף מתמחים את הבשר במים ושוטפים אותו
4. מוסיפים את הבשר לסיר עם הידקות
5. מוסיפים מלח ופופו ומתמכים אגש
6. מקפידים שבצמח הבישול העגבניות יהיה מכוסה בנוזלים - מוסיפים כל פעם מעט מים
7. מערבבים בכדי את רסק העגבניות, פופו, מלח, מתק. מעט נוזל מהסיר ומעט מים
8. כשהבשר והכרוב במעט מוכנים, מוסיפים את העגבניות ומתמכים אגש עד לאידוי הנוזלים



דיג ברוי זאלן

רכיבים

דיג ברוי זאלן, נקי ופרוס (אבקס אט דראש)

1 גזר

1 גפול אדמה

1 בצל

1 קישוא

1 שרש סלעי

1 שרש פטרוזיליה

עוי פטרוזיליה וכוסברה

מץ האיוון אבי

מיס

סוכר/מחתיק איר

מאג

פאפ



אופן דע הכנה

1. האמאס ער ציגעה מיטן דיקות קאופים, סוכר, מאג ופאפ
2. אוסופים פרוסות דעדיגס אובשליסן כ- 20 דיקות
3. מוציאס אט פרוסות דעדיגס, מנימיס עס העש ויצקים עוהין אט מץ האיוון
4. מקשטים בפרוסות דעדיגס שבושן, עוי פטרוזיליה ועווי כוסברה



דג קרפיון ברוטב - בסאמורה

רכיבים

1 ק"ג קרפיון פרוס

פיורואגמ/קמח

שמן

עלי דפנה

פופו אנאי

2 שיני שום

1/2 כוס גחץ

1/2 כוס מים

סוכר

מלח

פופו



אופן ההכנה

1. מתחילים בסיר עם המינימל המצוי. מים, גבולונים ושיני השום
2. מקמחים את פרוסות הדג לא אה הראשו או מצפים בפיורואגמ ומטגנים בשמן
3. מוסיפים את פרוסות הדג לערבוב
4. שומרים במקרה בכאי אגסון

טעים בזוקא כעבור מספר ימים כשהדג סופג את הטעמים.





צ'וי בשר - פריפטורה

רכיבים

1 ק"ג בשר סינטה/פאלש פוה

2 בצל סגול

2 בצל רגיל

1 כף קמח

1 קישוא

1 גזר

1 שוש פטרוזיליה

1 שוש סוה

2 שיני שום/אבקה

1/2 פלפל ירוק

1/2 פלפל אדום

4-5 שזיפים, אלא גזעינים

4-5 ממש מיובש

1/2 כוס יין בלשהו

מפואי אדמה קלופים

1 כף פפריקה מתוקה

פלפל גרוס

פלפל רגיל

מח

שמן

מים





אופן ההכנה

1. מכניסים את הבשר לסיר עם מים, מבלעים עד לתווה וממתיים מספר דקות
2. שוטפים את הבשר ומניחים על נייר מגבת לייבוש
3. בסיר שבו מעט שמן, פופו גרוס, מלח ופפריקה סוגרים את הבשר מכל הצדדים, מוציאים את הבשר מהנרצלים בהם הוא שרוי ומניחים בצד
4. מתכים את הדיקות (מעט גפואי האדמה) אקוביות קטנות, מכניסים לסיר בו נשאר הנרצלים ומתשיכים אבל מספר דקות
5. מכניסים גזרה את הבשר, כל הקמח, יין ומים עד לכוסו, הבשר ומתשיכים אבל על אש קטנה. מוסיפים מים לפי הצורך
6. כשהדיקות רכים מוסיפים את גפואי האדמה ומתבלים בהגאס אצורק
7. מבלעים כשעתיים על אש קטנה גוך הוספת מים. במהלך הבישול לא מערבבים, אלא מנענעים בקלות את הסיר
8. כשהבשר מוכן מוציאים אותו ואת גפואי האדמה אפוי
9. את הנרצלים והדיקות מאגסנים בכלי נפרד. נתון אסנן ולאגסן את הרוטב ואת הדיקות בכלים נפרדים
10. בזמן ההגשה "מגבחים" בין הארזים

נתון זהוסוף אגבש קופסת פטריות גלובות ושקית אבקת פטריות





צוי - טוקאנה

רכיבים

1 ק"ג בשר סינטה/פאלש פילה גרוק אקוביות

1 גזר

1 קישוא

2 בצלונים אדומים

5 גפואי אדמה

שזיפים יבשים/ממתים יבשים/מבושלים - לא גובה

פופו

מא

פפריקה

פופו אנאלי גרום

1/2 כף שמן

3/4 מרק או מים עם אבקת מרק אכיסוי

1/2 כוס יין יבש - לא גובה

אופן ההכנה

1. סוגרים את הבשר בסיר (לא שמן) כבשר דקול ומציאם
2. מכניסים אסור את השמן הבלו. הגזר, הקישוא ומבשלים עד לריכוך גרקי
3. מוסיפים את הבשר ואת הנוצלים וממשיכים לבשל
4. כשהבשר מתרכך מעט מוסיפים את גפואי האדמה, הפירור היבשים והגפואים
5. ממשיכים לבשל עד אש קטנה. גוך הקפדה שיהיה כוסוי נוצלי כל הצמין. עד שהבשר מוכן







כופתאות וצה העוף מבוסלות - ביוויק פישוק

רכיבים

1/2 ק"ג וצה העוף טהון

5 בצלונים גדולים

2 גזר

1 קישוא

1 ביצה

1 שרש פטרוזיליה

1 שרש סליו

מלח

פופולזבן

סוכר/ממתק אחר

מעט מים

2 כפות פירורי לחם

4 גפואי אדמה קאופים וטגוכים ארבעים

אופן ההכנה

1. בצל אגד מגרדים על פומפיוה
2. מוסיפים ביצה טרופה וצה העוף הטהון ומערבבים
3. מוסיים כמעט מים מלח, פופולזבן, סוכר/ממתק אחר ומוסיפים למערבב
4. לשים היטב עוק הוספת 2 כפות פירורי לחם
5. מכינים כופתאות מאריכות
6. מכניסים אסיר את 4 הבלונים וטגוכים ארבעים, את שאר הירקות, מלח, פופול, סוכרז גלול, סוכר ומים עד לכיסוי הירקות
7. מבשלים עד שהירקות כמעט מוכנים ומוסיפים את הכופתאות
8. מבשלים כרבע שעה עד שהכופתאות מוכנות
9. מוציאים לכדי אטסון את הכופתאות, גפואי האדמה והגזר
10. מסניים את הניצל ומאטנים בצנצנת על מנת שימש כרוטב בזמן ההגשה





מחמאים - אומפוף

רכיבים

3-4 פלפלים

3-4 קישואים

כרוב קטן בעל עלים דקים

עלי גפן (ניתן להשתמש בעלים קנויים בצננצנא)

1 ק"ג בשר טהון (עוף ובקר)

1 בצל

1 בציה

אגוז

1 קופסה גדולה של חמק עגבניות

פלפל

מלח

סוכר/ממתיק אחר

אופן ההכנה

1. גומכים כל פלפל ארוגזו באופן שיש לכלו אגוז מהם חכסה. מנקים את פנים הפלפלים ושטפים במים
2. מכניסים הפלפלים אסור עם מים ומביאים לרתיחה
3. מכניסים כרוב אמיקרולו וממתיים מספר דקות עד להרככות העלים באופן שניתן להפריד כל עלי בקלות
4. שטפים הקישואים (עם הקליפה) ומרוקנים את הפנים
5. מכניסים את עלי הגפן למים רגילים. כעבור מספר דקות מוציאים ושטפים
6. צולים את הבשר במגב (שלא שומנה)
7. משרדים בצל על פומפיה ומוסיפים לבשר
8. מוסיפים מעט אגוז שטוף. פלפלי מלח. כל גדישה חמק עגבניות. סוכר/ממתיק אחר. בציה - משרדים היטב
9. מחמאים את הפלפלים והקישואים. מלאים בתוך עלי הכרוב ועלי הגפן
10. מכניסים את המחמאים אסור ומחמאים במים עד לכיסויים. מבשלים על אש קטנה
11. כעבור כשעה כשהאגוז מוכן מוסיפים את שאר חמק העגבניות. גבולנים ומים לכיסוי
12. לצורך ערבוב מנערים את הסיר
13. כשהכל רותג מפסיקים את הבישול





מולארד

רכיבים

1 גביה מולארד

מלח

סופו

עזי ד'סנה

סופו אנגלי

אופן ההכנה

1. צלוט את המולארד במדבר לא משומנת כשהסור בצד הגרמון עד להשמה
2. מכניסים לבו גסין אש כשהסור בגלג העליון ובצדקים פלונים
3. מכניסים לתנור שומת ל-180 מעלות, ארבע שעה
4. מוציאים מהתנור ופורסים





אוסובוקו

רכיבים

4-5 פרוסות אוסובוקו

1 גזר

1 שוש סאזי

1 שוש פטרוזיליה

1 כוס יין

1 קופסה גדולה עגבניות מרוסקות

5-10 טיפות טבסקו ארוץ

2-3 כוסות ציר ארק

גרידה של קרפא גפוז

מעט קמח

מלח

סופל

אופן ההכנה

1. טובאים הבשר בקמח ומעמידים על דיפנות סטאז'
2. גמכים את הירקות ומכניסים לארבע הסיר
3. כשהגזר מגיבך "משכיבים" את הבשר
4. מוסיפים את כל שאר המצרכים ומעט הטבסקו וצרידג הגפוז
5. מבשלים עד שהבשר רק והנוצאים ממעטים
6. מוסיפים את הטבסקו כמה דקות לפני הפסקת הבישול
7. בעת ההגשה מפזרים מעל גרידג גפוז

מומץ להגיש עם ארז



קאופס

רכיבים

1/2 ק"ג בשר בקר טגון + 1/2 ק"ג בשר אצה עוף טגון

1 בצל גדול

פטרזעליה וסמיר קצוצים דק

3-זבצים קשט

גאון

1 כפ סטמה אבקת מרק עוף

מא

פאפ

בצק עוים מרוד

שומשום או גרעני קימל או קצב



אופן ההכנה

1. מגרדים את הבלב עו פומפיה. מוסיפים לבשר הטגון
2. מוסיפים ביצה. מא. פאפ. הירק הקצוץ ואבקת מרק העוף ומערבבים
3. פתגים ומתגים עוה באמצעות הידיים (אין צורך לרדד)
4. מניחים את עשרצת הבשר במשין נקניק ומכניסים פנימה את הביצים הקשות
5. מאזאים את הבלב סביב עשרצת הבשר לביגכה הביצים הקשות
6. עס שאריות הבלב נתן אצור קישוטים (צמח) עו הקאופס
7. מתורקים את הבלב במקום אבד באמצע
8. מערבבים גאון במים ומרגים עו הבלב
9. מפזרים שומשום או גרענינים אגרים ומכניסים לתנור שומח א- 180 מעלות עבד אהשמה



פסטורמה הודו - ה"גיה"

רכיבים

גבי ג'ה הודו נקבה כדש

מרינדה: פופו אנאי

עלי דפנה

אבקת שום

פפריקה

פופו שגור

מלח

סילאן

דבש

מין המצ'וזימון

שמן



אופן ההכנה

1. מערבבים את כל מרכיבי המרינדה בכמויות המאומות
2. מטרים את ג'ה ההודו במרינדה לצפי שפה. מעסים מדי פעם ומטמינים גוף להימלאות הפופו האנאי ועלי הדפנה בגוף הבשר
3. מכניסים את הבשר והמרינדה לשקית קוקי. סוגרים ויוצרים שני פגמים קטנים ומכניסים את השקית אכיל פיירקס
4. מכניסים ל- 20 דקות ארוני שמוחם ל- 200 מעלות
5. מורידים את הטמפרטורה ל- 180 מעלות וממשיכים למחם 20-30 דקות. מתנה כגזזה של הפסטורמה





עוף עם ירקות בתנור

רכיבים

10 שוקיים או גוקי עוף אגרים

4 גפואי אדמה גדולים

דגש

דאורט

3 גזר

3 קישוא

פאפאים בצבעים שונים

כרוב

בינקול

1 גפוא עץ לא קוף

1 כוס מים רותגים

1 כף מרק עוף או ציר מרק

1 עזה דפני

פאפ

מלח

פפריקה מתוקה

אופן ההכנה

1. מקלפים הידרקט ומתכים למיכת גדולות
2. מרעבים רבנת פוירקס גדולה עם הידרקט ומנימים את גפוא העץ בצד
3. מנימים מעל את כל גוקי העוף
4. מערבבים בכוס המים את כל הרעיונים ויוצקים מעל הכא
5. מכניסים לתנור שמוחם ל-180 מעלות עד להשגחה והרעכוח הבשר



ג'רונוט מוולאס - הולץ

רכיבים

עור של ג'רונוט עוף או הודו

אמיל:

3 כפול קמח

2 כפול סולט/פולנטה

1/2 כפול שמן

1 בצ'ה

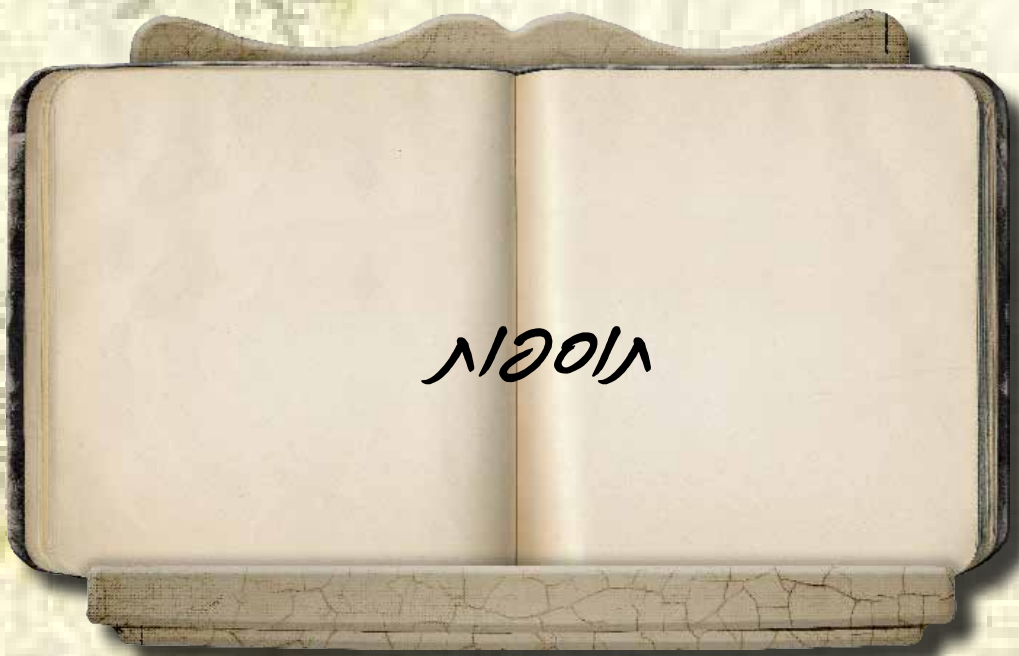
סופל מלח

אופן ההכנה

1. רמזים היטב את העור
2. מערבבים את כל גומרי המילוי
3. גופרים קצה אגד של העור, מוולאס עם התערובת ואז גופרים בקצה השני (מקפידים שלא יהיה מלח מדי)
4. מכניסים לסיר מרק או לסיר צ'ו-צ'ו









רצג

רכובים

רצג

סוק

מא

מא

סוכר

אופן ההכנה

1. מקופים את הרצג, מתכים לקוביות ועם מעט מא
מסקים בלאנזר

2. מקופים סוק, מתכים לקוביות ומוסיפים בלאנזר

3. אוסיפים מא, מא וסוכר על פי הצורך



גרוסת - 2 מתכונים

רכיבים למתכון מס' 2

רכיבים למתכון מס' 1

אגוזים קצוצים

1 גפוא עץ ירוק מקולף

סולאן

אגוזים

גמרים גלובים

יון אדום

צ'ימוקים

קינמון

קינמון

וניא

רום

סוכר

אופן ההכנה למתכון מס' 1

1. מכניסים לבנדר את גפוא העץ ומפעלים
2. מוסיפים אגוזים ומפעלים את הבנדר
3. מוסיפים את כל השאר ומפעלים את הבנדר

אופן ההכנה למתכון מס' 2

מערבבים יחד את כל הרכיבים



גזף

רכיבים

דגש

קאוויבי

כרוב

גבא מקולף

גזר

פולב בצבעים שונים

אפונה מקופסה

כרישה

שדשד ירוקה

שרש סגוי

שרש פטרוזיליה

ג'נ'ר

רסק עגבניות

מלח

פולפ

סוכר/ממתיק אחר

שמן

מים

אופן ההכנה

1. מקלפים את היקרת ומתכים לקוביות
2. מאדים בסיר משותן כ- 10 דקות ולהצרה שלא יישף
3. מוסיפים מים עד לכיסוי היקרת ומבשלים עד לריכוך הגזר
4. במהלך הבישול מוסיפים כל פעם מעט מים שיכסו את היקרת
5. כשהגזר נעשה מוכנה מוסיפים רסק עגבניות מלח, פולפ וממתיק
6. מביאים לתיה
7. מכניסים לענף שותן ל- 180 מעלות ל- 10 דקות

כמות הרכיבים תלויה בטעם האישי של כל אחד ואחד.







קאלצונאש

רכיבים

בצק: 2 כוסות קמח

1 ביצה

1/4 ביצה מרגרינה

3/4 כוס מים חמים

מלח

מילוי: 1 ק"ג גפתי אדמה מכוסים ולא קאיפה

1 בצל גדול מטוהן

מלח

פופו

אופן ההכנה

1. מכינים בצק, מרדדים ועושה דק וקורצים עיגולים
2. מכינים פירה גפתי האדמה ומתבלים
3. בידיים מקומח את המילוי את עיגולי הבצק וסוגרים
4. מניחים את הקאלצונאש על משט מקומח
5. מניחים מים שבהם מעט שמן ומים
6. מכניסים את הקאלצונאש למים הרותחים ומציינים כשהם צפים
7. אפשר להוסיף מרגרינה, מלח, פופו ואף לחמץ בתנור





פטריות עם גפואי אדמה

רכיבים

5 גפואי אדמה

5 פטריות פורטובאו

1/2 כפית אבקת שום או שום כגוש

1 כף אבקת מרק עוף

50 גר' מאה

מלח

ספז

אופן ההכנה

1. מקלפים את גפואי האדמה ומתכים לקוביות
2. מכניסים את גפואי האדמה והמאה לסיר וממתים
3. כשגפואי האדמה מזהיבים מעט מכניסים קנאה את הפטריות כשהן שטופות ומגובות
4. מוסיפים את העזאונים ומערבבים
5. לאחר מספר דקות מעבירים לתבנית, מכסים בנייר אלומיניום ומכניסים לתנור שומים ל-180 מעלות



שעשועי רגבה ברוטב

רכיבים

גבינה שעשועי רגבה

1 בצ'ו

1 כף קמח

מעט שמן

מלח

פלפל

סוכר

מץ א- 1/2 זמון

אופן ההכנה

1. מטגנים את הבצ'ו במעט שמן עד לקיפוף
2. מכניסים שעשועי רגבה לשנייה ומאשיכים אבן עד לריכוך שלה
3. כבוי נפרד מערבבים מעט נזקים מהשעשועי מעט שמן וקמח.
4. מוסיפים מלח, פלפל, סוכר ומץ זמון







אופפוניס מואמצים

רכיבים

אופפוניס

מאז

1 פופא גריף

שונייס מאוס סאם

שמי

מיס

אופן ההכנה

1. שטפים את האופפוניס, קוטמים את הקצוות ומסדרים בצנצנת
2. מערבבים בכאי מיס, מאז זס, שוס, פופא גריף ומוסיפים אצנצנת
3. ממלאים במים ומאמצה שמים צרור שמי
4. סוגרים במכסה ומניחים בשמש
5. כעבור יומיים, יוצקים את המים אכאי, משנים את נוזלת האופפוניס, ממזרים את המים ושז מניחים בשמש
6. כשאין מנוסים מקרר





כרוב גרוף

רכיבים

- 1 כרוב
- 1 גזר
- 1 פלפל גרוף
- שמיר
- מלח
- גריני קימל

אופן ההכנה

1. מתכים את הכרוב ארצות דקות
2. מגרדים הגזר בפומפיה
3. מערבבים את הכרוב עם הגזר ומשאירים מעט מהכרוב בצד, מוסיפים מלח וקימל ומערבבים
4. מכניסים אצנצנת מוסיפים את הפלפל הגרוף ומכסים בצרוף השמיר
5. כשמאכל - כעבור יום, יומיים - מכניסים למקרר

יש לשים לב: אין צורך להוסיף מים.



אבטיח מומץ

רכיבים

1 אבטיח לא מעוק במיוחד

שוק

מלח

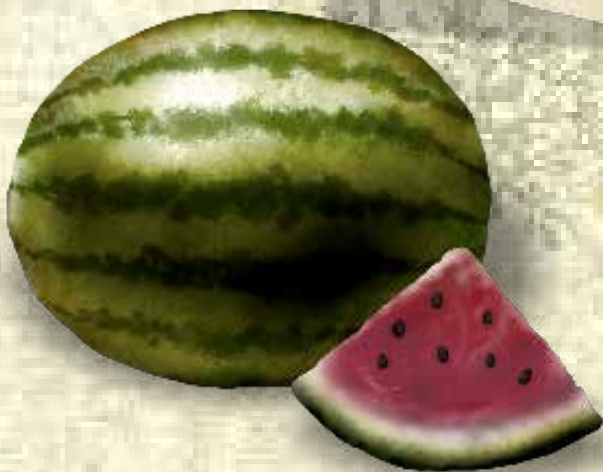
מים

שמיר

פופא גריף

אופן ההכנה

1. רוצים היטב את האבטיח. ומכים ומגיכות עבה ומכניסים אצטון
2. ממלאים את הצנצנת במים
3. על כל כוס מים מוסיפים כפית מלחי מל
4. מכניסים 3-4 שיני שוק. פופא גריף ואלא גלעיונים
5. ממעקה מכסים בצרור שמיר וסוגרים
6. מניחים למספר ימים לפני האכילה
7. שומרים במקרר







פּוּל קוּוּ בּוּמָץ

רכיבים

5 פּוּלִים בִּצְדֵים שׁוּנִים

2 עוֹלֵי דִפְנֵי

5 גִּרְמֵי פּוּל אַנְגֵּלִי

1/2 כּוּס מָץ

1/2 כּוּס מֵיץ

1 כֶּפֶת מֶן

סוּכַר

מֶלַח

פּוּל אֶבֶן

3 שׁוּנֵי שׁוּם - אֵל גּוֹבֵה

אופן ההכנה

1. מביאים לרתיחה את המָץ. המים והעבאיונים
2. קולים את הפּוּלִים וקוֹלְפִים את עוֹרָם (אֵל שׁוּטְפִים)
3. מכניסים את הפּוּלִים בִּשְׂכַבּוֹת אֶבֶן אֶבֶן
4. יוצקים מעליהם את הַנּוֹץ וְסוּגְרִים את הַצְנָנִים
5. שומרים במקרר



חמירה

רכיבים

פולנטה

חמ

חמ

אופן ההכנה

1. מתוים חמ עם מעט חמ בסיר עמוק
2. כשהחמ רותמים, מניחים את הימח אוסופים גך כדי ערבוב את הפולנטה עד לכמות הרצויה
3. מחיכים למח אוסררב (צהירות): התמיסה מתנפה בעת רמתה) עד לקבלת המרקס הרצוי
4. נתן אהוסף הצמן הימח מעט חמה

כצמן ההגשה נתן אהוסף:

ביצה מקושקשת גבנה מסוג כשהו. סוכר.
נתן עם אהיש כגוספת אצוי אהוסף מעו מרטב הצוי.



לביבות ופאוי אדמה

רכיבים

5 פאוי אדמה

2 ביצים

כ- 2 כפול קמח

מלח

פאפל

שמן



אופן ההכנה

1. מערבבים את פאוי האדמה ומסנונים עד לכמעט ייבוש
2. טורפים את הביצים עם מעט מלח ופאפל
3. מוסיפים את פאוי האדמה ומערבבים
4. מוסיפים קמח עד לקבלת מרקם המאפשר צירוף לביבות
5. ממתיים שמן במעבד ומטבנים את הליבות
6. מוציאים לכוף שפולו נייר סופג

נתן זהוסף לעשרה בתיקון גילק המפאוי האדמה, לפני הטיבון:
קישואים, גזר, בטטה.

בעג ההגשה נתן להשתמש בשמתי, או אשל או יוגורט כמטבלים.







אביבול ירק

רכיבים

כרובית/ברוקולי

2 ביצים

כ- 2 כפול קמח

מלח

סופל

שמן

אופן ההכנה

1. מתאים מים ומבשלים את הירק עד לריכוך אקוי
2. מסוננים וממשיכים במסננת עצמה למשוך עם מלח את הירק עד שיוצאים כל הנוזלים ומתקבל מרקם דמוי פירה
3. טורפים ביצים עם מלח וסופל
4. מוסיפים את הירק ומערבבים
5. מוסיפים קמח עד לקבל מרקם המאפשר יצירת אביבול ציבול באמצעות 2 כפול
6. מתחמים שמן במחבת ומעבירים את האביבול באמצעות 2 כפול
7. מוציאים לכלי שטליו נייב סופג

בזמן ההגשה ניתן להוסיף: שמנת, אגוז, יוגורט.



אוצני האון

רכיבים

לצדק: 8 גאוננים

4 בצים

24 כפות סוכר

18 כפות שמן

מיץ לימון אחד

גריד לימון אחד

3 שקיות סוכר וניל

3 כפות קוניאק

קמח אפי הצורך

קורט מא

רום

וניל

אמא: 8 גאוננים

600 גר' אגוזים טהונים

200 גר' בוטנים טהונים

גריד לימון

1 כפת מיץ לימון

2 שקיות סוכר וניל

2 כפות פירורי אגס או פירורי ביסקויט

אופן ההכנה

1. מכניסים את כל מרכיבי הצדק, למעט הקמח, למיקסר. מערבבים ומוסיפים קמח עד לקבלת בצק מוצק
2. משאירים את הצדק אלוה בטמפרטורת החדר
3. מערבבים את כל רכיבי האמא
4. מרדדים את הצדק, גורמים ריבועים, מניחים אמא על כל ריבוע ויוצרים צורה של אוצני האון
5. מניחים בעזרת מרושף בנייר אפוייה ואופים בענני שומים אטמפרטורה של 180 מעלות עד להשמה



שטרנבל אפרים

רכיבים

הצ'ק: 1/2 כוס שמן

1/2 כוס מים

ריבה

1 כף מלח

2 כוסות קמח רגיל

קורט מלח

המאות: 8 גרמים

200 גר' אגוזים טלונים

200 גר' בוטנים טלונים

גריד אומן

1 כפית מלח אומן

2 שקיות סוכר אגוז

2 כפות פירורי לחם או פירורי ביסקווט

א:

3 ימזוקים טבואים ביין ורום

א:

רגל אקום

הצ'ק: 1/2 כוס שמן

ריבה

אופן ההכנה

1. מניסים את כל מרכיבי הצ'ק אויסקר ומנימים בצ'ק

2. מנימים את הצ'ק ומזוקים לפני בצ'ק

3. עו כל אגוז מהצ'ק מנימים שמן וריבה

4. מנימים את כל מרכיבי המלח ומנימים עו כל מלח בצ'ק

5. מנימים כל מלח בצ'ק לפני

6. מנימים בצ'ק מנימים מנימים אפיה ואפים בתנור שמום אטמפ'טורה של 180 מעלות עד להשמה





נקניק שוקולד אפורים

רכיבים

1 גבינה מרצ'ינה בטעם אמאה

1 כוס גלב

4 כפות קקא

4 כפות סוכר

1 גבינת ביסקוויטים פני בר (פגורג 5 ביסקוויטים)

כ- 1/2 כוס צימוקים

כפת ומצי רום

כפת ומצי וניל

אופן ההכנה

1. ממתיים בסיר עד לעזאת רגועה את המרצ'ינה, הגלב, הקקא והסוכר

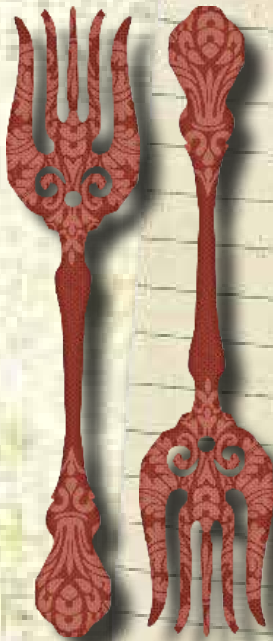
2. מוסיפים צימוקים, רום וניל

3. מרסקים את הביסקוויטים אפורים קטנים

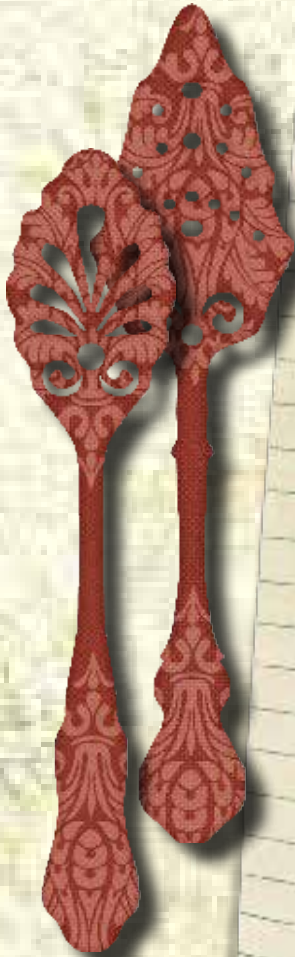
4. מוסיפים את הפירורים למערבב בעזרת המה ומערבבים היטב

5. על 2 גניבות נייר אלוהיונים מעצבים 2 "נקניקים"

6. עוטפים בנייר ומכניסים למקפיא







שושנים אפורים

רכיבים

3 ביצים, גאמנים ואלבונים אפורים

1 גבינה מגרינה

1 שמנת מוצה

1 גבינה קטנה של קמח גופר

1/2 כוס סוכר

וניל

רום

אופן ההכנה

1. מערבבים גאמנים, מגרינה, שמנת מוצה וקמח גופר עד לקבלת בצק
2. מרדדים את הבצק
3. מקציפים את האלבונים עם הסוכר, הוניל והרום
4. מדגים את הקצף על הבצק המרודד ומגלגלים
5. גומים אפרוסות ופוגעים מעט באפרוסה בצד הגוף
6. מניחים על נייר אפיה, עם הצד הגוף כלפי מטה ומשלה, ואופים בתנור שגומים ל-180 מעלות עד להשמטה

עיצווי שוקולד אפורים

רכיבים

200 גר' שוקולד מריר

1 כפת מים

100 גר' אגוזים מרוסקים

100 גר' צימוקים

אופן ההכנה

1. ממיסים את השוקולד והמים
2. מוסיפים את כל השאר ומערבבים
3. זאגרי שהתערובת התקררה מעט. מעבירים באמצעות כף למנייטים בגודל הרצוי
4. מכניסים למקרר



עוגת שוקולד ללא קמח

רכיבים

6 גאלונים

6 כפות קקאו

6 כפות סוכר

ונו

רום

6 גאלונים

2 כפות סוכר

200 גר' שוקולד מריר

4 כפות אלב

1/8 גביול מאה קטנה

גאון

1 שמנת מתוקה

1 כף סוכר

אופן ההכנה

1. מערבבים את הגאונים, הקקאו, 6 כפות הסוכר, הונו והרום
2. מקציפים את הגאונים עם 2 כפות סוכר ומוסיפים בקיפול מעורב הקקאו
3. מעבירים למבת עזוה ומכניסים לתנור שומם 1-180 מעלות ואופים עם שקיסם דש שמוכנס ועושה יוצא כשהוא דש
4. מקציפים את השמנת המתוקה עם כף הסוכר
5. כשצק העוגה קרי, מדגים מעטו את הקצף
6. מוסיים בסור את שוקולד המריר באלב. מוסיפים את הגמאה. מדגיקים מתקור הגמאום. מוסיפים את הגאון ומערבבים במהירות
7. את ערובת השוקולד, כשהיא קרה, מפזרים על הקצף (באמצעות כף)







עוגת אזובים אפס

רכיבים

7 ביצים מופרדות, אגוזונים ואלמונים

3/4 כוס סוכר

כוס ומצי אזובים קצוצים

4 כפות קמח מצה

50 גר' שקלוד מרי מזור

גפוא עץ ורוד מקולף ומזור

אופן ההכנה

1. מקציפים את העלבונים
2. מערבבים יחד את כל שאר הרכיבים
3. מוסיפים את הקצף למערבב
1. מעבירים לבקבוק עגולה ומכניסים לתנור שטומק ל-180 מעלות עד שקיסם בש שמוכנס לעוגה ויציא כשהוא גיש

בצמן ההגשה

1. ניתן להוסיף קצפת שהוכנה משמנת מתוקה מעל כל העוגה או מעל כל פריסה
2. ניתן להכין קרם שקלוד אכסות את העוגה או:
 - אמרוק את העוגה לשתיים (במקביל אכסוס), אמרוק על אגד הגצאים אוסזור עם הגצי השני של העוגה או:
 - אמרוק גם בין הגצאים וגם מעל העוגה



הכנת קרם שקאלז

רכיבים

100 גר' שקאלז מריז

4 כפות גלב

1/4 גבינה חמאה

גאון

רום

וניל

אופן ההכנה

1. מחיכים בסיר שקאלז, גלב, רוֹם ווניל
2. מוסיפים את החמאה ומערבבים עד להמסה
3. מוסיפים את מריזים ומקור הרוֹם. מוסיפים גאון ומערבבים בחיזוק



עוגת קוקוס לפסח

רכיבים

7 ביצים מופרדות, אלבומין וגלאזונים

2 כוסות קוקוס

200 גר' שוקולד מריר

3/4 כוס סוכר

1 כפית סוכר

1 שמנת מתוקה

אופן ההכנה

1. מקציפים את הגלאזונים עם 3/4 כוס הסוכר
2. מוסיפים את הקוקוס לקצף ומערבבים
3. מעבירים לתבנית עגולה ומכניסים לתנור שחומם ל-180 מעלות עד שקיסם יבש שמכנס לעובדה ויציא כשהוא יבש
4. מוסיים על בל מריעד זהמסה גלאזונים, שוקולד וכפית סוכר
5. כשהעוגה קרה מוסיפים בערבוב את הגלאזונים
6. מקציפים שמנת מתוקה ומוסיפים לתערובת השוקולד
7. יוצקים את התערובת על העוגה האפורה כשהיא קרה
8. מכניסים לתנור



גריווימז'יק אפס

רכיבים

קמח מצה

מים רותגים

בצ'ים

מלח

סוכר

סוכר וממתיק אחר

שמן אטיבון

אופן ההכנה

1. מערבבים את כל המרכיבים למעט השמן עד למצב בצק מעט נוצרי
2. יוצרים לביבות עבות ומטשנים במגבר
3. מניחים במ. כזמן ההגשה אפשר לצקת מעט דבש על הביבות

כדאי אנסו לאפות במקום אטיבון....





אמניית אפסס

רכיבים

כוס וחצי קמח מצה

4 ביצים

כוס וחצי מים

4 כפות שמן

מלח

סוכר

קורט סוכר

אופן ההכנה

1. מרגישים את המים, השמן והפלפולנים ואורזים ומקור הגז
2. מוסיפים את קמח המצה ומערבבים היטב
3. טורפים את הביצים ומוסיפים לערבוב
4. מניחים את הערבוב לחצי שעה בטמפרטורת החדר
5. קורצים עיגולים ומניחים על נייר אפיה בצלחת
6. מכניסים לתנור שמוחם ל-180 מעלות עד להשגחה





עוגת גבינה

רכיבים

1/2 ק"ג גבינה לבנה 5%

2 אגוזים

3 ביצים

4 כפות קמח

3/4 כוס סוכר

גרידה מג'יאון

מץ מג'יאון

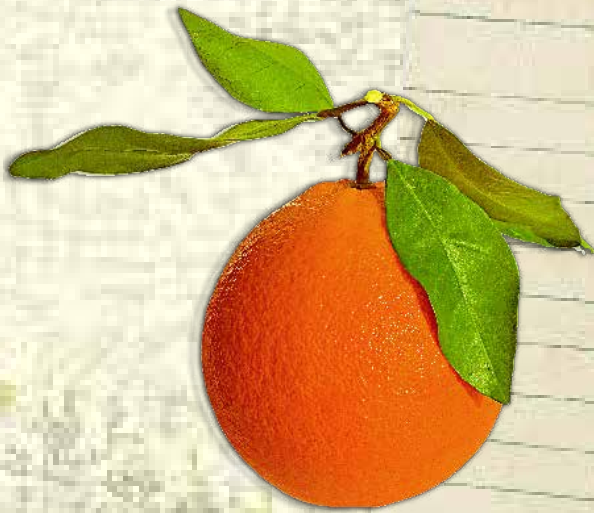
רום

וניל

אופן ההכנה

1. מכינים קצף א-ג' אלבונים ו-1/2 כוס סוכר
2. כבוי נפרד מערבבים את הגבינה + אגוזים
3. מוסיפים מערבבת הגבינות את הסוכר, הרום, הוניל, מץ האגוז והגרידה מערבבים
4. מוסיפים מערבבת בקיפול את הקצף
5. מוסיפים את הקמח
6. מכניסים לתבנית אפיה שבה נייר אפיה
7. אופים עד להשגחה קלה בתנאי שחום 180 מעלות





עוגת אפונים

רכיבים

4 ביצים

3/4 כוס מים אפונים

גרידה מתפוז שם

1/2 כוס שמן

2 כוסות קמח גופר

1 כוס סוכר

1 שקית סוכר וניל

גוספמ: 3/4 כוס מים אפונים

1/2 כוס סוכר

כמות ההגשה: שמנת מתוקה שהוקצפה

אופן ההכנה

1. מערבבים את כל הרכיבים, למעט הגוספמ, מעבירים לתבנית עגולה ומכניסים לתנור שומם ל-180 מעלות
2. מוציאים את העוגה כאשר היא משימה וקיסם שמכנס לתוכה יוצא יבש
3. מערבבים את גומרי הגוספמ ויוצקים על העוגה כשהיא פושרת

כמות ההגשה ניתן להוסיף קצף שהוכן משמנת מתוקה



קיצוץ או קוצוץ

רכיבים

1 שקית אטריות רגולריות

2 ביצים

1 כף פירורי אגוזים/ביסקוויט

1/4 גבינה חמוצה

ריבת תות/קקאו

גרנדז' אמון

צימוקים

קינמון

וניל

רום

סוכר/ממתיק אחר

אופן ההכנה

1. מכשלים את האטריות על פי ההוראות, מסננים, לא שוטפים ומגזרים לסי

2. מטרים את הצימוקים ברום

3. מוסיפים מאפה, ריבה, גרנדז' אמון, וניל, קינמון והצימוקים

4. כשהעוגה קרה מוסיפים ביצים שנטרפו ופירורים

5. משמים לבית על השומן מפזרים מעט פירורים ויוצקים פנימה את העוגה

6. מכניסים לתנור שחומם ל-180 מעלות עד להשגתה קלה

מעט שמן

מלח

קמח

גואר

מים

שומן/קמח

אופן ההכנה

1. מטגנים כוסות רוג'ה במעט שמן. מכסים במים רות-
2. גים ומבשלים עד שהכוסות מוכנה
3. מוסיפים ביצים ומבשלים מערבבים במהירות
4. פוגעים את הבצק - מניחים את הכוסות, מלאים
5. אלו ואת "ב מסובבים" צורה של ביוגה סגור
6. מערבבים גואר עם מים ומדגים על הבצק. מוסיפים
7. שומן/קמח
8. מניחים בצבית ומכניסים לתנור שומם (180 מעלות עד
9. שמונים

עושה עם ג'וי

רכיבים

לצ'ק: 3 ביצים

3 כפות קמח

3 כפות שמן

3 כפות סוכר

2 שקיות סוכר וניל

1/2 כפית מץ' גואר

גז' גואר

רום

וניל

צ'יפוי 1/2 כוס אלב

1 שנת מלקה

1 פוד'ש וניל

רום

וניל

מים

ג'וי בטעם הפרי שיוני על העושה

גור שדה, אונס (אפשר מקופסה)

אופן ההכנה







1. מקציפים גבולנים עם סוכר
2. מוסיפים את הקמח ומערבבים
3. מוסיפים שאר הרכיבים עד לקבלת בצק
4. אופים את הבצק בתנור שמוחם ל-180 מעלות עד להשמאה (מתקבלת עוגה נמוכה)
5. מקציפים שמנת מתוקה, גלב ופודינג
6. מערבבים מספר טיפות רוסי, טיפות וניל ומיץ הבצק האפוי כשהוא קר. אם משתמשים בצק ביש את הבצק בנולד של השימורים
7. משטמים את הקצף על הבצק
8. מניחים על הקצף גלאי גומ או עיבולי אגוז
9. ממיסים את הג'לי בכוס ומצימים רותמים ומקררים
10. יוצקים את הג'לי בכף מעל הפרי
11. מקררים במקרר

עוגה עם משנה / שזיפים

רכיבים

1 ק"ג משנה טרי

1 גבינה קטנה של קמח גופר

כוס ורבע סוכר + 1 כפית

1 ביצה



1 אש/אשנת

1 מכנינה

ונת

גרד זימון/תפוז

אופן ההכנה

1. יוצרים בצק מקמח, גליון 1/4 כוס סוכר, מצחינה ואש/אשנת ומכניסים למקרר לילה
2. שטפים את המשמים, גוזים לפניים ומזענים ומוסיפים 1 כוס סוכר
3. משמים את הברק ברוק רבנת (לא מרדדים)
4. מניחים את המשמים בשורת, פגחים כופי מעלה
5. מפזרים מעל גשרובת של 1 כפת סוכר, ונת, גרד זימון/תפוז
6. מכניסים לתנור שומח ל- 180 מעלות
7. מקציפים במזג את הגלבון עם מעט סוכר ובכל מפזרים על המשמים כשהעוגה כמעט מוכנה
8. מכניסים לתנור אזור 10 דקות אפיה

עוגה משופשת עם פגי בר

רכיבים

1 גבינה ביסקוויטים פגי בר גדולים

1 פודינג ונת

1 פודינג שוקולד

1 שמנת מתוקה





1 כוס גלב

וני

רום

אופן ההכנה

1. מרטיבים את הביסקוויטים בגלב שבו מספר טיפות של רוֹם ושל וני ומסדרים שוש שורות
2. מקציפים פודינג וני עם 1/2 כוס גלב ו- 1/2 מכמות השמנת המתוקה
3. כנ"עם פודינג השקלוד
4. מדגים את ערובת פודינג הוני על הביסקוויטים
5. מניחים שוש שורות ביסקוויטים נוספות
6. מדגים עוהים את ערובת פודינג השקלוד
7. מרימים את שני השורות הייצוניות ומשלים ומדגים את
8. מכניסים למקרר



עוגת גפואי עץ

רכיבים

- לצק: 1 גבולה קטנה של קמח גופר
- 1 כפית סוכר
- 1 גבולה מג'ינה/אפיה/אג'ינה בטעם גמאה
- 1 אג'ושמנת
- 1 ביצה
- קורט מלח

- אמית: 1.5 ק"ג גפואי עץ ירוקים קאופים
- סוכר/מתוק אחר על פי הטעם
- 3 בימוקים
- 2 שקיות אבקת וני
- קינמון על פי הטעם
- אלג'ים קצוצים (לא גובה)





קרים שניט

רכיבים

דפי קרים שניט מוכנים או 2 ע"י בצק צרפתי

2 פודינג אולי

2 שמנת מתוקה

1 כוס סוכר

אבקת סוכר

אופן ההכנה

1. מערבבים יחד, שמנת מתוקה ואבקת הפודינג
2. מדגים דף אחד ומכסים בדף הנוסף
3. מקררים במקרר זמן מה שיהיה אפשרים אבקת סוכר



עוגת בישקוטים

רכיבים

1 גבינה גרזולה של בישקוטים

1 גבינה פודינג וניא/ריבת גלב

1 שמנת מתוקה

1/2 כפית סוכר

גלב

רוס

וניא

שוקולד מריר

אופן ההכנה

1. מערבבים בקערה גלב, רוס, וניא ו 1/2 כפית סוכר
2. טבאים את הבישקוטים אגד, אגד ומומים בעינת עד לקבלת שכבה אגד
3. מקציפים שמנת מתוקה, פודינג ומסט גלב
4. מדגים 1/3 מהעוגה של הבישקוטים
5. טבאים בישקוטים נוספים בעוגה גלב ומומים על העוגה
6. מדגים 1/3 מהעוגה של הבישקוטים
7. גוזרים על הפעולות פעם נוספת עד שמתקבלת שלוש שכבות בישקוטים ושלוש שכבות עוגה
8. מגדדים מעל בעציר קולפון סינטטי שוקולד מריר

ניתן לזון באמצעות הכנת עוגה נוספת על בסיס פודינג שוקולד ולמרוז בין שכבות הבישקוטים פעם עוגה לבנה ופעם עוגה שחורה.



מאכלי

רכיבים

1/2 גבינה מרגרינה בטעם מאה מומס

500 גר' גבינה לבנה

1 אגוז

1 שמנת

2 ביצים

1/2 כוס סוכר/ממתק אחר

2 סוכר וניל

כוס וצ' קמח גריס

3-4 כפות קמח תופו

גלב - אפי בצורך

אופן ההכנה

1. מערבבים את כל המרכיבים מערבבת בסמיכות רכה. אם הערבוב אינו אחיד, מוסיפים עוד סוכר או שמנת.
2. מכניסים לבצת מרוצעת משומנת ושטופה.
3. אופים עד להשגת מעטה בצורך בתנאי אפי - 180 מעלות.



כורקס תפואי אדמה

רכיבים

5 תפואי אדמה גדולים

1 בצל גדול

כצק עזים צרפתי מירבד

שמן

גומון

מים

סוף

מלח

שומשום

אופן ההכנה

1. מבשלים תפואי אדמה קופים ומכינים פירה
2. מתכים את הבלילה ומטגנים בשמן
3. מוסיפים לתפואי האדמה את השמן מהבלילה המטוגן. מלח וסוף
4. פורסים עזה צרפתי. מדגים עזיו את העקרובת. מבלבלים ויוצרים באמצעות סכין גדה גרזים איכסוניים
5. מערבבים גומון במים ומדגים על הכצק
6. מפזרים שומשום או קיחא או קצח
7. מכניסים לתנור שומשום ל-180 מעלות עד להשגחה





כֶּסֶטְרַת תְּפוּאֵי אֲדָמָה

רכיבים

1.5 ק"ג תְּפוּאֵי אֲדָמָה

2 ביצים

50 גר' מעריונה/המאה

1/4 כפית פיורוי אגס או פיורוי קמח מצה

מלח

סוכר

אופן ההכנה

1. מבשלים תְּפוּאֵי אֲדָמָה קלופים
2. מסננים. מוסיפים אפורה עם המעריונה/המאה
3. מוסיפים ביצים, מלח וסוכר ומערבבים
4. מעבירים לתבנית אפוייה גד קטנית או לתבנית פיורקס מרובה
גם על הדגנות במשך שתי שעות מפזרים פיורוי אגס/מצה
5. מפזרים מפיורוי אגס/מצה על התערובת ומכניסים לתנור שחומם
ל-180 מעלות עד להשגחה



איפתן - סבוי אכא קומפוט...

רכיבים

כא פרי שהא (לא פרי הדרי)

צימוקים

סוכר/מתוק אגר

פריסות/אימון קולף (רק האובה)

מים



אופן ההכנה

1. מתכים את הפירות. מכניסים לסיר ומכסים במים
2. מוסיפים סוכר/מתוק אגר ומתיבב אימון
3. מבשלים עד שהפירות רכים

ביישק כוסות

רכיבים

בצק ציפוני טריקי

2 כוסות כוסמת

2 ביצים

