

מה לעשות...?
נעם גמלאווע



המתכונים של אמא - מדי קניגסברג.

מבוא

הרעיון להוציא חוברת מתכונים של אמא שלי עלה במוחי יום אחד כשהקשבתי לדיסק השירים של אבא ז"ל. את הדיסק, "שירי בית אבא" - שירים באידיש, הונגרית ועברית הוציא יצחק לזכרו של אבא. בזמנו הצטערנו על שלא חשבנו על כך קודם, כך שאבא, בעל הקול היפה "נעים זמירות ישראל" היה זוכה לדעת שהדיסקים שלו, "שירי בית אבא" ו"לשמוע אל הרינה ואל התפילה" הופצו בקרב בני המשפחה. באחרון אף נעזרים אלה שעוברים לפני התיבה בימים הנוראים.

החלטתי לשתף את אמא במלאכת רישום המתכונים. רציתי שהיא תהנה לראות את דור ילדיה, נכדיה וניניה לומד ממנה, מניסיונה העשיר ואף מתייעץ אתה כאשר מתכון זה או אחר מצריך הסבר בע"פ.

כולנו נהנים מהעוגות, הקרואסונים, הבלינצ'ס ועוד ועוד שאמא תמיד מביאה אתה. אז עכשיו גם נדע את סודות יצירותיה.

כשאני מבקשת מאמא לפרגן לעצמה יותר, לאהוב קצת גם את עצמה, היא תמיד אומרת "אני לא יכולה, מה לעשות?" מכאן גם שם חוברת המתכונים – "מה לעשות...לעשות!"

האמת היא, שאפיה ובישול הם רק צד מזערי מאישיותה רבת הגוונים של האישה הפעלתנית האנרגטית והחכמה שהיא אמא שלי.

אמא יקרה שלי

את החוברת הזו אני מקדישה לך בהמון אהבה. כלולים בה כל המתכונים שאספת במשך שנים רבות. חלקם המצאת, חלקם שיפרת חלקם למדת מאחרים, אך את כולם הכנת לנו מתוך אהבה ללא תנאי. אנחנו נהנים ממעשה ידייך ואת נהנית לראות אותנו נהנים. אנחנו משמינים מהקלוריות שאת דוחסת בנו, ואילו את משמינה מנחת...

החלטתי על חוברת מתכונים של אפיה ובישול. האמת היא, שקולינאריות היא לא הצד המאפיין אותך. את סופר טמפרמנטית – אך אני לא יודעת איך לתרגם זאת למתכון...

את שולפת פתגמים ואמרות חכמות המותאמות לכל מצב – אך אלה לפעמים בעברית, לפעמים באידיש או הונגרית או רומנית או גרמנית, ולא כולם מבינים את כל השפות האלה... את אשת עסקים ממולחת, קוראת את עיתוני הכלכלה בכל הזדמנות ומתייעצת עם כל מי שמבין בעניין – מה לעשות, מספרים הם לא הצד החזק שלי ואין לי מושג איך את מחשבת ריביות, השקעות קופות גמל וניירות ערך...

אז זהו, חזרנו לעניין המתכונים. באוכל כולנו מבינים! אומר לך את האמת, אנחנו לא באמת רוצים להכין את המתכונים בעצמנו ומעדיפים ומקוים שתמשיכי ותכיני לנו אותם עוד שנים רבות אי"ה. אלא שעכשיו נדע להעריך יותר איזו עבודה כרוכה בהכנתם...

אוהבת אותך,

אירית

ולסיום, תודה ענקית לנכדתי היקרה והאהובה הדר על שעות רבות של עבודה על החוברת. כל הציורים והעיצובים הם פרי עמלה. לא הייתי מצליחה ללא עזרתה ועצותיה הנבונות.

אני אוהבת אותך. את אם למופת

בכל יום אני חושבת עלייך בגאווה כה רבה.

נראה כאילו את הופכת צעירה יותר

ונמרצת יותר

נראה שאת מגיעה להישגים יותר

מתמיד.

בכל יום אני חושבת עלייך בהערכה כה רבה.

את עושה הכול בחן ובנועם

את תמיד נכונה לעזור

לכל בן משפחה

נראה שאת נותנת מעצמך יותר מתמיד.

בכל יום

אני רוצה שתדעי כי

אני אוהבת אותך כל- כך

כאדם נהדר

וכאמא למופת.

סוזן פוליס שוץ

עוגת אגוזים וקצף
(Londoni Rood)

החמרים לבצק – ללוש היטב ולשטוח

2 כוסות

קמח

1 מרגרינה

5 ביצים



למרוח ריבת מישמש או



להקציף
חלבונים עם 1
כוס סוכר
300 גר אגוזים
טחונים
1 שקית סוכר
וניל

למרוח

מאקוש-עוגת
פרג/כמות ל-3 @

החומרים
למלית

300 גר' פרג
טחון



1 תפוז
מבושל

החומרים
לבצק

4 כוסות קמח

1 מרגרינה

30 גרם

הוראות

לרדד את שלשת חלקי הבצק, להניח את המלית (שורה) במרכז הבצק, ולעטפו משני הצדדים (לסגור היטב את הקצוות).

למרוח חלמון ביצה, אפשר למתוח קווים ומשבצות בעזרת מזלג ולאפות.

בתיאבון!

עוגת תפוחים
חוצה נפוחים

החמרים לבצק:



1 ביצה

1 כוס סוכר

7 כפות מיץ

ממותק

מחלקת עזר הרצה ליושבים רחמי
מגרדים תפוחי גרנד במעבד מזון גס עם
הקליפה (ללא הגרעינים),



עוגת דבש



החומרים-

3 חלמונים

4 כפות דבש

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

1 כף שמן

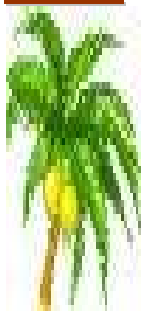
הוראות- מקציפים 3 חלבונים +
עוד ½ כוס סוכר, מוסיפים את
יבש המעורב ואופים



עוגת קוקוס- Jerbo



<u>הוראות</u> <u>(של</u> <u>הציפוי)-</u>	<u>המלית-</u>	<u>הבצק-</u>
	200 גר	3 ביצים
	קוקוס	1 מרגרינה
	1 כוס	מיץ לימון
	סוכר	וניל וקליפת
	<u>הציפוי-</u>	<u>לימון-אד תפוז</u>
	1/2 כוס	



רעיוע

קרם שניט

קונים עלי קרם-שניט מוכנים או בצק עלים/ צרפתי.



החומרים
למלית-

1
אינסטנט

אופן ההכנה-

לערבב את הפודינג, הסוכר והקמח. להוסיף ביצים ולערבב. להוסיף חלב, לערבב היטב ולבשל על אש קטנה; (עדיף מעל עיגול פח/מתכת) עד שמסמיך. מורידים מהאש, מוסיפים תמצית וניל ו-50 גר' מרגרינה.

טיפ-

להרכיב את הקרם-שניט הכי קרוב למועד האכילה (כך העלים נשארים פריכים) מפזרים אבקת סוכר על העלה העליון.



בתיאבון!

עוגת שכבות קפה-קקאו



מלית

4-6
חלבונים
3/4+1
כוסות
סוכר
2

בצק

1/2 כוס מי
סודה
30 גר'
שמרים+
כוס מים
פושרים



אופן הכנה

מחלקים את הבצק ל-3 חלקים שווים. מרפדים
תבנית מרובעת בשליש בצק ראשון ועליו חצי מהמלית.
מרדדים שליש בצק שני וחוזר חלילה... (שכבה אחרונה
בצק). כאשר העוגה אפויה, מפזרים אבקת סוכר מעל.

בתיאבון!

עוגת גבינה (שאמא/סבתא מדי מאוד אוהבת)

(את המתכון הזה למדתי מגב חוה גבוביץ – אמא של ליאורה, לפני כ-40 שנה)

מלית

1 חב'
מרגרינה

$\frac{1}{2}$ כוס
סוכר

4 חלמונים

$\frac{3}{4}$ ק"ג

גבינה לבנה



1 כף

בצק

1 חב'
מרגרינה

$\frac{1}{2}$ כוס
סוכר

$1\frac{1}{2}$ כוס



לערבב היטב יחד עם הקצף, לשפוך וליישר על הבצק,
לאפות על חם נמוך (150 מעלות) עד קבלת גוון צהוב.
לקרר בתנור.

בתיאבון!



החומרים
למלית

300 גר'
אגוזי מלך
טחונים

החומרים
לבצק

4 כוסות
קמח

1
מרגרינה
30 גר'
שמרים

2 כפות

הוראות

לערבב את כל החומרים יחד, לרדד כל עלה בנפרד ולמרוח קצת שמן; למרוח 1/3 מהמלית, לגלגל ל-@ (שטרודל, גלילה), למרוח חלמון ולעצב צורות בעזרת מזלג; לאפות בתבנית מלבנית גדולה.

העוגה הזאת כיכבה ברב ארצות אירופה, אמריקה הצפונית: ארה"ב קנדה ואלסקה, באמריקה הדרומית: פרו, צ'ילה, ובאיים הקריביים במזרח הרחוק: ביפן, סין, הונג-קונג, ותאילנד.
ניתן להשתמש בה כמנה ראשונה או עיקרית. היא מצוינת כנשנוש באוטו. אפשר לצרפה לכוס קפה בבית-קפה בדרך.



אפשר תמיד להציע אותה ככיבוד לחברים המתלווים או המזדמנים בדרך.
אפשר אפילו לעטוף אותה יפה ולהביאה כמתנה לחברים שהזמינו לארוחת ערב...
היא אידיאלית כעוגת שבת רחוק מהבית או כעוגת יום-הולדת אם צריך.
ולא פחות חשוב – להשאיר קצת... להביא הביתה... שיהיה במה לכבד את הילדים...

עוגת הדבש של אולגי (האחות הגדולה של אמא)

החמרים

½ כוס סוכר

1 כוס מים

4 ביצים מופרדות

3 כפות דבש

1 כף שמן

קמצוץ סודה לשתייה

1 כוס סוכר

קצת קינמון וקצת ציפורן טחון.

אופן ההכנה

להשחים ½ כוס סוכר בזהירות על אש קטנה, להוסיף 1 כוס מים. להוסיף את 4 החלמונים, הדבש, סודה לשתייה הקינמון והציפורן.



להקציף את החלבונים עם כוס סוכר, להוסיף לתערובת הנ"ל, להוסיף את הקמח ולערבב הכול לאט ובזהירות בתנועות עטיפה.

לרפד תבנית אפיה עגולה בנייר אפיה, להגביה בעזרתה גם את הדפנות (כדי שהעוגה תעלה יפה ולא תגלוש).

לשמן את התבנית ולאפות.

בתיאבון! הדובשניות של אוממה



החומרים

3 כוסות קמח

1 כוס סוכר

2 כפות דבש

2 ביצים שלמות

½ כפית אבקת סודה לשתייה

ציפורן טחון

קליפת לימון

קינמון.



לערבב את כל החמרים, ליצר בידיים עיגולים קטנים.

אפשר לעטר כל דובשנית באגוז, צימוק או שקד.

לאפות ולקרר. לאחסן בקופסה סגורה. הדובשניות של אסתר (האחות הצעירה של אמא)

החמרים

½ ק"ג קמח

1 מרגרינה

¾ כוס סוכר

3 ביצים

אופן ההכנה

לרפד תבנית גדולה עם נייר אפיה ולשמן.



$\frac{1}{4}$ כוס דבש

קינמון

ציפורן טחון

$\frac{1}{2}$ כפית סודה לשתייה

רֵיץ עוגת שוקולד (כושי)

קלה מאד להכנה וטעימה להפליא



החמרים לעוגה

5 ביצים שלמות

2 כוסות סוכר

$1\frac{1}{4}$ מרגרינה

1 שמנת או לבן

לפרווה- קצפת rich



קצת יין מתוק

9 כפות קקאו

וניל

2 כוסות קמח תופח

לבחוש יחד ביצים סוכר ומרגרינה,

להוסיף שמנת יין קקאו וניל וקמח

לאפות עד שקיסם שננעץ יוצא יבש.

החמרים לציפוי

3 כפות מים

3 כפות (לא גדושות) קקאו

3 כפות סוכר

50 גרם שוקולד מריר

$\frac{1}{4}$ מרגרינה



להמיס הכול (מלבד המרגרינה) מעל אדים עד רתיחה להוסיף את המרגרינה לשפוך את הציפוי החם על העוגה בעודה חמה.

בתיאבון!

מאדר טיי-קינח חלבי נפלא



3 כפות סוכר

1 שקית חלב

2 ביצים מופרדות

מקל וניל

1 חבילה פודינג וניל



אופן ההכנה

. מפרידים את הביצים. טורפים היטב את החלמונים עם 2 כפות סוכר.

. מקציפים את החלבונים עם כף סוכר לקצף חזק.

. מחממים את החלב עם מקל הונויל. מוסיפים את הקצף במנות עם

כף גדולה ומבשלים על אש קטנה כ- 5 דקות. מעבירים את הקצף

שבושל לקערה בעזרת כף מחוררת.

. מערבבים את הפודינג עם כף מים, מוסיפים לחלב תוך בחישה

מתמדת, ומבשלים כמה דקות.

. מוציאים את מקל הונויל וטורפים את החלב החם לתוך חלמון

הביצה. מוסיפים את הקצף המבושל.

. שמים במקרר ומגישים קר.

בתיאבון!

עוגיות מלוחות



1 כוס שמן

1 מרגרינה

2 כוסות מים

1 אבקת אפיה

וקמח לפי הצורך.

הוראות

לערבב את כל החמרים לבצק, לרדד לגובה של כחצי ס"מ

וליצר צורות כיד הדמיון.



בתיאבון!

MALAI-עוגת קמח תירס

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

$\frac{1}{2}$ כוס קמח תופח



80 ג"ר מרגרינה מומסת

1 חב" גבינה "טוב-טעם"

2 אשל

2 ביצים שלמות



$\frac{3}{4}$ כוס קמח תירס

הוראות

לערבב הכול, להעביר לתבנית מלבנית משומנת ולאפות עד קבלת גוון זהב.

בתיאבון!

עוגיות שושנים

מילוי

2

חלבו



החמרים

2 כוסות קמח

1 חבילה מרגרינה

30 גרם שמרים

1 כף סוכר

2 חלמונים



אופן ההכנה

את השמרים להמיס בסוכר, להוסיף למרגרינה, הקמח והחלמונים.
את הבצק לשים ללילה במקרר.

לחלק לשני חלקים, לרדד, למרוח בקצף שהוכן משני חלבונים וכוס
סוכר ורום.

לגלגל לאחר המריחה את העלה לרולדה, לחתוך לחתיכות ברוחב
כסנטימטר וחצי, ולהשכיבן, כשהקצף כלפי מעלה.

לאפות בחום בינוני.

אפשר להוסיף לקצף מעט קקאו. בהתאם לטעמך.

בתיאבון!

עוגת תפוזים-עם קרם, ציפוי/אבקת סוכר



4 ביצים (להפריד חלבונים וחלמונים)

$\frac{3}{4}$ כוס מיץ תפוזים

קליפה מגורדת מתפוז בגודל בינוני

$\frac{1}{2}$ כוס שמן

1 שקית אבקת סוכר וניל

2 כוסות קמח תופח

$1\frac{1}{2}$ כוס סוכר.



לערבב היטב את כול החומרים לעוגה.

להכין קצף חזק מהחלבונים ולהוסיפו לבצק לאט ובזהירות.

לאפות בחום בינוני כ 45 דקות בתבנית עגולה או בינונית.

עכשיו באַחַת משתי האפשרויות: קרם/ציפוי



<u>החמרים</u> <u>לקרם</u>	<u>החמרים</u> <u>לציפוי</u>
2 חלמונים	$\frac{1}{2}$ כוס מיץ תפוזים
4 כפות סוכר	$\frac{1}{4}$ כוס
2 כפיות קמח	
1 חפוז	

להקציף שמנת מתוקה עם כף

סוכר, להוסיף את הקרם המבושל

לקצפת.

למרוח על העוגה שהתקררה בינתיים.

בתיאבון!

עוגת המייפל של ענתי



3 ביצים

1 כוס סוכר

$\frac{2}{3}$ כוס שמן

1.5 כוס קמח תופח

3 שקיות סוכר וניל



1 שמנת חמוצה / ריץ (לפרווה)

הוראות

לערבב הכול, לפזר קינמון ופקאן מסוכר (לא חובה)

לאפות 1/2 שעה בחום בינוני

כשהעוגה חמה, לשפוך מייפל מעליה.



בתיאבון!

עוגת קצר



3 חלמונים

1 מרגרינה

3 כפות סוכר

1 אבקת אפיה

3 כוסות קמח

לימון, מיץ וקליפה



קצת ריבת מישמש – למריחה על הבצק

הוראות

לערבב את כל החמרים לבצק, לרדד בתבנית מלבנית. למרוח שכבה דקה של ריבה.

להקציף את החלבונים עם כוס וחצי סוכר, להוסיף סוכר וניל (נס – קפה, אם רוצים גוון כהה),

ליישר את הקצף מעל הבצק המרודד ולאפות בחם בינוני.

בתיאבון!

עוגת אשל-English Cake

1 מרגרינה



4 ביצים מופרדות

$1\frac{1}{2}$ כוס סוכר

1 אשל

$2\frac{1}{2}$ כוס קמח תופח

וניל

צימוקים (אם רוצים)



הוראות

לבחוש מרגרינה עם כוס סוכר ו-4 חלמונים.

להוסיף קמח ואשל לסירוגין.

להקציף ארבעה חלבונים וחצי כוס סוכר לקצף חזק.

להוסיף הקצף לתערובת, להוסיף צימוקים ווניל.

לאפות בחם בינוני כ 40 דקות.

בתיאבון!

קיגל תירס לטשולנט

(ממך)



1 כוס קמח לבן

$\frac{1}{2}$ כוס קמח תירס

$\frac{1}{4}$ כוס שמן

2 כפות סוכר

מלח ופלפל שחור

כחצי כוס מים ואבקת מרק שהורתחו קדם

הוראות

לערבב את כל החמרים ולהכניס לחמין הרותח כחצי שעה לפני תם הבישול.



בתיאבון!

בלינצ'ס

כמות ל – 15 בלינצ'ס בערך. הכמויות הן בגדר המלצה בלבד,

אמא פשוט שופכת ולא מודדת...!

לערבב 3 ביצים שלמות עם כוס מים, להוסיף קמח, תמצית וניל, קליפת לימון וקצת מלח.

לערבב הכול בעזרת מוט חשמלי עד שמתקבלת בלילה כמו

דייסה דלילה.

לשמן תבנית טפלון, וכשהשמן חם, ליצוק מהבלילה בעזרת

מצקת כך שיתפשט ויכסה את כל המחבת. (שכבה דקה דקה!)

להפוך לצד השני בעזרת כף עץ.



מילויי כיד הדמיון. חלק מהאפשרויות הן:

(1) חלבי- גבינת "טוב-טעם" או "כנען" עם סוכר, וניל,

וקינמון.

(2) פרווה- למלא בריבה או קונפיטורה תוצרת עצמית.

(3) בשרי- בשר/עוף טחון עם בצל מטוגן ועם או בלי פירה

תפוז"א. אפשר רק תפוז"א ובצל מטוגן ותבלינים.

בתיאבון!

ליקר לשיקר



ליקר שוקולד

1 בקבוק אלוהול

קליפת תפוז (ללא החלק הלבן)

1 ק"ג סוכר

50 גר' קקאו

50 גר' שוקולד מריר

תמצית וניל.



לוקחים כרבע כוס מכמות האלוהול ומכניסים לבקבוק כלשהו יחד עם קליפות התפוז וקצת מים. סוגרים ומשהים כשבועיים.

הכנת הסירופ

אחרי כשבועיים, לקחת 1 ק"ג סוכר וליטר וחצי מים (בערך) להרתיח ולהמשיך לבשל עד שמסמין קצת. ממשיכים לבשל ומוסיפים את הקקאו והשוקולד. כשנמס, מורידים מהאש ומקררים.

ליקר קימל

מחלקים את כמות האלוהול ל-3 חלקים שווים ב 3 בקבוקים. להוסיף לכל בקבוק מתמצית האלוהול + התפוזים שהכנו מראש. להוסיף לכל בקבוק מסירופ השוקולד שבשלנו. להוסיף כמה טיפות וניל.

לקחת 50 גר' קימל שלם עם קצת מים ולבשל.

מכניס סירופ כמו במתכון ליקר שוקולד, רק ללא השוקולד והקקאו.

מערבבים את תה הקימל עם הסירופ (כולל גרעיני הקימל). מחלקים את כל הכמות ל-3 בקבוקים בכמות שווה. לפני השימוש או ההגשה, נסנן את הליקר מגרעיני הקימל.

טיפ – אפשר לשחק בין שני סוגי הליקר ולהכין שני בקבוקים מסוג אחד ובקבוק מסוג שני.

לחיים!

שושקה זוס / רוטב חמציץ

קונים 2 חבילות חמציץ. שוטפים היטב ושמים בסיר יחד עם טיפה מים ושמן. שמים לבשל, מכוסה על אש בינונית. כשנפח החמציץ שוקע, מערבבים בעזרת כף עץ ומוסיפים 2 כפות קמח לבן. מערבבים, מוסיפים עוד קצת מים ומורידים מהאש.

לוקחים קערה, טורפים לתוכה 2 ביצים שלמות.

לוקחים מסננת, (כמו לאטריות) שמים מעל קערת הביצים ומסננים לתוכה את החמציץ המבושל. פעולה זו מצריכה סבלנות. רצוי להיעזר

במשהו עגול שיזרז את הסינון. נוסיף טיפה מים אם צריך.

אחרי הסינון נשארים סיבים במסננת, לזרוק.

להוסיף מלח וסוכר לפי הטעם.



הרוטב הזה מעולה לטבול בו את חלת השבת, או את העוף המכובס ממרק העוף.



בתיאבון!

קוראסון ("קוראסון זה אסון!")



החמרים

1+1/4 ק"ג קמח

4 ביצים

7 כפות סוכר

7 כפות שמן

קליפת לימון מגורדת

תמצית וניל

קליפת תפוז מגורדת (אופציונאלי)

50 גר שמרים להמיס ב 1/2 כוס מים פושרים

כפית מלח

אופן ההכנה

לערבב את כל החמרים לבצק גמיש, (ניתן להוסיף שמן או מים לפי הצורך).

להשאיר לתפוח לגובה מקסימאלי.

טיפ- לכסות את הקערה בכובע ניילון שקוף של מקלחת (חדש כמובן!), זה מזרז את התפיחה.

להכין 2 חבילות מרגרינה (כמחמאה למשל) בטמפרטורת החדר.

לחלק את הבצק ל-8 חלקים שווים. לרדד כל חלק בנפרד. למרוח כל חלק ב 50 גר מרגרינה ולקפל כך: מצד ימין עד אמצע הבצק (המרודד והמרוח במרגרינה), ומצד שמאל עד אמצע הבצק. לקפל גם מלמעלה עד האמצע וכן מלמטה. לפזר קצת קמח ולשים בצד. לחזור על אותה פעולה עם כל חלק – סה"כ 8 חלקים.

להשאיר את כל שמונת החלקים לתפוח, (לכסות במגבת מטבח)

לרדד ולקפל שוב. לחזור על פעולה זו עוד פעמיים.

בסוף התהליך, להשאיר במקרר למשך הלילה.

בבקר מרדדים כל חלק בצק לעיגול, פחות או יותר. מכאן אפשר לבחור בשלוש אפשרויות:

א. קרואסונים ממולאים שוקולד

ב. גביניות

ג. עוגיות קינמון עגולות

א – מחלקים את העיגול למשולשים, לפי הגודל הרצוי. מכינים תערובת של קקאו וסוכר ומניחים קצת בבסיס הרחב של המשולש. מקפלים מעט את הזוויות משני הצדדים ומגלגלים כלפי החלק הצר. מותחים אותו

קצת על הקרואסון המגולגל. מניחים בתבנית גדולה משומנת.

ב – מרדדים את הבצק לריבוע ומחלקים אותו לריבועים. מערבבים יחד גבינה לבנה מסוג "כנען" או "טוב טעם" עם סוכר ווניל. מניחים קצת גבינה במרכז כל ריבוע ומקפלים כדי הדמיון. מניחים בתבנית גדולה משומנת.

ג – מרדדים את הבצק. מערבבים יחד קינמון וסוכר ומפזרים על הבצק המרודד באופן שווה.

מגלגלים את הבצק לשטרודל. בעזרת סכין חדה חותכים פרוסות בעובי 1 ס"מ בערך, ומניחים כל פרוסה על תבנית משומנת כשהצד החתוך כלפי מטה.

בכל אחת משלש האפשרויות, להשאיר בתבנית שיתפח קצת, לפני האפייה.

אופים בחם בינוני עד שמתקבל צבע זהב-חום בהיר.

אחרי האפייה: להרתיח $\frac{1}{2}$ כוס סוכר עם $\frac{1}{4}$ כוס מים. כשמסמיך ורותח למרוח בעזרת מברשת על המוצר

המוגמר. **כל הכבוד למי שהגיע עד שלב זה!**



בתיאבון! כרוב ממולא

הכנה

לקנות 3 ראשי כרוב צעיר. להוריד את העלים ולהשאירם שלמים. את יתר הכרוב לרסק במעבד מזון. את העלים השלמים לאחסן במקרר, ואת הכרוב המרוסק להחמיץ בצנצנת עם קצת קימל מלח ושמיר. להמתין כמה ימים עד שמחמיץ.

מילוי

לקצץ 1 קילו בצל במעבד מזון ולטגן את הכול עד קבלת צבע צהבהב. להוסיף מלח. פלפל שחור ואבקת גריל. לחלק את כל הכמות ל-2.

לקחת כחצי קילו (או יותר) בשר טחון או חזה עוף או הודו, להוסיף למחצית

כמות הבצל ולערבב.

לקחת את העלים השלמים (שהיו במקרר) ולהכניסם לקערת מים רותחים למספר דקות (אחרי שהורדנו את החלק החיצוני הקשה). ממלאים כל עלה

בכף ממילוי הבשר.

אופן הקיפול

מתחילים מהצד, ממשיכים מהבסיס ולבסוף מקפלים את מה שנשאר.

הרכבה

לקחת סיר גדול.

להניח בתחתיתו שכבה של כרוב קצוץ חמוץ.

להניח עליו מחצית מכמות הבצל המטוגן ששמנו בצד.

להניח מעליו את הממולאים.

להניח שכבה נוספת של כרוב חמוץ.

להניח את יתרת כמות הבצל המטוגן.

לתבל בפלפל שחור ואבקת גריל.

לכסות את הכול עם נוזל הכרוב החמוץ (עד שמכסה את כל הכרוב), ואם יש צורך, להוסיף מים.

בישול

לכסות את הסיר בזמן הבישול. אחרת, זה מתיז לכל הצדדים!!!

לבשל על אש קטנה כשעה עד שעה וחצי. לפני שהכרוב מוכן, להוסיף לסיר כ- 150 גרם רסק עגבניות שעורבבו עם $\frac{3}{4}$ כוס סוכר וקצת מלח.

לפזר את רסק העגבניות בסיר מכל צדדיו. ניתן להוסיף שמיר בזמן הבישול.

בתיאבון!

Turosh Gombots - כדורי גבינה

2 חב' גבינת "טוב-טעם" או "כנען"

4 ביצים שלמות

$\frac{1}{2}$ כוס סוכר

$\frac{1}{2}$ כוס סולת



1 שקית תמצית וניל

2 כפות קמח רגיל

לערבב את כל החומרים ולהשהות במקרר כשעה או יותר.

מרתיחים מים בסיר גדול, מנמיכים את האש, יוצרים כדורים מהגבינה (רצוי להרטיב את הידיים למניעת הדבקות), ומבשלים עד שכדורי הגבינה צפים.

במחבת גדולה משחימים פירורי לחם עד קבלת צבע זהוב.

בעזרת מרית מחוררת או כף מעבירים בזהירות את כדורי הגבינה לפירורי הלחם ומגלגלים אותם עד שהם מכוסים בפירורים לגמרי.

מגישים עם שמנת וסוכר או עם סירופ מייפל.



בתיאבון!