

גליון 36 | כ' כסלו | 14.12.22

סועמיה



מגזין קולינרי בדיגיטל

השף אבי לוי
במקבץ לביבות לחנוכה

שף קונדיטור אפרת ליבפרוינד
מגישה קינוחים מבצק רבוך

השף משה לוריא
מגיש חגיגה חלבית לאירוח ערבי לביבות

שף קונדיטור מיקי שמו
בקולקציית סופגניות צבעונית במיוחד

חפצי בכר
מגישה מתוקים מדליקים

ציפי כהן
מגישה מתכוני חג בריאים

יש לך חלום לעשות הרבה כסף מהאמנות שלך?

בואי ללמוד מהטובות בארץ ולפתח קריירה מאהבה שלך.



המסע ל'הפאז'ן 3

5 מקומות אחרונים!

<p>קונדיטוריה קלאסית</p> <p>12 מפגשים</p>	<p>יטרינה פריזאית</p> <p>10 מפגשים</p>	<p>קישוטי עוגות</p> <p>10 מפגשים</p>	<p>קורס תמאה ← דריפ קייק ← עוגת שבר ← עיטוף עוגה ← בבצק סוכר ← פרחי סוכר ← עוגת סיום</p>	<p>תוכן הקורס ← אפיית עוגת בסיס ← המתאימה לעיצוב ← ייקד קייק ← אומברג ושיש ← עוגת גאנש</p>	<p>לרכוש מקצוע טרנדי ב-10 מפגשים בלבד! הקורס מכוון לעיסוק מקצועי בתחום שף קונדיטור גלית בועי</p>
--------------------------------------------------	-----------------------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------

חדש! קורס לטבחים | שף חו"ל | ניהול פרויקטים קולינאריים ומטבחים כשרים ברחבי העולם | 16 מפגשים

02-652-2227 **התייעצו עם יועצות הלימודים שלנו**

קורסים דיגיטליים מקצועיים עם מיטב השפים באתר הבית שלנו | culinarycampus.co.il | office@cuca.co.il | ירושלים, 40, שאול



PlattFormax

לקבלת מנוי למגזין

ב ח י נ ם

לחצו כאן



תמונת השער: יעל חן

מו"ל: טועמיה
עורכת: חן נקי
הפקה: אליהו בכר
מנהל שיווק: ישראל כהן
עריכה לשונית: מירי פכטר
עיצוב רקע: טועמיה

ליצירת קשר:
Info@toamea.co.il

לפרסום:
sales@toamea.co.il
053-9522442 / 053-4761498

בלחיצה על כל הפרסומת תועברו ישירות לדף העסק

תוכן המודעות וסגנון באחריות המפרסם בלבד

אומנות הקמח הטוב

אמני הקמח של רובינפלד יצרו עבורכם את השילוב המושלם קמח כוסמין 80% וחיטה 80% בהרכב ייחודי השומר על הערכים התזונתיים ומאפשר לכם ליהנות ממרקם אוורירי ומושלם, כל מאפה - יצירה.



הקמח הטוב





Feedback

לילה ויום מבצענו יסוב

עכשיו בנעמן:

60%

הנחה

על סירים ומחבתות - נירוסטה

 <p>מגוון מחבתות במספר גדלים Forest</p> <p>149.90 ₪ - 2</p>	 <p>סט 5 סירים URBAN, סיר 2.5 ליטר + מכסה זכוכית + סיר 6.6 ליטר + מכסה זכוכית + מחבת 24 ס"מ</p> <p>799.90 ₪</p>	 <p>סיר נירוסטה גבוה 24 ס"מ Classico 7.2 ליטר</p> <p>99.90 ₪</p>	 <p>מארז להכנת סלט 4 חלקים (קערה + קוצץ ירקות + זוג כפות)</p> <p>59.90 ₪</p>	 <p>מארז אפייה 3 חלקים (מלבנית עמוקה + מלבנית שטוחה + תבנית לחם)</p> <p>149.90 ₪</p>	 <p>תבנית קפיץ עגולה 26 ס"מ + תבנית אינגליש קייק 31.5 ס"מ</p> <p>119.90 ₪</p>
<p>בחנויות קולקציה בלבד</p>		<p>349.90 ₪</p>	<p>299.90 ₪</p>	<p>69.90 ₪</p>	<p>249.90 ₪</p>

ברור שנעמן.
Naaman

סניפי נעמן: ירושלים: קניון רמות | סנטר 1 | יפו 32 | קניון אחים ישראל, תלפיות | קניון הפסגה | ביתר עילית: הר"ן 20 | בית שמש: קניון ביג | בני ברק: ז'בוטינסקי 14 | אהרונוביץ 24 | חדש! רמת גן: קניון איילון | פתח תקווה: הקניון הגדול | מגשימים 20 | גבעת שמואל: קניון הגבעה | אלעד: מרכז מסחרי רימון | מודיעין: את שילת | מישור אדומים: ס-סנטר | מעלה אדומים: קניון מעלה אדומים | נתיבות: צים סנטר | אופקים: הרצל 35 | ערד: צים סנטר | אריאל: קניון מגה אור | סניפי ורדינון: ירושלים: קניון מלחה | קניון תחנה מרכזית | קניון רמות | קניון הפסגה | רמת גן: קניון איילון | פתח תקווה: הקניון הגדול | מגשימים 20 | אלעד: מרכז מסחרי רימון | בית שמש: קניון ביג | מעלה אדומים: קניון מעלה אדומים | מישור אדומים: ס-סנטר | אופקים: הרצל 35 | ערד: צים סנטר | נתיבות: צים סנטר | אריאל: קניון מגה אור | vardinon.co.il | naamanp.co.il

ללא כפל מבצעים, התמונות להמחשה בלבד. בכפוף לתקנון המבצע. על המגוון המשתתף במבצע.

לפתח קריירה שאתם אוהבים

השנה תיקחו את האהבה שלכם
צעד קדימה ותלמדו מהשמות הגדולים
איך להתקדם לקריירה קולינרית.



המסעדה הגדולה

להרשמה לחצו כאן <

PlatfOrmax

הקמפוס הקולינרי

בית הספר הגבוה למקצועות הקולינריה

02-652-2227

התייעצו עם יועצות
הלימודים שלנו <

קורסים דיגיטליים מקצועיים עם מיטב השפים באתר הבית שלנו
גבעת שאול 40, ירושלים | 02-652-2227 | office@cuca.co.il

משרד הכלכלה והתעשייה | מועצה | מפתח | משרד הכלכלה והתעשייה | Israeli Culinary Chef's Association

**עיצוב
אירועים
ושזירת
פרחים**

35 מפגשים

**פטיסרי
שף**

50 מפגשים

**פרופשינל
שף**

50 מפגשים

- ← מסביב לעולם
- ← מסע בין בצקים
- ← תורת התפריט
- ← צילחות
- ← תזונה
- ← יזמות עסקית
- ← כשרות

- ← מבוא לקולינריה
- ← ציוד ומכשור
- ← שיטות בישול
- ← ניהול ותכנון העבודה
- ← תורת החומרים
- ← תברואת מזון
- ← טיפול מקדים בחומרי גלם
- ← תכנון מנות

תוכן הקורס

לפתח חשיבת שף,
לדעת לנהל מטבח
ולהזניק את רמות השכר.

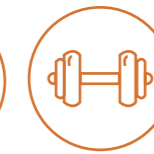
♥ גברים - שף מאיר בראל
♥ נשים - שף אורנית עובדיה



השף אבי לוי
במקבץ לביבות
לחנוכה



חלבי



קל



חצי שעה



10 יחידות

לביבות בטטה ומטבל שמנת שמיר

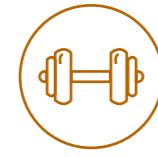
למטבל:	מצרכים:
1 גבינת שמנת	3 בטטות בינוניות
חופן שמיר טרי קצוץ דק דק	1 תפוח אדמה בינוני
3 שיניי שום כתוש	1 בצל בינוני
	2 ביצים טרופות
	1 כפית מלח
	¼ כפית פלפל שחור
	½ כוס קמח
	1½ כוסות שמן לטיגון

אופן ההכנה:

1. מקלפים את הבטטות, הבצל ותפוח האדמה, לאחר מכן יש לגרד בפומפיייה או במעבד מזון, בדיסקית גירור. אם נותרו חתיכות גדולות של אחד הירקות – מוציאים אותן.
2. מוסיפים לתערובת הירקות את הביצים והתבלינים. מערבבים היטב. מוסיפים את הקמח ומערבבים שנית. התערובת צריכה להיות די מוצקה. אם היא רטובה מדי מוסיפים עוד כף קמח.
3. מחממים את השמן במחבת גדולה. מודדים כף גדושה מהתערובת ומעבירים אל השמן החם. משטחים קלות בעזרת מזלג ליצירת לביבה עגולה.
4. מטגנים את הלביבות משני הצדדים. נעזרים במרית מתכת, ועדיף מרית שיש בה חורים לסינון השמן. מוציאים את הלביבות ומניחים על צלחת גדולה מרופדת במגבות נייר לספיגת עודף השמן.
5. מכינים את המטבל – מערבבים את גבינת השמנת עם השום והשמיר ומגישים לצד הלביבות.



חלבי



קל



שעה



15 יחידות

לביבות אורז ומטבל טחינה חצילים

מצרכים:

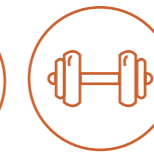
- 5 כפות שמן צמחי
- 3/4 כוס אורז מלא (לא מבושל)
- 1.5 כוסות עדשים אדומות
- 6 כוסות מים
- כפית מלח
- 2 ביצים (גדולות)
- 2.5 כוסות פירורי לחם
- 1.5 כוסות גבינת פרמזן מגורדת
- 2 כפיות בזיליקום מייובש
- 1.5 כפיות אבקת שום

למטבל:

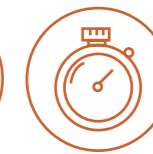
- 2.5 כפות טחינה גולמית
 - 1 חציל קטן (קל)
- ## אופן ההכנה:
1. חממו 2 כפות שמן בסיר גדול, ובשלו בתוכו אורז עד להשחמה.
 2. הוסיפו עדשים, מים ומלח, והביאו לרתיחה. לאחר מכן הנמיכו את האש, כסו את הסיר ובשלו עד שהאורז יתרכך והמים ייספגו, למשך כ-40 דקות. עליכם לקבל מרקם סמיך, ולכן כדאי לכם להוסיף לתערובת מים אם יש בכך צורך.
 3. כשהאורז יהיה מוכן, הורידו את הסיר מהאש ותנו לו להתקרר מעט. העבירו את תערובת האורז המוכנה לתוך מעבד מזון, והוסיפו את המרכיבים הנותרים מלבד השמן שנתר. ערבלו עד לקבלת תערובת אחידה במרקם שמזכיר בשר טחון.
 4. צרו לביבות שכל אחת מהן עשויה מ-3 כפות תערובת, ובעובי של כסנטימטר.
 5. שפכו 3 כפות שמן על מחבת, וטגנו את הלביבות שהכנתם עד שישחימו, כ-2-3 דקות לכל צד.
 6. הניחו את הלביבות המוכנות על משטח מרופד בנייר סופג, ותנו להן להתקרר מעט.
 7. חממו תנור על 180 מעלות והכניסו את החציל עד ריכוך מלא. לאחר שהוא מוכן הוציאו ה'בפנוכו' והוסיפו את הטחינה. ערבבו היטב והגישו לצד הלביבות.



חלבי



קל



חצי שעה



2 לביבות גדולות

לביבות בסגנון טוסקני

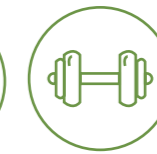
מצרכים:	לסלסה:
2 תפוחי אדמה גדולים (כ-350 גרם)	3 עגבניות תמר גדולות
1 בצל לבן	½ כפית סחוג אדום
50 גרם גבינת פרמזן	1 כף עריסה
קורט מלח ופלפל שחור,	1 כפית פפריקה חריפה
קורט אגוז מוסקט טרי	1 כף מיץ לימון
1 כף שמן זית	מלח, פלפל שחור
2 ביצים	

אופן ההכנה:

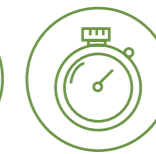
1. מגרדים תפוחי אדמה ו"א" ובצל בפומפייה גסה, מערבבים עם פרמזן, שמן זית ותבלינים.
2. לקערה נפרדת חותכים לקוביות קטנות מאוד את העגבניות (או מגרדים בפומפייה). מוסיפים את הסחוג, התבלינים ומיץ הלימון ומערבבים היטב.
3. מערבבים היטב את 2 הבלילות ליצירת בלילה אחת סמיכה.
4. מחממים מחבת טפלון עם מעט שמן, מניחים רינג בקוטר 10 ס"מ (קיש אישי) בתוך המחבת החמה, ושופכים לתוכה מחצית מבלילת הלביבה. מטגנים דקה וחצי על אש גבוהה. מוציאים את הרינג וממשיכים לטגן עוד 4 דקות על אש נמוכה. הופכים ומטגנים עוד 2-3 דקות גם מהצד השני עד לקבלת לביבה אדמדמה. מגישים חם לצד פרוסת לימון.



חלבי



בינוני



דקות 40



4-5 סועדים

לביבות במילוי גבינה ורוטב שמנת פטריות

לרוטב פטריות:

קופסת פטריות שמפניון 500 מ"ל שמנת לבישול 15%
בצל גדול קצוץ 75 גרם חמאה
מלח גס
פלפל גרוס
קורט מוסקט 2.5 ליטר מים רותחים

מצרכים:

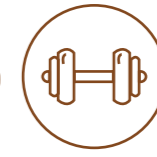
1 קילו תפוחי אדמה
1 בצל יבש
3 גבעולי בצל ירוק
3 ביצים
4 כפות גבינת פרמזן מגורדת
200 גרם גבינת מוצרלה
4 כפות קמח
1 כפית מלח
שמן לטיגון

אופן ההכנה:

1. קולפים את תפוחי האדמה והבצל ומגרדים אותם בפומפייה לרצועות דקות ומניחים בקערה גדולה.
2. שוטפים את הבצל הירוק וקוצצים דק. מוסיפים לקערה.
3. מוסיפים עוד את הביצים, הפרמזן, הקמח והמלח.
4. מערבבים בכף או לשים בידיים הכול יחד עד שכל החומרים מתערבבים יחד. ומכדררים כדורים מהבלילה (אין צורך לשמור על צורה כדורית)
5. חותכים את המוצרלה לקוביות ומכניסים 1-2 קוביות לכל עיסת לביבה מכודרת.
6. מחממים במחבת שמן בגובה של כ-1 ס"מ. לאחר שהוא ממש חם מנמיכים את האש ללהבה בינונית/נמוכה. דבר זה חשוב מכיוון שאנחנו רוצים שתפוחי האדמה יתרככו היטב מבפנים.
7. יוצרים בכפות הידיים לביבות שטוחות, למשך דקה - דקה וחצי לא יותר (מכל צד) שימו לב את המשך הבישול הלבבות יעשו בתוך הרוטב.
8. מוציאים את הלבבות בזהירות לתבנית עם נייר סופג (חשוב מאוד להגיר מהם כמה שיותר נוזלים/שמן בזמן הזה).
9. מכינים את הרוטב - ממיסים את החמאה במחבת על אש בינונית, מוסיפים את הבצל ומאדים עד שנהיה שקוף. מוסיפים את הפטריות ומאדים עד שהן מתרככות אבל לא מתקווצצ'צ'ות. מוסיפים את השמנת ומערבבים בעדינות עד רתיחה. מוסיפים מלח, פלפל ואגוז מוסקט, מערבבים מעט ומוסיפים את המים הרותחים. מערבבים ומכניסים את הלבבות לבישול של כ-7-8 דקות על אש בינונית ומורידים מהאש. מגישים חם



פרווה



קל



כחצי שעה



15 לביבות

לביבות רכות מקישואים ועשבי תיבול

מצרכים:

4 קישואים בינוניים (כ-500 גרם)
2 ביצים
¼ חבילת כוסברה קצוצה
¼ חבילת פטרוזיליה קצוצה
½ כוס קמח
½ כפית חוויאג' (למרק)
½ כפית כורכום
1 כפית אבקת אפייה
½ כפית מלח
מעט פלפל שחור טחון
שמן לטיגון

אופן ההכנה:

1. מגרדים את הקישואים לאורך במגרדת (פומפיה) בחורים הגדולים.
2. מניחים את הקישואים המגורדים על מגבת מטבח נקייה וסוחטים היטב מהנוזלים. להוציא כמה שיותר נוזלים.
3. מניחים את הקישואים הסחוסים בקערה גדולה ומוסיפים את כל שאר המצרכים לפי הסדר הבא: ביצים, כוסברה, פטרוזיליה, קמח, חוויאג', כורכום, אבקת אפייה, מלח ופלפל שחור. ומערבבים היטב לתערובת אחידה וסמיכה.
4. במחבת גדולה ורחבה לחמם על אש גבוהה, שמן חצי עמוק.
5. כשהשמן חם, ליצור תלוליות של לביבות בשמן ולשטח אותן מעט. (יש להיעזר ב2 כפות)
6. מטגנים כ-2-3 דקות (תלוי בגודל הלביבה) מכל צד עד שהלביבות משחומות יפה.
7. מוציאים מהשמן ולהניח על רשת קירור מרופדת בנייר סופג.

LUCIANA

- ITALIAN HOUSE -

איך שלא
תסובבו את
זה

LUCIANA

- ITALIAN HOUSE -



שדרות המלאכות 1, ישפרו סנטר, מודיעין

התקשרו לשריין מקום: 08-690-1111

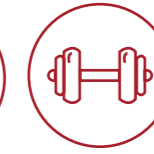
כשר למהדרין הרב אלחרר, בד"ץ בית יוסף.



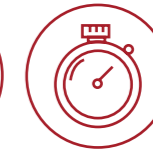
שף קונדיטור מיקי שמו
בקולקציית סופגניות חגיגית



פרוזה



בינוני



כשעה ורבע



25
יחידות

סופגניות קלאסיות

מצרכים:
 60 גרם (1 קובייה + כף) שמרים טריים
 או 1 שקית + כף שמרית 100 גרם (חצי כוס) סוכר
 360 מ"ל (1.5 כוסות) מים קרים
 1 ק"ח קמח לחם
 3 ביצים גדולות (גודל L)
 75 גרם חמאה רכה חתוכה לקוביות
 קליפה לימון מגורדת מרבע לימון

1 כפית תמצית וניל
 1 כף ברנדי או קוניאק
 1 כפית מלח
לטיגון:
 שמן קנולה או חמניות
למלית:
 ריבת תות
 או כל ריבה שאוהבים
לקישוט:
 אבקת סוכר

אופן ההכנה:

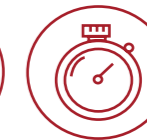
1. שמים שמרים וסוכר בקערת מיקסר וממיסים במים קרים. מוסיפים קמח, ביצים, חמאה, קליפת לימון מגורדת ותמצית וניל ומערבלים עם וו לישיה כ-10 דקות במהירות איטית-בינונית עד לקבלת בצק אחיד וחלק.
2. מוסיפים ברנדי ומלח ולשים עוד כ-2 דקות עד קבלת בצק חלק.
3. מניחים את הבצק בקערה משומנת, מכסים בניילון נצמד או במגבת לחה ומטפחים כ-30 דקות להכפלת הנפח.
4. מחלקים את הבצק על משטח מעט מקומח ל-25 חלקים במשקל של 75 גרם כל אחד ומכדררים כל חלק לכדור. מניחים את הכדורים ב-2-3 מגשים משומנים, מכסים במגבת לחה ומטפחים כ-30 עד 45 דקות להכפלת הנפח.
5. מחממים שמן עמוק בסיר גדול לטמפרטורה של 170 מעלות ומטגנים בכל פעם 3-4 סופגניות כ-3 דקות מכל צד עד הזהבה. מעבירים לנייר סופג ומצננים כ-5 דקות.
6. מזריקים לכל סופגנייה כחצי כפית ריבה בעזרת מזרק זורים מעל אבקת סוכר.



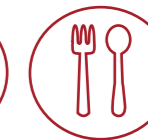
חלבי



בינוני



כשעה ורבע



15 יחידות

סופגניות שוקולד לבן ולימון

מצרכים:

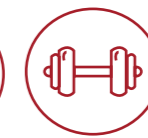
120 מ"ל (חצי כוס) שמנת מתוקה
200 גרם שוקולד לבן שבור לקוביות
קליפה מגורדת דק מלימון אחד
2 כפות מיץ לימון

אופן ההכנה:

1. מכינים סופגניות לפי המתכון של הסופגניות הקלאסיות (ללא המילוי של הריבה כמובן).
2. מביאים לרתיחה שמנת מתוקה בסיר קטן ויוצקים על השוקולד. ממתינים כדקה ומערבבים לתערובת חלקה ואחידה. מוסיפים קליפה ומיץ לימון ומערבבים. מצננים מעט עד שהתערובת חמימה (חום גוף).
3. טובלים את כיפות הסופגניות בציפוי ומגישים.



חלבי



בינוני



כשעה ורבע



25 יחידות

סופגניות ריבת חלב

מצרכים:

60 מ"ל (רבע כוס) חלב
500 גרם ריבת חלב

אופן ההכנה:

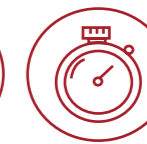
1. מכינים סופגניות לפי המתכון של הסופגניות הקלאסיות (ללא המילוי של הריבה כמובן).
2. מחממים חלב וריבת חלב כ-30-40 שניות במיקרוגל ומערבבים לתערובת אחידה וחלקה.
3. טובלים את כיפות הסופגניות בציפוי ומגישים.



חלבי



בינוני



כשעה ורבע



15 יחידות

סופגניות פרח חשה

מצרכים:

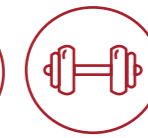
100 גרם שוקולד חלב שבור לקוביות
200 גרם מחית נוגט
1/2 כוס אגוזי לוז גרוסים וקלויים קלות

אופן ההכנה:

1. מכינים סופגניות לפי המתכון של הסופגניות הקלאסיות (ללא המילוי של הריבה כמובן)
2. ממיסים שוקולד במיקרוגל או על אמבט מים חמים (בן מארי) מוסיפים מחית נוגט ואגוזים ומערבבים.
3. טובלים את כיפות הסופגניות בציפוי ומגישים.



חלבי



בינוני



כשעה ורבע



25 יחידות

סופגניות חלבה

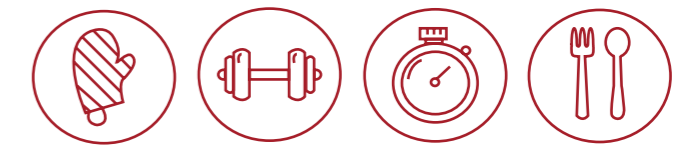
מצרכים:

80 מ"ל (1/3 כוס) חלב
500 גרם ממרח חלבה

אופן ההכנה:

1. מכינים סופגניות לפי המתכון של הסופגניות הקלאסיות (ללא המילוי של הריבה כמובן)
2. מחממים חלב וממרח חלבה כ-30-40 שניות במיקרוגל ומערבבים לתערובת חלקה ואחידה. מצננים מעט עד שהתערובת חמימה (חום גוף)
3. טובלים את כיפות הסופגניות בציפוי ומגישים.

תמונה באדיבות השף



חלבי בינוני כשעה ורבע 15 יחידות

סופגניות מרשמלו

מצרכים:

- 80 מ"ל (1/3 כוס) מים קרים
- 1 שקית (14 גרם) אבקת ג'לטין
- 140 גרם (10 יחידות) תותים
- 250 גרם (אחד ורבע) כוסות סוכר
- 220 גרם (2/3 כוס) דבש

אופן ההכנה:

- מכינים סופגניות לפי המתכון של הסופגניות הקלאסיות (ללא המילוי של הריבה כמובן)
- יוצקים מים לקערה, מפזרים מעל אבקת ג'לטין בצורה אחידה ומשרים כ-15 דקות.
- מרסקים תותים במעבד מזון או בבלנדר למחית חלקה.
- מחממים סוכר, חצי מכמות הדבש וחצי ממחית התותים לסיר קטן עד שהסוכר נמס. מביאים לרתיחה ומבשלים כדקה עד שהתערובת מעט מסמיכה.
- מעבירים לקערת המיקסר, מוסיפים את תערובת הג'לטין שאר הדבש ומחית התותים ומקציפים כ-10 דקות לתערובת קרה, תפוחה ויציבה.
- טובלים את כיפות הסופגניות בציפוי.

סדרת רטבי השף
למנות גורמה
ב-5 דקות

מרהיום כל אחד שף!

חיים זוקנר



לחצו כאן לרשימת החנויות המלאה

ניתן להשיג בחנויות המובחרות

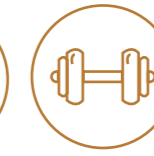
וברשת חנויות **אושר עד**

השף משה לוריא מגיש חגיגה חלבית לאירוח ערבי לביבות





חלבי



קשה



תבנית בקוטר כשעתיים וחצי



24 ס"מ

קיש גבינות וירקות ביתי

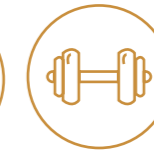
2 בצלים	מצרכים לתחתית:
2 גזרים	150 גרם קמח
2 קישואים	8 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
2 פרחי ברוקולי	1 ביצה טרופה
4 כפות קמח	1/2 כפית מלח
4 כפות פירורי לחם	1/4 כפית סוכר
תיבול - מלח, פלפל, תרסיס שמן	למילוי:
חצי כוס גבינה צהובה מגורדת	4 ביצים
חצי כוס מוצרלה מגורדת	1 גביע קוטג' 5% (250 גרם)
	2 פרחי כרובית

אופן הכנת תחתית הבצק לקיש:

1. מכניסים למעבד מזון קמח, מלח וסוכר ומערבבים במהירות איטית.
2. מוסיפים מחצית מכמות החמאה ומפעילים את המעבד ל - 8 פולסים.
3. מוסיפים את המחצית השנייה של קוביות החמאה ומפעילים פעמים נוספות.
4. מוסיפים ביצה טרופה ומעבדים רק עד לקבלת בצק פירורי. אם הבצק יבש מוסיפים כף מים קרים ואם הבצק דביק מוסיפים כף קמח ומעבדים כמה שניות נוספות. יש לעבד את הבצק כמה שפחות ורק עד שהוא אחיד ולא יותר.
5. מוצאים את הבצק, יוצרים ממנו כדור, עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר לשעה לפחות. (בשלב זה ניתן להקפיא את הבצק למשך חודש ולהפשיר לילה במקרר לפני האפייה).
6. מוציאים את הבצק מהמקרר, מניחים לו לנוח כ - 10 דקות, כך שיהיה קל יותר לרדד אותו. מפזרים מעט קמח על משטח העבודה ומרדדים את הבצק בהתאם לתבנית קיש בקוטר 24 ס"מ, בגודל קצת יותר גדול מהתבנית. מניחים את הבצק בזהירות על תבנית האפייה ומהדקים בעדינות כלפי מטה ובצדדים. (משאירים מעט מהבצק שיצא מחוץ לתבנית)



חלבי



קל מאוד



כחצי שעה



4 מנות

צ'יפס קריספי מוקרם

מצרכים:

- 8 תפוחי אדמה בינוניים (קלופים)
- 1 שמן קנולה (לטיגון)
- מלח (לפי הטעם)
- להקרמה:
- 20 גרם חמאה
- 150 גרם גבינה צהובה מגורדת
- 100 גרם מוצרלה מגורדת
- 100 גרם גבינת צ'דר מגורדת
- 1 כפית גבישי שום
- 50 גרם פרמז'ן (לבחירה)

אופן ההכנה:

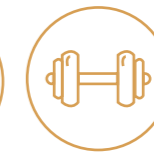
1. בסיר גדול או בצ'יפסר מחממים שמן לטיגון עמוק.
2. חותכים את תפוחי האדמה לרצועות בעובי שמעדיפים. ושוטפים את הרצועות בקערה.
3. כשהשמן חם, מטגנים בו את הצ'יפס עד שהוא נעשה זהוב, מוכן מבפנים וקראנצ'י מבחוץ.
4. מוציאים לנייר סופג ומתבלים במלח.
5. מפזרים את הצ'יפס המוכן בתבנית אפייה או בסיר רחב ושטוח (שמתאים לתנור).
6. מפזרים מעל את הגבינות (מלבד גבינת הפרמז'ן) ואת גבישי השום.
7. מחממים תנור ל-200 מעלות ואופים את הצ'יפס למשך 20 דקות (עד שהגבינות נמסות).
8. לאחר מכן מוסיפים את גבינת הפרמז'ן ואופים למשך 7-8 דקות. (לתוספת קראנץ' יש לאפות על מצב גריל למשך 7-8 דקות). מגישים חם

טיפ השף:

אחרי שניקיתי את תפוחי האדמה אני חותך את תפוחי האדמה לצורת צ'יפס - פרוסות ואז מקלונים ארוכים ועבים, עובי 1 ס"מ לפחות. חשוב שהמקלונים יהיו בגודל אחיד. למה העובי חשוב? בשביל הפריכות! מה שפוגם בפריכות של הצ'יפסים היא הלחות שמתחררת מתוך תפוחי האדמה. אם חותכים צ'יפסים גדולים מדי, או מנסים לעשות צ'יפסים עבים בצורות אחרות (כמו למשל פרוסות), אחרי הטיגון יצאו מתוך תפוחי האדמה המון אדים שפשוט יהרסו את הפריכות.



חלבי



בינוני



כשעה



תבנית בגודל
30 ס"מ

לזניה פיקנטית

מצרכים:

- 1 גביע קוטג'
- 2 ביצים
- 1 שן שום קצוצה
- מלח לפי הטעם
- פלפל גרוס לפי הטעם
- כפית סוכר
- 4 כפות שמנת מתוקה
- 3/4 חבילת דפי לזניה
- 1 צנצנת של רוטב שקשוקה
- 1/2 צנצנת רוטב ארביאטה פיקנטי
- 2 כפות רוטב עגבניות
- 250 גרם גבינת מוצרלה מגורדת
- 100 גרם גבינת פרמז'ן
- 3 עלי בזיליקום קצוצים
- 50 גרם חמאה

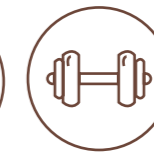
אופן ההכנה:

1. משרים את דפי הלזניה במים פושרים במשך כ-20 דקות עד שהם מתרככים ומתרחבים מעט.
2. מערבבים בקערה את הקוטג' והביצים.
3. מניחים 2 כפות מרוטב העגבניות בתחתית התבנית ומורחים באופן שווה. מסדרים 3 דפי לזניה לרוחב התבנית, חותכים דף לזניה נוסף ומסדרים לאורך התבנית, כך שהבסיס יהיה מכוסה כולו בדפי לזניה.
4. מטגנים קלות את החמאה עם השום, המלח, הפלפל הגרוס והסוכר. לאחר מכן מוסיפים את רוטב השקשוקה ורוטב ארביאטה פיקנטי ומערבבים היטב.
5. מורחים על דפי הלזניה 3-4 כפות מהרוטב ומשטחים מחצית מכמות תערובת הקוטג'. מפזרים מחצית מכמות הגבינה המגורדת. חוזרים על סדר הפעולות: שמים שכבה נוספת של דפי הלזניה, רוטב, תערובת הקוטג' והגבינה הצהובה.
6. מסדרים שכבה שלישית של עלי לזניה, רוטב ותערובת קוטג' ומפזרים מעל את הפרמז'ן. יוצקים את המשנת המתוקה על הלזניה.
7. אופים את הלזניה במשך 30 דקות בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות, עד שהיא מזהיבה.

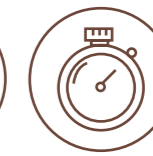
טיפ: כדאי להכין את הלזניה יום לפני ההגשה כדי שהטעמים ייספגו ויהיה קל יותר לחתוך אותה.



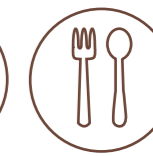
חלבי



קל



12-14 יחידות/ כרבע שעה



פטריות פורטובלו במילוי גבינות

מצרכים:

2 סלסלאות פטריות פורטבלו

למלית:

150 גרם גבינה צהובה מגורדת

150 גבינת פטה עיזים מגורדת

100 גרם גבינה בולגרית מגורדת

4-5 כפות גדושות גבינת שמנת

בטעם טבעי 5%

50 גרם גבינת פרמז'ן מגורדת

1 כף עלי תימין טריים

1 בצל ירוק קצוץ דק (רק החלק

הירוק) או עירית

4-5 כפות פירורי לחם

מעט פלפל שחור לפי הטעם

1 שן שום כתושה (לא חובה)

אופן ההכנה:

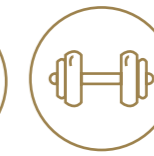
1. בקערה מערבבים את כל סוגי הגבינות המגורדות (מלבד גבינת הפרמז'ן), עד שמקבלים תערובת אחידה.
2. מנקים את הפטריות בעזרת מטלית יבשה בעדינות ומורידים את הרגליים.
3. בעזרת הידיים יוצרים קציצות מתערובת הגבינות ומכניסים לפטריות. מפזרים מעל כל פטריה מעט מגבינת הפרמז'ן המגורדת ומניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה, ומרססים מעליהן מעט שמן.
4. אופים בחום של 200 מעלות כ-10 דקות, עד שהגבינה נמסה והפטריות מתחילות להזהיב מלמעלה.

טיפ השף:

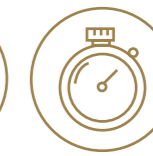
למי שאין תרסיס שמן, מומלץ לשמן מעט את הפטריות לפני שממלאים אותן.



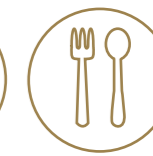
חלבי



קל



כ-40 דקות



4 מנות

גלילות חצילים צרובות במילוי גבינות עשיר

מצרכים:

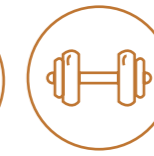
2 חצילים (רצוי ארוכים ודקים)
 2 כפות שמן זית
 1/2 כפית מלח
 1/2 כפית פלפל
 למילוי הגבינה:
 250 גרם גבינת פטה / ריקוטה /
 מוצרלה
 250 גרם גבינת שמנת טבעית
 2 שיני שום כתושות
 1 כוס אגוזים טחונים
 2 כפות בזיליקום טרי קצוץ דק דק
 קורט מלח ופלפל שחור

אופן ההכנה:

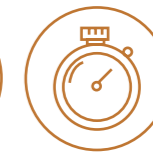
1. מסירים את קצוות החציל, משאירים את הקליפה וחותכים פרוסות לאורך, בעובי של 1 ס"מ ומניחים בתבנית או קערה גדולה.
2. מעבירים למסננת, מפזרים מעל 1/2 כפית מלח, מערבבים היטב ונותנים לחציל להגיר נוזלים עשירים דקות.
3. לאחר מכן מייבשים את החציל בנייר סופג, מחזירים לקערה.
4. מוסיפים שמן, מלח ופלפל ומערבבים, כך שהחציל עטוף בשמן משני צדדיו.
5. מחממים מחבת פסים על אש בינונית (או מחבת רגילה), מורחים בעזרת נייר סופג מעט שמן זית במחבת ומניחים את פרוסות החציל.
6. צורבים 3-4 דקות, עד שהחציל מקבל צבע חום-זהוב. הופכים וצורבים 3 דקות נוספות. מוציאים ומניחים בצד על נייר סופג.
7. מכינים את המילוי – מערבבים בקערה גבינות, שום כתוש, אגוזים, בזיליקום, מלח ופלפל. טועמים ומתקנים תיבול.
8. מניחים על כל פרוסת חציל שתי כפות מהמילוי ומגלגלים.
9. מעבירים לצלחת הגשה יפה, מקשטים בפטרוזיליה או בעלי רוזמרין טרי ומגישים.



חלבי



בינוני



תבנית בקוטר כ-45 דקות
24 ס"מ



שושני שמרים עם גבינות וירקות

למלית:

3 כפות גדושות פסטו/טפנד
זיתים
1 כיכר קממבר 24% שומן
חתוכה לקוביות
100 גרם גבינת גאודה 27%
שומן, מגורדת
3 פלפלים קלויים חתוכים
לרצועות
6 עגבניות לחות קצוצות
עלים מ-3 גבעולי אורגנו טריים
1 חלמון
120 מ"ל מים (1/2 כוס)
120 שמנת מתוקה (1/2 חבילה)
100 גרם חמאה רכה

מצרכים לבצק:

500 גרם קמח (3.5 כוסות + כף)
25 גרם שמרים טריים (או כף
שמרים יבשים)
50 גרם סוכר (1/4 כוס)
1 כפית מלח
1 ביצה שלמה

אופן ההכנה:

- מכינים את הבצק: בקערת מיקסר עם וו לשיה שמים יחד את כל החומרים למעט החמאה. לשים במשך 5 דקות, מוסיפים חמאה וממשיכים ללוש עוד 5 דקות נוספות.
- מכסים את קערת המיקסר בניילון ניצמד ומתפיחים את הבצק עד להכפלת נפחו. (כשעה)
- מקמחים משטח ומרדדים את הבצק לעלה בגודל 40 X 60 ס"מ
- מורחים את הבצק בפסטו, מפזרים את הגבינות ומעל את הירקות ועלי האורגנו.
- מגלגלים את הבצק לגלילה וחותכים לפרוסות בעובי שווה (בערך 14 פרוסות).
- מסדרים את פרוסות השושנים בתבנית מרופדת נייר אפיה כך שיהיה ביניהם מעט רווח על מנת שיוכלו לתפוח ומתפיחים עד להכפלת הנפח.
- בינתיים מחממים תנור ל-180 מעלות ואחרי שתפח אופים כ-30-35 דקות עד להזהבה, מגישים בטמפרטורה חמימה.



הדרן ההבדל בין חותמת להגנה.

מבצע חנוכה פי 8!
גם 4 חודשים ללא תשלום מני
וגם 8 חודשי תוכן פרימיום V.I.P.
בשווי 420 ש"ח!

חייגו: **072-3945378**

הדרן ירושלים: בנייני ברית 26 ירושלים ליד רמ"ל | הדרן קניון רמת מ דיסטריקט | הדרן בית גן נספח פתח תקוה 8 הדרן
רב שפע מאסטרפון שמגר 23 | הדרן אלעד סמלר מהדרין בן שטח 8 | הדרן אשדוד אימפון יהודה הנשיא 10 | הדרן נומיאל ליטני
אילת 17 | חדש! הדרן חריש הברומא 3 מרכז מסחרי בצומת | חדש! מרכז שירות הדרן בני ברק רבי עקיבא 81



גבעת
זאב

מגשי פירות
מעוצבים

חדש

**מגשי פירות
ירקות
מעוצבים**

<p>קטן ב- 200 ₪ (4-6 אנשים)</p>	<p>בינוני- 290 ₪ (6-8 אנשים)</p>	<p>גדול- 380 ₪ (8-12 אנשים)</p>
--------------------------------------------	---------------------------------------------	--------------------------------------------

כל המוצרים
בהשגחת הבד"ץ

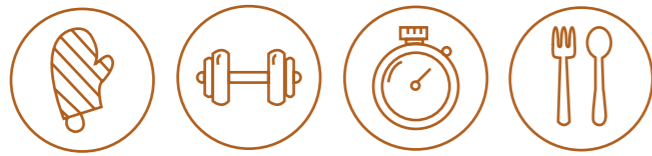
אפשרות למשלוחים בכל ירושלים

להזמנות יש יוסיפילס <

052-7200060



חפצי בכר מגישה מתוקים מדליקים



חלבי קל מאוד 20 דקות 255 יחידות

סופגניות אשל

מצרכים:

500 גר קמח לבן
1 שקית אבקת אפיה
2 ביצים
2 גביעי אשל
3 כפות סוכר
1 שקית סוכר וניל
קורט מלח

אופן ההכנה:

1. מערבבים את כל החומרים בקערה לפי הסדר. את הקמח מוסיפים בהדרגה (בכמה פעמים, כל פעם חלק - ומערבבים). אפשר במיקסר ואפשר לערבב מהר ביד עם מזלג (בכל מקרה מנסים להגיע לבלילה אחידה, אך גם אם נותרו בה גושים - זה בסדר).
2. בסיר קטן מחממים שמן לטיגון בגובה של כ-4 ס"מ. בוחרים בלהבה הבינונית על אש יחסית גבוהה.
3. כשהשמן חם מספיק מנמיכים מעט את האש, ולוקחים מקערת הבלילה קצת פחות מכף. בעזרת כף נוספת מורידים בעדינות לתוך השמן (כדאי לעבוד לאט ודי קרוב לשמן, כדי שלא ישפריץ).
4. תוך חצי דקה בערך יתחילו להיווצר בסיר סופגניות קטנות ונפוחות. נותנים להן להיטגן בערך 3 דקות בכל צד עד להזהבה יפה. כדי להפוך, נוגעים בהן קלות בעזרת כף והן מתגלגלות מעצמן. את אלה שכבר מוכנות (תמיד יש כאלה זריזות יותר) מוציאים בעזרת כף מחוררת ומעבירים לצלחת המרופדת בנייר סופג.
5. נותנים לסופגניות לנוח כמה דקות על הנייר הסופג כדי שעודפי השמן ייספגו והן גם טיפה יתקררו - רק אז תוכלו לפזר מעליהן אבקת סוכר (אחרת האבקה תימס וזה לא יראה טוב).

טיפ

יש לטגן בשמן חם לא רותח מידי שלא יישרף מבחוץ ויישאר בצקי מבפנים





חלבי



קל



20 דק



250 יחידות

גביניות מתוקות

מצרכים:

גביע גבינה לבנה (250 גר)

2 ביצים

1 כף חלב

6 כפות שטוחות קמח

3 כפות סוכר/ מייפל או דבש

אופן ההכנה:

1. מערבבים היטב גבינה לבנה ביחד עם 2 ביצים ולאחר מכן יש להוסיף חלב וסוכר בהדרגה.
2. מוסיפים את הקמח לאט ובמתינות ואז יש לטרוף את כל הבלילה במזלג או עם מטרפה.
3. מחממים כמה כפות של שמן במחבת גדולה
4. לוקחים בעזרת כף מהבלילה ויוצקים שלוליות קטנות למחבת ומטגנים כמה דקות עד להזהבה והופכים לצד השני לעוד דקה שתיים.
5. מניחים מעל נייר סופג או רשת טיגון לטיפטוף עודפי שמן מהטיגון.
6. לאחר מעט קירור מפדרים באבקת סוכר. עדיף לא כשהם חמים כי אז האבקה נמסה לתוך הגבינית.

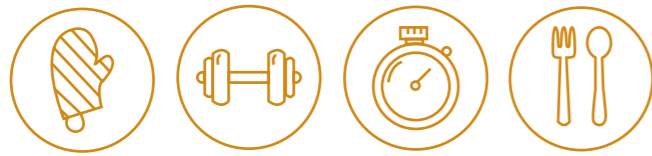
טיפ השפית

אפשר להפוך את הגביניות למלוחות על ידי השמטת הסוכר ולהוסיף במקום כפית

מלח ורבע כפית פלפל שחור טחון

אפשר לשדרג עם מעט גבינה צהובה מגורדת וגבישי שום.





חלבי

קל

חצי שעה

8 יחידות

קרפים מגולגלים במגוון מילויים

מצרכים:

2 כוסות קמח לבן
2 כוסות חלב (אפשר להחליף כוס אחת במים)
2 כפות שמן
2 כפות סוכר
2 כפיות תמצית וניל
2 ביצים
למילוי : צנצנת ממרח שוקולד/
לוטוס/ריבת חלב

אופן ההכנה:

מערבבים היטב ביצים, סוכר, תמצית וניל, חלב ושמן. לאחר מכן יש להוסיף בהדרגה את הקמח ולערבב עד לאיחוד (עדיף ורצוי לערבב עם מטרפה או במוט בלנדר/ שייקר כדי שלא יהיו גושים כלל בבלילה).
לאחר הערבוב וקבלת בלילה אחידה ממתינים כ-10 דקות למנוחת הבלילה. מחממים מחבת רחבה ושטוחה (או מחבת קרפ). משמנים את המחבת עם מעט שמן עדיף לרסס מספריי שמן או עם קצת שמן טבול בנייר סופג יוצקים מהבלילה למחבת בעזרת מצקת או ממלאים כחצי כוס ושופכים למחבת. לאחר מכן יש לנער היטב ולסובב לכל הכיוונים שהבלילה תכסה שטח נרחב במחבת ותהיה אחידה ודקה.
מטגנים עד להזהבה יפה וקלה מאוד מ-2 צדדי הקרפ (כדקה וחצי מכל צד). מוציאים לנייר סופג ולאחר צינון קל מורחים ממרח אהוב על קצה אחד ומקפלים את 2 הקצוות המקבילות ומגלגלים לאורך כל הקרפ לקבלת גלילת קרפ ממולא וטעים.
ניתן לפזר על הממרח שברי אגוזים, שוקולדים וכו'.



יש לך חלום לעשות הרבה כסף מהאמנות שלך?

בואי ללמוד מהטובות בארץ
ולפתח קריירה מאהבה שלך.

PlatOrmax

אלפרט גרפאין 3

להרשמה לחצו כאן <

הקמפוס הקולינרי

בית הספר הגבוה למקצועות הקולינריה

02-652-2227

התייעצו עם יועצות
הלימודים שלנו <

קורסים דיגיטליים מקצועיים עם מיטב השפים באתר הבית שלנו
office@cuca.co.il | 02-652-2227 | ירושלים, 40, גבעת שאול

משרד הכלכלה והתעשייה | **מעשה** | **מפתח** | מרכז הכלכלה והתעשייה | **אגף** | Israel Culinary Chef Association

עיצוב
בארים
ואירועי
בוטיק

8 מפגשים

פטיסרי
שף

50 מפגשים

עיצוב אירועים
ושזירת פרחים

35 מפגשים

מסלול שמקיף 4 עולמות:
← שזירת פרחים
← עיצוב והפקת אירועים
← עיצוב מתנות
← יזמות עסקית

הקורס כולל

התנסות בעונטח וכפריקטים
משותפים מלאי עניין


המסלול המקיף ביותר
במגזר החרדי
שיוציא אותך גם שוזרת
מקצועית, וגם מעצבת על!

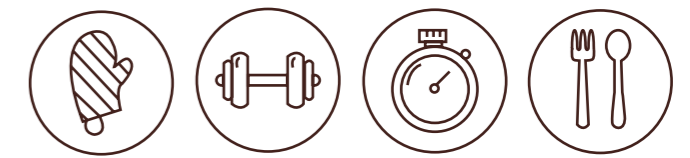
צוות מרצות מקצועי

שף קונדיטור אפרת ליבפרינד מגישה קינוחים חגיגיים מבצק רבוך



צילום וסטיילינג שושי סירקיס

המתכונים באדיבות:  הקמפוסהקולינרי



24 יחידות כשעתיים וחצי קשה חלבי או פרווה

פחזניות שוקולד

מצרכים לבצק רבוך לפחזניות: 100 גרם (כוס פחות 4 כפות) קמח 250 גרם (כוס +כף) חלב (או מים או חלב סויה לגרסה הפרווה) 20 גרם (2 כפות) קקאו לקרם שוקולד: 250 גרם (כוס +כף) מים 200 גרם חמאה (או מרגרינה) 300 גרם (2 כוסות + 2 כפות) קמח 10 גרם (כפית) סוכר 10 גרם (כפית שטוחה) מלח 450 גרם ביצים (9 ביצים) לקראנץ' שוקולד: 100 גרם חמאה רכה או מרגרינה 120 גרם (3\4 כוס) סוכר חום בהיר (מומלץ לטחון אותו)

אופן הכנת הקראנץ':

מערבבים את כל החומרים במעבד מזון או במיקסר עד שמתקבל בצק אחיד. מניחים את בצק הקראנץ' על נייר אפייה, מכסים בנייר אפייה נוסף ומרדדים לעלה דק מאוד בעובי 4 מ"מ. מעבירים למקפיא לשעה וחצי.

אופן הכנת הבצק:

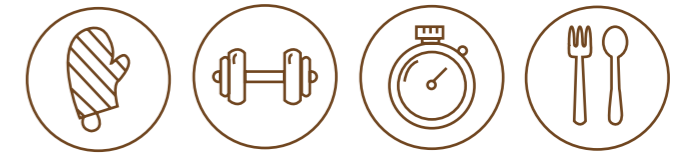
מחממים את התנור ל-200 מעלות במצב טורבו בסיר קטן שמים את המים, החלב, החמאה, הסוכר והמלח. מביאים לרתיחה עדינה מעל להבה בינונית ומבשלים עד שהחמאה נמסה. מוסיפים את הקמח ומערבבים מיד בעזרת כף עץ או לקקן. מבשלים 2 דקות נוספות (כדי לאדות כמה שיותר נוזלים) - כך הבצק יכיל פחות נוזלים באפיה והפחזניות תהיינה יבשות וחלולות (אחרי 2 דקות מתקבל בצק אחיד שנראה כמו כדור. מורידים מהאש ומעבירים את הבצק למיקסר עם וגיטרה או עם וו ההקצפה. מערבבים במהירות בינונית כ-8 דקות, לקירור הבצק. (אם מוסיפים את הביצים לבצק חם, הן תתחלנה להתבשל מה שיפגע בפוטנציאל ההתנפחות של הבצק בהמשך.) מוסיפים ביצה אחת בכל פעם. לא מוסיפים את הביצה הבאה עד שהביצה שלפניה נטמעה לחלוטין בבצק. ממשיכים ללוש כדקה נוספת לקבלת בצק מבריק, דביק והומוגני. כדי לדעת שהבצק הצליח, מושכים כלפי מעלה את וו הגיטרה או וו ההקצפה, ורואים שנשאר עליו מעין V של בצק. דרך נוספת לבדוק היא לקחת כדורון בצק לשים אותו בין האצבע והאגודל ולראות שהוא נדבק ונמתח, ויוצר מעין מראה של מסטיק. מעבירים את הבצק הרבוך לשקית זילוף עם צנתר עגול בקוטר 1 ס"מ או ללא צנתר בכלל. מוציאים מהמקפיא את בצק הקראנץ' וקורצים ממנו עיגולים בקוטר של הפחזניות שזילפנו. מניחים בעדינות את בצק הקראנץ' מעל. מורידים את טמפרטורת התנור ל-180 מעלות, מכניסים את הפחזניות ואופים כחצי שעה עד שהן יבשות קלות וחלולות. מקררים היטב.

אופן הכנת הקרם:

בסיר קטן מחממים את השמנת עד סף רתיחה ויוצקים אותה על השוקולד הקצוץ. טוחנים את התערובת בבלנדר מקל, מוסיפים את הקפה וממשיכים לטחון לקרם חלק ומבריק. מקפלים את הקרם לשמנת המוקצפת. מכניסים את הקרם לשקית זילוף עם צנתר עגול או כוכב מאוד קטן.

אופן ההרכבה:

חוצים את הפחזניות לרוחבן וממלאים עם הקרם. הפחזניות ללא הקרם נשמרות בהקפאה עד חודש ועם הקרם עד 48 שעות במקרר.



קשה 24 יחידות כ-45 דקות חלבי או פרווה

טבעות בצק רבוך במילוי קרם נוגט

לבצק רבוך לפחזניות:
 250 גרם (כוס + כף) חלב (או מים או חלב סויה לגרסת הפרווה)
 250 גרם (כוס + כף) מים
 200 גרם חמאה (או מרגרינה)
 300 גרם (2 כוסות + 2 כפות) קמח

10 גרם (כפית) סוכר
 10 גרם (כפית שטוחה) מלח
 450 גרם ביצים (9 ביצים)
 לקרם:
 2 מיכלים שמנת מתוקה או צמחית
 3 כפות סוכר
 5 כפות אבקת נוגט

אופן הכנת הבצק:

מחממים את התנור ל-200 מעלות במצב טורבו בסיר קטן שמים את המים, החלב, החמאה, הסוכר והמלח ומביאים לרתיחה עדינה מעל להבה בינונית ומבשלים עד שהחמאה נמסה. מוסיפים את הקמח ומערבבים מיד בעזרת כף עץ או לקקן. מבשלים 2 דקות נוספות (כדי לאדות כמה שיותר נוזלים) - כך הבצק יכיל פחות נוזלים באפיה והפחזניות תהיינה יבשות וחלולות) אחרי 2 דקות מתקבל בצק אחיד שנראה כמו כדור.

מורידים מהאש ומעבירים את הבצק למיקסר עם וו גיטרה או עם וו ההקצפה. מערבבים במהירות בינונית 8 דקות, לקירור הבצק. (אם מוסיפים את הביצים לבצק חם, הן תתחלנה להתבשל מה שיפגע בפוטנציאל ההתנפחות של הבצק בהמשך.)

מוסיפים ביצה אחת בכל פעם. לא מוסיפים את הביצה הבאה עד שהביצה שלפניה נטמעה לחלוטין בבצק.

ממשיכים ללוש כדקה נוספת לקבלת בצק מבריק, דביק והומוגני. כדי לדעת שהבצק הצליח, מושכים כלפי מעלה את וו הגיטרה או וו ההקצפה, ורואים שנשארו עליו מעין V של בצק. דרך נוספת לבדוק היא לקחת כדורון בצק לשים אותו בין האצבע והאגודל ולראות שהוא נדבק ונמתח, ויוצר מעין מראה של מסטיק. מעבירים את הפחזניות לשקית זילוף עם צנתר כוכב, צנתר עגול או ללא צנתר בכלל. מרפדים מגש שטוח בנייר אפייה. שמים מעט מהבצק בפינות התבנית, מתחת לנייר, כדי שלא יתרומם במהלך הזילוף. מזלפים צורת טבעות בקוטר 6 ס"מ.

מכניסים למדף המרכזי של התנור ומורידים את המעלות ל-180. אופים כחצי שעה או עד השחמה יפה של הטבעות. (חשוב לשים לב שזמני האפייה משתנים מתנור לתנור.. בסוף האפייה הפחזנית צריכה להיות קשה, קלה וחלולה.) מוציאים מהתנור ונותנים לפחזניות להתקרר בתבנית.

מכינים את הקרם: מקציפים את השמנת עם הסוכר ואבקת הנוגט לקרם יציב מכניסים את הקרם לשקית זילוף עם צנתר כוכב או ללא צנתר. חותכים בעזרת סכין את טבעות הבצק וממלאים מהקרם. מפזרים מעל אבקת סוכר ואגוזי לוז קצוצים גס.

הטבעות נשמרות היטב במקפיא ללא המילוי. ועם המילוי עד 24 שעות במקרר.



צילום וסטיילינג שושי סירקיס



המתכונים באדיבות: הקמפוס הקולינרי



פרווה



קל



כ-40 דקות



3-4 מנות

קרפיים מגולגלים במגוון מילויים

מצרכים:

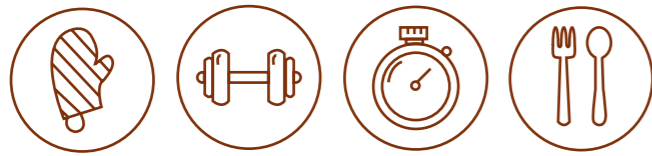
- 2 כוסות קינואה שחורה (או לבנה) מבושלת
- 1-2 גזר מגורר
- 1-2 קישוא מגורר
- 1 בצל קצוץ או מגורר
- 1 שן שום כתוש
- 1 ביצה
- רבע כוס פרורי לחם
- מלח, פלפל
- רבע כפית כמון (לבחירה)
- רבע כפית חוויג'

אופן ההכנה:

1. מערבבים את כל החומרים
2. יוצרים קציצות בידיים לחות, מטגנים בשמן עמוק
3. ניתן לסדר בתבנית אפייה, להבריז או לרסס בשמן ולאפות בתנור חצי שעה להזהבה.
4. מגישים עם יוגורט מתובל בשום, מיץ לימון, מלח ופלפל לגיוון- ניתן לגוון עם סוגי ירקות שונים כמו תפו"א ובטטה, ניתן להשתמש בעדשים שחורות במקום קינואה

ציפי כהן מגישה: מתכונת חג בריאים





פרווה קל כרבע שעה 3-4 מנות

לביבות בננה ושיבולת שועל

מצרכים:

$\frac{3}{4}$ כוס קמח כוסמין
 $\frac{3}{4}$ כוס שיבולת שועל
כפית אבקת אפיה
2 ביצים
2 בננות בשלות
רבע עד חצי כוס סוכר או 2-3 כפות
דבש
רבע כפית קינמון
חצי כוס קוקוס- לבחירה
כפית סוכר וניל או כמה טיפות
תמצית וניל
להגשה:
סירופ מייפל
פרוסות בננה

אופן ההכנה:

1. מועכים את הבננה ומערבבים עם יתרת החומרים
2. מחממים מחבת עם מעט שמן, מטגנים את הלביבות
3. מגישים עם סירופ מייפל ופרוסות בננה טריות



לקבלת מנוי למגזין





בחינם

לחצו כאן





מפה רקומה שטוותה איחוד מחדש



תוכו את המתפללים השמחים. אך לאדם תכניות שונות ואילו הקב"ה הוא זה שטווה את תכניות האדם ואורג אותם יחד ובהתאם עם תכניותיו שלו. ימים ספורים קודם החג, החורף לא הראה סימני חולשה. הרוחות סערו, ופתיתי השלג הרכים שנחתו לאיטם, התפתחו לסערת שלגים כבדה וסוערת מאוד, שנמכה יומיים תמימים וללא הפוגה. הסערה החזקה שברה גגות, כופפה עמודי חשמל וגרמה לשיטפונות במקומות מועדים. מהדורות הח"דשות השונות נפתחו בדיווחים על נזקים רבים ברחבי העיר הגדולה, ורבי משה ואשתו, רק חיכו לרגע בו תשכך הסערה והם יוכלו לבדוק מה מצבו של בית הכנסת, האם ניזוק ואם יוכלו לערוך בו את תפילת החג והדלקת נרות חנוכה שתתקיים בעוד כיומיים.

כיום החלקות צעדו יחד, בהתרגשות גדולה, אל בית הכנסת הישן, על מנת לראות מה יידרש לתקן בו או לסדר. המחזה לא היה מלבב בלשון המעטה, בית הכנסת נראה מוזנח וזקוק היה לעבודת שיפוץ רבה ומקיפה. אך לא אדם כרבי משה-יתייאש. יחד עם זוגתו, כשהם חדרים בעשייה של מצווה, הציבו להם יעד ומטרה- סיום כל עבודות השיפוץ עד לליל חנוכה כדי שהתפילה הראשונה שתיערך בו, תהיה תפילת ערבית של חג חג, וכשהם מחליטים, הם גם מבצעים. יחד עם בעלי המקצוע השונים שהוזמנו, עמלו גם הם בתיקון הספסלים הישנים, בסיוד הקירות, בצביעת ריהוט מתקלף ובקניית הציוד הדרוש, כדי להספיק מבעוד מועד, להקנות מראה יפה ומזמין לבית הכנסת, לרווחת אנשי הקהילה. ואכן, הם עמדו ביעד ויותר משבוע קודם חג החנוכה, היה בית הכנסת מוכן ומזומן לקבל אל

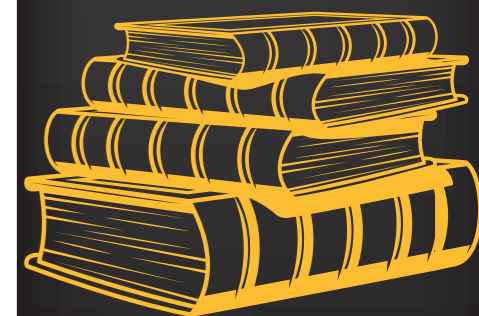
חורף בחוץ, קר וסוער, אך אצל רבי משה ואשתו, היה חם ונעים. חום של התרגשות ושמחה מתוך תחושת השליחות החדשה, שבזה הרגע התבשרו עליה. חודשים רבים חיכו בני הזוג לצלצול הטלפון שיודיע להם, כי המשרה התפנתה והם יוכלו להיות שליחים לקב"ה, להוות כתובת לתושבי הקהילה, כעת הגיע הרגע המיוחל.

לרבי משה הייתה זו הפעם הראשונה בחייו, שנפלה בחיקו הזכות לשרת במשרה חשובה זו, להיות אוזן קשבת ויד מסייעת לתושבים השונים, ולפתוח מחדש את בית הכנסת הישן ששכן בפרברי ברוקלין. הוא ואשתו, התרגשו מאוד מכך ותוך הודאה לקב"ה על שנענה לבקשתם ולרצונם, הבטיחו לעצמם, שלא להיכשל ולעשות הכול, כדילהיות ראויים לשליחות זו.

בבוקר היום שלמחרת ההודעה המשמחת, למרות הקור העז והדר-



הסיפור שבאוכל



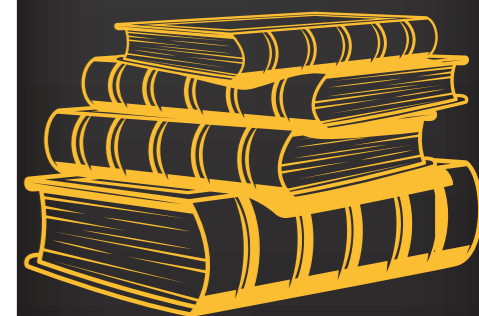


מפה רקומה

שטוותה איחוד מחדש



הסיפור שבאוכל



יום למחרת, הסערה שקטה, ורבי משה מיהר לצאת מביתו לעבר בית הכנסת בלב דואג. לאחר שניקה מעט את השלג הרב שהצטבר בכניסה ואת ענפי העצים הסוררים שעפו ברוח החזקה והתמקמו להם מחוץ לבית הכנסת, פתח את דלת

העץ הכבדה. הדלת נפתחה ונרעדה קלות מהרוח ממש כמו ליבו של רבי משה, שרעד ממראה עיניו. בית הכנסת המשופץ, ניזוק לצערו הרב, גם הוא בסערה. הגג שכנראה לא היה חזק מספיק, דלף וגרם לנפילת הטיח משטח גדול בקיר המזרח בדיוק מאחורי הבמה.

תחושת אכזבה גדולה, מילאה את ליבו של רבי משה, אך את הנעשה אין להשיב.

"אין מה לעשות, בצורה זאת אין אפשרות להביא את בני הקהילה לתפילת חג", הרהר רבי משה, "והלא אמור הייתי לשפץ ולתקן את בית הכנסת כדי שיראה כמקום חמים ומזמין עבור התושבים, שירצו לקחת חלק בתפילות ובשיעורים. אך מראה הקיר

החשוף בחלקו הגדול בטיח ופירורי סיד, הוא הניגוד הגמור ליופי או שיפוף כלשהו. וייתכן אף שיגרום להם להימנע מלהגיע פעם נוספת אל בית הכנסת".

"מאת ה' הייתה זאת", חיזק את עצמו. "זהו רצונו של הבורא ישתבח שמו, נתקן

שוב ובעז"ה, נערוך את התפילה הראשונה בבית הכנסת במועד אחר". רבי משה יצא בדרכו חזרה אל הבית, מתכנן בראשו כיצד יספר זאת לאשתו "היא ודאי תתאכזב כל כך", הרהר לעצמו. כשהוא נהנה מהאוויר הנקי והצח, החליט לעשות סיבוב קצר במקום לחזור ישירות לבית "אין צורך למהר ולבשר בשורות מאכזבות" הצדיק לעצמו את הטיול הרגלי הקצר.

מרחוק הבחינו עיניו, בבזאר לצרכי צדקה שהתקיים בבית עסק מקומי. "נו. נראה מה יש שם" חשב לעצמו "אולי נמצא איזו מציאה". הוא נכנס אל האולם הקטן בו היו מוצעים פריטי הבזאר בסכומים קטנים ומשתל-

מים, ומיד תפסה את עינו וליבו מפת שולחן יפהפייה שהוצעה למכירה. המפה הגדולה הייתה בצבע שנהב, רקומה בעבודת יד מיוחדת ומקצו עית ובצבעים נאים ועדינים שעיתרו אותה. במרכז המפה היה רקום סמל המגן דוד, כשהוא משתלב יחד עם שאר הקישוטים בהרמוניה מופלאה. המפה שבתה אותו והוא ידע שהיא תתאים בדיוק לגודל הנדרש לכיסוי החור בקיר המזרח של בית הכנסת. כשעליצות ממלאת את ליבו, קנה את המפה היפה ופנה לחזור לעבר בית הכנסת.

בינתיים החלו לרדת פתיתי שלג. אוטובוס שעצר בתחנה הסמוכה לבית הכנסת, סגר את דלתותיו ונסע. האישה המבוגרת שרצה מן הכיוון הנגדי, ונופפה בידיה לנהג האוטובוס, שיחכה לה, הגיעה חסרת נשימה אל התחנה הריקה, כשהיא מסתכלת בעיניים מיואשות לעבר האוטובוס המתרחק לאיטו. מצפים לה כעת 45 דקות של המתנה בכפור הגובר ובפניה נכרה הרגשת הפספוס





מפה רקומה שטוותה איחוד מחדש

תנו. הייתי חייבת לעזוב את הכול מאחורי ותוך זמן קצר. ברחתי יחד עם בתנו הקטנה כשבעלי היה אמור להצטרף אליי כשבוע לאחר מכן. אך הוא נתפס, נשלח אל המחנה ומאז, מאז לא ראיתי אותו". סיימה את סיפורה הנורא כשהיא רועדת בבכי.

הרב ניסה להרגיע את האישה הנסערת מהגילוי והוא סיפר לה שוב על ההשגחה הפרטית שבה נקנתה המפה, זמן קצר רקודם לכן ועל כך ש'במקרה' היא הפיסידה את האוטובוס ו'במקרה' הוא זה שראה אותה והציע לה להיכנס ולהמתין לאוטובוס הבא. "ממש יד הבורא המכוונת אותנו על כל צעד ושעל היא זו שגרמה לרצף ההתרחשויות", סיכם רבי משה בהתרגשות.



בספסלי בית הכנסת. --"זה... זה. מאיפה השגת את זה?" שאלה הגברת בקול רועד. -"את המפה!?! הבין, לא הבין רבי משה. -"כן. את המפה". ענתה. רבי משה שראה את סערת רוחה, ביקש ממנה לשבת, הגיש לה כוס מים והסביר לה תוך כדי איך וכיצד התגלגלה המפה לידיו.

האישה נרגעה מעט וביקשה מרבי משה לבדוק האם בתחתית המפה בפינה הימנית, רקומות האותיות EBG. ואכן כך היה. האותיות בתחתית המפה היו זהות לאלו שהאישה המבוגרת נקבה בהם. "צדקת גברת, רשומות כאן האותיות הללו, האם זו המפה שלך?" שאל רבי משה בסקרנות.

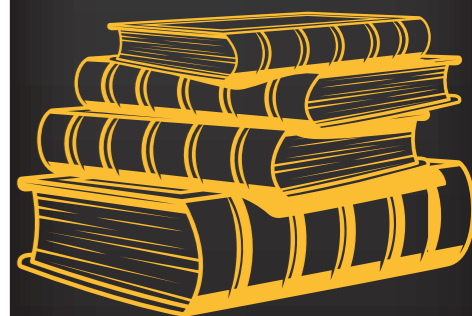
דמעות נקוו בעיני הגברת ובקול חלוש סיפרה כי אלו ראשי התיבות של שמה. והיא, היא זו שרקמה את המפה לפני 35 שנה, בביתה שבפולין. "גרנו בפולין, הכול היה טוב ונפלא, נחשבנו לאנשים אמידים וחשובים בקהילה, עד אשר הגיעו הנאצים, ימ"ש, וכבשו את פולין. כתושבת חוץ אילצו אותי לעזוב את בי-

המתסכלת. רבי משה שראה את הנעשה מרחוק, הזמין את הגברת להיכנס אל בית הכנסת החם ולהמתין שם לאוטובוס הבא שאמור להגיע רק בעוד זמן רב. היא התיישבה על ספסל בצד בית הכנסת והתכנסה בתוך עצמה מבלי לשים לב למעשיו של רבי משה. הוא טרח לארגן סולם וכלי עבודה שונים שיעזרו לו בפעולת תליית המפה היפה, על גבי הטיח המתקלף ושתשווה לו מראה יפה ומהודר.

לאחר זמן קצר, ירד הרב מהסולם והסתכל על היצירה החדשה אותה תלה לכיסי הפגם. הרב התקשה להאמין כמה יפה הקיר נראה עתה, כשהמפה כיסתה את כל השטח הבעייתי. הוא מחא כף לאות סיפוק ושביעות רצון מהפריט היפהפה שהזדמן לידיה באקראיות מוחלטת, אבל בזמן הנכון והמדויק ביותר. מחיאת הכף, גרמה לגברת המבוגרת להביט ברבי משה הנלהב ולראות את המפה המיוחדת שנתלתה על הקיר. פניה של האישה הפכו חיוורות היא קמה לאיטה ממקום מושבה והתקדמה לעבר כותל המזרח כשהיא נאחזת ונתמכת



הסיפור שבאוכל





מפה רקומה שטוותה איחוד מחדש

ראה זה 35 שנה. "נפלאות הן דרכי הבורא" התעשת רבי משה מהדרמה מופלאה שנרקמה ברגע זה למול עיניו והוא ביקש, התחנן מהיהודי להתלוות אליו לנסיעה קצרה. רבי משה והיהודי המבוגר, עלו אל המכונת ונסעו אל---'סטאטן-אילנד', אל ביתה של אותה גברת מבוגרת שרק יומיים קודם, סיפרה לו את אותו הסיפור כשהמחבר ביניהם היא המפה שעיטרה את קירות בית הכנסת.

יחד הם טיפסו במעלה המדרגות אל ביתה של הגברת, נקשו בדלת העץ הישנה ובדמעות של שמחה והתרגשות, זכה רבי משה לראות באיחודה של מש־פחה שעברה את נוראות השואה, שח־וותר פרידה ארוכה וזכתה להתאחד מחדש בליל חנוכה, עם הנס הפרטי שהדהים את הרבים ובזכות מפה רקו־מה שטוותה חוטים לפגישה מרגשת.



לה ברכו כל אחד ואחת מהמשתתפים בחום, רובם השיבו להם כי הם נהנו מאוד ובכוונתם לחזור ולהגיע שוב לבית הכנסת. רבי משה חש סיפוק רב ובחיוך גדול, סידר את שאריות הספוגניות שנו־תרו. אז הבחין באיש מבוגר אותו הכיר, שנשאר לשבת על ספסל בית הכנסת ומביט נכחו. "הכול בסדר? אתה צריך עזרה?" פנה רבי משה אל היהודי המ־בוגר. "היכן השגת את המפה הזאת?" שאלו האיש בקול רועד, כשהוא מצביע ביד גרומה לעבר המפה התלויה על הקיר, "אשתי רקמה מפה בדיוק כזאת לפני שנים רבות, עוד כשגרנו בפולין שלפני המלחמה. מה הסיכוי שתהיה עוד מפה בדיוק כזאת, כמו זו שאשתי רקמה!?"

שאל והמשיך לספר לרבי משה הנדהם, כיצד הגיעו הנאצים וגרמו לפוגרום ושבר, איך שכנע את אשתו לברוח לבדה למען בטחונה וכי הוא היה אמור לבוא אחריה, אבל נעצר והושם במחנה. ומאז, מאז הוא מסתובב בעולם לבדו ומקווה לזכות ולראות שוב את אשתו ובתו, אותן לא

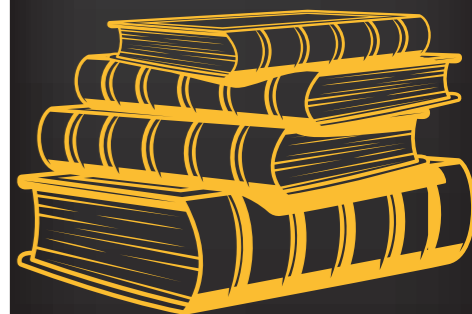
רבי משה, פתח את הסולם שוב, על מנת להוריד את המפה היקרה כל כך לליבה של האישה ולמסור לה אותה, אך האישה התנגדה בכל תוקף, וטענה שכאן היא תועיל ותהיה למזכרת נצח לבני משפ־חתה במקום קדוש שכזה. רבי משה התרגש מהמחווה הגדו־לה ועמד על כך שהוא רוצה להסיעה אל הבית שלה ששכן בצידו האחר של 'סטאטן-אילנד'.

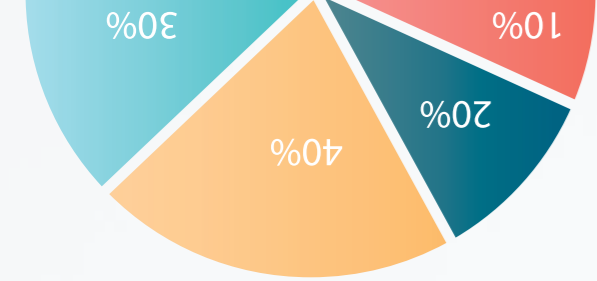
כשרבי משה תמה על מעשיה במקום רחוק כל כך ממקום מגוריה, סיפרה לו הגברת כי הגיעה לברוקלין למשך היום, כדי לעסוק בעבודות ניקיון. כשהגיעו אל כתובת ביתה, הודה לה שוב רבי משה, ואמר לה כי אם תתחרט, תמיד תוכל לבקש חזרה את המפה הרקומה, מזכ־רת

יחידה מהבית שלה שלפני המלחמה. ליל חנוכה הגיע בשמחה ובצהלה. קהל רב מילא את אולם בית הכנסת המשופ־והדלקת החנוכיה נעשתה ברב עם, הדרת מלך ולפרסומי ניסא. רבי משה ואשתו, נהנו מכל רגע ובסיום התפ־



הסיפור שבאוכל





הסופגנייה הכי טעימה

לחצו על התשובה
מהי הסופגנייה הכי טעימה

סופגנייה בשרית

ריבה (קלאסית)

בדיאטה עכשיו

סופגניית רולדין

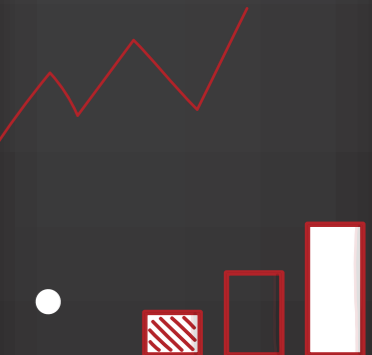
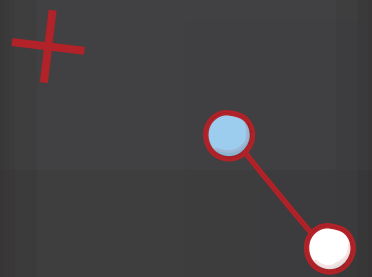
אחר

סופגנייה מלוחה

התוצאות וסיקור המוצרים יתפרסמו בגיליון הבא



מבדק
טעימות



קוראים. כותבים.

יעלי שורץ

רציתי לדעת איך ניתן לצרף את החברות שלי למגזין?

בתשבע אבגי

לא מובן מאליו ההצטרפות החינמית וכל המתכונים ככה בהישג יד! תודה רבה!

אסנת אמינוב

המגזין מדהים. אני גם חברה בקבוצה ונהנית מהמתכונים ומההגרלות שעולות בקבוצת הווטסאפ. תודה רבה על כל הפינוק הזה שנקרא טועמיה

מערכת טועמיה:

שמחים שאתם נהנים ניתן לצרף בקלות באתר ההרשמה שלנו www.toamea.co.il או לשלוח לנו מייל עם שם משתמש ומייל ונצטרף אתכם info@toamea.co.il

מערכת טועמיה:

תודה רבה על הפרגון אנחנו באמת עושים בשבילכם את מלוא המאמצים כדי להביא לך את הממתקים הכי מומלצים בשיתוף השפים הפופולריים במגזר. אז תודה על הפידבקים והערכה, זה נותן לנו כוח להמשיך.

מערכת טועמיה:

בשמחה אכן שווה מאוד להיות גם חבר בקבוצת הווטסאפ שם עולים מתכונים בלעדיים, תמונות מאחורי הקלעים של ההפקות שאתם נחשפים להם במגזין וכמו שהזכרת גם הגרלות קלילות עם פרסים שווים במיוחד!



טעים
להכיר



הסקר הגדול

בקרב...
...