



מתכונים לפסח



אתר הידברות מאחל

פסח כשר ושמח





תוכן עניינים <<<

מנות פתיחה

4	סלט ביצים
6	עוגת כבד
8	מצה בריי – מתכון דיאטטי
10	מצה בריי
12	מתכון "שחיתות" למצה בריי
14	חרוסת אשכנזית קלאסית
16	חרוסת בסגנון תימני
18	חרוסת בסגנון איטלקי
20	חרוסת קלאסית
22	חריימה
24	חזרת

מנות עיקריות

26	עוף במילוי פירות יבשים
28	עוף עם פסטו ולימונים כבושים
30	עוף פירותי עם גזר ואננס
32	עוף שלם מתוק
34	פשטידת בשר על מצות
36	פשטידת קישואים
38	קניידלאך
40	שוק טלה
42	שוק טלה
44	אוסובוקו עגל עשיר ביין
46	אטריות ביצים
48	לפתות שעשוי ממצות
50	געפילטע פיש מסורתי
52	כבד קצוץ בסגנון בוכרי
54	כתף כבש בטעם חלומי
56	דג לברק בעשבי תיבול
58	מושט בתרד
60	מרק עוף צח

מנות עיקריות

62	לפתן פירות יבשים
64	גראטן שוקולד עם דובדבנים
66	עוגיות קוקוס פסחיות
68	עוגת אגוזים
70	עוגת מעדן ממצות ושוקולד
72	עוגת שוקולד עשירה
74	עוגת שוקולד
76	עוגת שיש
78	חלב קוקוס בהכנה ביתית
80	נשנוש לפסח
82	שטרודל תפוחים



סלט ביצים בטעם פסחי במיוחד

סלט ביצים תמיד כשר לפסח. במתכון הזה הוספנו גם אגוזים, שנותנים לסלט טעם מיוחד של פסח

מה צריך?

3 ביצים
1 בצל קטן
30 גר' אגוזי מלך טחונים
שמן זית
מלח
פלפל
2-3 כפיות פטרוזיליה קצוצה

איך מכינים?

מבשלים את הביצים במים. כשהביצים מתקררות, מגררים אותן במגררת גסה.

קוצצים את הבצל דק ומטגנים מעט, רק עד לשקיפות.

מערבבים יחד את כל החומרים. אפשר לטעום ולתקן את התיבול לפי הטעם. מגישים בסעודת החג – אפשר לצד כבד קצוץ.

מנת פתיחה לפסח: עוגת כבד

ממרח הכבד הזה לא שגרתי, והוא מתאים במנת פתיחה ייחודית, מעניינת וטעימה לכל אחת מסעודות החג

מה צריך?

400 גר' כבד עוף, אחרי צלייה
1 חב' ערמונים (בוואקום)
100 גר' שקדים
1 בצל
2 כפות סוכר חום
2 כפות מיונד (אפשר ביתי)
מלח, פלפל

איך מכינים?

קוצצים את הבצל, ומטגנים עד להזהבה.
טוחנים את כל החומרים יחד במעבד מזון, עד שנוצר ממרח אחיד.
מקררים למשך שעתיים לפחות לפני ההגשה.
מומלץ להגיש לצד מצות וריבה ביתית.





מצה בריי – מתכון דיאטטי

קשה לשמור על המשקל בפסח? יתכן, אבל אפשר למצוא דרכים להקל על הדיאטה, וגם ליהנות ממאכלים טעימים

מה צריך?

3 מצות קלות
2 ביצים
1/4 כוס חלב
1/2 כפית מלח
1/4 כפית פלפל שחור
10 עלי בזיליקום, קצוצים
1 כף פטרוזיליה קצוצה
אופציונאלי: 1 כף כוסברה קצוצה

למטבל:

1 גביע יוגורט
1 מלפפון

איך מכינים?

מרטיבים את המצות במים, ומפוררים אותן לתוך קערה – לחתיכות גסות. מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים היטב. באמצעות כף יוצרים מעין לביבות מהתערובת, ומטגנים היטב משני הצדדים עד להזהבה. מוציאים את הלביבות לנייר סופג, כדי להיפטר מעודפי השמן.

קוצצים את המלפפון, ומערבבים אותו עם היוגורט. מגישים כמטבל ליד המצה בריי.



מצה בריי – המעדן של פסח!

מצה בריי הוא אחד המאכלים הקלאסיים ביותר של פסח. אפילו במקומות שבהם לא אוכלים שרויה – נהנים ממנו בתיאבון במוצאי הפסח. קבלו מתכון מושלם

מה צריך?

7 מצות
4 ביצים
1/2 כפית מלח
1/4 כפית פלפל
לטיגון – 11 כפות שמן

איך מכינים?

מרטיבים היטב את המצות במים, ומפוררים אותן בקערה. מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים היטב.
מחממים במחבת 8 כפות שמן.
מעבירים את התערובת למחבת ומטגנים באש בינונית, עד שהתחתית מזהיבה.
הופכים את המצה בריי, ומוסיפים 3 כפות נוספות של שמן בצדדים של המחבת.
מטגנים שוב עד להזהבה.

מתכון “שחיתות” למצה בריי

אין מי שלא אוהב את המעדן הפסחי הזה, מצה בריי.
והוא טעים עוד יותר עם השדרוגים של המתכון שלפניכם

מה צריך?

4 מצות
2 בננות
1 ביצה
3 כפות סוכר
קינמון
קוקוס קלוי
שוקולד למריחה

איך מכינים?

מרטיבים את המצות במים כשהן שלמות. מכסים אותן במגבת לחה עד להכנה.

חוצים כל בננה לאורכה.

מניחים את הסוכר במחבת ומחממים עד שנוצר קרמל סוכר. מניחים את הבננות בתוך הקרמל ומקרמלים מכל הצדדים. מניחים לקירור.

מורחים על כל מצה שוקולד למריחה בכמות נדיבה. על כל מצה מניחים חצי בננה, ומעל מפזרים קוקוס קלוי וקינמון. מגלגלים את המצה עם המילוי בעדינות.

בקערה נפרדת טורפים את הביצה. טובלים כל מצה מגולגלת בביצה, ומטגנים מכל הכיוונים. מוציאים לנייר סופג כדי להיפטר מעודפי שמן, ומפזרים מעט אבקת סוכר מלמעלה.

בתיאבון!



חרוסת אשכנזית קלאסית

לחרוסת הזו יש טעם עדין יותר מסוגי החרוסת המוכרים האחרים, והיא גם סמיכה פחות. היא יכולה לשמש אתכם גם מעבר לתפקיד הבסיסי של חרוסת, כסלט או ממרח מתוק וטעים

מה צריך?

3 תפוחים ירוקים

1/2 כוס צימוקים

1/2 כוס אגוזי מלך

1/2 כוס יין אדום מתוק

1 כפית קינמון

אופציונאלי: 1 כף מייפל

איך מכינים?

מקלפים את התפוחים ומוציאים את הליבה. מכניסים את כל החומרים למעבד מזון וטוחנים – אפשר לטחון בפולסים קצרים ליצירה של מרקם גס, או לטחון היטב למרקם חלק יותר, לפי הטעם. טועמים ומתקנים תיבול לפי הטעם. שומרים בקירור.



חרוסת בסגנון תימני

קבלנו מתכון לחרוסת טעימה במיוחד, בנוסח יהודי תימן

מה צריך?

1/2 כוס תמרים, קצוצים

1/4 כוס דבלים (תאנים מיובשות), קצוצות

1/4 כוס יין אדום מתוק

1 כף קמח מצה

1 כף שומשום

1/2 כפית זנגויל, מגורד/טחון

1/2 כפית כוסברה, קצוצה

איך מכינים?

את התאנים והתמרים טוחנים היטב במעבד מזון.

מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים היטב.

שומרים בקירור.





חרוסת מתוקה מאד, בסגנון איטלקי

ישנם עשרות מתכונים של חרוסת שמשתנים ממקום למקום. קבלו מתכון לחרוסת בטעם מתוק במיוחד

מה צריך?

5 תפוחים ירוקים

200 גר' שזיפים מיובשים, ללא גלעין

200 גר' תמרים, ללא גרעין

200 גר' צימוקים לבנים

200 גר' אגוזי מלך

200 גר' שקדים מולבנים

1/2 כוס יין אדום מתוק

100 גר' סוכר

מיץ טרי מתפוז אחד

קינמון

איך מכינים?

מקלפים את התפוחים ומוציאים את הליבה.

חותכים את התפוחים ואת שאר הפירות לחתיכות קטנות מאד. את השקדים והאגוזים קוצצים גס.

שמים את כל החומרים בסיר, מערבבים היטב ומבשלים על אש נמוכה כחצי שעה, עד שהתערובת נעשית סמיכה.

אם החרוסת יבשה מידי, אפשר להוסיף מים בהדרגה.

החרוסת צריכה לקבל מרקם של ריבה סמיכה.



חרוסת קלאסית וטעימה במיוחד

אחד מסימני הסדר האהובים ביותר הוא החרוסת, זכר לטיט. קבלו מתכון טעים במיוחד

מה צריך?

3 תפוחים ירוקים
250 גר' ממרח תמרים
1 כוס אגוזי מלך קצוצים
1/2 כוס שקדים קצוצים
1 כף יין אדום מתוק
2 כפות סילאן
1/4 כפית ציפורן טחון
1/2 כפית אגוז מוסקט
1/2 כפית הל טחון
1 כפית גרודת לימון
מעט מלח

איך מכינים?

מקלפים את התפוחים ומגרדים גס.
מערבבים היטב עם שאר החומרים,
ושומרים בקירור עד לסעודה.



חריימה חלומי לפסח

מנת דג מושלמת ברוטב חריימה, שכל האורחים ילקקו ממנו את האצבעות

מה צריך?

1 ק"ג דג לוקוס או בורי – עם העצמות והאדרה,

פרוס לנתחים בעובי של כ-2 ס"מ

2 כוסות מים מסוננים או מינרליים

1/4 כוס שמן

10 שיני שום, כתושות

1 קופסת רסק עגבניות (100 גר' בערך)

מלח

1 כף פפריקה מתוקה

1 כף פפריקה חריפה

2 כפית כמון

1/4 כפית קימל טחון

להגשה:

2 כפות מיץ לימון טרי

חופן כוסברה, קצוצה

איך מכינים?

כ-20 דקות לפני ההכנה, מוציאים את הדגים מהמקרר, שלא יהיו קרים ממש.

מחממים את השמן בסיר רחב, ומטגנים בתוכו את התבלינים (שום, פפריקות, כמון וקימל) למשך כדקה. מוסיפים את רסק העגבניות וממשיכים לטגן דקה נוספת, תוך בחישה מתמדת, עד שנוצרת תערובת אחידה של כל החומרים. מוסיפים את המים והמלח ומרתיחים.

מכניסים פנימה את הדג, ומרתיחים שוב. מבשלים כ-5 דקות על אש נמוכה (לא מכסים את הסיר). הופכים את הדג בתוך הסיר, וממשיכים לבשל 5 דקות נוספות. חשוב לא לבשל יותר מידי, כדי שהדג לא יתייבש.

שופכים על הדג את מיץ הלימון ומפזרים כוסברה קצוצה.



איך מכינים?

מקלפים את שורש החזרת ושוחנים אותו.

לחזרת אדומה – מקלפים ושוחנים גם את הסלק.

מערבבים היטב עם שאר החומרים, ומניחים בקערת הסדר.

חזרת לליל הסדר

מסימני הסדר – חזרת. יש שאוהבים אותה לבנה, אחרים מעדיפים חזרת אדומה.

הנה שני מתכונים, לשני צבעי החזרת. אפשר גם לשלב

לחזרת לבנה:

750 גר שורש חזרת

1/4 כוס חומץ

1/2 כוס מים רתוחים שהתקררו

3 כפות סוכר

1/2 כפית מלח

לחזרת אדומה:

1/2 ק"ג שורש חזרת

250 גר' סלק

1/4 כוס חומץ

1/2 כוס מים רתוחים שהתקררו

3 כפות סוכר

1/2 כפית מלח

מתכון לעוף במילוי פירות יבשים – קל להכנה!

חושבים שעוף ממולא פירושו עבודה קשה? המתכון המעולה הזה יוכיח לכם שלא

מה צריך?

1 עוף שלם
שקית קוקי גדולה
לתיבול:
5 כפות סילאן
1/4 כוס שמן
1/4 כוס מים
1 כף פפריקה מרוקאית בשמן
מלח גס

למילוי העוף:

1 1/2 כוסות אורז מבושל
1/2 כוס צימוקים כהים
8 שזיפים מיובשים
5 דבלים
3 כפות צנוברים
5 כפות פטרוזיליה קצוצה
1/2 כפית קינמון
1/4 כפית כמון
מלח
אופציונאלי: 1/4 כפית צ'ילי קצוץ

איך מכינים?

שוטפים את העוף ומייבשים היטב, שומרים על העור שלם ונקי.

מערבבים את כל חומרי המילוי יחד, וממלאים את החלק הפנימי של העוף.

דוחסים את המילוי היטב, וסוגרים את הפתח של העוף בעזרת שני קיסמים.

מערבבים את חומרי התיבול, ומורחים היטב את העוף מבחוץ, מכל הצדדים.

מכניסים את העוף לשקית קוקי ואוטמים אותה היטב.

מחממים תנור לחום של 220 מעלות.

מכניסים פנימה את העוף, וצולים כשעה וחצי, עד שהעוף רך מאוד.

מתכון לעוף חלומי לחג, עם פסטו ולימונים כבושים

עוף עם תפוחי אדמה הם המתכון הקלאסי של פסח. במתכון הזה הם משתדרגים בכמה רמות, ויוצרים מנה משובחת

מה צריך?

2 עופות שלמים
2 ק"ג תפוחי אדמה קטנים

לפסטו:

1/3 כוס לימונים כבושים, קצוצים
1/3 כוס אגוזי פקאן
2 שיני שום כתושות
2 חב' עלי בזיליקום (לגיוון, אפשר להחליף בעלי כוסברה)
1 כף מיץ לימון
1 כף שמן זית
מלח, פלפל

איך מכינים?

מפרידים את עלי הבזיליקום מהגבעולים. טוחנים את עלי הבזיליקום עם האגוזים, הלימונים ומיץ הלימון, עד שנוצרת תערובת אחידה. מוסיפים באיטיות את שמן הזית, עד שנוצר ממרח חלק ממש. מתבלים במלח ובפלפל. שומרים את ממרח הפסטו המוכן במקרר.

מקלפים את תפוחי האדמה ומבשלים אותם במי מלח כרבע שעה, עד שהם מתרככים מעט (לא עד לריכוך מלא). מוציאים מהמים, ומועכים מעט עם הידיים, כדי שהתיבול ייספג היטב. מוסיפים לתפוחי האדמה כשליש מהפסטו המוכן, ומערבבים היטב. מתבלים במלח ופלפל.

מניחים בתבנית.

מורחים את העופות היטב בשארית הפסטו. קושרים את רגלי העוף בחוט חזק, ומניחים אותו על תפוחי האדמה. מכניסים את התבנית לתנור שחומם מראש ל-200 מעלות. צולים בתנור כ-40 דקות. הופכים את העוף וצולים 40 דקות נוספות, עד שהעוף מזהיב היטב ומתרכך.

מוציאים את העוף מהתנור, מעלים את החום בתנור ל-225 מעלות ומחזירים פנימה רק את תפוחי האדמה, לרבע שעה נוספת.



עוף פירותי עם גזר ואננס

מחפשים גיוונים לעוף לחג הפסח? קבלו מתכון עשיר ומתוק, שעוד תמשיכו להכין כל השנה

מה צריך?

3 כרעי עוף מחולקים
6 גזרים
1 בצל
1 קופסת שימורי אננס
3 שיני שום כתושות
1 כוס פטרוזיליה או כוסברה קצוצה
2 כפות סוכר חום
2 כפות שמן
מלח, פלפל

איך מכינים?

מקלפים את הגזרים וחוצים אותם לאורך. פורסים כל חצי גזר לחלקים באורך של כ-4-5 ס"מ.

מסננים את האננס ומחלקים לשניים. חצי כמות חותכים לחתיכות גדולות, ואת החצי השני מרסקים במעבד מזון.

מקלפים את הבצל וחותכים ל-6 פלחים. מרסקים במעבד מזון שניים מהפלחים.

מערבבים בקערה את האננס והבצל המרוסקים, יחד עם שום, סוכר, שמן, מלח, פלפל וחצי כוס פטרוזיליה קצוצה.

בתבנית תנור גדולה מניחים את העוף והגזרים עם שאריות האננס והבצל. מוסיפים את הרוטב המוכן ומערבבים.

מכניסים לתנור לשעה ורבע. במהלך האפייה הופכים את העוף כמה פעמים, כדי שיקבל צבע שחום מכל הצדדים.

מוודאים שהעוף רך ומוכן לגמרי.

לפני ההגשה – מפזרים מעל העוף את יתרת הפטרוזיליה הקצוצה.

עוף שלם מתוק – מצוין לסעודות החג

עוף שלם הוא מדהים להגשה חגיגית ומרשימה. הנה מתכון מתוק וטעים לעוף שלם, כזה שמתאים בדיוק לפסח

מה צריך?

1 עוף שלם
6 תפוחי אדמה
8 בצלים קטנים, או 4 גדולים
4-5 גבעולי טימין
מלח
פלפל שחור
למשרה:
3 כפות דבש
3 כפות שמן זית
3 כפות מיץ תפוזים
2 שיני שום
מלח
פלפל שחור

איך מכינים?

מקלפים את תפוחי האדמה ופורסים לפרוסות דקות. פורסים כך גם את הבצלים. מניחים את שניהם בתבנית גדולה, ומתבלים במלח ובפלפל.

מערבבים את חומרי המשרה בקערה. מורחים את העוף מכל הכיוונים, גם מבפנים, ומניחים בתוך העוף את הטימין.

מניחים את העוף על תפוחי האדמה, כשחזה העוף פונה כלפי מטה. מחממים תנור ל-220 מעלות, ומכניסים את העוף לצלייה של כרבע שעה, עד שהעוף מזהיב מעט. מוציאים את העוף. מנמיכים את התנור לחום של 180 מעלות. הופכים את העוף בתבנית ומחזירים לתנור ל-40 דקות נוספות. במהלך האפייה מוציאים פעם אחת את העוף מהתנור, ומרטיבים אותו בנוזלים שבתבנית.

מעבירים את העוף לצלחת, ומשהים אותו כ-10 דקות לפני ההגשה. במקביל, בודקים אם תפוחי האדמה כבר רכים. אם הם לא רכים, מחזירים אותם לתנור לכמה דקות נוספות, לפי הצורך. אפשר לכסות את התבנית כדי למנוע מתפוחי האדמה להיחרך.





פשטידת בשר פסחית על מצות

פשטידות לסוגיהן נפוצות פחות בפסח, וחבל. קבלו מתכון לפשטידה מעיינת, טעימה ופסחית במיוחד

מה צריך?

10 מצות
500 גר' בשר טחון
2 ביצים
1 תפוח אדמה
2 בצלים
1 כף רסק עגבניות
1/2 כפית פפריקה – מתוקה או חריפה
1/4 כפית תבלין לקציצות או לעוף
מלח, פלפל
שמן

איך מכינים?

מרטיבים היטב את המצות, ומניחים בתוך מגבת נקייה עד להרכבת הפשטידה.

קוצצים את הבצל לקוביות קטנות, ומטגנים עד להזהבה.

מוסיפים למחבת את הבשר הטחון, ומטגנים כמה דקות, עד שהבשר מלבין. מניחים לקירור.

מקלפים את תפוח האדמה, מבשלים אותו ומועכים לפירה.

מערבבים את הפירה עם הבשר הטחון, ומוסיפים גם את שאר החומרים (מלבד המצות).

משמנים תבנית, ומניחים בתוכה שכבה של מצות.

מניחים כמות נדיבה מהבשר ומורחים היטב על המצות.

מסדרים שכבה נוספת של מצות ועליה שוב שכבת בשר, וכן הלאה.

מסיימים בשכבה של מצות. מורחים את השכבה העליונה של המצות בשמן.

אופים בחום בינוני למשך כ-40 דקות.



פשטידת קישואים מדהימה לפסח

קבלו מתכון לפשטידת קישואים טעימה במיוחד, שמתאימה כתוספת לארוחות החג

מה צריך?

4 קישואים בינוניים
1 בצל גדול
1 1/2 כוסות קמח מצה
1 כפית אבקת אפייה
3 ביצים
1/3 כוס שמן
4 כפות מיונז
מלח, פלפל

איך מכינים?

מקלפים את הקישואים וחותכים לקוביות. קוצצים את הבצל ומטגנים בשמן. מוסיפים את הקישואים, ומטגנים מספר דקות, עד שהקישואים נעשים רכים. מכבים את האש.

מניחים בקערה את שאר החומרים ומערבבים. מוסיפים את תערובת הקישואים, ומערבבים היטב. אפשר להוסיף מעט מים, אם העיסה יוצאת יבשה מדי.

מעבירים את התערובת כולה לתבנית משומנת, ואופים 30-40 דקות בחום בינוני, עד להזהבה.



קניידלאך חלומיים לפסח

אי אפשר לאכול מרק של פסח בלי קניידלאך! קבלו את המתכון המושלם

מה צריך?

1 ק"ג קמח מצה
5 ביצים
1 ליטר מים חמים – לא רותחים
4 כפות שמן
1 כפית מלח
1 כפית פלפל לבן

איך מכינים?

מערבבים את כל החומרים ולשים בידיים 4-5 דקות. מכניסים את התערובת למקרר למשך שעה ועד שעתיים. לא לקרר יותר משעתיים. מרתיחים סיר עם מים, מעט מלח ומעט שמן. יוצרים כדורים קטנים מהתערובת ומכניסים למים הרותחים. מבשלים כ-20 דקות, עד שכל הכדורים צפים.

שוק טלה ברוטב מרשים

המון ירקות מעטרים את הבשר הטעים הזה, מה שיוצר גם מראה מרשים וגם טעם עשיר, שמשתלב מצוין עם טעמי הפסח

מה צריך?

1 שוק טלה (כ-3 ק"ג)
4 ראשי שום שלמים + 20 שיני שום קלופות.
10 ארטישוקים ירושלמיים
3 תפוחי אדמה
3 בטטות
20 עגבניות שרי
1/4 כוס שמן זית
10 כפות חרדל
4 כפות סילאן
10 ענפי טימין
10 ענפי רוזמרין
1/2 כפית גרגרי כוסברה
1 כף מלח
2 כפות פלפל שחור

איך מכינים?

בעזרת סכין מתאימה, יוצרים בבשר מספר חורים בעומק של סנטימטר אחד. לתוך החורים מכניסים שיני שום שלמות.

יוצרים תערובת מסילאן, חרדל, שמן זית, כוסברה, מלח ופלפל. מורחים את הבשר בתערובת ומעסים היטב.

מקלפים את הבטטות ותפוחי האדמה, וחותכים לקוביות בגודל של כ-3*3 ס"מ. מניחים את תפוחי האדמה והבטטות בתבנית יחד עם הארטישוקים, עגבניות השרי ועשבי התיבול. מעליהם מניחים את הבשר, ושופכים את הרוטב שנשאר ועוד כוס מים.

מחממים תנור ל-200 מעלות ומכניסים את התבנית לכחצי שעה, עד שהבשר מזהיב. הופכים את הבשר לצידו השני ואופים עוד חצי שעה.

מנמיכים את חום התנור ל-150 מעלות. מכסים את התבנית בנייר כסף, ואופים עוד שעה.



שוק טלה רך במיוחד – מעדן חלומי

רבים נוהגים לאכול בפסח בשר כבש – זכר לקרבן פסח. קבלו מתכון לשוק טלה בטעם נפלא

מה צריך?

1 שוק טלה
1 כוס שמן זית
4 שיני שום כתושות
1 כף מלח
1 כפית פפריקה, מתוקה או חריפה
1 כפית גדושה פלפל שחור גרוס
4-5 גבעולי טימין או רוזמרין
1/2 כוס יין לבן או 1/2 כוס ציר עוף

איך מכינים?

מערבבים את השמן עם השום והתבלינים. מעסים את השוק במשרה מכל הכיוונים. מניחים להשריה במקרר למשך מספר שעות או ללילה. מכניסים תבנית ריקה או סיר ריק לתנור, ומחממים את התנור ל-240 מעלות. כשהתנור חם, מוציאים את התבנית / הסיר. מניחים בפנים את שוק הטלה ושופכים את שאריות המשרה. מחזירים לתנור וצולים את השוק כ-15-10 דקות. הופכים את השוק, וצולים שוב 15-10 דקות.

מנמיכים את החום של התנור ל-130 מעלות. שופכים על הטלה את היין או המרק, מכסים היטב בנייר כסף ובמכסה נוסף, ואופים בתנור כ-3 שעות, לעיתים מעט פחות.

מוציאים את השוק מהתנור, ומניחים על קרש לצינון למשך כ-10 דקות.

מפרידים את הבשר מהעצם. מניחים את הבשר בצלחת הגשה, זורים עליו מעט מלח גס, ומוסיפים את שאריות הרוטב שבסיר או בתבנית.



אוסובוקו עגל עשיר ביין, לסעודת ליל הסדר

מנה עשירה ואיכותית במיוחד, שראויה לעלות על שולחן מלכים

מה צריך?

12 נתחי אוסובוקו עגל, חתוכים לעובי של 3 ס"מ
3 בצלים
3 גזרים
2 מקלות סלרי
1 גבעול כרשה
1/4 כוס שמן זית
1 בקבוק יין לבן יבש
1/2 כוס עגבניות מיובשות
1/2 כוס זיתים מגולענים
1 ראש שום
1 צרור טימין
מלח, פלפל
מעט קמח לקימוח

איך מכינים?

מקלפים את הבצלים וחותכים ל-8. מקלפים את הגזרים וחותכים לפרוסות אלכסוניות עבות. קוצצים את מקלות הסלרי. פורסים את החלק הלבן של גבעול הכרשה לטבעות עבות.

מחממים את שמן הזית במחבת. מוסיפים את כל הירקות, מתבלים במלח ובפלפל, ומטגנים עד להזהבה, בערך 5 דקות. מוציאים את הירקות מהמחבת בעזרת כף מחוררת.

מתבלים מעט את הקמח לקימוח במלח ובפלפל. מקמחים היטב את נתחי הבשר, ולאחר מכן מנערים את שאריות הקמח המיותרות.

מחממים שוב את השמן (ומוסיפים לו עוד מעט), ומטגנים את נתחי הבשר כ-3 דקות מכל צד, על מנת "לסגור" אותם.

מוציאים את הנתחים מהמחבת. במקומם – שופכים למחבת כוס אחת מהיין. מקרצפים היטב את תחתית המחבת בכף עץ, ומניחים בצד.

בתבנית פיירקס יציבה מניחים חצי מן הירקות המטוגנים, ומוסיפים

כמה מגבעולי הטימין, חצי מכמות העגבניות וחצי מכמות הזיתים. חוצים את ראש השום לרוחבו ומוסיפים גם חצי ראש לתבנית. מעל הירקות מניחים בצורה מסודרת את נתחי הבשר, ומעל הכל מפזרים את שאר הירקות, כולל העגבניות, הזיתים והשום, ואת שאר הטימין. מעל לכל שופכים את הנוזלים שנשארו במחבת, ואת שאר היין שבבקבוק.

מכסים את התבנית בנייר כסף, ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-200 מעלות. אופים כשעה. הופכים את נתחי הבשר, ומחזירים לתנור לאפייה של כשלושת רבעי שעה ועד שעה, עד שהבשר רך.



אטריות ביצים לפסח

איך אפשר לאכול מרק עוף בלי אטריות? אי אפשר! הנה מתכון לאטריות פסחיות מדהימות שמשדרגות את המרק, בתנאי שלא מנשנשים אותן עוד לפני

מה צריך?

6 ביצים
5 כפות קמח תפוז"א
1/4 כוס מים
1 כף שמן
מלח ופלפל

איך מכינים?

מערבבים היטב את כל החומרים עד שנוצרת בלילה אחידה. מכינים מחבת לבלינצ'עס, או מחבת גדולה רגילה, עם מעט שמן. שופכים כחצי מצקת מהבלילה אל המחבת ומשטחים, בדומה לקרפים. מטגנים משני הצדדים עד להזהבה, וממשיכים לחביתית הבאה. עורמים כל 3-4 חביתיות, מגלגלים יחד, ופורסים לפרוסות. מוסיפים חופן לכל צלחת מרק.

ארוחה קלה לפסח: מתכון לפתות שעשוי ממצות

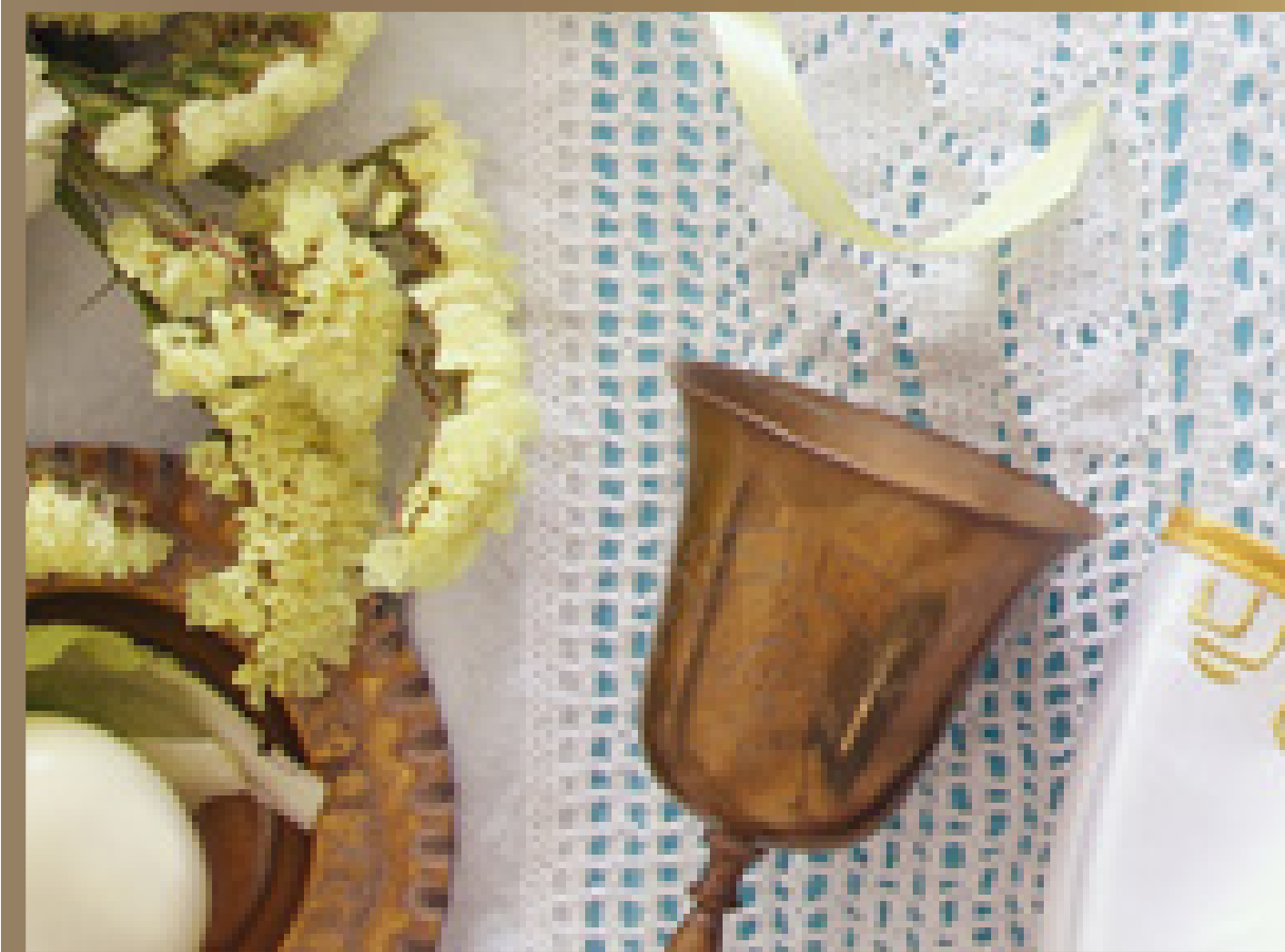
בימי חול המועד, רוצים ליהנות מארוחות מיוחדות, אבל לא תמיד מתחשק להשקיע הרבה זמן בארוחה. קבלו מתכון לארוחה קלה להכנה וטעימה כמו שרק אוכל של פסח יכול להיות

מה צריך?

4 מצות
3 ביצים
3 כפות גבינה בולגרית, מפוררת
2/3 כוס פתיתי גבינה צהובה
(או גבינה צהובה מגורדת)
3/4 כוס מים רותחים
1/2 כפית סוכר
1/2 כפית מלח
זעתר

איך מכינים?

שוברים את המצות לחתיכות בינוניות-קטנות.
שופכים מעל את המים הרותחים, ומערבבים עד שהמצות סופגות את המים היטב.
מוסיפים ביצה ותבלינים ומערבבים.
מחממים שמן במחבת, שופכים פנימה את התערובת, ומטגנים תוך כדי ערבוב למשך 3-4 דקות, עד שהמצות מזהיבות מעט.
מוסיפים את הגבינה הבולגרית והצהובה, ומערבבים עוד דקה עד להתכה של הגבינות.
מוציאים מהמחבת ומגישים עם מעט זעתר מפוזר מלמעלה.



געפילטע פיש מסורתי מעולה לפסח

אין געפילטע פיש טעים יותר מזה הביתי. קבלו מתכון פשוט וטעים במיוחד

מה צריך?

1 ק"ג קרפיון – לבקש טחינה כפולה (קרפיון טחון מוכן לא מתאים למתכון)
5 ביצים
1/2 ק"ג בצל טחון מסונן
2 בצלים שלמים
5 גזרים
1 סלרי שלם
100 גר' קמח מצה
100 גר' סוכר (אפשר להפחית לפי הטעם)
40 גר' מלח

איך מכינים?

מערבבים את הדג עם הבצל הטחון והתבלינים, עד שנוצרת תערובת אחידה. מניחים את התערובת במקרר לכחצי שעה.

מרתיחים מים בסיר רחב. מקלפים את הגזר והבצל, ומכניסים את הירקות שלמים למים הרותחים.

מוציאים את התערובת של הדג מהמקרר, ויוצרים קציצות בידיים רטובות. אם התערובת רכה מאד – אפשר להוסיף קמח מצה ולקרר שוב לגיבוש. אפשר "לשחק" עם התערובת, ולהוסיף או להפחית קמח מצה לפי הטעם – ככל שיש יותר קמח מצה, הקציצות יהיו קשות יותר.

מכניסים את הקציצות למים הרותחים. מכסים את הסיר ומבשלים על אש נמוכה למשך כשעה וחצי.

מקררים את הדגים היטב, ומעבירים לתבנית שטוחה ומכוסה, לאחסון במקרר. משתמשים בגזר שבמים לקישוט הקציצות בהגשה.

מהמים שנותרו אפשר ליצור ציר דגים: מוסיפים פנימה כמה ראשי דג, ומבשלים כשעה. לאחר מכן מסננים את הציר ומקררים היטב.





כבד קצוץ בסגנון בוכרי

מנת כבד קצוץ היא מנה מסורתית בכל שבת וחג, ובפסח במיוחד. קבלו מתכון פשוט וטעים ביותר

מה צריך?

1/2 ק"ג כבד בקר
3 ביצים
1 בצל
2 כפות שמן זית
מלח
פלפל

איך מכינים?

צולים היטב את הכבד להכשרה. לאחר שהכבד מוכן ומצונן, חותכים אותו לקוביות בינוניות.

מבשלים את הביצים ומקלפים.

חותכים את הבצל לרבעים.

מחממים שמן במחבת, ומטגנים בתוכו את הכבד החתוך, את הבצל ואת הביצים – כשהן שלמות, במשך מספר דקות, עד שהבצל מזהיב.

מקררים הכל, וטוחנים יחד.

אם נשאר שמן מהטיגון – מוסיפים גם אותו לתערובת.

שומרים במקרר, וגם מגישים קר.



כתף כבש בטעם חלומי

אין כמו בשר כבש משובח לסעודות החג בפסח. קבלו מתכון עשיר וטעים במיוחד – וגם פשוט מאד להכנה

מה צריך?

3 ק"ג כתף כבש – טרי, ועם העצם
1 ק"ג תפוחי אדמה
1 ק"ג בצל
1 כוס יין לבן יבש
2 ראשי שום
10 ענפים טריים של טימין
אבקת קארי
מלח, פלפל שחור
שמן זית

איך מכינים?

מניחים את כתף הכבש על משטח מתאים. קולפים את תפוחי האדמה וחותכים לרבעים. את הבצל מקלפים וחותכים לטבעות. מניחים את תפוחי האדמה והבצל בקערה נפרדת מהבשר. מערבבים את שאר החומרים כתבלינים – את ראשי השום חוצים ולא מקלפים. שופכים את הרוטב שנוצר גם על הבשר וגם על תפוחי האדמה. את הבשר מעסים היטב עם הרוטב. את תפוחי האדמה והבצל מערבבים היטב עם הרוטב, ומסדרים אותם על תבנית משומנת. על תפוחי האדמה מניחים את בשר הכבש. מחממים תנור ל-250 מעלות. מכניסים את התבנית לתנור לצלייה למשך כרבע שעה, עד שהכתף משחימה מעט. מוציאים את התבנית ועוטפים אותה בנייר כסף. מנמיכים את החום בתנור ל-160 מעלות, ומחזירים את התבנית לתנור לשעתיים נוספות. כשמוציאים את הכבש מהתנור, יש להמתין כ-20 דקות לפני שפורסים את הבשר.

דג לברק בעשבי תיבול, לסעודת החג

קבלו מתכון לדג ריחני במיוחד, שמשתלב נהדר עם הסעודות בחג הפסח

מה צריך?

400 גר' דג לברק טרי ונקי

1 בצל ירוק

1 שן שום כתושה

מלח, פלפל

1 ענף רוזמרין

6 עלי בזיליקום חתוכים

2 גבעולי אורגנו טרי קצוץ

1/2 כף פטרוזיליה קצוצה

מעט צ'ילי קצוץ דק

שמן זית

איך מכינים?

בכל צד של דג חורצים 3-4 חריצים.

מעסים את הדג בשמן זית.

מערבבים את הבזיליקום, האורגנו, הפטרוזיליה, הצ'ילי והשום, וממלאים בחריצי הדג. את שאר התערובת מכניסים לבטן הדג, יחד עם ענפי הרוזמרין.

אופים את הדג רבע שעה בחום בינוני.

בודקים שהדג רך. אם הוא לא מספיק רך, מחזירים לתנור למספר דקות נוספות.



מושט בתרד – מנה חגיגית לליל הסדר

מנת דג חגיגית ומושקעת במיוחד, שתתקבל בכבוד בשולחן הסדר שלכם

מה צריך?

3 יחידות פילה מושט, חתוך לחצאים
1 ק"ג תרד
1 בצל גדול
6 ראשים של אספרגוס
200 גר' שעועית ירוקה
3 ארטישוקים
1 לימון
3 שיני שום קצוצות
מלח, פלפל
מעט מרגרינה
שמן זית

איך מכינים?

- מנקים היטב את התרד.
- מרתיחים מים וחולטים בפנים את התרד ל-10 שניות. מוציאים ומעבירים את התרד למי קרח.
- מסננים היטב וסוחטים את שאריות המים מהתרד.
- קוצצים את הבצל ומאדים בשמן זין עד לשקיפות. מוסיפים גם את השום וממשיכים באידוי לדקה נוספת.
- מוסיפים פנימה בזהירות 2 כפות מים, ומאדים עד שכל הנוזלים מתאדים.
- מכניסים את תערובת הבצל למקפיא עד לקירור מלא.
- טוחנים יחד את התרד והבצל יחד עם מעט מים, עד שנוצר קרם חלק.
- מתבלים במעט מלח.
- מנקים את הארטישוק מהעלים ונשארים רק עם לבבות הארטישוק.
- מבשלים בסיר עם מעט מלח עד שהלבבות מתרככים.

- מנקים כל לב מה"שערות", וחותכים לאורך.
- ממיסים מעט מרגרינה במחבת, ומקפצים בתוכה את האספרגוס, השעועית ולבבות הארטישוק – כל ירק בנפרד.
- מתבלים את הירקות במלח ובפלפל.
- במחבת נפרדת מחממים שמן זית.
- מתבלים את הדג במלח ובפלפל,
- ומטגנים עד להשחמה משני הצדדים.

מרכיבים את המנה:

- ממלאים כל חצי ארטישוק בקרם התרד.
- מניחים בצלחת מנת דג, מנת ארטישוק ממולא,
- מעט שעועית ירוקה וראש אספרגוס, ומגישים.



מרק עוף צח מושלם לפסח

איך מכינים מרק עוף צח באמת? הנה מתכון נפלא למרק נקי וטעים במיוחד

מה צריך?

1 עוף שלם
2 1/2 ליטר מים
6 גזרים
1 שורש פטרוזיליה
1 שורש סלרי
3 גבעולי סלרי
10 גבעולי פטרוזיליה
10 גבעולי שמיר
1 ענף טימין
2 שיני שום
1 כף מלח
1 כף סוכר
4 גרגרי פלפל שחור שלם
4 גרגרי פלפל אנגלי

איך מכינים?

משתמשים בסיר שאפשר להכניס גם לתנור (ללא ידידות פלסטיק). מכניסים לסיר את הירקות השלמים, עלי הסלרי, העוף והמים, עם המלח והסוכר, ומרתיחים. מוסיפים את שני סוגי הפלפל. את העלים מכניסים לשקית רשת, וכך מכניסים לסיר.

מעבירים את הסיר לתנור שחומם ל-180 מעלות, ו"שוכחים" אותו שם ל-12 שעות.

מוציאים את המרק מהתנור, ומסננים אותו: פעם אחת במסננת רגילה, כדי לסנן את המרק מהירקות, ופעם שניה דרך חיתול בד, כדי ליצור מרק צח לחלוטין.

מחזירים את העוף בלבד לתוך המרק, ומגישים. אפשר להגיש בתוספת גזר, או כמרק צח לחלוטין.

וכמובן, אפשר להוסיף איטריות ביצים או קניידלאך.

לפתן פירות יבשים

כמה דקות הכנה, בלי הרבה "התקשקות" – ומקבלים קינוח יפהפה, מתוק וטעים

מה צריך?

150 גר' שזיפים שחורים מיובשים
100 גר' תפוחים מיובשים
100 גר משמשים מיובשים
100 גר' צימוקים לבנים
200 גר' סוכר
מיץ מ-2 לימונים
50 גר' אבקת ג'לי תות
3 ליטר מים

איך מכינים?

משרים את כל הפירות היבשים במים פושרים למשך כ-15 דקות.

מרתיחים את המים בסיר גדול. מוסיפים את הפירות היבשים, ומרתיחים שוב.

שופכים פנימה את אבקת הג'לי ומערבבים עד להמסה מלאה. מוסיפים סוכר ומיץ לימון, וממשיכים לבשל על אש נמוכה כ-10 דקות.

מקררים היטב במקרר.

מגישים את הלפתן כשהוא קר, בכוסות הגשה אישיות.



גראטן שוקולד עשיר עם דובדבנים

מבחר הקינוחים לפסח הוא עשיר למדי, והקינוח הזה עשיר במיוחד.
שימו לב: קינוח חלבי

מה צריך?

60 גר' שוקולד מריר
2 ביצים + חלמון, בטמפרטורת חדר
60 גר' סוכר (כוס + 2 כפיות)
1/3 כוס קמח שקדים
110 גר' גבינת מסקרפונה,
שהוצאה מהמקרר מראש
450 גר' דובדבנים
1/2 כפית תמצית שקדים
1/4 כפית מלח
1 כפית קקאו

איך מכינים?

ממיסים את השוקולד בבן מארי. משאירים בצד לקירור.
מקציפים את הביצים והחלמון עם כוס מהסוכר ועם תמצית השקדים, עד שהתערובת נעשית בהירה וסמיכה. מוסיפים בעדינות את הגבינה ואת קמח השקדים, את השוקולד המומס ואת המלח, ומערבבים היטב.
מעבירים את התערובת לתבנית או לתבניות קטנות לסופלה. מקשטים בדובדבנים.
בקערה נפרדת מערבבים את שארית הסוכר עם הקקאו. מפזרים את התערובת מעל הדובדבנים.
אופים כ-20 דקות בחום בינוני, עד שהחלק העליון נעשה פריך – אבל החלק הפנימי נשאר רך. אפשר להגיש חם או בטמפרטורת חדר. אפשר להגיש ליד שמנת מתוקה מוקצפת.





עוגיות קוקוס פסחיות ב-5 דקות

אם עד היום קניתם עוגיות קוקוס פסחיות מוכנות, הגיע הזמן ליהנות מהן בגרסה ביתית פשוטה, וטעימה במיוחד

מה צריך?

1/2 כוסות קוקוס טחון
200 גר' אבקת סוכר
1 שקית אבקת אפייה
1 לימון

איך מכינים?

מכינים מהלימון מיץ, ומגררים את הקליפה. מסננים את אבקת הסוכר מגושים. מערבבים היטב את כל החומרים לתערובת אחידה. בידיים רטובות, יוצרים מהעיסה כדורים קטנים. מניחים אותן בתבנית מרופדת בנייר אפייה, במרחקים גדולים יחסית בין כדור לכדור, מכיוון שהעוגיות מתפשטות באפייה. אופים בחום בינוני כ-15-10 דקות (בלי טורבו). נזהרים שלא לאפות יותר מידי, כדי שהעוגיות לא יצאו קשות. משאירים לצינון לפני שמתחילים לנשנש.

עוגת אגוזים חלומית

עוגה טעימה, פשוטה להכנה, שמגיעה בגרסה פרווה או חלבית, ובעיקר – כשרה לפסח. תתחילו לנשנש

מה צריך?

2/3 כוס קמח מצה
2/3 כוס קמח תפו"א
1 1/2 כפיות אבקת אפייה
4 ביצים
125 גר' חמאה או מרגרינה
2/3 כוס סוכר
1 כף סוכר וניל
3 כפות חלב או מים
2 כפות קפה, מומסות בכף אחת של מים חמים
3/4 כוס אגוזי מלך, קצוצים
מעט מלח
אבקת סוכר

לציפוי:

2 כוסות אבקת סוכר, מנופה היטב
2 כפות קשה שחור חזק מוכן
(לא אבקה, אלא משקה מוכן)
אגוזי מלך חצויים לקישוט

איך מכינים?

מקציפים חמאה עם סוכר וסוכר וניל, עד שנוצר קצף תפוח ובהיר. מפרידים את הביצים. מוסיפים את החלמונים לתערובת החמאה וממשיכים להקציף. מנפים את הקמחים ואת אבקת האפייה, ומוסיפים בעדינות אל התערובת. מוסיפים גם את הקפה המומס ואת אגוזי המלך, ומערבבים באיטיות. מקערה נפרדת מקציפים את החלבונים עם מעט מלח, עד שנוצר קצף יציב. מעבירים כף מהקצף אל התערובת השניה, כדי להשוות מרקמים, ולאחר מכן מקפלים בעדינות את שתי התערובות יחד. דואגים שהתערובת תישאר אוורירית. מעבירים את התערובת לתבנית. אופים 40-35 דקות בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות, עד להזהבה של העוגה. מוציאים את העוגה ומניחים לקירור. כשהעוגה מתקררת, בוזקים עליה מעט אבקת סוכר.

מכינים את הציפוי:

מקציפים את הקפה השחור עם אבקת הסוכר. שופכים על העוגה, ומקשטים באגוזי מלך חצויים.



עוגת מעדן ממצות ושוקולד

בשהמצות היבשות הופכות לעוגת שוקולד מתוקה – אין מילים לתאר את התענוג הפסחי

למצות:

5 מצות
1 כוס מים
1 כפית קפה נמס

לקרם:

100 גר' חמאה או מרגרינה
1/4 כוס יין אדום
1/2 כוס מים
1 כוס סוכר
5 כפות גדושות קקאו

איך מכינים?

שמים את היין, המים הסוכר והקקאו בסיר, ומרתיחים יחד תוך כדי בחישה. כשהתערובת רותחת, מוסיפים פנימה את החמאה או המרגרינה, וממשיכים לבחוש עד שהיא נמסה. מניחים לקירור.

מוסיפים את הקפה למים, ושופכים אותם בתבנית רחבה או במגש. טובלים כל מצה במי הקפה ומניחים על מגש מתאים להגשת העוגה. מורחים חלק מהקרם על המצה.

מניחים מצה נוספת, ומעליה שכבה נוספת של קרם, עד שמגיעים ל-5 שכבות. אם רוצים, אפשר לקשט את הקרם שלמעלה בסוכריות לקישוט או בקוקוס טחון.



עוגת שוקולד עשירה, עם שקדים ובלי גלוטן

עוגה פסחית עשירה וטעימה במיוחד. הרגישים לגלוטן יכולים ליהנות ממנה כל השנה

מה צריך?

150 גר' שוקולד מריר
100 גר' שוקולד חלב
100 גר' חמאה
2 כפות קמח תפו"א
1 כפית אבקת אפייה
5 ביצים מופרדות
1/2 כוס שקדים טחונים
1/3 כוס סוכר
2 כפות ברנדי או יין
מעט מלח

לציפוי:

4 כפות שמנת מתוקה
4 כפות נוטלה

איך מכינים?

ממיסים את שני סוגי השוקולד יחד עם החמאה בפולסים קצרים במיקרוגל. מניחים לקירור.

מערבבים היטב את החלמונים עם הברנדי, ולערבב עם השוקולד המומס.

מקציפים את החלבונים עם הסוכר והמלח, עד שנוצר קצף יציב וחזק.

בקערה נפרדת, מערבבים את קמח תפוחי האדמה, אבקת האפייה והשקדים הטחונים.

מקפלים בעדינות את הקצף עם תערובת השוקולד.

תוך כדי ערבוב מוסיפים גם את השקדים והקמח.

ממשיכים לערבב בעדינות עד שנוצרת תערובת אחידה.

שופכים לתבנית משומנת היטב ואופים כ-40 דקות בחום של 170 מעלות.

מכינים את הציפוי:

מכניסים את השמנת למיקרוגל ל-30 שניות.

מכניסים פנימה את הנוטלה ומערבבים עד שהנוטלה נמסה.

מוציאים את העוגה מהתנור ומקררים. רק אז שופכים את הציפוי.

עוגת שוקולד פסחית מ-3 מרכיבים בלבד

בפסח, נושא העוגות נהיה מורכב יותר מאשר בכל ימות השנה. הנה מתכון נפלא, שמתאים גם למי שלא אוכל שרויה

מה צריך?

500 גר' שוקולד מריר

250 גר' חמאה

5 ביצים

איך מכינים?

ממיסים את השוקולד והחמאה יחד, בבן-מארי או במיקרוגל.

מקציפים את הביצים במשך כ-7 דקות, עד שהן מקבלות נפח וצבע בהיר. מקפלים בזהירות את שתי התערובות יחד, ומעבירים לתבנית.

מחממים את התנור ל-190 מעלות.

מניחים את התבנית עם העוגה בתוך תנור מלאה במים חמים, שיגיעו לכחצי מגובה העוגה.

אופים 25 דקות ומוציאים – כשהעוגה עדיין נראית לא אפויה.

מעבירים את העוגה למקרר למשך 4 שעות לפחות לפני האכילה.



עוגת שיש

בניגוד למה שרבים חושבים, יש לא מעט עוגות נהדרות שמתאימות לפסח. קבלו מתכון נפלא, טעים ומתוק

מה צריך?

2/3 כוס קמח מצה טחון דק מאד
1/4 כוס קמח תפו"א
1 כפית אבקת אפייה
2 ביצים
1/2 כוס שמן
1/2 כוס מיץ תפוזים
2/3 כוס סוכר
1 כף קקאו או אבקת שוקו
3 כפות קוקוס טחון (למי שלא אוהב קוקוס – אפשר לוותר)

איך מכינים?

בקערה אחת מערבבים את הקמחים עם אבקת האפייה והקוקוס. בקערה נפרדת מקציפים את הביצים (כשהן שלמות) עם הסוכר, למשך מספר דקות. מוסיפים שמן ומיץ תפוזים, ומערבבים היטב. מוסיפים גם את תערובת הקמחים ומערבבים מעט, עד שהתערובת אחידה לגמרי.

מכינים תבנית עגולה 20' או תבנית אינגליש קייק, משומנת היטב. שופכים לתבנית חצי מהתערובת המוכנה. לחצי השני מוסיפים את הקקאו ומערבבים היטב. שופכים את התערובת החומה לתבנית, ומערבבים קלות עם קיסם או שיפוד דק, לדוגמת שיש.

אופים בחום בינוני כ-35-30 דקות.



חלב קוקוס בהכנה ביתית

חלב קוקוס הוא בסיס מצוין לגלידות ולהרבה מאכלים אחרים, ואפשר להכין אותו לבד בבית בקלות. קבלו את הפירוט

מה צריך?

1 כוס קוקוס טחון

1 כוס מים חמים (לא רותחים)

איך מכינים?

טוחנים את הקוקוס והמים במעבד מזון כ-10 דקות.

מסננים דרך חיתול בד, וסוחטים היטב כדי להוציא את כל הנוזלים מהקוקוס.

שמים את הנוזל שהתקבל בכלי סגור, ומניחים במקרר ל-24 שעות.

אחרי יממה מורידים את השכבה הלבנה שצפה למעלה. זהו חלב הקוקוס. אפשר להקציף אותו כמו שמנת ולהשתמש בו כבסיס לעוגות, לקינוחים ולכל מאכל אחר.
את שאר הנוזלים שבכלי שופכים.



נשנוש נהדר לפסח

הרבה אנשים מתלוננים שבפסח אין מה לנשנש.
אז הנה רעיון מקורי וטעים לנשנוש פסחי נפלא

מה צריך?

350 גר' שקדים טבעיים

1 כוס סוכר

1/4 כוס מים

1 כף מיץ לימון טבעי

איך מכינים?

ממיסים את הסוכר והמים בסיר על אש בינונית, עד שנוצר קרמל.
מוסיפים לסיר את השקדים ומערבבים עד שכל השקדים מקורמלים
היטב. מוסיפים גם את מיץ הלימון.

משמנים היטב תבנית.
שופכים פנימה את השקדים ומשטחים,
כדי ליצור שכבה אחידה על התבנית.
מכניסים את התבנית למקרר לשעה-שעתיים.
כשהתערובת קרה, חותכים אותה לקוביות.



שטרודל תפוחים

מדור המתכונים הכשרים מגיש: שטרודל תפוחי עץ לפסח

החומרים הדרושים:

4-5 תפוחי עץ חמצמצים (גרנד סמית) קלופים

ומגוררים גס

½ כוס סוכר

½ כפית מיץ לימון

½ כוס אגוזים קצוצים (או 1 כוס צימוקים)

מצות

לציפוי:

אבקת סוכר או סירופ שוקולד.

אופן ההכנה:

מששרים את המצות במים כ- 3-2 דקות, מוציאים.
מניחים על מגבת לחה, ומשהים כ-10 דקות (יש להקפיד לא שלבור את המצות). סוחטים את תפוחי העץ ומניחים בקערה.
מוסיפים את הסוכר, הקינמון, מיץ הלימון, האגוזים והצימוקים, ומערבבים לעיסה אחידה.
מניחים מצה אחת על משטח עבודה, מניחים כ- 3 כפות מהמלית לאורך הצלע הקרובה אליכם, מגלגלים את המצה לכרוכית ומהדקים היטב. בדרך זו מכינים את שאר הכרוכיות.
משמנים תבנית אפייה, מסדרים את הכרוכיות ואופים בחום בינוני כ- 30 דקות או עד להזהבה יפה של הכרוכיות, מוציאים ומצננים. יוצקים מעט סירופ שוקולד או בוזקים סוכר.





עיצוב ועימוד: פועה

puahweg@gmail.com | 052.765.7560