



מתכוני חג לפסח למטבח המהודר, ללא תבלינים.

עוגיות סלטיים תוספות טופים מקרים דגים עיקר פשיטת קייט ביית מוצרים בהכנה יופיעו על מחיר



ספר המתכונים מיועד לחסידי
חב"ד המקפידים שלא לאכול
תבלינים ומוצרים מתועשים.
במתכונים יופיע השום שאינו
מקובל בקרב כולם ובכל מתכון
ניתן להפריד אותו ולהמנע ממנו
התבלינים שכן יופיעו במתכונים
הינם תבלינים ומוצרים ביתיים.

עגבניות קיץ מרעננות

מצרכים

3-4 עגבניות קשות

1 בצל סגול

קורט מלח

2 שיני שום כתוש

שליש כוס שמן זית

חצי לימון סחוט

אופן ההכנה

פורסים את העגבניה לעיגולים שלמים לרוחב, שוטחים את הגבניה במגש ארוך כמו דומינו נופל, או על צלחת עגולה במעגל, קוצצים הבצל הסגול לקוביות ומפזרים על העגבניה, מערבבים בכוס את השמן ושאר המצרכים ומוזגים על כל העגבניות.

מנה מרעננת ונעימה, אפשר להגיש גם לצד מנה עיקרית.

סלטאים

סלט חצילים וקישואים חמצמץ

(ניתן להכין ללא קישואים)

מצרכים

3 חצילים גדולים לטיגון
שמן זית
2 בצלים גדולים
8 קישואים
6-8 עגבניות
10 שיני שום קצוצות
לימון סחוט
כף מי סוכר / שתי קוביות סוכר
מלח לפי הטעם

אופן ההכנה

קולפים את החצילים וחותכים לקוביות בגודל חצי אצבע, מפזרים מלח גס ומניחים בשמש ל-25 דק' על מנת להוציא את המרירות, רוחצים ומנגבים במגבת נייר, מטגנים בשמן זית עמוק עד להשחמה, מסננים את השמן היטב קוצצים את הבצל ומטגנים אותו במעט שמן. מוסיפים את החצילים לתוך הבצל, מגביהים את האש ומוסיפים את הקישואים קצוצים לקוביות בינונית. יש לערבב את התערובת בעדינות שלא למעוך את הירקות ולהוסיף את קוביות העגבניות ואת השום הקצוץ, מטגנים עוד כמה דקות נוספות ומוסיפים את הלימון והסוכר ומעט המלח, טועמים ומכבים את האש כשהגענו לטעם הרצוי.

קישואים מאודים בביצה

מצרכים

6-8 קישואים
2-3 בצלים / כוס בצל מטוגן
קורט מלח
3-4 ביצים טריות
3 כפות שמן זית

אופן ההכנה

קוצצים את הבצל לקוביות ומטגנים קלות בשמן זית / כוס בצל מטוגן מוכן מראש
מגרדים את הקישואים במגרדת דקה, מוסיפים מעט מלח, מאדים ושופכים את הנוזלים
מוסיפים את הביצים מקושקשות כשהקישואים בשתי שליש בישול וכשהכל מעורבב יחד יש להוסיף מעט מלח כך המתקוות של הבצל תהיה מורגשת.

סלט קולרבי וגזר

מצרכים

3 קולרבי גדול
3 גזרים גדולים
1/3 כוס שמן זית
3-4 לימונים
כפית מלח
מעט מים

אופן ההכנה

קולפים את הקולרבי והגזר וחותכים לטבעות מוסיפים את השמן זית וקולפים שני לימונים כולל את הלבן ומנקים מתוכם את הגרעינים וחותכים לרבעים ופורסים את הרבעים, מוסיפים את הלימונים לירקות הקצוצים עם חצי כוס המים וכפית המלח, סוחטים לתוכו את הלימון הנוסף ומערבים היטב 3-5 דקות על מנת לתת לירקות לספוג את הטעמים באחידות, מומלץ לקרר לפני הגשה ולהגיש קר מהמקרר

חצילים בטעם כבד

מצרכים

3 חצילים לטיגון / 5 כוסות חציל מטוגן
2 בצלים גדולים קצוצים מטוגנים / כוס וחצי בצל מטוגן מראש
3-4 ביצים קשות
חצי כוס אגוזי מלך
שן שום כתושה
מלח לפי הטעם

אופן ההכנה

מכניסים את כל המצרכים למעבד מזון ולעבד עד רגעים לפני שיהיה מחית, מערבבים וטועמים ומיטיבים במלח לפי הטעם

סלט אבוקדו וקיווי

מצרכים

3 אבוקדו בינוני
3 קיווי בינוני
חצי כוס אגוזי מלך
2 תפוזים לסחיטה
מלח לפי הטעם

אופן ההכנה

חוצים את האבוקדו לאורך ופורסים לפרוסות בעובי בינוני, פורסים גם את הקיווי לחצאי טבעות ומוסיפים את המיץ משני התפוזים, את קורט המלח ואגוזי מלך שלמים
את הסלט מכינים עשר דקות לפני הגשה, אפשר להכין את המצרכים מראש ולערבב הכל יחד רגע לפני ההגשה

גזר מגורד מתוק

מצרכים

5 גזרים מגורדים
חצי לימון סחוט
שני תפוזים חתוכים לקוביות
שליש כוס מי סוכר
חצי כוס פקאן מסוכר

אופן ההכנה

מערבבים את כל המצרכים יחד מלבד הפקאן שאותו מוסיפים בקערה ברגע ההגשה על מנת לשמור על הפריכות הטבעית שלו

סלט גזר לוז

מצרכים

- 5 גזרים
- לימון וחצי סחוט
- רבע כוס שמן זית
- כפית מלח
- 3 שיני שום כתוש
- רבע כוס אגוזי לוז חצויים

אופן ההכנה

מגרדים את הגזר וסוחטים לתוכו את הלימון מוסיפים את השמן והמלח ומערבבים חזק את הכל יחד אגוזי הלוז אינם חובה

סלט שורשים

מצרכים

- 3 סלקים בינוניים
- 5 גזרים
- שורש סלרי אחד
- שליש כוס שמן זית
- 2 לימון
- 5 שיני שום כתושים
- כף מי סוכר (אם רוצים)
- כפית מלח

אופני ההכנה

- לקצוץ לקוביות את כל הירקות ולהשאיר אותם בנפרד, לערבב את התיבול יחד ולחלק אותו לשלושה חלקים, לתבל כל ירק בנפרד וכשכל ירק טעים בקערה שלו לערבב יחד את הכל וכך נקבל תוצאה צבעונית יפה כשכל ירק שומר על הצבע שלו
- לגרד את הכל יחד במגרדת ולתבל יחד, לערבב היטב וכך נקבל תוצאה סגולה וטעימה

אבוקדו וביצה

מצרכים

3 אבוקדו

2 ביצים קשות

חצי לימון סחוט

חצי כפית מלח

ניתן להוסיף בצל קצוץ דק דק

כף מיונז גדושה או כף שמן זית

אופן ההכנה

לחתוך את האבוקדו לקוביות וכן את הביצה, בפסח אין לנו לחם למרוח עליו ולכן עדיף שלא יצא לנו ממרח

סלט שורש וגזר

מצרכים

2 שורשים סלרי

3-4 גזרים

בצל גדול

מיונז לימון ומלח לפי הטעם

אופן ההכנה

יש לקצוץ את כל הירקות דק דק לתבל לערבב ולהגיש.

סלט תפוז"א

מצרכים

- 5-6 תפודים בינוניים
- 2 כפות שמן זית
- כפית מלח
- חצי שורש סלרי (3 גזרים)

אופן הכנה כללי

לבשל את התפוז"א יחד עם שאר המצרכים על מנת לתת להם את הטעם מהבידול עצמו
כאשר התפוחי אדמה מוכנים שופכים את המים ונותנים להם להתייבש ולהתקרר

אופני הכנה שונים לסלט התפוז"א

1. חותכים את תפוחי האדמה הצוננים לקוביות גדולות, קוצצים 4-5 ביצים קשות, שליש כוס בצל מטוגן או לחילופין 2 בצלים מטוגנים, לשפוך את השמן של הבצל המטוגן לתוך הקערה לערבב היטב ולהוסיף מלח לפי הטעם. (ניתן להחליף את הבצל המטוגן בחי)
2. חותכים לקוביות בינוניות קטנות את התפוחי אדמה והגזר כשהם חמים ומוסיף 2 כפות מיונז ביתי ו3 ביצים קשות קצוצות.
3. חותכים את התפוז"א לקוביות מחממים מחבת עם שמן ומטגנים את התפוז"א טיגון קל ומוסיפים כוס בצל מטוגן או 2 בצלים שטוגנו אחרי כ-5 דקות כשהמחבת מעלה אדים מוסיפים 3 ביצים טרופות עם חצי כפית מלח וממשיכים לערבב ולפרק את הביצה עד שהיא מוכנה.
הסלרי משמש לתת טעם לתפוז"א ואפשר לנשנש אותו בנפרד

סלט קולסלו

מצרכים

4 קולרבי

3 גזר

לימון וחצי סחוט

כפית מלח

מיונז לפי הטעם

אופן ההכנה

לגרד את הירקות, לתבל ולערבב ולהגיש.

סלט סלק מבושל

מצרכים

8 סלקים בינוניים

מיץ מלימון וחצי

5-6 שיני שום או בצל סגול בינוני קצוץ

3 כפות שמן זית

כפית שטוחה של מלח

2 כפות מי סוכר (לא חובה)

אופן ההכנה

לעטוף את הסלקים הקלופים בנייר כסף ולאפות בתנור [עדיף להניח בתחתית התנור בזמן אפיית פשטידות או דברים מלחים] כאשר הסלק מוכן ניתן לחתוך בצורת החיתוך האהובה עלייך ולהוסיף את התיבול

(תוכלי לבשל 5 תפוזים במים, בכף מלח ובחצי שורש סלרי [לטעם בלבד] וב- 2-3 כפות שמן ולאחר שמתקרר לחתוך את התפוזים ולהוסיף קוביות מ-3-4 סלקים אפויים, לערבב הכל בקערה ולהוסיף בצל קצוץ חי אחד ושמן לימון מלח ולערבב, הסלט אמור לצאת חמצמץ)

סלק קישואים

מצרכים

8 קישואים

2 בצלים מטוגנים או כוס בצל מטוגן

4 עגבניות קלופות חתוכות לקוביות

2 כפות שמן זית

חצי כפית מלח

5-6 שיני שום כתושות

אופן ההכנה

מניחים את הקישואים קצוצים לקוביות עם המלח והשמן זית בסיר פתוח על אש גבוהה לכ־5 דקות לטיגון קל, להוסיף את העגבניות[ללא המיץ] והבצל והשום ולערבב קלות ובזהירות שלא יהפך לעיסה. אין לכסות את הסיר לכל אורך התהליך.

הסלט יכול לשמש גם כתוספת חמה למנות עיקריות

תוספות

מצרכים

בטטה

תפו"א

בצל

שמן זית

מלח

אופן ההכנה

לקצוץ לקוביות ולערבב בשמן ובמלח, לאפות על חום 200 מעלות חצי שעה סגור בנייר כסף ובסוף החצי שעה לפתוח ולהמשיך לאפות עד להשחמה

אנטי פסטי

מצרכים

1 דלורית

1 חציל

2 קישואים

2 קולרבי

3 עגבניות

בטטה

לתיבול

כוס שמן זית

6-7 שיני שום כתושות

כפית מלח

אופן ההכנה

לחתוך את כל הירקות לאצבעות דקות ולהניח לפי סוגים בטורים בתבנית לערבב את התיבול יחד בקערה ולמשוח במברשת את כל הירקות לפני האפיה ולאפות פתוח על 200 מעלות עד להשחמה [כשעה אפיה] להגיש את כל הירקות על פלטה גדולה בחלוקה לצבעים, המנה הזו מהווה מעין סיפתח לארוחה ומתאימה לערב בשרים על האש או לארוחות משפחתיות גדולות.

סירות תפו"א אפויים

מצרכים

5 תפו"א גדולים מאד

2 בצל בינוני

5 שיני שום פרוס

1/3 כוס שמן זית

1 כף מלח גס

אופן ההכנה

חותכים את התפו"א לסירות, את הבצל חותכים לקוביות גדולות ופורסים

את השום

מערבבים את הכל יחד ואופים 45 דק' בחום של 250 מעלות

פשטידות

מצרכים

5-6 תפוזים [עדיף אדומים]

כוס בצל מטוגן

6 ביצים

חצי ק"ג בשר בקר או הודו טחון

כוס בצל מאודה / שלושה בצלים גדולים מאודים

אופן הכנת הבשר

בצל מאודה - לקלוף את הבצלים ולחצות לאורך לשים בסיר עם מעט שמן ולפזר מעט מלח על אש בינונית מכוסה, להפוך מדי פעם עד שהבצל נהיה שקוף, לא לטגן ולא לשרוף וגם לא להשאיר חי, מסננים את המים מהבצל וטוחנים בבלנדר ומסננים במסננת דקה חצי שעה עד שכל הנוזלים יצאו.

מערבבים את הבשר והבצל יחד עם 3 שיני שום כתוש ומוסיפים מלח לפי הטעם.

את התפוזים יש לבשל עם סלרי וגזר [ראה סלט תפוזים] ולשפוך ממנו את המים לתוך קערה במידה ונצטרך לעשות בהם שימוש,

בסלרי ובגזר לא משתמשים. ולמעוך את התפוזים לפירה אל הפירה מוסיפים את הבצל המטוגן ומלח לפי הטעם, כאשר זה טועם טוב טורפים את הביצים ומערבבים טוב את הביצים טוב יחד עם הפירה.

מחלקים את הפירה לשני חלקים שווים וכל אחד מהחלקים לחלק שוב לשנים, לשטוח על שתי תבניות אינגליש קייק, מחלקים את הבשר לשניים ושוטחים אותו על שתי התבניות ומעליו את הפירה הנותר וחורשים את הפירה למעלה עם מזלג אפיה בחום של 200 מעלות למשך 35 דק'.

הפשטידה נוחה כאוכל לטיולים וגם כמנה נוחה לערב פסת.

קוגל תפו"א במחבת עגולה

מצרכים

2 תפו"א אדמה מבושלים למחצה

3 תפו"א חיים

3 ביצים

בצל חי

חצי כפית מלח

שמן זית לטיגון

אופן ההכנה

מבשלים במשך זמן קצר את שני תפוחי האדמה עד שהשכבה החיצונית שלהם מתבשלת ומבפנים הם עדיין קשים וצמיגיים, מגרדים אותם יחד עם התפו"א החיים במגרדת, מוספים קוביות בצל חי לאחר שפיזרנו עליו מלח וסחטנו אותו היטב, ביצים ומלח. לדמות פעולת הקצפה למשך דקות קצרות עד שהעיסה נהיית אוורירית, להרתיח מחבת עם שמן זית רדוד וליצוק את העיסה לתוכו כשהוא רותח מאד, לכסות ולהשאיר מעט איוורור, במקביל לפתוח כל כמה דקות את המחבת ולעזור לפשטידה בעזרת סכין שלא תדבק לדפנות.

לצורך ההפיכה של הפשטידה יש להצמיד צלחת גדולה לפתח המחבת, להניח את היד על הצלחת בצורה יציבה ולהפוך בזהירות את הפשטידה על הצלחת ולהוציא את המחבת, לצורך הפיכה נוספת של הפשטידה על מנת שנוכל להחזיר את הצד החי למחבת נצמיד צהההצלחת גדולה נוספת על הצד העליון המטוגן, נהפוך שוב את הצלחות שהתחתונה תהיה עליונה, נסיר את העליונה נניח את המחבת שיכסה את הצד החי של הפשטידה ונהפוך חזרה את הפשטידה לתוך המחבת, אחרי שהפשטידה חזרה למחבת נוסיף שתי כפות שמן זית ונמשיך בטיגון עד לסיום התהליך.

מרק גרונות בסלק

מצרכים

- 2 גרונות הודו
- 8 סלק גדול
- 2 כפות שמן
- 3 לימונים סחוטים
- חצי כוס סוכר
- כף מלח

אופן ההכנה

פורסים את הסלק לפרוסות דקות ומטגנים אותו עם השמן על מנת לשמור על צבעו הנועז כשנוסיף את המים.

מוסיפים את הגרונות, מערבבים קלות ומכסים במים (כ-3 ליטר) מוסיפים את שאר המצרכים, מערבבים ומבשלים כ-3 שעות על אש נמוכה.

כשהמרק כמעט מוכן יש לטעום עם כפית ולהיטיב את הטעם לחמוץ מתוק

ניתן להחליף את הסוכר בממתיק לאוכלי תחליפי סוכר בפסח

מרקים

מצרכים

3 קולרבי

5 גזר

1 בצל

2 שורש פטרוזיליה

2 שורש סלרי

2 דלורית

7 קישואים קטנים

2 בטטות

6 תפו"א

10 ארטישוק ירושלמי

אופן ההכנה

חותכים את כל הירקות לגדלים לא אחידים ומטגנים ומאדים ללא מים עד שכל הירקות מתרככים והופכים להיות שקופים, שמים בשקיות הקפאה ומקפיאים.
קופסת הקפאה של 2 ליטר מתאימה ל6 ליטר מים.

אופני הכנה

1 מרתיחים מים ומניחים בתוכם את הירקות המוכנים, מתבלים במלח, מביאים לרתיחה ומגישים, ניתן להוסיף נטיפי ביצים, מקציפים ידנית 2 ביצים וכאשר המרק רותח יש ליצור נטיפים מגבוה באמצעות כף אל תוך המרק הרותח.

2 מבשלים גרונות עוף חצי בישול ועליהם להוסיף את הירקות האלו ולהמשיך את תהליך הבישול.

לשפר במלח לפי הטעם

מרק כתום

מצרכים

1 ק"ג דלעת

1 דלורית

3 בטטה

2 גזר

כוס בצל מטוגן קלות

3-4 שני שום

כוס וחצי מים

כפית מלח

אופן ההכנה

מרתיחים את המים עם הירקות בסיר מכוסה, כשהירקות מבושלים 3/4 בישול טוחנים, עדיף עם בלנדר מקל, משפרים במלח ומגישים חם.

מותאם גם כאוכל לתינוקות

אטריות למרק

מצרכים

3 ביצים

רבע כוס מים

קורט מלח

שמן לטיגון

אופן ההכנה

מקציפים את הביצים בהקצפה ידנית ומוסיפים את המים והמלח, מטגנים את הביצה כחביתה, הופכים ובסיום הטיגון מגלגלים וחותכים לרצועות דקות דקות.

מתאים במיוחד למרק עוף צח

עופדלך

מצרכים

4 נתחי חזה עוף טחונים
2/3 כוס בצל מאודה / 2 בצלים מאודים טחונים
3 ביצים
חצי כפית מלח

אופן ההכנה

מפרידים את הביצים ומקציפים את החלבון עד לקבלת קצף נוקשה, טורפים את החלמונים ומקפלים בעדינות אל תוך הקצף. אל החזה הטחון [בקערה נפרדת] מוסיפים את הבצל והמלח ומערבבים היטב.

לאחר הערבוב מוסיפים את הביצים את תוך הבשר ומקפלים עד להתמזגות מוחלטת, מניחים את הקערה בצד לשהיה של כמה דקות ומערבבים שוב.

בנתים מרתיחים סיר מים וכשהמים רתוחים מגלגלים לתוכם בידים רטובות כדורים קטנים של העוף לבישול של 15 דק', העופדלך יעברו בישול נוסף במרק.

דגים

דג ביין לבן

מצרכים

- 4 דגים מסוג דניס / פורל / מושט
- חצי כוס שמן זית
- חצי כוס יין לבן
- 1 לימון סחוט
- כפית מלח
- 4 שיני שום קצוצות גס
- 2 לימון קלופים פרוסים
- 2 עגבנות פרוסות דק

אופן ההכנה

לעטוף כל דג בנפרד בתוך נייר כסף, מניחים עליו פרוסות לימון ועגבניה, מערבבים את כל שאר המצרכים ושופכים על הדגים. אפיה בחום של 180 מעלות עד חצי שעה.

דג בורי

מצרכים

- 2 דגי בורי גדול (1 ק"ג כל אחד)
- 3 כוסות רסק עגבניות
- 2 לימונים סחוטים
- כף מלח
- חצי כוס שמן זית
- 8 שיני שום

אופן ההכנה

מניחים את הדגים בתבנית, מערבבים את הלימון עם השמן זית המלח והשום ומוסיפים לדג, אופים יחד עם הדגים מכוסה כ-5 דקות ומוציאים ומוסיפים את הרסק ומשיכים לאפות עוד 20 דקות על חום של 180 מעלות.
ניתן לפרוס לסטייקים עבים או להשאיר את הדג שלם
ניתן גם להכין את הדג בסיר בישול כחריימה
(דג הבורי יבש בטבעו, לא לוותר על השמן זית)

סלומון מלוח ביתי עדין

מצרכים

500 גר' פילה סלומון (עם העור)

מלח גס

שמן זית

אופן ההכנה

מפזרים על הדג מלח גס משני הצדדים כדי ששכבת המלח תכסה את הדג בצורה אחידה, מפזרים מעט סוכר ומורחים בשמן זית, עוטפים בניילון, משאירים בטמפרטורת החדר כ-3 שעות, מכניסים אח"כ למקרר למשך יומיים, כעבור יומיים הדג יהיה מוכן.

מגישים את הדג פרוס דק דק.

במידה והדג ישאר בתוך הניילון בקופסא שבמקרר אורך חיי המדף שלו יהיה שבוע.

מתאים כגיוון לארוחות בוקר או כפתיח לארוחת חג

עיקריות

מוסקה

מצרכים

3 חצילים ארוכים

2 תבניות אינגליש קייק

700 גרם בקר, הודו או עוף טחון

כוס בצל מטוגן

2 תפו"א

3 עגבניות

7 שיני שום כתושות

שליש כוס שמן זית

אופן ההכנה

פורסים את החציל פרוסות בעובי בינוני לאורך, מערבבים את השמן יחד עם 2 שיני שום כתושות ומלח, מורחים על החציל ואופים אותו עד להשחמה קלה.

על תחתית תבניות האינגליש קייק פורסים פרוסות דקות של תפו"א ועל זה מניחים את פרוסות החציל באלכסון אחד מימין ומעליו אחד משמאל, כך לכל אורך התבנית, לשונות החציל אמורות לצאת מתוך התבנית ועם הנותר היוצא נכסה את הבשר לאחר המילוי.

מעל החציל נפרוס עגבניות דק.

את הבשר מערבבים יחד עם הבצל והשום ומוסיפים מלח לפי הטעם, יש לשטוח את הבשר מעל לעגבניות שעל החציל, ושוב להניח מעל הבשר פרוסות עגבניה ולסגור עם לשונות החציל שיצאו לנו מהתבנית ושוב החציל אמור להסגר אחד על השני ומכסים את התבנית בנייר כסף.

אופים כשעה בחום של 180-200

המוסקה יכולה לשמש כמנה ראשונה בארוחת חג או מנה עיקרית בתוספת פירה וסלט.

סירות קישואים ברוטב אדום

מצרכים

- 8 קישואים בינונים בגודל אחיד
- חצי ק"ג בשר טחון
- 100 גרם שקדים קצוצים
- כוס בצל מאודה
- 5-6 שיני שום
- שורש פטרוזיליה בינוני
- כוס רסק עבניות
- מלח לפי הטעם

אופן ההכנה

חותכים את הקישואים לאורך ומרוקנים את הגרעינים, ויוצרים סירות יפות מערבבים את הבשר הטחון עם שאר החומרים ועם שורש הפטרוזיליה כשהוא מגורד דק ממלאים את הסירות ומסדרים בתבנית, מעליהן מוזגים את רסק העגבניות ואופים בתבנית פתוחה כחצי שעה עד 40 דק' בחום של 200 מעלות. *עם הגרעינים והפנים של הקישואים ניתן להשתמש לצורך סלט הקישואים.

המבורגר

מצרכים

- 1 ק"ג בשר בקר או הודו אדום
- 2 בצלים בינונים-גדולים
- 2 כפות שמן זית
- 6-8 שיני שום כתוש
- כפית שטוחה של מלח (ניתן לשפר בחצי כוס שקדים קצוצים)
- מחבת פסים
- חישוק לחיתוך המבורגר

אופן ההכנה

קוצצים את הבצל לקוביות קטנות, מפזרים מעליו מלח וסוחטים אותו היטב, מוסיפים אל הבשר את השום הבצל וכפית המלח, לשים את הבשר היטב ונותנים לבשר לנוח כעשרים דק' בטמפרטורת החדר, מערבבים שוב היטב. כשהבשר מוכן לטיגון מורחים שכבת שמן דקה במברשת על המחבת, יוצרים כדורי בשר בגודל כדור טניס ודוחסים לתוך הרול כשהוא מונח על המחבת ושולפים את הרול כשמתקבלת צורת המבורגר מרימים את הרול, המחבת צריכה להיות מחוממת היטב על אש בינונית גבוהה. להפוך את המבורגר רק פעם אחת במהלך הטיגון. מאותה עיסה ניתן לעשות בתוספת של שתי עגבניות קציצות קבב בתנור. במקרה והחלטת להכין קבב לשקדים יש חשיבות מאד גדולה לטעם.

לשון בקר

מצרכים

2 לשונות במשקל של כק"ג כל אחת
2 בצלים
3 גזרים
שורש סלרי
כף מלח

אופן ההכנה

מכניסים את הכל יחד לסיר, מכסים במים ומבשלים כשעה על אש בינונית, בסיום התהליך מוציאים את הלשון, מניחים אותה להתקרר מעט, שופכים את המים והירקות ומתחילים בישול שני.

מצרכים שלב 2

לשונות מבושלים
כוס בצל מטוגן
3 גזרים
שורש סלרי בינוני

6 שיני שום מוזהבות מטיגון
כף מלח לא גדושה
2 כוסות יין יבש אדום
1 כוס רסק עגבניות

אופן ההכנה 2

קוצצים את הגזר לטבעות ואת שורש הסלרי לקוביות ומכניסים את כל המצרכים בלי הלשון, מביאים לרתיחה ומכניסים את הלשונות ומבשלים שעתיים על אש קטנה, מדי פעם במהלך הבישול צריך לבדוק שהלשונות מכוסים במים. ניתן לשפר את הרוטב בכף מי סוכר או בתוספת מלח לפי הטעם בתום הבישול מוציאים את הלשונות עד להתקררות מוחלטת [לילה במקרר] ופורסים.
לפני ההגשה יש לחמ את הרוטב עם פרוסות הלשון ולהגיש חם.

צלי בקר

מצרכים

גוש כתף בקר [מספר 4 או 5]

3 גזרים

2 בצלים גדולים

8 שיני שום

כוס יין אדום יבש

3 כפות שמן זית

אופן ההכנה

צורבים את הגוש בקר מכל הכיוונים עד לסגירה בסיר רותח עם תחתית כבה, מוסיפים את הבצל קצוץ גס ואת הגזר טבעות ושיני השום חתוכות גס יחד עם היין והמלח ומכסים במים 80-90% מגובה הגוש ומרתיחים והופכים את הגוש בתוך הנוזלים כמה דקות. בתום הרתיחה יש להנמיך את האש ולבשל סגור כשעה וחצי, בתום שעה וחצי יש להוסיף או כף דבש או 3 כפות ריבת בצל ולבשל שעה וחצי נוספות. בתום הבישול יש להוציא מיד את גוש הבקר שלא ישתה את הנוזלים ולקרר אותו לילה במקרר בכלי סגור או

בנייר כסף ולפרוס אותו לפרוסות דקות למחרת, לפני ההגשה לחמם שוב את הרוטב יחד עם פרוסות הבקר.

מומלץ מאד לכסות את הפרוסות כשתי שלישי ובסיר שטוח ולחמם לפני ההגשה וביתר הרוטב לבשל תפוחי אדמה שלמים בגודל בינוני, במידה והרוטב לא מספיק אפשר לחזק אותו עם מים ומלח ובצל מטוגן, כך מתקבלת תוספת יפה לבקר.

שווארמה אפויה בדלעת

מצרכים

- 1.5 ק"ג שווארמה הודו בגושים / פרגית או חזה עוף
- 2 כוסות בצל מטוגן
- 1 ק"ג דלעת
- 4 עגבניות גדולות
- כף שום כתוש גדושה
- 1 כוס יין לבן
- 1 כפית מלח שטוחה
- 4 לימונים סחוטים
- שליש כוס מי סוכר

אופן ההכנה

צורבים בשמן רדוד את גושי ההודו היטב מכל צדדיו ומניחים לקירור, כשמתקרר פורסים לשניצלים עבים [כ3 ס"מ] בתבנית מסדרים בצל מטוגן, פרוסות דלעת שטוחות, שכבת בשר, מעליה שכבת בצל מטוגן נוספת, מעליה דלעת ומעליה פרוסות עגבניה שטוחות.

בקערה בצד שמים את הלימון היין המלח והשום ומי הסוכר ומערבבים היטב ויוצקים בתבנית כך שכל התבנית תקבל מהרוטב. אפיה כשעה וחצי על חום של 200 מעלות, רצוי מאד להנח תבנית ריקה מתחת לבתנית הנאפית שהנוזלים שיצאו יגלשו לתבנית הריקה. יש לטעום ולראות שהטעם המתקבל יהיה חמצמצץ מתוק מלוח

כרעי עוף בתפוזים

מצרכים

- 8 כרעיים
- 2 כוסות מיץ תפוזים סחוט
- כף שום כתוש
- 3 כפות ריבת תפוזים
- קורט מלח
- כף שמן

אופן ההכנה

מחממים מחבת עם כף שמן ומטגנים בתוכה את הכרעיים עד להזהבה בקערה נפרדת מניחים את ריבת התפוזים עם המלח והשום וטובלים בתוכה את הכרעיים המטוגנות, מסדרים את הכרעיים בסיר ומוזגים את המיץ מעליהן, מביאים לרתיחה ומבשלים למשך כשעה עד שעה וחצי וטועמים תוך כדי, ניתן לשפר תוך כדי עם שום, ריבה או מלח, תוך כדי הבישול ניתן להפוך את העוף כך שכל החלקים שלו יקבלו מהרוטב.

לבעלי סוכר גבוה, אפשר להכין את העוף ללא ריבת התפוזים.

צלי עוף

מצרכים

- 8 כרעיים
- 3 כפות שמן זית
- 5 בצלים
- 6-8 שיני שום
- רבע כפית מלח
- 2 כוסות מים

אופן ההכנה

מטגנים את העופות היטב עד להשחמה חזקה מכל הכיוונים ומוציאים אותם לתוך כלי יבש, לתוך סיר הטיגון מוסיפים את הבצל חתוך לטבעות ומחזירים את העופות על הבצל ומכסים את הסיר, לאחר כרבע שעה אחרי שהבצל נראה מבושל/מטוגן מוסיפים את המים השום והמלח, מביאים לרתיחה ומשאיר לבישול על אש נמוכה כשעה וחצי. בתום הבישול ניתן להוסיף לתוך הרוטב רבעי תפוחי עץ חמוץ מ3 תפוחים או 3 כפות ריבת תפוזים. כמו כן אפשר להוסיף תפוחי אדמה או בטטה עד שיתבשלו ולהזהר שהבטטה לא תתפרק במהלך הבישול. מומלץ להגיש לצד פירה בטטה ותפו"א עם כף רוטב מעל הפירה.

עוף בגומת מלח

מצרכים

עוף שלם
ק"ג מלח גס

אופן ההכנה

מניחים את העוף השלם במרכז התבנית ומסביבו יוצרים גדר של מלח גס ולאפות בחום של 250 מעלות למשך כשעה. יש להזהר שהמלח הגס לא יגע בעוף!
מומלץ להגיש שלם על מצע חצה או על מגש אובלי כשבצד אחד יש תפו"א מבושלים ובצד השני צימעס.

שניצל בשקדים

מצרכים

למשרה:
4 נתחי חזה עוף
חצי כוס חזרת מגורדת
כוס יין לבן
4 שיני שום כתושות
כפית דבש
חצי כפית מלח
לטיגון
2 כוסות שקדים טחונים דק
6-8 ביצים
קורט מלח

אופן ההכנה

לטחון היטב בבלנדר את חומרי המשרה היטב, לפרוס את החזות לשניצלים ולהשרות בקופסא סגורה במקרר במשך לילה את השניצלים במשרה במקרר.
למחרת, לשפוך את המשרה ולנגב היטב את פרוסות השניצל

מוס כבד

מצרכים

- 1 ק"ג כבד [כדאי לבדוק שהכבד לא שרוף לגמרי]
- 3 ביצים קשות
- 3 בצלים גדולים
- 2/3 כוס שמן
- חצי כפית מלח

אופן ההכנה

מטגנים בשמן את הבצל קצוץ ובסיום הטיגון שופכים יחד עם השמן למג'מיקס או למטחנת בשר, עדיין לא טוחנים.
את הכבד מנקים בעדינות רבה מהקליפה השרופה ומהחלקים היבשים סביבו, שוטפים היטב וטוחנים במג'מיקס עם הבצל, הביצים והמלח.

אופני ההגשה

- למרוח שמן על תבנית אינגליש קייק ולשטוח עליה את המוס ולקרר לילה. למחרת יש להפוך את תבנית על גבי מגש על מצע של ריבת בצל ולהגיש שלם.
- לפרוס מהתבנית ולהגיש במנה אישית לצד כף ריבת תפוחים מקושטת בשני פקאנים מסוכרים.

ולטבול משני הצדדים בתוך פירורי השקדים.
להקציף ידנית את הביצים עם קורט מלח, לטבול את השניצל המצופה בביצה ולטגן בשמן עמוק רותח.
רצוי להכין קרוב לזמן הארוחה.
אפשר גם להכין את החזות על האש יש מהמשרה למנגל.
לבעלי סוכר גבוה ניתן לוותר על הדבש.

מפרום

מפרום מטוגן

מצרכים

ק"ג בשר

10 תפוז"א [עדיף אדום

כוס בצל מאודה

10 שיני שום

שורש פטרוזיליה טחון

כפית מלח

4-5 ביצים

כוס וחצי רסק

אופן ההכנה

חוצים את התפוז"א לאורך לשני חצאים, כל חצי פורסים רק כשני שליש כדי שישאר מחובר בצד אחד ולא יתפרק בבישול. מערבבים היטב את כל המוצרים עם הבשר וממלאים בתוך הכיסים של התפוז"א עד שמסיימים למלא את כל הסנדביצים

מערבלים את הביצים טוב טוב בתוספת כפית מלח בקערה עמוקה טובלים את התפוז"א הממולאים משני הכיוונים ומטגנים במחבת לוחטת עם שמן בגובה 2-3 ס"מ.

כאשר התפוז"א מוזהבים יפה מוציאים אותם לסיר שטוח בשכבות מסודרות אחד על השני, מוסיפים עליהם כוס וחצי רסק עגבניות ומביאים לרתיחה, מבשלים על אש קטנה כ-40 דקות. ניתן להקפיא את המפרום בסיום הטיגון ולבשל ברסק בזמן אחר.

מפרום מבושל

המצרכים יהיו אותם מצרכים למעט הביצים ורסק העגבניות. הירקות שניתן למלא הם שורש סלרי, קישוא, תפוז"א, ולבעלי נסיון עשיר במטבח אפשר למלא גם גזר.

אופן ההכנה

יש לפתוח את הירקות בפרוסות לאורך אך לא לחתוך עד הסוף ולהשאיר את הרבע האחרון של הירק מחובר כך שתוצר לנו מעין

מוקפצים

מצרכים

4 קולרבי

5 גזר

2 בצל גדול

3 שיני שום כתוש

2-3 נתחי חזה עוף

כפית מלח שטוחה

שליש כוס יין לבן

אופן ההכנה

חותכים הכל לרצועות, מטגנים את הבצל דקות קצרות על אש גבוהה ואחריו מוסיפים את הגזר והקולרבי, מוסיפים את המלח ומכסים ל-3-4 דקות לאידוי קל, בסיום האידוי פותחים ומוסיפים את רצועות העוף והשום ומקפצים הכל יחד. כשהכל מגיע לכשליש בישול מוזגים את היין ומשאירים כמה דקות נוספות. במשך כל התהליך האש נשארת גבוהה.

להוציא ולהגיש חם. מומלץ להגיש לצד פירה.

חוברת ולמלא בהם בשר בתוך החריצים ולהניח בשכבות בתוך סיר, שכבת תפו"א, שכבת קישואים... את הירקות הקשים יותר מניחים בתחתית הסיר לפי דרגת הקושי. להוסיף מעל הירקות כוס מים מעורבבים עם כפית מלח, להביא לרתיחה ולבשל על אש קטנה זמן ממושך עד שהירקות יתרככו ונקבל תבשיל.

טיפ

עיסת הבשר למפרום מתאימה בתוספת 2 ביצים טריות להכנת קציצות מטוגנות

יש ללוש את העיסה 3 פעמים בהפרשים של כ-15 דק' בין לישה ללישה, ולטגן בשמן עמוק רותח. אפשר להקפיא את הקציצות לאחר הטיגון ולחמם לפני ההגשה, טעמם לא נפגם בהקפאה.

מרציפן

מצרכים

500 גרם שקדים קלופים טחונים

500 גרם אבקת סוכר

חצי לימון סחוט

1/3 כוס מים

אופן ההכנה

מניחים את השקדים הקלופים ואבקת הסוכר בקערה, מערבבים את המים והלימון יחד בכוס ומתחילים להוסיף בעדינות לאט את המים והלימון לקערה, אין צורך למזוג את כל המים, ככל שיהיו יותר מים המרציפן יהיה יותר רך. בוחשים היטב תוך כדי המזיגה עד לקבלת מרקם אחיד ונעים ומעט נוקשה. יוצרים כדורים יפים וקטנים ובתוך כל כדור נועצים שקד לא קלוף. להגיש בסוף הארוחה.

קינוח ופיצוח

פקאן סיני

מצרכים

200 גרם פקאן קלוף
כוס וחצי מים
1/2 כוס סוכר
שמן לטיגון

אופן ההכנה

ממיסים את הסוכר במים ומרתיחים, מוסיפים את הפקאן ומבשלים 20 דק', הפקאן יצוף ויש להקפיד לדחוף אותו פנימה ולערבב במהלך הבישול. להוציא את הפקאן בסוף הבישול, לסנן וליבש, כאשר הפקאן מיובש מטגנים כ-30 שניות עד דקה.

יש לשמור בצנצנת זכוכית.

מתאים כתוספת לסלטים חסה וגזר, כקישוט לליפתן וכנשנוש.

איך קולפים שקדים

מרתיחים מים ומוזגים על השקדים בתוך קערה עמוקה, נותנים לשקדים לנוח בתוך המים וכשהם מתקררים מעט מוסיפים שוב מים רותחים, כך עושים במשך 3 פעמים, בסיום הפעם השלישית הקליפה תתקלף בקלות מהשקדים.

פיצוחים קלויים

מצרכים

ק"ג אגוזים (300 גר' שקדים, 300 גר' אגוזי מלך, 200 גר' פקאן
ו200גר' בונדוק)
חצי כוס מים
כף וחצי מלח גס

אופן ההכנה

שוטחים על תבנית ואופים על חום 180 מעלות, מערבבים כל 2-3 דקות וטועמים, כאשר האגוזים כמעט אפויים מערבבים את המים והמלח ומוזגים על כל האגוזים. מערבבים היטב את כל האגוזים ומחזירים לעוד אפיה קצרה. מוציאים את התבנית כשהאגוזים יבשים.

יש לשמור בצנצנת זכוכית

סוכריות אגוזים

מצרכים

750 גר' אגוזים (תערובת)
3 כוסות סוכר

אופן ההכנה

לבשל את הסוכר על אש נמוכה, כאשר הסוכר נהפך לנוזל סמיך חום בהיר מוסיפים את האגוזים ומערבבים 4-5 דקות ומכבים את האש, שוטחים את האגוזים המסוכרים על תבנית גדולה עד שאפשר להתחיל להתעסק עם זה (הסוכר מגיע לחום מאד גבוה) יש לשבור מיד את הסוכר, אם ממתינים הסוכר יתקשה ואי אפשר יהיה לשבור אותו.

למשתמשים בסוכר מבושל יש להכין עם קוביות סוכר.א

גלידת בננות

מצרכים

10 בננות
6 חלבון ביצים
כוס מיץ תפוזים סחוט
כוס סוכר
כוס אגוזים קצוצים

אופן ההכנה

טוחנים את הבננות עם המיץ והאגוזים יחד בבלנדר, מקציפים את החלבונים עם כוס סוכר עד לקבלת קצף נוקשה ומקפלים את הקצף לתוך מחית הבננות, מוזגים לתבניות אינגליש קייק ומקפיאים.

א

מגישים כגלידה

תרכיז תפוזים / לימונים

מצרכים

12 כוסות מיץ סחוט טרי
3 כוסות מי סוכר (בלימון 4 כוסות סוכר)

אופן ההכנה

להרתיח יחד ולקרר.

רסק תפוחים

מצרכים

12 תפוחי סמית גדולים קלופים בלי הליבה
חצי כוס מים

אופן ההכנה

מניחים את התפוחים והמים מביאים את המים לרתיחה ומועכים את התפוחים כמה פעמים תוך כדי הבישול, לבשל עד לרסק, לקרר ולהגיש קר.
מומלץ להגיש כקינוח בסיום ארוחות חג ביום, אפשר לקשט בפקאן סיני או בכפית ריבת תפוחים.

תפוחים אפויים ביין

מצרכים

12 תפוחים סמית
כוס אגוזים קצוצים (תערובת)
חצי כוס סוכר
כוס יין אדום מתוק
כוס תמרים קצוצים (לאוכלי תמרים בפסח)

אופן ההכנה

קולפים את התפוחים ומרוקנים את הליבה (משאירים את התפוח שלם) מניחים צפוף בתוך תבנית, בתוך כל ליבה מוסיפים את האגוזים והתמרים, ממיסים את הסוכר ביין ומוזגים מעל האגוזים את הסוכר והיין.
מכסים את התבנית ואופים חצי שעה על 200 מעלות, כעבור חצי שעה מסירים את הנייר כסף המכסה ובודקים אם התפוחים רכים, במידה ולא יש לאפות עד להתרככות אך יש להקפיד שלא יהיו רכים מדי ויתפרקו.
לקרר ולהגיש קר.

מיונז ביתי

מצרכים

2 חלמונים

1 1/4 כוסות שמן זית

קורט מלח

2 כפיות לימון סחוט

אופן ההכנה

מקציפים את החלמונים בבלנד על מהירות אחידה לכל אורך ההכנה, מוסיפים את השמן לאט, ביציבות ובקצב אחיד אל תוך הביצים תוך כדי סיבוב, כאשר המרקם של הביצים מתייצב עוצרים את הבלנדר ומוסיפים את המלח והלימון. לוחצים על פוש קצר פעמיים שלוש ומעבירים לצנצנת זכוכית ושומרים בקירור.

מתאים כמיונז רגיל, לסלט ביצים, סלט תפו"א, לסלט שורשים וגזר וכרוטב לסלט חסה.

אורך חיי המדף של המיונז קצרים.

מוצרים בהכנה ביתית

ריבת בצל

מצרכים

8 בצל סגול גדול

5-6 כפות שמן זית

1.5 כוסות יין אדום יבש

1.5 כוסות סוכר מקורמל

חצי כפית מלח

אופן ההכנה

פורסים את הבצל לטבעות ומניחים בסיר חם עד שהבצל יפריש נוזלים, כעבור כמה דקות שופכים את הנוזלים מוסיפים את השמן ומערבבים מעט.

מקרמלים במחבת חמה יבשה על אש נמוכה כוס וחצי סוכר ומכבים את האש שהסוכר לא ישרף ומוסיפים את היין והמלח למחבת, את התערובת מוסיפים לסיר עם הבצל ומבשלים כשעתיים עד לקבלת מרקם ריבתי.

את ריבת הבצל יש לשמור בצנצנת זכוכית במקרר.

יש להכין את הריבה לפני פסח למקפידים להשתמש בפסח רק בסוכר מבושל

מתאים לשלב עם כבדים, בשרים ואפילו בחביתה

ריבת תפוזים

מצרכים

1 ק"ג תפוזים בקליפה עבה

1 ק"ג סוכר

מיץ מחצי לימון

3 גרעינים מהלימון

אופן ההכנה

קולפים את הקליפה הכתומה מהתפוז בעזרת קולפן ומשאירים את הקליפה הלבנה, את התפוזים השלמים מכסים במים ומביאים לרתיחה בתוך סיר עם מים עד שהתפוזים מבושלים [כ25 דק'], בתום הבישול מסננים את המים, מקררים את התפוזים וחותכים לקוביות ומנקים מהגרעינים. מבשלים שוב את התפוז עם הסוכר. לאחר הרתיחה מוסיפים את הלימון והגרעינים ומבשלים כשעתיים על אש נמוכה.

יש להקפיד לערבב מפעם לפעם שלא תשרף תחתית הריבה. בתום הבישול הריבה צריכה להגיע למרקם צמיגי, כדאי להוציא מעט בכפית לקראת הסוף ולקרר ולראות אם התקבל המרקם הרצוי.

רסק עגבניות

מצרכים

12 עגבניות גדולות טחונות בבלנדר

כוס בצל מטוגן שקוף

3 שיני שום

4 כפות שמן זית

כפית מלח

ניתן להוסיף כף סוכר

אופן ההכנה

מרתיחים את העגבניות בסיר לא מכוסה וכשמגיעים לרתיחה להנמיך את האש ולהוסיף את שאר המצרכים, לבשל על אש נמוכה כשעתיים ולבחוש במהלך הבישול, כל כ-10 דקות. לבשל פתוח.

מקפואים בקופסא.

משמש כרוטב לדג, לקציצות בשר, רוטב למוסקה ולסירות קישואים, תוספת בישול לבקר, ובסיס לשקשוקה.

עוגיות

עוגיות אגוזי מלך - א

מצרכים

500 גר אגוזי מלך טחונים

1 1/2 כוסות סוכר

8 חלבונים

אופן ההכנה

מחממים על להבה רחבה ונמוכה את החלבונים ובמקביל מקציפים אותם במקצף ידני 10 דק' בדיוק.

כעבור 5 דק' מקציפים את הסוכר.

אחרי עשר דקות מוסיפים את אגוזי המלך הטחונים עד שנוצרת עיסה סמיכה המאפשרת ליצור כדורים בידיים רטובות.

יוצרים כדורים קטנטנים ועל כל כדור נותנים מכה קטנה באמצע על מנת לשטח אותו.

עוגיות אגוזי מלך - ב

מצרכים

500 גר אגוזי מלך טחונים

1/2 כוס סוכר

1 כוס אבקת סוכר

2 ביצים

כף מיץ לימון

אופן ההכנה

מערבבים את כל החומרים חוץ מאבקת הסוכר, יוצרים כדורים ומניחים בתבנית. אופים כ-20 דק' על חום של 175 מעלות.

בסיום האפיה מפזרים יפה את אבקת הסוכר

עוגיות פסח - ב

מצרכים

12 חלבונים

6 חלמונים

1 1/2 כוסות סוכר

מעט מיץ לימון

4-6 כוסות תערובת אגוזים קצוצים

אופן ההכנה

מקציפים את החלבונים עם הסוכר עד לקבלת קצף נוקשה ומעבירים בזהירות לקערה.

מקציפים 3 חלמונים עם מעט מאד לימון, מוסיפים בתנועות קיפול לקצף הלבן.

מוסיפים (לפי העין) אגוזים קצוצים ויוצקים בכף לתוך מנג'טים.

עוגיות מרנג מוקצפות - א

מצרכים

12 חלבונים

6 חלמונים

1 1/2 כוסות סוכר

300 גר' אגוזים מעורבים

מעט מיץ לימון

אופן ההכנה

מקציפים את החלבונים, מוסיפים לאט את הסוכר עד לקבלת קצף נוקשה, מעבירים בזהירות לקערה.

מקציפים 3 חלמונים עם טיפ טיפה לימון, מוסיפים בתנועות קיפול את החלמונים לקצף הלבן ומוסיפים 4-6 (לפי טעם אישי) כוסות

אגוזים קצוצים מכל הסוגים. יוצקים בכף לתוך מנג'טים ואופים

בתנור מחומם מראש בחום בינוני כ-15 דק'.

עוגיות מרנג מוקצפות - ב

מצרכים

300 גר' שקדים

4-5 חלמונים

1 כוס סוכר

אופן ההכנה

מחממים תנור על 150 מעלות.

מקציפים את החלבונים, מוסיפים לאט את הסוכר עד לקבלת קצף נוקשה.

קוצצים גס את האגוזים ומוסיפים בעדינות לקצף הביצים.

מניחים בעזרת כפית מהעיסה על תבנית עם נייר אפיה תוך הקפדה על מרחק בין העוגיות.

אופים כ-15 דק'. אחרי 7 דקות הופכים את העוגיות.

טיפ לעוגיות

בעוגיות יש להקפיד על דיוק לפי המתכון אחרת עלולות לצאת תוצאות קשות.

עוגיות של פסח דורשות הקפאה למשך רוב חיי המדף שלהם.

כל מתכוני העוגיות דורשים אפיה קצרה - יש להקפיד!

דג סלמון

הדג אוהב שום, שמן זית, לימון ויין לבן, ניתן להוסיף לו גזר פרוס, בצל יבש או בצל סגול, פלחי עגבניה, להניח על מצע של תפו"א פרוס, לצרוב אותו במחבת סטייקים, לאפות בתבנית מכוסה, או לעטוף בשקדים קצוצים ולאפות, אפשר להוסיף מעט סוכר או דבש.

בליל הסדר מגיעים לאוכל בשעה מאוחר, כך שכדאי לבוא אחרי ארוחה שבעה בצהריים, על מנת לשמור על שולחן סדר רגוע.

--

רטבים מהבשרים המבושלים הינם מצרך יקר בפסח, כדאי לשמור ולהקפיא אותם, ניתן לבשל איתם תפו"א או לשמש כרוטב על תפו"א ובטטה אפויים.

--

חג הפסח דורש צנצנות זכוכית לריבות ולאגוזים קלויים

--

הקפיאי מצרכים שיסייעו לך להתחיל את הבישולים משלב מתקדם שום כתוש, רסק עגבניות, מיץ לימון, רסק תפוחים, ירקות בסיס למרק וקציצות בשר מטגנות.

טיפים

בכל הזדמנות פנויה תני לבני הבית הפנויים לקלוף ירקות קשים כמו שורשים, דלורית גזר וכו'

תפו"א ובטטה קלופים יש לשמור במים שלא ישחיר

--

ניתן לקנות גמבות בשרניות מאד, לקלוף אותם לפני החג ולאפות יחד עם שמן זית ושום, הפלפל ישמש לך כתבלין בתוך תבשילי

הבשר

--

אם אתם עושים על האש בחול המועד, שמרי על הכנפיים כשאת מפרקת עופות למנגל במקום לשים אותם במרק

--

מרינדה לחזות על האש

שמן זית, יין לבן, כף מלח, 2 כפות חזרת מגורדת. כשמניחים על האש הניחי כל נתח חזה בתוך נייר כסף, כך תשמרי על המרינדה יחד עם החזה, הנייר כסף לא יישרף על האש במידה ויש מספיק מרינדה לשמור עליו רטוב כל הזמן.

--

שקדים קצוצים מהווים תוספת מעולה לקציצות בשר וקבב, הן לשיפור הטעם והן לתחושת שובע

אם את מקפידה על סוכר מבושל עלייך לאפות לפני החג או לחילופין לטחון קוביות סוכר במהלך החג

--

תוספת מעולה לקישוט וטעם לסלטים ופירה תוכלי להכין מבטטה. מקלפים רצועות דקות של הבטטה עם קולפן ומטגנים בשמן עמוק או בצ'יפסר עד להשחמה.

--

מומלץ מאד לרכוש בקבוק זכוכית עם פיה קטנה לשמן זית, כך תחסכי המון שמן ותשמרי על הבריאות ועל הכיס.

חג פסח כשר,
טעים ושמת.

רחל בולטון