



מתכונים ביחד

ספר מתכונים קהילתי

לכבוד יום המשחה

”יש לי משפחה מיוחדת במינה,
נשכל היום אוכלת ירקות מן הגננה
אבל לכל אחד יש ירק מיוחד,
נשהוא אוהב לזלל באופן מיוחד.”

משפחה מיוחדת במינה / דתיה בן דור



תוכן עניינים

ארוחת זוקר

6.....	לביבות גבינה.....
6.....	לחמניות גבינה.....
7.....	מאפינס גבינות וזיתים.....
7.....	מאפינס תרד.....
8.....	מאפינס פיצה.....
9.....	חטיף אנרגיה.....
9.....	גרנולה ביתית.....
10.....	קובנה.....

כריכים

12.....	ממרח פסטו.....
13.....	כריך טונה עם לימונים כבושים.....
13.....	כריך סלט ביצים ובצל מטוגן.....
14.....	כריך עם קציצות טונה.....

ארוחת 3 הריים ועוד

16.....	כרובית אפוייה.....
16.....	עוף במלח של סבתא רותי.....
17.....	שעועית ירוקה עם סומק.....
18.....	פרגיות צליות במרינדה אסייתית.....
19.....	מרק כתומים.....
19.....	שקשוקת טורטייה.....
20.....	פסטרמה הודו.....
21.....	השניצל המנצח!.....
21.....	רוקוט קרומפלי.....
22.....	פרגיות עם שום ונענע.....

סעודת שישי

24	צלי בשר עם תפוחי אדמה ופטריות
25	חזה עוף במיפל ועשבי תיבול בתוספת סירות תפוחי אדמה
25	עוף מעולה בבצל
26	עוף ביין
27	דגים מרוקאים לערב שבת
28	סמבוסק ממולא בשר

קינחים

30	סברינה
30	טעמי
31	עוגת השוקולד של נונה
32	קראנץ שוקולד
33	נקניק שוקולד
34	סופלה שוקולד מפנק
35	קראמבל בננות
35	עוגת מיפל
36	עוגת מספרים
37	עוגת לימון
38	עוגת סניקרים
39	עוגת ה-שוקולית
40	קינחים בכוסות - קרם וניל עם קרם לימון
41	קינחים בכוסות - לוטוס

ארוחות בוקר



דרגת קושי:
מתאים להכנה
עם ילדים

לביבות גבינה

נעה שהם

נעה, יו"ר ועדת משפחות בקהילה מביאה לנו את ארוחות הבוקר של משפחת שהם-מנו

מצרכים:

1 ביצה

$\frac{1}{2}$ כוס קמח

250 גרם גבינה לבנה 9%

3 כפות סוכר

מעט קינמון

מעט גרידת לימון

חמאה לטיגון

שמנת חמוצה

אופן ההכנה:

1. מערבבים היטב את כל החומרים מלבד השמנת החמוצה ומוודאים שאין גושי קמח.
2. ממיסים במחבת חמאה וכשהיא מתחילה להתחמם ולהקציף יוצקים לתוכה כפות מתערובת הגבינה. מטגנים על אש בינונית משני הצדדים, עד שהלביבות שחומות ומוצקות.
3. מוסיפים חמאה לטיגון על פי הצורך. מגישים חם או קר עם שמנת חמוצה.

דרגת קושי:
סהרה

לחמניות גבינה

נעה שהם

מצרכים:

350 גרם לחם שחור

(כ-12 פרוסות)

קוביית גבינה בולגרית 5%

שומן

ביצה

אופן ההכנה:

1. משרים את הלחם במים וסוחטים היטב
2. מפוררים את הלחם בפומפיה
3. מגרדים את הגבינה בפומפיה ומערבבים עם הלחם
4. מוסיפים את הביצה
5. צרים כדורים בגודל כדור פינג פונג ומשטחים.
6. אופים עד השחמה בחום של 180 מעלות.

דרגת קושי:
מתאים להכנה
עם ילדים

מרטין חמי

מאפינס לזינות ואזיזים

למשפחת חמי ארבעה ילדים במסגרות החינוך של יחד, והם חברים בוועדת משפחות בקהילה! עידן נבחר כחבר בהנהלת העמותה המתנדבת.

מצרכים:

כוס טבעות זיתים

$\frac{1}{2}$ כוס שמן זית

1 כוס גבינה צהובה מגורדת

3 ביצים

1 כוס קמח תופח

1 קוטג'

מעט שומשום

אופן ההכנה:

1. לערבב את כל המצרכים.

2. לצקת לתבנית שקעים (רצוי מסיליקון).

3. לפזר מלמעלה שומשום

4. לאפות בתנור עד להשחמה.

דרגת קושי:

סמכה

נעה שהם

מאפינס תרד

מצרכים:

חבילת תרד טרי (300 גרם)

בצל גדול קצוץ מטוגן

$\frac{1}{3}$ כוס פתיתי גבינה צהובה

$\frac{1}{2}$ כוס פירורי לחם

2 ביצים

מלח + פלפל

מטבל שמנת:

שמנת חמוצה

עירית קצוצה

שום כתוש

מלח + פלפל

אופן ההכנה:

1. לחלוט את התרד כשתי דקות לסחוט היטב ולקצוץ.

2. לערבב את כל המצרכים כולל התרד.

3. למלא תבנית שקעים (ללא הנוזלים, לסחוט). להכניס לתנור

שחומם בחום בינוני 180 מעלות בסביבות 15 דקות.

4. לערבב את מצרכי המטבל, להגיש עם המאפינס.

דרגת קושי:
מתאים להכנה
עם ילדים

מאפינס פיוזה

מירב לביא

חוץ מהיותה אופת מאפינס טעימים, מירב היא גם אמא של נועם מכיתה א' ועידן מכיתה ג'

מצרכים:

- $\frac{1}{2}$ קופסת קוטג'
- $\frac{1}{2}$ קופסת גבינה לבנה
- 2 פרוסות גבינה צהובה
- קצוצות גס
- 30 גרם בולגרית מעודנת
(לא חובה אבל מוסיף)
- כפית מלח
- כפית גדושה שום כתוש
- $\frac{1}{2}$ קופסת תירס שימורים
(150 גרם)
- 3 כפות רסק עגבניות
- 3 ביצים
- $\frac{1}{2}$ כפית סוכר
- כפית שטוחה זעטר
- או תבלין אורגנו
- $\frac{1}{2}$ כוס שמן
- 12 פטריות (לא חובה)
- 1.5 כוסות קמח תופח
- מנד'טים חד"פ
- (במקום תירס ופיטריות אפשר
לגוון תוספות אחרות כמו חרוזי
זיתים, פיטריות קצוצות, בצל
קצוץ או מה שהילדים אוהבים
בפיצה שלהם)

אופן ההכנה:

1. בקערה גדולה מאד מערבבים היטב את הביצים עם שאר המצרכים, מלבד הקמח
2. ממתחילים להוסיף קמח בהדרגה תוך כדי ערבוב
3. טורפים היטב לקבלת תערובת בצק דלילה ללא גושי קמח
4. מסדרים מנד'טים או בתבנית שקעים משמנים היטב
5. יוצקים מהבלילה לשקעים כ- $\frac{3}{4}$ גובה, מומלץ להיעזר בכף
6. בכל מאפינס משקעים פיטריה אחת שלמה, או זית או כל תוספת אחרת מתאימה שתבחרו
7. מכניסים לתנור חם ב-180 מעלות טורבו ל-25-20 דקות אפיה עד שמזהיב



חטיף אנרגיה

נירה ניסן

דרגת קושי:

סגורה

נירה, אשת צוות בגן הדר מביאה לנו את המתכונים הטעימים שלה, שגם ילדי הגן נהנים מהם

מצרכים:

1/2 כוס שומשום קלוי

1 כוס קוקוס

200 גר' חמאה

1/2 כוס סילאן (דבש תמרים)

או דבש

1 כפית נס קפה

1 כוס טחינה גולמית

4 כוסות פצפוצי אורז

1/2 כוס סוכר חום

100 גרם חלבה מפוררת

אופן ההכנה:

1. לקלות בסיר ללא שמן את השומשום ואת הקוקוס עד

לקבלת צבע חום בהיר ולהניח בצד.

2. בתוך סיר גדול להמיס ביחד את החומרים הבאים על להבה

נמוכה: נס קפה + 150 גר' חמאה + טחינה גולמית + סילאן/

דבש + סוכר חום ולערבב היטב עד לקבלת מירקם אחיד.

3. להוסיף את הפצפוצי אורז + שומשום קלוי + קוקוס

דרגת קושי:

סגורה

זרנאנה ביתית

נירה ניסן

מצרכים:

3 כפות שמן

1/2 כוס סילאן

2 כפות דבש (לא חובה)

1/2 כוס מים

1/2 כוס סוכר חום

1 כפית קינמון

1/2 קילו שיבולת שועל מלא

או שיפון מלא

אופן ההכנה:

1. לשפוך את הכל לתוך תבנית

עם נייר אפיה

2. להדק היטב כך שזה יהיה דחוס

* לאחר הקירור אפשר להוסיף

גם שבבי שוקולד



קאזנה

יפית טורק

דרגת קושי:
סמירה

ליפית ונועם טורק שלושה ילדים במסגרות החינוכיות של יחד מודיעין

מצרכים:

3.5 כוסות קמח

כף וחצי שמרים יבשים

כוס וחצי מים פושרים

8 כפות שמן

8 כפות סוכר

1 כפית מלח

אופן ההכנה:

1. לערבב הכל יחד וללוש טוב ולשים קצת שמן על הבצק שלא יתייבש, הבצק צריך להיות רך, להתפיח עד שמכפיל את הנפח ואז ללוש שוב מניחים בצד עד חצי שעה.
 2. לחלק לשישה - שמונה כדורים וכל כדור לפתוח עם שמן ולגלגל ולהניח בסיר קובנה שבתחתית לפזר קצר סוכר וכך עם שאר הכדורים מלמעלה לפזר קצת סוכר ולתנור 180 מעלות עם מכסה סגור עד שמקבל צבע שחום ומגרה!
- * בשבת על הפלטה מקבל קריספיות! עם רסק עגבניות טרי וביצה בתיאבון!!!





כריכים

דרגת קושי:
סגורה

מחרת פסאן

נעמה ארזי

משפחת ארזי חברים בקהילה מיום הקמתה, ובבית יש בוגר מחזור ו', ושני תיכונים בתיכון יחד.

מצרכים:

2 צרורות בדיליקום

4 כפות צנוברים קלויים

3 שיני שום

$\frac{1}{2}$ כוס שמן זית

מלח

אופן ההכנה:

1. מרסקים את כל החומרים חוץ מהמלח במעבד מזון, בסוף מוסיפים את המלח.

- מצוין כממרח בסנדויץ, כרוטב לפסטה ועוד.



דרגת קושי:
סגורה

נעה שהם

כריך סונה עם לימונים כבושים

אופן ההכנה:

1. מערבבים את המיונז עם האריסה ומורחים על הלחמנייה. מי שלא אוהב חריף יכול למרוח מיונז בלבד.
2. מסננים את הטונה מהשמן ומסדרים לאורך הכריך מעל המיונז, מעליה מסדרים את הלימון הכבוש, הזיתים השחורים, עגבניות השרי ואת עלי הכוסברה.

מצרכים:

- 1 לחמנייה ארוכה
- 1 קופסאת טונה
- $\frac{1}{2}$ לימון כבוש קצוץ דק (או לימון רגיל)
- 4 זיתים שחורים פרוסים
- 3 עגבניות שרי פרוסות
- קמצוץ עלי כוסברה
- לאילי אריסה:
- $\frac{1}{2}$ כוס מיונז
- 1 כף אריסה

דרגת קושי:
סגורה

נעה שהם

כריך סלט ביצים ובצל מאוּן

אופן ההכנה:

1. מבשלים 4 ביצים במים רותחים כ-10 דקות.
2. מטגנים בצל במעט שמן זית על מחבת עד שהוא הופך שחום.
3. מקלפים את הביצים ומגרדים בפומפיה, מוסיפים את הבצל המטוגן, העירית הקצוצה, המיונז, החרדל ומתבלים בקמצוץ של מלח ופלפל. מערבבים הכל יחד. טועמים ומתקנים תיבול.
4. ממלאים כריכים קטנים בסלט הביצים ומעליו מניחים פרוסת עגבנייה. למי שרוצה להשקיע אפשר להוסיף בצל מטוגן בטמפורה.

מצרכים:

- 4 ביצים
- 1 בצל קטן קצוץ
- שמן זית לטיגון
- 2 כפות עירית קצוצה
- 1 כף מיונז
- 1 כף חרדל
- מלח
- פלפל

כריך עם קציצות אופה

נעה שהם

אופן ההכנה:

1. שמים את כל המרכיבים לקציצות בקערה גדולה. מערבבים מעט עד שמתקבלת תערובת אחידה. יוצקים קציצות עגולות ושטוחות מהתערובת.
2. בקערה נפרדת שמים את שאר פירורי הלחם. טובלים את הקציצות לציפוי משני הצדדים.
3. מחממים שמן לטיגון רדוד ומטגנים את הקציצות 2-3 דקות מכל צד, עד להזהבת הפירורים. מוציאים לנייר סופג.
4. להגשה: מורחים מטבוחה על הלחם. מסדרים את הקציצות ופרוסות לימון, מעטרים בכוסברה ומגישים.

מצרכים:

לקציצות:

3 קופסאות קטנות של טונה
(160 גרם כל קופסה) מסוננות
מהשמן

1 בצל בינוני, קלוף וקצוץ
לקוביות קטנות

$\frac{1}{4}$ צרור עלי פטרוזיליה,
קצוצים דק (עם הגבעולים)

2 ביצים גודל M או L

$\frac{1}{2}$ כוס פירורי לחם לקציצות

$\frac{1}{2}$ כוס פירורים לציפוי

מלח ופלפל שחור גרום, לפי

הטעם

שמן צמחי או זית, לטיגון רדוד

להגשה:

מטבוחה

פרוסות לימון

עלי כוסברה

לחם או לחמניות שאוהבים



ארוחות צהריים וערב



דרגת קושי:
סהרה

כרובית אפוייה

עליזה שמעון

למשפחת שמעון שני ילדים, למדה ב'יחד' מכיתה א ועד סוף התיכון, נועם לומד היום בתיכון ונמצא ב'יחד' מגיל הגן. המאכל האהוב על עומר הוא כרובית אפוייה (:

מצרכים:

כרובית

שמן זית

מלח

פלפל

אופן ההכנה:

1. מכניסים כרובית שלמה בסיר עם מים שמכסים

$\frac{3}{4}$ מהכרובית, מרתיחים

2. לאחר 10 דקות שהמים רותחים מכבים, מוציאים את

הכרובית ומכניסים אותה לכלי חסין חום

3. מזליפים על כולה שמן זית, מלח ופלפל ומכנסים לתנור

לחום של 200 מעלות עד שמשחים קלות.

דרגת קושי:
מתאים להכנה
עם ילדים

עוף במלח של סבתא רותי

דניאל קנדלר

דניאל, רכזת התרבות והגנים של קהילת יחד, אמא של גפן מגן איילות מביאה את המתכון האהוב על גפן - העוף של סבתא רותי.

מצרכים:

קילו מלח גס

עוף שלם, נקי מאוד, עם עור

שלם

5-6 תפוחי אדמה בינוניים

אופן ההכנה:

1. על תבנית מצופה נייר כסף מניחים את העוף (על צד החזה).

2. מפזרים מסביב קילו שלם של מלח גס, כך שלא ייגע בעוף.

3. מעל המלח מניחים את תפוחי האדמה כשהם שלמים

ורחוצים.

4. מכניסים לתנור שחומם ב-200 מעלות לחצי שעה ועוד

שעה ורבע ב-180 מעלות.

כמה פשוט, כמה טעים...

דרגת קושי:
מתאים להכנה
עם ילדים

רחל ענבר

שעועית ירוקה עם סומק

מצרכים:

5 שיני שום
צ'ילי גרום
$\frac{1}{2}$ כוס שמן זית
20 עגבניות שרי חתוכות ל-2
50 גרם שקדים מולבנים חצויים
600-800 גרם שעועית ירוקה
קפואה
מלח
סומק

אופן ההכנה:

1. במחבת גדולה: כף שמן זית + שקדים.
 2. לטגן עד שמקבלים צבע זהוב ולהניח בצד.
 3. באותה מחבת (אין צורך לשטוף): לחמם 2 כפות שמן זית ולטגן מעט פתיתי צ'ילי גרום.
 4. להוסיף 5 שיני שום פרוסות ולטגן עד שמתחילים להזהיב.
 5. לטגן 20 עגבניות שרי כך שהצד של הגרעינים לא יגע במחבת.
 6. להוסיף שעועית ירוקה, מעט שמן זית ומלח גם, לטגן כ-10 דקות לבישול מלא של השעועית.
 7. למעוך את עגבניות השרי מעט עם כף.
- * להרכבת המנה: על מצע אורז (לדוגמא) הניחו כמות גדולה של תערובת השעועית הירוקה. מעליה, פזרו את השקדים. לסיום הוסיפו כמות נדיבה של סומק.
- * שילוב הטעמים מפתיע ומרענן (:



פרגיות צלניות במרינדה אסיייתית

נעה שהם

מצרכים:

- פרוסת ג'ינג'ר קלופה באורך 3-4 ס"מ, קצוצה גם
- 3-2 שיני שום, קלופות וקצוצות גם
- 1 כוס כוסברה קצוצה דק
- 1 כוס בצל ירוק קצוץ דק, כולל החלקים הלבנים
- אפשרות חריפה: פלפון אדום חריף, פרוס דק
- 3-2 כפות רוטב צ'ילי מתוק
- 3-2 כפות דבש או סילאן
- 3-2 כפות רוטב טריאקי מוכן
- 1 כף רוטב סויה
- 2 כפות שמן שומשום או שמן קנולה
- 500 גרם נתחי פרגיות טריים, פרוסים בעובי 2-3 ס"מ

אופן ההכנה:

1. שמים בקערה את כל המרכיבים, מלבד הפרגיות, ומערבבים, מוסיפים את נתחי הפרגיות, מערבבים כך שכל הנתחים יהיו מכוסים היטב במשרה. משאירים כך - מינימום רבע שעה, עד יממה אבל אז כבר אורזים בניילון נצמד, (מאחסנים במקרר).
2. מחממים מחבת, וכשהיא חמה מאוד מוציאים מהקערה חלק מהנתחים - קל לעשות זאת במלקחיים - ומעבירים למחבת, כך שהנתחים יכסו את המחבת בשכבה אחת, וצורבים מעל להבה בינונית-גבוהה 3-5 דקות, או עד שהם עשויים. מזהיבים ועשויים. מוציאים וממשיכים לטגן כך את שאר הנתחים. אם נשארה משרה בקערה מוסיפים אותה למחבת ומחממים קצת, כמה שניות, מעל להבה בינונית-גבוהה. עד שהיא הופכת לרוטב סמיך. יוצקים על הפרגיות שבצלחת.
3. מגישים על אורז, ומפזרים מלמעלה עוד בצל או כוסברה.

* להגשה:

אורז לבן מבושל
בצל ירוק קצוץ
וקצת כוסברה קצוצה



דרגת קושי:
סגורה

מרק כתומים יוליה אביטן

משפחת אביטן חברה בקהילת יחד זו השנה השניה, ארבל לומדת בגן מטר ואורי בגן טל.

מצרכים:

2 גזר

2 בטטה

2 בצל

2 תפוחי אדמה

כמה חתיכות של דלעת

ודלורית.

אופן ההכנה:

1. לטגן בצל, להוסיף את הירקות חתוכים גם, לטגן הכל יחד כרבע שעה, להוסיף מים, לבשל עד שהירקות רכים ולטחון.
2. להוסיף מים שלא יהיה סמיך מידי. תבלינים מלח, פלפל.

* טעים עם קרוטונים



דרגת קושי:
סגורה

שקשוקת סארכייה חגית רוזנשטיין

למשפחת רוזנשטיין ארבעה ילדים - מכיתה א' ועד בוגרי יחד... כבוד!

מצרכים:

מצרכים לשקשוקה

ביצים

טורטיה

אופן ההכנה:

1. מכינים רוטב לשקשוקה, כשמוכן שמים על הטורטייה במרכז מעט מהרוטב ופותחים ביצה מעל.
2. מכניסים לתנור לחום של 150 ל-8-7 דקות עד שהטורטיה משחימה והביצה מתבשלת.
3. מוצאים מפזרים מעל מעט פטרוזיליה אם אוהבים, מתבלים בפלפל ומלח. בתאבון!! שקשוקה משודרגת!!!

פסטרמה הודו

נתי ינאי

למשפחת ינאי ילדה בגן רקיע

מצרכים:

חזה הודו

פלפל אנגלי

עלי דפנה

פלפל שחור

גרגרי חרדל

מלח גס

כפריקה מעושנת

דבש או מייפל

אופן ההכנה:

1. השריה (למשך של עד חמישה ימים)

2. מייצרים תמיסת מלח של 3% ומוסיפים לה את הפלפל

האנגלי, עלי דפנה, פלפל שחור גרגרי החרדל

3. מורידים את הגידים והחלקים הקשים מהנתח ומשקעים

אותו בתמיסה

הבישול (שתי שיטות):

תנור או מעשנת:

* מוציאים את הנתח ומייבשים אותו

* מצפים את הנתח בדבש או מייפל

* מפזרים על הנתח כפריקה מעושנת

* מכניסים את הנתח לתנור ב-200 מעלות נועצים מדחום

בנתח מוציאים כאשר הטמפרטורה הפנימית של הנצח

מגיעה ל-63 מעלות

סו וויד (בישול בווקום):

* מוציאים את הנתח ומייבשים אותו

* מכניסים אותו לשקית ווקום ומבשלים אותו בטמפרטורה של

63 מעלות בסו וויד לשלוש שעות

* מוציאים את הנתח מהשקית מצפים אותו במייפל או דבש

והכפריקה המעושנת וצורבים עם ברנר

4. אחרי שהנתח נח למשך לפחות שעה פורסים ומאכסנים.

* ניתן להחליף את ציפוי הדבש והכפריקה המעושנת בכל סוג

של תערובת תבלינים



דרגת קושי:
מתאים להכנה
עם ילדים

השניצל האנצ'ו!

שלי פרידמן

שלי היא מורה בתיכון יחד כבר 7 שנים. כל ארבעת הילדים שלה לומדים במסגרות החינוך של יחד, מהגן ועד כיתה ו

מצרכים:

קילו חזה עוף חתוך דק

ביצה אחת

פירורי לחם

רטבים: סויה, טריאקי, דבש,

קטשופ

אופן ההכנה:

1. מכניסים את רצועות חזה העוף לבלילה של הרטבים.

2. מחכים לפחות שעה, אפשר יותר.

3. מוסיפים את הביצה ומערבבים.

4. מצפים בפירורי הלחם ומטגנים. בתאבון!

דרגת קושי:
מתאים להכנה
עם ילדים

רוקט קרואסני

נאוה צלר

נאוה ושיי חברים בקהילה כבר שנים, שי מלמד בתיכון יחד כבר שבע שנים ובתם מיקה לומדת בכיתה ט'.

מצרכים:

תפוחי אדמה

ביצים

מלח

פלפל

שמן

אופן ההכנה:

1. מרתיחים ביצים ותפוחי אדמה בכמות כרצונכם (למשל, 8

תפוחי אדמה ו-6 ביצים), עד שתפוחי האדמה רכים, אך לא רכים מדי.

2. מסדרים בתבנית משומנת שכבה של פרוסות תפוחי אדמה ומעליהם זורים מלח ופלפל ומתיזים מעט שמן.

3. על שכבה זו מסדרים שכבה של פרוסות ביצים ובזקים

מלח. כך מסדרים שכבות, כשהשכבה האחרונה היא של תפוחי אדמה.

4. אופים כשעה בחום של 180 מעלות. בתיאבון.

* מאכל הונגרי

פרגיות עם שאם ונענע

עופר שלום

עופר הוא אבא של אריאל מכיתה י' ותמר מגן רקיע

מצרכים:

- 800 גרם פרגיות חתוכות
- לרצועות של 2 ס"מ
- 20 עלי נענע גדולים
- 6 שיני שום גדולות
- 2 כפות סוכר חום
- כף ציילי (לאוהבי חריף אפשר לחזק בעוד כף...)
- 3 כפות סויה
- 1 כפית פלפל שחור גרום
- חצי כפית קורנפלור

אופן ההכנה:

1. לחמם מחבת (רצוי מנרוסטה) על להבה גדולה עם שלוש ארבע כפות שמן זית, לטגן את הפרגיות עד שהופכות ללבנות, להוסיף את הציילי הפלפל השחור והשום לערבב ומיד להוסיף את הסוכר עד לקבלת זיגוג (בערך דקה).
2. להוסיף את הסויה ולערבב, להוסיף את הנענע לערבב.
3. למהול את הקורנפלור בשליש כוס מים ולהוסיף לתבשיל.
4. להמשיך על אש בינונית כשלוש ארבע דקות.

* להגיש על אורז לבן.
ניתן גם קוסקוס או בורגול.
זו מנה מנצחת בכל בית!





סעודת שישי

דרגת קושי:
קצת מאתגר

צלי בשר עם

תפוחי אדמה ופטריות

נעה שהם

מצרכים:

נתח בשר (לבחירתכם. מתאים

לבישול ארוך)

בצל

2 שיני שום

חבילת פטריות

$\frac{1}{2}$ כוס יין אדום יבש

6 תפוחי אדמה גדולים

קורט פפריקה

שמן לטיגון

מלח

פלפל

אופן ההכנה:

1. חותכים את הבשר לקוביות בגודל בינוני.

2. קוצצים גס את הבצלים, חוצים לשניים את שיני השום,

מקלפים את תפוחי האדמה וחותרים לקוביות או לפרוסות.

3. מחממים שמן בסיר רחב, ומטגנים בו את הבצל. לקראת סוף

הטיגון, מוסיפים את השום והפטריות.

4. מגביהים את האש, מוסיפים לסיר את קוביות הבשר,

מתבלים במלח ופלפל ומערבבים.

5. לאחר שהבשר משחים, מוסיפים את היין ומגביהים את

הלהבה למקסימום, כדי להביא לרתיחה. לאחר שהנוזלים

בסיר מבעבעים, מוסיפים כוס מים רותחים, מנמיכים את

האש ומבשלים על אש נמוכה במשך שעה.

6. מוסיפים את תפוחי האדמה לסיר + הפפריקה ועוד מלח

ומבשלים במשך שעתיים נוספות על אש נמוכה.



דרגת קושי:
סנהיה

חכה עוף במייפל ועשבי תיבול בתוספת סירות תפוחי אדמה

נעמי שושני

משפחת שושני חברים בקהילה מעל 10 שנים, נעמי הייתה פעילה בוועדת יחד ביחד והמשפחה השתתפה רבות בשבתות ובטוילים של יחד.

מצרכים:

3-4 חזות עוף שלמים

עשבי תיבול:

פטרוזיליה

כוסברה

נענע

תימין

או כל ירק אחר שאוהבים

יין לבן

סירופ מייפל (רצוי טבעי)

5-6 תפוחי אדמה

אופן ההכנה:

1. להשרות את חזות העוף בירק שחתכנו, להוסיף 4 כפות מייפל, 4 כפות שמן זית, רבע עד חצי כוס יין לבן, מלח פלפל ושום כתוש
 2. לחתוך את תפוחי האדמה לחצי וכל חצי לשלושה חלקים. להרתיח במים ולסנן היטב. לשמן בשמן זית, מלח גם ופלפל
 3. לאפות בתנור לקבלת מרקם קריספי.
 4. את חזות העוף לצלות על מחבת פסים.
 5. ניתן לצמצם את הרוטב שנשאר עם זה המצטבר במחבת.
 6. לתת לעוף לנוח ולפרוס
- * להוסיף סלט עגבניות ובצל סגול....

דרגת קושי:
סנהיה

עוף מעולה בצל דפנה כהן

לדפנה שלושה ילדים בתיכון יחד מודיעין

מצרכים:

6-7 כרעיים מחולקים

4-5 בצלים גדולים

כף דבש

חצי כפית קינמון

כף שטוחה כפריקה

אופן ההכנה:

1. חוצים את הבצלים ופורסים לפרוסות, מטגנים את הבצלים בסיר עם שמן זית עד שהם זהובים.
 2. מנמיכים את האש. מוסיפים את הדבש והתבלינים ומערבבים.
 3. מוציאים את תערובת הבצלים, מכניסים את הכרעיים ועליהם שמנים את הבצלים.
 4. מוסיפים רבע כוס מים ומביאים לרתיחה. מכסים את הסיר, מנמיכים את האש ומבשלים שעה וחצי על אש קטנה.
- * מתאים לכל ארוחה בשרית. מעולה גם אחרי ש"יושב" על פלטה בשבת.

עוף ביין

נתי ינאי

דרגת קושי:
אסטרס

מצרכים:

- עוף
- תפוחי אדמה
- בצל
- גזר
- טימין
- פטרוזיליה
- יין לבן מתוק

אופן ההכנה:

1. חותכים את הבצל הגזר ותפוחי האדמה לקוביות קטנות.
2. משחימים את העוף ומעבירים לצלחת.
3. מוסיפים את הבצל ומגרדים את התחתית של הסיר איתו.
4. מוסיפים את תפוחי האדמה והגזרים.
5. קושרים את הטימין והפטרוזיליה לזר עם חוט ומוסיפים לסיר
6. ממליחים ומפלפלים לפי הטעם.
7. מוסיפים את היין (כשלושת רבעי הבקבוק).
8. מבשלים על אש קטנה עד לריכוך תפוחי האדמה.
9. מסירים את זר עשבי התיבול ומגישים.
- * אפשר להוסיף פלפל אנגלי ועלי דפנה



דרגת קושי:
סמירה

יגאל מלכה

צ'לים מרוקאיים לערב שבת

יום שישי הריחות מתערבבים. ריח עוגות השמרים נישא באויר. השניצלים מטגנים ותיכף יכנסו הילדים. בזה אחר זה שבים מבית הספר "יחד" רוני, נועם ועפרי, ארוחת הצהריים מוכנה. הערב יורד, השמש שקעה, ערב שבת, מנגנים את "שלום עליכם", "בר יוחאי" ו"אשת חייל" לאשה שבבית, אווה. ריח הדג עולה באויר ומיד יוגש לשולחן, עוד פרוסה של חלה חמה, עוד ניגוב. עפרי שחזר מהמכינה משתף בחוויות השבוע משבוע הישרדות, נועם על הבגרות הראשונה בהיסטוריה, ורוני על הנעשה בחטיבה. עבר שבוע נוסף המשפחה התאחדה, ננוח נירגע ונצפה בכיליון עיניים לשישי הבא.

מצרכים:

דגים: טונה / סלמון / פילה /

אמנון / דנים

3 פרוסות עבות של לימון או

לימון כבוש חומץ

פלפלים מתוקים יבשים

גמבה

6 שיני שום

חבילת כוסברה

1-2 פלפלים חריפים

חצי כוס שמן

שתי כפות פפריקה מרוקאית

חצי כפית כורכום

חצי ליטר מים

אבקת מרק טעם עוף

אופן ההכנה:

1. משרים את הטונה בחומץ ומלח, באם דגים אחרים ממליחים

לחצי שעה.

2. מטגנים קלות את הפלפלים החתוכים לרצועות והפלפלים

החריפים בשלמותם.

3. מוסיפים כחצי כוס מים, פפריקה, כורכום מטגנים עד

שהתבלינים נפתחים ומוסיפים חצי ליטר מים.

4. לאחר שהנוזל רתח יש להוסיף כוסברה, שום, פלפלים

יבשים ולימון / או לימון כבוש ואבקת מרק טעם עוף.

5. לאחר שרוב המים התאדו יש לשטוף את הדגים ולהכניסם

לסיר ולבשל כ 20 דקות נוספות.

בתיאבון

* ניתן להוסיף פפריקה חריפה להגברת החריפות



דרגת קושי:

סנהיה

אחיה אדר

סמזוסק ממולאן זשר

אחיה הוא תלמיד בבית הספר היסודי יחד - בנתה ו'!

מצרכים:

לבצק:

4 כוסות קמח

חצי כף שמרים

כפית סוכר

כפית מלח

 $\frac{3}{4}$ כוס שמן

כף אחת חומץ

 $1\frac{1}{2}$ כוס מים פושרים

למילוי:

250 גרם בשר בקר טחון

3 בצלים קצוצים

3 ביצים קשות

100 גרם טבעות זיתים

רבע כפית כמון

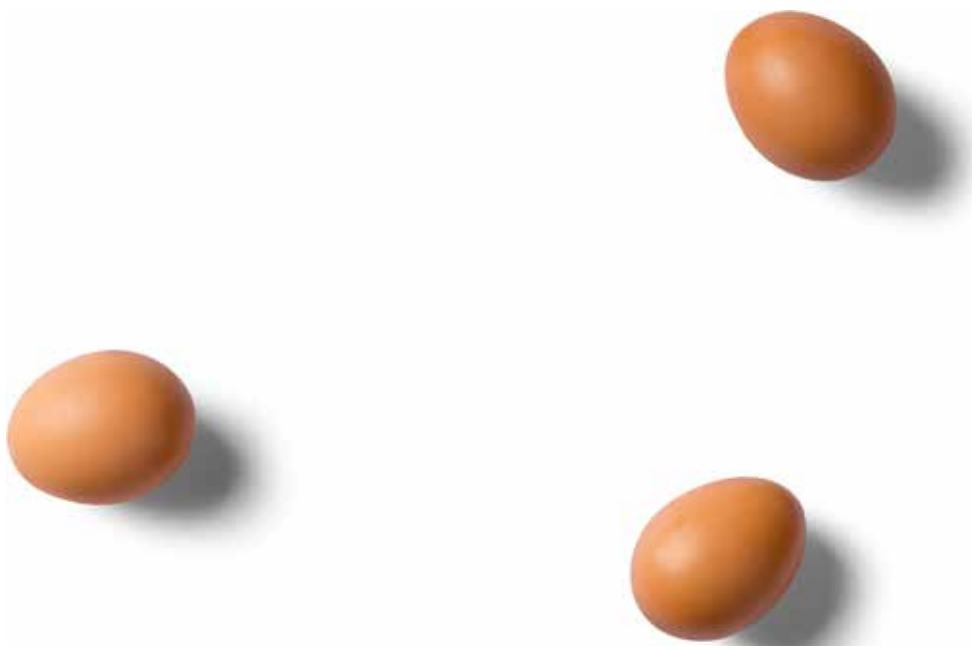
כפית פפריקה

מלח

פלפל

אופן ההכנה:

1. מערבבים את רכיבי הבצק ומתפיחים במשך 20-30 דקות.
2. בבשר מטגנים בצל, מוסיפים בשר, אחרי שצבעו משתנה מוסיפים את שאר החומרים פרט לביצה הקשה. אחרי שהכל מבושל מורידים מהאש ומוסיפים את הביצה הקשה חתוכה לריבועים.
3. מרדדים בצק לעיגולים בקוטר כ-10 סמ, במרכז כל עיגול שמים מהמילוי כ-3 כפות, סוגרים את הבצק
4. אופים בחום בינוני כ-20 דקות (ניתן להבריש בביצה ולהוסיף שומשום)



קינוחים



דרגת קושי:
מתאים להכנה
עם ילדים

סזרינה מורן מינאי זארס

משפחת זארס, עמיתים כבר 14 שנה וחברים בקהילת יחד מאז שאליה התחיל ללמוד בטרם טרום חובה.

מצרכים:

1 כוס קמח

1/2 כוס סוכר

1 אפיה

2 ביצים

יוגורט

ריבת תות

רום

אופן ההכנה:

*** מותאם לתבנית מרובעת ולא קרטון.

1. לערבב יחד ולאפות למשך 20 דקות: 1 כוס קמח, חצי כוס

סוכר, 1 אפיה, 2 ביצים, יוגורט

2. לאחר האפיה לשפוך ישר חצי כוס מים פושרים

3. ואז להרתיח חצי כוס מים וכוס סוכר עם רבע בקבוק רום

ושוב לשפוך על האפיה.

4. להמיס 3 כפות ריבה עם מים חמים ואז למרוח על העוגה

5. לקצפת: 2 שמנת מתוקה להקציף עם 3 כפות סוכר ולמרוח

שכבה נדיבה...

דרגת קושי:
מתאים להכנה
עם ילדים

סזמי יגאל מלכה

מצרכים:

150 גרם שוקולד מריר

150 גרם שוקולד חלב

150 גרם שוקולד לבן

150 גרם פרלינה (מחית אגוזי

לוז) ניתן להחליף בשוקולד

אגוזים של נוטלה

100 גרם פיצפוצי אורז

אופן ההכנה:

1. להמיס בעדינות את שלושת השוקולדים

2. להוסיף פרלינה ואת פיצפוצי האורז

3. לצקת לתבניות לגובה של סנטימטר וחצי.

דרגת קושי:
קצת מאתגר

דבי שטיינר

עוגת השוקולד של ענה

דבי מספרת ש"אנחנו משפחה שיש בה שילוב של דתי, חילוני, אשכנזי, ספרדי, עולים חדשים וצברים..." מעניין אם גם העוגה כזאת!

מצרכים:

200 גרם שוקולד מריר

2 כפות חלב / מים

100 גרם שקדים טחונים

6 כפות סוכר

6 ביצים

חמאה / מרגרינה/ שמן לשמן

את התבנית

אבקת סוכר לקישוט

אופן ההכנה:

1. ממסים את השוקולד עם החלב / המים בקערה.

2. מפרידים חלבונים וחלמונים.

3. מערבבים את השוקולד המומס עם השקדים הטחונים,

הסוכר והחלמונים ומערבבים היטב.

4. מקציפים את החלבונים לקצף נוקשה ויציב ומקפלים אותם

בעדינות לתוך התערובת של השוקולד, ואז שופכים הכל

לתוך תבנית משומנת, רצוי אחד עם בסיס נשלף.

5. אופים בתנור מחומם מראש (180 מעלות) במשך כ-45

דקות.

6. כשהעוגה התקררה, מוציאים מהתבנית ומפזרים מעליו את

אבקת הסוכר.

* פרווה, ללא גלוטן ומתאים גם לפסח! עוגה מצויינת לאירוח



דרגת קושי:
מתאים להכנה
עם ילדים

קראנץ' שוקולד

יגאל מלכה

מצרכים:

שכבה ראשונה:

100 גרם פרלינה (מחית אגוזי לוז)

100 גרם פאייטה (או פירורי גליליות / קורנפלקס שבור / פיצפוצי אורז)

150 גרם שוקולד חלב.

שכבה שניה:

100 מ"ל שמנת מתוקה

200 גרם שוקולד חלב

אופן ההכנה:

שכבה ראשונה:

1. ממסים את השוקולד. מערבבים בקערה את השוקולד המומס, הקראנץ' והפרלינה עד לקבלת מחית.
2. שופכים לתבנית מצופה נייר אפיה ומשטחים לעובי אחיד.
3. מקררים במקרר או אפילו במקפיא בימות הקיץ החמים. לא מכינים את השלב הבא עד שהבסיסי לא התקשה והתייצב.

שכבה שניה:

4. על אש קטנה מחממים את השמנת עד לרתיחה מאד קלה (טיפה בועות בקצוות הסיר)
5. מורידים מהאש ומכניסים לכלי את השוקולד. מניחים ככה לדקה.
6. מערבבים בעדינות בכף עץ עד לקבלת תערובת חלקה.
7. מוציאים את התבנית מהמקרר / מקפיא ועל השכבה שהתקשתה שופכים את התערובת, שוב - עובי אחיד.
8. מחזירים למקרר עד שהשוקולד מתקשה.
9. מוציאים מהמקרר, מחלצים מהתבנית ונייר האפיה. פורסים באמצעות סכין חד ל"אצבעות", או כל צורה אחרת.

* ניתן לקשט בדילוף שוקולד לבן מומס, אבקת קקאו או כל מה שמתחשק - אבל טעים כבר ככה.



שתיק שוקולד

תניה ויוסי כהן

דרגת קושי:
מתאים להכנה
עם ילדים

תניה ויוסי, מוותיקי הקהילה והורים לבוגרי יחד מזהירים: אחרי הפעם הראשונה שתכינו לא תוכלו להפסיק!

מצרכים:

450 גרם פתיבר

200 גרם מרגרינה

2 כוסות סוכר

3 ביצים

4 כפות קקאו

אופן ההכנה:

1. ממיסים את המרגרינה על אש נמוכה. מוסיפים את הסוכר והקקאו. מערבבים היטב. מסירים מהאש. טורפים את הביצים ומוסיפים אחת אחת.
2. טוחנים את הביסקוויטים לפירורים גסים. מוסיפים לתערובת השוקולד. מערבבים היטב.
3. משטחים בתבנית 30x40 וחותכים לקוביות בגודל הרצוי.
4. מגישים ומלקים את האצבעות...

* ניתן גם לגלגל את התערובת לשני נקניקים ולפרוס עיגולים...



דרגת קושי:
סמיה

סופלה שוקולד מפנק

נעה שהם

מצרכים:

6 ביצים בטמפרטורת החדר

200 גרם חמאה

180 גרם סוכר (שני שלישי כוס)

130 גרם קמח (כמעט כוס)

300 גרם שוקולד מריר

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. מקציפים בקערה את הביצים עם הסוכר עד שילוש הנפח, ומוסיפים את הקמח בהדרגה תוך כדי הקצפה.
3. ממיסים את השוקולד והחמאה על סיר אדים כפול (בן מארי) ומוסיפים לקערה עם קצף הביצים. את ההמסה אפשר לעשות גם במיקרו, אבל בזהירות רבה - מפעילים ל-20 שניות, מערבבים, וחוזר חלילה.
4. מוזגים עד $\frac{3}{4}$ גובה לתבניות אישיות, ואופים כשבע דקות. מגישים חם.

* ניתן להוסיף לבלילה שוקולד לבן לפני האפייה.

* מרכיבים ל-4 מנות.



דרגת קושי:
מתאים להכנה
עם ילדים

עוגת מייפל

שרון פסטרנק ניסן

המתכון שייך לקרין גורן. אנחנו בבית מכינים אותו ללא המייפל ויוצאת לנו עוגת וניל שטורפים אותה! את העוגה אנחנו אוהבים להביא לפני שבת ליולדות מקהילה ביחד עם הילדים.

מצרכים:

6 ביצים

2 כוסות סוכר

4 סוכר וניל

2 גביעים שמנת חמוצה

1 כוס שמן

3 כוסות קמח

1 שקית אבקת אפייה

1 כוס אגוזים קצוצים

לציפוי:

סירופ מייפל - להרטבת העוגה

לאחר האפייה

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-160 מעלות (אם אופים בתבנית קוגלהוף) או ל-180 מעלות (אם אופים בתבניות אינגליש קייק).
2. מערבבים את כל החומרים לפי הסדר (לעוגה אוורירית יותר מקציפים את הביצים ושני סוגי הסוכר 5 דקות).
3. יוצקים לתבנית ואופים כ-50 דקות לעוגה עגולה (כ-35 דקות לאינגליש קייק).
4. מוציאים מהתנור ומייד מוזגים על העוגה סירופ מייפל בנדיבות.
5. מצננים לחלוטין לפני שפורסים ואוכלים.

דרגת קושי:
סמכה

קראמבל בננות

נעה שהם

מצרכים:

4 בננות בשלות ומוצקות

חתכות גס

2 כפות סוכר

כף מיץ לימון

$\frac{1}{2}$ כוס קמח

$\frac{1}{4}$ כוס קוואקר עבה

קורט קינמון

רבע כוס סוכר

רבע כוס שמן קנולה

אופן ההכנה:

1. משמנים תבנית פיירקס במעט שמן, מפזרים בתוכה את הבננות ועליהן 2 כפות סוכר ומיץ לימון.
2. בקערה מערבבים את כל יתר החומרים למרקם פירורי, זורים מעל הבננות.
3. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות 30-20 דקות, עד שמזהיב.

* ניתן להגיש חם או קר

עוגת מספרים

מורן מינאי זארס

משה ומורן זארס הם ההורים של אליה (כיתה ב), הלל (גן מטר) ובני'ה (שעדיין במעון...). מורן חברה בקהילה כבר 13 שנים וצירפה את משפחתה בארבע שנים האחרונות עם כניסתו של אליה לגן.

מצרכים:

לבצק:

200 גרם חמאה בטמפרטורת

החדר

100 גרם אבקת סוכר (שקית -

אפשר גם סוכר)

1 ביצה L

300 גרם קמח (2 כוסות)

לקרם שמפניה (אפשר גם וניל,

מחליפים את השמפניה בכפית

תמצית וניל)

מיכל שמנת מתוקה

חצי כוס שמפניה

כף פודינג וניל

מעט צבע מאכל (לא חייב)

אופן ההכנה:

1. במיקסר עם וו גיטרה מערבלים חמאה ואבקת סוכר. מוסיפים ביצה ומערבלים עד למרקם אחיד.
2. מוסיפים את הקמח וממשיכים בעיבוד עד שהבצק אחיד (לא לערבב יותר מידי).
3. מעבירים למשטח העבודה המקומח ואוספים את פירורי הבצק לכדור חלק.
4. מקפיאים את הבצק חצי שעה ואפשר להתחיל לעבוד.
5. מרדדים את הבצק על נייר אפייה ל-1.5 ס"מ וחותכים מספרים בעזרת סכין חדה (זהירות!).
- * אני ציירתי מספרים לפי הגודל שהייתי צריכה, אבל הכי פשוט להדפיס מספרים ולגזור מסביב.
6. מוציאים את השאריות, מעבירים את הנייר עם האותיות למגש, ואופים ב-170 מעלות כ-10 דקות עד שהבצק מעט מזהיב.
7. לאחר האפייה מצננים בטמפרטורת החדר.

קרם שמפניה:

8. מקציפים את הכל ביחד עד לקצפת יציבה.
9. מזלפים עם צנטר כוכב בינוני שכבה ראשונה של מספרים ומניחים עוד עוגייה מעל (כמו סנדוויץ') מזלפים גם מעל.
10. מקשטים במה שתבחרו - שוקולדים, פירות, פנינים אנילים, סוכריות סודה

(תהנו:)



עוגת לימון

נטע אדר

דרגת קושי:
מתאים להכנה
עם ילדים

נטע היא תלמידת כיתה ב' ביסודי יחד. תודה לאמא רויטל ואבא אהד שסייעו לה בכתיבת המתכון:

מצרכים:

100 גרם חמאה מומסת

במיקרו

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

1.33 כוס קמח

אבקת אפיה

2 ביצים

$\frac{1}{2}$ כוס חלב

קליפת לימון מגורדת מ-2

לימונים

מיץ מלימון אחד

אופן ההכנה:

1. מקציפים סוכר + חמאה, מוסיפים את שאר החומרים לפי

הסדר ומקציפים.

2. מעבירים לתבנית אינגליש קייק משומנת בחמאה.

3. אופים ב-180 מעלות. אחרי האפיה מוסיפים אבקת סוכר

מלמעלה

* מתאים לתבנית אינגליש קייק אחת. מומלץ להכפיל כמויות.

* השם שכתבתי הוא של נטע, הבת שלי בכיתה א דקל. (וגם

במתכון הקודם - סמבוסק בשר כתבתי את שם הבן שלי -

אחיה, מכיתה ה תמר)



עוגת סניקורס

נעה שהם

מצרכים:

לבסיס:

1 כוס (140 גרם) קמח

$\frac{1}{4}$ כוס (50 גרם) סוכר

2 כפות (16 גרם) אבקת סוכר

קורט מלח

120 גרם חמאה קרה חתוכה

לקוביות

1 חלמון גדול

למלית:

כ-2 כוסות (650 גרם) ריבת

חלב

$1\frac{1}{2}$ כוסות (160 גרם) בוטנים

קלויים וקצוצים גס

לציפוי:

200 גרם שוקולד מריר (רצוי

56% מוצקי קקאו)

60 גרם חמאה חתוכה לקוביות

אגוזי לוז מקורמלים וקצוצים

גס - לא חובה

אופן ההכנה:

- הבסיס:** לקערת המיקסר מנפים את הקמח ואבקת הסוכר, מוסיפים את הסוכר והמלח ומערבבים היטב. מוסיפים את קוביות החמאה, ובעזרת וו הגיטרה מערבלים עד לקבלת תערובת פיזורית. מוסיפים את החלמון וממשיכים לערבב עד שהתערובת מתחילה להתגבש לבצק.
- מפסיקים את פעולת המיקסר, ומעבירים את הבצק לתבנית המרופדת בנייר אפייה. בעזרת כפות הידיים משטחים את הבצק בשכבה דקה ואחידה בתבנית.
- מעבירים את התבנית למקפיא למשך כ-20 דקות, ובינתיים מחממים את התנור ל-175 מעלות.
- אופים את הבצק היישר מהמקפיא במשך כ-15 דקות ועד להזהבה קלה. מוציאים מהתנור ומצננים.
- המלית:** בקערה מערבבים יחד את ריבת החלב והבוטנים הקצוצים. במידה והתערובת קשה מידי לערבול, ניתן לחמם אותה מספר שניות במיקרוגל לריכוך.
- את המלית מורחים בשכבה אחידה על גבי הבסיס שהתקרר. מעבירים שוב למקפיא או לקירור.
- הציפוי:** בקערה מניחים יחד את החמאה והשוקולד, מחממים במיקרוגל (זהירות לא לחמם יתר על המידה), ומערבבים היטב עד לקבלת תערובת חלקה ומבריקה.
- יוצקים את הציפוי על גבי מלית החלב ובעזרת מרית מיישרים לשכבה אחידה. מפזרים מעל את הברס (או מעט בוטנים קצוצים גס), מצננים בקירור למשך כ-30 דקות לפני הפריסה.
- פורסים את העוגה לקוביות בגודל של כ-4X4 ס"מ ושומרים בקופסא אטומה במקרר.

דרגת קושי:
קצת מאתג

עוגת ה-שוקולית

הדס שמש

משפחת שמש בקהילת יחד השנה השביעית.
ילדיהם של יניב והדס: הראל, ליה ואור במסגרות יחד. בעזרת השם גם זוהר החמודה תיכנס בעתיד

מצרכים:

4 ביצים

1 כוס סוכר

1 שקית סוכר וניל

1 כוס שמן

$\frac{1}{2}$ מיכל שמנת (פרווה/חלבי)

1 כוס שוקולית

1 כוס וחצי קמח

1 שקית אבקת אפיה

לקרם שוקולד:

1 חבילת שוקולד מריר גדולה

$\frac{1}{2}$ מיכל שמנת (פרווה/חלבי)

סוכריות/ קוקוס

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-180 מעלות

2. מערבבים את הביצים עם הסוכר

3. מוסיפים שמן ושמנת ומערבבים

4. מוסיפים שוקולית ומערבבים

5. מוסיפים קמח ואבקת אפיה ומערבבים (לא יותר מדי)

6. משמנים תבנית, ומעבירים את הבלילה לתבנית.

7. אופים 40-45 דקות

8. לקראת סיום האפיה, ממיסים שוקולד מריר ושמנת בסיר

(זהירות! לא לשרוף!) וכשהעוגה מוכנה שופכים על העוגה.

אפשר לפזר סוכריות או קוקוס מעל

שדרוג טעים טעים לעוגת קרמבו

1. מכינים את העוגת שוקולד לפי המתכון עם חצי מנמות כל

מצרך ללא הקרם שוקולד ומצננים.

2. במיקסר מקציפים יחד 2 כוסות חלב, 2 מיכלי שמנת ושקית

פודינג עד לקצפת יציבה ומורחים על העוגה.

3. מכניסים למקרר או למקפיא לחצי שעה

4. שופכים מעל הקצפת את הקרם שוקולד

עוגה סוף הדרך!

דרגת קושי:
קצת מאתג

קינוחים בכאסות - קרם וניל עם קרם לימון

לבנת לבוביץ

לבנת, חובבת קונדיטוריה, אמא לשני ילדים בגני יחד חברה בוועדי הגנים ופעילה בוועדת תרבות.

מצרכים:

- 2 חבילות שמנת מתוקה (250 גרם כל אחת)
- 1 חבילת אינסטנט פודינג וניל
- כוס מיץ לימון סחוט
- כוס וחצי סוכר
- 4 ביצים

אופן ההכנה:

קרם הלימון

1. להניח סיר על הגז באש גבוהה ולערבב היטב את מיץ הלימון עם הסוכר. כאשר זה מגיע לרתיחה יש להוסיף את הביצים להוריד את האש לנמוכה ולערבב היטב עד שהקרם נהיה סמיך (הערבוב הוא ארוך לא להתייאש)
2. כאשר הקרם מסמיך שופכים לקערה דרך מסננת. לאחר מכן מוסיפים 250 גרם שמנת מערבבים היטב ומכניסים למקרר להתייצבות.

קרם וניל

3. מקציפים את השמנת שנותרה עם אינסטנט פודינג וניל לקצף יציב.

הרכבה

4. בכוסות קינוח להזליף בשק זילוף חצי קרם וניל וחצי קרם וניל



דרגת קושי:
סמיה

קינוחים בכאסות - לאאוס

לבנת לבוביץ

לבנת, חובבת קונדיטוריה, אמא לשני ילדים בגני יחד חברה בוועדי הגנים ופעילה בוועדת תרבות.

מצרכים:

- 2 שמנת מתוקה (250 גרם כל אחת)
- ממרח לוטוס
- 3 כפות סוכר
- 1 חבילת אינסטנט פודינג וניל
- 1 חבילת עוגיות לוטוס

אופן ההכנה:

1. מקציפים לקצף יציב את השמנת עם אינסטנט פודינג וניל וסוכר.
2. לאחר מכן לוקחים 3 כפות גדושות של ממרח לוטוס ומימיסים במיקרוגל כ-20 שניות בלבד בחום גבוה וכך נוצר לנו קרם לוטוס.
3. את הקרם שנוצר לנו אנו מערבבים בתנועות קיפול אל תוך הקצפת השמנת.
4. מכניסים את התערובת לשק זילוף ומזלפים לכוסות קינוח לקישוט שמים למעלה בצורה אלכסונית עוגיית לוטוס.
5. מכניסים למקרר על מנת לייצב לחצי שעה בערך ומגישים

בתאון

