

חרוצים 2008

סעודת אביב – ספר מתכונים



שם המשפחה: בארי

המתכון: לוגת תפוחים קלה לזכירה.

חומרים 3-4 תפוחים לקבלת 4-5
אוספים כל סוכר לבן/חום + נפט קנול וזרעונים.

מקדוה נרדה רחוקה:

כוס וחצי קמח חלב

כוס סוכר לבן/חום

3 ביצים

חצי כוס שמן.

אנשים את תדירות התפוחים בתבנית זעירה
משומנת, ולבנים אדל את העסה.

אופים בתים בינוני (180) כ 40 דקות.

שם המשפחה: האמן

המתכון:

סלט אצולה עם אטלס

משיה אביגיל אצולה לקצחה (ניתן לקנות גם ספונדורקט) 15 אצולה
גליה קרים.
מקפוצים במחבץ 2 חבלים טאל (משהו קטן) סויה.
קוצצים את האצולה. מוסיפים את האטל המאזן והטעם למסבונים
טריים חלבים. ניתן להוסיף שאלו או ריש.

בטאקן!

ניתן להוסיף גומן שאלים.

יש לבלש קימון לפני האכילה.....

אויף אים זענען געווען (אויף אים זענען)

דער גאנצער געזעץ, קעניג פון גאנץ ישראל.

דער גאנצער געזעץ, קעניג פון גאנץ ישראל
(קעניג פון גאנץ ישראל) געווען אים זענען.

גאנץ ישראל, קעניג פון גאנץ ישראל, קעניג פון גאנץ ישראל.

גאנץ ישראל, קעניג פון גאנץ ישראל, קעניג פון גאנץ ישראל.

גאנץ ישראל

שם המשפחה: כרמל - למר

המתכון: צ'וקו

מצרכים: חבוא בצ'וקו 100g

80g ג' מר (אנטי סקוויס) סוכר

30g ג' מר (אנטי סקוויס) (אנטי סקוויס)

קילו מר (אנטי סקוויס)

150g ג' מר (אנטי סקוויס) (אנטי סקוויס)

2 ביצים

שוקולד

דג, ים, סוכר, אבק

איך להכין: ארבעה מר, מר, מר, מר

מר, מר, מר

מר, מר, מר, מר, מר, מר

מר, מר, מר, מר, מר, מר, מר

מר, מר, מר, מר, מר, מר, מר

מר, מר, מר, מר, מר, מר, מר

מר, מר, מר, מר, מר, מר, מר

מר, מר, מר, מר, מר, מר, מר

מר, מר, מר, מר, מר, מר, מר

מר, מר

שם המשפחה: האמיר

המתכון: אורז עם קשר וזכר

מצרכים:

- 1. 4 כוסות זכר/זכר
- 2. 8 כוסות זכר (הזר שואב/הקרה/עוף)
- 3. 8 כוסות זכר
- 3 כוסות אורז

הוראות הכנה:

1. מניחים את הזכר $\sqrt{\text{בשמן}}$ עם אורז.
2. מוסיפים את הקשר והמזון, מקבלים כ-2 דקות.
3. מוסיפים את הזכר, מערב, מניחים את המים והמזון, כ-2 דקות (אם צריך - מוסיפים מים טהורים).
4. מוסיפים את האורז (במידה והאורז הוא סוג של זכר).
5. מוסיפים מים רותמים עם זכר על מנת ש- 2/3 אורז.
6. מניחים האורז, מניחים עם כ-2 דקות עם אורז.
7. מניחים (20 דקות) עם קשר והמזון.
8. מניחים עם סוף יקנה קצת זכר. במאבוק.

שם המשפחה: לז

המתכון: סלט פסטת

מצרכים: חב' פסטה יבשה ארוכה
גבינת פטה

צ'יפס ארוכים מלוחים
צ'יפס מלוחים (הזיל וטאט)
שמן צ'י
חומץ בלסמי
עגבניות, פלפל

הכנה:
לערב את הפסטה - לצד
ארוכה פטה, צ'יפס, המלוחים
לערב בשמן צ'י, חומץ בלסמי, ועגבניות פלפל
ארוכה מלוחים

במקום

סוכר שם המשפחה:

המתכון:

עוגיות טחינה ושקדים (בטעם חלבה) / בני סיידא

החומרים מספיקים ל-40 עוגיות.

חומרים

350 גרם קמח תופח
1 כוס סוכר
1 כוס טחינה גולמית
200 גרם מרגרינה בטעם חמאה או חמאה, רכה
2 שקיות סוכר וניל
לעיטור:
100 גרם שקדים חצויים מולבנים

אופן ההכנה

1. מחממים את התנור לחום בינוני (180 מעלות צלזיוס) ומרפדים שתי תבניות של התנור בנייר אפייה.
2. שמים בקערה את הקמח, הסוכר, הטחינה, המרגרינה או החמאה וסוכר הווייל ולשים לבצק חלק ואחיד. מחלקים את הבצק ל 40 כדורים שווים.
3. משטחים מעט כל כדור ומניחים את בתבניות במרווח של 5 ס"מ זה מזה. נועצים בכל עוגיה חצי שקד.
3. אופים 15-20 דקות, עד שהעוגיות זהובות קצת, אך עדיין בהירות. מוציאים מהתנור, מצננים 10 דקות ומעבירים לקופסה סגורה.

חזרה

מאפה מלחי ברוטב טחינה (בשרי)

מרכיבים:

למאפה

- חבילת בצק עלים
- 500 גרם בשר טחון (בקר, כבש, גמ וגם)
- 200 גרם צנובר
- 2 כפות שמן זית
- 1 בצל בינוני
- 2 כפות סילאן תמרים
- 2 שיני שום
- מלח ופלפל

לרוטב

- טחינה גולמית
- 2 לימונים
- 2 שיני שום
- מלח פלפל ומעט כמון

אופן ההכנה:

1. מטגנים את הבצל עד להשחמתו
2. מוסיפים הבשר הטחון
3. לפזר הצנובר ולטגן הכל
4. להשטיח גליון אחד של בצק עלים על תבנית מוחמאת, לצקת תערובת הבשר על הבצק ולהניח גליון בצק שני מעל התערובת
5. לאפות כ- 42 דקות בטמפ' של 178° .
6. במקביל, רוטב טחינה הכינו עפ"י רצונכם
7. הגישו פרוסות מאפה וליד א מעל כל פרוסה מיזגו כף רוטב
8. בתאבון!

שם המשפחה: אורבסקי

המתכון: סלט קינאה

250 גרם קינאה - וואסל אד אש קינאה 15-20 פונקטן פונקטן פונקטן (טאג אורט)
(אד כוס קינאה - 2 טאג אים
אד 2 סיס אדלס - 1/4 אים אד טאג קינאה)

ארויס ווארדק היט
טאגה תמוציה

פונה אקוטס קצובים פון
כצעל - פון סקול

זופן (אנע/ביזליקום - קצוב)
2 כפא - סילאן (עוו דעס)

1/4 כוס שמן טאג

2 גראד נעלד חואלס בלאט/אדלס אים

אפשטויג - אקיון

פארזעלע פונקטן

פונקטן חמניה

אקאזי פונקטן (אמאכים)
שואמס

ה תיאור פון

אדלס אים



לחם בירה – מתכון מאת נעם ונעה

מרכיבים

- חבילה קטנה של קמח תופח מאליו (350 גרם).
- בקבוק/ פחית בירה שחורה (330 מ"ל).
- כפית מלח.
- חופן זרעי פשתן
- שיבולת שועל
- בצל גדול
- 1/3 קופסה של זיתים
- כפית כורכום
- רוזמרין טרי



אופן ההכנה

לערבב בתוך קערה את הקמח, הבירה והמלח. במקביל, לטגן במחבת את הבצל, הזיתים והכורכום, עד אשר הם משחימים. לאחר מכן, יש להוסיף את תכולת המחבת לעיסת הבצק ולערבב יחד. בנוסף, יש לערבב עם הבצק מעט רוזמרין טרי וחופן זרעי פשתן. קיימת אפשרות להוסיף לבצק מרכיבים אחרים כראות עינכם כגון: אגוזים, גרעיני חמניות, שום, צנובר וכו'.

את הבצק עם המילוי יש לשפוך לתוך תבנית מלבנית אשר שומנה מראש, ובתחתיתה פוזר מעט קמח. ניתן לפזר מעל הבצק שיבולת שועל וזרעי פשתן, ולהכניס לתנור לחום של 180° לזמן של ¼ שעה.



בנותנים מסובכים

חומרים

2 כוסות בנותנים

1 כוס סוכר

1/2 כוס מים

מגע אפיה קצר משומן הוטל

בישול הבנותנים

להכנים את כל החומרים לסיר בושל הקל

תחת עדי

כל תהליך הבישול נעשה ילק כבי בחושה
בבושול יש עלושה מדבי רבירה

א. מבשלים את הבנותנים (קוצ) הסוכר והמים

עד להתחיל ממשיכים לבחוש עם אחי הירחמה

ב. הסוכר מתבטל על הבנותנים (שלב קשה
לערוכה לא להתעורר)

ג. הסוכר מתקרמל בשלב זה לא להשוש
מכוח השכונץ. יש לבחוש עד שכל הבנותנים
נעלמו בקרמל חלק ויפה.

כשהבנותנים מוכנים יש להעבירם למגש
המשומן. לשתה אלמים על המגש להבא
שוקרהו להפחית את האם

יש לאכול גלי סאז הוטל - במאבו
משפ קבו זאז(ה) זאז(ה) זאז(ה)

4.4.08

303

שם צינור: מלפני סניף.
מח, ביא, אלר, אל', אה ו'אכ.

גודל חולת עם פרה :

חומר: פורם:
2 יוסט מים
כוס סוכר
תבואה ו'אכ

חומרים:
כוס סוכר
כוס קוד תפוח
כוס סולת
100 מ"ל תפוחים
50 מ"ל מים
5 ביצים
1 תבואה ו'אכ

אופן ההכנה:

לערב את כל החומרים בעזרת מיקסר.
לפני כן חמום הנוזל (180°).

לערב את המים עם הסוכר, לתבואה ו'אכ, לתפוחים ו'אכ.
לערב את המים עם הביצים.
(לערב את המים עם התבואה)

הארכה בית מלפני סניף. מ'אכ
מח א'אכ ו'אכ

