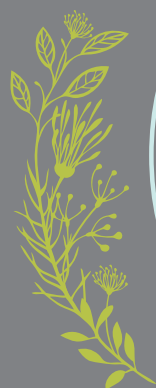
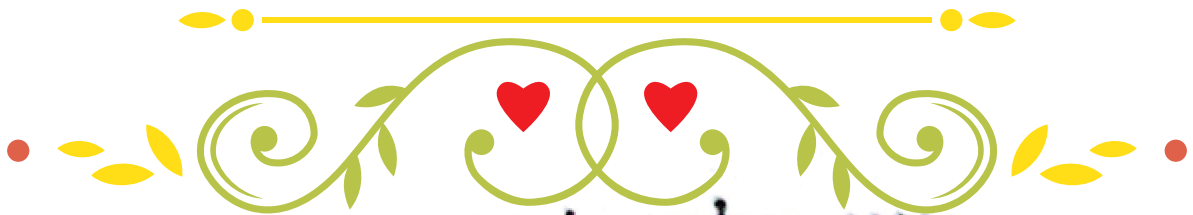




מגבולי שבועות
2020

ועד מקומי חופ"ג



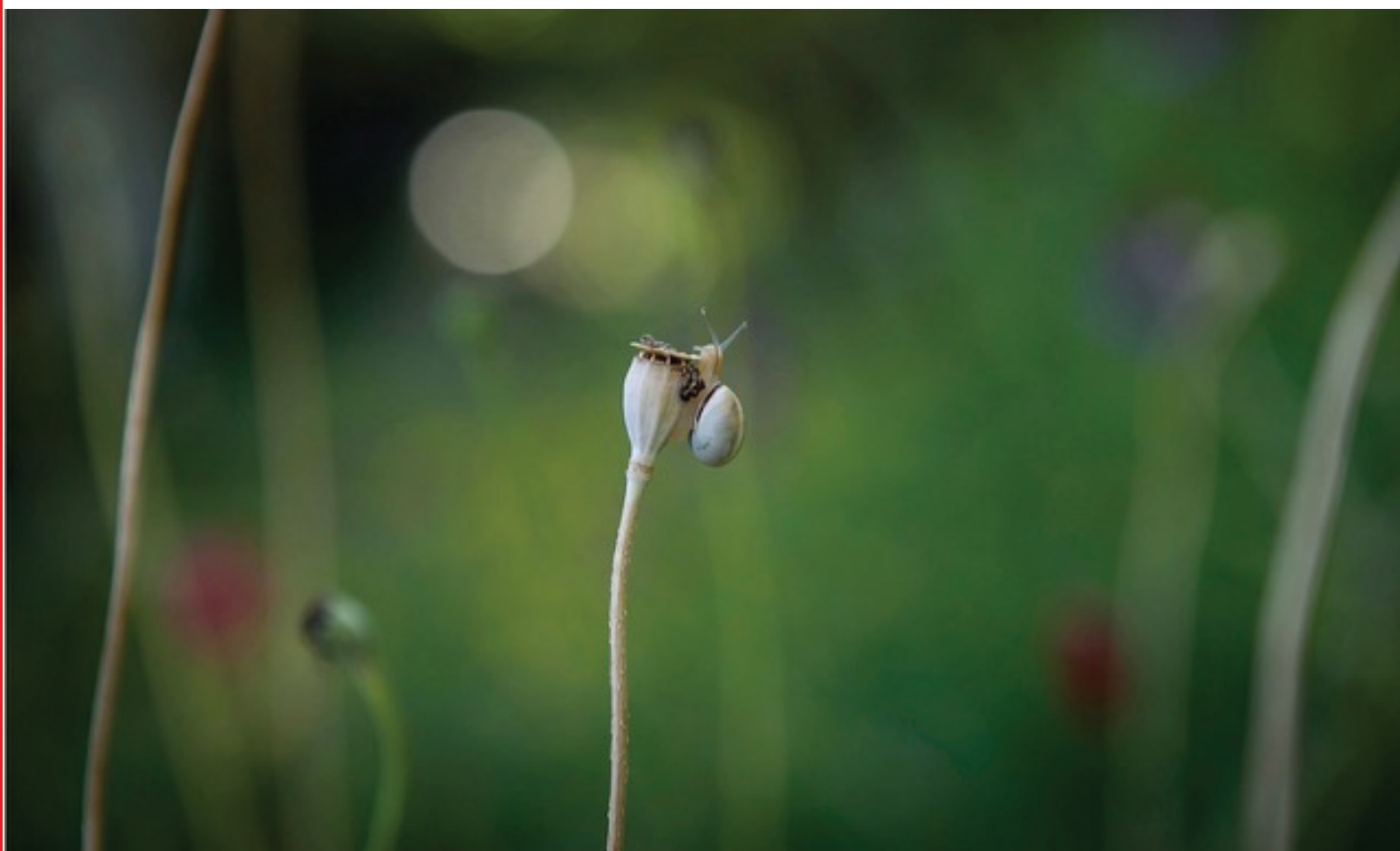


טַיָּא מְלֵא פּוֹכְבִּים,
רִיחַ דְּשָׂאִים דּוֹבְבִים.
עָמַק,
עָמַק בְּטַל,
פּוֹעֵם לְבָבִי.

הֵנָּה פְּעֻמֵּיהָ קֶרְבִּים.
הִרְעִידוּ רַבּוּא רְבִיבִים.
עָמַק,
עָמַק בְּטַל
פּוֹעֵם לְבָבִי.

לאה גולדברג- לילה





באדיבות דני יופה



מרנג לימון

סיכל קמחי



אי שם בשנות ה-90, שכנתנו היקרה ניצה שפק ז"ל טעמה את עוגת המרנג לימון שלי ואמרה לי "תכיני לי עוגה כזאת ואני אשלם לך". כך נולדה הקונדיטוריה שלי. היות שבחגיגת שבועות בחופית מוסלץ להביא "פינגר פוד", הרי גירסה מעודכנת ואישית למרנג הלימון.

מהמתכון יוצאות כ-25 קלתיות אישיות.

מרנג-

4 חלבונים

330 גרם סוכר

65 גרם אבקת סוכר

הכנה-

בקערה על "בן מארי" לערבב חלבונים וסוכר במשך 10 דקות. להעביר לקערת מיקסר, להקציף, להוסיף אבקת סוכר ולהקציף 10 דקות. לצייר על נייר אפייה (נעם עפרון לא רעיל) עיגולים בקוטר 5-6 ס"מ. להפוך את הנייר. להכניס הקצף לשקית זילוף עם צנטר כוכב. להתחיל לזלף במרכז העיגול במעגלים כלפי חוץ. כשמגיעים לעיגול החיצוני, חוזרים עליו עוד שני סיבובים (לגובה) כך שתתקבל מעין כוסית. לאפות בחום 100 מעלות למשך שעתיים. להשאיר בתנור לייבוש.

מלית לימון-

1/3 כוס מיץ לימון

1/3 כוס מים

50 גרם חמאה

6 כפות סוכר

1 כף גדושה קורנפלור

הכנה-

לבשל תוך ערבוב את כל המצרכים פרט לקורנפלור. כשהחומרים מתאחדים, להוסיף קורנפלור ולערבב עד להסמכה. לצנן.

קצפת-

להקציף שמנת לקצפת עם כף סוכר עד קבלת קצפת יציבה. לשים בשקית זילוף עם צנטר כוכב.

הרכבה-

לשים בכל קלתית בערך כף מהמלית ולזלף סלמעלה קצפת.

לשמור בקירור.

בהצלחה ובהנאה



פרפה לימון קלי קלות איריס ארבל



כמויות לתבנית אינגליש קייק:

2 שמנת מתוקה להקצפה
1/2 פחית חלב סמותק

1/4-1/3 כוס תרכיז לימון העשוי ממיץ של 2-3 לימונים סחוטים + 2-3 כפות סוכר לפי הטעם. התרכיז צריך להיות מעט חמצמץ ולא מתוק מדי. את הסוכר ניתן להמיס במעט מים רותחים ואז להוסיף למיץ הלימון.

אופן ההכנה:

מקציפים את השמנת המתוקה עד שמתייצבת. מערבבים את תרכיז הלימון והחלב המרוכז ומקפלים בעדינות לתוך הקצפת, עד לתערובת אחידה. שופכים לתבנית אינגליש קייק, מכסים בניילון נצמד ומכניסים למקפיא ללילה.

הגשה:

מוציאים כ-10 דק' לפני ההגשה. ניתן להפוך על צלחת הגשה ולעטר בעלי נענע או לימונים מסוכרים. פורסים פרוסות ומגישים.

* אם אין לימונים טריים, ניתן להשתמש בחצי סיכל פריגת לימון קפוא במקום תרכיז הלימון הביתי.

** ניתן להכין את הפרפה בכוסיות אישיות

***לגיוון: במקום לימון להשתמש בתרכיז פריגת פירות יער. לקישוט רוטב פירות יער: מרתיחים בסיר קטן פירות יער קפואים עם מעט סוכר ומעט מים, מבשלים יחד כמה דק' ומרסקים בעזרת בלנדר מוט למחית אחידה. לשדרוג הרוטב ניתן להוסיף מעט ליקר פירות/ ברנדי

בתיאבון!

משפחת ארבל
כוכב הים

טראפּלס ישראל ושקשוקה תרד משפחת הלחמי בן-ארי

שקשוקה תרד עם אהבה

זו היא שקשוקה שאי אפשר לעמוד בפניהו.
מתכון של יונתן שנחשף לראשונה, שווה ביותר.

מצרכים:
כרישה אחת
חצי חב' עלי תרד טריים
שמן זית
חצי כוס חלב קוקוס
50 גרם גבינת ברי
2-4 ביצים
חלה טרייה

הכנה:
על אש בינונית מזהיבים כרישה פרוסה דק במעט שמן זית תוך ערבוב
מוסיפים עלי תרד וחלב קוקוס ומכסים
לאחר שעלי התרד מתרככים, שוברים את הביצים לתוך גומחות
לאחר שהחלבון מתייבב
מפזרים פרוסות ברי ומעט סומק או כפריקה

אוכלים ישר מהמחבת עם חלה טרייה

טראפּלס ישראל

שילוב טעמים מנצח ב5 דקות עבודה

חומרים:
200 גרם שוקולד 60% ומעלה
כוס טחינה
50 גרם פיסטוקים.
3 כפות קקאו

ממיסים את השוקולד בבן-מארי
אחרי שנמס
זורידים מהאש
ומוסיפים את הטחינה
ופיסטוקים קצוצים גס

מערבבים ושופכים לתבניות סיליקון של קוביות קרת.
מעבירים למקפיא לכמה שעות

מוציאים מהתבניות
חותכים לגודל הרצוי לפי החשק
וטובלים כל טראפּלס באבקת קקאו עד שיהיה מכוסה

שומרים במקרר
רצוי להחביא מאמא



פאי בננות אוכסניות

סוריאה שטיינהאור

A very simple recipe that my mother in law always makes for the holiday gatherings and it's a huge hit with adults and kids

We also just made them for the community project of making cakes and challa bread for Shabbat of the elders in the community

Blueberry banana fluff pie

Ingredients

- 2 graham cracker pie crust
- 4 bananas, peeled and sliced
- 2 packages of 8oz container of cream cheese
- 1/3 cup powder sugar (100g)
- 2 cups heavy cream (500)
- Teaspoon of vanilla extract
- 1 can of blueberry pie filling (or can be any jam)



note – recipe makes two pies*

Cut bananas into small slices and place two in the bottom of each graham cracker pie tin and set aside

In a large bowl combine cream cheese, heavy whipping cream, powder sugar, and vanilla extract
Beat on high until the cream thickens

Spread half of the cream mixture over the top of each pie tin ensuring to cover all of the bananas.
(This will ensure that the bananas do not discolor.) Lastly, spread 1/2 of the blueberry pie filling over top of the cream of both pies. Optional, can run a knife through the top in evenly spaced lines to make it decorative as seen in the images below. Refrigerate for at least 1 hour before serving



סוריאה שטיינהאור
סורד הנחל 5





עוגות תפוחים


נעמי ודוד חובב

עוגת תפוחים
1 כוס קמח + 1 כפית אבקת אפיה, 1 כוס סוכר 1 כוס סולת,

הכנה :

- לבחוש את כל החומרים, $\frac{3}{4}$ לפזר בתבנית משומנת.
- לרסק 8 תפוחים (עם הקליפה), להניח על הסולת ולהדק ביד.
- מעל לפזר את ה - $\frac{1}{4}$ הנותר, מעל לפזר - לגרר $\frac{1}{4}$ ח' סרגרינה.

לאפות בחום בינוני עד שמזהיב.
*גוון: לחסם את העוגה במיקרו לפני ההגשה ולהגיש עם גלידת וניל.



עוגת תפוחים בחושה
2 כוסות תפוחי עץ חתוכים עם הקליפה
 $\frac{3}{4}$ כוס שמן
 $\frac{1}{4}$ כוס סוכר
2 כוסות קמח תופח
3 ביצים
צימוקים, אגוזים, קינמון
הכנה
לערבב היטב את כל החומרים ולאפות כ 40 ד'!
*אפשר להקפיא את העוגה

נעמי ודוד חובב



סאפּה גבינה ללא בצק

דבי גבירצמן

מרכיבים

מאפּה גבינה (אלא בצק)
מיני 1 שעה מאפה (אפשניצט 15%)
זביץ גבינה לבנה (250 גרם)

2 ביצים

1 גרם קלח תפוח (או קיול+א.א.)
קובייה גבינה קולג'ה (150-100 גרם)
* אפודי

מדיכעלעם העל וחד
משמירט קאל
שפניכער מאפּה

מאפּה מאפּעכעם שווארט/קלח/זאטן
סימין קיול (מה שאלקביה)

אפּשניצט מאפּה גבינה מאפּה

אופט כ- 30-40 צין

קחוק ביולני 180°

* למען שקיבאגיי אפּני שניכט מאפּה

וואס תמיד קוזט שבתים

וקול מאלד אהינה

ביאפון ובאנהקה דבי



ארבעה סלטים

נטע שטיינברג

סלט עלי בייבי עשיר, (הסלט ששום אירוע לא שלם בלעדיו)
 שקית גדולה של עלי בייבי באיכות טובה ו/או חסה
 שקית פקאן סיני
 שקית משמשים מיובשים חתוכים
 סלסלת פטריות חתוכות
 נבטים סיניים (עבים)

לסדר בקערה גדולה את כל הפריטים

רוטב

כף גדושה חרדל דיזון (רצוי בלי גרגרים)
 2 כפות גדושות דבש
 שמן זית 1/2 כוס
 2 כפות חוקץ בלסמי
 מלח, פלפל שחור

לערבב היטב בצנצנת את כל החומרים ולשפוך סמוך להגשה



סלט חסה עם תאנים ורוקפור
 חסה קרועה
 תאנים חצויות אפשר אגסים
 גבינת רוקפור
 רוטב:
 דבש, חרדל שמן זית, בלסמי מלח ופלפל

סלט חסה עם פרחון
 קרעי חסה
 שקית פקאן טבעי
 פרחון גס

רוטב

2 כפות פריגת לימון (קפוא) להפשיר בקערית
 3-4 כפות שמן זית
 פרחון מגורר גס
 לערבב היטב ולשפוך סמוך להגשה

סלט חסה עם נבטים, פטריות וגבינות
 חסה חתוכה
 נבטים סיניים
 פטריות חתוכות
 גזר בקוביות קטנות
 200 גרם גבינה צפתית חתוכה
 150 גרם גבינה צהובה בקוביות
 רוטב: לערבב הכל בצנצנת ולשפוך על הסלט
 1/2 כוס שמן זית
 1/2 כוס מיץ לימון
 6 שינים שום כתוש
 מעט חרדל
 1 כפית אורגנו - חשוב ביותר
 מלח, פלפל ומעט סוכר



מאפינס טבעוניות בטעם חלווה איילת הררי



כמות ל 9-10 מאפינס או תבנית אינגליש קייק אחת:

3/4 כוס קמח כוסמין
3/4 כוס קמח שקדים
3/4 כוס חלב שקדים
3/4 כוס סירופ מייפל טהור או סילן
1/3 כוס טחינה גולמית
כפית חוסף תפוחים
כפית תמצית וניל
כפית אבקת אפיה
לערבב הכל טוב טוב ולאפות 180 מעלות 20-25 דק



בולמס כמולא תרד וגבינה משפחת סמרה



מתכון נהדר של בני סידא ולא רק בשבועות

חומרים לצק:

4 כוסות קמח
30 גרם שמרי שמרית
1 כף סוכר
1 כפית מלח
1 ביצה
5 כפות שמן זית
1 1/2 כוסות מים פושרים(לשפוך לאט לאט לראות כמה צריך)
מעט שמן לשימון הבצק

למלית:

1/2 ק"ג עלי תרד טריים שטופים היטב
200 גרם גבינת פטה מפוררת
150 גרם קשקבל מגוררת
1 ביצה
מלח ופלפל שחור

הכנה:

להכנת הבצק-שמים בקערה גדולה את הקמח+שמרים+סוכר+מלח+ביצה+שמן.
מוסיפים את המים בהדרגה,תוך לישה,ולשים עד קבלת בצק רך ואחיד.
מורחים את הבצק במעט שמן.
מכסים במגבת ומניחים במקום חם עד שיכפיל את נפחו.
חובטים בבצק לשטח,ולשים שוב בידיים משומנות.
מכסים במגבת ומשאירים לתפיחה שנייה.
לשים פעם נוספת והבצק זוכן למילוי.

לעיטור:

1 ביצה טרוכה
2 כפות שמן
שומשום

להכנת המלית:

קוצצים את התרד,ומעבירים לסיר.
מוסיפים מים עד כיסוי התרד,מתבלים במעט מלח ומביאים לרתיחה.
מנמיכים את האש ומבשלים כ-10 דקות.
מסירים מהאש מסננים, מצננים וסוחטים היטב.
שמים בקערה את התרד והגבינות ומוסיפים את הביצה,
מתבלים במלח ובפלפל ומערבבים.
מחממים תנור לחום בינוני ומחלקים את הבצק ל-26 כדורים.
משמנים צלחת גדולה במעט שמן,מניחים במרכז כדור בצק,
באצבעות משומנות "פותחים" לעלה דק.
מניחים במרכז העלה כף גדושה מהמלית,
סוגרים וצרים כדור.

מניחים את הכדור בתבנית כשה"תפר" כלפי מטה.
טורפים את הביצה והשמן,מברישים את כדורי הבצק
וזורים מעל שומשום.
אופים כ-40 דקות עד שהבצק מזהיב.



טארט פלאמה ענת שמאי

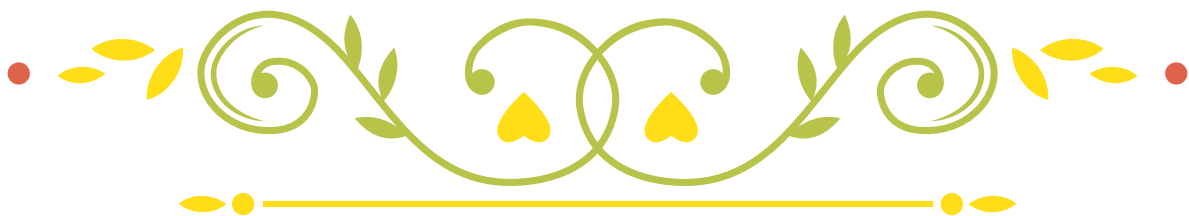
מאכל שפגשנו בלוקסמבורג הילדים התלהבו, והוא מאד מתאים לשבועות.

מצרכים

בצק עלים על בסיס חמאה מרודד דק מאד
1 שמנת חמוצה
1 שמנת מתוקה
חבילת עירית קצוצה
חבילת מוצרלה פרוסה (400 גרם)
זיתים ירוקים ושחורים ללא הגלעין
פרוסות עגבניות שרי
מלח הימאליה

אופן ההכנה

מרדדים חצי חבילת בצק עלים דק מאד
מושחים את השמנת על פני כל הבצק
מפזרים קצת מלח הימאליה
מניחים את המוצרלה
עליה עגבניות שרי פרוסות וזיתים פרוסים
מעל מפזרים את העירית הקצוצה
ומעל מוזרזפים שמנת מתוקה
על הכל מפזרים קוקץ מלח הימאליה גס
מניחים על תבנית מרופדת בדף אפייה בתנור מחומם מראש ל180 מעלות
כעשרים דקות או עד ששולי הבצק זהובים.
חותכים עם גלגלת פיצה.
בתיאבון וחג שמח



אורז עם חלב שני בראון הרבסט

סבא וסבתא שלי, גילבר ואסתר בראון בני 94 ו 93 בהתאמה, יוצאי מצרים שעלו לארץ
1949, הביאו איתם כל מיני מסורות משפחתיות שאני ממש אוהבת.

אחת מהן היא שולחן החג בשבועות.

בחג שבועות סבתא שלי עורכת שולחן שכולו על טהרת הלבן והירוק- לבנה, יוגורט,
איקרה, דגים מעושנים, טחינה, פשטידת פסטה, מלפפונים, עלי חסה טריים, סלט טאבולה
ובצלים ירוקים בכוסות קטנות כמו אגרטלים- כל המאכלים על השולחן היו בשני הצבעים
הללו בלבד, וזו המסורת משפחתית המיוחדת שלנו שנמשכת עד עצם היום הזה.
בסיום הארוחה אסתי מגישה קינוח חגיגי- רוז בל לבן- אורז עם חלב, שזו בעצם דייסת
אורז מתוקה.

צירפתי את המתכון מתוך הספר שכתבה חברת המשפחה לבנה זמיר, ספר מאכלים של
יהדות מצרים, שאין להשיג אותו בחנויות אבל בשבילי הוא ספר הבישול הכי חשוב על
סדף ספרי הבישול שלי.

חג שמח!
שני בראון הרבסט
כוכב הים 59



אורז עם חלב - רוז גלי לבן

מנה מתוקה לארוחת הבוקר, או לארוחת ערב חלבית.

לשטוף היטב, לסנן ולהכניס לכלי. לצקת מעל האורז
המסונן כוס מים חמים מאד שיכסו את האורז. להשרות
למשך שעה. לאחר ההשריה, לסנן, להחזיר לסיר, לכסות
במים (כוס אחת) ולהעמיד על האש. לבשל על אש
נמוכה מאד למשך כ-8 דקות, או עד שייספגו הנוזלים.

להוסיף עתה את החלב ולהמשיך לבשל על האש הקטנה
ביותר והנמוכה ביותר שעל הכיריים, למשך כ-30 דקות.
להוסיף מעט מים כל אימת שהדבר יתבקש. (התוצאה
הסופית היא כעין דיסה סמיכה, בה טובלים גרגרי האורז
שהתרככו מאד).

להוריד מעל האש, להוסיף סוכר לפי הטעם, ואת מי
הורדים (או הוניל).

לצקת לתוך צלוחיות, לקשט במעט אגוזים, צימוקים,
או קינמון, ולהגיש מושר, קר או צונן.

3 כמות שטוחות אורז

2 1/2 כוסות חלב

2 או 3 כמות סוכר

2 כמות מי ורדים,

או כמות תמצית וניל

אגוזים, צימוקים

וקינמון

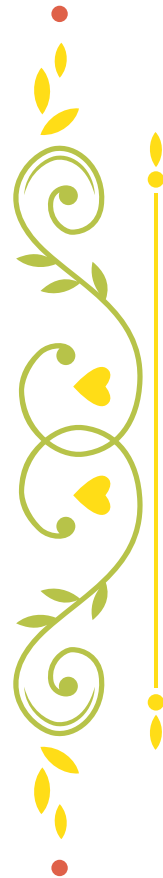


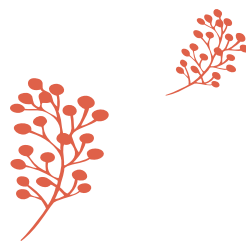
חציל בלאבנה

מטבל הבית האגדי של משפחת דותן

מצרכים:
2-3 חצילים בינונים
3 כפות גדושות ללאבנה
2 כפות שמן זית
שן שום
כף סילאן
חציכפית מלח
הוראות הכנה:

לאחר קלייה של החצילים מכל צדדיו (רצוי על הגריל)
מוציאים את "בשר" החציל ושמים אותו במעבד מזון . מוסיפים את כל
המצרכים, עד שמקבלים מרקם אחיד. משפרים את התיבול לפי הטעם.
המתבל אמור להיות מוגש חמים וטעמו אמור להיות חמצמץ מהלאבנה עם
קצת מתיקות של הסילאן.
באהבה ובתאבון
משפחת דותן





באדיבות אילנה הדר