

המתקרב שלנו. אבל לפני זה, עם הפיג'מות כמובן, ירדנו למכולת להביא גבינת ריקוטה להכנת פנקייקס גבינה. ומאז אנחנו זורמים. את כל היום הם בילו בפיג'מות סתם כך, גם כשיצאנו להצטייד בחנות היצירה לקראת הטיוול ולי יום אחד מבולבל לקלוט מי נגד מי ולקבל את העובדה שאין בית ספר ולא צריך לרוץ כל הזמן ולעמוד בזמנים, החופש הגדול שלנו התחיל השבוע והאמת היא שהוא כיף גדול. לקח להם

של עוגת גבינה לימונית ועדינה. קצת מייפל סירופ ופירות והנה דרך נפלאה להתחיל את הבוקר בחופש! אחלה מתכון לפנקייקס אווריריים ורכים כמו כריות, בטעם

ף

פנקייקס ריקוטה ויוגורט
של
מארק ביטמן
כ-12 יחידות

האיש הזה הוא מחביבי. חמוד ומבין עניין.

1 כוס גבינת ריקוטה טריה (מתכון מקורי נותן אופציה לקוטג')

1 כוס יוגורט טבעי (מתכון מקורי נותן אופציה לשמנת חמוצה)

3 ביצים- מופרדות

1/2 כפית אבקת סודה לשתייה

1 כוס קמח

קורט מלח

1 כף סוכר

מעט גרירת לימון

בקערה אחת: מערבבים יחד ריקוטה, יוגורט, חלמונים וגרירת לימון.

בקערה שניה: מערבבים יחד קמח, סוכר, מלח ואבקת סודה לשתייה.

מערבבים את תערובת היבשים לתערובת הגבינה.

מקציפים את החלבונים עד לקבלת קצף רך ולבן ומקפלים לתערובת. התערובת אינה צריכה להיות אחידה לגמרי.

יוצרים פנקייקס עגולים. מבשלים 3-5 עד שהתחתית זהובה, הופכים בעדינות ואחרי דקותיים מוציאים לצלחת. מחממים היטב מחבת רחבה, משמנים קלות

ללל

פנקייקס ודינוזאורים- הולך מעולה ביחד

שתף
פייסבוק

<https://bissim.com/2016/06/30/minted-cold-coffe/>

.

/

.

ברוקולי, לועסים מהר מהר ומחליקים בגרון שלא יבוא הטעם, רק כי זה בריא. ככה אני. וברוקולי אני דוקא אוהבת. אני מודה, ספורט זה לא הפורטה שלי. אני צורכת ממנו במידה בדיוק כמו אלו שאוכלים

אחרים שאוכלים כל היום בעיקר סלט ומרגישים שהם מינימום פארה פוסט. כזו אני- פארה פוסט ואולסי פרי. מזוגגות- דובקת בר מעט מהילת הספורט ואפופה בה את מרגישה קצת אולסי פרי. כמו אלו שמוקפים באנשים החוקים של המשחק למרות שאת לא או מספקת שירותי הסעדה לטסטוסטרוני הבית היושבים מול המסך בעיניים כסא מתקפל בזרזיף צל בודד צופה באחד מבנייך רץ אחרי כדור, משחקת אותה כאילו את מבינה את מוקפת בספורט כל היום, גם אם את לא עוסקת בו ישירות אלא נניח רק מסיעה ממקום למקום או מתייבשת על כשאת

של הסלולרי, "מצאתי לנו כרטיסים למשחק של ה- A's מול ה- Giants, משהו חד-פעמי במקומות מעולים!!!". "מושה" שואג לי האיש בהתרגשות מעברו השני

"בשום פנים על גופתי המתה", אני צווחת חזרה "אין מצב שאני הולכת לשיעמום הזה"

קמפינג. כאילו שזה לא מספיק- אז בייסבול?! על רגלי האחוריות והנפוחות מספורט שעושים האחרים אני עומדת.

מרפיונו של סטפ ההורס או מהריצה האובססיבית אחר פיצריות-עם-מסך בעיירות נידחות, במהלך שבוע אירופה בכדורגל (אייסלנדדדד), כאילו לא מספיק שטרם התאוששתי מהפסד הווריאנס בגמר האן.בי.איי, החיים כמיעוט נשי נרדף במשפחה שלי נעים כרגע בין קופה-אמריקה (ברוך שפטרנו) לאליפות

עוזרת בהכנות ליציאה ומנופפת לשלום על מפתן הדלת, מכינה לי קפה-נענע קר ונחה. כי ספורט זה דבר מעייף. וככה אני

.

.

כמו וולווטה וכל מיני דברים מטוגנים שלא הייתי נוגעת בהם עם מקל. א ב ל תשמעו, קפה עם נענע זה שוס היסטרי! הרבה אוכלים מוזרים המציאו האמריקאיים: פיצה עם אננס, נאצ'וס עם רוטב גבינה שנראה

.

קפה-נענע קר

מתוק מדי אבל אי אפשר להתכחש לזינג. אוצו רוצו והכינו לכם כוס- זה המרענן הרישמי של הקיץ הזה, נשבעת. ב- Philz על גילמן טעמתי כזה והתמוגגתי. היה

וחלב. אם יש לכם טיפונת שמנת מתוקה, מה טוב. חלב מלא עדיף על רזה- זה נותן תוצאה עשירה וקרמית יותר. או קפה נמס, מה שעושה לכם את זה. נותנים לה דקה להתמזג עם הקפה בזמן שמכינים כוס עם קרח כפית סוכר חום ודופקים עליו נמרצות-עלי, פטיש, קצה מערוך וכולי. לתוך הנענע הכתושה מכינים קפה- אספרסו לוקחים גבעול נענע, מוסיפים לו רבע

מסננים את הקפה והעלים לכוס הקרח והחלב. ומתרעננים.

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/05/16/buckwheat-creps/>

.

.

בפעולה. לכן, שערנו בנפשכם מה רבה היתה השמחה וההתרגשות, משהוזמנו כל המשפחה לבוקר של קרפים!
שיצא לי לטעום אותם. יכולתי כמובן לקחת מתכון ולנסות בעצמי אבל היתה הרגשה באויר שצריך לראות את הבחור
על הקרפים של אמיר שמעתי הרבה לפני

.

גם אלו של אמיר מכילים קמח כוסמת- מנוקדים כל כך עדיו, קריספיים מעט מבחוץ ורכים מבפנים.
ממש כמו ב- Galette de sarrasin הנורמנדי,

.

.

זוהי דרך נפלאה להעשיר את תפריט ארוחת-בוקר-יום-השבת של הילדים ולשמח גם גדולים כי כידוע,
כוסמת

עם מעט קרם פרש), יש אינספור אפשרויות למשחקים: מירקות מאודים או קלויים, דרך גבינות, ביצים ונקניקים השוקולד המסורתי (אליו ניתן להוסיף חתיכות בננה, תות או כל פרי רך אחר) ולריבה ביתית סמיכה (רצוי היא בריאות מזוקקת. מעבר למליות ממרח

פלפל שחור ובמילו גבינה קשה והרבה בצל ירוק. בבית הכנתי כאלו עם תרד ושאלוט מאודים וגבינת קממבר. שוקולד-אגוזים ופרשו למשחק, הגיע זמנם של קרפים טעימים בניחוח צרפתי: מילוי ביצה, גבינת עזים קשה והרבה אצלנו- אחרי שהקטנים גמרו לאכול את שלהם עם

..

.

(בעיקר כשהמילוי ממילא מטשטש את טעם הכוסמת) אבל במרקמם היו מעט יותר גסים והרבה יותר קשים לניהול. התאפקתי, ניסינו להכין את הבלילה עם $2/3$ קמח כוסמת בשילוב עם $1/3$ קמח רגיל. אלו עמדו נאה במבחן הטעם בהמשך, מאחר שלא

.

.

מהזן שלא נוטה לשרוט מחבתות. שיטוח בלילת הקרפים היא דבר מתעתע על אף שאצל אמיר זה נראה קלי קלות. הדבקות, מקל לקרפים (ראו בתמונה למעלה- הדבר האדום הזה) ורצוי (אם כי ניתן גם בלעדיה) מרית מאורכת שלא כהרגלי, המתכון הזה דורש ציוד מתאים: מחבת רחבה ושטוחה עם ציפוי המונע

ל

הדבר הזה ממש ממכר בטעם, בקונספט, בהרגשת הבריאות

ההכנה, תנו לקרפים להשחים היטב בטרם תהפכו אותם על צידם השני- כך יהיה קל יותר להפוך אותו וטעים יותר. כמו בהכנת חביתיות- גם כאן הראשון יוצא קצת דפוק. בעת

לקרפים דקים יותר- ניתן להוסיף עוד מעט חלב וכך גם אם מחליטים להעלות את אחוזי קמח הכוסמת.

להכין את הקרפים מבעוד מועד, לערום אותם על צלחת ובעת הצורך למרוח או להחזיר למחבת להמשך בישול. ניתן בהחלט

1/4 כוס קמח כוסמת

1/4 כוס קמח רגיל

1/2 כפית אבקת אפיה

קורט מלח

2 ביצים

3/4 כוס חלב

2 כפות שמן (אמיר משתמש בשמן אגוזים אבל כל שמן צמחי אחר יתאים)

מרווחת. מערבבים 'רטובים' לחוד. מאחדים תוך כדי בחישה מתמדת ומקפידים להמשיך עד שהבלילה חלקה מאד. מערבבים יבשים בקערה

כדאי לתת לה לנוח במקרר לחצי שעה, זה עושה לה טוב. אם אין זמן- גם בסדר.

המטלה. גם אם הצד העליון נראה בלגן לא נורמלי, הצד התחתון יהיה חלק ונאה והילדים יהיו מאושרים. לא להלחץ!
בחלק הזה קשה לתת הוראות. מנסיוני, צריך פשוט להתנסות ולמצוא דרך נעימה לביצוע

וזהו). יוצקים כמחצית מצקת גדולה בכל פעם ובתנועות נמרצות וסיבוביות, מייצרים קרפ עגול. עניין של אימון.
נייר סופג (הראשון תמיד מעט בעייתי אבל הבאים אחריו לא יזדקקו לשמן כלל, אולי לניגוב קל עם הנייר המשומן
מחממים היטב מחבת ומשמנים קלות ומנגבים מעט בעזרת

נותנים לקרפ להשחים היטב מצידו התחתון והופכים.

.

עוד מנפלאות הכוסמת:
סובה

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/07/31/picnicsalads/>

הזה", ככה שאם שוב אעלם.. שתדעו למה! הרשומה הבאה, הוכנה לפני שבוע ועכשיו מקבלת את כבודה הראוי.
לו חלק מיוחד והיום כשאספתי אותו לחיקי הביתה, אמר לי איש המחשבים: "משהו מאד לא בסדר עם המחשב
שתהה לאן לעזאזל נעלמתי שוב- זו לא אני. זה המחשב שלי שהחליט בשבוע שעבר פשוט לקרוס. אח"כ הזמינו
למי מבינכם

לג שלהם ניצח. ככה עמדנו שנינו כמו שני ילדים קטנים והסתכלנו לשמים. מישהו שמח שחזרנו אמרתי לאיש. בכמעט לילה- הופיעה קשת מהממת בשמים. הילדים כבר ישנו וניסינו להעיר אותם בכדי שיראו אבל הג'ט- השבוע, יום אחרי שחזרנו,

מתמיד בניו-יורק. לא נורא, אני מעודדת את עצמי. זה טוב לנקודות של המיילים. והנקודות? הן טובות לטיול הבא. עכשיו הנוסע המתמיד

whole foods ונשכח במקרה. 'מרק ירקות מרוקאי'- מרק עגבניות עם אטריות וכמה חומסים, מה פה מרוקאי?!!! בא לי מרק חם (הדבר האחרון שבא למישהו בקיץ הישראלי) והמרק היחיד שיש בנמצא הוא זה שקניתי ב- שלי ושל המחשב. אני מנסה לחשוב על חום ועל אוכל שרוצים כשחם אבל ממש קריר פה וזה מקשה על המלאכה. 7:40 והבית שקט. כולם במיטות מתחת לשמיכות עבות וזה הזמן

עצמי באזור האוניברסיטה זה בייגל ב- hummungbird cafe, מקום בינוני עם בייגל אחד שמשמח אותי מאד. בבוקר, בדרך לפיזור קיטנות וגן, החלטתי לצ'פר את עצמי. צ'פור

מלפפון ונבטים. וכן, אני יודעת, זה לא נשמע כל-כך טעים אבל משום מה, משהו שם עובד טוב ביחד. ממש לנסות ולפענח אותו..), כמה פרוסות חציל דקיקות כנייר וממש כמעט שרופות, 2 חתיכות פטה קטנטנות, מלאה עם פסטו (ככה הוא קורא לזה אבל זה לגמרי לבן ולא פסטואי ואם להודות על האמת, אף פעם לא טרחתי הארופאית שהספיק לה ילד אחד בשביל לקרוס. וכן, בסוף גם יצאתי משם עם הבייגל שלי! טוסט של בייגל מחיטה מתים. דיברנו על החיים של נשים פעם, עם כביסות ביד, אינסוף בישולים ובטנים של הריון שרדף הריון ועל אישתי זה ולרב מוותרת מחוסר זמן. אבל הבוקר, הבוקר לא היה אכפת לי. שמעתי שוב על אמו שילדה 17 ילדים, 3 מהם בעל הבית הוא סורי חביב שתמיד תופס אותי או את האיש לשיחות 'על המצב' ולכן בשיקלול אני מכניסה גם את

בייגל north beach (ככה קוראים לו, מה לעשות) + כוס מיץ סחוט טרי של תפוזים וגזר ב-\$6. מומלץ בחום.

"ברחתי מכם עד הנה ובסוף אתם באים גם לכאן" ... זה היה כאילו בבדיחות אבל דקר בלב. ודוקר גם עכשיו. לעומתו, לפני כמה חודשים, בבית קפה אחר של 'בן-דוד', אמר לנו הבעלים משנודע לו על ישראליותנו

אבל אני אשאר בעניין של סנדויצ'ים היום. בסופשבוע שעבר בפיקניק ב-

angel island

הוחלט בפה מלא סלט טונה ע"י החברים שחובה פוסט. הם טענו שזה ריענון נחוץ לסלטים הישנים ושהם נפלאים. זכו שני סלטים שהכנתי ממה שהיה בבית להצלחה גדולה ולמרות שממש לא חשבתי שזה משהו שיכול לעניין, המקסים,

אז הרי גרסאותי לסלט ביצים וסלט טונה. תודה לכם חברים על התמונות, מרץ האכילה ועל הטיול...

סלט טונה

בכדי לקבל מרקם קרמי נחמד ללא מיונז, הוספתי לטונה גבינת עיזים רכה ושמן- זית

2 קופסאות טונה בשמן זית- מסוננות

3 גבעולי סלרי קצוצים דק

2-3 גבעולי בצל ירוק קצוצים

בערך 1/2 כוס גבינת עזים רכה

עגבניה חתוכה לקוביות קטנות

צרור קטן של פטרוזיליה קצוצה

מלח ופלפל שחור גרוס

מערבבים הכל היטב. הכי טוב ללוש בידיים.

סלט ביצים

6-7 ביצים קשות קלופות וקצוצות גס

2 כפות עגבניות מיובשות בשמן- זית

2-3 גבעולי בצל ירוק קצוצים

מעט רוזמרין טרי קצוץ דק

חופן זיתים קצוצים גס

שמן-זית

מלח ופלפל שחור גרוס

מערבבים כמובן והכי חשוב - זוכרים שאין חוקים.

וחשוב לא פחות, כי הבטחתי למ. שממש מתה על הכלי הזה, להציג בפניכם את ה-
spork
!

השילוב העכשוי והמאד פרו- סביבתי של מזלג-סכין-כף.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2014/09/23/zfcl/>

מישהו קיצר את השנה, בזה אני די משוכנעת.

כי אחרת לא יתכן שחלפה לה זו במלואה ועדיין מחצית
מרשימת השנה שעברה
(אפילו גבהה), את הנסתר עדיין לא מבינה, והפולניות... היא כבר כאן לתמיד כנראה, לא ממהרת לשום מקום.
נותרה לה כשהיתה- ערימת הספרים שליד המיטה

אבל וואלה- עברה לה עוד שנה!

לי דד'וו קטלני לטעמים של פעם, ושלמן הרגע הראשון ביננו היה די ברור- שהוא הוא הדבר איתו אאחל לכולכם:

היתה באה כאן ביותר פוטגני אבל מה לעשות שהיקום זימן בדרכי את סלט הקישואים הממכר של מיכל, שעשה
ונכון שעוגת תפוחים עסיסית כמו שבחיי חלמתי לתת,

שנה טובה. אבל ממש.

.

. . .

ממרח קישואים טבעוני ונהדר
מיכל רוקח-שמאי

קצוץ שסבתא שלי היתה מכינה אי שם בילדותי. וזה קרמי ועשיר ומזין. ובכלל לא רק לחגים אלא לכל ימות השנה.
אבל נשבעת שכל כך טעים- מהטעמים של הכרישה המטוגנת יוצא מין תעתוע של כבד קצוץ, סטייל הכאילו כבד
לא הדבר הכי נאה שיש

נהדר על חלה רכה, קרקרים דשנים ואפילו סתם כך, במזלג חשוף

ועוזר להם להטחן היטב. רק אז מוסיפה את השאר ומרסקת למרקם ברצוי. כמה פרוסות חצילים עושות שמח.
מאד ויכולה להיות מאתגרת למעבד מזון גדול- אני טוחנת אותו עם שתי כפות מהתערובת- זה מגדיל את הנפח
הקישואים עם כף העץ בכדי לתת לנוזלים להתאדות כמה שיותר ולמנוע מהממרח להיות נוזלי. כמות הקשיו קטנה
מאחרות: למיכל זה יוצא בהיר, לי יוצא כהה- כך או כך יוצא טעים. טיפים: לקראת תום הבישול, כדאי למעוך את
הערות והארות

שימו לב

-

את הקשיו יש להשרות מראש

1 כרישה- נקיה וקצוצה (2 יעשו את זה אפילו טעים יותר)

שמן בנדיבות- עד כמה שהלב נותן

2 שיני שום

1/2 כוס אגוזי קשיו טבעיים

מלח ופלפל גרוס טרי

* מכסים את אגוזי הקשיו במים רותחים ומניחים בצד לחצי שעה או יותר.

לגרד עם כף עץ את תחתית המחבת מכל מה שנדבק. ההשחמה הזו תתרום לטעם הסופי ולכן אין לקצר פינות. משחימים את הכרישה במחבת עם השמן, תוך ערבוב מוקפד של מדי פעם. מקפידים

שחומה ויפה, מוסיפים את הקישואים חתוכים ואת שיני השום השלמות וממשיכים להזהיב תוך כדי ערבוב אגבי. כשהכרישה

אותם מכוסים בכדי לתת להם להתרכך לגמרי מהאדים. קישואים רכים מאד יתנו מרקם חלק יותר לתוצאה הסופית. מעט נוזלים וזה טוב- המטרה שאלו יתאדו בכדי שהממרח לא יהיה נוזלי. * לאחר כיבוי הלהבה, ניתן להשאיר כשהכל נראה לכם שחום יפה, מוסיפים מלח בנדיבות ומערבבים. המלח יגרום לקישואים להגיר

למעבד המזון את תערובת הקישואים, מתבלים בפלפל ומקצצים בפולסים עד למרקם הרצוי- חלק אבל לא לגמרי. כשהקישואים שזופים ונאים- מסננים היטב את אגוזי הקשיו וטוחנים אותם המעבד מזון למרקם חלק. מעבירים

מתקנים תיבול לאחר שהסלט התקרר.

נשמר מצוין במקרר כמה ימים.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/08/15/feta-chickpeas/>

בזמן האחרון, כלומר בימים שבאו לאחר דיבוק ה לימונים

שלי, בהשראת גבינה מדהימה שקניתי במחיר מופקע, הוא להדר את הגבינה שלי בפינוקים שנותנים לה אופי חדש. המוחמצים, משומרים בשמן טוב או בליקר. האמת היא, שניתן לומר כי גיליתי את הצנצנת מחדש! ה'גליק' האחרון גלום בצנצנת אחת קטנה: ריבה של בית, מחית של עשבים ושום, רוטב כזה או אחר וכל הדברים המדהימים האלו, שתקף אותי, שמתי לב פתאום כמה טוב יכול להיות

k

n

עם הרכות השומית הזו והקראנץ' המפתיע מדי פעם, כשהשן פוגשת בגרגר פלפל שחור או עלעל של תימין... ושומרים במקרר. ואח.. שעת הסנדוויץ' הופכת אהובה יותר מתמיד (אפילו הלחם קל שלכם ירגיש דלוקס בחברתה), פטה מהסוג הנימוח והעשיר, מקיפים אותה בחברותה של עשבי תיבול, גרגרי פלפל שחור ומעט שום, מרפדים בשמן זה מה שעושים: לוקחים גבינה שאוהבים למשל

מה כבר לא עשיתי איתה: פסטה וסלט, ממרח ומלית לעלי פילו ואפילו שקשוקה. שדרוג רציני בדקותיים מאמץ. מראש, לשמור במקרר ובעת הצורך לשלוף, לחמם טיפונת ולהזליף מעט שמן זית. ולחם חם- לא לשכוח אותו! או אפילו סתם כך, כשבא משהו טעים על הלחם. טעמים שאכלתי פעם באיזושהי מסעדה תורכית. אפשר להכין הנה מתכון של משהו שהכנתי איתה לניגובים של טרום- מגל, כשעדיין אין אוכל אבל בא משהו בפה

לגבינת הפטה המתובלת

גרגרי פלפל שחור שלמים- בנדיבות, תימין טרי- עלעלים וענפים רכים, שתיים שלוש שיני שום קלופות ופרוסות. גוש גבינת פטה שאוהבים- חתוך לקוביות,

לצנצנת מתאימה ומכסים לגמרי בתערובת של שמן-זית ושמן צמחי, מה שימנע משמן הזית להקרש במקרר. מכניסים

סוגרים היטב במכסה ושומרים במקרר. יום יומיים לספיגת הטעמים ואם אי אפשר להתאפק אז גם פחות...

סלט חומוס לא מסורתי

האחרון ותמיד יש בשלוף קופסא או שתיים של חומוס. אם אתם בעניין של להשרות ולבשל חומוס טרי- זה יופי. הקטע שלי עם הסלט הזה הוא משהו של הרגע

1 קופסאת חומוס מסוננת (425 גר')

2 כפות גדושות גבינת פטה בשמן זית (עם גרגירי הפלפל, התימין והשמן- מה שיוצא)- מפוררת מעט

2 כפות גדושות יוגורט טבעי

מיץ מחצי לימון

1 שן שום קטנה כתושה

מלח ופלפל שחור טרי

10-12 עלי נענע קצוצים דק

2 כפות זיתי קלמטה מגולענים- חתוכים גס

3-4 כפיות שמן זית

מוערך תפוחי- אדמה. מערבבים את שאר החומרים היטב ורק אז, כשטועמים, רואים אם יש צורך בעוד מלח או לימון. מועכים גס את החומוסים בעזרת

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2016/03/17/tuna-salad/>

.

..

.

.

תה חדש. וצנצנות נקיות מהשבוע שעבר. ושוקולד מריר מצוין שאת צריכה לנסות. ומלח מפתיע או תבלין חדש. חייבת לטעום: ריבה אדומה ומתוקה רק במידה, זיתים מבושמים בפקעות של ורדים, תבשיל שיצא מוצלח במיוחד, להעביר ביננו כל הזמן צנצנות- דברים שהכנו, דברים שטעמנו, דברים שמצאנו, שקראנו, שגילינו, שהשנייה ממש על פרשות השבוע החולף. הליכה היא הסיבה הרשמית למפגש אבל הסיבה האמיתית היא שאנחנו פשוט חייבות כל שבוע באותו יום, היא ואני נפגשות להליכה נמרצת ומלאת דיבורים רמים

.

.

.

אין כמו מתנות אכילות אפילו שבסוף הן נגמרות, משאירות אחריהן קופסא, שקית או כמה חרצנים.

למשל צנצנת לימונים כבושים שהיא מכינה עבורי-

או על בגאט טרי, מוסיפים ארוגולה וביצה שהחלמון שלה עדיין קצת רך ומברכים את אלוהי סלטי הטונה. ואת יעל.
שיש בו טעמים של חמוץ מלוח וחרוף עם שמץ של עבר וקמצוץ של הווה. עורמים מהסלט הריחני הזה על טוסט
מהם אפשר להכין את סנדויץ' הטונה שלה, זה שאני הכי אוהבת בעולם- מן דגם עדכני של סנדויץ' תוניסאי

.

.

.

/

סלט הטונה שאני הכי אוהבת/ יעל

2-3 סנדוויצ'ים בריאים

.

לימונים כבושים

אפשר לקנות, להכין את

המהירים שלי

או להכין את המושקעים של יעל- מתכון מצורף בהמשך.

אם תרצו לחסוך בשמן-הזית, נסו לקצץ ממנו בכמות ולהוסיף כמה טיפות של מים.

.

1 קופסת טונה משומרת- מסוננת (~140 גרם)

~ 1 כף לימון כבוש- קצוץ

~ 10 זיתים ירוקים מאורכים- מגולענים וקצוצים

1 בצל ירוק- קצוץ דק

כ- 1/4 כוס פטרוזיליה קצוצה דק

1/2 פלפל הלבניו- קצוץ דק -ועוד לפי הטעם

כ- 1/4 כוס שמן-זית

1/2 לימון סחוט טרי- ועוד לפי הטעם

צ'ילי יבש לפי הטעם

מלח- בזהירות ואולי בכלל לא

.

מסננים היטב את הטונה. מערבבים יחד עם שאר המרכיבים ומתקנים תיבול לפי איך שאוהבים.

שווה באגט פריך, (ברור), מוסיפים ארוגולה וביצה חצי קשה, מתבלים במעט מלח ועוד זליפון שמן-זית. ו ש מ ח י ם .
עורמים על לחם (הכי

.

* תזכורת לביצה שלמות:

2-3 ס"מ. כשהמים רותחים, ממליחים אותם בנדיבות ומכניסים בעדינות את הביצים. מבשלים ברתחה כ-6 דקות-
- מרתיחים מים בסיר שמכיל בצפיפות קלה את כמות הביצים המתוכננת לבישול. גובה המים צריך להיות כ-
נא לשים טיימר!
הרותחים בכיור וממלאים את הסיר במי ברז קרים. ניתן מיד לקלף בעדינות ביצים שרוצים לאכול מיידית חמימות.
משעברו הדקות, מרוקנים את המים

..

צנצנת הלימונים הכבושים והכובשים של יעל

..

משתמשים בלימוני מאייר או בלימונים טריים בעלי קליפה דקיקה.

לסלט הטונה יעל משתמשת רק בקליפת הלימון אבל אני מגניבה גם את את הבפנימה שלו.

..

כ- 16 לימונים טריים ולא גדולים (8 מהם למיץ)

1/2 כוס מלח גס

2 מקלות קינמון

4 עלי דפנה

..

רוחצים היטב את הלימונים וחותכים כל אחד לרבעים עד כ- 1 ס"מ מהבסיס, כך שבסיס הלימון נשאר מחובר.

מפזרים מלח במרכזו של הלימון.

שבועות תמימים. מדי שבוע, הופכים את הצנצנת כך שתעמוד על צידה השני, בכדי לגרום למלח להתערבב. ועלי הדפנה, תוך כדי פיזור מלח ביניהם. מכסים במיץ לימון סחוט טרי, אוטמים ומניחים במקום חשוך ונעים לשלושה מחטאים צנצנת בינונית. מפזרים 1 כף מלח בתחתית הצנצנצת ומעל דוחסים את הלימונים, מקלות הקינמון

מהלימונים האלו יש להוסיף לסלט הטונה רק את הקליפה קצוצה.

.

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2016/09/18/best-salad-ever/>

על מפתן הדלת רק כי בשוק הם הזכירו לו אותך, חיוך או מחמאת מבנאדם נמוך קומה שחולק איתך מטען גנטי.
יום של שמש נעימה, שעה שהתרוקנה בפתאומיות ממטלות מבלי שטרחת בעבודה, חבושים שהשאיר לך השכן
לפעמים, רגעים מענגים הם דוקא אלו הפשוטים מכל-

לפעמים זה בדיוק גם כך במטבח

.

.

עדיין, בכל פעם שהפה פוגש במרקמים ובטעמים הטריים שלו, הוא מופתע מחדש כמה הרבה אפשר בכמה מעט. עלי מגישים סלט דומה עם מלפפונים בלבד. הוא לא מחדש דבר וטעמיו מוכרים מגבינה ועד אחרון העשבים אבל בקפה האהוב

טריים וירקות. אינסוף אפשרויות, שילובים וטעמים- בעצם כל ירק שיש ושאוהבים יביא לכם שמחה בצלחת הזו. הסלט הזה, הכנתו מתחילה וכמעט מסתיימת בקניות עצמן: שמן זית משובח, גבינה טובה, עשבים

.

סלט נפלא של פטה, עשבים ומה שבא

קולורבי, שומר, אבוקדו, בצל, זיתים, צ'ילי טרי. הכל יחד, כמה או לחוד. את השורשים הקשים מומלץ לפרוס דק. עגבניות, מלפפונים, צנוניות, סלקים, גזר,

- אם תכינו כמות גדולה אולי ישאר לכם גם למחר. שומרים במקרר- ירקות, גבינה ושמן והכל- זה נפלא בכריכים!

- מפה ומשם שאהובים עלי: בישראל-

יוגורמה

בהחלט נפלא. שמן זית נהדר במיוחד -

קרינייקי של מסיק מגל

שמני הזית שלהם מעולים. פטה כבשים עובדת כאן נפלא (במחוזותי, בטריידרס ג'ו יש פטה ישראלית מצוינת).
ובכלל,

בונים את הסלט בצלחת גדולה ורחבה:

- מורחים שכבה נאה של יוגורט שמן וסמיר/ שמנת חמוצה/ קרם פרש

- מפוררים גושים נדיבים של גבינת פטה טובה

- מפזרים ברוחב לב עלים שלמים של עשבי תיבול: נענע, טרגון ואורגנו- אלו האהובים עלי

ירקות: פרוסים/קצוצים/דק/עבה/גדול/קטן וכולי.

שמן זית ברוחב לב רחב במיוחד. מלח ופלפל גרוס טרי.

לחם טרי.

.

ואטוטו חג מתנות וכאלו

בדיוק בשביל זה באה זוטי המוכשרת- סמנו לכם ביומן!

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/12/15/cucumber-gin/>

..

מסיבה צנועה וענוגה ליומולדת עגול של אחת הילדות הכי אהובות בגן

.

.

יעל כתמיד אחראית קוקטייל

וכתמיד היא לא מאכזבת ומשקיעה מחשבה בכל הפרטים הקטנים-

הפעם זה קוקטייל מלפפונים וג'ין בעל צבע מהפנט

זה נראה כמו שיקוי מטורף של הארי פוטר וזה

.

.

קוקטייל מלפפונים וג'ין
יעל שמיר

הכמויות המצורפות הן לקוקטייל אחד - יש להכפיל בהתאם

50 מל' ג'ין

50 מל' סירופ סוכר

50 מל' מיץ מלפפונים

1 מיץ מליים גדול ועסיסי

מערבבים הכל היטב עם קרח. מסננים ומגישים קר.

סירופ סוכר

1 כוס סוכר, 1 כוס מים

מביאים לרתיחה ומערבבים עד שכל הסוכר נמס. מצננים מעט ושומרים במקרר.

מיץ מלפפונים

1 ק"ג מלפפונים-

שיותר מיץ. חוזרים על שלב הסחיטה מספר פעמים בהפסקות נוחות, בכדי להגיע למיצוי מקסימלי של הנוזלים. מעל לקערה ולא מבזבזים אף טיפת מיץ! מועכים את תערובת המלפפונים לדפנות המסננת בכדי לסחוט כמה רוחצים היטב ומגררים דק. מעבירים למסננת המונחת

.

משאריות בשר המלפפונים מכינים את הצזיקי של יפעת, חברה ובשלנית אגדית

.

צזיקי

יפעת פרנקל

.

500 גרם יוגורט צאן – מסונן כמה שעות מנוזלים

1 שן שום קצוצה

מלפפון ירוק אחד
או

אם אנשי קוקטייל אתם, בערך כוס מבשר המלפפון הסחוט

2 כפות שמיר קצוץ

מלח

שמן זית

לימון

במלפפון רגיל- קולפים וחותכים לגפרורים דקיקים. מסננים במשך כמה שעות וסוחטים היטב ביד מנוזלים.
אם משתמשים

מערבבים הכל יחד ומתבלים במלח, מעט לימון ומעט שמן זית.

..

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/03/09/shakshuka/>

שקשוקה

היא מן משו כזה

שמספק לאדם- במעט מאד זמן ועבודה

הרגשה

של

ארוחה חמה וביתית

הרבה כמון וכוסברה וחריף בדיוק כמו שאני אוהבת. וכמובן לא לשכוח חלה ליד ואם יש קצת סחוג אז בכלל חגיגה.
יש את הסגנון והאופי שלה אבל זו של אמיר, שבאה להתארח כאן בשבוע שעבר, היתה מעולה שבמעולות – עם
וכן, יש מליוני שקשוקות בעולם כולו ולכל אחת

ולכם שכבר בארץ, מוקדש הטור הזה- של שקשוקה אדומה, כמה נשיקות ותודה לאל אף כותרת המונית אחת

1 ק"ג עגבניות רכות

1 בצל בינוני

1/2 כוס שמן

מלח

1/2 כפית סוכר

2 כפיות כמון- העיקר שיהיה טרי!

4-5 שיני שום קצוצות

1 כפית גדושה רסק עבניות

פפריקה חריפה או צ'ילי יבש או טרי- כלומר חריף לפי הטעם

4-6 ביצים

חופן של כוסברה טריה- עלים בלבד

שעה או עד שהשקשוקה מסמיכה ומקבלת צבע אדום עז. בודקים, מתקנים תיבול וזורים מעט מהכוסברה מעל. בבעבוע על אש בינונית כ- 10 דקות. מוסיפים את רסק העגבניות ואת החריף וממשיכים לבשל על אש קטנה כחצי העגבניות וקוצצים את שיני השום. כשהבצל מוכן, מוסיפים את העגבניות והשום ומתבלים בכמון ובסוכר. מבשלים קוצצים את הבצל ומזהיבים קלות עם השמן במחבת רחבה. בינתיים, שוטפים וחותכים את כל

6 דקות או עד לדרגת העשייה האהובה עליכם...כשמוכן העסק, מפזרים מעל את כל הכוסברה ועוד קצת כמון טרי. שוברים את הביצים ישירות למחבת החמה, מפזרים עליהן מעט מלח ומכסים. מבשלים כ-

מגישים לשולחן ובהגשה, מזליפים מעט שמן-זית מעל לכל מנה ואוכלים עם חלה טריה וקצת סחוג.

אם תרצו להכין גם

סחוגון

בדקותיים- אתם בכלל בעננים:

1 צרור ענק של כוסברה- בלי הגבעולים הכבים

1 צ'ילי טרי עם הגרעינים- או לפי הטעם

1 שן שום

שלוק של מיץ לימון

1/2- 3/4 כוס שמן קנולה

מלח

מכניסים הכל למעבד מזוןאו לבלנדר*, מרסקים ומתבלים לפי הטעם. שומרים במקרר. אפשר גם לקצוץ ידנית

* בלנדר יתן מחית חלקה

ועוד מתכון:

שקשוקה בעשבי תיבול

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2014/06/18/green-shakshuka/>

..

כשמגדלים גינת ירק מבינים די מהר, שיותר מהכל, מגדלים

ע ל י ם

כי לכל גזרון קטנטן, שומר או סלק מחוברים הרבה מאלו

.

וביחד זה ה מ ו ן

. . .

ובדיוק בגלל אלו נהייתה אצלי מסורת הכנת שקשוקות 'ירוקות' מלאות בעלים, עשבים והרבה חריף

טעימות בבקרים מאוחרים או דוקא כארוחת ערב מפנקת, כל אחת ואופיה. תלוי מה מכניסים.

זה אולי לא המאכל הכי נאה בעולם (וגם לא הכי ירוק יש לומר) אבל כל כך טעים

שקשוקת מנגולד, תרד ועשבי תיבול

./.

.
שקשוקת לכי תדעי מה שמת בפנים ועלעלי שומר

./

שקשוקת בצל ירוק, קייל ומנגולד עם פטה

.

.
שקשוקת מנגולד, עלעי גזר וכוסברה עם גבינת עזים רכה

ישברו לתוכה ביצה. היא גם מאכל שבזמן קצר יחסית, מביא ארוחה חמה ומפנקת שיכולה גם להיות לגמרי בריאה. שקשוקה דוגלת בחופש – כל עוד בסוף

אין כאן חוקים ברורים- יש מה שבא לכם, בתוספת מה שיש לכם וקצת עלעלים מעל בכדי שיראה נאה.

הוראות תפעול כלליות:

– מתחילים במשפחת הבצליים וכמובן ששום מוסיף המון

ב ירוקים הקצוצים ובעלים שנותנים טעם (כוסברה נהדרת אבל מכתיבת טעם דומיננטית. אורגנו טרי שולטטטט)
– ממשיכים

– מתבלים (אם רוצים אפשר תבלינים יבשים כמו זרעי כוסברה, כמון וכו')

– מוסיפים פלפל חריף טרי מכל סוג שהוא

– מעשירים במישהו ממשפחת החלב (כף של קרם פרש מביא את זה לרמת מעדן)

– שוברים ביצים ומבשלים

– מפזרים מעל עשבים, גבינה, פלפל גרוס טרי

כשהבצל מתרכך ניתן למחבת פלפל צבעוני, עגבניה או שתיים, קישואים קצוצים, תירס מהקלח, פטריות וכו'

כיפה צהובה וזה הרבה יותר נאה להגשה, למקרה שאתם חולקים את שקשוקתכם עם אחרים ורוצים שגם יהיה יפה.
אם לא מכסים את המחבת, הביצים מצליחות לשמור על

1 בצל בינוני/ כרישה/ כמה ענפי בצל ירוק

2-3 שיני שום

2-3 כפות שמן

מלח ופלפל גרוס טרי

פלפל חריף טרי או יבש- לפי הטעם

קיייל/מנגולד/תרד/עלי סלק = כ- 4-6 כוסות פיסות קרועות ביד (לקייל מסירים שורשים עבים)

חופן 'נותני טעם' - עשבי תיבול מועדפים

להשבחה- מעט חלב/שמנת/קרח/פרש/יוגורט סמיך

להגשה- פטה/גבינת עזים/ריקוטה/פרמזן

שיהיה להן נעים. מבשלים מכוסה או שלא בערך חמש דקות, תלוי במידת העשייה האהובה עליכם ובעוד גורמים.
מעט חלב או מים. בודקים תיבול ומתקנים. שוברים פנימה את הביצים ומפנים להם מעט מקום עם הכף בכדי
מוסיפים פלפל חריף ואת הנבחר ממחלקת החלב ומבשלים בעדינות עד לריכוך מלא. אם חסרים נוזלים, מוסיפים
מאדים את הבצל והשום בשמן, עם מעט מלח. מוסיפים ירוקים ועשבים ומבשלים עד שאלו מאבדים מעט נפח.

רצוי להסיר מהאש כשהביצים עדיין מעט רכות מהרצוי כי הן ימשיכו להתבשל מעט מחום התבשיל.

מפזרים מעל קצת גבינה, זרזיף שמן זית ומלח/פלפל ומגישים מיד.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/06/12/zufritata/>

אני והגינה חגגנו היום מן מסיבת פרידה קטנה ואינטימית. אנחנו נפרדות לחודש, היא ואני.

והדבש ל – 3 שבועות (היתכן של שכרון חושים?) וכמו שזה נראה הרבה דברים יקרו לה ובה בינתיים, בלעדי כמובן.
אני והגמדים נוסעים לארץ זבת החלב

דברים ירוקים שיקבלו צבע וכרגיל בטבע, דברים צבעוניים שיהפכו לחומים.

לקראת הנסיעה הזו- עצבים ועצבות, חרדה ואשמה (הו, בזה אני אלופה כמו כל פולניה טובה) וגם כמה תהיות.

אני סאקרית רצינית של שווארמה. ועל החברים הנאמנים שלי\ שלנו שאין בעולם סיכוי שנתראה כמו שהיינו רוצים... מיכל, על הילדים שיקבלו סבתות וסב ודודת ודודים ואחיינים, על העברית הו העברית ועל הסטייל. ועל השווארמה- עכשיו, משנרגע הכל, באה השמחה. על התינוקות החדשים שאפגוש, על בוקי שלנו שמתחתן עם

להם (למרות שאני בונה יותר על החלק הראשון... אישה לבדה עם לא אחד, לא שניים כי אם שלושה ילדים!!!) ואני אמשיך כמובן לעדכן. מה בישלו לי ומה בישלתי

בבית ואתם- תמשיכו לכתוב אלי את תגובותכם החמימות. גם אם לא תמיד אענה, הן משמחות את ליבי עד מאד. ובינתיים, עד שאתאקלם, יהיו 2 פוסטים שהכנתי מראש

אז איזו מסיבה עושים עם גינה, אתם בטח שואלים.

וכלל בעיקר עשבי תיבול, שני גזרונים שמישהו אחר כירסם לפני וקישואים. אבל אח.. אלו קישואונים קטנים ומוצקים. קודם כל קוטפים כל מה שמוכן, שזה לא הרבה כרגע

על מי אני עובדת), חרדל או מיונז, כמה עלים של בזיליקום ופלפלונים חריפים – היא יוצרת יופי של ארוחת ערב. מהם פריטטה, שהיא חביתה משוכללת מהמטבח האיטלקי. בתוך לחם טעים (לא פארש כמו שלי. עלאק דיאטה, ובכדי לתת להם כבוד הכנתי

פריטטה של קישואים
ל-2 רעבים!

אגב, זה יכול להיות כל ירק אחר שבא בליווית כל עשב אחר שבא. העובי יקבע לפי רוחב המחבת כמובן.

400 גר. קישואים כהים מוצקים (אם במקרה יש לכם גם את הפרחים שלהם- אפשר להוסיף קצוצים גס)

שמן- זית בנדיבות

מלח ופלפל טרי

2-3 בצלים ירוקים- קצוצים

1 שן שום קצוצה

חופן פטרוזיליה קצוצה

4 ביצים

1/4 כוס פרמזן מגוררת

בתנור. כאן זה נקרא broil ופגשתי לא מעט אנשים שיש להם את זה אבל לא ידעו שזה זה ואיכסנו שם תבניות...
מחממים את הגריל

את הקישואים פורסים לאורכם ואז למקלות. את המקלות חוצים.

מזהיבים ו'מתקרמלים' מעט. מוסיפים בצל, פטרוזיליה, שום, מלח ופלפל ומערבבים. מטגנים עוד דקותיים.
עם שמן ומטגנים את הקישואים על אש גבוהה תוך כדי ערבוב קצרצר מפעם בפעם. מחכים עד אשר הקישואים
מחממים מחבת כבדה

את הביצים בקערה קטנה ומוסיפים למחבת יחד עם הפרמזן. נותנים ערבוב זריר ומניחים לטיגון של עוד דקה.
טורפים

מכניסים לתנור לכמה דקות מתחת לגריל- עד לשחום.

מחכים דקותיים, נותנים לה להרגע. אז גם קל יותר לחלץ את הפריטטה מהמחבת.

אוכלים חם, פושר או קר.

ותפרגנו לעצמכם לחם שווה

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/02/10/potatoes-fritata/>

ר

שלא ראה אותי מזמן, הוא אמר בטח שסיימתם- כבר אביב עכשיו. הוא אגב, לא היחיד ששם לב לזה- גם כמעט שסיימנו חורף שלם עם שלושה ילדים בלי אף מחלה אחת, חלתה הילדה. כשאמרתי את זה לדר' B שציין ממש כשחשבתי לעצמי בלב חלילה-מלהגיד-בקול-כי-אז-זה-מיד-מקלקל, שזהו, החפרפרת צילה השנה, הכריזה על שישה שבועות של אביב מוקדם (ותודה לילדי על העדכונים השוטפים והנלהבים בנושא). הידועה שלא ראתה את

וואלה- אביב!

לבן וורוד. הגבעות שסביב הבית צובעות את העיניים בכתמים בהירים. תמיד זה כך כאן, הצבעים באים בתקופות. ממש בין לילה שינו העצים צבע, הפכו

ףל

היא נורא אוהבת. אחר-כך היא תגיד כן ואני אחמם ואז היא תגיד לא ואני אזרוק וחוזר חלילה. לנו אני רוקחת את וגם אבא שלה, שהחליט באופן נדיר לעבוד מהבית. נו, וצריך לאכול משהו.. לה אני מכינה מרק עוף שבימים רגילים היא ואני בבית. פריטטת-המה-שיש-במקרר הטעימה הזו, שאנחנו אוכלים יחד בצהריים ואפילו הבנים שמחים בה לעת ערב.

בין השניים ומתהדרת גם בגבינה, בצלים ופטרוזיליה אבל תשמח לוואריאציות אישיות שלכם, כל אחד כראות עיניו... בשילוב הזה של ביצים ותפוחי אדמה בטורטה שלהם. אז מי אני שאגיד לא?! הפריטטה הלא מסורתית הזו משלבת הצער, אתה מתרגל לקבל תפוחי-אדמה ליד החביתה של הבוקר ואף ירק טרי אחד לרפואה. הספרדים גם טובים באמריקה, למרבה

פריטטת תפוחי-א, בצלים וגבינות

חם, פושר וקר. מה שהופך אותה למאכל מושלם לבראנץ' (אפשר להכין כמות גדולה ואפשר להכין מראש) ולטיוולים טעים.

100-גר' תפוחי אדמה קטנים

מלח ופלפל גרוס טרי

1/2 בצל פרוס דק

3 בצלים ירוקים קצוצים

חופן פטרוזיליה קצוצה

80 גר' גבינת פטה

חופן גבינה קשה מגוררת

4-5 זיתים- פרוסים

6 ביצים

3 כפות חלב

מחממים תנור ל- 200 מעלות צלסיוס/ 400 פרנהייט

צריכים מחבת 26 ס"מ שמתאימה גם לתנור. אם אין, ניתן להתחיל במחבת ולהעביר לאפיה בכלי מתאים.

הבצל הירוק. מערבבים וממשיכים לטגן על אש נמוכה- עד שהבצל שקוף ותפוחי האדמה רכים. מסירים מן האש. דקות בערך, מוסיפים חופן מים ומכסים. נותנים לכל המים להתאדות ומוסיפים את הבצל ואת החלק הלבן של פורסים את תפוחי האדמה דק ומטגנים קלות במחבת עם שמן הזית ומלח ופלפל. אחרי כחמש

את הביצים והחלב ומוזגים מעל באופן אחיד. מפזרים מעל את שארית הבצל, הפטה והפטרוזיליה. וגם את הזיתים! מפזרים מעל מחצית מכמות הבצל הירוק, הפטה והפטרוזיליה ואת חופן הגבינה הקשה המגוררת. מקשקשים

אופים בתנור כעשרים דקות - עד שהחביתה יציבה. מוציאים ומזליפים מעל עוד מעט שמן-זית לפינוק.

לחם, ירקות טריים. אחלה ארוחה.

ף

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/12/20/chavitatyerek/>

וואלה!
- חמישי האחרון

הזה היה אמור להיות אחר לגמרי, משהו עם עוף והוא כנראה גם היה כזה לולא נתקפתי פתאום בכבדות החג.
הטור

ברוב הפעמים. מצד שני- אין את המשפחה שלו ואין גם את זו שלך ולפעמים עם האין הזה באים להם הגעגועים.
לעצמך - לא מוקף במחויבויות, לא צריך לעמוד בזמנים. אין את המשפחה שלו ולא את המשפחה שלך וזה טוב ויפה

מנתחת את עצבותי חברה שבדיוק מתקשרת, "לי זה קורה הרבה". ומה את עושה? אני שואלת. "בוכה" היא עונה. רובם של האנשים מדווחים על לחץ, דכאון והרגשת מחנק מהמשפחה כאסוציאציות עם החג. "זה בגלל חנוכה", נוסעת בדרך הביתה ושומעת ברדיו דיבורים על חג הקריסמס הממשמש ובא. מחקרים מראים, טוען השדר, שרוב אני

שנים באבן גבירול. בבית, בגינה, אני מוצאת גם זוג קישואים ששרדו את הכפור וכשהיא מגיעה אני כבר בקיצוצים. צורות של עשבי תיבול טריים וריחניים כי בא לי חביתת ירק. חביתת ירק פושטית כזו, כמו שהייתי אוכלת לפני המון אני צוחקת ואז אומרת פתאום: "בא לי אוכל של הארץ. בואי לאכול איתי!". אני עוצרת וקונה

נענע, אני שמה לב שהחברותה יחד עם העשבים והטחינה והמיץ, עשו את שלהם- קצת כמו תרופה של סבתא... שלה עם ה מ ו ן טחינה. היא בכלל לא ישראלית אבל לאט מפתחת זהות תרבותית. וכשאנחנו שותות תה עם אמריקאיות דקיקות וקירשיות אבל 'זה מה יש ועם זה ננצח'. אני אוכלת את שלי עם הרבה חריף והיא אוכלת את אני סוחטת לנו מיץ תפוז ואשכולית ומכינה טחינה פשוטה עם לימון וקצת מלח. קצת מבאס שמצאתי רק פיתות

חביתת ירק

מגישים עם ירקות חתוכים, טחינה וחרירף ויש ארוחה מהירה לשנים- שלושה רעבים.

4 ביצים

בערך 2 כוסות עשבי תיבול קצוצים גם - פטרוזיליה, נענע, שמיר וכוסברה (אבל זה יכול להיות מה שבא לכם)

1/2 בצל אדום קצוץ דק

3-4 בצלים ירוקים קצוצים

1 קישור מרוסק וסחוט

2 פלפלים חריפים קצוצים

מלח ופלפל טרי

ממש פשוט- מערבבים הכל יחד ומתבלים.

מחממים מחבת עם קצת שמן ומטגנים כשבע דקות, מכוסה, עד לשחום.

חביתת הירק. מחליקים את החביתה (צידה השחום כעת פונה למעלה) חזרה לצלחת ומטגנים מספר דקות נוספות. מצמידים למחבת צלחת רחבה ובתנועה אחת מהירה, הופכים את המחבת עם

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2014/09/16/things2/>

.

ימי קיץ רבים וסוערים עברו מאז כתבתי לכם כאן בפעם האחרונה

והגיע הזמן לחזור

הפוסט הזה הוא אסופה של דברים קטנים שעשו לי נעים בחודשים האחרונים

מפה ומשם ועד הפעם הבאה

טוסט ריקוטה, לימון ופירות
Bartavelle Café/Berkeley

בין נסיעות למלחמה, בין עצוב לשמח עבר לו הקיץ על שלל פירותיו הנפלאים מבלי שאשמיע קולי.

הזה כל כך נכון לי אבל בעיקר כי הוא שילוב ריחני של מתיקות עדינה ויופי רענן. וכל פרי עסיסי ובשל ייטב עימו.
החמצה. אולי בגלל זה הטוסט

בדוכן ששוקל במקום וטעמה עדן. ולא להתבלבל עם זו שמגיעה כבר בקופסאות במקררים כי זה כבר סיפור אחר.
ובעניין ריקוטה בארץ הקודש- אהובתי ד. שמבינה בזה ממליצה לקנות את הריקוטה של גד- זו שנמכרת ב'עדן'

* * *

ריקוטה איכותית, לימון, פרי מתוק ובשל, דבש, תימין

מה עושים?

מגררים קליפת לימון טריה לתוך הריקוטה ומערבבים.

קולים פרוסת לחם משובח בטוסטר ופורסים את הפרי הנבחר איך שרוצים.

עורמים ריקוטה לימונית על הטוסט, מזליפים דבש, מסדרים את הפרי החתוך ומפדרים במעט תימין טרי.

מ ע ד ן

כריך קצת אחר

נראה מוזר אבל בשני לגמרי הגיוני- טעמים תאילנדיים של בוטנים עם חריף וחמצמץ. איך לא חשבנו על זה קודם?
אלינור ואורי הכירו לי את השילוב הטעים הזה, שברגע ראשון

* * *

חלק), תפוח/אגס, סרירצ'ה (שזה החריף האדום הזה), כוסברה טריה (או פטרוזיליה למתנגדי העל), ליים (אם יש)
צריך: לחם, חמאת בוטנים איכותית (רצוי מהסוג הלא

מה עושים?

קולים פרוסת לחם משובח בטוסטר, מגלענים ופורסים את התפוח או האגס דק דק.

מניחים פרוסות פרי דקות, עורמים בוחטה של עלי כוסברה או פטרוזיליה טריים ואם יש, מסיימים בקוואץ' של ליים.
מורחים שכבה נדיבה של חמאת בוטנים על הטוסט, מנקדים בחריף,

.

חטיף בננה חלוותי

פתיתים

שילוב גאוני, טעים, מפנק ומכרבל של חלווה עם קראנץ' מבית היוצר של גל הענק.

* * *

בננה, טחינה גולמית (בטח שמלאה), סילאן (שימו לב שאתם קונים אחד שהוא תמרים נטו), פולי קקאו שבורים
צריך:

מה עושים? פורסים את הבננה, מזליפים כפית גדושה של טחינה גולמית, כפית של סילאן ומפזרים מעל פולי קקאו.

.

ככה על הדרך, מתכון לחביתת רכה ותפוחה שאני אוהבת במיוחד. טעימה גם קרה למחרת.

הכמות הזו מתאימה למחבת חביתות קטנה- אתם רוצים חביתת גבוהה.

* * *

1 שקית עלי תרד קטנים (בערך 200 גרם)

בערך חמישה גבעולי בצל ירוק- נקיים וקצוצים

מעט שמן

2 ביצים

חופן גבינה מגוררת

מעט פטה מפוררת

1/4 כוס חלב

מלח ופלפל גרוס טרי

להתרכך ול"נבול". מסירים את המכסה, מערבבים היטב, מגבירים את הלהבה ונותנים לכל הנוזלים להתאדות.
את הבצל בשמן כדקה ומוסיפים את עלי התרד. מערבבים ככה וככה, מנמיכים את הלהבה, מכסים ונותנים לתרד
במחבת קטנה מקפיצים קלות

בינתיים מערבבים בקערה את כל יתר המרכיבים: ביצים, גבינות וחלב. מתבלים בעדינות (כי הלוא הפטה מלוחה).

מוסיפים את תערובת עלי התרד ומערבבים.

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט.

לבערך 12-15 דקות, עד שמרכז החביתה יציב. אם יש צורך, ניתן להשחים קלות את חלקה העליון של החביתה. משמנים את המחבת מעט, מחממים היטב ויוצקים את התערובת פנימה. מעבירים את המחבת לתנור

.

ספר

הערכה ענקית יש לי ל
נטלי
ול
אפרת

, שתי בלוגריות חרוצות ויצירתיות שהוציאו ספר אפיה אישי, חמאתי ויפיפה לגמרי. אחלה מתנת חג סידרו לכם.

(וידוי: אני מרגישה קצת גאווה אימהית. אני יודעת שלא בטוח שיש לי זכות אבל ככה אני מרגישה)

.

כלים

השנה, כך גם השנה: חברתי מיכל עורכת מכירה בסטודיו שלה- גם אצלה יש אחלה מתנות לחג. מה לא תלכו?!

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/10/08/yaffa/>

.

חגי תשרי זימנו לשולחני חביתת מנגולד יפיפיה שהכינה יפה העוזרת של דודה יעלי.

זו לא ממש חביתה כי אם צרורות ירק רענן אחוזים במעט ביצה.

.

הוא שטיפה יסודית של העלים מחול, כי חול ועלים זה לא מי יודע מה ביחד. בלחוד - זוהי פצצה ירוקה וטעימה. בבית, הראשונה לא יצאה מיוזעמה יפה ובנוסף לימדה אותי, שהחלק החשוב מכל

.

זהו מתכון בסיס שישמח לשעשועים
גבינה חריפה מגוררת במרכז (מפזרים מעל למחצית מכמות המנגולד ומכסים במחצית נוספת. ממשיכים כרגיל)
למשל, תוספת צ'ילי ושכבת

מתנגדי הכוסברה יכולים להכניס רק פטרוזיליה

נוזלים במהלך הבישול (לפעמים זה קורה ולפעמים לא) - יש לספוג את הנוזלים מצידי המחבת בעזרת נייר סופג
* אם המנגולד מפריש הרבה

500-600 גר' עלי מנגולד שטופים לתפארת

4-5 ענפי בצל ירוק

צרור פטרוזיליה

צרור כוסברה

1 שן שום קטנה

2 ביצים

מלח (מעט) ופלפל גרוס טרי

ומוסיפים לקערה יחד עם הביצים והתבלינים. לשים היטב בעזרת הידיים - שימו לב שנפחו של המנגולד כבר יורד.
נגיד), קוצצים את העלים דק ומעבירים לקערה גדולה. קוצצים היטב גם את הפטרוזיליה, הכוסברה והבצל הירוק
מסירים מהמנגולד את גזע הגבעול הלבן והקשה (שומרים למרק,

כעשר דקות בערך. כדאי ורצוי לבדוק תוך כדי הרמת אחת הדפנות בעזרת סכין - בכדי לראות שלא נחרך מדי.

גובה של החביתה. מעבירים את התערובת למחבת ולוחצים אותה היטב בעזרת היד. מכסים ומבשלים על אש קטנה מעבירים למחבת חמה עם 2 כפות שמן- גודלה של המחבת לא ממש חשוב, מה שנוח לכם- זה יקבע את

המחבת מעל לצלחת שטוחה ומחזירים את החביתה ב'גלישה' חזרה למחבת. ממשיכים ומזהיבים גם את הצד השני. משהזחיבה התחתית, הופכים את

אוכלים בכל טמפרטורה שמתחשק.

.

ועוד מנגולדים-

מנגולד ממולא

מאפה מנגולד וגבינה

מרק עדשים ומנגולד

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/12/17/pepper/>

עם 'לוחות השראה'. לוח השראה הוא אסופה של תמונות, צבעים וטקסטורות מהם המעצב אמור לשאוב- השראה! בביו"ס לעיצוב מלמדים אותך לעבוד

וטקסטורות של רך וגם קצת קרנצ'י והמהירות והקלילות שבה הכל נוצר, הם בדיוק מה שאני צריכה בימים אלו. מתי די), שביחד עם צבעי הפלפלים והטעמים האהובים האלו של שמן הזית עם שום ובזיליקום ועוד קצת זיתים פוסט אחרון לגמרי של צבעי הסתיו (כי כמו שאני תמיד אומרת לילדים, צריך לדעת

שמקבלת בדקותיים טוויסט קצת אחר. גבינה ליד או ביצה רכה ליד והנה ארוחה שלמה וקצת שונה בצלחת. (ה אם חושבים על זה הרעיון ממש פצצה. זוהי בעצם ארוחת הערב הרגילה שלנו, ביצה
הזו היא אחד הדברים האהובים עלינו כאן בבית)

לחם, זיתים ופלפלים צלויים
2-4 מנות (תלוי ברעב)

רך וספוג בשמן-זית ולפעמים מתחפש לקרוטון. בצד, תערובת ירוקה של עשבים להכניס עוד קצת שמחה בצלחת הפלפלים נשארים עם קראנצ' קל, הלחם לפעמים

4 פלפלים- חתוכים גס

4 פרוסות עבות של לחם כפרי - חתוכות לקוביות בגודל של ביס

מלח ופלפל

בזיליקום- בערך 4-5 עלים גדולים

חופן זיתים מגולענים

כ- 1/4 כוס שמן זית

מועכים יחד שום, בזיליקום, זיתים ושמן זית ומערבבים בידיים עם הפלפלים והלחם. מתבלים במלח ובפלפל.

מעבירים לתבנית ואם יש צורך בעוד 'שלוק' או שניים של שמן- מוסיפים.

אופים בתנור שחומם ל-200 מעלות צלסיוס/ 400 פרנהייט כ- 20-15 דקות.

עלי בזיליקום קצוץ, 1 עגבניה קלופה, מגולענת וקצוצה דק, מלח, פלפל ושמן זית. וכל אחד מזליף לו קצת לצלחת.
אם בא לתת עוד מאמץ קטן- מערבבים יחד: חופן של פטרוזיליה קצוצה, כמה

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

היה לפני עידן ועידנים אבל הטעמים ורכותו האינסופית של הלחם, נותרו לנגד חיכי כאילו אך חלפו להם כמה ימים. את המתכון הזה שהכנתי עבורכם לרגל חג השבועות, פגשתי לראשונה בבראנץ' אצל לימור. זה

לזה שאבד עם הזמן, רצוי לה שתעורר שמחה והערכה בליבותכם או לפחות תפיח רצון עז לחוש ולנסות בהקדם- לרוב לחשב כמה צעדים קדימה ובכלל זה תכנון תפריט חג מבעוד מועד, יגעה ומצאה מתכון חילופי העובדה שמישהי כמוני, מאותם אנשים שמתקשים

הנוזלים ומקבל מרקם רך ונימוח ובשילוב עם התרד והגבינות, מתקבל במעט מאמץ מאפה ריחני, מפנק ומשביע. (או שמנת)- סוג של בראד פודינג מלוח. אין כאן עבודה סבוכה- רק סך מרכיבים שעובד מצוין יחד. הלחם סופג את האמריקאית לפריטטה או קיש- מדובר במאפה מקסים, העשוי משכבות של לחם, ירק, גבינות ותערובת ביצים וחלב Strata היא התשובה

את התרד הטרי ניתן להחליף בקפוא (יש לסחוט היטב מכל הנוזלים) או ב כל ירק שיעלה על דעתכם לשלב בהם נותני טעם כמו עשבי תיבול שונים ושום. באגף הגבינות השמיים הם הגבול- רק תנסו. וכן, ספרו אם יצא . את הירקות יש להעביר בישול קצר וניתן טעים

..

חושו אחים ואחיות, חושו

Strata

- מאפה לחם וגבינות epicurious.com

זוהי מחצית

מכמותו המקורית

אין שום בעיה להכפיל או לשלש כמויות אם מדובר באירוח רב משתתפים. הכמות הזו הספיקה לשש מנות נדיבות. של המתכון- לכן

להכינו מראש ולאפות בעת הצורך. הכי טעים כרבע שעה אחרי יציאה מהתנור אבל טעים גם בכל מצב צבירה אחר. לפני האפיה עם עצמו בכדי שהכל יספוג את הכל (הם אומרים 8 שעות, אני טוענת שניתן לקצר)- ניתן ואף רצוי מאחר והמאפה צריך לשהות כמה שעות

וכמו שציינתי כל ירק/עשב/טעם/גבינה/לחם שבא. באופן פלאי- לחם אורירי נותן תוצאה רכה וקלילה יותר..

500 גר' תרד טרי

1 בצל קטן קצוץ דק

1 כף חמאה

מלח ופלפל גרוס טרי

מעט אגוז מוסקט

1/2 כיכר לחם כפרי על קרומו - בערך 450 גר'

1 1/2 כוסות גבינה קשה מגוררת (המתכון ביקש גרויאר ופרמזן- בפועל נכנסו מוצרלה וגאודה)

4-5 ביצים (חמש אם מאד קטנות וכולי..)

1 כף חרדל דיז'ון

התרד, מתבלים בפלפל ובאגוז מוסקט ומערבבים. מאדים עד שהתרד איבד מניפחו וכל הנוזלים התאדו. מקררים. מאדים את הבצל בחמאה ומעט מים ומלח, מכוסה, באיטיות עד ששקוף ורך. מוסיפים את

חותכים את הלחם על קרומו לקוביות של כ-2 ס"מ.

מגררים את הגבינות. מערבבים את החלב עם החרדל והביצים ומתבלים במלח ובפלפל.

מעל את תערובת הביצים- חלב, מכסים ונותנים לנוח במקרר לכ- 8 שעות. אפשר גם פחות לדעתי. אפשר גם יותר. בשכבות: מחצית מכמות הלחם, מחצית מכמות התרד, מחצית מכמות הגבינה ושוב- לחם, תרד וגבינה. שופכים משמנים מעט תבנית (שלי היתה 20*27 ס"מ) ומניחים

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/350 פרנהייט.

אופים כ- 30 דקות או עד אשר המאפה שחום וריחני.

מחכים חמש דקות לפני ההגשה.

ומה עוד ראוי לחג?

פריטטת תפוז"א וגבינות

מאפה מנגולד

מאפה עגבניות, זעתר ויוגורט

טארט בצק שמן-זית בצל וגבינת עזים

גבינה מתובלת וסלט חמוסים

פנקייקס ריקוטה

גבינת עזים ברוטב ירוק

שמרים גבינה

עוגת גבינה עננית

לחם גבינות

לחפ

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/05/10/olivesfo/>

אחת מאהבות המטבח הגדולות ביותר שלי הם ה
שמרים

כנראה אוהבים אותם מאד גם הם, ואי לכך הוחלט קבל עם ומשפחה על מסורת חגיגות ימי הולדת של פיצה ביתית.

את מעט החום לו הם זקוקים, אוהבת את הציפיה שבהמתנה והכי-הכי את ההפתעה שמגיעה בסוף. הילדים שלי . אוהבת את הריח שלהם, את החמימות שמתפשטת בחדר כשנותנים להם

אביבים ולכבוד המאורע, הגיעה אפילו דודתו השווה מליונים (היא דיילת ולא מפסידה אף יום הולדת, המדהימה). לפעוטנו מלאו זה עתה שלושה

ואוח, כמה שנהנית... כי אם כבר פיצות, אז כדאי שיהיו גם קצת ירקות צלויים לאנטיפסטי ונו טוב, גם איזושהי כאם הפעוט, צ'ופרתי גם אני בכמה שעות התייחדות במטבח

ואם כבר פוקאצ'ה – אז למה אחת? הרי הלכלוך כבר ישנו וכל ניסיון טומן בחובו טעמים, מרקמים והפתעות לרוב. פוקאצ'ה.

כי תבינו
החגיגות, כתשתי פסטו גס של בזיליקום ורוזמרין עם שום, צנוברים ופרמזן – שיהיה מה לנגב – וגם יוגורט מתובל. יצאה אחת עם זיתים – מנוקדת בחום וריחנית, אחת שבבטנה פסטו וגבינה ואחת עירומה עם רוזמרין. בלהט שלו, לקבל באהבה כל גחמה ותוספת. כל כך כיף היה לנו יחד, עד שאחרי השלישית הכרחתי את עצמי להפסיק. של קמח. והבצק עצמו – יש בו משהו מתמסר, עם הרכות התינוקית הזו וריח השמרים העדין והממכר והיכולת הזו קל. צריך רק לנסות וגם אם לא יוצא מדהים על הפעם הראשונה, ההפסד הוא כמעט אפסי: קצת שמרים וטיפונת , למרות שהרבה אנשים נרתעים מהכנת בצק שיש בו שמרים – המתכון הזה הוא ממש

ואופס... יצא המון.

חגג לו בחצר שמאחור עם סעודה איטלקית שמחה ורועשת, קצת כדורגל ויין ועוגה, וזה כל מה שהיה חשוב. היה לי זמן להתחבט בשאלה מי מהם זו אני והאמת היא שאחר-כך, כשהיה, זה כבר לא ממש שינה לי. הקטקט כשסגרתי, חשבתי לעצמי שרק משוגע או טמבל מזמין איטלקים אורגינליים לפיצות ולפוקאצ'ה אבל לא ממש לחשוב פעמיים, צילצלתי לאיטלקיה שלי והזמנתי אותה ואת הוריה שהגיעו ערב קודם מרומא, להצטרף לחגיגה. יצא כל-כך הרבה שמרוב חדווה ומבלי

דק דק, עשבי תיבול שונים. רק לא לשכוח זילוף שמן זית ומעט מלח גס. ניתן להכין, להקפיא ולחמם בעת הצורך. לאחר שיטוח הבצק לצורתן הסופית, ניתן להוסיף כיד הדמיון הטובה: ירקות פרוסים

לקמח מלא אבל אז יש להוסיף עוד מים בהתאם לצורך. ניתן להכפיל כמויות וליצור פוקאצ'ה אחת גדולה ועבה. השמיטו את הזיתים. למתכון הבסיס ניתן להוסיף זרעים, גרעינים ועשבי תיבול. אפשר להחליף מחצית מהקמח בכדי לקבל מתכון בסיס,

3/4 כוס מים חמימים

1 כפית גדושה שמרים יבשים

1/2 כפית סוכר

3/4 כפית מלח

2 כוסות קמח לחם

1/4 כוס שמן זית

1/2 כוס זיתי קלמטה

ממיסים את השמרים במים וסוכר ומניחים במקום חמים (נכון, אין צורך להמיס שמרים יבשים אבל אני אוהבת)

את הבצק למשטח נקי ולשים מעט בידיים עד לקבלת בצק רך, חלק ונעים. מעבירים לקערה משומנת ומכסים. מערבבים עד שנוצר בצק רך (אם ממש דביק, יש להוסיף מעט קמח) ונותנים למכשיר ללוש כדקה נוספת. מוציאים (לאחר שנוצר בצק). תוך כדי פעולת המנוע, מזלפים דרך הפתח העליון את המים והשמרים ואחר כך את שמן הזית. מתכת, מערבבים קמח ומלח קלות. מוסיפים את הזיתים (אם רוצים חתיכות זיתים גדולות יותר, ניתן להוסיפם מיד בפוד פרוססור בעל להב

מעל מעט שמן זית. מתבלים במעט מלח גס. מעבירים לתנור ואופים כ- 10 דקות או עד שהפוקאצ'ה זהובה. את הבצק לעיגול לא אחיד של בערך 24 ס"מ. מטביעים את קצות אצבעות הידיים בבצק, ליצירת שקעים ומזלפים האצבע והסימן השקוע נשאר ברור. מפזרים על קרש שכבה נדיבה של קמח סמולינה (או קמח רגיל) ופותחים

מתפחים במקום חמים כ- 45 דות או עד שהבצק מכפיל את נפחו. הבצק מוכן כאשר לוחצים על מרכזו בעזרת

אפיה על אבן שמוט:

את טמפרטורת התנור, לדאוג לפיזור הומוגני של החום ובעצם, לנסות לדמות את התנור הביתי לתנור אבן אמיתי.
תפקידה של האבן הוא להעלות

ומה אם אין?

ומחממים בתוכו תבנית רחבה. כשהבצק מוכן, מעבירים אותו על גבי נייר אפיה, לתבנית ואופים עד להשחמה.
מלהיטים את התנור לחום המקסימלי שלו כעשרים דקות מראש

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/12/12/plums-focaccia/>

/

.

הכנתי ריבת שזיפים חמצמצה ומושלמת, עוגות פרי, גאלט וגם פוקאצ'ה שמצאה חן רב בעיני השתיים שנגסו בה.
ענק כבר קניתי מהם, מוקסמת מהתהליך המפתיע הזה שהם עוברים בעזרת מגע החום ומעט סוכר. מכמויות הענק
אבנים, מריחים כמו כלום אבל מפתיעים כל כך בבישול, משנים צבעם לצהוב-כתמתם בוהק וטעימים ממש. כמויות
הכי מתעצעים בעולם השזיפים האלו- נראים כמו

מקורמלות, מעט שמן זית, תימין או רוזמרין וגשם קל של סוכר. מאפה פשוט ואלגנטי לבוקר של יום שבת נינוח.
בצק פוקאצ'ה מתקתק ורך, פיסות שזיף

פוקאצ'ת שזיפים מסוכרים
6-8 מנות

אם מתחשק, אפשר להוסיף מעט גרירת תפוז או לימון לבצק

לבצק:

3/4 כוס מים חמימים

1 כפית גדושה שמרים יבשים

1 1/2 כפיות סוכר

2 כוסות קמח לחם (אם אין, רגיל יהיה בסדר)

קורט מלח

3-4 כפות שמן זית

ממיסים את השמרים במים וסוכר ומניחים במקום חמים לחמש דקות רק בכדי לודא אותות חיים

או עד שהבצק מכפיל את נפחו. הבצק מוכן כאשר לוחצים על מרכזו בעזרת האצבע והסימן השקוע נשאר ברור. בידיים עד לקבלת בצק רך, חלק ונעים. מעבירים לקערה משומנת ומכסים. מתפיחים במקום חמים כ- 45 דקות ממש דביק, יש להוסיף מעט קמח) ונותנים למכשיר ללוש כדקה נוספת. מוציאים את הבצק למשטח נקי ולשים מעט המנוע, מזלפים דרך הפתח העליון את המים והשמרים ואחר כך את שמן הזית. מערבבים עד שנוצר בצק רך (אם בפוד פרוססור בעל להב מתכת, מערבבים קמח ומלח קלות. תוך כדי פעולת

לשזיפים המסוכרים:

כ- 6 שזיפים קשים

2 כפות סוכר

ומשנים צבעם לכתמתם צהבהב. השזיפים לא אמורים להיות רכים לגמרי בשלב הזה אלא רק למחצה. מצננים. על להבה גבוהה (באמצע יש להפוך אותם לצידם השני) כשלוש- חמש דקות או עד שהשזיפים מתקרמלים מעט כל מחצית לארבעה פלחים. מעבירים את חתיכות השזיפים למחבת רחבה, מפזרים מעל את הסוכר ומבשלים חוצים ומגלענים את השזיפים. פורסים

וגם:

2-3 כפות שמן-זית

עלעלים מ- 2 ענפי תימין או 1 ענף רוזמרין

2 כפות סוכר דמררה

מעל עלעלי תימין או רוזמרין ומפזרים בסוכר. מעבירים לתנור ואופים כ- 10 דקות או עד שהפוקאצ'ה זהובה. שמן-זית. מניחים את פלחי השזיפים המקורמלים מעל ומשקעים אותם מעט לתוך הבצק בעזרת הידיים. מפזרים הבצק לעיגול לא אחיד של בערך 24 ס"מ. מטביעים את קצות אצבעות הידיים בבצק, ליצירת שקעים ומזלפים מעל מפזרים על קרש קמח סמולינה או קמח רגיל ופותחים את

אפיה על אבן שמוט:

ומחממים בתוכו תבנית רחבה. כשהבצק מוכן, מעבירים אותו על גבי נייר אפיה, לתבנית ואופים עד להשחמה. את התנור הביתי לתנור אבן אמיתי. ומה אם אין? מלהיטים את התנור לחום המקסימלי שלו כעשרים דקות מראש תפקידה של האבן הוא להעלות את טמפרטורת התנור, לדאוג לפיזור הומוגני של החום ובעצם, לנסות לדמות

ואם רוצים

ריבה

סוכר) ומקל וניל אחד שלם חצוי ומגורד. כשהריבה מוכנה סוחטים מעט לימון. הוראות הכנת ריבה מפורטות יותר שוקלים את כמות הפרי הנקיה מגרעינים וחתוכה גס. מוסיפים כ- 40% כמות סוכר (לדוגמא: 1 קילו פרי + 400 גר'

-

כאן

.

.

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/03/20/noneabread/>

לפני מספר שבועות נתקפתי רצון עז לסדר דברים בבית.

של עיתונים. אוסף ישן נושן של מדורי האוכל מעיתון ה- New York Times , אותם אספה עבורי באדיקות אורית. במסגרת הסידורים מצאתי ערימה גדולה

מאת מארק ביטמן מנובמבר 2006(!). לחם, שלדבריו, גם ילד יכול לעשות ואיכותו כשל לחם הנאפה במאפיה. עברתי על הגזירים ומצאתי בין היתר, כתבה מרתקת על 'לחם ללא לישה'

כבר לא אהיה מביאת הבשורה לארצנו אבל לפחות אוכל להביא אותה לאלו מבינכם אשר אינם קוראים אף עיתון. שחובה לנסות ומהר אבל הימים עברו ולחם אין. והנה השבוע התפרסם המתכון ללחם הזה ב'על השולחן'. טוב, אז שנתיים וחצי אחרי שאספתי את הגזיר לחיקי, אמרתי לעצמי שוב

חסרת אמונה בתחילתו של הניסוי הזה. ככל שקראתי יותר והבנתי לעומקם של הדברים, ההגיון שבהם תפס אותי. כמישהי שבילתה תקופה מסוימת מחייה כאופה אצל תומאס קלר בניו-יורק, אני חייבת לומר שהייתי מעט

גבוהה ואדים – סביבה אידיאלית ללחם לפתח קרום פריך ומתפצח. מי שנכסף להסבר ממצה ולכתבה עצמה, זה דקות. האפיה עצמה נעשת בסיר ברזל (או אחר) מחומם היטב מראש וזה בנוסף ללחות הגדולה שבבצק יוצר טמפ' של 12-18 שעות. ההסבר הקצר הוא שההתפחה הארוכה הזו, עושה לבצק מה שעושה לישה מסיבית של כמה אז מה קורה פה בעצם?! קמח, מים ומעט מאד שמרים מתערבבים יחד כדקה ומונחים להתפחה כאן .

בקצרה שיש: רוצו מהר והכינו. הלחם הזה באמת מדהים והכנתו לא דורשת שום קישורים, ניסיון או מיכשור מיוחד. והכי

ניסתי להביא את ההסברים באופן הכי מפורט שניתן ובליזוי תמונות לרוב.

קמח, מלח, מעט שמרים ומים- בערבוב מהיר של כדקה.

כך נראה הבצק לאחר תפיחה של כ- 17 שעות.

מוציאים למשטח מקומח ומשטיחים מעט עם ידיים מקומחות.

מקפלים את קצוות הבצק אחד על השני - בתמונה

מקפלים שוב לשניים, מכסים ומתפיחים כ- 15 דקות

הבצק המקופל לאחר מנוחה של 15 דקות

לפני

אחרי

מניחים את הבצק כשצידו החלק כלפי מעלה ומניחים לתפיחה נוספת של כשעתיים

אופים 30 דקות בסיר המכוסה

ועוד 20-30 דקות ללא מכסה- עד להשחמה

לחם

ללא לישה

mark Bittman ע"פ Jim Lahey ממאפיית 'סאליבן' שבניו-יורק.

עם מעט שינויים שעשו לי את החיים קלים יותר

למען ההגינות

לחם. זמן ההתפחה שניתן במתכון המקור הוא בין 12-18 שעות ואני ממליצה ללכת על 17-18. זה עושה טוב ללחם. המקורי נכתב שניתן להשתמש גם בקמח רגיל אך אני מוצאת שהתוצאה טובה יותר כאשר משתמשים בקמח : במתכון

3 כוסות קמח לחם

1/4 כפית שמרים יבשים

1 1/4 כפיות מלח

1 1/2 כוסות מים חמימים

מערבבים את כל החומרים יחד בקערה. מנסים לא לדאוג כי העיסה המתקבלת דביקה וממש לא אחידה. זה בסדר!
מכסים בניילון נצמד ומניחים בצד לבערך - 17 שעות. בגמר התפיחה, הבצק יתקבל רך מאד ומלא בועות.

מעבירים את הבצק לקערה כשחלקו החלק פונה מעלה. מכסים במגבת לחה ומניחים לתפוח לעוד שעתיים. צילום), מכסים שוב בניילון ומתפיחים כ- 15 דקות. מניחים בתוך קערה מגבת כותנה ומקמחים** אותה בנדיבות. או בקלף מקומחים) ובעזרת ידיים מקומחות משטחים אותו מעט. מקפלים דפנות הבצק פנימה כפעמיים (ראו מוציאים את הבצק למשטח מקומח (נעזרים במרית

מחממים תנור לחום גבוה - 230 מעלות צלסיוס\ 450 פרנהייט.

כחצי שעה מסיום התפיחה השניה
, מכניסים את הסיר או הקדירה לחימום בתנור.

החלק החלק שלו הוא בתחתית. לא נורא אם הוא התעקם מעט. לא נורא אם הוא נדבק קצת. לא נורא. זה רק לחם. בתום מחצית השעה, מוציאים את הסיר והופכים לתוכו את הבצק, כך שכעת

30 דקות מכוסה. מסירים את המכסה ואופים עוד 20-30 דקות, עד שהכיכר שחומה וקריספית. מצננים על רשת. מכסים את הסיר ומחזירים לתנור. אופים כ-

**** ניתן להשתמש גם בסובין חיטה וקמח תירס.**

וכמה הסברים:

(כמו גם מקומות החיבור הלא לגמרי סגורים של הלחם הזה) מונעים בקיעת הלחם באופן אקראי במהלך האפיה. כשחלקו הלא חלק כלפי מעלה? פעולה זו מחליפה בעצם את פעולת חריצת בצק הלחם לפני אפייתו. החריצים * למה חשוב להניח את הבצק בסיר האפיה

5-7 ליטר, עמיד לחום גבוה. זה יכול להיות סיר ברזל, קדירת קרמיקה, אמייל או פיירקס. ולא, אין צורך בסיר עגול. * איזה סירים מתאימים? דרוש סיר בנפח של

העגולה לא ממש חשובה להם- מוותרים על התפחה בקערה ופשוט מניחים את הבצק על גבי מגבת מקומחת. * על- מנת לקבל לחם רחב ושטוח יותר- לכאלו שאוהבים הרבה 'קראסט' ופחות 'תוך' והצורה

* למי שממש מפחד מהתהליך- הורדתי סרטון נחמד של איש נחמד המדגים באופן יעיל ביותר את אפיית הלחם. כאן .

מה שמביא אותי לפסח הקרב ובא עלינו לטובה...

אני מבטיחה להיות טובה ולפרסם את מתכוני החג טרם החג ולא כהרגלי בסופו.

קינוח מקסים ומקורי ומצמית ילדים וגם חיתל הפייסטרי שף הבטיחה להתארח כאן במתכון משלה... היכוננו היכוננו! יהיו מצות אלוהיות בשוקולד וקראמל, יהיה

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2016/01/10/italian-garlic-bread/>

.

.

.

האש שבאח ותינוק מדושן תלוי על זרועי החסונה. אבל לא יצא כי היא כידוע חיה בסרט ואני במאה העשרים ואחת. ומהודקת (למרות העבודה הקשה, המחלות והכביסה), לחם תירס טרי בתנור, קדירה מבעבעת בעדינות על להבות תמיד קצת חלמתי להיות קרוליין מ'בית קטן בערבה'- חייכנית ונעימה, נקיה

.

.

קרסה גם מערכת המים), מבשלת קדירות ריחניות על גבי תנור העצים ומחכה למשפחה שתחזור מהשלג הגדול. בקור העז בסחיבת עצים והסקת התנור (במשך יומיים היה החימום מקולקל), שואבת מים מבקבוקים (פה ושם והנה הגה האיש חופשה בבקתה מבודדת במקום מרוחק, ולמשך שבוע שלם הייתי קצת היא: נלחמת

לבנים ורכים נופלים כמו קסם משמיים ובפנים אני והכלבלב, רדיו חרישי, כמה ספרים וניתוק מהעולם הדיגיטלי. בחוץ פתיתים

.

של הרגע האחרון. נהדר כתוספת למרק או לקדירה, כליווי לביצה רכה, סלט או לצד גבינה טובה וכוס יין. רכים, שמכינים בחמש דקות בלי שמרים, התפחה או מיקסר. ערבוב קליל, חיתוך ואפיה- הדבר המושלם להכנה להשתעשע במתכון לחם השום של סיגלית שהיא חברה של חברה. לא ממש לחם אלא מקלות לחם שומיים, פשוטים זה היה גם זמן רגוע ומושלם

.

לחמניות שום מהירות
כ- 20 קטנות

מקלות מאורכים- מגולגלים או שלא. אפשר להשקיע בקשרים קטנים, בדיוק כמו שמגישים בפיצריות בניו יורק.

- ניתן להכין אותן בכל צורה שתרצו- ריבועים פשוטים,

- ניתן להוסיף כרבע כוס גבינה מגוררת כמו צ'דר וכמובן שעשבי תיבול מוסיפים.

- אפשר להמיר כמחצית מהקמח בקמח מלא אבל המרקם ישתנה וחבל. הן נועדו להיות 'פושטיות' ולבנות, ככה הן.

- אם מורחים את התבנית במעט שמן קוקוס מומס, מקבלים טעם עדין ומתקתק כתוספת.

- אם הבצק מרגיש דביק מדי, פשוט הוסיפו כף או שתיים של קמח.

-

לגרסה טבעונית

- חלב סויה או חלב שקדים במקום חלב רגיל

.ףףף

1 1/4 כוסות קמח

1 כפית גדושה אבקת אפיה

1/2 כפית מלח

1/2 כפית סוכר

2/3 כוס חלב

-

2 שיני שום -כתושות

מחממים תנור ל- 200 מעלות צלסיוס/ 400 פרנהייט. מכינים תבנית משומנת במעט שמן-זית או קוקוס.

היבשים, מוסיפים את החלב ומערבבים מעט בעזרת מזלג עד שמתקבל בצק כמעט אחיד. אין צורך לערבב הרבה. מהיר מאד ואינו דורש הקפדה בערבוב או ברידוד (אם אין מערוך גם הידיים יספיקו): מערבבים בקערה את החומרים כל התהליך

לתנור לעוד כ- 13 דקות. הלחמניות אמורות להשאר יחסית בהירות בצבען. הכי טובות חמות ישר מן התנור! מעבירים לתבנית ואופים 5 דקות. מוציאים מהתנור ומברישים בזריזות ובנדיבות בשמן-הזית השומי. מחזירים מעבירים את הבצק למשטח מקומח היטב ומשטחים. חותכים לפי הרצון והצורך.

-

אם רוצים ליצור לחמניות קשורות:
כ- 10 ס"מ. מותחים את הבצק מעט בעדינות ויוצרים קשר. אם הבצק נקרע, מדביקים חזרה כמו בשיעור אמנות. את הבצק מעט יותר ולרדד בעזרת מערוך, זה יקל את הקשירה. חותכים לפסים ברוחב של כ- 1 ס"מ ואורך של מומלץ לאחד

.

שנה אזרחית נפלאה לכולכם,

הילה

.

שתף
פייסבוק

<https://bissim.com/2009/05/26/tomatoetar/>

נראה היה שאפילו האחראי על מזג- האויר שמח כי הוא אירגן להם חורף קטן שהלם את הקדירה להפליא.
בשבת התכנסנו אצל יעל ואילן לקדירה ההיא המובטחת, זו שבגינה לטשתי עינים לארטישוקים הירושלמים.

נהנית מהבלוג שלי בעיקר כי הוא נותן לה מן הרגשה כזו שהכל (הילדים, הילדים) כל- כך קל.... ובעוד זה נאמר:
סביב השולחן במטבח הכיפי הזה, אמרה לי חברה שלהם שהיא

1. נמברטו שרוע עלי מייבב עם חום פתאומי וגבוה

הבוקר בו הקטקט מלחך שאריות דיסט קוואקר מצלחתו של אחיו הגדול (נו כן... הבנים שלי אוכלים את הדבר הזה)
2. אני עסוקה בלהריץ שוב ושוב את סרטון

3. אני ממשיכה בהקרנות סרטון האימים וצופה שחורות בריאותיות . למשפחה בכלל ולקטקט בפרט.

שאין מנוס וכחצי שעה אחר- כך נוסעת להשכיב את החולה במיטתו ומדמיינת את כולם שובעים ושמחים בלעדי.
4. אני מבינה

ומה שמדהים הוא שהיא לא היחידה. אחרת אמרה לי לא מזמן 'את בללה לנד, הא?! ויסטריות, עוגות...'

רגוע. ממש כמו אצל כולם- לפעמים ככה ולפעמים ככה ובעיקר מבולגן ורועש. אבל את זה יש לכם בלעדי, תודו.
אז זהו, שלא. לא ללה לנד ולא

הרבה יותר עדיף שאספר לכם עכשיו על הבצק החלומי הזה שהוא מתנתי לכם לחג השבועות.

המונים שהם ממש ממש טובים. וזה נכון שאפשר לקנות בצק עלים מוכן אבל ההבדל בטעם שווה את העבודה. ולקבל מתכון של בצק ממש שווה זה לא דבר של מה בכך. כי יש הרבה בצקים שמסתובבים בעולם אבל לא

בצק עלים מהיר, בלי הקיפולים המקוריים ועם קצת פחות חמאה אבל עדיין עם פריכות נהדרת וטעם עשיר ומשמח. אז אם בא לכם קצת להשקיע הנה מתכון של

בצק עלים מהיר \
מתכון של
מרתה סטוארט
מלפני 200 שנה
אם בטארט עסקינן- יספיק לשניים

היא די גדולה. אם לא משתמשים בהכל, אפשר לחלק, לעטוף היטב ולהקפיא. הכי טוב להפשיר באיטיות במקרר. הכמות שיוצאת

ואין גבול לאפשרויות... ממלוח ועד מתוק. מגולגל, מקופל, שטוח, מאורך, ממולא. השמיים הם הגבול.

חשוב לדעת- כל העניין הזה עם הקיפולים נראה ארוך אבל לוקח בדיוק 5 דקות. אין להבהל!

1 1/2 כוסות קמח רגיל

2 כוסות קמח עוגה (ואל תשאלו אותי אם אפשר לוותר... לכו תקנו קמח עוגה של שטיבל)

450 גר. חמאה (אמרתי 'קצת פחות' לא 'הרבה פחות')

עד 1 כוס מי קרח

2 כפות מיץ לימון

לנפות קמחים ומלח. מערבבים מים+מיץ לימון

החמאה החתוכה במיקסר, אך מקפידים להשאיר גושי חמאה קטנים נראים לעין. מוסיפים מים+ מיץ לימון בהדרגה מעבדים מעט את הקמחים עם ובזהירות (לא תמיד צריך את כל הכמות).

מפסיקים את פעולת המיקסר כשהתערובת עדיין פירורית ומעבירים למשטח נקי.

מאחדים את התערובת לגוש בעזרת הידיים. לא לדאוג, עדיין יראו גושישי חמאה קטנים וזה מצוין.

הבצק אינו צריך להיות אחיד או חלק בשלב הזה. את זה יעשה הרידוד.

1. מרדדים לעלה מלבני

מקפלים קיפול 'מעטפה', מה שאומר שמחלקים בעין את הבצק לשלושה חלקים-

2. מקפלים את 1/3 הבצק שקרוב אליכם כלפי החלק המרכזי

3. עכשיו מקפלים את 1/3 הבצק המרוחק למרכז

התקבל גוש בצק בעל 3 שכבות

4. מסובבים את הבצק 1/4 סיבוב, כך שיפנה אליכם עם חלקו המראה את הקיפולים ומרדדים שוב.

חוזרים על תהליך הרידוד\קיפול\סיבוב סה"כ 3 פעמים.

מכניסים למקרר לשעה. חוזרים על התהליך 3 פעמים ומצננים עוד שעה.

חוזרים על התהליך עוד פעמיים שלוש ואתם מוכנים. צאו לדרך.

ומה זה הדבר הכל-כך טעים הזה

את זה הכינה מירי מהבצק שלי וזה היה כל כך מושלם וטעים בפה. ויפה.

מרדדים בערך 1/4 מכמות הבצק לעלה דק.

עגבניות דקות, מוציאים מהן את הגרעינים ומסדרים אותן נאה וצפוף מעל. (תתפלאו אבל צריך 4-5 עגבניות)
פורסים פרוסות

מעט שמן זית ומלח ופלפל טרי. אופים בחום גבוה של כ- 200 מעלות צלסיוס\ 400 פרנהייט, עד לשחום וקריספי.
מזליפים מעל

בנתיים מערבבים בקערה יוגורט סמיך או לבנה או אפילו גבינה לבנה עם טיפונת שום ומלח.

על קרש גדול ופורסים לריבועים. מניחים מעל לכל רבוע כפית של וגורט, מעט תבלין זעתר וכמה עלים של אורגנו.
כשמוציאים מהתנור מניחים

ועוד דברים שעשיתי איתו הפעם:

שבלולים מכל מה שהיה בבית- גבינות, פסטו, ממרח זיתים, עשבי תיבול

וגם חובזה שקטפנו בפארק

ואפילו אפונה ירוקה וקרם פרש

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/12/21/mangold-baked/>

חורף בחוץ וצבעים של שלכת מהחלון.

שקצת מתקתקים וכאלו שלא. צריך הרבה קליפת לימון, כי זה מה שעושה את המאפה הזה נעים. וקצת פרמז'ן. שלה וצנוברים. אולי נוסיף קצת צימוקים? היא אומרת וזה כך מסתבר, רעיון נפלא- כי אחר-כך יש ביסים כאלו הגבעולים הנוקשים, מאדה במעט שמן-זית, מוסיפה את העלים וקצת שום. מערבבת גבינה עם גרירת לימון מהעץ והאיטלקיה במטבח שלה- היא מכינה תה ואני שוטפת את צרור עלי המנגולד האחרון שנשאר מהשוק. קוצצת את אני

קיארה משתמשת הרבה בבצק עלים, לכן אני משאירה לה את ההרכבה הסופית-

שתי שכבות של בצק חמאתי וקריספי, עם המנגולד הלימוני והגבינה באמצע

מדלן אוכלת בעיקר את המנגולד, עם הידיים הקטנות והמתוקות שלה ואנחנו אוכלות מאפה וחולקות בקבוק בירה אנחנו יושבות מעט -

נשיקה, חיבוק. תרגישי טוב. תשמרי על עצמך.

והלאה. לדבר הבא

מאפה מנגולד וגבינה בבצק עלים

farmers, שהמקבילה שלה בארץ היא גבינת 'טוב טעם'. אפשר גם ריקוטה אבל אם היא מהסוג הנוזלי, רצוי לסנן.
* אני השתמשתי ב- cheese

~450 גר' בצק עלים

צרור מנגולד (בערך 7-8 עלים גדולים)

4 כפות שמן-זית

2 שיני שום קצוצות

מלח ופלפל טרי

חופן צנוע של צימוקים

1 כוס גבינה *

100 גר' גבינת עזים רכה

גרידת לימון מחצי לימון +עוד לפי הטעם

חופן צנוברים

מעט פרמז'ן מגוררת

מחממים תנור ל- 190 מעלות צלסיוס/ 375 פרנהייט.

את השום, מערבבים היטב ומסירים מהאש אחרי דקותיים. מוסיפים את הצימוקים, מערבבים ונותנים להתקרר. מעט. מתבלים במלח ופלפל ומוסיפים את העלים קצוצים אף הם. מערבבים ומבשלים כחמש דקות נוספות. מוסיפים מהגבעולים. קוצצים את הגבעולים ומטגנים על להבה גדולה בשמן-הזית כ- 5-10 דקות או עד אשר מתרככים שוטפים את המנגולד ומפרידים את העלים

גרידת הלימון, הצנוברים ומעט מלח ופלפל. טועמים- רצוי להרגיש בנוכחות הלימון, כך שאם חסר- מוסיפים עוד. בינתיים, מערבבים את הגבינות הלבנות עם

משטחים את הבצק לשני ריבועים של 25*35. בערך, לא להלחץ!

ויוצרים חתכים קלים בבצק המכסה, בעזרת סכין. מורחים בביצה ואופים כחצי שעה או עד אשר הבצק שחום. שולי הבצק הנקיים במים בעזרת האצבעות ומכסים בריבוע הבצק השני. מהדקים היטב את הבצק (עליון לתחתון) מלית, ברוחב 1 1/2 ס"מ בערך. מפזרים מעל את תערובת הגבינה ומגררים מעל מעט גבינת פרמזן. מורחים את על תבנית עם נייר אפיה ודוקרים במזלג. מפזרים את תערובת המנגולד והצימוקים ומשאירים שולי בצק נקיים, ללא מניחים ריבוע אחד

ף

וגם:

בצק עלים ומהיר להכנה

מאפה בצק עלים מעולה של עגבניות וזעתר

ר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/05/24/cheese-filo/>

איזה דבר זה הפילו הזה, מדהים שמקרטון חסר אופי שכזה יוצא דבר טעים כל-כך

ואני, מתווכחות האם היה זה חלב או האם היתה זו שמנת. במקרה הזה, הזכרון הרגיש טעים ממש כמו הדבר עצמו. השנים שמשנות טעמים ואולי זה רק הזכרון שמתעתע. לכן השבוע, רגע לפני ששבועות מגיע, הכנו אותו שוב מיכל של המאפה למרות כל השנים הרבות שעברו ביננו. לפעמים ההבדל בין הזכרון לדבר עצמו עצום- אולי אלו הן פילו שמקורו בשכנה התורכיה בבית ילדותה. אני זוכרת בבהירות את קלות ההכנה ואת הטעם המקסים והמפתיע שנים לפני שנסענו לאמריקה, הכינה לי מיכל מאפה שבלולי

הזה: תחתית שחומה וממכרת, תוך רך וגבינתי וחלק עליון פריך ומתפצפץ. שלושה באחד- נו, שלא תכינו?? והפילו מוזגים תערובת של ביצה וחלב ואלו יוצרים את קסמן של השכבות השונות והמרקמים הנהדרים במאפה זהו מן בורקס שבלולים מעודן: על שבלולי הגבינה

מאפה שבלולי פילו וגבינה טעים אש
8 שבלולים

(בעיקר משום שכעת יש לכם חבילת פילו מופשרת שרוצה תשומת לב..) ושגם אחת מרובעת תהיה מצוינת לתפקיד.
*הכמויות מתאימות לתבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ אבל ברור שזהו מאפה אידיאלי להכנה בכמות גדולה יותר

החוקים הם לטובת השומן.. בנסיון שני למען מקצה שיפורים היו בבית קשקבל, קוטג' וחלב מלא ועדיין יצא אחלה.
* כמות השומנים היא בהתאם לרצון ולצרכים, למרות שהלא כולנו יודעים שבעניין הזה

* ניתן להכין יום מראש, לשמור מכוסה
היטב

וביום האירוח עצמו להוסיף את תערובת הביצה- חלב ולאפות.

* נפלא לילדים אוהבי בורקס!

.

פילו רכים- חצויים לשניים לאורכם (מכוסים היטב במגבת אחרת נהיים יבשים סהרה ואז כבר כלום לא יעזור)
4-5 דפי

30 גר' חמאה מומסת + 2 כפות שמן זית

140- גר' גבינת קשקאוול (או כל גבינה קשה שיש)

140- גבינת פטה מפוררת (או כל גבינה אחרת שיש- אפילו אלו הרכות למריחה)

1 ביצה

3/4 כוס חלב או שמנת או שילוב (השתמשנו בשמנת 10%)

מלח- רק במידה והגבינות לא מלוחות

משמנים את התבנית, בעיקר אם רוצים אחר כך קלות בשליפת המאפה והעברתו לצלחת מהממת.

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/350 פרנהייט.

המטרה:

יצירת שבלולים גבוהים יחסית, אוריריים וממולאים בצנעה
. הגובה הוא שיעזור לשכבות להתממש, שכן חלקם העליון של השבלולים יהיה מעל לנוזלים ויותר פריך ויבש.

נו, אז איך עושים את זה?

באופן שאינו אופייני לי

מחפפים

את הפס על הצד עם הגבינה ומלפפים בעדינות ובאופן רפוי לגמרי לשושנה. מסדרים את השושנים בקערה.
ראו תמונה) ומקפלים באופן רפוי ועדין שלוש פעמים, כך שהעלה יתקבל בסופו של תהליך כפס מאורך. מעמידים
של כשניים-שלושה ס"מ מהקצה התחתון (אין צורך באחידות וגם לא בכמות גדולה, שכן ה'שיבלול' יאחד הכל -
צורך שכל פיסה תהיה מצופה - זה בעיקר עבור הטעם), יוצרים שורה דקה רוחבית של גבינה לאורך העלה ובמרחק
מורחים מעט מתערובת החמאה-שמן-זית (הכי קל - מטפטפים מעט מעל בתנועה ומורחים עד כמה שניתן. אין
, כך שאם יש בבית איזה ילד יצירתי ומשועמם זו יכולה להיות עבודה נהדרת:

וזה בסדר! מכניסים לתנור ואופים כ- 50-60 דקות, בחלקו התחתון, כך שהתחתית תשחים ותהפוך פריכה.
מערבבים את הביצה והחלב/שמנת ומוזגים באיטיות מעל לשושנים. הבלילה לא תכסה את השושנים

מגישים חם.

*

ועוד קטנה בעניין האפיה:

בלי שום בעיה. בתנור שלי נאלצתי להניח את התבנית על תחתית התנור במהלך האפיה, בכדי שהתחתית תשחים .
כל תנור והאופי שלו - בזה של מיכל, התחתית השחימה לכדי מושלמות

חג שמח לכולם!

.

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2015/05/21/filo-fruit/>

.

.

שינויים קטנים, ובנוסף שנוספת מקצרת תהליכים. אני שמחה לדווח לכם שכך או כך או כך – זה טעים!
את פיסת הנייר עליה רשמתי כמויות, באחרת בודקת מה זה בדיוק הפילו הזה מהקמח המלא, בנוסף מכניסה
את שבועות שלי אני חוגגת כבר כמה שבועות בהכנת מאפי פילו קטנים ומענגים – פעם מאבדת

נהדרים הם החיים על שדימנו לי שוב את

אורית מפרינסטון

אבודים (עבורי. לעולם לא עבורה.) שיחות קטנות וקטנטנות, מדורה ושירים שהיא שולחת עבורי מבלי להתייאש.
לשישה חודשים שלמים. היא וחוכמת-הצב-הזקן שלה והרוגע שנובע מבפנים – הליכות בשבילים

פריך וזהוב עוטף גבינת עיזים רכה, קוביית פרי אפוייה ומעטה של שקדים מתקתק. נשמע כמו קינוח אבל זה לא.
וחוץ מכל אלו היא גם מביאה לי את מאפי הפילו הקטנטנים האלו לטיול בוקרי ביער- עלעלים של פילו

אז שלא אוהב אותה?

.

.

חג שמח שיהיה!

הילה

.

.

מאפי פילו, גבינת עיזים ופרי
כ- 24 יחידות

ממכרים-מתפצפצים-מתוקים ומלוחים- עד כדי כך הם טעימים!

שניסיתי, הטעים ביותר בעיני הוא השילוב עם האגס. ואפשר גם אפרסק, משמש, דובדבנים או כל פרי בשל אחר
* מכל הפירות

סמרטוט רצפה אחרי לילה במקרר, חימום קל מחזיר לו חיים. לא אגיד ממש כמו ביומו הראשון אבל בהחלט טעים.
* פילו יש לו קסם- למחרת, גם כשהוא נראה כמו

* אמנות הצמצום זה המתכון הזה.
אל תתפתו להעמיס יותר ממה שמתבקש
- זה אולי יראה לכם קצת ריק לפני האפיה אבל כשתיתנו ביס, זה יהיה מדויק.

* הכמויות המצוינות יתאימו למאפה גדול ושטוח המחולק ל- 24 יחידות
או

מהשקע. לאלו שגרים במחוזותי- ניתן לקנות קעריות פילו זעירות וקפואות שהופכות את כל העניין לעוד יותר פשוט.
ניתן להכיןם במנג'טים קטנים וגם בתבנית שקעים רגילה- במקרה הזה כדאי ליצור את קעריות הבצק קטנות
לכמות זהה של מאפים קטנטנים. אם אין לכם תבנית שקעים קטנטנים,

* אני מוצאת ששימוש בשמן קוקוס על עלי פילו, נותן תוצאה קרובה עד מאד לחמאה.

.

3 דפי פילו שלמים

1 1/2 כפות חמאה
או
שמן קוקוס מומס

1 אגס (או פרי אחר)

50 גרם גבינת עיזים רכה וקרה

1/2 כף חמאה
או
שמן קוקוס מומס

1/2 כף סוכר חום

1/4 כוס שקדים מקלות או שלמים- קצוצים גס

.

מרפדים תבנית גדולה בנייר אפיה ומחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט.

ממיסים היטב את החמאה ומערבבים לתוכה את הסוכר החום והשקדים.

השני וחוזרים על הפעולה בשנית ואז שוב. סה"כ שש שכבות, כשגודלו של המאפה הוא כמחצית מעלה פילו שלם. * פורסים עלה אחד על גבי התבנית, מורחים את חציו במעט שמן או חמאה ומקפלים לחצי. מניחים מעל את העלה עובדים בזריזות עם עלי הפילו בכדי שלא יתייבשו-

פורסים את הפרי לקוביות של כס"מ. מנסיון, זה יוצא טעים יותר כשהפרי חתוך גדול ולא לפיסות קטנות.

מחלקים לכל פרי מעט גבינה (נכון אז זה נראה מעט אבל זה בסדררר!) ומפזרים מעל את תערובת השקדים. מניחים את חתיכות הפרי במרווחים שווים (4*6),

אופים כ- 15 דקות או עד שהמאפה זהוב וריחני. אני אוהבת אותו אפוי היטב.

פורסים לריבועים.

החוצה כך שאין צורך לבזבז זמן. מכניסים קוביית פרי, גבינה ומפזרים שקדים. אופים כ- 10-15 דקות או עד שזהוב. ברישול בתבנית שקעים משומנת קלות (או במנג'טים, אותם אין לשמן). למה רישול? כי אין מלית שמאיימת לברוח * מאפים קטנים: פורסים את שכבות הבצק לריבועים ומניחים

שימו לב! מאחר ואין הרבה מלית, רצוי שקעריות הבצק לא יהיו עמוקות מאד וגדולות מאד.

..

ועוד לשבועות-

מאפה פרחי פילו בגבינה

STRATA - מאפה לחם, תרד וגבינות

טארט בצלים וגבינת עזים בבצק-פריך-שמן-זית

מאפה מנגולד וגבינה

לחמניות עלים טריים וגבינה

חביתת תרד וגבינה

גבינת פטה מתובלת

עוגת גבינה

פנקייק ריקוטה

.

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/05/16/shavuot-onion-tart/>

במילה 'קיש' להגדרת מאפה מלוח על בסיס בצק ובמילה 'טארט' להגדרת מאפה מתוק או מלוח על בסיס בצק. באופן כללי, שלכל רוטב יש להם שם אחר וכך גם לכל שלב בתהליך הזה שהופך את הקמח לבצק, משתמשים

החלטתי לרדת לשורש ההגדרה ולהבין מהי הפשטידה הזו שכולנו צורכים. הצרפתים, שאוהבים לסבך את החיים שניה וחצי לפני חג הפשטידות הלאומי שלנו, בו אין בית בישראל שלא מכין אחת או שתיים מאלו,

ומורכבים מבלילה של ביצים בתוספות שונות על פי הטעם"? וזה אומר גם מוסקה ולזניה! מתוחכמים אנחנו, הא? ד'ה'. הידעתם (וזאת ע"פ הגדרת המילה בויקפדיה) שתחת ערך פשטידה נכללים כל "סוגי המאכל הנאפים בתנור הישראליים, שאוהבים הכל קצר, מהר ובלי בילבולי מוח מיותרים, איגדנו את כל אלו ועוד תחת מילה אחת 'פשטידה' אנחנו

להפחית באלו (הו, כמה שאני אוהבת את אלו...) ועדיין לשמור על טעם מענג- ובסוף, אחרי כמה נסיונות- זה קרה! המקסים נובע מכמויות מסיביות של חמאה בבצק הפריך ותועפות שומנים במלית. ניסיתי בכוחות חג עליונים אז איך אפשר שבועות בלי איזו פשטידה נחמדה? זהו שאי אפשר. הבעיה עם אלו, שלעיתים קרובות טעמם

ככה זה נראה כזה ללא מלית- פריך ו'קרקרי'

הבצק הפריך שמופיע כאן הוא על בסיס של שמן זית.

לא, הוא לא בדיוק

מעיגולי בצלים רכים ומתקתקים וגבינה, מצליחה להיות עשירה ומשמחת מספיק בכדי למלא את שחצר בו... אותו הטעם או המרקם כמו בצק פריך אמיתי וחמאתי- אבל הוא בהחלט טעים ומספק. והמלית הזו, המורכבת

ניתן כמובן, להחליף בבצק פריך רגיל, בצק עלים או פילו - העיקר שתהיה גבינה, שיהיה חג ושיהיה שמח!

טארט בצלים ובצק שמן -זית

6 טארטים אישיים (10 ס"מ) או תבנית טארט 24 ס"מ

למלית:

3 בצלים אדומים פרוסים

1 כף שמן-זית

מלח ופלפל טרי

1 כף בלסמי

1 כפית סוכר חום

6-8 כפות גבינה: עזים רכה, פטה, צ'דר או כל גבינה שבא

2 ביצים

1/4 כוס חלב

1 כף גדושה קרם פרש (או שמנת חמוצה)

1 כף עלעלי תימין טרי

לבצק:

1 1/4 כוסות קמח

1/4 כוס שמן-זית

אם רוצים: 1 כפית פרג ו-1/2 כפית עלעלי תימין טרי

גושישים ואז מוסיפים את המים ומערבבים לקבלת בצק אחיד. עוטפים בניילון נצמד ומניחים בחוץ לנוח כחצי שעה. את הקמח והמלח עם מזלג (אם משתמשים - גם פרג ותימין) ומוסיפים את שמן הזית. מערבבים טוב עד לקבלת מכינים את הבצק: מערבבים

את הבלסמי, עלי התימין ואת הסוכר, מערבבים ומבשלים עוד דקה או שתיים. מתקנים תיבול ומניחים להתקרר. שהבצל מזהיב ומתקרמל - בערך עשר דקות. צריך לבחוש מדי פעם ולהוסיף טיפונת מים אם חסרה לחות. מוסיפים התאדו והבצלים רכים. מסירים את המכסה, מערבבים ומוסיפים עוד מעט מים. מנמיכים את האש ומבשלים עד השמן, הבצלים הפרוסים, מעט מלח וכרבע כוס מים. מכסים ומניחים להתבשל על להבה חזקה עד אשר כל המים במחבת רחבה שמים את

מהדקים לתחתית ולצדדים, חותכים עודפים, דוקרים מעט ואופים כעשר דקות בחום תנור של 200 מעלות צלסיוס. את הבצק על משטח מקומח. לא תמיד קל מאד אבל אפשר! מחלקים את הבצק ומשטחים בתבניות הטארט, מרדדים

מוציאים מהתנור ומנמיכים את חומו ל-180 מעלות.

מערבבים את החלב עם הביצים והקרום פרש ומתבלים.

הגבינה בתחתית כל טארט, מחלקים את הבצלים בין ששת התבניות ובעדינות בעזרת כף, מכסים בבליילת הביצים מפזרים את

מחזירים לתנור ואופים כחצי שעה או עד אשר המלית מתיצבת ומזהיבה. הבצק לא יזהיב מאד, בהעדר החמאה.

נ.ב.

מהיר וטעים איתם ועם: עלי תרד קטנים, עגבניות שרי חצויות, גבינת עזים, מלח, פלפל, מעט חומץ יין ושמן זית טוב.

אם תצליחו להבריח כפותיים של בצלים מתקתקים מהטארט, הכינו לכם סלט קטן,

מנוחת הלוחם.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/04/15/lachmajoon/>

אהה!

לא רק עלי גפן ארמניים הכנו באותו בוקר אלא גם את ה
לחמעג'ון
המשפחתי שלה (ככה היא קוראת לזה, אני מכירה
לחמע בעג'ין
ואתם בטח מכירים גרסאות נוספות) - שאלו הם מאפי בשר קטנים ומתובלים.

לאכול אותם חמימים עם יוגורט בשמן-זית ועשבים זה פשוט ע נ ו ג.

אמא של מיכל. תרגישו חופשי לאלתר- בעיקר אם רוצים בצק יותר תפוח- בשבילו כדאי להוסיף מעט יותר שמרים. מאחר ולא היה לה את המתכון לבצק, הכנתי אני את בצק הפיצה שלי שדומה למתכון בצק הלחמעג'ון של

לחמעג'ון
12 יחידות

מגישים עם יוגורט, שמן זית, נענע ופטרוזיליה.

מתכון לבצק
- יש להכפיל כמויות (כלומר להכין בצק משתי כוסות קמח)

לתערובת הבשר:

350 גר' בשר כבש, טלה או בקר (אפשר גם מעורבב)

טריות מגוררות- ללא קליפתן- הדרך הכי נוחה היא לחצות לשניים ולגרר על פומפיה, עד שמגיעים לקליפה עצמה
1 כוס עגבניות

1-2 שיני שום כתוש

1/3 כוס פטרוזיליה קצוצה

1/2 כפית פלפל אנגלי

מלח ופלפל טרי

מערבבים היטב יחד

ועובדים כל פעם עם כדור אחד. פותחים אותו לעיגול, מכסים בתערובת הבשר (קצת לוחצים אותה לבצק) ואופים.
לאחר ההתפחה - מחלקים את הבצק ל-12 חלקים שווים ויוצרים כדורים קטנים. מכסים היטב
הוראות אפיה במתכון הבצק

.

אוטוטו יום העצמאות - אפשר להכין את זה על האש כמו
כאן

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/08/23/pizza-trick/>

עוד יומולדת הגיע אל ביתנו ואצלנו בימי-הולדת יש
נוהל פיצות

אנשים שעושים לי נחמד ואת הפתרון לבעיה הסבוכה הזו מצאתי תוך כדי דפדוף בספרו החדש של מריו בטלי-
אני מאלו שלא אוהבים להפסיד את כל ההתרחשויות ובכלל, שואפת להיות במטבח כמה שפחות כשיש באזור
את הבצק, להוסיף טעמים, לאפות, לחתוך ואז לבאה בתור ובינתיים זה שאופה מפסיד את רוב ההתרחשויות.
. אירוח של פיצה הוא יופי של דבר, רק המון עבודה תוך כדי: לשטח
אפיה חלקית של הבצק מראש
.

שאני רוצה לומר לכם, אנשי אפיית הפיצה באשר אתם- בזכות הגילוי הנאות הזה חייכם ישתפרו באחת. יצא פיצוץ.
להיות יצירתיים בלמעלה של הפיצה (אם האופה הוא לא פריק קונטרול אהמ, זאת אומרת). בקיצור מה
לא עמדתי בפיתוי - כל מה שנותר הוא להוסיף טעמים ולאפות ואפשר אפילו לתת לאחרים אפשרות
חייבת לומר שהייתי מעט סקפטית בנוגע ל'פיצת שני החלקים' הזו אבל

זה מה שהכנתי אני אתמול-

אנטיפסטי:

סלק, כרובית, בטטות, גזרים, תפוחי-אדמה ושיני שום צלויים בתנור עם שמן-זית/רוזמרין/מלח

ללמעלה של הפיצות:

בצל אדום פרוס דקיק, גבינת עזים, גבינת פרמזן ומוצרלה, קרם פרש ירוק של בזיליקום ופטרוזיליה, צ'ילי יבש. פטריות שיטאקי מוקפצות עם מעט שמן זית ושום, תירס טרי מבושל קלות עם שום, אספרגוס,

ערימה של התחלות פיצה

את המתכון שלי ל

בצק

פיצה נתתי כבר בעבר ואם יש בו צורך הנה הוא

כאן

כמו 30 ס"מ), שביחד עם האנטיפסטי מצליחות לספק שישה אנשים. אפילו אני לא האמנתי לעצמי והכנתי כפול ... קצת קשה להאמין שמהכמות הזו יוצאות 4 פיצות (משהו

*

טיפ לבצק:

לחה ונותנים לבצק לנוח כך כרבע שעה. השלב הזה של חלוקה ומנוחה, יקל מאד בפתיחת הבצק למשטח דק. קיפול הדפנות כלפי מטה), מניחים על משטח מקומח היטב בקמח סמולינה ומפזרים עוד קצת מעל. מכסים במגבת לאחר כ- 40 דקות התפחה מחלקים את הבצק לארבעה חלקים, יוצרים מהם בעדינות כדורים (בעזרת

לתנור ואופים דקה או שתיים עד שהבצק יבש מבחוץ ועדיין בהיר מאד למראה.שומרים בערימה עד לשימוש. מעבירים

ולא לשכוח!

איך שיוצאת מהתנור זילפוף שמן זית וגשם קל של מלח

ר

ף

משהו טוב קורה לפיצה באזורנו- הנה שתיים שאהבנו במיוחד:

Gather

,

Boot and Shoe service

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/09/08/pizz/>

אני רוצה להזמין אתכם למכירת ראש השנה של חברתי המוכשרת

מיכל

הקדריט

לי ברוחב לב במתנה ("נו קרציה, קחי מה שאת רוצה"), אלא משום שחלק מהכלים המצולמים בבלוג הזה, כמו ואני מציינת זאת קבל עם ועדה, לא רק על שום עשרות הכלים שהעניקה

זה

או

זה

הם ש ל ה .

ומשזה נאמר, אני מצרפת את

וואלה!

האחרון בתקוה שתרוצו בהמונכם (לא לפני שרכשתם מתנות חג אצל הזכורה מעלה) ותמנגלו לכם פיצה-

אז מה מביא בן-אדם לגמוע מרחק של חמש שעות נסיעה, לשכור בית של מישהו אחר ולבלות שם שבוע?!

אחרים, מנתק עצמך מהיומיום עטור הכביסות ואינספור הסידורים. ופתאום מרגיש שאתה נושם אחרת. כי לא אוהבת נסיעות ארוכות. התשובה שלי לעצמי היא 'יציאה מהשגרה'. אתה מגיע למקום אחר עם נופים וריחות חשבתי על זה הרבה, בעיקר במשך הנסיעה הארוכה.

אבנים למים (האיש יודע להקפיץ אותן, אנחנו רק להטביע), קצת סירה וקיאק, קצת הליכה וקצת בישול ביחד. לנו לבית נופש חד-פעמי. מסביב טבע, עצים והמון מים. אין אינטרנט. אין טלפון. אנחנו מבלים את הימים בזריקת באגם שאסטה, ממקם באמצע היער. שום דבר מסביב חוץ מעצים. זה בית הנופש של זוג אחר, שהופך להיות הבית ששכרנו

כפיים, עוד יותר טוב, חתיכות בצק עפות. זה יכול להלחיץ אבל האמת היא, שזה מתנקה אח"כ במהירות מפתיעה. גדולה. הם יושבים שלושתם ליד הדלפק הגבוה ולשים את הבצק. קמח עף לכל עבר. הקטקט מגלה שאם מוחאים הילדים רוצים פיצה. למה לא? המטבח ענקי. בטח כפול משלי, לא שזו בעיה

לא לדאוג. בסוף זה נהיה לבצק. עם קצת עזרה..

שחום ופריך בתחתית בלי שמץ של 'קירשיות' אבל רך ומתמסר בחלקים האחרים ומה שחשוב- האמא מאושרת. בלי תוספות אנינות של גבינת עזים ושמן כמהין... רק רוטב אדום של ילדים, גבינ"צ, בצל, זיתים ופטירות. הבצק אותן על הגריל הענקי והחדש שעומד במרפסת וזו הפיצה הכי שווה שאי פעם אפיתי! בלי תנור, בלי אבן שמוט, בתנור, על גבי תבנית והן יוצאות סבירות. מה שחשוב- הילדים מאושרים. ביום שאחרי, אני מחליטה לנסות לאפות את הפיצות של היום הראשון, אני אופה

חשוב לפני שמתחילים!

בין הבצק ללהבות. אם הפיצה הראשונה נחרכת מעט- אל יאוש! הנמיכו את הלהבה ונסו להערים עוד רשת אחת. בכדי למגר את התופעה, רצוי להניח על המנגל רשת נוספת (אפילו כזו של תנור), ע"מ להגביה ולהפריד מעט הישיר מלמטה יהיה חזק מדי ויכול לשרוף את תחתית הבצק בטרם הספיקה הפיצה להיות מה שהיא אמורה להיות. * ברוב המנגלים, החום

לבצק:

1 שקית שמרים יבשים = $1\frac{1}{2}$ 2 כפיות (שזה כמעט שווה לשקית שמרית)

$1\frac{1}{2}$ כוסות מים חמימים

$1\frac{1}{2}$ כפית סוכר

4 כוסות קמח

1 כפית מעוגלת של מלח

4 כפות שמן-זית

בידיים:

הבצק (כל אחד בטכניקת הלישה שלו כי הרי לא נעבור על זה כאן ועכשיו), עד לקבלת בצק אחיד וחלק למראה. עד שמקבלים בצק 'מבולגן'. מעבירים למשטח נקי ומתחילים לאחד את הבצק. משנוצר גוש, מתחילים ללוש את בקערה גדולה מערבבים קמח ומלח יחד. יוצרים גומה, שופכים את הנוזלים ומערבבים עם המזלג

במעבד מזון

הזית. נותנים למכשיר ללוש את הבצק דקה נוספת. מוציאים למשטח נקי ולשים דקותיים עד לקבלת בצק רך וחלק. : מערבבים קמח ומלח ומוסיפים תוך כדי פעולת המנוע את המים, השמרים ובסוף את שמן

שיצרה נשאר והבצק אינו 'קופץ' חזרה למעלה הוא מוכן. מחלקים ל-4-5 חלקים, תלוי בגודל הרצוי של הפיצות. לבדוק. הבצק אמור להכפיל את נפחו. דרך נוספת לבדיקת מוכנות הבצק, היא לתקוע בו אצבע אחת- אם החור בקערה, מכסים ומניחים במקום חמים לתפוח כשעה. אם יום חם בחוץ, אפשר להניח ליד הדלת ל-30-40 דקות ואז משמנים במעט שמן- זית קערה גדולה. מגלגלים מעט את כדור הבצק

רוטב עגבניות פשוט פשוט

2 שיני שום כתושות

4-5 כפות שמן- זית

מלח + 1 כפית סוכר

אורגנו יבש, בזיליקום טרי קצוץ

עגבניות או עגבניות מרוסקות או אפילו רסק עגבניות ואם מתעקשים על אנינות- עגבניות טריות, קלופות ומרוסקות 1 קופסא קטנה של מיץ

מאדים קלות את השום והמלח בשמן- הזית. לא משחימים שלא יהיה מריר.

ברסק עגבניות, יש למלא את הקופסא הריקה במים, להוסיף לסיר ולערבב היטב. כשהרוטב מוכן- מקררים! על אש קטנה. כמה?~! תלוי בכמות העגבניות. עד מתי? עד שהרוטב מסמיך ומקבל גוון בורדואי. אם משתמשים

את הגריל ומשמנים את הרשת במסורת המנגל הרגילה- חצי בצל טבול במעט שמן. סוגרים מכסה ועוברים ל:
מחממים
הרכבת הפיצה:

בצק ומרדדים דק. מקמחים את המרדה בנדיבות ומעבירים את הבצק המרודד. לא חייב להיות עגול, זה בסדר.
מכינים גבינה צהובה מגוררת (או כל גבינה אחרת שרוצים) וירקות פרוסים דק. לוקחים את אחת מחתיכות

רוטב. גבינה. ירקות.

'מגלישים' לרשת. סוגרים את המכסה ונותנים לה להתאפות בין 6 ל-10 דקות, תלוי במנגל. * ראו הערה למעלה!
מאד מועיל להעביר סכין גדולה מתחת לפיצה, רק בכדי לודא שמאומה לא נדבק... והופ..

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/02/21/mushrooms-cream-fresh/>

אותי לרגע הקסום הזה, בו החיך פגש את החמימות מלאת הטעמים והמרגשת הזו שקרתה אחר-כך. כמה טעימים!
השבוע, עת הוצאתי מן התנור מאפה פטריות ובצל... חתכתי, הרמתי, הרחתי - זה נראה מעולה אבל כלום לא הכין
כממש ממש מוצלח?! ניסוי חדש, שחיברתם סתם כך ולא ציפיתם שיעלה כל-כך יפה?! רגע שכזה עלה במטבחי
מכירים את הרגעים האלו, שלא קורים תמיד וממש שלא בכל יום, בהם אפיתם או הכנתם משהו והוא מתברר

הזה, שנקרא קרם פרש, מעורבב עם מרוה וגרירת לימון. נכון, לא הכי דיאטתי בעולם אבל אוח... שוה כל קלוריה!
לא איזשהוא חידוש מהפכני, רק מפגש משמח בין בצל מטוגן קלות עם פטריות והדבר הנפלא

ופסטות ולהוות בסיס לרטבים. עוד תכונה נהדרת יש לו- הוא אינו מתפרק בחום ולכן ניתן להסמיך איתו תבשילים.
דומה לשמנת חמוצה אך ללא שום חמיצות, שיכול ללוות בשמחת אמת עוגות (בעיקר כאלו עם פרי), לשבח מרקים
שלם או עד שזה מסמיך מאד ומקבל מרקם של שמנת חמוצה (תלוי בטמפרטורת החדר). מתקבל קרם חלק ועדין,
מתוקה עם כף של רייון או יוגורט בצנצנת פשוטה, סוגרים עם המכסה ומניחים בטמפרטורת החדר למשהו כמו יום
עוד משהו שתרמו הצרפתים למטבח העולמי, ניתן לקנות או להכין בקלילות בבית. פשוט מערבבים 1 כוס שמנת
קרם פרש-

על פיצה ואבן שמוט:

לנסות ולדמות את התנור הביתי שלנו לתנור אבן אמיתי. נכון, זה לא הדבר האמיתי אבל התוצאה ממש טובה.
אבן אפיה לתנור. תפקידה של האבן הוא להעלות את טמפרטורת התנור, לדאוג לפיזור הומוגני של החום ובעצם
בשביל להכין פיצה באמת שווה וקראנצ'ית, צריך

ומה אם אין?!

בתוכו תבנית רחבה. כשהפיצה מוכנה, מעבירים אותה על- גבי נייר אפיה לתבנית ואופים עד ששחום ומוכן.
מחממים את התנור למקסימום שלו כעשרים דקות מראש ומחממים

ומה אם אתם לא מתעניינים בהכנת פיצה ביתית?!

השתמשו בבצק עלים או כל בצק אחר שתרצו ותקבלו בעמל די צנוע תוצאה של טארט משובח.

לבצק הפיצה:

1 כוס קמח לחם

1/3 כוס מים חמימים + 1-2 כפות במידת בצורך

1/2 כפית שמרים יבשים

1/8 כפית סוכר

1/3 כפית מלח

2 כפות שמן-זית

מעבירים לקערה משומנת קלות ומכסים. מתפיחים במקום חמים כ- 45 דקות או עד שהבצק מכפיל את נפחו. דקה נוספת. לישא ארוכה יותר תתן בצק ליחמי יותר ופחות קריספי. מוציאים למשטח ולשים ביד מעט לכדור חלק. הזית. מוסיפים עוד כף או שתיים של מים במידת הצורך וממשיכים לערבב עד שמתקבל בצק רך ואחיד ועוד חצי מתכת את הקמח והמלח. תוך כדי פעולת המכשיר, מוסיפים דרך החור העליון את המים והשמרים ואח"כ את שמן-שמרים יבשים אבל זה עוזר להמסתם וגם נותן בטחון בקשר לטריותם!) בינתיים מערבבים במעבד מזון בעל להב ממיסים את השמרים והסוכר ב- 1/3 כוס מים ומניחים בצד לדקותיים (זה נכון, אין צורך להמיס

קרם פרש:

בערך 100 גר' של קרם פרש

גרירה מחצי לימון קטן (או לפי טעמכם וחוזק הלימון)

4 עלי מרוה חתוכים דקיק

מלח ופלפל טרי

מערבבים הכל יחד. טועמים ומתקנים תיבול.

לתערובת הפטריות:

1/2 בצל אדום פרוס

120 גר' פטריות פרוסות -אני השתמשתי בבייבי פורטובלו

2 כפות שמן-זית

מלח ופלפל

את הפטריות ומתבלים. מאחר והם יעברו עוד בישול בתנור, כדאי להשאיר אותם מבושלים מעט פחות מהדרוש. מחממים את השמן במחבת ומטגנים את הבצל עד שמזהיב קלות. מוסיפים

וגם:

מעט שמן-זית לזילוף, 1-2 כפות גבינת פרמזן מגוררת ו- 1 כף פטרוזיליה קצוצה

הכנה:

על האבן זה לוקח משהו כמו 7 דקות ובתבנית הרבה יותר...) ובסיום, לפני האכילה מפזרים מעט פטרוזיליה קצוצה. תערובת הפטריות מעל. מזליפים עוד כפית או שתיים של שמן- זית, טיפונת מלח וזורים מעל את הפרמזן. אופים (מרדדים את הבצק ופותחים לעלה דק, מורחים את תערובת הקרם-פרש מעל ומפזרים את

על פיצה ואבן שמוט:

לנסות ולדמות את התנור הביתי שלנו לתנור אבן אמיתי. נכון, זה לא הדבר האמיתי אבל התוצאה ממש טובה. אבן אפיה לתנור. תפקידה של האבן הוא להעלות את טמפרטורת התנור, לדאוג לפיזור הומוגני של החום ובעצם בשביל להכין פיצה באמת שווה וקראנצ'ית , צריך

ומה אם אין?!

בתוכו תבנית רחבה. כשהפיצה מוכנה, מעבירים אותה על- גבי נייר אפיה לתבנית ואופים עד ששחום ומוכן.
מחממים את התנור למקסימום שלו כעשרים דקות מראש ומחממים

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/10/24/potatoes-rosemary-pizza/>

.

.

בדיוק השבוע, לפני שמונה שנים, הגיח לעולם מצווה ואדום בני הבכור והאמצעי.

אני לא מהאמהות שמרבות בסיפורי חדר הלידה

אני רוצה לחשוב שהסיבה לכך היא שאני קולית אבל האמת היא שאני פשוט לא זוכרת כלום

..

אבל אני כן זוכרת את ההסכם שלנו לגבי ארוחות פיצה בימי ההולדת

ארוחת הפיצה

המסורתית

השמחה שנתקף בהלה קלה, 'זה הכלב של השכנים!' זה לא היה. גיגלנו אותו ומצאנו שזהו red fox המצוי באזורנו. (ש ו ע ל !) שהחליט להתכרבל על כיסוי המנגל. 'שום שועל' אמר האיש ספק בצחוק ספק בנסיון להרגיע את חתן מאורר מוקף בירוק ובכמה אורחים סקרניים: משפחת איילים שגרה בצמוד, כמה סנאים הססניים ואפילו שועל אחד שלנו נחגגה בחוץ לעת ערב -שולחן

היה ערב קסום ואפילו לא שביב של רוטב אדום בסביבה, שזה הישג קסום בפני עצמו.

.

..

פיצה של תפוחי אדמה דקיקים, רוזמרין ופונטינה
ל-2 פיצות

את הפיצה הזו מגישים במקום האהוב עלינו –
boots and shoes service

ובצל מתקתק, לא צריך כלום חוץ מכמה עגבניות רעננות בשמן זית ומלח או סלט של חסה בויניגרט ובירה צוננת.
לי חולשה לטעמם של תפוחי אדמה ורוזמרין שהם נוסטלגיה מרגשת במיטבה. כשהם באים בחברה עם גבינה טובה
והיא מקסימה אמיתית. יש

והדודה תעיד שגם גרסה צמחונית ללא פנצ'טה מתקבלת טעימה לגמרי.

לבצק:

3/4 כוסות מים חמימים

1/4 כפית סוכר

2 כוסות קמח

1/2 כפית מלח

~ 2 כפות שמן-זית

מערבבים שמרים עם המים והסוכר.

בידיים:

מתחילים ללוש את הבצק עד לקבלת בצק אחיד וחלק למראה. במקרה והבצק דביק מדי, מוסיפים עוד מעט קמח. ומערבבים עם המזלג עד שמקבלים בצק 'מבולגן'. מעבירים למשטח נקי ומתחילים לאחד את הבצק. משנוצר גוש, בקערה גדולה מערבבים קמח ומלח יחד. יוצרים גומה, שופכים את הנוזלים

במעבד מזון:

למשטח נקי ולשים דקותיים עד לקבלת כדור בצק רך וחלק. במקרה והבצק דביק מדי, מוסיפים עוד מעט קמח. כדי פעולת המנוע את המים והשמרים ובסוף את שמן הזית. נותנים למכשיר ללוש את הבצק דקה נוספת. מוציאים מערבבים קמח ומלח ומוסיפים תוך

שוים, יוצרים כדורים ומניחים תחת מגבת למנוחה נוספת של כ- 10 דקות, בכדי שהבצק יחזיר לעצמו גמישות. אם החור שיצרה נשאר והבצק אינו 'קופץ' חזרה למעלה הוא מוכן. מחלקים את הבצק המוכן בעדינות לשני חלקים כ- 45-60 דקות. הבצק אמור להכפיל את נפחו. דרך נוספת לבדיקת מוכנות הבצק, היא לתקוע בו אצבע אחת-קערה גדולה במעט שמן-זית. מגלגלים מעט את כדור הבצק בקערה, מכסים ומניחים במקום חמים לתפוח משמנים

פתיחת הבצק:

ס"מ. מכסים במגבת לחמש דקות. לאחר המנוחה הזו פתיחת הבצק למשטח גדול ורחב יותר תהיה קלה יותר. אותו בשני שלבים. מפזרים קמח סמולינה על משטח נקי ומשטחים את כדור הבצק בידיים עד לרוחב של כ- 15-20 בכדי להקל על שלב רידוד הבצק (לא, זה לא פשוט כמו בסרטים) רצוי לעשות

- - - טיפים לאפיה מוקדמת של משטחי הבצק תמצאו כאן.

) מעל לבצק:
כמות לשתי פיצות
(

4 תפוחי אדמה בינוניים- קטנים

1 בצל סגול פרוס לפלחים דקים

שמן זית

כ- 2 כפות רוזמרין קצוץ דק

200 גר' גבינת פונטינה מגוררת (או גבינה קשה אחרת)

כ- 60 גר' פנצ'טה פרוסה דק

מלח ופלפל גרוס טרי

ואפילו לבשל את תפוחי האדמה תחילה ואז לחתוך. מנסיון, השיטה האחרונה מעט מבולגנת יותר אבל אפשרית להיות רכות למאכל אך לא מתפרקות. אם אתם לא מאנשי המיקרו, ניתן לאדות או לבשל במחבת בעדינות וכמה של מים, מכסים בצלחת נוספת ומכניסים למיקרו לדקותיים. משאירים להתרכך עד שמתקרר- על הפרוסות לפרוסות דקיקות ככל הניתן. מסדרים בשכבה אחידה על גבי צלחת רחבה, מזליפים כמה טיפות של שמן-זית פורסים את תפוחי האדמה

שמן זית ומלח על להבה נמוכה. הבצל אמור להתרכך מעט ולקבל שקיפות זהבהבה ולא להשחים. מצננים מעט. מאדים את פלחי הבצל הסגול במעט

לאחר רידוד הבצק:

* ניתן להתחיל במריחת הבצק כף או שתיים של קרם פרש, שרק משפר ומשבח

מפזרים כמחצית מכמות הבצל על הבצק המרודד ומעליו כמחצית מפרוסות תפוחי האדמה.

הפנצ'טה. מסיימים בזילוף דק של שמן זית ותיבול עדין של מלח ופלפל. (שימו לב שהפנצ'טה עצמה מלוחה מאד)
זורים כ- 100 גר' גבינה מגוררת, כף רוזמרין קצוץ ופיסות מפרוסות

אופים בתנור * או
במגל

.

—

* על פיצה ואבן שמוט:

האמיתי אבל התוצאה ממש טובה. אפשר אגב, לרצף את תחתית התנור בלבני בניה שנותנות אפקט זהה לגמרי.
לדאוג לפיזור הומוגני של החום ובעצם לנסות ולדמות את התנור הביתי שלנו לתנור אבן אמיתי. נכון, זה לא הדבר
טובה בתנור הביתי צריך להצטייד באבן אפיה. תפקידה של האבן הוא להעלות את טמפרטורת התנור,
בשביל להכין פיצה ממש
זמן האפיה הוא כ- 7 דקות.

ומה אם אין?!

בתוכו תבנית רחבה. כשהפיצה מוכנה, מעבירים אותה על- גבי נייר אפיה לתבנית ואופים עד ששחום ומוכן.
מחממים את התנור למקסימום שלו כעשרים דקות מראש ומחממים

.

.

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/01/02/herbs-buns/>

.

.

ילדים שטרם למדו טקט מהו "אתה יודע למה אמא שלי כבר לא באה הנה הרבה?" לא, יחזקאל לא ידע. הוא לא "יחזקאל" אמרה הילדה שלי בכנות ההורסת והקטלנית הזו של באמת

המון. אולי בגלל שהוא לא ידע, המשיכה ילדתי להסביר: "כי אמא מקבלת כל שבוע ארגז של ירקות אורגניים!" ידע למרות ששתי דקות לפני כן, התנצלתי והסברתי לו שקצת לא הייתי ושאני עובדת

הלא נעימה. בחרתי באמת כי לימדו אותי שהאמת תמיד מנצחת והתנצלתי שוב בפני האיש החמוד הזה. כן, עינת שזה נראה באותו הרגע, יכולתי לבחור בין נסיון התאבדות בינות לערימת החצילים שמולי או בהתמודדות עם האמת שקלתי את מכלול האפשרויות שעמדו בפני. לדאבוני, זיהיתי רק שתיים, אולי כי מההלם הלכה היצירתיות. כמו בשלב הזה מכפר הנגיד

מאלץ אותי לאכול מיני עלים שלא הייתי קונה בעצמי וכופה עלי יצירתיות קלה, בימים בהם הספר גומע את רובה. הפתעה, כזה שאין לדעת מה אמצא בתוכו ושמשאיר את המטבח ואת המקרר מלוכלכים הרבה יותר מכרגיל אבל עדיין דבוק לגופם, שבו עלים משונים שאת שמותיהם אני לומדת לאט וירוקים שעדיין אוחזים בשורשיהם. ארגז שולחת אלי בכל פעם ארגז עם ירקות שבוצ האדמה

רכות וחמימות שבבטנן בצל מטוגן, עלים וגבינה, וטעמן מזכיר ימים רחוקים של טיול צופים, מדורה וטה עם מרוה. שהכנה. כמו אצל אלו, אין מתכון, רק תאור כללי של העניין אבל זה בלבד הספיק בכדי לפנות זמן ולהכין לחמניות הענק שהגיע בארגז חיפש יעוד וקיבל אותו מדפנה בת-דודי, שכתבה לי על לחמניות שמרים ממולאות באזוב צרור האורגנו /זעתר

.

לחמניות ממולאות בעשבים וגבינה
12 לחמניות קטנות

פיצה והן התקבלו בצהלות. הילדה שלי, זו שאומרת אמת, הסתכלה עליהן ועלי במבט שאומר 'זה פיצה זה?' והלכה. לבנים שיווקתי אותן כלחמניות

אפשר לגוון עם מה שיש- מתרד ועד ירוקת אחרת כמו עשבי תיבול שונים, עלי חרדל ועוד

קמח- כמו רק רגיל או רק כוסמין, יש להיות רגישים לכמות המים. קמח רגיל ישתה פחות. קמח מלא- מעט יותר. במידה ואתם בוחרים לשנות סוג

לבצק:

1 כוס קמח כוסמין מלא

3/4 כוס קמח רגיל

1 כפית גדושה שמרית או שמרים יבשים

3/4 כוס מים חמימים

1/4 כפית מלח

(אם הבצק דביק מדי, יש להוסיף מעט קמח. אם נראה יבש- מעט מים) ומעבדים כחצי דקה לקבלת בצק אחיד ורך. יחד. אם מכינים במעבד מזון- מוסיפים את תערובת השמרים והמים ואת שמן- הזית, תוך כדי פעולת המכשיר ממסים את השמרים במים ומוסיפים קורט סוכר. מערבבים את הקמחים והמלח

לקערה משומנת היטב, מכסים בניילון נצמד ומניחים במקום חמים לשעה וחצי או עד שהבצק מכפיל את נפחו. מעבירים את הבצק

וחותכים ל- 12 חלקים שווים. מגלגלים כל חלק לכדור ומכסים במגבת, למנוחה קלה. בינתיים מכינים את המלית- מגלגלים בעדינות את הבצק לנחש

למלית:

מעט שמן זית

1/2 בצל גדול קצוץ דק

כ- 2 כוסות עלי זעתר או אורגנו - נקיים

מלח ופלפל גרוס טרי

1/2 כוס גבינה מגוררת (מוצרלה או אחרת)

כ- 2 כפות גבינת פטה מפוררת

אפשר: תימין טרי ו-1/4 שן שום כתושה

מעט. מעבירים לקערית ומצננים מעט. מערבבים עם הגבינות ומתבלים. זהירות עם המלח- יש פטה והיא מלוחה.

הבצל הקצוץ בשמן-זית ומעט מלח, עד שהבצל זהוב ורך. מוסיפים את כל העלים ומטגנים כדקה עד שהם נובלים מאדים את

ממלאים:

למלית. צובטים את הבצק לסגירה, מכדררים מעט ומניחים בתבנית מרופדת בנייר אפיה כשתפר החיבור כלפי מטה. שקוטרו כ- 8-9 ס"מ, ממלאים בכפית גדושה של תערובת האורגנו והגבינה ומביאים את כל הקצוות למרכז, מעל לוקחים כדור בצק ומשטחים בעזרת הידיים לעיגול

ל- 180 מעלות סלציוס/350 פרנהייט. נותנים להם לנוח כעשר דקות בהן הם יתרככו ויתכווצ'צ'ו מעט ואוכלים. כשכל הכדורים מוכנים, מלטפים אותם במעט שמן-זית (בעזרת היד) ואופים כ- 15 דקות בתנור שחומם

.

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/11/10/cheese-tapioca-buns/>

ת בר שמי שכישורי ההוזינג-שמוזינג שלו אינם מההמפותחים בחיים עצמם, לא מצטיין בהם גם במרחב הוירטואלי. וכך, בזמן שאני שקועה בענייני, רוחשת הרשת. מס

עלי במיוחד, נאמנה לטעמי האישי ומאזכרת רק את אלו שרובכם בודאי אינו מכיר.

וכך, באיחור ניכר אני מביאה בפניכם כמה מהבלוגים החביבים

הקורע

האמא של ילדים מבשלים

של רות סירקיס. מי מאיתנו, העתיקים, לא מילא סירות של חצאי ביצים בטונות של מיונז או יצר משה/ים בתיבה? לבלוג המשעשע הזה. חובת הקריאה מוטלת על ילדי שנות השבעים והשמונים שגדלו והתחנכו על ברכי הספר במסגרת מחקר קטן עבור הפרויקט הבא שלי הגעתי

הגיגיו המשעשעים והמושחזים, קישורים מעוררים ואחלה מצב-רוח. מיותר לציין שצחקתי בקול רם- מומלץ בחום. המתכונים ואני מתכוונת להחתים עצומה הקוראת לחידוש הבלוג לאלתר!-) המתכונים המיתולוגיים מלווים בשלל וג'וליה, לקח יובל את הספר 'ילדים מבשלים' והכין ממנו את המנות על פי סדרן (לצערי כי רב לא הגיע יובל לכל סטייל ג'ולי

גם בהחזרת השף השבדי מהחבובות לחיי. לחיי ילדי. קבוע אנחנו צופים בקטעי יוטיוב שלו וצוחקים. בקול רם, ברור. ולא רק בפרצי צחוק רמים צ'יפר אותי יובל אלא

.

הלא אכיל

אורית עריף

האינטיליגנטי, החד והנוקב, האמיץ. נכון שהיא מפרסמת רק לעיתים רחוקות אבל כשהיא כן, זה שווה כל חיכוך. מאירת מהסוג

.

ומצלמת ומבשלת נורא בריא. חוץ מזה יש לה היקף מותניים זהה לזה שהיה לי בכיתה ג' וזה מרשים אותי נורא. שלי עושה לי את זה- היא מאיירת

לא מזמן היתה רק הגרסה האנגלית ועכשיו נוספה גם אחת מצומצמת בשפת אבותנו. עדיין האנגלית לוקחת בגדול. עד

.

המשובחת

הדס ניצן

נהדרת זוטי- מצלמת, רגישת עין ומביאה ריחות וטעמים ואוירה. אלבומי תמונות בפייסבוק שלה.

.

המרטיט

שירה אכילה

בשירה, באוכל, במילים ובאסתטיקה. הוא רגיש, רהוט ומעניין והאוכל שלו ממש נראה טעים . אה, ויש לו גם מיקסר! אני מאוהבבת! הוא (יובל) מבין

חשבתי לגל מה זה יוקה. והנה, שנה ומשהו אחרי, מצאתי אצל יובל מתכון מקסים ללחמניות ברזילאיות וגיליתי ש' היא הביאה איתה קמח מיוחד שנקרא 'יוקה' וכשניסיתי את המתכון עם תחליפים זה פשוט לא עבד. וואלה, לא והמקסימה שלי, אליעמר, לחמניות גבינה ברזילאיות. הן היו פשוטות וקסומות במרקמן אבל היתה בעיה קטנה- והרי לכם סיפור קטן: לפני כשנה ומשהו הכינה לי עוזרת- הבית הברזילאית יוקה

י' היא טפיוקה.

אחת ועוד אחת ועוד אחת- ממש אסון. לכן אני מכינה אותן קטנות יותר, לא שזה ממש עוזר למשהו מלבד למצפון...
ללחמניות האלו יש מרקם ממכר- רך וצמיגי מעט, שמזכיר לי את בצק האורז של הסינים. מרוב שהן כאלו, אוכלים

.

.

לחמניות גבינה ברזילאיות מקמח טפיוקה

יו

בל/שירה אכילה

תזרמו איתן ותראו כמה מקסימות. אצלי זה רק מתכון, אצלו זה בא עם שיר, תמונות מרהיבות והסברים מפורטים
המרטיט מערבב אותן ידנית, אני במיקסר. חייבת לציין שבכל פעם הן יוצאות לי קצת אחרת אבל ככה זה בחיים,

יוצאות לי כ- 16-18 לחמניות

1 כוס חלב (אפשר גם מים הוא אומר, לא ניסיתי)

קצת פחות מ- 1/2 כוס שמן-זית

2 כוסות קמח טפיוקה

2 ביצים

1 כפית מלח

בין 1/2 ל- 1 כוס גבינה קשה מגוררת (פרמז'ן, צהובה מגוררת, בולגרית)

מחממים תנור ל- 190 מעלות צלסיוס/ 380 פרנהייט

דלילה ולכן יצרתי את הלחמניות בעזרת כף תבולה במים. יצאו פחות סימטריות למראה אך עדיין טעימות להפליא. בידיים רטובות ומניחים במרווחים בתבנית או שתיים מרופדות בנייר אפיה. באחת הפעמים התערובת יצאה יותר עד שהעיסה אחידה וחלקה, לפעמים קשה לה אבל זה יקרה. מוסיפים את הגבינה והמלח ומאחדים. יוצרים כדורים לקמח ומערבבים היטב. מחכים דקותיים בכדי שהעיסה תתקרר מעט ומוסיפים את הביצים. מערבבים היטב מחממים בסיר קטן את החלב ושמן- הזית. מכניסים את קמח הטפיוקה למיקסר וכשהחלב חם מוסיפים

אופים כ- 25 דקות או עד שזהובות למראה וקשיחות למגע. מצננים ונהנים.

* כשמשמשים בגבינת פטה, יש צורך במעט יותר אפיה

* את מה שלא אוכלים מקפיאים ומחממים בעת הצורך

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/09/28/cheese-bread/>

אלו שעולות כפול (ושוות כל אגורה) ובאות מתרגולות שגדלות בדשא ומנקרות להנאתן בשמש. ל מ ו ת משלמות. כל יום, כל היום, איך ובכל צורה שאפשר. ואם זה לא מספיק, גיליתי את הביצים האלוהיות שמוכרים בשוק האיכרים, יש לי רומן ארוך שנים עם ביצים. מאוהבת בהן. מוכנה לאכול אותן

איזו הפתעה חיכתה לנו בשבוע שאחרי, עת פתחנו את הדלת ומצאנו 9 ביצים שחממות ומופלאות בכניסה לבית! הזה בכדי לתקשר עם בני האדם, פתחה בשיחה ידידותית עם בעלת הבית ותוך דקותיים הובטחו לי ביצים. ואכן- כמה שבועות, בטיול שכונתי עם חברים, פגשנו משפחה שמגדלת תרגולות בחצר הבית. חברה שלי שנועדה לעולם לאט רק שנינו כי לילדים זה עוד לא ממש משנה. בין לבין התבוננתי בהן כמו בתמונה. כמה יפות, כמה. ואז, לפני את אלו הצבעוניות קנינו בנאפה, בדוכן צידי של איזושהי חווה ואכלנו אותן לאט

אותן אוכלים לאט לאט ובהוקרה. שום דבר פנסי, רק טיגון קל בטיפונת חמאה ומלח. יותר מזה נחשב לחטא. מהגינה שהחזרנו להם כתודה על נדיבותם ושתיים נתתי בנדיבותי (היה קשה, תאמינו) לחברים. ומה עם השאר? שתיים הלכו לעוגת הקישואים

טעמתם אבל הקלות הבלתי נסבלת והריח, הו הריח (תדמיינו שאתם בפאריז) והמרקם המפנק של מאפה בית.
גילו כבר מזמן וזה כנראה הפך לטרנד חדש כאן. בתכלס זהו לחם גבינה פשוט ומהיר, לא שום דבר שטרם
בשבוע שעבר ב'ניו-יורק טיימס' והוא שום דבר מיוחד מלבד העובדה שהאמריקאים גילו עכשיו את מה שהצרפתים
בהסברים על טיגון ביצה ולכן אצרף את המתכון ל'עוגה המלוחה' שכירסמתי עם הביצה האחרונה שלי. מצאתי אותו
אני מאמינה שאין לכם צורך מיוחד

ף

K

ר

לחם גבינה מהיר
ניו יורק טיימס

טעים במגבלות. אם אין לכם מגבלות (בצורת 200 גר. חמאה בנוסף לכל הגבינה)- לכו על ה'ביויס' של
מיקי שמו
!!!

בו צורך ולכן השמטתי אותו מן המתכון. מרגיש לי מתאים להוסיף עשבי תיבול, זיתים ועוד כיד הדמיון- אם היא טובה
חדי העין בוודאי הבחינו ב'גושות החומות' שבלחם- אבוי חזיר. ממש אין

1 3/4 כוס קמח

2 כפיות אבקת אפיה

1/2 כפית מלח + 1/3 כפית פלפל

3 ביצים

1/3 כוס חלב

1/3 כוס שמן-זית

180 גר. גבינת גרויאר מגוררת גס

מחממים תנור ל- 180 צלסיוס/ 350 פרנהייט.

משמנים תבנית מאורכת 10 ס"מ * 20 ס"מ.

נפרדת מערבבים ביצים, חלב ושמן-זית. מאחדים יחד יבשים ונוזלים ומערבבים גם את הגבינה. מעבירים לתבנית. מערבבים יבשים בקערה . בקערה

אם רוצים לפזר משהו למעלה זה הזמן. אופים כ-40 דקות.

מצננים מעט ואוכלים חמים.

ח

ל

אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2011/08/01/garlic-bread/>

.

באופן אחראי במיוחד צפיתי את הבאות עלינו והכנתי מבעוד מועד. אתם יודעים, שלא תרגישו זנוחים.

שהבית נהדר ושהם 'ימשיכו באהבה' (במילים אלו, בחיי). הם כנראה מבינים שגם בתים צריכים אהבה כי מי לא. את מתקפת הארגזים ובני הארגזים השארנו כרגע מאחור. הדיירים החדשים דיווחו שצבעו את הסלון בבז' חרדלי,

אנחנו בינתיים שכרנו בית של מישהו אחר במקום אחר. זה השקט שלפני הסערה.

.

.

יצא שדיברתי

איתה

צולים בתנור, אי שם באמצע שנות התשעים (וגם היום אני חוטאת בו לפעמים) ומשם הגעתי ל"שמרים-שום" הזו. המקסים שלה, שהושאל לי לספר בנדיבותה. חשבתי מלוח ונזכרתי בתענוגות הבאגט השומי והחמאתי שהיינו וזה הביא חשק לנסות ולהשתעשע עם הבצק

שקעים של מאפינס או בכל צורת עוגת שמרים שאוהבים. מתקבל מאפה רך ומפנק, מלא בטעמים מלוחים ושומיים. בארוחה משפחתית מיוחדת – כל אחד תולש לו שושנה שומית אחת. אפשר גם לאפות כלחמניות אישיות בתבנית בתבנית מאורכת, אפשר לפרוס ממש כמו לחם. אם מכפילים כמויות ואופים בתבנית גדולה, אפשר להגיש לשולחן אם אופים כמוני,

.

.

לחם שום

כמות לתבנית מאורכת אחת 22*13 ס"מ

אם התבנית מעט יותר מאורכת, ניתן לחתוך את השושנים מעט יותר צרות וכך לקבל יותר מהן למילוי השטח.
מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט ומכינים תבנית משומנת קלות ומרופדת בנייר אפיה בתחתית.

לבצק השמרים

:

1 כוס קמח רגיל

1 כוס קמח חיטה מלאה

1 כפית גדושה שמרים יבשים

קורט סוכר

3/4 כוס חלב חמים

2 חלמונים

2 כפות שמן -זית

1/2 כוס עלי פטרוזיליה- קצוצים דק

והוא נראה דביק, מוסיפים כפית אחת של קמח בכל פעם ומערבבים היטב - שימו לב שלא להגזים בהוספת קמח. עד לקבלת בצק אחיד. לשים במהירות בינונית כחמש דקות. הבצק אמור להיות רך מאד אך לא דביק. במידה גם באופן ידני כמובן). מוסיפים לקמח את תערובת השמרים - חלב, חלמונים ושמן ולשים באיטיות (בעזרת וו הלישה) לכמה דקות בכדי לראות סימני חיים בכוס ובינתיים מערבבים יחד קמחים, מלח ופטרוזיליה בקערת מיקסר (אפשר ממיסים את השמרים בחלב ומסיפים קורט סוכר. מניחים בצד

הבצק לקערה משומנת קלות ומכסים היטב. מניחים לתפוח במקום חמים כשעה, או עד שהבצק מכפיל את נפחו. מעבירים את כדור

מרדדים למלבן גדול של כ- 40*60 ס"מ ומורחים את המלית:

למלית השום:

1/4 כוס שמן-זית

2 שיני שום כתושה

חופן עלי פטרוזיליה קצוצים

מעט מחטי רוזמרין טרי- קצוצים דק

5-6 זיתי קלמטה קצוצים

מעט מלח

כ- 20-30 דקות במקום חמים עד שהשבלולים ממלאים כמעט את כל הרווחים שביניהם. (ראו תמונות מעל) את נחש הבצק ל- 12 שבלולים שווים. מניחים את השבלולים בתבנית במרווחים שווים. מכסים במגבת לחה ומתפחים את העלה המרוח מגלגלים בסבלנות לנחש (כך שהנחש יהיה 60 ס"מ אורך). חותכים

אופים בתנור המחומם כ- 15 דקות, מברישים במעט שמן זית ואופים עוד 15 דקות. כשמוציאים מן התנור מורחים ב:

למריחה סופית:

1 שן שום טריה כתושה

מעט שמן-זית

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/09/17/challa-bread/>

ר

החיר אמרו 'יותר טעים מהצ'יז בורד' שזה למי שחי בינותנו, המחמאה האולטימטיבית. פשוט להתעלף וזהו. בערב החג למרקם הנכון, בזמן הנכון ובטעם הנכון. כל כך נכון שאני חייבת לתת לכם אותו. כל כך נכון שחברי אניני מתכון לחלה בדיוק בתום חג כל כך חלתי אבל ככה זה הסתדר לו. כי סופסוף פיצחתי את סוד החלה שלי והגעתי קצת מצחיק לפרסם

ף

ף

של מישהו אחר בשינויים קלים ואיפה הקרדיט. אני מבינה מאיפה ההערה הזו מגיעה, מצד שני צריך לזכור ש נתקלתי בשבוע שעבר במתכון לחלה ואח"כ קראתי את הטוקבקים. מישהו כתב שם שזה ממש דומה למתכון חלה היא חלה היא חלה - שיוצרים את ההבדל. זו שלי רכה ועסיסית ויש בה איזון נכון בין מלוח ומתוק ובין קל ללעים. זהו, מצאתי את האחת. או דבש אבל בסוף זה מגיע תמיד לקמח, מים, שמרים. ככה פשוט. וזו הסיבה שדוקא השינויים הקטנים האלו, הם זה יכול להיות שמן או חמאה, סוכר רללך

ר

חמש שניות על שמרים וחלה:

1. והעיקר - לא לפחד כלל!

2.

בהתפחה

בכדי לבדוק אם הבצק סיים לתפוח - מכניסים $1/4$ אצבע לבצק - אם החור שנוצר נשאר, סימן שהבצק תפח דיו. הוא לא תמיד פונקציה מדויקת במתכונים שמרים - צריך להסתכל, להרגיש וככל שתכינו יותר - תבחינו יותר. יותר. חוץ מטמפ' משנה גם מרקם הבצק - בצק 'קשה' יותר, יתפח לאט יותר מבצק רך מאד. לכן, זמן התפחה שימו לב - באזור חם ההתפחה מהירה

3. לאחר

חלוקת הבצק

לנוח מעט. כל 'קריעה' בבצק, פוגעת בגמישות שלו והמנוחה מחזירה לו גמישות ומקלה על יצירת הצורה הסופית. , כדאי לתת לו

4. בעת

קליעת הצמה

: שימו לב לקלוע בקלילות - לא צמוד או חזק מדי, על - מנת לאפשר לבצק מקום לגדול.

התפחה אחרונה

אם החלות 'נפתחו' מדי- סימן שלא הותפחו מספיק. אם לא 'נפתחו' בכלל ויצאו שטוחות- סימן שהותפחו יותר מדי. במותנם להתרומם עוד קצת. כל החוכמה בהתפחה היא להשאיר להם עוד אנרגיה לתפיחה נוספת בתנור החם. : אם מתפיחים את הבצק יותר מדי, השמרים מגיעים לתנור החם במצב של תשישות ואין כוחם

ר אחרי

אחרי ולפני

ף

לנכונה, כמובן. לא אנקוב בשם המליון (מתחיל ב-ת' נגמר ב-י'), רק אומר בענווה שאת המתכון הזה אתן בצורה רק לאנשים עם נסיון מטבח. אולי העובדה שלעיתים אינני מסבירה דברים שנראים לי טריואליים הופכת את האמירה גונבו לאוזני שמועות (חלילה לא טענות) שהמתכונים שלי לעיתים כתובים בדרך שמובנת הכי מפורטת ומדויקת
ב- ת' ונגמר ב-י' (או בר' כי אני כבר רואה את ההתחכמות מגיעה) מסיים את חגי תשרי מבלי לדווח על נ.צ. חלה...
לה אני יכולה. נראה את זה ששמו מתחיל

כ

ל

ר

1/4 4 כוסות קמח רגיל

4 כפות גדושות סוכר

2 כפיות מלח

1 כף גדושה שמרים יבשים (המרות שמרים ב- s.o.s)

1 כוס מים חמימים

1/3 כוס שמן

2 ביצים

1 ביצה+ 1 כף מים- למריחה מעל

מה צריך?! מיקסר עם קערה +ו לישה (קפטן הוק), תבנית תנור גדולה ושטוחה מרופדת בנייר אפיה.

קטנטנה (אפונה) ומגלגלים בין הידיים- אם נהיה בצק חלק ונעים אתם בסדר. אם דביק נורא, מוסיפים עוד קמח. החומרים עד לקבלת בצק אחיד. זה הזמן לבדוק שמא צריך להוסיף עוד טיפונת קמח או מים: לוקחים חתיכת בצק יבשים אבל ככה אני אוהבת) ומעבירים לקערת המיקסר בליווית חצי כוס מים נוספת, ביצים ושמן. מערבבים את מערבבים קמח, מלח ו-4 כפות גדושות סוכר. ממיסים את השמרים בתוך חצי כוס מים (לא חובה עם שמרים בקערת מיקסר אני מעדיפה את הבצק שלי רך מאד במידה והבצק נראה מעט נוקשה ויבש- ניתן להוסיף כף או שתיים (או עוד כמה אם צריך) של מים ולערבב היטב. ולכן הזהרו מהוספת קמח מיותרת.

את הבצק החוצה ויוצרים ממנו כדור ע"י תנועות שמחבקות את קצות הבצק למרכזו הפנימי התחתון של הכדור. מהירות המיקסר ולשים את הבצק כ- 5 דקות. העיסה הזו תהפוך מבצק דביק ומגורם לבצק חלק ונעים. מוציאים

ניילון נצמד ומניחים במקום חמים. אני אוהבת באזור התנור שמתחמם לאיטו. שימו לב שלא חם מדי- עוד לא אופים! מעבירים לקערה משומנת קלות ומגלגלים את כדור הבצק, כך שיעטף בשמן מכל הכיוונים. מכסים במגבת לחה או

הלפני-אחרי). מורחים היטב בביצה מעורבבת עם 1 כף מים ומפזרים מה שרוצים- שומשום, פרג, קצח או כלום. מכסים במגבת לחה ומתפיחים כחצי שעה או עד שהחלות נראות פי אחד וחצי מגודלן הראשוני. (שימו לב לתמונת לתבנית מרופדת בנייר אפיה- מתקבלות שתי חלות שאורכן בערך 30 ס"מ או שלוש באותו האורך אך רזות יותר. נחשים צמה לא מהודקת- בכדי שישאר לבצק מקום לגדול ואת הקצוות מהדקים בעדינות כלפי מטה. מעבירים מכסה במגבת וחוזרת אליו שוב בתורו, לאחר שהכנתי את כל האחרים והוא נח כמה שניות). קולעים מכל שלושה כל חלק לנחש של בערך 30 ס"מ (אני אוהבת לעשות את זה בשני חלקים: מגלגלת כל נחש למחצית האורך, ואח"כ כל חלה לשלושה חלקים שווים. מכסים שוב במגבת ומתפיחים כעשר דקות. לאחר שהבצק נח, מגלגלים מעבירים למשטח עבודה נקי ולשים מעט בכדי להוציא ממנו אויר. מחלקים- תחילה למספר החלות שאופים מתפיחים 40-60 דקות או עד שהבצק הכפיל את נפחו. מוציאים את הבצק מהקערה,

אותן בהירות אבל בהחלט נתון לשיקולכם.. מתאפקים שלא להתנפל עליהן, מניחים להתקרר מכוסות במגבת. החלות שחמחמות ועגלגלות מראה. אני אישית לא אוהבת את טעם הקראסט של החלה כשהוא שחום ומשאירה מעבירים לתנור שחומם ל -180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט ואופים כ- 30 דקות או עד אשר

וווואלה!

ר

סימנים

ףף

אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2011/08/13/tortill/>

הפוסט הזה נכתב בברקלי, נשלח מישראל ונראה רלוונטי יותר מאי פעם אחרי שיטוט בסופרמרקט המקומי...

.

..

בדקות לכדור בצק נעים ורך, הם מסוג הדברים שמצליחים להפתיע אותי בכל פעם מחדש כאילו בפעם הראשונה. יש בישולים שהם הגיון פשוט ויש כאלו שהם פשוט קסם. מים וקמח, שהופכים

.

.

.

.

טורטיות הן הקרשים העגולים הללו שקונים בשקית בחנות אבל האמת היא, שהן יכולות להיות כל כך הרבה יותר!

הכנתן מזכירה ממש הכנת פיתות טאבון, אלו שמתקבלות ללא כיס. חוץ מזה הן דוברות ספרדית שוטפת- טורטיות של בית, רכות ותפוחות- משמחות ממש כמו פיתה טובה. למעשה,

.

.

נוח להכין כמות נאה מהן ולהקפיא, נייר מפריד בין כל שתיים. אחר-כך, כל שנותר הוא לשלוף בעת הצורך ולחמם: לחזור אל אלו הקנויות ואתם חייבים להאמין לי שזה לא מעודף זמן- יש משהו מרגיע וממכר בהכנה שלהן ומאד מאז התחלתי להכין טורטיות בבית, קשה

.

הבנים אוהבים את זה ככה

וזאת שמכינה אוהבת את זה ככה..

ואתם- שימו מה שבא...

טורטיות ביתיות

D.I.Y Delicious/ Vanessa Barrington כ- 12

לגדולים, שלא חייבים הגנה בפני נזילות, כיף להכין אותן קטנות יותר- 2 מכל כדור בצק קטן.

מן המקפּיָא- רצוי להניח פיסת נייר אפיה או נייר פרגמנט בין כל שתיים. את הערימה מכניסים לשקית וסוגרים היטב.
בכדי להקל על ההוצאה

1/2 2 כוסות קמח רגיל

1/2 כוס קמח מלא

1/2 1 כפיות מלח

1 כפית אבקת אפיה

2 כפות שמן צמחי

2 כפות חמאה- חתוכות לקוביות קטנות

ולבדוק שלא לח מדי. משנוצר בצק, ממשיכים ללוש כשתיים-שלוש דקות, עד לקבלת בצק רך, נעים אך לא דביק.
בעזרת מזלג. מנסיוני, לעיתים אין צורך בכל כמות המים ולכן ב-14 הכוס האחרונה, רצוי להוסיף את המים באיטיות
מפוררים את השומן בקמח. מוסיפים כ- 1/4 1 כוסות מים חמימים, מעט בכל פעם ומערבבים ליצירת בצק
בקערה מערבבים יחד את שני סוגי הקמחים, המלח ואבקת האפיה. מוסיפים את השמן והחמאה ובעזרת האצבעות

מכסים את הבצק במגבת לחה ונותנים לנוח כ- 20-15 דקות.

מכל פיסה כדור עגול. מכסים שוב במגבת לחה ומניחים לכעשר דקות. (אפשר גם ליותר כל עוד המגבת לחה)
מחלקים את הבצק ל- 12 חלקים ויוצרים

כדקה מכל צד, זהירות לא לשרוף. יתקבלו בועות חומות קטנות על גבי המאפה. מוציאים ומניחים במגבת נקיה.
ברזל או מחבת עם ציפוי. מרדדים כדור בצק לעיגול של כ- 20 ס"מ (הבצק יהיה דק מאד) ומעבירים למחבת. צולים
מחממים מחבת

כשנכנסים לקצב, מרדדים כדור בצק בזמן שטורטיה אחת נצלת על האש.

וזאת שמכינה אוהבת את זה ככה..

פורסים רצועות דקות: פלפלים צבעוניים, בצל סגול ופלפל הלבני.

ניתן להשתמש בפרוסות סטייק, חזה עוף, דג או שרימפס

עלי כוסברה טריים

ומניחים את פרוסות הבשר במחצית מהשטח ובמחצית השניה את הירקות. מתבלים במלח ובפלפל וצולים בקצרה. מחממים היטב מחבת בעלת ציפוי, מוסיפים מעט שמן

מעבירים לטורטיות, מוסיפים כוסברה טריה ומגישים עם פרוסות ליים ורוטב צ'ילי חריף

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/04/17/eggplant/>

פשוט שום

יום רביעי הוא יום היוגה. האם זו רק היוגה או שמא המורה שלי, אין לדעת. אבל אני מכורה לה.

אמיתית, השיעורים שלה מתחילים בדיבורים. תובנות חיים וחוויות שלה שכמובן מתחברים תמיד לקונספט השיעור.

41 שנראת כמו בת 29. ויש בה משהו אמיתי ורגיש ואיזושהי פגיעות חשופה שגורמת לי לאהוב אותה. וכן, כמו יוגית קוראים לה ג'ניפר והיא בת

שלנו כמובן מאילו. לא עוצרים מספיק להתענג ולהודות על הדברים הקטנים האלו שמרכיבים את השיגרה של חיינו. היום היא דיברה על איך אנחנו לוקחים את היומיום

קוטרת על דברים קטנים כמו חוסר בזמן ומחלות ילדים. והזכרתי לעצמי שוב להוריד מינונים. גם חארם על האיש. ואני חשבתי על איזו קוטרת אני. בקטנה. זאת אומרת

מהם, כי כולם אצלנו בבית?????? אז מה אם לפרינצי כואבת האוזן והנוסע המתמיד כרגע ב-L.A.?! קטן עלי! ב'מארחים' גדולים ממשפחת המכרסמים שיש להם זנב ארוך ושמן ואולי זה סימן שאף אחד אחר באיזור לא סובל חולדה אחת אלא שתיים, שלוש או אולי אפילו כל המשפחה?! אז מה אם לא מצאתי באינטרנט אף חברה שמטפלת על כבודו (וכבודי) שהוא מהאוניברסיטה 'ואתה יודע הם לא מבינים בזה כל-כך'... אז מה אם יכול להיות שזו לא שמתחת לבית שלנו ואח"כ גם שאל אם הבעל 'הנדימן' ואני נדתי ואמרתי שלא אבל הוספתי מהר רק בשביל לשמור אז מה אם המדביר הודיע לי שהבעיה היא לא הפשפשים עצמם אלא ה'מארח' שלהם שמתארח כנראה בצימר אז מה אם שוב פעם יש לנו פישפשים והילדים עקוצים ונראים כמו פליטים?!

אומרת יש נשימה באפינו, קורת גג לראשנו, אוכל בצלחתנו. ויש אהבה. וכן, גם פשפשים. וחולדה. אחת אני מקוה. כי כמו שג'ניפר

נמסטה.

סדר) שהיא בין היתר צלמת וגננית ואשת המילה הכתובה. התמונה והשיר נשלחו אלי לכבוד האביב, מהגינה שלה. ובכדי שאוכל שוב לדבר על אוכל... הנה משהו שקיבלתי מ'אורית של פרינסטון' (יש כמה אוריות וצריך

משורר / יעקב רביד

שים לבך אל שירת הציפורים

ואיך היא חוזרת על עצמה תמיד,

ותמיד היא נשמעת מפתיעה, אחרת.

לבני אדם, השומעים כמו המשמעים,

מסריה שונים בכל עת, לכל מזג.

כבר עידנים רבים המחזור הזה

עם הארץ, העולם, האלוהים.

והשירה רקומת תכנים במסוי לחנים,

היא הפנים, והיא החוץ.

היא כל מה שיש.

למי שיש.

שנשמר במקרה ומשדרג כל דבר וכל סנדויץ' ובעיקר מזכיר לי ריחות של ילדות. שהלואי והיה לי תמיד במקרה. וממני אליכם- משהו שאצתי לעשות בכדי להתנער מה'מוקרמים' של הקריביים. פינוק פשוט,

חצילים בתחמיץ

חצילים מכל סוג שהוא (אני השתמשתי ב-3 חצילים סיניים שהם צרים, מאורכים וסגולים)

שיני שום קלופות ופרוסות דק (2-3 שיני שום על הכמות שהכנתי)

מחממים תנור לחום מכסימלי.

ומעבירים לתבנית צליה. מורחים בנדיבות בשמן- זית או שמן רגיל וצולים עד שהחצילים משחיים מעט ומתרככים. חותכים את החצילים לכל צורה בה חפצים. ממליחים בנדיבות ומניחים ל-20-30 דקות. מנגבים את החצילים היטב פורסים או

מסדרים בצנצנת בשכבות עם פרוסות השום ועלי הדפנה.

לתחמיץ:

הנוזלים אמורים לכסות את החצילים- כך שיתכן ותצטרכו להכפיל או לשלש...

1/2 כוס חומץ תפוחים

2/3 כוס מים

1/2 כפית סוכר

להביא לרתיחה בסיר קטן ולקרר מעט.

לצקת מעל לצנצנת, עד לכיסוי.

לשמור במקרר אפילו שבועיים.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2017/01/23/pickels/>

.

ח מ ו צ י ם

יש בהם כוח לעשות קסמים בכל סנדויץ' עבש, בכל ארוחה משמימה

כמו צבעים על קנבס, כמו זיקוקי דינור.

צאו והחמיצו. ירקות לא פנים.

צילום תמונה: נירית גור-קרבי

.

חמוצי הבית

.

חמוצי הבית

-

מוסיפים לנוזל המתבשל בכדי שיגיעו למיצוי טעמים, את עשבי התיבול מוסיפים במזיגת נוזל הבישול לצנצנת. כך, לפי מצב החשקים ומצב הרוח, אני מוסיפה לכל צנצנת תבלינים יבשים או עשבי תיבול. את התבלינים היבשים ומלח. המאתגר שבה הוא שכל ירק דורש כמות שונה של מליחות, לכן אני לא נותנת כאן מתכון אחיד וגורף. אחר את החמוצים הבסיסיים שלי אני מתחילה תמיד בתערובת מבושלת של חומץ אורז (טעמו מעודן יותר), מים

.

חמוצי פטריות בתימין
צנצנת אחת בינונית

~ 350 גרם פטריות בייבי פורטובלו

2 שיני שום גדולות

2-3 ענפי תימין

1/2 כוס חומץ אורז

3 כוסות מים

3 כפיות מלח (Kosher salt)

פלפל שחור גרוס טרי

מעט שמן-זית

פטריות
או פורסים לרבעים. בוחרים בצנצנת שתכיל את הפטריות בצפיפות ומפזרים בינהן את פרוסות שיני השום והתימין.
קטנות משאירים בשלמותן, את הגדולות יותר חוצים

בסיר קטן מביאים לרתיחה את החומץ, המים והמלח ומתבלים בפלפל שחור.

שאוטמים במכסה. את הנוזלים הנותרים כדאי לשמור - מוסיפים מהם לצנצנת לכדי כיסוי הפטריות, לפני הסגירה.
יוצקים את הנוזל החם על הפטריות, יוצקים שכבה דקה של שמן-זית מעל ונותנים להתקרר מעט לפני

ישירות לצנצנת או להשאיר לעתיד ולזרות בעדינות מעל, לפני ההגשה, בליווית עוד זילוף של שמן-זית איכותי. נותנים לפטריות לשבת שנוזליהן יום. למחרת בודקים תיבול, איכשהו כמעט תמיד חסר מלח. ניתן להוסיף

שומרים בערך שבוע (לפעמים יותר). בחוץ (אם לא חם) או במקרר.

.

.

חמוצי שומר וטרגון
צנצנת אחת קטנה

- אם אתם מאוהבי הטעם האניסי הנפלא- אלו ישמחו אתכם מאד!

בבית שלנו, אני מכינה מהם צנצנת קטנה אבל אם אצלכם יש ביקוש, כמובן שניתן להגדיל כמויות על אותו רעיון. מאחר ויש להם דרישה מוגבלת

.

1/4 כוס חומץ אורז

1 כוס מים

1 כפית מלח

שומר גדול

2-3 ענפי טרגון

חוצים

אותו דק דק. דוחסים היטב לצנצנת שתכיל אותו ומפזרים בין השכבות את עלעלי השומר הקטנים ואת הטרגון.
את השומר ופורסים

אותם בזהירות לצנצנת, כך שיכסו את השומר הפרוס. יוצקים מעל שכבה דקה של שמן זית וסוגרים מיד היטב.
בסיר קטן מביאים לרתיחה את החומץ, המים והמלח ואז יוצקים

בשלווה יום וטועמים. אם חסר מלח ניתן להוסיף לצנצנת ולנער בעדינות או לזרות בעדינות מעל לפני ההגשה.
נותנים לטרגון לשחות

שומרים במקרר.

.

חמוצי גזר בגרגרי כמון וכוסברה
צנצנת אחת בינונית

כבר בצנצנת. גזרים הם קשי עורף ולכן ישמחו לשבת בנוזל ההחמצה מעט יותר בכדי לספוג טעמים באופן מירבי.
החם, להביא לרתיחה ולהעביר לצנצנת להתקרר. לגזרים פריכים יותר, מוזגים את הנוזל החם מעל לגזרים כשהם
- אם אתם חפצים בגזרים רכים מעט, ניתן להכניסם לנוזל

.

4-5 גזרים

2 שיני שום- פרוסות

1/3 כוס חומץ אורז

1 1/2 כוסות מים

2 כפיות מלח

2 כפות סוכר

1/2 כפית מכל סוג זרעים: כמון, כוסברה, שומר

צ'ילי יבש - לפי הטעם

קולפים

את הגזרים וחותכים למקלות. מכניסים לצנצנת שתכיל אותן בצפיפות יחד עם שיני השום הפרוסות.

לרתיחה: חומץ, מים, מלח, סוכר ותבלינים. יוצקים את הנוזל החם לצנצנת, עד לכדי כיסוי הגזרים וסוגרים במכסה. בסיר קטן מביאים

אם חסר מלח, ניתן להוסיף לצנצנת ולנער בעדינות (הגזרים ישתו אותו) או לפזר מעל בעדינות, בעת ההגשה. מחכים יום-יומיים בכדי לתת לגזרים לספוג טעמים.

שומרים על השיש (אם לא חם) או במקרר.

.

חמוצים פשוטים וחריפים

.

מבנות משפחת רוקח, שזהו להן מתכון משפחתי. תמציתם בחמיצות רבה וחריפות אששש- אחרת זה לא זה. את הפשוטים הנפלאים והמהירים האלו למדתי להכין

גזרים, צנוניות, סלרי, לפת, קולורבי, דייקון. את המועדפים עלי אני נותנת המתכון ואפשר לראות בתמונה שמעל.
- באים כאן טוב כל הפריכים למינהם: פרחי כרובית קטנים, גמבה,

- סוגי פלפלים חריפים: ה

הלפניו

ירוקים ועבים וחריפותם הגיונית לרוב (פה ושם נופלים על אחד אכזרי). ה

סרנו

ירוקים וחריפים מאד. אפשר כמובן להשתמש בסוגי צ'ילי אחרים אבל שוב, החמוצים האלו יופיים בחריפות עזה. קטנים וצרים יותר,

- האחיות רוקח מוסיפות לחמוצים פרוסות דקות של לימון אחד (לי זה מריר מדי)- וזה כמובן אפשרי בהחלט.

3 קולורבי/ דייקון/ לפת צבעונית

3 גזרים

5-6 צנוניות

2-3 הלפניו- פרוסים לרבעים לאורכם

1 סרנו- פרוס לרבעים לאורכו

8-9 לימונים עסיסיים

מלח (כמה? הרבה)

מפרישים נוזלים ומתרככים מעט. מעבירים לצנצנת שתכיל אותם ודוחסים אותם מטה, כך שרובם מכוסים בנוזלים. ונותנים לעמוד על השיש כמה שעות. מדי פעם, כשעוברים ליד, נותנים ערבוב טוב. במהלך השעות האלו הירקות צריך לעבור את מחצית גובה הירקות- אם חסר, יש לסחוט עוד לימון או שניים. מערבבים היטב (עם כף בבקשה) איך שמתחשק, מערבבים עם הידיים בקערה רחבה עם הרבה מלח. מוסיפים את החריפים ומיץ מכל הלימונים. המיץ פורסים את הירקות

ימים. אני מוצאת שטעמם משתבח ומתעדן- כך שלהכין מראש מומלץ. אפשר כמובן לאכול באותו יום. שומרים במקרר כחמישה-שישה

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/01/16/cucumber/>

רגליים יחפות, חברים וצופים. בתים משותפים של 4 קומות ושכנים שמכירים אחד את השני כמו קרובי משפחה. גדלתי במעוז-אביב של שנות ה-70, בילדות שזכורה לי עם הרבה

הילדים היינו משחקים קלפים, עונשו של המפסיד היה לאכול מלפפון חמוץ. עד היום אני זוכרת את כאב ההפסד. בבית ואכל אותם בדרכים שלא הכרתי, והוא אהב חריף. הוא נהג להחמיץ מלפפונים שהיו חריפים תופת וכשאנחנו עגבניות על פומפיה, מוסיף להן סחוג ושמן-זית וטובל בהן פיתות קלוייות. הוא אכל דברים שלא היו אצלי

הוא נראה לי קצת מוזר. היום אני יודעת שהקדים את זמנו. אני זוכרת את הטקסיות בה היה מכין את האוכל- מגרר שני (כמובן שיש ביניהם קשר), אהב אוכל טוב והאמת היא שאז, בעידן ממרח השחר העולה ופריחת המרגרינה, היה ביתי השני. שונה לחלוטין משלי. פחות חוקים, יותר בלגן ולכן עבורי, הרבה יותר קסם. אבא של אפרת, יעקב בדירה הצמודה אלינו גרה משפחת שני וביתם

מספק כמו בהכנת לחם. בסיסי וביתי. וזה נכון שההכנה פשוטה באופן מגוון, רק שצריך להקפיד על כמה דברים: חמוצים אבל הם יצאו כל-כך טוב. פריכים, חמוצים, מלוחים וחריפים בדיוק במידה. בתהליך ההכנה שלהם יש משהו לא התכוונתי לכתוב על מלפפונים

1. יש לבחור במלפפונים קטנים, טריים ומוצקים.

שלב אין לדחוף את האצבעות לצנצנת! החיידקים שיתגלצו לצנצנת יגרמו לעובש לבנבן ולריקבון של המלפפונים.
2. באף

ויצאו לכם מלוחים מדי, שופכים מעט מהנוזלי ומוסיפים במקומם מעט מים רגילים, לפני שהצנצנת נכנסת למקרר.
3. האויב הגדול ביותר של אלו הוא מחסור במלח- הוא גורם להם לצאת מותססים ודהויים. במידה

4. על מתכון הבסיס אפשר להוסיף: גרגרי חרדל, עלי דפנה, זרעי חרדל וגרגירי פלפל שחור שלמים.

בראשית

...ובסוף.

מלפפונים חמוצים

צנצנת גדולה- נקיה ואטומה

מלפפונים קטנים שימלאו צנצנת גדולה

צרור קטן של שמיר

1-2-3-4 פלפלים חריפים , טריים או מיובשים- על פי מידת הרצון

3-4 שיני שום חצויות

1 כפית גדושה של מלח על כל כוס מים

1 כפית מלח נוספת

1 כף חומץ

מרפדים את תחתית הצנצנת במחצית מצרור השמיר.

שניתן להניח בתוך הצנצנת לפני סגירתה- זה נהדר. אוטמים את הצנצנת ומניחים על צלחת במקום שמשי ומואר. גם את כפית המלח הנוספת ומוסיפים גם את החומץ. חשוב שהנוזלים יכסו את המלפפונים לגמרי ואם יש משקולת בשארית צרור השמיר. ממיסים כל פעם 1 כפית גדושה של מלח בכוס מים ומוזגים מעל. בכוס האחרונה ממיסים מהם לצוף מאוחר יותר. מפזרים בין המלפפנים את שיני השום והפלפלים. מוסיפים עוד כמה מלפפונים מעל ומכסים משכיבים את הצנצנת וממלאים במלפפונים בצפיפות. הצפיפות הזו תמנע

חי לירוק זית. הם יהיו מוכנים לאחר ארבע עד שישה ימים בערך, תלוי בעונה. מעבירים למקרר ושומרים בנוזלים. המלפפונים ישנו לאט את צבעם מירוק

* הפרסי מהחנות של הפרסים סיפר לי היום שהוא מוסיף לחמוצים קצח. שווה ניסיון.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2013/02/15/pickeled-ginger/>

.

היום וגם פורים מתקרב ולי אין לבבות אכילים ומצולמים למשעי ואת מתכון אוזני ההמן שלי כבר חלקתי אתכם מזמן וולנטיין

נוטה לדחות דברים ש'צריך לעשות' לסוף, וכשהסוף מגיע אני דוחה אותם למחר ואחר כך ממשיכה לשבוע הבא. שטויות, מי שפה כבר זמן יודע לא לבנות עלי. אני

.

.

כבר עומד טיפלי'ה יותר ישר. ויאמר לזכותו שלא אכפת לו באיזו קונוטציה יבוא האיזכור, זה באמת לא מזיז לו. פריחה יש בבלוג כשאני כן!" הוא ממשיך בשמחה. יש לו חוש הומור נפלא לאיש וזה בא לו יפה במיוחד כעת, כשהוא לי האיש משועשע בעודי מנסה לעבוד על הדברים שדחיתי בחודש שעבר מהחודש שעבר לפניו, "ובאמת תראי איזו "בדיוק רציתי להגיד לך שקיבלתי לאחרונה הערות שאני לא מוזכר מספיק בבלוג" אומר

אלא חמים ומעניק תשומת-לב ("אמא, זה יעבור לאבא או שהוא ישאר תמיד עקום?") לעקום הכי סימפטי בשכונה-אז היום החלטתי להקדיש פוסט קטן, לא גרנדיוזי או דביק

גדולה מקערית שלמה של ג'ינג'ר מוחמץ, לעיניו הקמלות של איש הסושי. פדיחות. לפחות הוא לא אוכל עם מזלג. האלו שתמיד תמיד יבקשו עוד ג'ינג'ר בסושיה, מפוארת ואיכותית כשתהיה. למעשה, הוא יכול לשאוב נחת איש הבית הוא מהאנשים

* * *

ג'ינג'ר נהדר בצנצנת

קונים.
ומעט ורדרד אבל אם לא (שלי היה לגמרי רגיל) אפשר להסתפק בג'ינג'ר מוצק וטרי שלא יבוא עליכם עם סיבים.
~200 גר'. עדיף למצוא ג'ינג'ר צעיר, מוצק

קולפים
. אפשר עם קולפן ואפשר כמו במסעדות עם דופן הכף.

פורסים
דק דק. אם קשה סימן שלא הקשבתם לאלו: "ג'ינג'ר מוצק וטרי", " בסכין חדה". אם זו הסבלנות, יש לזה כדורים.
. בסכין קטנה וחדה, עם סבלנות, דק

מבשלים.
את הפרוסות ומבשלים כ-5 דקות. סוחטים מיץ מלימון קטן שלם. מעבירים לצנצנת ושומרים במקרר לאחר הקירור.
מביאים לרתיחה 3/4 כוס סוכר + 1 כוס מים. מוסיפים

ואז מה?
קינמון ולשלב בקוקטיילים. אפשר להוסיף לתבשיל עוף או לקארי, לקצוץ לרוטב של סלט, להכין ממרח חמוץ מתוק.
עם נענע ולימון, מי סודה או מי קרח לקבלת משקה טעים ונעים. אפשר להוסיף לתה עם פרוסות תפוז ומקל
או. שאלה יפה. חוץ מאופציית המשקה הכל ספקולציות כי טרם הכנת: אפשר לרסק
מחכה לראות אם למישהו ניצת הדמיון.

*

לי שוב להתנצל על שתי טעויות הדפוס שנפלו בהדפסה הראשונה של 'ביסים' הספר, על אף כל עורכיו והגהותיו ובהזדמנות (נוספת) זו, הרשו

עמוד 58, אוזני המן: נשמטו השורות: חומרים למלית: 180 גר' פרג טחון, 1 כוס חלב

עמוד 24, עוגת שיש: 2 כוסות סוכר ולא 3! ואני אוסיף שאפילו פחות יספיק כי הסוכר בארץ מתוק אש.

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/03/01/pickles-and-carrots/>

.

.

וכי על מי אני עובדת, הלוא זה רק בגלל סנדוויץ' ההרינג של שרי בבגאט מתפצפץ עם כוסית של וודקה, זה למה. פעם בשבוע האחות ואנכי נפגשות אצל הים למען הספורט. עאלק ספורט

ומיוחד ושונה, מנומר ברשת אקראית של צבעים המתגלים במלוא תפארתם בעת הקילוף. מחזה מפעים של הטבע.

הביתה. ולא כי הגזר הזה הוא הכי טעים ומתוק בעולם, אלא פשוט משום שיופיו הורג אותי ברכות וכל גזר הוא יחיד קבוע בלתי משתנה במשוואה היא הקניה החטופה בשוק המקורה בין ביס לביס, כי בלי גזר צבעוני אני לא חוזרת ועוד

ואז מה?! אם לא
צלוי בפשטות בתנור
– מוחמץ, מסולטט או אפוי עוגות ורדרדות ללא אף טיפה של צבע מאכל

.

..

חמוצי גזר צבעוני, צנונית וקולורבי
לצנצנת אחת גדולה

אלו הטעמים המוקצנים של החמוצים הללו וזה מרענן ומוסיף עניין לארוחה וגם נאה להפליא על עדן החלון חמוץ-חריף-מתוק

* אם משתמשים בגזרים האלו, נצבע צבע המשרה בורוד בוהק שאפילו הקולורבי שותה בהנאה

* אם אין גזרים צבעוניים, גם בני הדודים הרגילים במחוזותנו יהיו מצוינים

* אם בכל זאת רוצים צבעוני בעיניים, ניתן להוסיף חתיכת סלק לצנצנת וזה יביא את הורוד

7- גזרים מכל סוג שהוא

2 קולורבי או לפתות

2 צנונים גדולים או כמה צנוניות

1 פלפל צ'ילי קטן פרוס דק (אם אתם לא רוצים חריף, שימו פחות)

2-3 פרוסות לימון ללא הקליפה- חתוכות לרבעים

1/2 כפית מלח

את המים והחומץ ומביאים לרתיחה. מבשלים ברתיחה כדקה, מכבים את האש ונותנים להתקרר מעט בסיר. או הלפת, חוצים לשניים ופורסים. שוטפים היטב את הצנון, חוצים ופורסים. מעבירים לסיר גדול, מוסיפים קולפים את הגזרים ופורסים לעיגולים. קולפים את הקולורבי ו/

את המלח ומכסים בנוזלי הבישול. שכסים בשכבה דקה של שמן זית, נותנים להתקרר לגמרי וסוגרים היטב במכסה. את הירקות לצנצנת גדולה בעזרת כף מחוררת ומפזרים ביניהם את השום, הלימון והצ'ילי. מוסיפים לצנצנת משהתקרר מעט, מעבירים

אך ורק במזלג נקי להוצאת הירקות מהצנצנת. במידה וחסר לכם איזון של איזשהו טעם, ניתן להוסיף באיחור. טעמים וישתבחו משהיה ממושכת יותר. שומרים על עדן החלון בימים קרירים או במקרר בימים חמים ומשתמשים החמוצים טעימים כבר אחרי ארבעה ימים אבל יספגו

סלט הגזר של עופרי

סלט טעים, רענן ואהוב במיוחד מבית היוצר של
עופרי
מקייטרינג
'זוטא'

אבל אפשר להשתמש באלו הקלויים ולשים לב לכמויות המלח שמוסיפים מאחר ואלו כבר מגיעים מומלחים.
את הבוטנים עופרי קולה ומקלפת בעצמה

מאד מסוג וטעים הגזר ומסוג שמן השומשום. אני ממליצה לתבל בשלבים ולהמשיך ולהוסיף ככל הנדרש לפי הטעם
שימו לב שהתיבול מושפע

5 גזרים עבותים קלופים

1 לימון

2 כפיות שמן שומשום

2 כפיות שמן קנולה

1 כפית סילאן

מלח

חופן בוטנים – קלויים וקצוצים גס

חופן עלי כוסברה טריים

הגזרים במעבד מזון על פומפיה גסה, אלא אם בא לכם שרירי ידיים מפותחים ואז גם פומפיה רגילה תהיה מצוינת.
מגררים את

מתבלים, מערבבים, טועמים ומתקנים וחוזר חלילה עד שרואים כי טוב!

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2013/06/03/tahini-eggplants/>

.

.

.

.

.

פטרוזיליה עם (קצת) טחינה

(הידועה בביתנו בשם חיבה 'טחינה עצבנית') - יש צרורות פטרוזיליה (!) ואף לא טיפה אחת של מים, רק לימון!
בטחינה של כרמית

ואוו, בואו נדבר על אינטנסיביות.

על לחם קלוי עם חציל, אגוזי מלך וחרیف היא מעדן...

1/2 קופסאת טחינה גולמית

2 צרורות פטרוזיליה גדולים

2-3 שיני שום קלופות

5-6 לימונים / ~ 3/4 כוס מיץ לימון טרי

מערבבים הכל יחד במעבד המזון ומאזנים תיבול לפי הטעם.

מעבירים למקרר שם הטחינה תתמצק לכדי ממרח סמיך לאחר כשעה.

.

חצילים מוחמצים בעשבי תיבול
~18 פרוסות

כיף גדול לדעת שיש את אלו במקרר- הם הופכים כל פרוסת לחם משעממת למשהו משמח

אם אין גריל אפשר לצלות בתנור

2 חצילים גדולים

מעט שמן לריסוס או הברשה קלילה

1/4 כוס שמן-זית

1/4 כוס חומץ משובח (אם הוא מהסוג הברוטלי חמוץ, יש לשים פחות) * אפשר גם קצת בלסמי

~ 1/4 כוס עשבי תיבול מכל סוג שיש

1 שן שום קצוצה דק דק

פורסים את החצילים לפרוסות עבות של כ-1 ס"מ ומשמנים בקלילות (ריסוס או הברשה קלילה).

צולים על הגריל (או בתנור) על חום בינוני כעשרים דקות או עד שפרוסות החציל שחומות ורכות.

מערבבים יחד שמן-זית, חומץ, עשבים ושום. מתבלים בנדיבות במלח ובפלפל.

שכולם יקבלו שוה בשוה. כמו כן, נחמד לכסות במכסה בכדי שיתאדו להם עם הרוטב והעשבים ויקלטו טעמים. כאילו אין מספיק רוטב אבל יש! החצילים החמימים שותים בשמחה את כולו ולכן כדאי להזיז אותם מכאן לשם, בכדי מעבירים לכלי רחב, יוצקים מעל את תערובת השמן והחומץ- זה נראה

נשמר מצוין

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2014/05/28/dips-and-tips/>

- - -

- - -

הפוסט הזה, על דברים שכיף שיש במקרה, אין צורך להכביר בו במילים

הוא מסביר את עצמו

הוא לא זקוק לסיפור על בן הדודה שהגיע עם זוגתו באישון לילה בדיוק בעיצומה של הפסקת חשמל

ולא על העץ שנפל כמה שעות קודם, באמצע הרחוב הקטן שלנו ושיתק את כולו

הוא לא מצריך תיאור דרמטי של הליכה בחשיכה או ארוחה בחוץ לאור נרות

גם לא של הצנצנות שנשלפו מהמקרר ויחד עם כיכר לחם טובה וכמה גבינות הפכו ליופי של ארוחה

אז אני אחסוך

לכם ולי

ורק אשלח כמה מתכונים

באהבה גדולה

- - -

- - -

פסטו פטרוזיליה ואגוזי מלך

- - -

פסטו פטרוזיליה ואגוזי מלך צנצנת קטנה

שריריים יותר כמו קייל, ארוגולה, תרד וכו') בשידוך עם כל אגוז שתרצו (פקאן, צנובר, שקד, פיסטוק, לוז וכו')
פסטו יכול להתערבב מכל סוג עשב אחר שתרצו (כוסברה, נענע, בזיליקום, שמיר, אורגנו, מרוה וגם ירוקים

הוא ריחני ונהדר מעל תפוח אדמה לוחט, פסטה , סנדויץ' ואפילו ברוטב לסלט

1/2 צרור פטרוזיליה גדול (גבעולים עבים במיוחד יש להוריד)

1/4 כוס אגוזי מלך

1 שן שום קטנה- קצוצה

1/2 כוס פרמז'ן מגוררת

1/4 כוס שמן-זית

מלח ופלפל גרוס טרי- לטעם

אגוזים ושום. לאחר מכן מוסיפים את הפרמז'ן ושמן-הזית, מערבלים היטב עד לקבלת ממרח חלק ואחיד ומתבלים.
במעבד מזון קטן, קוצצים תחילה: פטרוזיליה,

שומרים במקרר בצנצנת אטומה כעשרה ימים.

- - -

טפנד

- - -

טפנד- ממרח זיתים
צנצנת קטנה

כשמכינים בבית הוא פי מליון יותר שווה מהקנוי. משדרג כל כריך.

1 1/2 כוסות זיתי קלאמטה – ללא חרצנים (כ- 230 גרם)

1/3 כוס שמן-זית

1 שן שום- קצוצה

1 כפית חומץ איכותי

1 כפית עלעלי עשבי תיבול טריים- רוזמרין, תימין, מרווה

מזון ומרסקים עד לקבלת ממרח בעל חתיכות קטנות, לא חלק לגמרי. מתבלים במעט מלח אם יש צורך ובפלפל.
מכניסים את כל המרכיבים למעבד

שומרים במקרר בצנצנת אטומה, כשבועיים בערך.

- - -

הירוק

- - -

הירוק

צנצנת קטנה

שמוסיפה טעם עז לכל כריך ומזכירה לי מעט פלאפל. נהדר במיוחד על חומוס או גבינה, עם ביצה קשה וחריף. הירוק הוא לא ממש ממרח, אלא יותר תערובת גסה של עשבים ושקדים,

1/2 צרור גדול מכל אחד : פטרוזיליה, כוסברה, נענע

1 שן שום גדולה

1/2 כוס שקדים

גרירה מלימון שלם/ גרירת תפוז

4 כפות שמן-זית

מלח ופלפל גרוס טרי

צ'ילי פלויקס - אם רוצים

מכניסים את כל המרכיבים למעבד המזון וטוחנים יחד עד לקבלת תערובת אחידה אך לא חלקה לגמרי.

שומרים בצנצנת אטומה כשבוע.

- - -

כדורי שוקולד

- - -

כדורי השוקולד של
מיכל וקסמן

כ- 30 כדורים

כמה שהם מעולים!

של המקרר ומוכנים לכל אורח מזדמן או כמיהה למתוק איכותי ובריא. אפשר לשחק עם סוג האגוז ולהוסיף עניינים.
מכילים בעשר דקות, טומנים במאחורה

12 תמרים יבשים
רכים
- מגולענים

1 1/2 כוסות אוגזי פקאן

1/2 כוס קקאו משובח

1 כפית סירופ מייפל

מכניסים, טוחנים היטב, מדררים, מגלגלים בקוקוס. שומרים במקרר.

- - -

ממרח נוטלה של בית

- - -

ממרח נוטלה של בית
צנצנת קטנה

בא הממרח הזה. וכשהילדים אוכלים ממנו על טוסט אחרי שחוזרים מבית ספר, זה אפילו מרגיש קצת בריא.
בהשראת כדורי השוקולד

אני מניחה שניתן להחליף בשוקולד חלב, שיתן תוצאה מתוקה יותר אבל לא ניסיתי.

1 כוס אגוזי לוז קלויים (לא מלוחים)

1 כף שמן צמחי

4 תמרים יבשים רכים- מגולענים

100 גרם שוקולד 70%

1/2 כוס חלב

מעבירים את האגוזים למעבד המזון וטוחנים היטב כשתי דקות, מדי פעם עוצרים ומורידים מה שנצמד לדפנות.

מוסיפים את השמן וממשיכים לטחון כשתיים-שלוש דקות נוספות.

ממרח שדומה שמרקמו לחמאת בוטנים- שומני וכמעט חלק. אפשר תמיד להמשיך בטחינה עד שמרגיש נכון. מתקבל

בינתיים ממיסים את השוקולד במיקרו.

היטב. מקפידים תוך כדי לערבב מדי פעם מה שלמטה ומה שבצדדים. עוצרים ככשמתקבל ממרח אחיד ומבריק. מוסיפים את התמרים למעבד המזון וטוחנים היטב יחד. מוסיפים את השוקולד והחלב וטוחנים

מעבירים לצנצנת ושומרים במקרר כשבוע. עלאק.

- - -

עוד דברים שמשמחים מקררים

(את שלי לפחות)

רומסקו- ממרח פלפלים מ ע ו ל ה

לימונים גן-עדן

עגבניות בצנצנת

חצילים בעשבי תיבול

חצילים בתחמיץ של אמא

טחינה ירוקה

תותים מבושלים

ריבת שזיפים וורדים

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2015/06/15/seeds-rounds/>

.

אז בסוף נשברנו
והבאנו כלב
, נמושות חסרות עמוד שדרה שכמותנו

ואמרו לי אוהבי ומוקירי, והזהירו: "תחשבי טוב, כלב זה כמו עוד ילד".

בחיים שעלינו ללמוד מנסיון במקום בו מילים לא מלמדות את הלקח, כך גם כאן- וואו! כלב זה כמו עוד ילד. ואוו!
נו באמת, חשבתי, שלושה ילדים גידלתי לבד בלי עזרה אז כלב? קטן עלי. אבל כמו דברים רבים
למה לא אמרתם?!

החריפה שלה והכעכים שמילאה בהם צנצנות גבוהות שעמדו על השיש ולחשו לי שעוד חודשיים יהיה יותר טוב...
שהזלתי יום אחד במטבח (ואני לא מהמיבבות בקלות). היא היתה שם עם חיוך ומילות שפיות ועם השקשוקה
שם ברגעים הקשים לעודד ולכוון (לא שם, קצת יותר ימינה ותשפריצי הרבה חומר) ובדמעות התסכול והעייפות
ריחנית מרוחה על כל רצפת הסלון היא לא ממש עזרה, רק ברחה בצעקות שבר דרך דלת הכניסה א ב ל היא היתה
של סמואל (סמי) בדיוק ביקרה מיכל, כי בלעדיה פשוט לא הייתי שורדת. זה נכון שבמקרים קשים כמו קטסטרופה
מזל גדול היה לי שבשבועיים הראשונים להגעתו

הכעכים של מיכל, איתם גדלה בבית הוריה, הם לא מהסוג הפריך והחמאתי אלא מהסוג
הכעכי היבש
- כמו קרקרים.

הם מפוצצים בתבלינים, מפיצים ריח נפלא באפיה, כיפיים להכנה וממכרים לגמרי. נסו.

כעכים
כ- 50-60 /
מיכל הקדריט

המתכון המקורי, של אמא של מיכל, כולל רק חמאה וקמח לבן- אבל עבורי התגמש מעט.

מחלב
בלעדיו (אבל עדיף עם). את הזרעים אין צורך לקלות מראש והם משתלבים במתכון בשתי צורות- טחונים ושלמים.
התבלין המקורי והחשוב בכעכים האלו ויכול להיות מעט קשה להשגה. אם לא הצלחתם למצוא, הכעכים טעימים גם
הוא

—

1/2 כף שמרים יבשים

1/2 כפית סוכר

1/4 כוס מים חמימים

1 כף קמח

—

250 גרם קמח רגיל

250 גרם קמח כוסמין

1/2 כף מלח

1/4 כוס שמן-זית

50 גרם חמאה מומסת

1- 3/4 כוס מים (ואם צריך קצת יותר)

1/2 כפית מכל אחד: קצח, זרעי קימל, זרעי שומר, הל טחון

טוחנים:

1/2 כפית מכל אחד: מחלב, קימל

1 כפית מכל אחד: קצח, זרעי כוסברה

—

1 ביצה מעורבבת היטב במזלג

סומסום

—

את השמרים עם הסוכר, המים וכף הקמח. מניחים בצד לחמש דקות- התערובת צריכה לתפוח מעט בינתיים.
מערבבים

דקות. מניחים בקערה, מכסים ומניחים במקום חמים עד להכפלת הנפח. בקיץ זה יקח כשעה וחצי. בחורף יותר.
והמים. מתחילים ב-3/4 כוס מים ומוסיפים בהמשך, לפי הצורך. לשים עד לקבלת בצק אחיד ולא דביק- כמספר
עם המלח והתבלינים הטחונים והשלמים, יוצרים גומה ומוזגים לתוכה את תערובת השמרים, שמן-הזית, החמאה
את הבצק ניתן בקלות להכין בלישה ידנית או במיקסר: מערבבים את הקמחים

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט. מרפדים שתי תבניות רחבות בנייר אפיה.

מעט באפיה (ומחברים לעיגול שלם. מורחים בביצה ותובלים בקערית הסומסום. מסדרים בבמרווחים בתבניות. כעת החלק הכיפי: תולשים חתיכות קטנות של בצק, מגלגלים לנחשים (לא עבים מדי כי הכעכים יתפחו

אם הוצאתם וקררתם אותם ונדמה לכם שהיה טוב לו היו יבשים יותר, אפשר תמיד לאפות עוד עד לייבוש מלא. מכבים את התנור ונותנים להם להתייבש בחומו (נניח חצי שעה), בכדי שיתקבלו יבשים לחלוטין, גם במרכז. אופים כ- 40 דקות או עד שהכעכים שחומים.

מאחסנים בצנצנת אטומה היטב.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/05/04/salted-lemons/>

להכין צנצנת כזו עוד היום – הלימונים שבה יהיו מוכנים בדיוק בזמן למתכון העוף הצלוי והמעולה שיגיע מיד אחרי
אם תקדישו עשר דקות

-מצרפת את וואלה! שפורסם בשבוע שעבר-

עבורה הם עולם חדש ומרתק, בעיקר אם היא מהזן שפתוח לטעמים. וזו שלי, פתוחה לארבעת כיווני האויר. לא ישראלית, כך גיליתי, נפעמת מדברים שהם טרוויאלים לנו: טחינה, סלט עם המון עשבים קצוצים ושקשוקה שלי יש עץ לימון מדהים שכבר כמה חודשים לא מפסיק לתת פרי. ואם לא די בכך, יש לה עוד מעלה אחת: חברה לחברה

חמיצות הפרי וכמובן גם את מרקמו ויש לכם צנצנת של היופי בהתגלמותו. שכבות צהובות, רכות ומלאות עסיס. לימון ומלח, מחכים בסבלנות (החלק הקשה) ומקבלים מתנה- המלח מרכך ומעגל את מרירות הקליפה ואת התחלנו להכין לימונים כבושים ומאותו היום, זה כבר כמה חודשים שאני מאוהבת ונפעמת מנפלאות הלימון. לוקחים בבת אחת הבשילו המונו לימונים וצריך היה להשתמש בהם במהירות בכדי שלא ירקבו.

של גבינה ובצל (אוח...) או כל סנדויץ אחר שבא, בסלטים, ירקות מאודים, קדירות ופסטות. בעצם בכל דבר כמעט. בסיפוקים מהירים (אני אני). חוץ מזה, ככה קל לשלוף את הכמות הרצויה הישר החוצה. החוצה לאן?! על טוסט לרבעים, אלו נוטים להתרכך בצ'יק צ'ק וכבר מוכנים לענג אחרי יומיים-שלושה, מה שמעולה לאלו בעלי הצורך אותי למדתי שאין כמו חיתוך הלימון לפרוסות דקיקות כנייר. לעומת השיטה של כבישת לימונים שלמים או חתוכים הרעיון של כבישת לימונים במלח הוא עתיק נושן ולו אינספור גרסאות. מאובססית הלימון שתקפה

לימונים של אושר בצנצנת

כשקונים אותם- מחפשים את אלו שיש להם קליפה דקה והרבה מיץ

לכסות את הפרוסות ומכסים בשכבת שמן-זית דקה. סוגרים היטב ומניחים בצד, במקום מואר, ליומיים-שלושה. למילוי הצנצנת, הנוזלים אמורים להיות בערך עד $3/4$ מגובהה ואפילו מעל. סוחטים עוד קצת מיץ לימון בכדי כמה פרוסות וזורים מעל מלח בנדיבות. עם כל 'קומה', לוחצים את הלימונים מטה בכדי שיגירו מיצים. כשמגיעים פורסים לימונים לפרוסות דקיקות ככל הניתן ומוציאים גלעינים. מניחים בצנצנת קטנה כל פעם

אם מוכן- צריך להיות רך מאד גם במרקם וגם בחמיצות. שומרים על השיש כשבוע (אם לא מאד חם) או במקרר. בודקים

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/10/10/tomatoes/>

או רוזמרין והרבה שמן- זית והרי לכם אוצר קטן. מחזיק במקרר כשבועיים, לפעמים יותר. טוב כמעט לכל דבר. לחם בכדי לנגב את המיצים שנשארים בסוף בתבנית). את מה שנשאר מעבירים לצנצנת עם עלים של בזיליקום טעמים. בגלל שממש אין ברירה, אוכלים ישר כמה מהתבנית ואחר- כך עוד כמה עם לחם טרי (משאירים קצת והמקסימות מכל עם גודש של עגבניות, היא פשוט לצלות אותן לאט בתנור. הן 'מתקרמלות', מתרככות ומרכזות קביתי טון של early girl קטנות, מתוקות כמו סוכריות ומתפצחות בפה ושקלתי את מעשיי. אחת הדרכים הפשוטות מיד אחרי שירד לי האסימון שהחורף קרב וזמן העגביות המדהימות והמתוקות קצר, נכנסתי למוטיבציית עגבניות.

אני, שה

כרובית

הלום -כן, הייתי בקימל. ממנו נשאר בסוף רק הרעיון ושקית קטנה עם זרעונים שיצטרכו לחכות לפעם הבאה. של לחמניות טריות ופסטרמה ועד היום אני זוקפת חלק גדול במיזוגנו לזכותם של אלו. אבל איך הגעתי עד עם בורות מרגרינה (נו.. שזה נכנס לחורים של הלחם האחיד) וגבינה מלוחה. לאיש, לעומת זאת, היו סנדוויצ'ים שוים הזה מהמכולת של אבי ומנסה להוציא את הקימלים הקטנים מהפרוסה. היו לי תמיד סנדוויצ'ים ממנו או מהאחיד מהמכולת? אמרתי. אלאס, לא הדליק אצלו שום נורה. לי דוקא כן- אני זוכרת אותי בילדות מתעבת את הלחם בו. ביקשתי מהאיש שישב בדיוק ליד מחשבו שיבדוק לי. " מה זה קימל?" הוא שאל. "נו קימל... אתה לא 'זוכר אותה פטה וזרעי קימל. למה? לא ממש יודעת. רק מה, ברח לי השם באנגלית- קימל, יובלות שלא השתמשתי העירה אצלי את שד האנטיפסטי הגדול (אחד השדים היותר מוצלחים), החלטתי לשדך אותן לגבינת

לוקחים עגבניות וחוצים. מניחים בתבנית, חלקן החצוי כלפי מעלה וזורים מלח, שמן-זית ועשבים לפי מה שבא.

ו'מתקרמלות'. אם העגבניות שלכם לא ממש מתוקות, כדאי לפזר עליהן טיפונת של סוכר חום לפני האפיה. אופים בתנור בחום לא גבוה (בערך 150 צלסיוס) כשעתיים או עד שהעגבניות מתרככות

מצננים ומעבירים לצנצנת עם שכבות של עשבי תיבול. מכסים בשמן-זית ושומרים במקרר.

בסיום- מסננים את שמן הזית שספג בינתיים קצת טעמים ומשתמשים בו לסלט או לפסטה.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2013/11/06/romesco-sauce/>

- - - - -

- - - - -

איכשהו, מגיע הסתיו ואני חושבת פלפלים.

ערימות של פלפלונים בוהקים ומתוחים אצל הירקן וצבעוניות שתואמת להפליא את צבעי העצים שמסביב

חבר לגבינת עזים, אבוקדו ואנדיב) וצנצנת קטנה ממנו שניתנה לאחרת, זיכתה מידית בדרישה תקיפה למתכון. שומי ומתקתק, אוצר של ממש. כך בדיוק, הביא קריאות תענוג גדולות, כריך שהכנתי לחברה (ממרח הפלפלים את הפלפלים מתעצמת בהן מתיקותם הטבעית וכשטוחנים אותם יחד עם שאר המרכיבים, מתקבל ממרח חלק, וזכרון טעמו הנפלא- מקורו בספרד והוא מכיל בבסיסו פלפלים, שום שקדים וגם לחם. על הלחם ויתרתי. כשצולים רוטב רומסקו עלה לי בראש בזמן האחרון

כרובית ואפילו במיה אם עדיין יש בהישג יד), ליד פיסת דג מאודה או צלוי ועם עוף בכל צורה, עם או בלי לחם מסביב. פיצה או ברוטב הפסטה, תלולית ממנו לצד שרימפס מוקפצים או ירקות צלויים (נסו למשל תפוחי אדמה שחומים, אפשר גם כף או שתיים ממנו במרק, על

וכן, יש לי אינסטגרם (!) - אתם מוזמנים!

- - - - -

רומסקו-
ממרח פלפלים

לטבעות, את הגדולים חותכים לקוביות גסות. אפשר גם כמובן לצלות בשלמותם ורק אז לנקות מגרעינים. מה שנוח. גם פלפלים אדומים רגילים יהיו טובים למשימה. את הקטנים פורסים

3-4 כוסות פלפלים פרוסים/חתוכים

מלח ופלפל גרוס טרי

1/2 כוס שמן זית איכותי+ מעט לזילוף

1/4 כוס חומץ יין איכותי

1/4 כוס שקדים קלויים (אפשר גם לא קלויים, עם או בלי קליפה)

1 שן שום

אם אוהבים חריף- אפשר להוסיף צ'ילי טרי או גרוס לפי הטעם

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט.

ובפלפל. צולים כ- 50 דקות או עד שהפלפלים צרובים קלות ורכים. פה ושם נותנים ערבוב מהיר במהלך הצליה. מעבירים את הפלפלים לתבנית, מזליפים מעט שמן-זית ומתבלים במלח

מרסקים ומזליפים את השמן בהדרגה. אם הממרח סמיך מדי, מוסיפים כף או שתיים של מים, לפי הצורך. מעבירים לבלנדר יחד עם שאר המרכיבים, למעט שמן-הזית.

בודקים תיבול, מתקנים ומעבירים לצנצנת. שומרים במקרר כשבועיים, אולי יותר... לא הגענו לשם..

- - - - -

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

<https://bissim.com/2009/11/22/pears/>

של הגינה והיא ספרה לי שמאחר ויש לה מלאי פירות עצום למדי, היא מוכרת אותם למסעדת 'שה פניס' הברקלאית. בורדו, עץ אגסים יפיפה ועוד אחד של לימוני מייר. אח, להתעלף. בעלת הבית ואני פרצנו בשיחה ערה על נפלאותיה בית להשכרה וכשפתחתי את שערו התרוננתי- גינה גדולה, מלאת עצי פרי מפוצצים- תאנים, שזיפים גדולים בצבע כשהגענו לברקלי הם שהו כאן לשנת שבתון והיו העוגן בחיינו החדשים. הקיץ נשלחתי לבדוק עבורם איש האוניברסיטה והיא אשת העולם. מעבר לעובדה שהם משפחה שהיא גם חברים, יש לנו היסטוריה משותפת. מדי קיץ חוזרים הבנינים לברקלי לביקור קצר, הוא

ביימה השבוע 'שיכחה' קטנה ונסעה הביתה בלעדיהן. אולי מישהו יודע מה עושים איתן חוץ מלאכול אותן סתם כך?! כבר מתחמקים מלראות אותי שמא אדחוף להם כמה ושאפילו חברתי הטובה שאמורה לאהוב אותם נורא, בחצרות. אהה! אולי זה מה שאני צריכה לעשות עם מלאי הפג'יות האינסופי שנופל לאחרונה בגינתנו ושהשכנים ונותנת אותה לפייסטרי שף. כששאלתי מה זה, הסבירו לי שהם קונים פירות מאנשים פרטיים שיש להם עצי פרי מהימים הראשונים שלי שם, אני זוכרת, אישה קטנה ומבוגרת נכנסת עם סלסלת תאנים טריות

עמד ערום מפירות, התאנה צימחה פירות קטנים, ירוקים ובוסריים ורק עץ האגסים חיכה לי עם המוני המוני אגסיו. גדולים, מלאי עסיס ואני עושה איתם ככה או דוקא ככה. הו כמה חלומות! רק שעד שהם באו, עץ השזיף בימים שבין חתימת חוזה ההשכרה ועד הגעתם, עסקתי בחלומות- אני קוטפת תאנים והן רכות ומתוקות. ושזיפים,

לאחר שסיימתי לגדף ולהתאונן, אספתי לי אגסים ומשנמאס לאכול אותם ככה, הם נכנסו לסיר.

כבר מזמן נאכלו ואורחיו כבר מזמן מזמן נסעו אבל תמונותיו כל-כך אהובות עלי, שאין לו ברירה אלא לקרות. וזהו סיפורו של הפוסט הזה, שאגסיו

אגסים מתובלים
שינויים קלים למתכון מתוך הספר: In Season מאת: Sara Raven

ולא, זה לא מתכון שחייבים לרוץ ולהכין. שלא תבינו אותי לא נכון- זה טעים. אבל בהחלט לא מתאים לכולם.

אוהב ציפורן ואוהב גם חמוץ -מתוק ויש עימו סטוק של אגסים. והכי טעימים הם הלימונים. מה טעימים- מעולים!
למי כן מתאים?! למי שמאד

למה זה טוב?! ללוות גבינות או פרוסות נקניק או שניהם

1 ק"ג אגסים מוצקים

2 כוסות סוכר

1 כוס חומץ יין לבן

1 כוס חומץ תפוחים

3 מקלות קינמון

1 לימון פרוס דק

1/2 כפית תרמילי ציפורן

1 כף גרגירי פלפל טריים

את האגסים, לחתוך לרבעים ולגלען. (אלא אם שלכם קטנים כמו שלי ואז אפשר להשאיר שלמים או רק לחצות)
לקלף

להכניס את כל החומרים, חוץ מהאגסים, לסיר ולהביא לרתיחה.

האגסים לסיר, מביאים לרתיחה עדינה ומבשלים כ- 20 דקות, רק עד שהם רכים. להזהר לא לבשל אותם עד כלות. כשכל הסוכר נמס לחלוטין, מכניסים את

שבסיר על אש גבוהה כ- 5 דקות או יותר, עד קבלת סירופ נוזלי ושופכים אותו לצנצנת עד לכיסוי מלא של האגסים. בעזרת כף מחוררת, מעבירים את האגסים לצנצנת נקיה. מרתיחים את הנוזלים

היא טוענת לאחסן חודש לפני אכילה וטוב לשנה. אני אכלתי מיד, איכסנתי במקרר ואין מצב שיחזיק שנה! מצננים, סוגרים ומאחסנים.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/01/09/granol/>

"תגידי לי את השתגעת?" אמרה לי דיתי, "מה פתאום שומר?!"

"שומר זה נהדר" אמרתי מנסה להשחז חרוזים. אצל פרינצי בכיתה א' עובדים על זה ואני כבר בשוונג.

"שומר זה בסדר" היא התעקשה, "אבל זה לא שיבוא למישהו פתאום שומר. תכתבי על משהו מעניין, נורמלי כזה"

אז לידיעת כולם- השבוע אני הולכת להיות סופר נורמלית, נורמלית בקונצנזוס. ובעבור זה אצתי להכין גרנולה.

וכן, היא יכולה להיות כזו אם לא דוחפים בה חמאה וטונות של סוכר ובעיקר אם לא מתעסקים לה בערך הקלורי.

דבר להכין כמתנה או להביא כשמתארחים. כי כולם, אבל כולם אוהבים גרנולה. ויש גם את העניין הזה עם הבריא. גרנולה של בית זה קלי-קלות: למדוד, לערבב ולאפות. וזה גם יופי של

בכדי לא לשעמם את עצמי, ניסיתי אותה היום עם

אגבה'

agave

. את האגבה הכרתי דרך

היידי סוונסון

לקמח, סוכר ועוד. ה'אגבה' מופק מצמח מדברי בעל שם זהה. הוא נראה כמו סירופ מייפל ובעל טעם מתוק וסוכרי. אבל אח.. הצילומים והצבעים...), היא מפרטת אחד לאחד מוצרים טבעיים- בריאותיים היכולים להוות תחליפים בלוגרית אמריקאית ותיקה ואחת מחלוצות הבריאות הגדולות. בספר המקסים שלה (לא ניסיתי את המתכונים, שהיא ,

נחמד לערבב חלק מהגרנולה ביוגורט עצמו ולהוסיף עוד קצת למעלה וכמובן שגם פירות. אחלה ארוחת-בוקר. למדתי מ'אורנה ואלה' ועל זה אני מוסיפה גם שומשום, גרעיני דלעת (גרעינים לבנים), קוקוס ומה שיש בבית. להוסיף פרג לגראנולה

הייתי רוצה לאחל לכולם שבת שלום. אבל יש רק שבת.

תהיו לי בריאים.

גרנולה

העיקר תשמרו על היחסים. השאר לא ממש חשוב. שמים מה שאוהבים. ואגב, כל המרכיבים צריכים להיות לא קלויים.

2 כוסות קוואקר

1/2 כוס שקדים פרוסים

1/3 כוס גרעיני דלעת (לבנים)

1/4 כוס גרעיני חמניה

1/4 כוס של פרג ושומשום מעורבים

1/4 כוס קוקוס

1/4 כפית מלח

3 כפות גדושות סוכר חום

2 1/2 כפות אגבה

או

סירופ מייפל – אני מניחה שגם דבש יהיה מצוין רק קשה יותר לערבוב

2 כפות שמן תירס או שמן צמחי אחר

חופן צימוקים

חופן פקאנים קלויים

מערבבים את כל החומרים, מלבד הצימוקים והפקאנים, יחד.

הומוגני. יש לאפות בערך שעה- עד לקבלת הגוון האהוב עליכם. אני אישית אוהבת גראנולה שחומה וקריספית. צלסיוס (250F), תוך כדי ערבוב מפעם לפעם. שימו לב שהצדדים משחימים מהר יותר והערבוב שומר על על פיזור משטיחים בתבנית גדולה מרופדת בנייר אפיה. אופים בחום של 130 מעלות

מצננים. מוסיפים את הצימוקים והפקאנים הקלויים ומעבירים לצנצנת אטומה.

ללא גלוטן

- הכנתי מתנה לחברה ובמקום קוואקר השתמשתי ב- puffed brown rice . יצא מעולה!

תמיד נחמד לקבל. או לתת.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/07/21/this-is-now/>

שוקולד:

NewTree

- בלגי מריר עם זרעי פשתן קלויים. תענוג שמרגיש בריא.

ספר:

השיבה הביתה

של אנה אנקוויסט. נכנס מתחת לעור ולא יוצא מהראש.

סרט:

Into the Wild

זה ישן אלף אבל רק לא מזמן ראיתי. עוצר נשימה ומעורר מחשבות כבדות.

גינה:

פורח

צומח

זה רק עניין של זמן

מטבח:

ריבה

קשורה לריבת משמש, עם הכתום ההורס הזה והטעם של קיץ ילדות: אני וסבתא שלי הולכות לים בגורדון, היא עם קסם. לוקחים פרי וסוכר ובכמעט כלום עבודה קולעים בצנצנת טעמים וצבעים ולפעמים גם כמה זכרונות. והכי אני מתה על הכנת ריבה כי זה סוג של כובע ים גומי
-חנק המצחיק הזה של שנות השבעים. אני בלי צלוליטיס.

לשוק בסוף היום, כך לחשה לי אחת מהפיות שלי, אפשר להשיג פירות מעוכים בחצי מחיר והם יופי לזה וגם לעוגה. פירות של ריבה יכולים להיות מעוכים- זה ממש לא מפריע לה. אם הולכים

יש לי איזה שטיק עם ריבות, שנולד מתקלה ונשאר. אני משרה אותן ללילה. בחיי.

אמר לי 'אם תתני לי שמונה כאלו (יענו גוגואים) אני אכין לך כלב!'. רחצנו, יבשנו ובאמת יצא לו כלב אבל משבעה כשהוא מכרסם כל הזמן וחשבתי לעצמי הלואי שזה ישאר זכרון אצלו: פיג'מה של ערב וריבת משמשים. 'אמא' הוא השבוע באחד הערבים לשטוף ולגלען משמשים. עמדנו שנינו הוא על כסא פלסטיק ואני לא, מגלענים נמברטו המתוק, עזר לי

איך אני מכינה ריבה בכללי?!

פרי נקי וחתוך
- אם אוהבים חתיכות גדולות אז גדול, אם רוצים מרקם חלק- אז קטן או מעוך עם הידיים.

סוכר
מצוין עם מחצית אבל לאחד חמקמק כמו משמש, שהוא מתוק אבל בבישול שולף חמצמצות סמויה, כדאי מעט יותר.
- בערך מחצית ממשקל הפרי. פרי מתוק כמו תות עובד

לימון
- ברוב הריבות, לקראת הסיום שפריץ או שניים או שלושה של לימון יתן המון. לפעמים אפילו גרירה.

כמה?@! תלוי ברצון. לבדיקה: מוציאה מעט לצלחת ומעבירה למקרר- אחרי כמה דקות רואה אם מתאים או לא.
הפירות הפרישו נוזלים, הסוכר נמס. מביאה לרתיחה, מנמיכה ומבשלת ללא מכסה תוך בעבוע ועם ערבוב פה ושם.
מכניסה את הפירות לסיר גדול ומכסה בסוכר. מכסה ומשאירה ללילה. בבוקר מוצאת מרק-

לסיר עם מים רותחים ומבשלים 10 דקות. כמעט כמו פסטה. מוציאים עם מלקחיים על מגבת נקיה ומייבשים.
צנצנות- אין ברירה, צריך להרתיח. מכניסים צנצנות ומכסים

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

<https://bissim.com/2009/05/13/rib/>

עניינים על הפרק. בנוסף, אני והמטבח חווינו אתמול צרור כשלונות. אסופה של דברים לא מוצלחים במיוחד. החיים כמרקחה עם מסיבות סוף שנה ואינספור

מדהים אבל לא עבד טוב ללא גבינת' טוב טעם' וגם יש טעות במילוי - 500 גרם תרד לא מאודה לא נמרח. נקודה. 'טורטה', הכלאה בין פריטטה ופשטידה, יצא דלוח. אה כן... והיה גם המתכון של מיקי שמו לבוריקיטס תרד שנראה פטריות ממולאות בריקוטה של ג'יימי המתוק - יצאו סתתתם. מתכון איטלקי של

הצלחתי לא להרוס עם הקארמה הרעה ואפילו, אם יותר לי לומר, להגדיל ולבשלם למרקחת נפלאה. נקודת האור ביום המבולבל הזה היו התפוזונים הסינים היפייפים האלו, שאותם במפליא

אז אאלץ להסתפק בזה. וגם אתם.

ריבת תפוזונים סיניים (קומקווט)
1 צנצנת גדולה

שלכם מרירה, אין צורך להרתיח כל-כך הרבה כי בעיקרון, ההרתחות נועדו בכדי להוציא את המרירות מן הקליפה. אם אתם אוהבים את הריבה

כמה שזה נפלא על טוסט עם קצת חמאה וקפה טוב.

בחרץ גדול. מכניסים לסיר וממלאים אותו במים. מביאים לרתיחה, מסננים וחוזרים על התהליך עוד פעמיים- שלוש. העזרת סכין קטנה, חורצים כל תפוזון לאורך. אין צורך

מסננים את התפוזונים, מחזירים לסיר ומוסיפים את הסוכר, מיץ התפוז וגרירת ולימון. מערבבים.

מעט מהסירום על צלוחית ומכניסים אותה לדקה למקפיא. בודקים את הסמיכות ואם דליל מדי, ממשיכים בבישול. את האש. מבשלים על אש קטנה, בבעבוע עדין כ- 40 דקות או עד אשר הסירופ מסמיך. איך יודעים? מוציאים מביאים לרתיחה ומנמיכים

במים רותחים (10 דקות) או אם אתם מאלה ששומרים ריבות במקרר וגם אוהבים לקצר תהליכים- צנצנת רגילה. מעבירים לצנצנת מעוקרת (ששחתה

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2012/09/21/plums-and-roses/>

..

.

בלעדינו בשנה האחרונה. הוא הוציא את כל הספרים שאגרנו במשך השנים, אפילו את אלו שנשכחו במחסן מאז האחרונות יכולות מרשימות בתחום אדריכלות הפנים, המשיך לסדר אותם בדיוקנות מוקפדת בימים בהם בילה כאן לידיהם של אחרים, העברנו לסטודיו הרחב שניצב בשיפולי הכניסה לבית החדש שלנו. איש הבית, המגלה בשנים את מעט הדברים שהוצאנו מהבית הישן ולא מסרנו ימי פרינסטון ומיין וקיטלג וסידר בחיילים.

לא היה עולה על דעתי אבל משזה נעשה, מודה אני שזה מקסים ומושך את היד ואת העין.

.

.

לה, באים בכל מיני צורות- יש את אלו שצובטים בלב עד שממש מרגישים אותם בגוף ויש את אלו שבאים לאט. מוקדם בוקר אחד, שעה שהתגנבנו מבעד לדלת לקפה השכונתי בכדי לא להעיר את הבנים. געגועים, אמרתי הרצפה, תיקים פזורים וצמרות עצי האורנים העצומים באים מכל חלון. 'התגעגעת לכאן אמא?' שאלה בתי מוקדם את הימים הראשונים שאחרי ההגעה בילינו בחלל הזה, מזרונים על

לא התגעגעתי. אבל עכשיו כשאני כאן, אני מבינה כמה כן.

.

.

מרפרפת בין דפי ספרים- כל אחד מזכיר מקום, זמן, אנשים. באחד מוצאת ציטוט בן מאות שנים של סופר סיני: ובכל לילה, אחרי שהעיניים שלהם נעצמות וכל גוף כרוך בפיסת הבד האהובה עליו, יצירה מחודשת של משהו במילים היא כמו לחיות פעמיים

מילים בראש, משתוקקת לבוקר פנוי במטבח. דברים שאיכשהו נעלמו מעט בשנה האחרונה מתחילים להתעורר. כמה ימים של כאן ואני מגלה שאני שוב מדברת עם עצמי, כותבת

זוהי התחלה חדשה של שנה חדשה. שתהיה טובה עם כולנו.

א מ |

/

(בוץ של גינה בצפרניים וריבת שזיפים וורדים)

.

ריבת שזיפים, ורדים וניל

מאחלת לכם ולי בדיוק כזו שנה – ענוגה, מתוקה וקצת אחרת

* עלי הכותרת מוסיפים יופי וייחוד אבל לא הכרחיים לטעם. אם אין בגינה, לא נורא.

2 ק"ג שזיפים מגולענים וחתוכים גס

2 ורדים טריים וגדולים – עלי כותרת בלבד- שטופים היטב

1 מקל וניל

4-5 טיפות מי ורדים

1/2 לימון

הרבה קצף מעל, ניתן להסירו בעזרת כף אבל אם תמתינו ותמשיכו בערבוב אגבי של מדי פעם בפעם, סופו שיעלם. מבשלים על אש בינונית, תוך ערבוב אגבי, עד שהסוכר נמס וממשיכים לבשל ללא כיסוי בבעבוע נעים. אם נוצר חוצים את מקל הוניל לאורכו ובעזרת גב הסכין, מועכים את תוכנו החוצה. מעבירים את התרמיל והתוכן לסיר. מעבירים את השזיפים, עלי הורדים והסוכר לסיר רחב וגדול.

אם סמך לשביעות רצונכם, מזליפים לסיר את מי הורדים וסוחטים את הלימון, מבשלים עוד דקה ומסירים מן האש. כך כשעה או עד שהריבה מסמיכה. בכדי לבדוק סמיכות- מעבירים כף או שתיים לקערית קטנה ומקפיאים לדקה. מבשלים

ממלאים צנצנות מעוקרות בריבה החמה וסוגרים במכסה מיד.

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

.

.

(בניגוד לזו הקודמת- האמריקאית או מיי גוד) ונדמה שלו התחלף כל המיץ של המוח בכדורגל ובגולים. ובעצם הם לאחור ולהעלות זאת לכתב. הילדים בסדר תודה ששאלתם: לה יש כבר עניבת צופים צהובה וחוצפה ישראלית הרבה מים זרמו בירקון מאז הגענו (או שמא אלו עקיצות היתושים, החום והלחות) ונדמה כאילו אין כבר טעם לחזור כל כך הרבה יותר מבסדר, הם ממש מעולים.

.

.

נאה ומה לא, מה קונים מתנה וכמה זה עולה, מי חבר של מי ואיפה אוכלים טוב ומה ובעיקר – מחכה לאיש שיחזור. וגם. מתקנת מכונת כביסה שנוזלת, מזגן מקולקל. מנסה לשייך פנים של הורים לשמות ילדים, ללמוד מחדש מה ואני, אני פה ואני שם. אני בבית ואני זרה. אני הכל ולא כלום וגם וגם

.

.

לא' ומחשב טורי מספרים ארוכים בראש עם עפרון על נייר. הוא עושה לי טוב יחזקאל, הוא וחצי הכוס המלאה שלו. בגלל זה מנגו, מגניב לי חצי אבטיח למרות 'שזה סוף העונה אבל בחיי שזה מתוק כמו סוכר תטעמי ותגידי אם יחזקאל, כאילו כל הטוב של העולם מתנקז לו לגוף. הוא מספר לי על בעיות השיניים ועל איך שהוא לא יכול לאכול וכשעצוב או כבד אני הולכת ליחזקאל, זה שבבוטקה בשדות. הוא תמיד מחייך

ותאנים הוא נותן לי רכות קווצ' בחצי מחיר ואומר תראי איזו ריבה מעולה תצא לך מאלה

.

ריבת תאנים ופסיפלורה

1 ק"ג תאנים בשלות

450 גר' סוכר

3 כפות חומץ בלסמי

2 פסיפלורות

למקפיא לכמה דקות. כשמוכן- סוחטים את תוכן של הפסיפלורות לריבה וממשיכים כ-חמש דקות נוספות.
דקות או עד שהריבה מסמיכה מאד. בכדי לבדוק סמיכות ריבה- מעבירים כף גדושה לקערית קטנה ומכניסים
שעות. מביאים לרתיחה ומנמיכים את הלהבה. מוסיפים את הבלסמי וממשיכים לבשל תוך כדי בעבוע עדין כ-40
חותכים כל תאנה לרבע ומעבירים לסיר. מכסים בסוכר ומניחים מכוסה ללילה או לכמה

מצננים מעט ומעבירים לצנצנת נקיה.

וחברתי האהובה עורכת מכירת כלים לכבוד החג, במיקום חדש קסום וטובל בירוק

בואו. אולי נתראה

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/12/10/quinc/>

המסך ברגעים אלו ושאין לי מושג מה גרם לו להופיע אבל ברור לי מעל לכל ספק שזה קשור איכשהוא אליי. לא זה. הולדת בלי אף מתנה זו באסה לא נורמאלית, עמלתי על מתנתי ארוכות. ולא, אל תטעו, זה לא השלג שמזפזף לו על מאחר ובודאי תסכימו איתי, שימי

לבשר לכם שמהיום אתם יכולים להדפיס ישירות את המתכונים מהבלוג. יוהווייוויוויוויוו!!! כל שעליכם לעשות הוא לקח ימבה זמן אבל אני שמחה להכנס לרשומה עצמה (שזה אומר להקליק על הכותרת) ולהדפיס

.

החלק שיודפס הוא המתכון בלבד
. חוץ מזה ישנו
חלון חיפוש

בדעתכם עוד פרט נחמד, שיהפוך את חייכם לנוחים יותר- אנא שתפו אותי. (זמר- למי קראתם מאותגרת, הא?!)
חדש בבלוג מצד שמאל למעלה, קטגוריות למכביר, כותרות פוסטים מקוצרות ואם עולה

אם ככה קר בקליפורניה. את אחרונות הפג'יות שנחות על הדשא, אין אפילו מה לאסוף. הן בטח שלגונים קטנים. עשו'תי מרחפת קלות, עד שיצאתי החוצה וברח לי כל האויר מהקור הנוראי ששורר פה. כדור הארץ אכן משתגע תגובותכם המהממות

על טוסט עם טחינה גולמית. אויש... כמה טעים! זה מרגיש קצת כמו חלבה ומשמח כל-כך קפה או תה של נענע. מבושלים בסירופ. בניגוד לריבת החבושים, אלו בהירים יותר ומופחתים בסוכר. למדתי מחברה לאכול אותם בתקוה שזה לא מאוחר מדי ועדיין יש למצוא חבושים בחנויות שלכם, אני מצרפת מתכון מקסים לחבושים

יש אופי משלו. ישנם קשים יותר וקשים פחות והם גם שונים לגמרי בסיום תהליך הבישול. כך או כך-משובחים. מניחה שהמחזה היה די משעשע מהצד. החבושים שאספנו היו שונים מאלו שקניתי בחנות ולימדו אותי, שלכל חבוש התינוקת במעלה הגבעה וחילקה הוראות ניווט וגם הוראות סתם בשביל הכיף, בעוד אני זוחלת לאסוף חבושים. אני חבושים ואף לא צורך פעוט בפירות (לאמריקאים אין מושג קלוש מה עושים עם ה'דבר' הזה). היא עמדה עם מאדלן את זה כאן ונכנסה לכזו מוטיבציה, שכבר ביום המחרת, נקראתי אליה בבהילות כי היא מצאה שכן שיש לו עץ האיטלקיה שלי טעמה

אם החבושים שלכם קשים כאבן וממש בלתי אפשריים לחיתוך- תכניסו למיקרו לדקה או שתיים.

חבושים בסירופ סוכר

לאכול על טוסט עם טחינה גולמית ולשמוח... או עם יוגורט, גלידה או סתם כך.

4 חבושים = 900 גר' נטו לאחר גלעון ופריסה

½ 2 כוסות מים

½ 1 כוסות סוכר

2-3 מקלות קינמון

1 לימון- מיץ וגרידה

חותכים את החבושים לרבעים, מגלענים ופורסים כל חלק לשלושה או ארבעה פלחים מאורכים.

והמים. מביאים לרתיחה, מערבבים ומבשלים מכוסה חלקית, תוך בעבוע קל, עד אשר פרוסות החבוש מתרככות. מעבירים את החבושים לסיר רחב ומוסיפים את מקלות הקינמון, הסוכר

ומעבירים לצנצנת אטומה. לוחצים את החבושים למטה בעזרת כף, עד שהם מכוסים בנוזלים. שומרים במקרר. מעט. שימו לב להשאיר נוזלים לכיסוי החבושים בצנצנת. טועמים ומוסיפים עוד מיץ לימון לפי הטעם. מצננים מעט את הלהבה, מוסיפים את מיץ הלימון והגרירה ומבשלים כ- 15 דקות, עד אשר הנוזלים מצטמצמים ומסמיכים מסירים את המכסה, מגבירים

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2016/10/30/quince-in-cardamon/>

.

.

.

להוציא לו שם של בעייתי- קשה לקילוף, קשה לחיתוך, קשה באופן כללי. אחת ממתנות הטבע אני אומרת לכם.
אחת ממתנות הטבע הנפלאות של העונה היא החבוש, פרי שרבים ממהרים

יחסי בחיים-בהשוואה לארטישוק למשל זה ממש משחק ילדים), מבשלת בסוכר ומכניסה לתנור- תודו לא קשה.
שקונה את כל החבושים באזור, כן זו אני. על הקילוף אני מוותרת (הוקסמן כועסת), בחיתוך קצת מתאמצת (הכל
אם יצאה שמועה על אישה מטורפת

קצת למי שאוהבים, שומרים בצנצנת בבמקרר, מגישים בסיום הארוחה עם גלידת וניל טובה. עונג ענוג ומתענג.
סיר מבושם של פיסות פרי רכות, נימוחות ומסוכרות בצבע ארגמן. מתעלפים קצת מהיופי, גונבים כמה מיד, נותנים
בתמורה מגיח

.

.

חבושים בהל וקינמון

ממיכל הקדרית למדתי להוסיף לחבושים הל- שילוב יפיפה, אפילו מרגש.

שהם גם טיפל"ה רכים יותר. אם ההתמודדות עם הפרי מאתגרת ממש, ניתן להכניס למיקרו לדקה או שתיים.
כמה זנים יש לחבוש ואתם חפצים במיוחד באלו החלקים, הבהירים,

אפשר לקלוף אפשר גם לא.

כהה כמו זה, לעיתים הגוון חום יותר או צהבהב. הצבע גם משתנה מעט עם השהות במקרר. הטעם נשאר נפלא.
רק מחדדת- מנסיוני, לא תמיד הצבע אדמוני

.

כ- 5 חבושים גאים

2/3 כוס סוכר

1/2 2 כוסות מים

3-4 תרמילי הל מוכים (מעוכים קצת לכדי פתיחה)

1 מקל קינמון

3 כפות חומץ בלסמי

.

שרחבי המטבח, מאלו שניתנים להכנסה לתנור, מכניסים את כל המרכיבים מסוכר ועד בלסמי ומביאים לרתיחה.
לתוך סיר/ מחבת הכי רחבים

בינתיים מכינים את החבושים:

מכוסה ברתיחה קלה ועדינה כחצי שעה- או עד שהפרי רך. בשלב הזה כדאי להשקיע ולהפוך את הפיסות בנוזל.
אפשר להשאיר כך או לחתוך כל רבע לחצי. מסדרים את כל פלחי החבושים בצפיפות בנוזלי הסוכר ומבשלים
קולפים או שלא. בעזרת גרזן (סתאאמם) חותכים לרבעים ובעזרת סכין קטנה, מנקים כל רבע מהליבה.

למשעי, מקורמלים, צבעם אדום- צהבהבורב הנוזלים שסביבם נספגו. כדאי לתת להם היפוך אחרון בזיגוג הסמך.
מעבירים את הסיר לתנור שחומם ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט לכשעה. החבושים מוכנים כשהם רכים

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2016/07/22/popcorn/>

.

.

.

צריכת הסוכרים והחמאה ומנויה קבועה בסינית הקרובה. גם בסושיה. גם במכסיקנית ובזו שלידה עם הפיצה. אצלה דבר נזיל והיא ממש נגד השכמות מוקדמות. היא גם לא מקפידה במיוחד על אכילה סדורה, מחפפת ברמות הפשוטים. אל תטעו- יש הבדל גדול בין השתיים. לשוטר הפשוטה אין עניין רב בשעורי-בית, שעות שינה הן איך שמגיעה חופשת הקיץ, פושטת את מדי הסוהרת המעומלנים ועולה מיידית על מדי השיטור

והיא מאמינה בקסמים!

והיא דוגלת בקיצורי דרך קטנים, עיגולי פינות ושקרים לבנים וכן נו, בסוכרים ובחמאה.

נדבק שם ככה שבביקור האורטודנט הבא כבר יהיה שמח. אבל את זה היא תשאיר לטיפול של הסוהרת. ובפופקורן הזה, שהוא פריך ומתקתק ומתפצח בין השיניים כמו זיקוקי דינור מסוכרים,

את המדים הם מנשקים לה בגללו,
האסירים
פורעי החוק הקטנים.

.

.

מ

אלטון בראון

מהרבה סיבות ובסוף מתרגלים. זה פופקורן של פעם, לפני תקופת המיקרו- אבקות- וכולי, פופקורן הארד קור. הענק למדתי להכין פופקורן בשקית נייר חומה פשוטה. לא טעים כמו זה בשקית הקנויה אבל יותר הגיוני

לכ- 2 דקות. כשהפיצוצים מפסיקים להשמע, יש להפסיק את פעולת המיקרו, לתת ניעור קל והרי לכם פופקורן! ומעט מלח. מקפלים את השקית בחלקה העליון (קיפול קטן וגם אוזניים מהצד), מנערים ומכניסים למיקרו מכניסים לשקית חומה פשוטה כ- 1/4 כוס גרעיני תירס

קערית של פופקורן מקורמל שמתפצפץ בפריכות שיא ככה שהם יגידו: לא נכון, זה את הכנת?!, עושים בדיוק כך:

וכשבא ממש להתפנק או לפנק או להגיש לאורחים

.

פופקורן בקרמל
חצי שעה ואתם שם

הזו יוצאת קערה גדולה ובה כ- 12 כוסות פופקורן. זה נשמע המון. זה נראה הרבה פחות. זה מספיק להרבה.
ממכר. מהכמות

גם אופציית הכנה אחרת, בלעדיו. זה לא יוצא לגמרי אותו דבר אבל לגמרי טעים מספיק בכדי להתאמץ ולהכין.
החשוב הוא למנוע התגבשות של הסוכר. אני יודעת שבישראל קשה למצוא סירופ תירס ולכן מצרפת
פופקורן מקורמל מכינים עם מעט סירופ תירס שתפקידו

—

עם סירופ תירס-

כ- 12 כוסות פופקורן מוכן (מ- 1/2 כוס גרעיני תירס)- מתכון פשוט להכנה
כאן למעלה

40 גרם חמאה

1/2 כוס סוכר חום

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט. מכינים תבנית רחבה.

נמס לגמרי. יוצקים בעדינות בעזרת כף רחבה על הפופקורן ומערבבים. אין צורך באחידות- מה שיוצא יוצא. ממסים בסיר קטן את החמאה עם הסוכר וסירופ התירס. מביאים לרתיחה ומבשלים כחצי דקה, עד שהסוכר

כ- 15-20 דקות, תוך כדי ערבוב אגבי. כשהפופקורן זהוב, מוציאים ומצננים. נשמר יופי כמה ימים בשקית אטומה. משטחים את הפופקורן בתבנית ואופים

—

בלי סירופ תירס-

אבל אם תעקבו אחר ההוראות בקפידה ותאחדו את הקרמל במהירות עם הפופקורן, התוצאה עדיין תהיה מצוינת. - תערובת הקרמל הזו מתקבלת גבישית וקשה יותר לניהול

כ- 12 כוסות פופקורן מוכן (מ- 1/2 כוס גרעיני תירס)- מתכון פשוט להכנה כאן למעלה

40 גרם חמאה

1/2 כוס סוכר חום

2 כפות סירופ מייפל

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט.

מעבירים את הפופקורן לקערה גדולה.

ממסים בסיר קטן את החמאה עם הסוכר והמייפל

רק עד שהחמאה נמסה והתערובת אחידה

,
אין צורך שהסוכר ימס לגמרי

משטחים את הפופקורן בתבנית ואופים כ- 20-15 דקות, תוך כדי ערבוב אגבי. כשהפופקורן זהוב, מוציאים ומצננים.
עם הפופקורן. מפזרים מיד על גבי הפופקורן ומערבבים יחד כמה שניתן. זזה לא יהיה אחיד לגמרי אבל זה בסדר.
. אני מוצאת שככל שמבשלים את התערובת יותר, כך היא מתגבשת, מתמצקת ומקשה על העירבוב

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/09/25/figs/>

המתכון הזה פורסם ב'
וואלה!

שבוע שעבר, בעודי משוטטת ברחובות סיאטל. והוא מסוג המתכונים שלא כדאי לפספס כי הוא פשוט ומתגמל שיא.
של

כמה גבינות, לחם טוב וקצת יין. לא צריך יותר. אפשר גם כקינח מעל לגלידת וניל או קרם פרש ואפילו יוגורט.
של עבודה, תניב עבורכם צנצנת מלאה בפירות מזוגגים ביין ובניחוח של רוזמרין. משם הדרך להנאה היא קצרה..
זוהי הזדמנות אחרונה, לא רק להנות מהפרי המקסים הזה עכשיו, אלא גם להצטייד בו לימים קרים. שעה

רציתי גם לתת לכם את הלינק
הזה

, לכתבה סופר מעניינת על פרויקטי 'בניה ירוקה' בניו-יורק. גם בגלל ניו-יורק, גם בגלל הירוק אבל
בעיקר בגלל הישראלי המרשים שעומד מאחורי הפרויקטים האלו
. גאווה גדולה לכולנו, הבחור הזה.

אולי עוד יגיע היום שבו ארצנו הקטנטונת תשכיל לקחת את החזון, הלהט והרעיונות המדהימים שלו – ולעשות.
מי יודע...

שבת שלום ורוגע!

תאנים משומרות

לשימור דוקא רצוי תאנים מוצקות. הן תשמרנה יותר על צורתן לאחר הבישול.

בערך 1.2 ק"ג תאנים טריות

1 כוס פורט (אין פורט?! נסו יין אחר)

1 1/2 כוסות מים

סליל ארוך של קליפת תפוז (בקלי-קלות עם קורפן)

1 מקל קינמון

1/4 כפית פלפל שחור גרוס טרי

1 כוס סוכר

1 ענף רוזמרין טרי

מיץ מלימון שלם

חורצים בעדינות צלב בתחתית כל תאנה. לא עמוק מדי- 1/2 ס"מ.

פורט, קליפת תפוז, מים, מקל קינמון, סוכר, פלפל ורוזמרין. מנמיכים את האש ומבשלים תוך בעבוע כ- 5 דקות. בסיר גדול, המכיל את כל התאנים בשכבה אחת, מביאים לרתיחה

מזוגגות ומעט שקפקפות. אם יש צורך- יש לבשל עוד כ-10 דקות. טועמים ורואים האם יש צורך בעוד מיץ לימון. ומביאים שוב לרתיחה. מנמיכים שוב את האש ומבשלים, מכוסה למחצה כ- 30 דקות. התאנים צריכות להיות מוסיפים את התאנים ומיץ הלימון

אם נשארו מעט נוזלים בסיר, כדאי לשמור אותם בצד. כשהתכולה תתקרר לגמרי, יהיה מקום לעוד מעט מהם. עם האצבע. אם הפס נשאר ברור ולא נסגר ע"י הנוזל- מוכן.) מוזגים לצנצנת לכדי כיסוי, מקררים ואוטמים. מנסיון, את הנוזלים ברתיחה כ- 15 דקות או עד אשר הנוזל נהיה מעט סמיך ומכסה גב של כף. (טובלים כף. מעבירים פס כף מחוררת לצנצנת מעוקרת (או למחפפים- לצנצנת שכרגע יצאה מהמדיח ועודנה חמה..)) וממשיכים לצמצם מוציאים את התאנים בעזרת

אני שומרת בחוץ, על השיש וזה מחזיק כחודשיים טובים, אם לא גומרים את זה לפני. אפשר גם לשמור במקרר.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2013/02/06/stewed-strawberries/>

תותים מפה ומשם, כדאי לנסות את השיטה הזו- בישול מהיר וקצרצר שמקפיץ את טעמם של אלו למקומות טובים. תות והיום טעם של כלום. זה לא תמיד נכון אבל כשנפלים על סלסלה לא אטרקטיבית במיוחד בטעמה או כנשאים מאה תותים מתוקים יחד. הגדולים אומרים שהתותים של היום זה לא מה שהיה פעם, שפעם לתות היה טעם של קטנה של תותים דהויים בצבעם. דוקא בגלל הצבע, מפתיע לגלות בכל פעם מחדש את טעמם שמכה בלשון כמו בבית הקפה הקטן שליד הבית, מגישים פרוסות לחם עבות וקלויות בעלות קרום מתפצח ואיתן חמאה וצלוחית

תותים מבושלים קצרצר ~1 כוס

מבושלים, זה מרגיש כמעט כמו קינוח אמיתי. במידה והתותים לא מאד מתוקים ניתן להוסיף מעט יותר סוכר. יוגורט, עוגת גבינה או גלידה. אם מפזרים בכוסות גבוהות פירורי ביסקוטי, שכבות של יוגורט סמיך בסוכר ותותים חיי המקרר שלהם קצרים יחסית ולכן עדיף להכין אותם בכמות קטנה. מגישים כריבה או מעל תלולית של

250~ גר' תותים נקיים

1 כפית שטוחה של סוכר

מערבבים מדי פעם ומגבירים את הלהבה לאחר שהתותים הגירו נוזלים. מבשלים כ- 5 דקות ומסירים מהאש. פורסים את התותים ומבשלים יחד עם הסוכר בסיר קטן על להבה נמוכה.

מעבירים לצנצנת ולא טועמים! בשלב הזה הטעם מעט מזויף ויש צורך בקירור מלא.

שתף
פייסבוק
טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2016/01/18/blood-orange-marmalade/>

.

'הלו הלו' אני עוצרת אותו בכניסה הביתה, כולו כתום ונוצץ... 'מה זה?'

'אבא הרשה' הילד אומר בפה מלא סוכריות זרחניות

'מה?' אני מרימה מבט עוין אל האיש

'אהה' הוא אומר לי ברצינות תהומית 'חשבתי שסוכריה כתומה זה מתפוז!'

.

.

א פ ר ו פ ו

תפוזים

את מרמלדת תפוזי הדם המשובחת של

הוקסמנית

קילו נוספים. המרקם של קליפות התפוז הרכות-מתוקות מזכיר לי תמיד את עיגולי התפוז העגולים שאני אוכלת אכלתי לי בעונג איטי עם גבינת עזים בשלה, שילוב משמיים. אחר כך התעצבתי לי על שאלו נגמרו וקניתי שני אך מופיעים בשוק. את שני הקילו הראשונים שהכנתי חילקתי לכל בר מזל שפגש בי השבוע ואת המעט שנשאר,

אני מכינה באדיקות כשאלו

כאני שמגיעה לפריז

אפשר עיגולי שוקולד מהירים ועליהם קליפה מסוכרת ואפשר להשקיע בטבלאות שוקולד מהממות ביופיין,
עדן. אז התגמשנו הן ואני, והלכנו על הגרסה הפריזאית. אפשר עיגולים מושקעים או פיסות טבולות בשוקולד.
, אלו שחציים טבול בשוקולד וטעמם
כמו ששלי מכינה
.

זה עובד יופי גם עם תפוזים רגילים.

ותגידו שלא באתי לכם טוב לפני ט"ו בשבט.

.

.

תפוזי דם מסוכרים

כ- 18 יחידות

אם מכינים כמות גדולה, נפלא להכין גם סיר גדול

בדרך המקורית

מיכל. בדרך הזו, בצנצנות מעוקרות, תלוונה אתכן היפות האלו הרבה זמן אחרי שלא ימצאו תפוזי הדם בשווקים.
, כמו אצל

תפוזים רגילים גם עובדים טוב – טריים ובעלי קליפה לא עבה מדי.

10 דקות במיקרו או בתנור מחומם ל- 200 מעלות צלסיוס/ 400 פרנהייט. סוגרים את הצנצנות בעוד תוכן חם. שיטה מהירה ועצלה לעיקור צנצנות:

.

400 גרם עיגולי תפוז- דם בעובי של מעט פחות מסנטימטר (בערך 7-6 תפוזים, תלוי בגודלם)

200 גרם סוכר

מיץ מחצי תפוז

100 גרם שוקולד מריר משובח

עדיין יוותרו מעט נוזלים בסיר אבל אם תבדקו מעט מהם על כף, תראו שהם מיד מתמצקים למסה דביקה. זה מוכן. לנעימה (אם תטעמו חם, אל תבהלו. זה מריר הרבה יותר כך אבל מרכז טעמים כשמתקרר). בתום הבישול יפרישו הרבה נוזלים (זה יראה מרק). בערך 20-25 דקות בבעבוע שמח לוקח להם להתרכך ולהפוך את מרירותם נמוכה עד שהסוכר נמס והתפוזים מפרישים נוזלים. בשלב הזה, ניתן להגביר את הלהבה. אל תבהלו- התפוזים מכניסים לסיר את עיגולי התפוז, הסוכר ומיץ התפוז. מערבבים ומבשלים על להבה

אחת אחת, על גבי נייר אפיה. נותנים להן להתקרר. מפרידים אותן בעדינות מהנייר בכדי שיהיו מוכנות לטבילה. מוציאים את הפרוסות

ממיסים את השוקולד בעדינות - אפשר במיקרו, לאט. ואפשר על סיר מים חמים כפול.

למרכזם ומניחים על תבנית מרופדת בנייר אפיה חדש. מכניסים למקרר לכרבע שעה או עד שהשוקולד מוצק ויבש. טובלים את עיגולי התפוז המסוכרים בשוקולד, עד

יש להוציא החוצה מעט לפני האכילה בכדי לתת לשוקולד לחזור לטמפרטורת החדר. שוקולד קר זה באסה. אם קריר, אפשר לשמור בחוץ. אם שומרים במקרר,

למי שאהבה נפשכם. או מביאים לסעודת ט"ו בשבט, יושבים בכס המלכות ומחכים שיתעלפו עליכם. והם יתעלפו.

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/02/10/peasou/>

הי, אל תלכו... אני יודעת... עוד פעם מרק. ואפילו אחד קצת מפולצן.

שהיא שילוב איטלקי שכיח עם אפונה. זו בעצם התשובה הראשונה. השניה היא שאני באטרף ליצירת מרקים. הכנה היא שזה מה שיש לי כרגע בבית. יש אפונה טריה שהוצאתי מהתרמילים, חסה, בצל ירוק ונענע מהגינה, היא לא נותנת מתכון לקציצות וסוגרת עניין?! (שאלה שאכן נשאלתי השבוע בלי הקטע של 'סוגרת עניין'). התשובה 'מה עובר לה בראש' אתם חושבים?! למה

מראש- יהיו עוד. אבל יהיו גם קציצות. כהתחשבות בקהל. וטוב דיתי, יהיה גם חמין, כי בנתיים יש פה שוב חורף. אז הנה אני כבר מזהירה

* הערונת על

כאלו- אני סוגרת את האש לכמה דקות, לפני שאני ממשיכה בבישול ונותנת לכל להיות ב'סאונה' של אדים. לערבב ולכסות. המלח עוזר לירק להפריש מעט נוזלים, שיוצרים אדים. אש נמוכה. עוד דבר שאני עושה במקרים כשיש שום בעניין, מאחר ושום נהיה מר כשהוא משחים. הדרך שאני מוצאת כנוחה במיוחד היא להוסיף מעט מלח, -אידוי אמור להיות ריכוך ללא הוספת צבע, מה שמוציא מהירקות מתיקות ורכות ונחוץ במיוחד

מרק אפונה ירוקה, חסה ונענע
4 מנות קטנות

לא היו לי המוני אפונים. וזה יופי של דבר כי היא לא משתלטת על הטעם ומוסיפה ירוק וכן... אין בה כמעט קלוריות! את החסה הוספתי לנפח כי

2 כפות שמן-זית

1 כף חמאה

6 גבעולי בצל ירוק

250 גר' אפונה ירוקה טריה

1 פנים של חסה ערבית (כאן זה מגיע כבר נקי, בגודל בינוני ובלי העלים הכהים שבחוץ)

מלח ופלפל טרי

מעט שמנת חמוצה לקישוט

לאדות כמה דקות, עד שנפחה יורד. מוסיפים $1/3$ מכמות האפונה ומים לכדי כיסוי. מביאים לרתיחה ומתבלים. בסיר קטן את החמאה ושמן- הזית ומאדים קלות את הבצל הירוק עם מעט מלח. מוסיפים את החסה וממשיכים מחממים

מעבירים את התערובת לבלנדר וטוחנים עם עלי הנענע. אם רוצים להשאיר מרקם של חסה, מעבירים מעט בלבד. בשהאפונה רכה,

מחזירים לסיר ומוסיפים את שאר האפונים. מתקנים תיבול וממשיכים לבשל עד לסמיכות הרצויה.

מגישים עם שמנת חמוצה, מדוללת במעט חלב. לא צריך הרבה.

והפתעה- אין פרמזן!!!

שלנו הלילה. משום מה הם אוכלים רק את העלים הירוקים ומשאירים לדיירים המבואסים מקלות גבעולים עצובים. וזו היתה הארוחה של הבמבי השכונתי

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/12/30/drypeasoup/>

מרק אפונה, קארי וחלב קוקוס

בפה יותר מתוחכם ועדין. אפשר בסוף לזרוק פנימה חופן של תרד טרי, שיתבשל לו סתם כך בחום ואפשר גם לא. מן מרק כזה, מחומרים שיש בארון מאחורה. מריח כמו מרק אפונה של אמא אבל מרגיש

2 כרישות נקיות וקצוצות

2 שיני שום קצוצות דק

3 ענפי סלרי קצוצים דק

2 כפות שמן קנולה

1 כפית אבקת קארי, 2 עלי דפנה, 1 ס"מ ג'ינג'ר

2 כוסות אפונה יבשה- שטופה

8 כוסות מים

1 פחית חלב קוקוס

קצת מיץ לימון

כרשות, שום, סלרי ומעט מלח. מוסיפים מעט מים ומאדים מכוסה באיטיות עד שכל הירקות מתרככים לגמרי. מחממים שמן בסיר גדול ומוסיפים

עלי הדפנה ופיסת הג'ינג'ר ומוסיפים את האפונה והמים. מביאים לרתיחה ומבשלים בבעבוע עדין כ- 40 דקות. מערבבים פנימה את אבקת הקארי,

מוסיפים את חלב הקוקוס והסוכר ומתבלים בעוד קצת מלח ופלפל. מבשלים עוד כ- 20 דקות.

מחוספס ולכן מעכתי את האפונה בסיר עם מועך של פירה. אפשרות אחרת היא לטחון לחלק רק מחצית מהכמות. מוציאים את עלי הדפנה ופיסת הג'ינג'ר וטוחנים: אם אוהבים חלק לגמרי- יופי! אני מעדיפה את המרק הזה מעט

מוסיפים מעט מיץ לימון ומתקנים תיבול. אם רוצים זורקים פנימה חופן של עלי תרד.

אתם בודאי יודעים

שמרקי קטניות מסמיכים באופן משמעותי ולכן- אם לא אוכלים מיד, דואגים לדלל בחימום עם מעט מים.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2012/01/17/dried-peas-soup/>

.

.

המים וג'ודי ניר-מוזס שמצאה לנכון לשחרר כמה פנינים של מופת לאילנה דיין, מיואש מכדי להתרגש מקצת גשם. בעודו שקוע בעיתון שפתיו מביעות תדהמה "שהבאנו את הגשם!". האיש, כל כולו ברווח הצר שבין אנסטסיה וכוס "נשבעת לך", אני מודיעה לו נחרצות

בניגוד אליו, קלולסית שכמותי מתרגשת נורא מהגשם.

אני עצמי, הבאתי אותו. אחרת איך תסבירו?? שנים של בצורת ויובש נוראי והנה, אני עושה עליה וטראח- יש גשם! בעיקר כשמלווה אותי תחושה חזקה שאני,

.

.

בכדי להעיר מישהי באמצע הלילה ובגלל שאני זוכרת שיש בו ריבוי של שורש סלרי, אני עושה כך: כמה וכמה פעמים אבל אין לי שמץ של מושג היכן. ומאחר שחיפוש אחר מתכון למרק אינו עילה מוצדקת דיה וכשהגשם דופק בחלון והבית חם ונעים אני נזכרת לי מיד במרק האפונה של מירי, זה שרשמתי את סודותיו

.

.

מרק אפונה ושורשים
כ- 6 מנות

אני מוצאת שלוחה גדולה בקיצוץ סיזיפי. המרק הזה הינו דוגמא נאה לכך. גם אם תקצצו גדול יותר יצא בסדר.
בזמן האחרון

2 שורשי סלרי גדולים

1 שורש פטרוזיליה

1 בצל קטן

5 שיני שום גדולות

1 ס"מ שורש ג'ינג'ר

4 כפות שמן-זית

מלח ופלפל גרוס טרי

1/2 1 כוסות אפונה יבשה

7 כוסות מים

חזה אווז מעושן, נקניקיות מעושנות או קבנוס- בכמות מספקת

מרק חלק או גושי ומרסקים בהתאם. אני ריסקתי כשליש מהמרק והתוצאה הייתה עשירה אך לא מחיתית וחלקה.
מבשלים מכוסה למחצה על להבה נמוכה כשעה וחצי או עד שהאפונים נמסים מעצמם. בשלב הזה מחליטים על
להבה נמוכה כ- 10-15 דקות עד שהכל רך מאוד. מוסיפים את האפונה היבשה והמים, מתבלים ומביאים לרתיחה.

הבצל והשום. מגררים היטב את הג'ינג'ר. מעבירים לסיר רחב עם שמן הזית ומעט מלח ומאדים מכוסה על קולפים וקוצצים דק את השורשים,

או לקוביות קטנות ומזהיבים במעט שמן זית. מוסיפים למרק לאחר תום הבישול ומניחים לספיגת טעמים קלה. את הנקנקיות/אווז או קבנוס חותכים לעיגולים

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2015/12/01/peas-and-cashew-soup/>

.

שנים
של
הודיות

מעצבנות מחיי היומיום. זה רק עניין של זמן עד שאפילו עליהן אסתכל בחיבה וגעגוע ואתפלא איך טס לו הזמן. הדברים שבאים לנו כמובן מאילו, זקוקים לרגע חסד של תודה. אי לכך החלטתי השנה, להודות דוקא על קטנות אותי ללא כאלו מקוריות, כולן חוזרות על עצמן. חג מקסים זה, עם הטרקי והסטאפינג והתזכורת ההכרחית שאפילו הותירו

להוציא תפוח בן מאה מהתיק של הילדה. להתפלץ פשוט להתפלץ.

גרביים מסל הכביסה ולזכות במטר של חול ואבנים קטנות. כנ"ל עם הנעליים שזרוקות בכניסה. כנ"ל עם הכלב. לפתוח גילגולי

להזיז דברים מצד לצד במטבח בנסיון נואש לפנות קצת מקום. זה ממש עד לשיפוץ, אוטוטו כבר שלוש שנים.

ללכת בלילה לשירותים ולגלות שמישהו לא זכר להוריד את קרש האסלה. כלומר, לגלות מאוחר מדי.

רטובה וקרה. גם את רטובה וקרה. לפעמים אותו דבר עם מברשת השיניים. מה, הורודה לא שלי? לא היא לא שלך! להבין שמישהו התנגב לך במגבת הרחצה ועכשיו היא

נסעת, נשכת. או לחילופין, לנסוע לקניות ולגלות בחנות שכרטיס האשראי במעיל השני. לפחות כך את מקוה. לחזור מהקניות ולהבין שהדבר שלשמו

לשתול, לטפח, להשקות ולגלות שהשנה מישהו מצליח להגיע לכל עגבניה ורודה, לפניך.

להכין מרק אפונה ממש טעים ולהבין שלאף אחד במשפחה לא בא. לאכול בעצמי ולחלק את השאר.

.

מרק אפונה וקשיו
כ-6 מנות

אל תהיו לי כמו אלו שאצלי בבית- בא לכם עליו כי הוא קל להכנה ונורא טעים.

ועוד קטנות:

שימו לב- מרק זה לא דייסה. הוא צריך להיות סמיך אבל לא מדי.

אפשר לרסק אותו גרבר-סטייל ואפשר להשאיר עם מעט מרקם- מה שבא.

מוסיפה מן זינג שווה למרק. מוסיפים לצלחת בעת הגשה כי בתוך המרק עצמו היא תאבד מנוכחותה הטריה. האפונים-שום-פירורים ועדיין להתפנק במרק טעים ומשביע. אבל כדאי להשקיע עוד כמה דקות עבודה- התערובת אם מתעצלים, ניתן כמובן לותר על תוספת

.

1 בצל

1 כרישה

1 גזר

שמן- זית

1 כוס אפונה יבשה- שטופה

$1/4$ כפית כמון + $1/4$ כפית קינמון + $1/2$ כפית כורכום (אם אתם מאוהבי הכמון, אפשר להכפיל כמות)

מלח+ פלפל שחור גרוס

$1/3$ כוס קשיו טבעי

1 כוס אפונה ירוקה קפואה

5-6 כוסות מים

ומבשלים עוד כעשר דקות. טוחנים את המרק (מקל טחינה זו אפשרות קלה ונוחה). טועמים ומתקנים תיבול.
לרתיחה ומבשלים בבעבוע נעים, מכוסה כ- 40 דקות או עד שהאפונה רכה לגמרי. מוסיפים את האפונה הקפואה
את התבלינים, מערבבים ומבשלים יחד כדקה. מוסיפים אפונה יבשה, קשיו ומים (5מתחילים ב-5 כוסות), מביאים
בסיר בינוני, מזהיבים את הירקות במעט שמן-זית ומלח. מוסיפים לסיר

תערובת אפונים-שום-פירורים:

1 שן שום כתושה

מעט שמן-זית

כ- 2 כפות פירורי לחם

$1/3$ כוס אפונה קפואה- מופשרת

מעט גרירת לימון

אותה גס. מוסיפים למחבת, מערבבים ומתבלים במעט מלח. מטגנים יחד כדקה ומוסיפים את גרירת הלימון.

בשמן-הזית. כשהשום ריחני, מוסיפים את פירורי הלחם ומטגנים באיטיות יחד. מועכים את האפונה מעט וקוצצים מחממים בזהירות את השום הכתוש

לפני ההגשה, מגישים מעט מהתערובת בכל קערית מעל למרק.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/02/25/sunchoke-soup/>

כמו בתקופות של פיקאסו, כך גם הטבע שמסביבי יוצר לו תקופות צבע משלו.

יום ככה ויום ככה. ובתמורה, הצמחים שקצת התבלבלו להם גם – מהססים לפרוח, מאחרים ללבוש צבעים. השנה, כך נדמה, החורף השתגע לגמרי. גשם, שמש, רוח, נעים, קר-

ופתאום בבום אחד הכל נהיה

אז החלטתי לנסות ולבשל בצבעים

גדול אבל הדרך אל האושר, חתחתים היא. האפשרות השניה היא הארטישוק הירושלמי, שכולו כבדו- טעם גן-עדן.

לא. מי שאוהב- משוגע על זה- ואז יש לו שתי אפשרויות: הראשונה היא הארטישוק הרגיל, שחופן בתוכו אושר ארטישוקים זו חיה כזו שאו שנורא אוהבים או שממש

אלא שהירושלמי, שבא אגב, ממשפחת החמניות

להוללות. באותו הערב אמרתי לאיש בעודי שקועה ביסוריי: 'לך, מצא לך אישה נחמדה שתאהב את הילדים'. להם כקינוח. אני עצמי התנסתי בכך בשנה שעברה, בה זינבתי בסיר מלא, עקב סירובה של משפחתי להצטרף אנשים רבים שממש מאוהבים קשות בשורש הזה אבל לא מסוגלים לאכול אותו בגלל כאבי הבטן שהוא מעניק ולא ממשפחת הארטישוקים, גורם לבטן להתהפך ולהשתגע. אני מכירה

איתי הביתה. אז מה נעשה אתכם? חשבתי ואז נזכרתי במשפט מעולה שאני מרבה לומר לילדי וממעטת לבצע : להציף את עיני הארטישוקים המדהימים האלו בחנויות. פעם, פעמיים התעלמתי עד שבסוף נשברתי והבאתי כמה כך חלפה לה שנה ושוב החלו הכל במידה .

והוא חלק וקטיפתי וארטישוקי עד מאד. שלושה- ארבעה ארטישוקים בסיר מלא, נותנים טעם חזק ומספק. כך הגעתי למרק הזה, שבסיסו תפוחי-אדמה וטעמו ארטישוק

והכאבים? כנראה שכשהכל במידה- הם הולכים למקום אחר.

מרק ארטישוק ירושלמי
4-6 מנות- תלוי למה אתם קוראים מנה

המרק הזה הוא מסוג המרקים שמתאימים להגשה בספל או בכוס.

עם מרק עוף שנותר ללא דורש במקרר. בפעם השניה ניסיתי גרסה צמחונית שיצאה לא פחות טעימה... לבחירתכם. את הגרסה הראשונית הכנתי ללא כרישה אך

1 שאלוט גדול, 2 שיני שום, 1 כרישה – קצוצים דק

2 כפות שמן + 1 כף חמאה

מלח + פלפל טרי

200 גר' ארטישוק ירושלמי (בערך 4 גדולים) ואם אתם ממש רגישים ניתן אפילו פחות..

300 גר' תפוחי- אדמה (1 גדול גדול)

חופן עלי פטוזיליה

אגוז מוסקט

1/2 3 כוסות מים

כלים, עד שהם ממש נקיים ושקפקפים. חותכים לקוביות. את תפוח- האדמה דוקא כן מקלפים וחותכים לקוביות. לא מקלפים את הארטישוקים אבל משפשפים היטב עם 'סקוצ'ברייט' (!) נו- הזה ששוטפים איתו

ומתבלים. מביאים לרתיחה ומבשלים על אש נמוכה- בינונית כ- 35 דקות, עד שהארטישוק ותפוחי-האדמה רכים. ומאדים עם מכסה, את 'נותני הטעם' עם מעט מלח ושלוך מים קטן. כשהכל רך, מוסיפים את כל שאר המרכיבים ממיסים בסיר את השמן והחמאה (או בלי חמאה בכלל, אם אתם מהמחמירים)

מעבירים למעבד- מזון או בלנר ומרסקים עד למחית חלקה. מתקנים תיבול. זהו.

ובפינת הנוסטלגיה

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/02/25/onion-soup/>

מרק בצל הוא אחד הדברים האהובים ביותר בעולמו הקולינרי של איש הבית, מאז ולמתמיד.

לי מושג איך הכנתי אותו, סבירות גבוהה היא שהיתה שם נוכחות מסיבית של איזושהי אבקה, כיאה לשנים ההן. זוכרת קופסאות קטנות עם גבינה צהובה מגוררת וקרוטונים- כי ככה היה אופנתי אז לאכול מרק בצל. למרות שאין הכנתי לו אז פיקניק לעת ערב באיזו חורשה, שכלל תרמוס ובתוכו מרק בצל ואת עוגת הביסקויטים שאהב. אני לו מרק בצל, היה יום לפני שהתגייס ולא אלאה אתכם בחישובים מתמטיים סבוכים, סמכו עלי- חלפו הרבה שנים. שהעין קולטת בתפריט המסעדה, שם בדיוק ברגע הזה ממש, נפתרות כל ההתלבטויות. הפעם האחרונה בה הכנתי מסוג הדברים האלו שברגע

ל

ע

זה כבר כמה חודשים שאני קופצת במחשבות בין רעיון אחד לשני ומתכננת להכין לו מרק בצל.
משובח

.

אוהבת קראנצ'יים וחרדליים ולכן הם לצד המרק ולא בתוכו. עניין של טעם וכמובן שנתון לשיקול דעתו של המכין. חומה ומהבילה שכזו. מרק בצל שוה- מלא בטעמים, סמיך מעט ואלכוהולי במידה. משביע. את הטוסטים שלי אני יממה בסיאטל, בה אנחנו אוכלים מרק בצל מושלם בביסטרו צרפתי קטן, שמצליח לעורר רגשות עזים לקערית בסוף זה קורה אחרי

ממנו את כל הסוכרים הטבעיים האגורים בו ולרכז את טעמו. וצריך לאהוב אותו. את השאר הוא כבר יעשה לבדו. סודות, למרק הבצל הזה, מלבד אחד חשוב ומרכזי- צריך להשחים את הבצל ל א ט ובסבלנות, בכדי להוציא אין לו הרבה

ל

עושה לו רק טוב. אחרי יומיים במקרר הוא משביח, מעגל טעמים ומסמיך עוד קצת- לכן כה כדאי להכפיל כמויות! הזמן, כך מסתבר,

ר

הרבה הרבה יותר טעים מאיך שהוא נראה

מרק בצל מענג
4 מנות

מרק שהוא ארוחה- עם טוסטים זהובים של חרדל וגבינה. יין. קינוח.

1 1/2 ק"ג בצל- רגיל וסגול

2 כפות חמאה

2 כפות שמן-זית

3 כפות גדושות קמח

1 כף ברנדי

1 כוס יין לבן יבש

2 גבעולי אורגנו טריים

1 כף סוכר חום * אם וכאשר יש צורך!

1 ליטר מרק עוף

מלח ופלפל גרוס טרי

לכם שהבצל ממש כהה ומוכן- תמשיכו עוד קצת. אתם רוצים בצל חום חום כמו חמין. זה הסוד. משם ממשיכים- זה פשוט לכבות את האש ולתת לבצל לשבת בסיר הסגור ו'להלחית' נוזלים. אחר-כך ממשיכים בבישול. כשנדמה קטן של מים בהמלך השחמת הבצל אם נראה שיש צורך. הכי יעיל, במקרה שנראה כאילו העסק עומד להשרף, בסיר מכוסה. כשהבצל מתחיל לקבל צבע, מנמיכים את הלהבה וממשיכים בבישול ממוקד ואיטי. ניתן להוסיף שלוק גם סיר מרק עוף גדול מימדים, רווח כפול. מתחילים להשחים את הבצל עם חמאה, שמן ומעט מלח על להבה גבוהה ויכולה לקחת אף שעתיים- תלוי בחוזק הלהבה ותלוי בכמה דברים עושים במקביל. הכי מעולה זה לשים על האש השחמת הבצל יכולה לקחת חמישים דקות

מביאים לרתיחה ומבשלים כשעה. מתבלים בסוכר באם יש צורך (תלוי בחוזק מתיקות הבצל ובטעמכם האישי). את היין הלבן ומצמצמים אותו מספר דקות, עד שאין הרבה נוזלים. מוסיפים את ענפי האורגנו ומרק העוף ומתבלים. מוסיפים את הקמח ומערבבים היטב תוך כדי בישול. מוסיפים את הברנדי ומצמצמים כדקה. מוסיפים

טועמים שוב ומתקנים תיבול של מלח ופלפל.

לטוסטים:

(אפשר גם בלי) ומפזרים מעל גבינה שאוהבים. קולים בתנור עד שהגבינה נמסה ושולי הלחם קראנצ'יים לתפארת. מורחים פרוסות באגט או לחם אחר בחרדל גרגרים שלמים

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/11/06/barley-meat-soup/>

שלי. מתה היא אולי מילה מעט חזקה לתאור הרגשות שלי למרקים בשנה האחרונה אבל אוהבת בהחלט כן. או שתיים יתישנו, יאבדו או סתם יתקמטו להן במגירה שכוחה. הנה, קחו לדוגמא את הצהרת ה'לא מתה על מרקים' אל לו לאדם למהר ולצאת בהצהרות גורפות כי סבירות נאה היא שאיכשהו, מתישהו אחת

להביא לי שמחה מרובה שלושה ימים" והיה סמך ומשביע, עם הטעם הארצי הזה של הגריסים ורעננות העשבים.

הקרירה. אי לכך לא אעז לתת לו את השם המכובד והגלותי 'קרופניק', אלא אסתפק ב "מרק גריסים ובשר שהצליח אך סבתי הכינה מרק גריסים אך יש בידי סיבות נאות להאמין שהוריאציה הזו שלי, לא הגיעה הישר מערבות רוסיה עת הפציע אויר סגרירי ראשון והנה הגיע מיד חשק למרק ולא סתם אחד, אלא כזה של סבתא. אין לי מושג

k

מרק גריסים ובשר
4 מנות דשנות

4 כפות שמן-זית

400 גר' בשר בקר- חתוך לקוביות

מלח ופלפל גרוס טרי

1 בצל קצוץ

1 שן שום קצוצה

1/4 כפית אורגנו+ 1/4 כפית נענע יבשה

8 כוסות מים

1 עגבניה מגוררת

1/2 כוס גריסים

8-10 פטריות שיטאקי ללא הרגל - פרוסות

בערך 300 גר' דלעת קלופה וחתוכה לקוביות קטנות

בערך 4 עלי בזיליקום קצוצים דק

1 ענף שמיר - עלעלים בלבד

השמן בסיר ומשחימים מעט את הבשר. מוסיפים את הבצל, השום והתבלינים ומטגנים יחד כמה דקות. שוטפים היטב את הגריסים ומסננים. מתבלים את קוביות הבשר במלח ופלפל. מחממים את

שעה וחצי עד שהבשר כבר כמעט רך. מוסיפים את קוביות הדלעת וממשיכים לבשל עד אשר הבשר רך לגמרי. העדשים והפטריות. מביאים לרתיחה, מכסים למחצה ומבשלים על אש קטנה תוך כדי בעבוע עדין, כשעה- מוסיפים את המים וגם את העגבניה המגוררת, הגריסים,

למרק לנוח מעט מכוסה, בכדי שיסמיך ויהיה מאושר. טועמים ומתקנים תיבול. מגישים עם מעט שמיר טרי מעל. מוסיפים את הבזיליקום, מכבים את הלהבה ונותנים

ך

וכמובטח- סתיו

ל

ושיר אחד עם קול סתוי שבא טוב עם מרק גריסים

שבת

שלום

ל

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/02/13/chubeza-soup/>

! אז יאללה, צאו לשדות, קטפו בהנאה (רצוי במקומות בהם כלבים אינם משתינים) ואוצו למטבח בחופנים מלאים הטריה שלה, במרחבי הנשימה שהיא לוקחת ובזמינות הנפלאה שלה. חברים, היא קוראת לכם 'בואו וקחו אותי' מה יש בחובזה הזו שכל כך משמח אותי לא אדע. היא פשוט מרוממת אותי בירקקות

.

.

אם אין חובזה או דוקא יש אבל לא בראש שלכם, תרד יהיה תחליף נפלא כמו במתכון האם.

מאושר ואחותי, שזכתה לטיפות אחרונות ביום שאחרי, מציעה לכם להגיש עם פרוסות עבות של לחם כפרי וחמאה. מרק נזידי, מרגיע (כן כן יש דבר כזה) וטעים להפליא. מן סוג של דיסה מתוחכמת. דוגמנית הבית החדשה גנחה

.

*

וקטנה על יוגורט:

עברתי את כל סוגי היוגורט הקיימים בחנויות רק בכדי למצוא את האחד המושלם-

יוגורמה

עם פירות טריים ודבש, עם חלוה מפוררת כמנהג חברתי, עם אגוזים וגרנולה או דוקא עם הרבה בצל ירוק ושום. בדלי העגול. צריך לערבב היטב ולמחרת הוא טעים הרבה יותר- חלק וסמיך. מעולה

מרק בורגול, נענע וחובזה/תרד

4 מנות גדולות

ותיקה הכינה לי את מרק התרד והבורגול שלה שהיה כל כך טעים ומשביע והביא למתכון המעט שונה הזה.

אילנה, חברת משפחה

תודה!

נשמר מצוין במקרר, אלא שאז יש לרענן תיבול לפני האכילה

1 בצל קצוץ דק

2 שיני שום קצוצות דק

3-4 כפות שמן זית

מלח ופלפל גרוס טרי

כ- 300 גר' עלי חובזה או תרד או שניהם יחד

1 כוס בורגול- שטוף היטב

1/4 כפית הל טחון + 1/4 כפית אגוז מוסקט

4 כוסות מים

1 כוס יוגורט סמיק (עדיף לא מחלב פרה, שנוטה להתפרק בחימום) - * ראו המלצה למעלה

גרירת לימון שלם

חופן עלי נענע טריים- קצוצים דק (ועוד לפי הטעם)

בשמן הזית ומעט מלח. בינתיים, שוטפים היטב את העלים הנבחרים, מיבשים מעט וקוצצים היטב במעבד מזון. בסיר מכוסה, מרככים ומזהיבים באיטיות את הבצל והשום

תוך ערבוב לסיר. מגררים את קליפת הלימון פנימה ומוסיפים את עלי הנענע הקצוצים. טועמים ומתקנים תיבול. והמרק סמיק. כעת מעבירים מצקתמהמרק לתוך היוגורט בכדי לחמם אותו מעט. מערבבים היטב ומחזירים אותו מוסיפים לסיר את הבורגול והמים, מביאים לרתיחה ומבשלים מכוסה כחצי שעה או עד שהבורגול רך מאד הקצוצים ומאדים יחד עוד כמה דקות. מתבלים בעוז בפלפל טרי ובמלח ומוסיפים גם את ההל ואגוז המוסקט. כשהבצל מוכן, מוסיפים את העלים

המרק יסמיק כמובן בהמשך- אפשר להוסיף לו מים ולדלל ואפשר גם להשאיר דוקא בתור תבשיל סמיק שכזה.

מגישים חם עם זילוף שמן זית מעל והרבה פלפל טרי. אפשר גם לזלף מעט יוגורט שיהיה יפה לעין.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2009/10/13/yotisoup/>

זה אומר לקלל בתורך (כי הרי אף פעם אין לך באמת זמן) אבל לשמוח מאד כשאחרים עושים את זה בתורם. פלברה אקדמאית, אוכל אורגני וציפיה מההורים להשקיע זמן איכות עם הילדים, כלומר ל ה ת נ ד ב! להתנדב מדי בוקר בבוקרו לגן של אוניברסיטת ברקלי. מה שה'גן של האוניברסיטה' אומר בתכלס זה מחיר מופקע, עלאק הקטקט שועט

שמש, מים ואהבה זכה של בני שנתיים פלוס, גרמו לעציצים לגדול והופ... יצא הקישוא הראשון! איזו התרגשות! והייתי סקפטית לגבי הצלחתם אבל המחשבה היתה שלילדים יהיה מה להשקות ובמה לטפל. והנה, הפלא ופלא- ממש מקום, התפשרנו על שני עציצים גדולים וצבעוניים ובתוכם שתילי עגבניות וקישואים. זה היה כמעט בסוף הקיץ אולי גינת ירק, אמרו לי הגננות. אמרתי שטוב אבל בגלל שאין

בגירור, מלקקים את הגזרים ומחזירים אותם חצי אכולים- הם כל מה שטוב באדם לפני שהוא הופך להיות ה ו א. עלים מהתימין והרוזמרין ואחר- כך דוחפים לקערה גם את כל הגבעולים, דוחפים ידיים שמנמות לעזור ו'לא נעים', פשוט ממיסה את הלב. הם דוחפים לפה ירקות, דוחפים אחד את השני ומג'ברשים בלי סוף... תולשים והקטנים הכנו מרק. אחחח... תשמעו, המתיקות שלהם והכנות הילדותית שלא עוברת שום פילטרים של נימוסים שלמרות שגם ככה אין לי זמן לנשום, קישוא בכור זוהי באמת סיבה מרגשת מספיק לבשל. וכך יצא שבחמישי אני הגננת הסתכלה עליי במבט של 'הנה הגיע הזמן להתנדב' ואני חשבתי

המרק יצא טעים. לא מרק גורמה אלא מרק ירקות ביתי וסמיך שמתאים לקבל את פני הסתיו.

ועכשיו כשיש לכם מתכון למרק כל שאתם צריכים זה את הסתיו...

מרק ירקות פשוט :

1 בצל קצוץ

4 שיני שום כתושות

1 ס"מ שורש ג'ינג'ר מרוסק

2-3 כפות שמן

2 גבעולי סלרי קצוצים

3 קישואים-חתוכים לקוביות

3 תפוחי אדמה-קלופים וחתוכים לקוביות

4 גזרים קלופים: 2 חתוכים לקוביות ו-2 מגוררים גס

1 עגבניה גדולה מגוררת על פומפיה, ללא הקליפה

חצי צרור של פטרוזיליה קצוץ

עשבי תיבול כיד הדמיון (אני השתמשתי בתימין, מרוה, בזיליקום ומעט רוזמרין)

מלח ופלפל גרוס טרי

1 כפית סוכר

הקוואקר, בוחשים היטב ומבשלים עוד 10 דקות, עד שהמרק מסמיך מאד. בודקים תיבול ומבשלים עוד קצת. זהו. ומביאים לרתיחה. מבשלים על אש בינונית, תוך בעבוע עדין כשעה או עד שהירקות מתרככים לגמרי. מוסיפים את מטגנים עוד דקותיים (זהירות לא לשרוף) תוך כדי בחישה ומוסיפים את שאר הירקות. מכסים במים, מתבלים מאדים את הבצל בשמן עד שרך ומוסיפים את הג'נג'ר והשום.

*אם יש צורך תמיד ניתן להוסיף עוד מים.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2008/12/19/chocak/>

של כמה עוגות שוקולד. אחת של אמא עם טעם של ילדות, אחת בלי קמח או עם מוס וכמובן - עוגת השוקולית! לכל בשלן יש מבחר

יום ההולדת של המוש, הידוע בכינויו 'האיש', הינו מאורע נאה דיו להוספת מתכון נוסף לרפרטואר.

הולדת של מבוגרים, כשרוצים משהו קצת יותר איכותי אבל מתעצלים להתחיל להפריד ביצים ולשטוף ים של כלים. עוגת שוקולד מעולה, לחה, נימוחה ועשירה. לא ממש קלי-קלות אבל די קרוב לזה. בדיוק העוגה המושלמת ליום

C
hocolate
Cake
\\ Nigella Lawson's feast

העוגה גם צולחת את המקפוא בהצלחה יתרה. יש להפשיר בטמפ' החדר מספר שעות והיא כמו חדשה.
הבריות שזכו לקבל את שאריות העוגה, דיווחו באושר גדול כי היא נותרה טעימה להפליא גם לאחר 3 ימים. מנסיוני,

את הגירסה הכי מוצלחת שלה, מצאתי דוקא בבלוג חמוד שנקרא
foodbeam
.

200 גר. קמח

1/2 כפית אבקת סודה לשתייה

50 גר. אבקת קקאו

275 גר. סוכר

175 גר. חמאה-ללא מלח

2 ביצים

1 כף תמצית וניל

175 גר. שוקולד מריר קצוץ

80 גר. שמנת מתוקה

125 גר. מים רותחים

לסירופ:

1 כפית קקאו

125 גר. מים

100 גר. סוכר

מחממים תנור ל- 170 צלסיוס.

אותו לתבנית כך שהוא מכסה רק את הדפנות הארוכות ולשמן במעט חמאה את הדפנות הקטנות שנותרו חשופות. ע"מ לאפשר הרמה קלה אחרי האפיה. הכי פשוט לקחת מלבן נייר ארוך ברוחב אורכה של התבנית. להכניס מרפדים 2 תבניות מאורכות בנייר אפיה. חשוב לתת לנייר להיות ארוך מהדפנות,

עכשיו מתחיל החלק הקל:

ממיסים שוקולד עם שמנת- אפשר במיקרו. מקררים מעט ומערבבים עם כל יתר החומרים (7 במספר) חוץ מהמים הרותחים.

לתערובת הסמיכה הזו, מוסיפים באיטיות ותוך ערבוב את המים (כן כן, הרותחים).

זהו. מחלקים בין שתי התבניות ואופים בערך שעה, עד לקיסם היוצא יבש.

יש לשלוף את העוגות מהתבנית בעזרת נייר האפיה שבדפנות ולהניח על משטח של נייר כסף. זה יחסוך לכם נקיון...

מרתחים את חומרי הסירופ כ- 5 דקות, עד שמסמיך.

דוקרים את העוגות עם קיסם במספר מקומות ומפזרים את הסירופ מעל.

לעוגות מעט את הצורה עם הקיסם, ממליצה הכוהנת לגרד מעל 25 גר.שוקולד חלב. אבל חכו שהן יתקררו!
טוב, מאחר וחירבנו

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/01/25/health-soup/>

מרק הנבטוטים של מיכל 4-6 מנות

בלי הרבה דיבורים הפעם, ורק כי מיכל אמרה שיצא לה מעולה. הכנתי ונפלתי בקסמו כבר כמה וכמה פעמים.

לאלו מבינכם שרואים ושומעים
מונבטים

עשיר, חמצמץ בעדינות ומחמם היטב ימים קרירים כמו אלו. שימו לב לזמן הבישול הארוך, זה לא מרק בזריז.
יודעים איך לאכול את זה וגם לאלו שיודעים ומכירים ואוהבים חורפיות לשמה ומעט בריאות מדושנת- מרק משביע,
כל הזמן אבל לא ממש

לנבטוטים
- הוראות ניבטוט עצמי תמצאו בתגובות שמתחת והוראות קניה- בכל סופר וחנות טבע

1 בצל - קצוץ דק

מעט שמן זית

2 עגבניות גדולות - מגוררות ללא קליפתן

3/4 כפית כורכום

3/4 כפית פפריקה

כ- 500 גר' בשר- שפונדרה עם העצם ואפשר מעורב עם נתח עוף ללא עור

300 גר' נבטוטים מעורבים

1/4 כוס עדשים כהות

1 תפוז"א- קלוף וחתוך לקוביות

מלח ופלפל גרוס טרי

1 לימון

במעט שמן זית בסיר רחב. מוציאים החוצה ומזהיבים את הבצל באותו סיר, עם מעט מלח וטיפונת של מים. מתבלים את הבשר במלח ובפלפל ומשחימים

בעבוע נאה כשלוש שעות בערך. יש לנקות כמה פעמים את הקצף שנוצר בדפנות המרק. טועמים ומתקנים תיבול. החברים: גזרים ותפוז"א, נבטוטים ועדשים. מוזגים כ-7 כוסות מים, מביאים לרתיחה ומבשלים על אש בינונית תוך ומבשלים תוך כדי ערבוב עד שכל הנוזלים מתאדים. מחזירים את הבשר לסיר ואיתו מוסיפים גם את כל שאר מוסיפים את העגבניות המגוררות, הכורכום והפפריקה

כשהכל רך ומריח לתפארת, סוחטים פנימה מיץ לימון טרי לפי הטעם ומגישים

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/10/02/2-tomatoes-soup/>

איזו תקופה מקסימה לבשל
עגבניות

ועיקצוץ חמצמץ ומרקמן פריך. אם קונים מעט יותר ממה צריך או שמוצאים אותן כבר רכות מאד, הן נפלאות למרק.
כהה ובוהק והן מתוקות להפליא. עם טיפת מזל, נופלים על אלו המוצקות- תוכן שילוב מרתק בין מתיקות
זן קסום במיוחד נמצא בשווקים כעת- early girl שמו- עגבניות קטנות ועגולות, צבען

מרק עגבניות צליות ויין
4 מנות קטנות

שקיבלתי מחברה שמכינה אותו הרבה- להוסיף בתום הבישול מעט חלב, שממתן את החמיצות ונותן מרקם קטיפתי.
12.2014 - טיפ

מרק קטן ועדין בעל טעמים עמוקים ונפלאים של עגבניות ושמש ויין.

כשצולים את העגבניות בתנור, מתמלא הבית בניחוחות נפלאים!

1.5 ק"ג עגבניות אדומות ובשלות

1 ראש שום שלם

2 ענפי מרווה+ מעט מחטי רוזמרין

6- כפות שמן-זית

מלח ופלפל גרוס טרי

1/4 כוס יין אדום

1 בצל סגול

4 פרוסות עבות של לחם כפרי

מחממים תנור ל- 200 מעלות צלסיוס/ 400 פרנהייט.

לתנור וצולים כחצי שעה. מוסיפים את היין וממשיכים לצלות כחצי שעה נוספת במהלכה נמלא הבית בקסם של ריח. לאלו גם את ענפי המרווה ומחטי הרוזמרין. משקים ב-3 כפות שמן-זית ומתבלים במלח ובפלפל טרי. מעבירים העגבניות ומעבירים לתבנית גדולה המתאימה לתנור. משכנים את ראש השום בינות לאחיותיו העגבניות ומוסיפים שוטפים וחוצים את

בינתיים קוצצים את הבצל דק ומאדים אותו בעדינות בסיר מכוסה יחד עם שארית שמן-הזית ומעט מלח.

את מחציתו לסיר העגבניות. מוסיפים 4 כוסות מים ומביאים לרתיחה. מבשלים כעשר דקות על להבה נמוכה. אותן ואת כל הנוזלים שבתבנית יחד עם עשבי התיבול לסיר. מוציאים את פנים השום הרך לצלחת קטנה ומעבירים כשהעגבניות רכות ומקורמלות היטב מעבירים

מרסקים לתערובת חלקה ככל הניתן ומעבירים דרך מסננת. מרבית התערובת אמורה לעבור דרך המסננת.

מוציאים את ענפי המרווה ומעבירים את תוכן הסיר למעבד מזון או לבלנדר.

זה הזמן הנכון לכך. כל עגבניה ואופיה היא ולכן- מוסיפים מים או מבשלים עוד מעט לצמצום הנוזלים, לפי הצורך. מחזירים לסיר ובודקים תיבול. במידה והעגבניות צריכות נשיקת סוכר,

הלחם עד ששחומות ופריכות. מורחים אותן בשארית השום הרך, מזליפים מעט שמן-זית וזורים מלח גס ופלפל. קולים את פרוסות

מגישים את המרק חם מאד, עם או בלי מעט קרם פרש, לצד הלחם השומי.

*

לעלי מרווה פריכים

עלי המרווה כעשר שניות בלבד. מוציאים ומניחים על נייר סופג. העלים מתקררים במהירות ונותרים פריכים.
- רק אם בא: מחממים מעט שמן זית ומטגנים את

...

.

קרם עגבניות ורימונים קר
4 מנות קטנות

זה לא ממש מרק אלא חגיגה קטנה לאוהבי עגבניות
א מ י ת י י ם

מכינים רק כשהעגבניות בשיאן, אדומות ומתוקות- מבלנדרים ומתענגים
מיד
, כשכל הטובנס הזה עדיין טרי ונוטף בריאות וויטמינים-

500 ג"ר עגבניות שמחות

1/3 כוס גרגרי רימון

1 שן שום

1 בצל ירוק- החלק הלבן בלבד

2 כפות שמן-זית

1 כפית בלסמי

4-5 עלי בזיליקום טריים

מלח ופלפל גרוס טרי

צ'ילי טרי או יבש - לפי הטעם

5-6 קוביות קרח

מסננים ובודקים תיבול. מגישים מיד בקעריות קטנות או כוסות עם טיפת שמן-זית מעל. חושבים מחשבות חיוביות...
מבלנדרים היטב עד שהקרח גרוס דקיק והקרם חלק ואחיד.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/10/14/tomsoup/>

את הסוכה שבביתי בעמל ידיי פירקנו האיש ואני באישון לילה. זה היה אחרי מספר התרעות

וחצי ישיבה בה...) אבל לא אני כי אשבר. הילדים צריכים מסורת גם אם זה לא ממש מתאים מבחינת לו"ז ההורים. שרשראות צבעוניים מרוטים וקרועים. האיש שוב עידכן אותי במחשבותיו על נחיצותה של סוכה בחיינו (פעם על סופת גשמים עצבנית שתגיע היום (ואף הגיעה) וכמנע מפני קישוטי

אם חלקו של הגשם הזה היה נשפך בישראל אבל את מה שאי אפשר לשנות צריך לקבל, ככה אומרת המורה ליוגה. הגשם לא מפסיק לדפוק על החלון מאמצע הלילה וכיצור חורפי, זה משמח אותי מאד. היה משמח יותר

שנים מאז החופש האחרון שלנו לבד ביחד ואנחנו כל- כך אסירי תודה לפירגון שלה. זה בכלל בכלל לא מובן מאליו. נוסעים לחמישה ימים שלמים בלי אף קטקט לבנו יורק, שם נפגוש את דיתי ורועי שלנו שיבואו מישראל. עברו היום בצהריים תגיע ליהיא וביום רביעי בלילה, האיש ואני

מאד עגבנייתי (זה מה שקורה מהתלהבות יתר בקניית עגבניות) וקצת אחר וזה כשלעצמו מספיק לפעמים, לא?! אני מצרפת עוד מתכון מרק שהכנתי בשבוע שעבר ויצא לעילא.

ימצא אותי ביום ראשון בוואלה עם קטיף תפוחים ועוגה לחמית וטעימה ועד שאחזור- תהיו בריאים ותאכלו משהו... מי שמתגעגע אליי אש,

שלכם,

הילה.

מרק עגבניות סמיך וקצת שונה
כמות ענקיית שתספיק לבערך 6 אנשים

היטב ועם המון ידע לאדמה. בספר הוא קרוי 'המרק של קליאופטרה' ומקורו באפריקה. הנה ספר לחלום עליו...
הזה לקחתי מספר מקסים לא פחות בשם: In Season. הוא שייך לאנגליה שרה רייון, אישה המחברת היטב
את המתכון המקסים

המרק יוצא סמיך, אדום ומלא בטעמים עדינים של חלב קוקוס וכוסברה. מעולה. אין בעיה להכין יום מראש.

האלו שנוצרים משבלולי קליפות קשות, ישאר במרק. אפשר גם פשוט להפטר מהקליפות לאחר הצליה בתנור.
לסנן (אלא אם לעגבניות קליפה דקיקה שלא מפריעה לכם כלל) במסננת גסה מאד ע"מ שהכל, חוץ מהמקלות
*בהוראות לא מופיע שלב של סינון אבל לי הקליפות מפריעות בשיניים. כדאי

בערך קילו וחצי של עגבניות בשלות

2 בצלים גדולים קלופים וחתוכים לקוביות גדולות

שמן-זית

מלח ופלפל גרוס טרי

3 שיני שום מעוכות

2 כפיות של ג'ינג'ר טרי מגורר

מעט פלפל צ'ילי טרי או יבש

צרור כוסברה בשלמותו- עלים וגבעולים- קצוץ גס מאד

1 פחית של מיץ עגבניות (אצלנו זה קצת יותר מ-400 גר')

1 פחית של חלב קוקוס

1 כפית גדושה של סוכר חום

2 כפות רוטב דגים

במלח ופלפל, בתבנית גדולה כ- 40 דקות. מקררים מעט ונפטרים מהקליפות . *אם אי אפשר מסננים אח"כ. מחממים תנור ל- 200 מעלות צלסיוס וצולים את העגבנית והבצל, מתובלים

בינתיים, מחממים סיר גדול עם 'שלוק' גדול של שמן-זית ומאדים את השום, ג'ינג'ר, צ'ילי והכוסברה כ- 3 דקות.

מיץ עגבניות וחלב קוקוס ומביאים לרתיחה. מכבים את האש, מכסים ונותנים לעמוד לבינתיים, לספיגת טעמים. מוסיפים

והבצל הצלויים לסיר ביחד עם הסוכר ורוטב הדגים. מביאים שוב לרתיחה ומבשלים כ-15 דקות תוך בעבוע. כשמוכן, מוסיפים את העגבניות

מקררים מעט וטוחנים בכל מכשיר שרוצים.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2009/01/29/lentilmeatsou/>

והמסוננים מזכירים לי אוכל תינוקות. אם כבר מרק אז שיהיה סמיך, מעניין ומלא בכל טוב הארץ. נזידי כמעט. בעיקרון, אני לא מאנשי המרק. אני למשל לא מבינה את היסטוריית 'מרק הכתומים'. בכלל, כל המרקים הטחונים אובססית מרק עדשים הייתה בי החודש חזק.

לימון, אחר עם עצמות של בקר ואחד מעולה של יעל, שלא מצא חן בעיניו לשנות בעלים ולכן אני אוכל אותו אצלה. עדשים הכנתי החודש ואף אחד לא הוערך על-ידי מספיק בכדי להשתחל לבלוג הזה. היה אחד עם פטריות והמון שלושה מרקי

לחשוש ובקשר לזו הטריה, כאשר היא מתבשלת כל-כך הרבה זמן, היא ממש מאבדת נוכחות ומתמזגת בקהל. כן, כן, אני מכירה את כל שונאי הכוסברה למיניהם... כוסברה יבשה בכלל אינה דומה בטעמה לטריה ולכן אין ממה משובח, שמן זית ופרמזן מעל ופלחי לימון בצד, יש לכם אירוח קליל ומשמח לבב אנוש. ונא לא להבהל מהכוסברה... : דלעת, שום והרבה כוסברה טחונה. יצא נהדר. סמיך ומשביע כמו שנחוץ ואם מגישים את זה בסיר נאה עם לחם מרק עדשים מעולה" וידעתי שיהיה כאן סוף טוב. כמויות אצל מיכל זה בכלל לא בא בחשבון וגם הוספתי קצת משלי מי שגאל אותי מיסורי היתה מיכל הגדולה. היא אמרה: "אוי תקשיבי, הכנתי אתמול

מבן-הדודה אורי, קיבלתי צנצנת של ממרח

קארי הודי

להוסיף אותו בהתחלה ואפשר כמוני, לשמור אותו ליום השני של המרק, כשלא ממש בא לאכול את אותו הדבר. בו ושומרים במזווה. חצי כפית של הדבר הזה בסיר מרק, תהפוך אותו לישות אחרת, אקזוטית משהו. אפשר . מלבד החריפות הקטלנית, הקארי הזה שונה לגמרי מזה התאילנדי. מצטיידים

אחרים. מה שחביב בזן הקטן וה'צרפתי' הוא שהן אינן מתפרקות גם בבישול ארוך ושומרות על צורתן ועל מרקמן. השתמשתי בשני סוגים, אחד גדול שטוח וירוק חיוור והשני קטן כהה וקצת מנוקד (french) אבל ניתן לערבב סוגים ואחרון חביב: סוגי העדשים. אני

מרקי עדשים אוהבים בישול איטי וארוך ואפשר גם להכניס לתנור לאפקט 'חמיני'.

1 בצל גדול קצוץ דק

2-3 שיני שום קצוצות

2-3 ענפי סלרי קצוצים דק

4 כפות שמן-זית

מלח ופלפל טרי

(מיכל מערבבת טלה עם בקר או עגל). עוד אפשרות היא נקניקיות איטלקיות חריפות- חתוכות לקוביות קטנות.
200 גר. בשר בקר טחון

300 גר. דלעת קלופה וחתוכה לקוביות

בערך 10 ענפי כוסברה טריה- עלים בלבד- קצוצים גס

300 גר. עדשים שטופות - אני השתמשתי ב- 200 גר. קטנות וכהות + 100 גר. ירוקות

1 ס"מ שורש ג'ינג'ר קלוף

1/2 כפית כמון

2 כפיות כוסברה טחונה

1 כפית פילפלצ'ומה או צ'ילי יבש לפי הטעם

1/2 לימון- גרירה+ מיץ

ומיץ ומבשלים על אש נמוכה כשעתיים. אפשר גם יותר! מתקנים תיבול ומוסיפים עוד מים אם צריך. וכנראה שצריך. הג'ינג'ר ורסק העגבניות. מוסיפים מים לכדי כיסוי העדשים ועוד כוס אחת ומביאים לרתיחה. מוסיפים גרירת לימון הטחון. מטגנים תוך שמועכים את הבשר עם כף- עץ, ע"מ לפרקו מגושים. מתבלים ומוסיפים את הדלעת, העדשים, מוסיפים סלרי וכוסברה וממשיכים באידוי עוד 5-10 דקות, עד שמתרכך. מגבירים את האש ומוסיפים את הבשר בסיר גדול מאדים בצל ושום בשמן -זית ומעט מלח. אחרי 5 דקות

כדאי לדעת שמרקי קטניות מסמיכים מאד כשהם מתקררים ולכן, בחימום שלמחרת, יש צורך להוסיף הרבה מים.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/01/10/lentilbeetsoup/>

לפעמים מבשלים כי רוצים

לפעמים מבשלים כי באים אורחים

לפעמים מבשלים כי בא על הריח

לפעמים פשוט כי רוצים לשמח.

לפעמים מבשלים מכמיהה לטעם ילדות

לפעמים כי מתגעגעים למקום או לדמות

לפעמים כי רואים מתכון בעיתון- שהורס לגמרי כל סיכוי לישון

ולפעמים פשוט מאד - כי זה נורא נורא
יפה

.

מרק של עדשים ומנגולד - או עלי הסלק

מרק חורפי ומפנק עם הטעם הנפלא והמיוחד הזה, שנותנים עלי הסלק. אפשר בהחלט לותר על הפסטה.

2 כרשות נקיות וקצוצות

בצל אדום קטן - קצוץ

5 שיני שום קצוצות

4 כפות שמן - זית

מלח ופלפל טרי

צרור גדול של עלי סלק (בערך 600 גר')

1 כוס עדשים (מהזן הקטן בצבע חום כהה מנוקד) - שטופות ומסוננות

צרור קטן של פטרוזיליה - קצוץ

1/2 כפית קינמון

2 כפות גדושות רסק עגבניות

7 כוסות מים

חופן פסטה

ומעט מים. מכסים ומאדים על אש נמוכה כ-10 דקות, תוך ערבוב מדי פעם. אם יש צורך מוסיפים עוד טיפונת מים. מכניסים לסיר גדול את הכרישה, הבצל והשום בשמן-זית, מלח

רסק העגבניות והמים. מתבלים, מביאים לרתיחה ומבשלים מכוסה למחצה תוך בעבוע עדין כשעה וחצי.
ושקפפה, מוסיפים את העלים הקצוצים ומערבבים. מאדים כ-5 דקות יחד ואז מוסיפים את העדשים, הפטרוזיליה,
שוטפים היטב את עלי הסלק/מנגולד וקוצצים גס. כתכולת הסיר רכה

איך שאוהבים) ומקבל גוון עמוק וריח נפלא! אם רוצים להוסיף מעט פסטה, מוסיפים אותה כ-10 דקות לפני ההגשה.
המרק מסמיך (תחליטו אתם לפי

**** הערה מאוחרת:**

למרק בהתחלה רק את הגבעולים ואילו את העלים להוסיף רק לקראת סיום, מה שישמור על ערכם התזונתי.
אפשר ורצוי, כמו שציינה לימור, להוסיף

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/11/23/red-lentil-sou/>

הנה לכם יום שאין לי דבר חדש לומר או ללהג בו, מלבד להודות לכם על
התגובות מחממות הלבב
שהשארתם כאן

ומתכון מרק שמוקדש ל
אורית

בנקודות, שאוהבת יוגה בסאונה (תשלמו לי אני לא הולכת), שמתה על מגזיני אופנה וכן, גם אוהבת מרקי עדשים-
הטכניים-שיווקיים האלו שאין לי שמץ של מושג בהם. אורית שעושה כמעט הכל הפוך ממני, שיודעת לחשב אוכל
שותפתי למסע החדש, שאחראית על התרגום, התכנות וכל הדברים
זה לך
!

מרק עדשים כתומות ודלעת
4 מנות

לא ממש הודי אבל אוהב להרגיש כמו. האפקט ההודי מתקבל אוטומטית משילוב עדשים כתומות, כוסברה וכמון-
למרק הזה נדמה שהוא הודי- ז'תומרת, הוא יודע שהוא
כאן כדאי לשים לב:
מאד ברמת חוזק טעמו בהתאם לטריותו. לכן, ממליצה להתחיל עם מעט ממנו ולהוסיף בהמשך לפי הטעם.
כמון הוא תבלין דומיננטי ומשתנה

1 בצל קצוץ דק

2 שיני שום גדולות קצוצות

4 כפות שמן-זית

200 גר'. דלורית קלופה ומגוררת על פומפיה

3/4 כוס עדשים כתומות- שטופות ומסוננות

2 גזרים גדולים- קלופים ופרוסים

עלי כוסברה- קצוצים- בערך כף

כ- 1/4 כפית כמון

מלח ופלפל טרי

6 כוסות מים

1/4 כפית ג'ינג'ר טרי מגורר דק

עד שהעדשים מתפוררות לחלוטין וכל הירקות רכים. סמיכות המרק לשיקולכם. אני אוהבת אותו סמיך ונזידי. ומביאים לרתיחה. מתבלים במעט מלח ופלפל ומבשלים מכוסה למחצה, על אש קטנה- בינונית (בערך 40 דקות), דקות מוסיפים את העדשים, הדלעת המגוררת, הגזר והכמון ומערבבים היטב. אחרי כדקותיים מוסיפים את המים קלות, תוך כדי ערבוב על אש קטנה, עד שרך ושקפקף. מוסיפים את הגזר והכוסברה, נותנים ערבוב ואחרי כמה מחממים את שמן הזית בסיר ומוסיפים את הבצל הקצוץ והשום עם מעט מלח. מאדים

חמש דקות לפני סיום, מוסיפים את הג'ינג'ר הטרי ומערבבים היטב.

ל

ועוד מרקים:

מרק שעועית ורוזמרין

מרק אפונה וחלב קוקוס

מרק עדשים ובשר

מרק אפונה טריה וחסה

ל

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/03/03/herbsoup/>

זוכרים את

הקציצות

, אלו מתבנית המאפינס? זוכרים שנשאר קצת ואמרתי שאחזור איתו?! אז הנה אני חוזרת.

לי מישראל הגיסה. אז עשיתי מן מיש-מש ירוק של פרסי עם לא ממש פרסי ויצא חמצמץ, מיוחד וטעים נורא. קצת ומצאתי 'חורשט סבזי' שזה מרק פרסי שאווה לבושה, מעולם לא טעמתי. ודוקא יש לי לימונים פרסיים ששלחה בשבוע שעבר החלטתי שהן יהיו במרק עם הרבה עשבים. חיפשתי

וכמו שאמרה חברתי : "זה פשוט מ ע ל ה אבל לא הייתי מכינה את זה לאורחים!"

מרק עשבים חמצמץ עם כדורי בשר

1 כרישה - פרוסה

3 גבעולי בצל ירוק- קצוצים

2 שיני שום

עלים מ

צרור פטרוזיליה, צרור כוסברה, צרור קטן יותר נענע - נו טוב, לא תבררו עלה עלה אבל בלי הגבעולים הקשים.
: צרור תרד,

1-2 לימון פרסי שבור (לא למעוך באגרסיביות, אחרת יהיו חתיכות טורדניות במרק)

6-7 כוסות מים

מלח בנדיבות ופלפל טרי

1 כפית סוכר

1/4 כפית כורכום

4 כפות סולת

500 גר' תערובת קציצות מוכנה מבעוד מועד- מה דעתכם על

מאדים בצל, כרישה ושום במעט שמן ומלח ושלוך של מים בסיר מכוסה ולהבה נמוכה.

נראה שטוב יצא מזה. נושמים עמוק, מבקשים סליחה על הקילול (לא נשבענו לא לקלל יותר השנה?!) וממשיכים- מעבירים לסיר עם כל כמות המים ומביאים לרתיחה. בשלב הזה מקללים אותי קצת כי כל הירוקת צפה למעלה ולא מכניסים את כל הירוקת לפוד- פרוססור וקוצצים דק.

הסולת ונותנים ערבוב עדין. מבשלים מכוסה למחצה, תוך בעבוע עדין כ- 30-40 דקות. לא זוכרת בדיוק. בידיים רטובות. מכניסים את הקציצות בעדינות למרק ומביאים שוב לרתיחה. מוסיפים את הלימונים הפרסיים ואת כשרותח, מתבלים היטב ויוצרים קציצות קטנות (בערך 15)

מדי פעם מערבבים בתחתית כי לסולת יש מן נטיה שכזו לשקוע.

המרק הסופי צריך להיות חמצמץ וסמיך מעט אבל לא דיסה. ולא לחסוך במלח. הוא חשוב כאן.

ועוד קציצות לעיונכם:

קציצות מטוגנות

,

מיט בולז

,

קציצות כרובית

,

קציצות בשר סיציליאניות

קציצות דגים מטוגנות

קציצות דגים ברוטב אדום

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/02/09/mushroombarle/>

בדרך לפאלו- אלטו

הנה עוד סיבה לגעגועים. הכמיהה לכך שחגים יהיו משהו נתון וקיים ולא משהו שאני וחברותי נצטרך לצור יש מאין.

סיכום החג:

הקטקט תרם לפרויקט החג בכך שליקק את כל המשמשים המיובשים והחזירם מרוקקים לצלחת המרכזית. תפוז, תקע בו קיסם ארוך, תלה עליו תפוח מיובש ושני צימוקים (2 דקות הפרויקט) והכריז שזהו טיל. לך תתווכח. יעל ודיידי פיסלנו בפירות. לכבוד החג כמובן. פרינצי השקיעה ויצרה כלבלב. נמברטו דוקא החליט לקצר. הוא לקח אתמול אצל

בכדי לגלות רגע אחרי, שהמשך היחיד שתקוע לי בראש הוא ל'נאצר יש קרחת'. זה בטח לא זה. האיש גם לא זכר. באוטו היום, ניסיתי להחדיר בהם את חדוות החג. התחלתי לקרקר להם בהתלהבות את: 'השקדיה פורחת' רק

לגינה בקור הבוקר כשהמשימה הקשה ביותר שלפנינו היא לא החפירה עצמה, כי אם מציאת פיסת אדמה פנויה. וחשוב לציין שאת היום פצחנו בנטיעות... יצאנו

ועם אורית שחטפה דלקת בעין. כמה מגוחך זה לראות אותנו, בגילנו, חוטפים שוב את תחלואי הילדות. את הבוקר פתח האיש היקר עם כאב אוזן עצבני. זה לאות הזדהות עם הגיס המוטל בישראל עם סטרפטוקוק

וכמובן שמן- זית ופרמזן. האיש שמח עד מאד ואכל את מרקו בתוספת מחצית מיכל של שקדי מרק. אנינות לשמה. שהסבתא היתה מאשרת אבל בכדי לרומם את מצב-רוחו של המרק, הכנסתי פנימה קצת ברנדי ופטרזיליה ארצי. ארצי במובן ששום תבלין לא ממש מסעיר את הצלחת. נטו הטעם של הגריסים והפטירות. אני לא בטוחה אותו במרק סטייל הסבתא שלו אלקה. קרופניק מערבות פולניה. זה אמור להיות פטריות וגריסים ויש לזה טעם החלטתי לפנק

טיפ לאיך מגישים מרק לקערית, מבלי לטפטף...אין לי מושג מאיפה למדתי את זה ולא למה זה עובד. אבל זה עובד. הדבר המשמח שיש לי עבורכם היום הוא

המצקת במרק. להרים מעל לפני הנוזל ולתת שוב טבילה קצרה של תחתית המצקת בנוזלי המרק. זהו. לא יטפטף! מה שצריך לעשות זה, למלא את

מרק גריסים ופטירות
6 מנות

לא מתאים למי שצריך המון טעמים. מתאים למי שאוהב גריסים, פטריות ופולנים...

1/2 כוס פטריות פורצ'יני מיובשות

1-2 ענפי סלרי קצוצים דק

1/2 בצל קצוץ

2 שיני שום קצוצות

שמן-זית

500 גר. פטריות טריות מעורבות- קצוצות גס

3/4 כוס גריסים- שטופים

1 עלה- דפנה

7 כוסות ציר עוף\בקר\ירקות או מים (שיתנו תוצאה מרשימה פחות)

כף ברנדי

1 תפוח אדמה קטן

חופן פטרוזיליה קצוץ

מלח + פלפל טרי

את הנוזלים מעבירים דרך מסננת קטנה, עליה שכבה אחת של נייר סופג (זה ימנע לחלוטין את מעבר החול). מוציאים את הפטריות עצמן עם כף (זהירות לא לערבב אותן עם החול ששקע בקרקעית) סוחטים היטב וקוצצים. משרים את הפטריות המיובשות בכוס מים רותחים ל-30 דקות.

הקצוצות וממשיכים לאדות עוד מספר דקות. מוסיפים עלה דפנה, מלח ופלפל ו-7 כוסות מים. מביאים לרתיחה. מאדים בסיר מכוסה : בצל, סלרי ושום עם שמן-זית ומעט מלח. כשרך מוסיפים את הפטריות

האדמה. מבשלים על אש נמוכה, תוך בעבוע עדין כשעה או יותר, עד שרך. מתקנים תיבול- יש צורך בהרבה מלח. מוזגים פנימה את הברנדי ומוסיפים את הפטרוזיליה ותפוח

בשלב הזה ניתן לטחון חלק מהמרק או להשאירו ככה. במידת הצורך, יש להוסיף עוד מים.

לפני ההגשה מוסיפים עוד פטרוזיליה, שלוק עדין של שמן-זית ומעט פרמזן.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/01/14/mushrooms-soup/>

*

יומני היקר,

בדרך מקורית ועיקשת יותר בעזרת דבק רגיל. לקח לי רבע שעה לנקות. אולי זה בגלל שהצ'אקרות היו סתומות.

לא עבד. בבית גיליתי שהקטקט הדביק את הציורים שלו לקיר, לא בשיטות המקובלות עם דבק נייר, אלא על בישול. אני לא יודעת אם זה טוב לצ'אקרות אבל המחשבות נדדו להן כל הזמן וכמה שלא ניסיתי להתרכז- זה היום ביוגה חשבתי כל הזמן

הדבר הנכון. מינונים, כך אני מגלה יותר ויותר, הם דבר יקר ערך. מינונים נכונים. בכל דבר שעושים, לא רק באוכל. שאני אוהבת משוק הפשפשים וכמה מתכונים מצולמים- אבל איכשהו זה לא מרגיש נכון. קר פה וגשום ומרק זה יש לי אחלה חומרים לבלוג- תמונות

הבחורה הזו היא מכשפת אמיתית ויש לה חיר מופלא והיא מצליחה להפתיע אותי שוב ושוב, בכל פעם מחדש. יותר מדי פעמים על יותר מדי דברים, היא אמרה: 'מממ.. שמת כרישה! אני מרגישה את המתיקות שלה!' דאאא. ואז, בדיוק כשהתחלתי לחשוב שהיא משוחדת כי היא מתה על פטריות וקצת משוגעת כי היא אמרה את זה כבר פתחה אותן, הסתכלה עלי במבט מרוכז ואמרה: 'הילה (כמו גילה)', זה המתכון הכי טוב שלך עד כה!'... נו באמת. נרות. השקעתי בו את הנשמה, בחיי. קיארה טעמה, עצמה עיניים ואמרה בקול רך: 'הו.. בליסימו!' אחר כך היא כאן סוגים מדהימים בתקופה הזו. מרק פטריות, טוב כשיהיה, יוצא תמיד חום ולא מאד מגרה ויזואלית, מרק לאור קניתי פטריות- השתדלתי לאסוף רק את אלו שקלות להשגה בישראל למרות שיש

המרק הזה הוא מרק מושקע והוא לאנשים ש
מאד

דיברנו. אבל אם אתם מהזן האוהב, הוא יכול להחזיק ארוחה טובה של ארבעה עם לחם רציני, חריץ גבינה טובה ויין. אוהבים פטריות, לא סתם מחבבים. יש לו טעם עמוק, דומיננטי ועל הצבע כבר

נו, וכמובן נרות. תאורת חדר חקירות של השב"כ לא תחמיא כאן. במחשבה שניה, למי היא כן תחמיא?!

ף

ירדן
, סוג של

ך

קרימיני
- בייבי פורטובלו

מיקס מיובש- כשרוצים לחסוך על פורצ'יני

ר

ניקוי פטריות

אם מדושנות פה ושם, מנגבים חתיכות גדולות עם נייר סופג ומעלימים עין מהקטנות. זה טוב לעיכול. או שלא.
בסיר. כשקונים, מנסים למצוא את אלו הנקיות יחסית. אם הן נקיות, אל תספרו לאיש, אני לא טורחת לנקות בכלל.
- פטריה היא כמו ספוג ולכן לא שוטפים פטריות אלא אם רוצים סמטוט רטוב

ר

ר

מרק פטריות מושקע
4 מנות גדולות

2 כרישות ללא החלק הירוק הקשה- קצוצות

1/2 בצל- קצוץ

4 כפות שמן זית

3 שיני שום קצוצות

600 גר' קרימיני- בייבי פורטובלו

300 גר' פטריות שמפיניון

100 גר' פטריות ירדן

20 גר' תערובת פטריות מיובשות

1/4 כוס יין אדום או לבן

3-4 עלי מרוה קצוצים

מלח ופלפל גרוס טרי

1/3 פחית חלב קוקוס

חופן גדוש עלי פטרוזיליה- קצוצים דק

המיובשות בכוס מים רותחים לעשרים דקות. סוחטים את הפטריות וקוצצים אותן. מסננים את מי ההשריה ו
משרים את הפטריות
שומרים

.

השום ומעט מלח. מאדים על להבה נמוכה, מכוסה כ- 15 דקות. אם יש צורך, מוסיפים מעט מים במהלך האידוי.
בסיר רחב מאחדים את שמן-הזית עם הכרישה, הבצל,

את היין והמרוה. מצמצמים עד שכמעט ולא ניתן לראותו, מוסיפים כוס מים, מערבבים היטב ומעבירים לסיר.
מעט נוזלים וישחימו. אחרי כ- 15 דקות, הפטריות צליות ומבריקות. מוסיפים פטריות ירדן, מערבבים היטב מוסיפים

והשמפיניון, ללא תוספת שמן. צולים על להבה גבוהה ומערבבים מדי פעם. הפטריות ישחררו לקראת הסוף בינתיים- מחממים מחבת גדולה ומוסיפים אליה את פטריות הקרימיני

מוסיפים לסיר גם את הפטריות המיובשות הקצוצות ונוזליהם, 1.5 כוסות מים נוספות, מלח ופלפל.

מבשלים מכוסה למחצה על להבה נמוכה, תוך בעבוע עדין, כארבעים דקות.

והפטרוזיליה הקצוצה, מביאים לרתיחה ומסירים מן האש. מרסקים לפי הרצון- אני אוהבת להשאיר חלק לא מרוסק. מוסיפים את חלב הקוקוס

טועמים ומתקנים תיבול. אם סמיך מדי- מוסיפים עוד מעט מים.

מגישים חם. אפשר עם מעט פרמזן ושמן- זית. אפשר עם לחם קלוי, מרוח בשן שום ושמן-זית.

ר

י

נ.ב.

ומגיע לו, בחיי שמגיע- אז אני אקדיש לו שיר. ולא אוסיף עוד מילות מרמלדה. את מה שצריך הוא כבר יודע. יצא שלא ציינתי כאן את היומולדת העגול של האיש. זה היה כשהיינו בישראל.

ר

לף

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2015/01/13/mushroom-curry-soup/>

.

שקיות המרק שהיינו בוחשות מאבקה בנעורינו (במובן החיובי של העניין) אבל את זה אל תגידו לאף אחד שאמרתי. שגם אני אוהבת אותו- קרמי ועשיר, עם ניחוחות של פטריות ביער שלאחר הגשם. וכן, הוא מזכיר לי קצת את תכיני שוב אמרה האחות ולא ויתרה, תכיני תכיני. לא עומדת בפניה אז הכנתי שוב בבית כיאה עם קארי והחלטתי לכך התגמשנו הוא ואני והלכנו על קצת ג'ינג'ר ותימין טרי שהיו בהישג יד ונתנו לו ניחוחות צרפתיים משהו. גיליתי שבמהלך האריזות לקחתי בטעות צנצנת כורכום במקום אבקת קארי, הגיוני שניהם צהובים. אי שוב. אמרתי טוב. אמרה שוב. בפעם הראשונה שהכנתי אותו היינו בבקתה מרוחקת, בקור גדול ועצום ואיכשהו מתכון המרק הזה קיבלתי מאחותי שהכינה, התאהבה בו לגמרי וטענה בתוקף שעלי להכין. אמרתי בסדר. אמרה את

זה לא מרק שיש בו
גם

במרק הסמיך ואפשר לרסק חלקית או לגמרי, תלוי איך שבא. כך או אחרת הוא יופי של קערה חורפית מהנה. השחקן הראשי והדומיננטי, לכן צריך לאהוב אותן מאד בכדי לאהוב גם אותו. אפשר להשאיר את הפטריות בחתיכות פטריות. זהו מרק שבו הפטריות הן

.

.

מרק קרם פטריות
6-8 מנות אופרה וינפרי דרך גיל חובב

לפני השימוש. וכמו שכתבתי כבר, אפשר להשמיט אותה לגמרי ולשלב תבלינים כמו עשבי תיבול ומעט ג'ינג'ר. אבקת קארי משתנה מיצרן ליצרן. שימו לב כי יש כאלו חריפות מאד - כדאי לטעום על קצה הלשון

המרק נשמר מצוין במקרר ולכן אפשר להכינו יום-יומיים מראש ללא שום בעיה.

. . .

2 בצלים גדולים (אפשר גם כרישה ושאלוט)

מעט שמן-זית

מלח ופלפל גרוס טרי

2 כפות קמח

1 כף אבקת קארי

500-600 גרם פטריות שמפיניון/ בייבי פורטובלה (ואפשר גם אחרות כמובן)

6 כוסות חלב (2% עובד מצוין)

הבצלים דק ומעבירים לסיר רחב עם שמן-הזית ומעט מלח. מאדים בעדינות יחד עד שהבצלים זהובים מעט ורכים.

בינתיים, חותכים את הפטריות איך שמתחשק.

הסיר מדי פעם. זה הזמן לטחון אם רוצים (אם טחנתם וסמך מדי, דללו עם מעט מים). טועמים ומתקנים תיבול. מוסיפים את הפטריות, מביאים לרתיחה ומבשלים כרבע שעה או עד שמסמך כרצונכם, לא לשכוח לערבב בתחתית ומביאים לרתיחה. כשבוחשים מדי פעם, יש לערבב היטב גם בתחתית הסיר בכדי למנוע מהקמח להדבק ולהשרף. מוסיפים לבצלים את הקמח ואבקת הקארי ובחושים היטב. מוסיפים את החלב, מערבבים

תנו לא שפריץ של יוגורט מדולל או שמנת מתוקה וסיבוב כם הכף. ואיזה עלה. זה יעשה אותו סינדרלה ממש. אם ביפיוף נפשכם חשקה,

.

ואם כבר אז כבר

-

עוד כמה:

מרק שורשים

מרק שעועית מרוה ויין

מרק עגבניות צליות

מרק בורגול יוגורט ותרד /חובזה

מרק נבטוטים ובשר

מרק אפונה

*

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2016/12/08/kube-soup/>

ממש הצליח (היא עובדת. עלינו) אבל אני אל תראו אותי ככה, אני לומדת מהר. עובדה, הילד התחיל לחלק עיתונים. לעבוד' חפרתי לאיש ימים כלילות, חשוב שידעו כמה קשה להרויח כסף ואיך להתנהל איתו. עם הגדולה זה לא 'הילדים צריכים

ובשבוע שאחרי יש לו כדורגל בשעה מוקדמת מהרגיל (וכי לא אעזור לו בחלוקה בכדי שיסיים ויוכל להגיע בזמן?) וכי איך יסחוב, בשיניים?!, יום אחר הוא מפספס כמה בתיים (וכי לא אסיע אותו באישון ליל לבתי מנויים מאוכזבים?) ההסעה השיגרתיים יש כל הזמן עניינים- יום אחד הוא שוכח את תיק החלוקה בבית (וכי לא אסע להביא לו? במקביל, מאז שהילד עובד בעיתונים גם אני עובדת בעיתונים קשה מאד. מעבר לשירותי

עובדת אצלו קשה אני. אולי בגלל זה אין לי זמן למלא קובות ואני כל כך אוהבת קובות וגם הילד שלי.

על עיקר העיקרים: שום, עגבניות והרבה עלי נענע טריה, שילוב הורס לבבות כי כידוע, נענע גורמת לעגבניות לשיר. עלי מכל מצאתי בין דפי הספר העיראקי המצוין 'עשתידכ'. ומאז ועד היום, מתרגמת אותו חופשי אבל שומרת במיה, חמוסטה, סלק -כולן היו קובותי, אבל את מרק הקובה האהוב

.

ואדע איך להתנהל איתו) אני מקצרת תהליכים: מערבבת את הסולת של המעטפת עם המלית של הבשר ומגלגלת ובגלל שאני עסוקה נורא בחלוקת עיתונים (בכדי שאבין כמה קשה להרויח כסף קובבצות לא אסלי כמו של העיראקי מאזור אבל בוי הו בוי- זה סמיר, חורפי, מחמם ומנחמם בטעמים עזים של חמוץ ומתוק. קטנות (שזו קובה וקציצה מחובקות חזק). זה

מהיום אל תאמרו 'קובה זה המון עבודה' אלא קומו והכינו לכם קובבצות!

.

גרסת הצמחוני/טבעוני

גרסת צמחוני/טבעוני

מוסיפים בעת הבישול (כחצי שעה מסוף הבישול), כף או שתיים של סולת למרק. זה מסמיר ונותן טעם של כאילו. שום ופטרודזיליה או מקצרים את הקיצור – במקרה של תשישות נפש גדולה כל כך שאין כוח אפילו לגלגל קובבצות, מקפידים לאזן תיבול כך שישמרו הטעמים העזים של חמוץ ומתוק. מכינים קובבצות ללא בשר- עם קצת בצל מטוגן, (כ- 400 גרם) וסלק חתוך לקוביות. מאזנים את כמות המים לפי הצורך ומבשלים עד שהכל רך וסמיר. העגבניות/שום מוסיפים כ-3/4 כוס עדשים אדומות (או שעועית מאש מיובשת), חתיכות של דלעת/דלורית מכינים כבמתכון. לתערובת

מרק קובה (קובבצות) עגבניות ונענע
6~ מנות

הכי חשוב במרק הזה לשמור על טעמים עזים: מתוק מאד - חמוץ מאד - נענעי מאד.

למרק הבסיס אפשר להוסיף חופן עדשים אדומות, סלק חתוך גס, דלעת וכולי.

1 ראש שום שלם - מפורק, קלוף וכתוש (-10 שיני שום)

4 עגבניות בשלות

2 כפות רסק עגבניות

שמן

6 כוסות מים

4 כפות סוכר

1-2 לימונים

מלח ופלפל גרוס טרי

חופניים של עלי נענע טריים

1/2 בצל

חופן נאה של פטרוזיליה

250 גרם בשר טחון (בקר או עוף)

1/2 כוס סולת

1/4 כוס מים

1 כף שמן

מלח ופלפל גרוס טרי

מתחילים בהכנת המרק:

לסיר רחב ומוסיפים רסק עגבניות, שום ושמן בנדיבות. מבשלים על אש בינונית כ- 15 דקות תוך כדי ערבוב אגבי. ומגררים אותן על פומפיה גסה, כך שהקליפה נותרת ביד והולכת לפח. מעבירים את העגבניות המרוסקות חוצים את העגבניות

בינתיים מכינים את הקובבצות:

פומפיה או במעבד מזון) את הבצל וקוצצים היטב את הפטרוזיליה. מערבבים את כל המרכיבים יחד, מתבלים ולשים מרסקים (בעזרת היטב . מניחים למנוחה בצד.

חוזרים למרק:

חתיכות דלעת, קוביות סלק וכולי. במקרה של הוספת העדשים, יש לאזן כמות מים בהמשך הבישול לפי הצורך) מלימון אחד. מתבלים היטב, מביאים לרתיחה ומבשלים בעדינות כ-30 דקות (זה אגב הזמן להוסיף ולגוון: עדשים, כשממרח העגבניות שבסיר סמך, מרוכז וכהה בצבעו- מוסיפים מים, סוכר ומיץ

ומבשלים בעדינות 30-40 דקות. אם סמך, מוסיפים קצת מים. אם דליל מדי, מוסיפים כף סולת בעת הבישול. מגלגלים קובבצות קטנות ומכניסים בעדינות למרק המבעבע. מוסיפים את עלי הנענע

בודקים תיבול

- מוסיפים עוד מיץ לימון ו/או סוכר בכדי לקבל טעמים חזקים ומודגשים.

המרק מצוין גם בימים שאחרי.

.

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/06/28/garden-and-zucchini/>

.

.

את

הגינה

פריחה, הגזרים תקועים עמוק באדמה בתנוחה עוברית והפסיפלורה, מצמיחה עלים ירוקים ללא אף פרי כי קר לה. לך שהבנת את החוקים, הוא ממציא אותם מחדש. הנה- סוף יוני והעגבניות אפילו לא התחילו להראות סימני ששתלנו החליט מזג האוויר לשגע. מזג האוויר הזה, יש לו משחק כזה של שיגועים ובכל פעם שנדמה

.

.

מזל שיש קישואים, כי אלו גדלים למרות כל השיגועים.

וכשהגינה שלך אוהבת קישואים- את שותלת בה קישואים, קוטפת קישואים ומבשלת קישואים

בסוף, את אפילו לומדת לאהוב קישואים.

.

.

סלט קישואים טריים ונענע

את הסלט הזה מכינים מקישואים קטנים, מוצקים ומאד טריים.

הוא יכול להכיל הכל ויכול להיות מינימליסטי עד מאד- שמן-זית, מיץ לימון, מלח פלפל

.

.

פורסים את הקישואים בעזרת קולפן ירקות לפסים דקיקים. את הסוף שלא מצליח אוכלים.

היטב עם הידיים. מעבירים לצלחת. זורים מעל צנוברים קלויים, מגלפים מעט פרמזן עם קולפן ואוכלים מיד.
חופן ארוגולה, נענע קצוצה, מעט צ'ילי טרי קצוץ דק, מיץ לימון וקצת גרירה, מלח פלפל ושמן-זית . מערבבים מעבירים לקערה ומוסיפים:

* * * * *

מרק קישואים וגבינת עזים

אחותי ואחת משיחות הטלפון 'המקצועיות' שלנו. למרות ולמרות ולמרות- הוא ממש טעים! מרק של פיג'מה ונחמות מרק בהשראת

.

.

1 בצל סגול גדול- חתוך גס

1 כרישה קצוצה גס

1 שן שום

4-5 קישואים בקליפתם- חתוכים לעיגולים (~ 1/2 ק"ג)

מלח ופלפל גרוס טרי

1/4 כוס יין לבן

מים לכדי כיסוי

1-2 ענפי תימין

1/2 כוס אפונה ירוקה (קפואה זה יופי!)

60 גר' גבינת עזים רכה

כחמש דקות. מרסקים . מוסיפים את הגבינה ומחכים כמה דקות עד שתימס. מערבבים, בודקים תיבול ומתקנים. מביאים לרתיחה ומבשלים עד שהקישואים רכים מאד. מסירים מהאש, מוסיפים את האפונה, מכסם ונותנים לעמוד מוסיפים את היין ומצמצמים על להבה גבוהה, עד שכמעט כולו מתאדה. מוסיפים מים רק לכדי כיסוי, מתבלים, וטיפונת מים. מערבבים מדי פעם. כשזהוב, מוסיפים את הקישואים והתימין, מערבבים ומבשלים עוד כמה דקות. מאדים בצל, כרישה ושום בשמן זית, מעט מלח

מגישים עם מעט שמן זית ופלפל גרוס.

טעים גם קר.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

<https://bissim.com/2013/02/11/kale/>

.

עיצה שקיבלתי פעם לגבי הבלוג:

keep it simple!

מתעוררת, מכינה קפה, פרוסת לחם ללא גלוטן כי ככה הרופאה אמרה, מעירה בוקר טוב וחוזר חלילה, והכל מעמידה מכונה, מוציאה מחזור- קומפוסט- וסתם זבל כי בברקלי זה נורא מסובך, עובדת קצת, סוגרת, קורסת, מים בעולם והכנרת זה בכלל לא כאן, מאיימת (!), מנגבת, מורחת, מקריאה, מחבקת, אומרת לילה טוב, אוספת, לצאת מהאמבטיה כי אין מספיק מים בעולם והכנרת מתייבשת, מתווכחת עם הילד שאומר שיש המון בשיעורים ומשננת ABCD, אורזת, מביאה, מחזירה, אוספת, פורקת מדיחים ומעמיסה חדשים, מזכירה לא יוצא מהמיטה!? את פורקת אוטו שלם ומזובל מטיול סקי, מכבסת ומנקה, מאכילה, משכיבה, מנחמת, עוזרת יענו נתפס לאיש הגב באופן מדאיג באמת והוא

לבד

תוך טיפול שהוא ששוכב?! מותק-

keep it simple!

תמונות של הגינה, תתפייטי על מזג האויר, תצלמי עלה או שניים שיראה יפה, את יודעת, תעשי שיהיה נעים!

- תראי

בסקרנות משועשעת וכמובן שלוקחת חלק מדי פעם כי ברור שאני רוצה להיות טרנדית. זה טוב לעור הפנים. טרנדים באוכל זה דבר מקסים- אני עוקבת אחריהם

לוא דוקא בגלל הטעם, אלא בעיקר בגלל שזה מצוין לשרירי הלסת ומכניס לגוף נוגדני ג'אנק. והנה הבעיה- בניח ה לעזוב שייך לעלים הירוקים, אלו שטעמם כשל דשא, אסבסת או מספוא. ירוקים מהסוג האכזרי שאוכלים אחד מהסוג שאינו ממנהר קייל

משהו כשהוא טרי ושלם כי אז הוא שומר על כל הדברים הבריאים שיש בו, אלו שבגללם מלכתחילה חפצנו לאוכלו. בסיר עם הרבה דברים אחרים שיכסו ויאפילו על הנזק שהוא גורם לסביבתו אבל העניין האמיתי הוא ליצור ממנו , עלה נבזי שכמוהו, סבבה לגמרי לתקוע אותו באיזה מרק, למצוץ ממנו מיץ, להחביא אותו

מנטלית ופיזית, אחרי זה נכנסתי למטבח ושלפתי בעצבנות ניכרת את הקייל משקית הנייר שלו כי זה ברקלי ואנחנו
שהיא הזמינה את רולי לישון אצלה כשאבא מדדה בבית בפיג'מה נראה כמו סימן שאלה ושאמא אפעס מפורקת
בלטה חלקלקה במיוחד שאחרי הגשם ונחתתי באופן מכאיב על עצם הזנב בעודי מרצה לילדה שזה ממש לא בסדר
אז אחרי שהבוקר בהליכה לבית הספר החלקתי באופן לא אלגנטי על
נגד ניילונים

ועידה, אבל עדיין צריך לעזור לה ולהיות נחמדים. אולי זה למה שיצא קייל פצצות, מלא טעמים ואכיל לגמרי.
לו על תיק האוכל, וזה גם נכון שהאיש מתחיל לחזור לעצמו, מהלך בבית עם אוזניה וצועק כל מיני מילים בשיחות
על אלונקה בבית החולים כמו שיכול היה לקרות בקלות אלא רק עשתה רסק מהתפוח של קטן כשקרסה
עם מאמא כי מאמא עצבנית וכואב לה הישבן וזה נכון שאם נדקדק היא צריכה לומר תודה על כך שלא סיימה
שהיום הוא נכנע, שהיום אני והוא עושים מעשים יפים. בלב שלם אני מאמינה שהירוק ראה היום שלא כדאי להתעסק
. הסתכלתי לו בעיניים והוא הבין מיד

שלמה וכולי פצצת ברזל ויטמינים וסיבים מטורפת, יש לי כוח לשבת דאובה ולשכתב את המתכון, הנה זה כך:
ובגלל שאכלתי קעריית

kalekalekalevkalekalekalekalekalekalekalekalevkalekalekalekalekalekalevkalekalekalekale
kalekalekalekalevkalekalekalekalekale

סלט קייל טרי קצוץ דק
בהשראת סלט הפטרוזיליה של גליה

* הבהרה: אני לא באמת חושבת שקייל נוראי, אני אפילו די מחבבת אותו. בצלחת של מישוהו אחר. סתתםססם.

* אפשר להשתמש בדרך זהה ב
מנגולד

(לא מבושל אלא טרי! הולך אחלה עם צנוברים) ואפשר לקצוץ רק צרורות של עשבים כמו פטרוזיליה, כוסברה ועוד.

* סלט מעולה להכין מראש- האכזרי לא נובל וממצמץ בשמחה את הרוטב

צרור קייל - (לאחר קיצוץ בערך 4 כוסות)

מיץ מ-1/2 לימון

מלח

צרור קטן של פטרוזיליה- עלים בלבד- קצוצים

~ 1/2 כוס שקדים (מולבנים, פרוסים, מה שבא)

50-100 גר' גבינת פטה מפוררת

רוטב:

3 כפות שמן-זית

1 כף מים

1 כף חומץ

1/2 כפית חרדל דיז'ון

1 שן שום קטנה -קצוצה דק

פלפל צ'ילי טרי פרוס דק/ שבבי צ'ילי יבשים- לפי הטעם

כ- 15 דקות ורצוי יותר (נגיד שנה תרכך אותו ממש), המלח ומיץ הלימון יעזרו לקייל להיות נחמד ולהתרכך מעט. דק. מעבירים את הקיצוצים לקערה, מפזרים מעט מלח, סוחטים לימון ולשים בעזרת הידיים היטב. משאירים לעמוד שוטפים היטב את העלים ומיבשים. מסירים את הגבעולים הקשים וקוצצים דק דק דק

מעבירים את כל מרכיבי הרוטב לצנצנת, סוגרים במכסה ומנערים היטב

וברינה. בודקים אם חסר מלח, לימון ו/או חריף. אוכלים לפחות חצי, לובשים גלימה וטסים להציל את העולם. מוסיפים לקייל המקוצץ את עלי הפטרוזיליה הקצוצים, השקדים והפטה. מוזגים את הרוטב מעל ומערבבים בשמחה בסיומה של ההתייחדות (קייל+ מלח),

kalekalekalevkalekalekalekalekalekalekalekalevkalekalekalekalekalekalekalevkalekalekalekale
kalekalekalekalevkalekalekalekale

מרק ירוק!!!

כשמתגברים על ירקרוקת מראהו סטייל דוקטור סוס, מגלים מרק ענוג ונעים בטעמים של פטריות וחורשה ירוקה אהבת נפש (הנפש הבודדה במשפחה, יש לציין) אבל, איך לומר, לא מהיפים והאטרקטיביים בשוק הפנויים פנויות. בגלל שאני כבר בשבונג - מצרפת עוד מתכון ליפים ולאמיצים שבינכם. זהו מרק ירוק שאני מכינה לעצמי ואוהבת

..

.

4 חתיכות בשר שפונדרה עם העצם או בשר אחר מעט שמן או אפילו עוף

300 גר' פטריות (אצלי היו בייבי פורטובלו)

4 עלי מנגולד

4 עלי קייל

2 שיני שום

1/2 בצל

1 צרור פטרוזיליה

1 תפוח אדמה קלוי

1 כפית אבקת קארי

במים + עוד קצת. מביאים לרתיחה, מנקים את הלכלוך הקיצפי שנוצר מעל, ממליחים מעט ומבשלים כשעה מכוסה. מכניסים את הבשר לסיר רחב ומכסים

ומקצצים היטב היטב. רצוי להוסיף מעט מים בכדי להקל על פעולת הקיצוץ וסביר שידרשו פעמיים לכמות הזו. בנתיים מעבירים למעבד מזון את ה: ירוקים, שום, בצל, פטריות, תפו"א ופטרוזיליה

ומבשלים כשעתיים בבעבוע נעים עם מכסה מעט מוטה. מדי פעם מערבבים ונותנים אהבה. מתקנים תיבול. כשהבשר סיים את ענייניו הפרטיים, מוסיפים לו את כל הירוקת, מתבלים בעוז, מביאים לרתיחה

אותו יותר סמך, מוסיפים כף או שתיים של פולנטה בזרם דק ותוך כדי ערבוב ומבשלים עוד קצת עד להסמכה. בסיום המרק אמור להיות סמך ודשן. אם נניח רוצים

מגישים עם מעט שמן זית מעל בשביל הדאווין.

ונניח שאתם חייבים עוד מתכוני קייל, הנה לכם:

קייל מבושל עם צימוקים וצנובר

קייל בכרובית וחלב קוקוס

קייל בוינגרט פרמז'ן

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2013/03/15/roots-soup/>

גינה מתחילה בקטן

אדמה ושתילים תינוקיים שנראים כאילו קצת הלכו לאיבוד בינות לכל החום שמסביב.

זה לוקח זמן, כמו עם אהבות

זמן ומים ושמש

ובנתיים התפוזים שעל העץ מתכתמים והימים מתארכים

ועם קצת סבלנות

התינוקיים נהיים לירקות של ממש בירוק רענן ועלים מבריקים

זה כל כך יפה שכמעט חבל לקטוף...

שטעים למיכל, ניסיתי גם. זה קצת כמו משחק טלפון שבור - עד שזה מגיע לסיר שלי, זה נהיה קצת משהו אחר...
על המתכון הזה שמעתי ממיכל ששמעה מהפדיקוריסטית. ואני, בגלל שאני אוהבת כל מה

זה מה שיפה באוכל, לא?

אין לו חוקים ברורים, רק מה שיש בבית, בגינה או אצל הירקן. ובעיקר, מה שאוהבים.

זוהי עונה טובה לשורשים. המרק הזה פשוט מאד אבל גם עשיר בשכבות טעם בגלל המגוון הרב שלהם בו.

2 כרישות

2 ראשי סלרי גדולים

1 ראש פטרוזיליה

1 לפת גדולה

1 קולורבי גדול

1 תפו"א

1 שומר קטן

מלח, פלפל גרוס טרי, אגוז מוסקט

1 כוס חלב

מעט שמן -זית ופרמז'ן להגשה, אם רוצים

השומר) איך שבא. מכסים במים ועוד קצת, מתבלים היטב , מביאים לרתיחה ומבשלים כ- 35 דקות עד שהכל רך. קולפים את כל השורשים וחותכים לקוביות (גם את

מרסקים הכל ומוסיפים חלב, מביאים לרתיחה עדינה ומתקנים תיבול.

אם המרק סמיך מדללים לשביעות רצון בעוד מים או חלב.

.

מיכל

שבכלים שלה הכל יותר טעים

עורכת מכירת כלי קרמיקה לכבוד פסח

אחלה מקום לקנות מתנות. לכם. לאחרים.

אז לא תלכו?!

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

מאז יצאתי

בהצהרות

ואני מכינה לי עוד מרק וחברים, הוא נפלא. הוא נפלא ואתם צריכים אותו אצלכם בבית כי הוא יעשה לכם רק טוב. אדם של מרקים, אני חולמת על אחד כזה כל הזמן. כאילו שמישהו מנסה לצחוק על חשבוני. בסדר, אני בעד הומור. שאני לא

שתוכה לבן. היא אמרה: "הכנתי קרם פרש למסיבה של אובמה ונשאר לי המון... אולי את רוצה?!" רוצה, בטח רוצה. יכולה לדמיין אותה ילדת פרחים בשנות השישים, נושאת כרזות ולוחמת על זכויות. אבל הפעם היא נשאה צנצנת מהנשים האלו שאלוהים היה צריך כמודל, כשברא אותנו, הנשים. חזקה, אינטליגנטית, פעילה וחייכנית. אני בקלות שכונתי ותמיד תמיד מוצא זמן לפלרטט עם הזקנות, לשאול מה נשמע ולצייד אותם באיזושהי בדיחה. בובי היא ביננו חיבה גדולה. בדרך כלל את רוב קשרי השכנות ניהל תמיד האיש ביד רמה. הוא, לעומתי, מעולה ב'שמוזינג' דפקה על הדלת שכנתנו בובי. היא גרה ממול, בפינה הדרום-מערבית ולמרות שאנחנו לא מתראים הרבה יש השבוע

שהיא יצאה מכאן עם הצנצנת (לא שמעה שלא לוקחים מתנות חזרה?!) ועם חתיכה מעוגת הקישואים המופלאה. מבטים עורגים לצנצנת שכבר הייתה בידי ומה גרם לי לשאול אם אולי היא רוצה אותה חזרה... אבל סוף הסיפור הוא מרבס הייז. אח"כ דיברנו על הצנצנת, על תוכניותי לגבי תכולתה. לא ממש יודעת מה היה שם שגרם לה לשלוח "isn't he marvelous?", היא שאלה אותי אח"כ במטבח בעיניים בורקות. אובמה, כמובן. נאלצתי להודות שכן,

גם נשאר לי. את כל זה סיפרתי לכם גם בשביל הסיפור וגם מפני שקרם פרש יכול להיות תוספת מעולה למרק. וכן, קצת

בזיליקום בשביל הצבע. ועוד מנהג שיש לי, השד יודע מהיכן... צנוניות. מרק טוב צריך צנוניות במלח. אם יש כמובן. וסמך. את הרעיון השאלתי ממרק איטלקי של חומס ורוזמרין ולכן יש בו הרבה רוזמרין בשביל הטעם וגם מעט כן, בואו נחזור למרק... היום זהו מרק שעועית ירקרק

מרק שעועית ירקרק עם רוזמרין
4 צלחות מרק גדולות

את השעועית צריך להשרות ללילה בקערה גדולה עם מים.

2 כוסות שעועית יבשה אשר הושרו ללילה וסוננו

8 שיני שום גדולות קצוצות

שמן-זית

מלח ופלפל טרי

2 עגבניות

1 כפית פילפלצ'ומה

200 גר. דלעת- קלופה וחתוכה לקוביות

4 ענפי רוזמרין- עלים בלבד

6~ עלי בזיליקום גדולים

1 שן שום חתוכה

את העגבניות לחצי וסוחטים מגרעינים. מגררים על פומפיה רק את תוך העגבניה. משליכים את הקליפות. בסיר מכוסה עם מעט שמן-זית, מאדים את השום על אש נמוכה, ללא השחמה. חותכים

8 כוסות מים ומביאים לרתיחה. מנמיכים את האש ומבשלים כשעה, מכוסה למחצה, עד אשר השעועית רכה לגמרי. כשהשום רך מוסיפים שעועית, דלעת, עגבניות מרוסקות ותבלינים. מוסיפים

עלי הרוזמרין והבזיליקום, שמן הזית ואת שן השום. יוצקים מעל בזהירות כשתי מצקות של מרק ושעועית. מכניסים לבלנדר את

זהירות!! תכולת הבלנדר לא יכולה לעבור את מחצית גובהו, אחרת הכל ישפירץ ויגלוש החוצה וזה חם! לפני הערבול, יש להדק את מכסה הבלנדר היטב ולהחזיקו עם מגבת.

משך הערבול צריך להיות מספיק ע"מ שהתערובת תהפך חלקה וירוקה, בלי חתיכות רוזמרין נראות לעין.

עם עוד כמות של מרק. מתקנים תיבול. *המרק צריך להיות קטיפתי, אך להכיל גם שעועית ודלעת שאינם מרוסקים. מעבירים את תכולת הבלנדר חזרה לסיר. אם רוצים מרק מחיתי יותר חוזרים על פעולת הריסוק

מגישים עם מעט שמן זית מעל, פרמז'ן כמובן וצנוניות עם מלח. מעדן.

ולסיום,

תשורה נאה מיעל,

מלח רוזמרין

תודה.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/11/22/beans-marrow-bones-soup/>

ביקור בתחנת דלק שאינו מתחיל ומסתיים במספר שאלות, בירורים, דיונים ועל הדרך גם קבלת כמה עצות. בחינם. מבחינתו אני תיירת המסוגלת למלא רק מחצית טנק דלק בכל פעם, כי ככה זה בישראל עם תיירים. מפה לשם, אין למרות שהדרכון שלי טוען לאזרחות ישראלית, כרטיס האשראי שלי טוען אחרת.

שכולם עומדים בתור בסבלנות ולא נדחפים ואיך שכבר רצה לעוף משם, כי כמו שכבר אמר לי אין כמו בבית. אחר כך שמעתי איך נסע ללונדון לא מזמן ואחרי יומיים חטף את הג'ננה למה ששקט ומסודר שם יותר מדי ומשעמם (השם שלו) שתהה בקול מהיכן אני ומיד נידב לי ממשנתו- אין מקום כמו פה, אמר לי בעודי מחכה, אין כמו בארץ. בפעם האחרונה היה זה 'אבישי החתיך' (כך נכתב בצג

כי באמת אין כמו בבית. והבית הוא פה גם אם לפעמים נדמה שהוא שם. גם אם לפעמים הוא באמת באמת שם. הוא צודק כמובן

הבתים. מאחד מהם מרק שעועית, או לפחות כך נדמה לי, שמריץ אותי כמובן למטבח למרק שעועית משלי. כי רק פה אני הולכת ברחוב של יום שישי וריחות הבישולים לקראת שבת עולים ומזדחלים ברכות מחלונות

וכן, אין כמו בבית. גם אם לפעמים זה לא כל כך פשוט כמו שמסכם את זה בשניותיים אבישי החתיך

ומאחר והצטברו לי מספר התנצלויות, הנה הן:

*

אני מתנצלת על פרקי הזמן הארוכים כל כך שבין לבין, תאמינו לי שלא שכחתי.
מה פתאום שכחתי?!
מקום כי קצת שקעתי בעבודה על הספר והרבה בהסחות החיים שבארץ ורבות הן. זה ישתנה בהקדם, אני מבטיחה.
אני כל הזמן כותבת לכם בראש שלי (זה מן הרגל כזה), רק שזה לא מגיע לשום

*

תשובה. המיילים האלו נבלעים בים האחרים ולכן אני שוב מזכירה למי שרוצה שאלה לתשובה או סתם להגג,
אני מתנצלת בפני אלו שכותבים לי למייל האישי ולא מקבלים
לכתוב את זה בבלוג עצמו
. שימו לב שכאשר אתם מחזירים מייל לביסים שקיבלתם אוטומטית, הוא לא מגיע לבלוג כי אם אלי אישית.

*

אני מתנצלת על הצילום- איכשהו מרקי קטניות, שהם דבר כל כך מנחם ומפנק, הם הדבר הכי לא פוטוגני שיש.
לא פוטוגני אבל טעים טעים

.

/

* * *

מרק שעועית ועצמות מח

מצחיק כי יש בו כמעט את כל מה שהיה לי בקרבת היד- מדובר במרק סמיך ועשיר שמתבשל לאיטו כ- 3 שעות.
לקרוא לו מרק שעועית זה קצת

1 כוס שעועית יבשה- מושרת במים קרים ללילה

2 עגבניות בשלות- מגוררות ללא קליפה

4 שיני שום כתושות

מלח ופלפל גרוס טרי

2 עלי דפנה

תבלינים:

1/4 כפית קינמון, 1 כפית פפריקה, 1/2 כפית סוכר, פלפל חריף גרוס לפי הטעם

1 רסק עגבניות קטן

2 גזרים גדולים- פרוסים

כ- 350 גר' דלעת חתוכה לקוביות

צרור קטן של פטרוזיליה- עלים בלבד- קצוצים

2~ ליטר מים

1/4 כוס עדשים שחורות

1/4 כוס גריסים

והשום תוך כדי ערבוב, כ- 5 דקות. מוסיפים את התבלינים ואת רסק העגבניות ומבשלים כ- 5 דקות נוספות.
מוסיפים מעט שמן-זית לסיר רחב ומבשלים בו את העגבניות

ומבשלים בבעבוע קל כשעה. מנקים מדי פעם את הקצף שנוצר בדפנות הסיר (לתהליך המבאס הזה קוראים מסננים את השעועית ממי ההשריה ומוסיפים אותה לסיר עם עצמות המח והמים. מביאים לרתיחה קיפוי

למעור מעט ולהחזיר לסיר-המהלך מעניק למרק מרקם סמיך ועשיר. טועמים ומתקנים תיבול במידת הצורך. רכה והמרק מסמיך. * במהלך הבישול, בערך לאחר כשעה, אני ממליצה להוציא כמחצית מתוכן המרק, את הלכלוך והקצף שנאספו בדפנות הסיר. מבשלים תוך בעבוע עדין, מכוסה למחצה, כשעתיים או עד שהשעועית השעה מוסיפים: גזרים, קוביות דלעת, פטרוזיליה קצוצה, עדשים וגריסים, מביאים לרתיחה נוספת ומסירים שוב). בתום

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/12/07/beans-sage-sou/>

.

צבעים מ
ת
ח
ל
פ
י
ם

מתגנבים תחילה לאט, עלה פה עלה שם ואז לפתע מבלי משים מקיפים אותך במלוא עוזם

וגשם שלא חדל מרדת- משקה גינה, צמחים וכמה חלונות

משקה גם את מעט הפקעות ששתלתי באדמה הלחה והסנאים עדיין לא מצאו אבל אין ספק שימצאו בקרוב

זהו זמן למרק

סמיר, עשיר ומערסל, מרק של חורף

.

.

מרק שעועית, מרוה ויין
כ- 6 מנות

להחזיק שארית יין במקרר זה נפלא- מזיגה נאה לסיר המרק עושה קסמים-

1 כוס שעועית לבנה יבשה- מושרת במים קרים ללילה

1/4 כוס עדשים כתומות- שטופות ומסוננות

1 בצל קצוץ

2 גזרים קלופים וקצוצים דק

3 שיני שום קצוצות

2 כפות שמן-זית

1 כפית פפריקה מתוקה או חריפה- מה שבא

1/4 כוס יין אדום

5 עלי מרוה גדולים- קצוצים דק

2 עגבניות בשלות מגוררות ללא קליפתן (כולל גרעינים)

1 כף אגבה או מעט דבש

6 כוסות מים

מלח ופלפל גרוס טרי

**** 1 כף גדושה סולת דקה - להסמכה**

עוד כ-40 דקות או עד אשר השעועית רכה מספיק לטעמכם (אני אישית מעדיפה אותה לא לגמרי רכה קווצ').
בבעבוע נעים כ- 1 1/2 שעות. מוסיפים את העדשים הכתומות, מתבלים במלח ופלפל בנדיבות וממשיכים לבשל
מוסיפים את שאר החומרים: פפריקה, מרוה, עגבניות, דבש, שעועית מסוננת ומים. מביאים לרתיחה ומבשלים
את הבצל, השום והגזר על להבה נמוכה. כשאלו רכים, מגבירים מעט את האש, מוסיפים את היין ואחרי כדקותיים
מאדים בשמן

**** במידה ורוצים מרק מעט יותר סמיך, מוסיפים 1 כף של סולת דקה ומבשלים יחד עוד כ-10 דקות.**

ושיהיה חנוכה חורפי ומואר!

הלביבות שלי

סופגניות שמנת חמוצה מהירות וטעימות

סופגניות הורסות של מיכל

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2008/12/10/gamb/>

קוליות כשהן מרימות את החולצה. אפילו הג'אז. והאוכל- איזו אכזבה ענקית. עמוס מדי, מצועצע מדי, תיירותי מדי. הכל נראה לי מעושה. הרחובות המצועצעים, הבחורות הטיפשיות שעומדות על מרפסות הבתים ומשחקות אותה לא ממש אוהבת את ניו אורלינס. חוץ מזוג הגברים החמודים שאירחו אותנו בביתם,

ב- Bolinas, עיירה קטנטנה ומתוקה, אליה נסענו בדרך קסומה ומפותלת ואכלתי שם במקום חמים (כשבחוץ קר) אבל השבוע, כשנסענו לטייל

המרק היה סמיך, כמעט נזידי, ומתובל והיו בו עוף ונקניקיות ושרימפס והוא היה בדיוק הדבר הכי נכון לרגע הזה. , התעוררה בי הסקרנות.

ארוכות (מאז אותה נסיעה), האיש ואני נמנעים מלאכול כל דבר שאמור להיות 'קראיולי', אינה מוסיפה אף היא. בעיירה השכוחה הזו, החליט לקרוא למנה הזאת 'גמבו' לא בהכרח הופכת אותה לכזו... והעובדה שבמשך שנים שאתה לא ממש יודע איך הוא אמור להיות בסוף הדרך. זאת אומרת, העובדה שמישהו במסעדות הקטנה הזו בבית, לאחר מחקר מקיף, שילבתי בין כמה מתכונים. קצת בעייתי לנסות ולבשל משהו

גוון שחום וריח עמוק ומחניק של פופקורן שרוף. להוסיף את כמות השומן הזו לסיר אחד נראה לי פשוט טירוף. ה'מסמך' העשוי בדר"כ משומן וקמח). במקרה הלואיזיאני הוא עשוי משמן חם וקמח, אשר בבישול איטי מקבלים של Bolinas, אבל משביע וריחני. רק מה, ים של עבודה. למשל, הבסיס לתבשיל הזה מתחיל ב- roux (שהוא אך לא אני כי אשבר... חצי יום עמלתי על הסיר. אין מה לומר, יצא טעים. לא בדיוק הגמבו

את כמות העבודה. אי לכך החלטתי להשקיע בגרסה שניה, נוחה יותר לבריות עסוקות אך מאותם חומרים. כן, יצא טעים אבל לחלוטין לא מצדיק

זוהי מן ארוחה שלמה בסיר אחד, שמתאימה במיוחד ליום חורף סגרירי כשבא משהו חם, מפנק ומתובל היטב.

סוג של גמבו

אורז אבל גם בלעדיו מתקבלת ארוחה משביעה וטעימה נורא. אם אתם מאוהבי החריף זה המקום להשתולל עליו. את הגמבו המקורי יוצקים על

4 כפות קמח

1 בצל גדול קצוץ

3 שיני שום קצוצות גס

3 גזרים קלופים וקצוצים

2 ענפי סלרי קצוצים

צרור קטן של פטרוזיליה, ללא הענפים העבים, קצוץ

1 קופסא קטנה של עגבניות מרוסקות

או

רוטב עגבניות מוכן

4 פיסות עוף (אני השתמשתי בחלק שליד הפולקע)- ללא העור אך עם העצם.

1 נקניקיה איטלקית חריפה או לא (מהסוג הנכון- ללא ניטרין)

1 כוס במיה טריה

או

1/2 חבילת במיה קפואה

1 כפית סוכר

1 כף גדושה פפריקה

מלח ופלפל\ צ'ילי פלייקס

רצוי 2-3 דקות. העיסה הזו היא שתסמיך את המרק וככל שמבשלים אותה יותר הריח והטעם שלה מתחזקים. עיסה סמיכה (אם יבש די, מוסיפים קצת שמן). מבשלים על אש בינונית, תוך בחישה. כמה זמן?! תלוי בסבלנות... בסיר גדול, מחממים את השמן. מוסיפים את הקמח ומערבבים לקבלת

לבשל שעתיים- שלוש, מכוסה למחצה, עד שהמרק מסמיך והעוף מתפורר מרכות. מתקנים תיבול וצוללים. כשהספיק- מוסיפים את כל שאר החומרים ומים לכדי כיסוי. מביאים לרתיחה. מתבלים היטב וממשיכים

לסועד, מתבלים במלח-פלפל- פפריקה ומטגנים במחבת עם טיפונת שמן-זית ל-2-3 דקות. מגישים עם המרק. * אם חפצה נפשכם בתוספת השרימפס- מחשבים 2-3

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2013/01/17/rona-artichokes/>

קצת לפני בוא הקיץ, לקחה אותי
יעל
ל
רונה

אחד אחד ולשמוח בהם- כמו זה הארטישוקי, שרונה למדה באיטליה, דרך שונה ומרגשת לפיצוח קוד הארטישוק. אוכל ורעיונות חדשים. והמדהים הוא, שאני זוכרת את כולם- אני, מלכת השיכחה והדחיות, מקפידה לנסות אותם להשלמת היום. כמובן שבין היתר אכלנו ושתינו ואכלנו עוד קצת ואם לא די בכך, קיבלתי על הדרך כמה טיפים של מוקף בעצים ובטבע ירוק, שדייריו הם מהאנשים האלו שנותנים לך הרגשה טובה כאילו אתה בדיוק מה שחסר להם שמן עד ששום מגירה או דלת ארון לא ממש נסגרת. וכך נסענו לבאר טוביה בוקר נעים אחד והגענו לבית פתוח וחם מטבח-שנות-החמישים שלי. מקסים וכל זה, אני כבר קצת זקנה מדי לארונות שצבועים בכל כך הרבה שכבות צבע חברתה בכדי שאוכל להציץ במטבחה של בשלנית ולקבל רעיונות עתידיים לשיפוץ

שני, כשנכנסים לשוונג, זה נהיה קל ומהיר יותר והבלגן ממילא כבר קיים לכן כדאי ורצוי להכין כמות גדולה מהם. אז כן, בקילוף ארטישוקים יש מעט טירחה וקצת בלגן, לא אשקר. מצד

יש לכם שיני שום נפלאות שגם מהן רצוי להכין לא מעט. יופי של מנת אנטיפסטו או תוספת לסלט או לפסטה. של רונה דורשים מעט מאד עבודה לאחר הקילוף והם יוצאים רכים ומקורמלים ופשוט יפיפיים. וכבונס הארטישוקים

.

הוראות ניקוי ארטישוקים
- אין צורך בעבודה קפדנית במיוחד-

היא לחשוף את בסיס הארטישוק. מגלפים את המעטפת החיצונית של רגל הארטישוק ומקום חיבורה לבסיס.
מהארטישוק. בעזרת סכין עצבנית מגלחים את עלי הארטישוק במעגלים- כמו בקילוף תפוח (עשוי אבן!). המטרה
מקלפים כמה עלים עקשניים

או כל דבר אחר מעוגל וחד מנקים את תוכו הקוצני של הארטישוק. מניחים בסיר כרגל הארטישוק פונה למעלה.
חותכים את ראש עלי הארטישוק הרכים קרוב לבסיס. בעזרת כפית מלון (זו שעושה עיגולים)

כ- 10 ארטישוקים קלופים ונקיים כמוסבר

כ- 20 שיני שום קלופות

2-3 ענפי תימין או רוזמרין

1 לימון גדול ועסיסי

שמן זית

בצפיפות בסיר רחב כשרגלם פונה לכיוון מעלה, מפזרים בינות את שיני השום והעשבים וסוחטים מעל את הלימון.
מוסיפים לסיר שמן זית בגובה של כס"מ. מניחים את הארטישוקים הקלופים והנקיים

מכסים ומבשלים כ- 15 דקות על להבה בינונית .

זה הלימון שנלחם בשמן או להיפך. אל חשש! אם בהמהלך הבישול נדמה לכם שהלהבה חזקה מדי, הנמיכו מעט.
קולות שמחים יבקעו מהסיר-

חם, פושר או קר- הכל טווחווייב.

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/03/01/friedartichokes/>

בשונג הארטישוקים כי
עכשיו זו העונה
-
'וואלה!
של השבוע שעבר:

או שניים והכל נעלם. אצלנו - טיגנת שניצלים בבית? אחר- כך כל הבית יתרחץ עם זה וגם ישן עם זה יום-יומיים.
כביסה נקיה ידועה, יש משהו בבתי העץ כאן, שסופג ביתר- שאת את ריחות הבישול. בישראל מטגנים, פותחים חלון
בושם. אמא שלי תמיד פוטרת אותי ב: 'את עם השטיקים שלך מריחות' אבל האמת היא, שמעבר להיותי מסניפת
מהם הייתי נפלטת לסאבווי באישון לילה מריחה כמו צ'יפס. ושלא תבינו אותי לא נכון, צ'יפס זה יופי רק שלא בתור
פעם לא אהבתי את זה והרגישות שלי לריחות שדבקים בבגדים, רק הלכה והקצינה במהלך ערבי הסטאז' הארוכים

בתור מישהי שמבשלת כחלק משגרת החיים, חוסר החיבה העמוק שלי לטיגון הוא על גבול המוזרות . אף

אפשר סתם כך רק עם מעט מלח או עם רוטב שמן-חומץ, זה שבדרך- כלל מלווה ארטישוקים מבושלים במים. רוטב איולי מפוצץ בשום שילך עם זה, צפויה לכם חוויה מרנינה ואולי אף אעז לומר, מרגשת. אם לא בא על האיולי, מתפצצים והלב, כמו שלב ארטישוק יודע להיות- מענג בצורה מופלאה. אם בנוסף גם עמלים דקותיים ומכינים בית השואבה מהי... ארטישוק מטוגן צופן בתוכו עולם של נפלאות- העלים החיצוניים הופכים לדפדפים קריספיים האלו- האם תאמינו לי? כדאי באמת ובתמים! חובב ארטישוקים אמיתי שטרם טעם אותם מטוגנים, לא יודע שמחת לכן אם אומר לכם שאתם חייבים לטגן את הארטישוקים

(הנה עוד הוכחה שאנחנו משו-משו) ואם במקרה אתם נמצאים ברומא, היא ממליצה בחום על ביקור במסעדת: יהודי מסורתי. האיטלקים קוראים להם: "Carciofi alla Giudia" שזה בתרגום חופשי 'ארטישוקים בסגנון יהודי' חברתי האיטלקיה, שהוזמנה לחגיגת הארטישוקים שלי, סיפרה לי שארטישוקים מטוגנים נחשבים למאכל רומאי הקניה, חפשו את הארטישוקים הגדולים ביותר שיש- קחו בחשבון שמורידים להם חלק מן העלים החיצוניים הקשים. בעת

Giggetto al Portico d'Ottavia
, שמתמחה בכאלו- ענקיים ונהדרים.

ארטישוקים מטוגנים בליווית איולי

אל תתנו לתהליך ניקוי הארטישוקים להרתיע אתכם. ההתחלה קשה אבל כשמתרגלים- הכל נהיה פשוט יותר.

ארטישוקים גדולים- כמה שרוצים

לימון

שמן קנולה לטיגון

מלימון שלם- לכאן יכנסן הארטישוקים הנקיים והלימון נועד למנוע מהם להשחיר. הם כנראה ישחירו בכל זאת... מכינים קערה גדולה עם מי ברז קרים וסוחטים לתוך המים מיץ

בחצי עיגול מתחתם. כששני החצאים נקיים, מעבירים אותם לקערת מי הלימון וממשיכים לנקות את האחרים. קטנה, מנקים את ליבתו מהקוצים הקטנים שנמצאים במרכז. הדרך הקלה ביותר היא פשוט להעביר את קצה הסכין מעט את סופו. חותכים את השליש העליון של כיפת הארטישוק וחוצים אותו לשניים. כעת, בעזרת סכין מסירים מהארטישוקים את העלים החיצוניים הקשים מאד. מקלפים את גבעול הארטישוק בעדינות וקוצצים

העין. משהו כמו 5 ס"מ. כהשמן נראה חם דיו, מוציאים את הארטישוקים לנייר סופג- אפשר גם לטגן בכמה קבוצות. בינתיים מחממים סיר קטן או בינוני עם שמן עמוק. כמה עמוק? לפי

העלים מעט עם הידיים ואח"כ ללחוץ את חלקו החתוך ע"ג משטח כמו שיש או שולחן, מה שיעזור בהרחבת העלים. מה שחשוב הוא לפתוח את העלים של כל ארטישוק בטרם הוא נכנס לשמן הרוחה. דרך יעילה היא לרווח את

מספר דקות עד אשר העלים חומים- זהובים. מוציאים לתבנית עם נייר סופג. זורים מעט מלח ואוכלים מ י ד! מכניסים לשמן ומטגנים

איולי שום:

להכין באופן ידני (טוב לחיזוק שרירי הזרוע) או במיקסר שעושה את כל העבודה הקשה בכמה דקות בלבד. בשמן זית מריר אחרת האיולי יקבל מרירות בלתי נעימה. אפשר אם רוצים להשתמש בשמן קנולה בלבד. ניתן האיולי כאן אמור להיות דליל יותר ממיונז. שימו לב לא להשתמש

1 חלמון

1 כפית חרדל

מלח והרבה פלפל טרי

2 שיני שום כתושות

מיץ מחצי לימון

1/2 כוס שמן זית+ 1/2 כוס שמן קנולה

ניתן להוסיף כפית או שתיים של מים ולהמשיך בהזלפת השמן. מוסיפים את מיץ הלימון ומתבלים במלח ופלפל.

השמן בזילוף קבוע ומעט יותר מהיר. אם נראה לכם שהתערובת סמיכה מדי ועדיין לא הוספתם את כל כמות השמן, 1/2 כפית שמן ולחכות עד שהוא יבלע בתערובת. לאחר שהוספתם כמחצית מכמות השמן, ניתן להוסיף את שארית משתמשים במקצף. מתחילים להזליף את השמן באיטיות רבה, תוך כדי פעולת המיקסר – יש להוסיף בכל פעם מערבבים את החלמון עם החרדל והשום בקערת מיקסר.

להיות קרמית ואחידה, לקבל גוון בהיר ולהסמך יותר ויותר עם הוספת כל כמות השמן. טועמים ומתקנים תיבול. התערובת צריכה

ויש גם-
סלט ארטישוקים קטנים

,
אנטיפסטי ארטישוקים

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/12/01/levvot/>

את הלביות נכון, מקבלים כאלו קריספיות מבחוץ עם תוך רך רך מבפנים, שמרטיט לא רק הבטן אלא גם הלב
עלי בעולם כולו, זה שיש בו הכל: חורף (או פוטנציאל חורפי), נרות, סופגניות, לביבות ו- מתנות ! ואם מלבבים
ח נ ו כ ה -החג האהוב

ח

לביבות
12 לביבות

המשוואה שלי אומרת שכמה שפחות ביצה- ככה יותר טוב.

אם לא מטגנים מיד- כדאי לתת לקישואים סחיטה טובה לפני

מערבבים ומטגנים:

4 תפוחי אדמה בינוניים קלופים ומגוררים

2 קישואים- שטופים ומגוררים על קליפתם

2 גבעולי בצל ירוק קצוצים (אצלי יש גם עירית, כי היה בבית)

1 ביצה

2 כפות קמח

מלח ופלפל

וזו, זו לא סתם בטטה-

זו בטטה עם שאיפות גדולות

בטטה שקמה בבוקר והחליטה ללכת על טבעי

בלי בלגנים ובלי פינפונים

וגילתה

שגם בטבעי, יש לה ממש

אבל ממש

טעם של לביבת אורנה ואלה!

מה עושים!?

מזליפים שמן זית בנדיבות ומלח, מערבבים וצולים בתנור חם מאד עד שהבטטות 'מקורמלות' - רכות וזהובות.
חותכים בטטות לעיגולים,

נותנים לכל בטטית נשיקת קרם פרש קטנה ואוכלים בביס אחד. עכשיו תגידו לי לא אורנה ואלה, נראה אתכם.
מערבבים קרם פרש עם המון עירית קצוצה.

מתכון סופגניות מהירות

חג שמח !

ף

אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2008/12/22/jicam/>

את השורש הזה הכרתי לראשונה כשהתמחתי במסעדת :

'Union Square Cafe'

ראשונה. "שלום", אמרתי " אתה מוצא חן בעיני". ולמרות שלא ענה, ביררתי עליו פרטים. שמו של השורש הוא שבניו-יורק, ישר עם סיום הלימודים. בארוחת צוות, הוסיפו אותו לסלט ואז נערכה בנינו הכרות רשמית

Jicama

הערבית. אין לי אפילו מושג אם הוא ניתן להשגה בישראל אבל גם אם עדיין לא- בסוף הוא יגיע. בסוף הכל מגיע... רק צריך לקלף. בטעם הוא נטרלי אבל מה שנחמד בו הוא המרקם שלו. משהו בין תפוח קריספי לבין ליבת החסה (מן הכלאה בין ג'יקאמה לבין היקאמה) והוא פופולארי בקרב אנשי מכסיקו. הוא ניתן לאכילה כמו שהוא,

הרוטב הטעים הזה ולחבר אליו המון דברים אחרים: קולורבי, צנוניות, מלפפון, גזרים, בצל- ירוק, נבטים ותפוחים. קטן, פשוט ומרענן עם טעמים אסיאתיים והרבה חמוץ-מתוק-חריף. ובגלל שבבישול אין חוקים, אפשר לקחת את הכנתי ממנו סלט

סלט קטן ומרענן

1 שורש ג'יקאמה גדול- קלוף ופרוס לגפרורים

1 פלפל צ'ילי אדום טרי- פרוס דק

עלי נענע- לפי הטעם (ואפשר גם כוסברה)

שברי בוטנים קלויים

חופן נבטים (אני השתמשתי בנבטי דייקון)

לרוטב

:

2 כפות מיץ ליים או לימון

1 כף סוכר חום

1/2 כפית שמן צ'ילי מתוק

מעט רוטב דגים

לערבב הכל יחד לתקן תיבול ולהגיש.

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

ל

שניים שלושה בכל פעם ומבקשים פשוט, כי אחרי הכל הם גדלו בשכנות ואין זה מוסרי להטביע אותם ברוטב. בירק הזה ותמיד הייתי, בעיקר כשהוא מטוגן ומתמסר ברכותו אבל לא רק. אלו שאני קוטפת כאן מגיעים בעצליים, בעיקר כי הפעם שתלתי בעציץ גדול והזזתי לאן שהשמש לוקחת- קטנים, מאורכים, מבריקים ונוקשים. מאוהבת שנה ראשונה שיש חצילים בגינה-

ע

הנה שלושה פשוטים ונאים שהכנתי מלבד לטגן עיגולים ולאכול חם ישר מהמחבת:

ע

חצילים על הגריל עם אורגנו טרי

מניחים על האש כמה חצילים ומכינים מהם סלט ניגובים חמים ומלא טעמים

בינוניים צרים מאורכים (אפשר כל סוג שתרצו אך אם הם יותר גדולים יש לשנות בהתאם את כל נותני הטעם)
4 חצילים

1/4 כוס שמן-זית

2 כפות יוגורט

עלי אורגנו טרי

1/2 שן שום כתושה

מיץ לימון- שפריץ או שניים

מלח ופלפל טרי

החיצוני. גורפים את החציל החוצה בעזרת כף ומועכים גס עם מזלג. מוסיפים הכל, מתבלים בעוז ואוכלים חמים.
או כשחציל מטפטף כאילו אין מחר). מעבירים לאנשהו, מחכים עד שחם אבל נסבל ומקלפים חלק מהמעטה
על הגריל עד שהחצילים רכים מאד בבפנים שלהם (כל הזמן לסובב ולא לדאוג כשהקליפה משחירה ונשרפת
צולים שלמים

ח

וכשהגינה נותנת גם
עגבניות
- אז אין ברירה...

ח

לט חצילים חרוכים בעפר חייהם, מתבוססים לצידה של עגבניה מדממת בנשיקת מוות של שום

(כי לא יכולתי להתאפק...)

על האש הגלויה של המטבח, מה שנותן להם טעם מעושן- לא מומלץ לבעלי לב חלש כי עושה סמטוחה רצינית
את אלו קליתי

2 חצילים בינוניים מאורכים וצרים

1 עגבניה אדומה ועסיסית

1 שן שום מעוכה

צ'ילי טרי קצוץ- לפי הטעם

שמן- זית לפי נדיבות ידכם

מלח ופלפל טרי

גרעינים ומגררים ללא הקליפה במגררת. מוסיפים כל היתר, מערבבים, טועמים ומתקנים. הכי טעים ממש עכשיו..
בבית או מהטיפטופים. נותנים להתקרר מעט, מורידים את הקליפה ומועכים במזלג. חוצים את העגבניה, מוציאים
מניחים את החצילים גלויים על גבג להבת הגז ושורפים אותם ללא לחץ מריחות המדורה הפושים

אנטיפסטי פשוט של חציל ממולא

ממלאים אותם בזריזות ואופים עד שרך מאד. אוכלים חם או פושר.

3 חצילים בינוניים מאורכים

1 שן שום גדולה מעוכה

1 כף פירורי לחם

בזיליקום טרי קצוץ (או פטרוזיליה)

2 כפות שמן זית

מלח ופלפל טרי

פרמזן

ומוציאים 1/3 מבשרם בעזרת כפית. קוצצים את בשר החציל גס ומערבבים עם שאר החומרים, למעט הפרמזן. חוצים את החצילים

שמן- זית כטוב לבכם, זורים מעט פרמזן מעל ואופים בחום גבוה כארבעים דקות או עד אשר החצילים רכים מאד. מניחים בתבנית חסינת חום, מרטיבים בעוד

מגישים עם גבינת מוצרלה רכה, זיתים טובים, עגבניות קטנות ולחם.

חציל בדרך.

ר

ועוד חצילים:

בתחמיץ

מוסקה

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2008/11/25/califloweranti/>

לטיול שלנו ל-L.A. מחר (ונדרנו שהאוטו מוכן הלילה ומחר אנחנו יוצאים ממש ממש מוקדם) ואני מצלמת כרוביות.
3:20 אחה"צ. שיעור גיטרה שלא הספקתי להתאמן אליו בעוד שעתיים, אריזות שאני חייבת להספיק

אבל האני שכל-כך אוהב את העשייה הזו, גם של המטבח וגם של התעוד, אומר לי "תרגעי, תמיד יש את אח"כ".
אני מנסה בכח לשכנע את עצמי לעזוב עכשיו. ברגע זה, לעזוב הכל ולסיים את האריזות

לי את כל האויר מחדוות ההתחלה ושכל הבגדים והחיתולים והחטיפים-לדרך ובגדי הים יחכו... זהו זמן הכרובית! אבל עכשיו, לעזאזל עם המורה שלי לגיטרה שמנסה ללמד אותי לד זפלינג בשיעור השלישי בחיי ומצליח להוציא ב-12 בלילה, אורזת כמו מטורפת, אני אקלל.

הסלטון הזה הוא אחד מנכסי האהובים מ-

Lupa

שם, מתחת לאדמת מנהטן, בקיץ לח ודחוס כמו שרק ניו-יורק יכולה אבל לא טרודה מכדי לחלוק את המתכון. , אחת ממסעדותיו של מריו בטלי בניו-יורק. אולי מוטרדת מכדי ללהג על שעוטי הקשות

פרוסת לחם עם קרום פריך. כוס יין. גבינה טובה. אתם מסודרים.

סלט אנטיפסטי של כרובית, שום ו זיתים

את האש לכמה רגעים ונותנים לחום ולאדים לעשות את שלהם. השום צריך להיות ממש רך ולאבד כל חריפות. מלח והרבה שמן זית ומבשלים מכוסה על אש קטנטנה. אם נראה שיש התרחשות גדולה מדי בסיר, פשוט סוגרים ומתקתקות. במקום לצלות את השום בתנור (עניין של בערך שעה), מכניסים לסיר קטן המון שיני שום קלופות, מעט הנה שיטה מהירה המניבה תוך דקותיים שיניי שום שחומות

אני מוסיפה לאנטיפסטי, שמה על פיצות או סתם בסנדויץ. ועכשיו, יאללה למתכון- שאין לו ממש כמויות מדויקות. את השום הזה

1 ראש של כרובית

חופן זיתי קלמטה (או בעצם כל סוג שאוהבים)- קצוצים גס

שיני שום רכות +שמן הזית בהן התבשלו (בכמות שמתאימה לכם)

1-2 כפות צלפים

טימין טרי- רק עלעלים

אפשר לתת ערבוב קטן. הכרובית מוכנה כשהיא שחמחמה ורכה. שימו לב שלא רכה מדי. משהו כמו 30 דקות. זית ומלח. מכניסים לתנור וצולים. יש להתאפק מלערבב ומלהתעסק עם זה. תנו לה להיות. כשמשימה מעט-תנור להכי חם שיש. את הכרובית מפרקים לפרחים- כטוב לבכם בגודל. מניחים בתבנית ומתבלים בנדיבות בשמן מחממים

להעביר אותה לקערה. להוסיף את כל יתרת המרכיבים ולתקן תיבול.

זה טעים ככה או פושר ואפילו יום אחרי...

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/02/20/roasted-beet-fennel/>

למטבח וציליתי סלקים ושומרים- נשיקות אודם שהסלק מותיר בשומר, יפות כמעט כמו הכלניות והפרגים שבאחו. הזו שיש כעת בכל פינה, מותיר את העיניים צבעוניות. כתמים ירוקים, נגיעות אדומות, מרחבים. עם זה חזרתי טיול של שבת עם הפריחה הנפלאה

.

.

.

סלק ושומר צלויים יחדיו
4 מנות

2 סלקים קלופים

2 שומרים נקיים

שמן-זית

מלח ופלפל גרוס טרי

חופן עלי פטרוזיליה טריים

1/2 שן שום

גרירת קליפה של חצי לימון

בעובי של כחצי סנטימטר. מזלפים מעל שמן זית, מתבלים במלח ופלפל, מערבבים ומשטחים בתבנית אפיה. פורסים את הסלקים לעיגולים

יתפרקו). מניחים מעל לפרוסות הסלקים כך שצד רחב אחד נח על גבי הסלק. מתבלים במעט שמן זית ומתבלים. חוצים את השומרים לאורכם ופורסים לפלחים אשר מחוברים יחד מבסיס השומר (כך הם ישמרו כפלח ולא

מאד. (לפעמים אני נותנת לירקות לנוח באדים של הבתנור הסגור עד לריכוך סופי). מוציאים מתהנור ומניחים בצד. צולים בתנור שחומם ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט כשעה או עד שהירקות רכים

בינתיים, קוצצים היטב יחד את עלי הפטרוזיליה, השום וקליפת הלימון.

רחבה, מזלפים עוד מעט שמן-זית, מתבלים בנדיבות בפלפל גרוס ומפזרים מעל את תערובת הפטרוזיליה והשום. מעבירים את הסלקים והשומרים בעדינות לצלחת

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/07/28/i-love-ruth/>

אי אפשר לדבר על עולם הקולינריה האמריקאי מבלי להעלות את שמה של רות' ריישל

מי שהייתה מבקרת המסעדות הכי תוססת ומתסיסה של עיתון ה'ניו יורק טיימס', שהעזה לתת דירוגי שניים ושלושה המשחק. טונות של כבוד יש לי אל האישה הזו, שהתחילה מלמטה ובנתה את עצמה לאחת הנשים החזקות בתחום. האוכל הצרפתי שלט בנוף המסעדות העילית ולאוכל הסיני עדיין לא ניתן הכבוד הראוי, שהצליחה לשנות את חוקי כוכבים למסעדות סיניות בשנים בהן

בנוסף להיותה עורכת מגזין האוכל המוערך

Gourmet

במשך כמעט כעשור, היא גם הספיקה לכתוב כמה וכמה ספרים ביניהם שלושה ספרי

אוטוביוגרפיה שהם שמחה גדולה לאוהבי הג'אנר זכרונות ואוכל

משעשע ובעיקר נותן הבנה על עוצמת הכוח וההשפעה שיש לבעל התפקיד הזה על תעשיית האוכל הניו-יורקית. את חייה כמבקרת המסעדות החשובה והחזקה ביותר באמריקה, על שלל קורותיה, פאותיה ותחפושיותיה. מרתק, לעברית אבל אם אתם מוכנים לגרסת השיקסע, התענוג מובטח. ב- Garlic and Sapphires למשל, היא מתארת . סביר להניח שלא תורגמו

ממש לא מזמן גיליתי את הסדרה המאלפת שלה:

Gourmet's Adventures with Ruth

מבלי לזוז מהכורסא, לראות צבעים ואנשים ומאכלים לא לגמרי מוכרים או סתם כך להעביר את הזמן שנותר עד ל-
, בה היא מבקרת בבתי-ספר לבישול קטנים ואינטימיים ברחבי העולם. הנה דרך מעולה לשוטט בעולם
MadMen
הבא. שוה צפיה, מרחיב ומרעיב. כדאי לצפות על בטן מלאה למרות שגם זה לא ממש עוזר.

הכנתי פלפלים בבלסמי- שכמה שהם פשוטים להכנה ככה הם מפתיעים בטעם המורכב שלהם. טעים טעים טעים.
מהפרק על ונציה,

ף

ף

פפרונטה-
סלט פלפלים

פושר או קר. אצלי היה פושר מעל לחם קלוי, זילוף שמן-זית ופטרוזיליה קצוצה. שאריות נכנסו לסלט של קינואה.
אוכלים

וכן, צריך
בלסמי טוב
- מתקתק וסמיר.

6 פלפלים צבעוניים גדולים

2 בצלים בינוניים

1/4 כוס שמן זית

2 כפות בלסמי משובח

מלח ופלפל שחור טרי

דקות (בתחילה בחום גבוה ורק אחר-כך מכוסה על להבה נמוכה) עד שהכל מתרכך ומזהיב. מערבבים מדי פעם. מעבירים את הפלפלים והבצלים הפורסים למחבת רחבה עם שמן הזית, מלח ופלפל ומטגנים- מאדים כ-40 מנקים את הפלפלים ופורסים לפסי אורך דקים. את הבצלים פורסים לרצועות.

כשמוכן- מוסיפים את הבלסמי ובודקים תיבול.

עוד ברוסקטות ב'ביסים':
שעועית ועשבים

עלי סלק

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/08/08/okra/>

ב
מיה זה או שאוהבים או שלא,
אין אצלה באמצע.
אדיש ואני שאכלתי הרבה ממנה בילדות, מתה עליה עם הריר והכל כי כמו שאומרת מ' זה חלק מהצ'ארם שלה.
זה ממש לא בסטייל שלה להשאיר מישהו

התמונה שלו נתקעה לי עמוק בראש וגם קצת סקרנות כי בהקדמה למתכון הובטחה שיטת טיפול מיוחדת בבמיה
נתקלתי במתכון הזה לפני המון זמן אבל
טרם
הבישול אשר תפחית מהרירות שלה.

לא הסכימו והאיש תקע בה מבטים חשדניים משהו, היתה לי הזכות לאכול את כל כולל לבד והיה מקסים. הבמיות הטעימות שאכלתי, למרות שאין לי מסקנות גורפות לגבי השפעות הטרומ על הטקסטורה. ומאחר והילדים הבמיה ושקית מלאה ממנה התמקמה לי במטבח וטופלה בטרומ ההוא ובושלה ברוטב המקסים הזה ונהייתה לאחת אז הנה הגיעה עונת

הטרומ ושאריות הגירור

כי לומדים. מעולם למשל, לא בישלתי ככה בצל והמתיקות המקורמלת שהמגורר הזה הפיק היתה ממש קסומה. הנה למה כיף לבשל מדי פעם גם דברים של אחרים-

בטריות. אפשר במקום, כמו שהציע המתכון המקורי, לרסק קופסאת עגבניות גדולה (כמעט 800 גר') על נוזליה. מאחר ועונת העגבניות בעיצומה, אני משתדלת להשתמש

1/2 ק"ג במיה טריה

מיץ מחצי לימון

1/2 כוס שמן-זית

1 בצל מגורר

1 ק"ג עגבניות טריות רכות מגוררות על פומפיה גסה ללא הקליפה = 3 כוסות

צרור פטרוזיליה -קצוץ

1/2 כפית סוכר

3 פרוסות לימון דקות - ללא הקליפה

מלח ופלפל טרי

הטרומ:

לעמוד כך כחצי שעה ואז מעבירים את הבמיה לקערה גדולה ובה 3 כוסות מים+ מיץ הלימון. מערבבים ומסננים. קוצצים לבמיה את הגבעול וטובלים את הקצה במלח. מניחים

מרוסקות, פטרוזיליה, סוכר, מלח ופלפל ופרוסות לימון ומבשלים בבעבוע, מכוסה למחצה כעשר דקות. במחבת גדולה מחממים את השמן ומבשלים בו את הבצל המגורר כ-6 דקות עד שרך וזהוב. מוסיפים עגבניות

על אש קטנה- בינונית, מכוסה למחצה, עד שהבמיה רכה, אדומה ומבריקה והרוטב סמיך לאללה. בערך חצי שעה. מוסיפים את הבמיה (אני הוספתי בנוסף גם 1/4 כוס מים כי היה בהם צורך) ומבשלים

ר

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/10/03/roasted-ora/>

מתכון של דקה לפני סוף העונה -
במיה

.

.

הגדולים, אלו נמסים בפה. איפה כל מה למדתי על זה שבמיה צריכה להיות קטנה קטנה אחרת היא סיבית וגסה? כך שמילים לא יעשו לה טוב- ירקרקה עם קצוות ורדרדים, טריה הכי שיש. אל תקחי את הקטנים, תשמעי לי רק את מאחר ומעולם לא שמעתי ולא ניסיתי באה הסקרנות והרבה אחריה באה הבמיה של יחזקאל ישר מהשדה, יפה כל אחת בשם לורי ספרה לי בבלוג שהיא צולה את הבמיה שלה בתנור!

.

להיות מהודרים, מגררים עבודה עגבניה אדומה עם מעט שום ומגשים עם יוגורט ואז זה ממש לגרגר מהנאה...
זית ומלח ואחר כך גם בתבלינים והיא יצאה כמו חטיף- טעימה באופן פלאי ומהירה באותו האופן בדיוק. אם רוצים
אז צליתי אותה בשמן

פיצוחי במיה

כשמנקים את הבמיה- חותכים את הגבעול בדיוק מעל לכיפת התרמיל ומקפידים שלא לפצוע אותה.

מה שכן, היא לא אוהבת לחכות לאורחים כי אז היא נובלת- היא כזו שאוכלים מיד, ישר מהתנור או קצת אחרי.

1/2 ק"ג במיה- נקיה, שטופה ויבשה

1/3 כפית מכל אחד: כמון, כורכום וזרעי כוסברה טחונים (או בכלל לא)

מלח ופלפל גרוס טרי

שמן זית

זורים שמן זית ותבלינים מעל לבמיה ומערבבים היטב בעזרת הידיים.

לתבנית מתאימה וצולים בתנור 10-20 דקות, תלוי בגודלם של התרמילים. הבמיה צריכה להיות זהובה ורכה.
מעבירים

לרסק: מגררים עגבניה על פומפיה גסה (ללא קליפתה) ומערבבים עם טיפונת של שום כתוש, מעט שמן זית ומלח.

ואם כבר לא?! אז תשמרו לעונה הבאה..

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2015/07/28/okrarozmarin/>

שלא ממהרים וזמנים נזילים. היא גם מותירה מעט זמן לעצמי ולכן אני לא נמצאת כאן הרבה. ולפעמים מתגעגעת. סידורים, פרידות. אני ממש אוהבת את חופשת הקיץ- היא מוציאה משיגרה ומאפשרת התפרעויות קטנות, בקרים טיולים, נסיעות, אריזות ופריקות, קייטנות, הסעות, איסופים, אירוחים, בישולים,

לעבור לידה ולא לחפון ממנה בשקית ולקחת הביתה. ואז לנסות ולמצוא דברים חדשים שאפשר לעשות איתה. זוהי עונת הבמיה האהובה עלי, אין לי יכולת

היא היתה כאן כבר
מבושלת ברוטב עגבניות
|

צלויה בתנור עם תבלינים
שיטה קלה ומהירה שיכולה לשמח אוהבי במיה מושבעים כמוני, בכל מקום: בטיול על גזיה או מדורה, בבית במחבת.
. ועכשיו מגיעה בשלישית- במחבת עם שום ורוזמרין, שחברים אליה בדיוק טעמים משובח. זוהי

נותנים לה מנוחה קצרה, היא מרככת פינות וטעמים. אפשר להגיש על תלולית של יוגורט עשיר ואפשר לשדך עם
הבמיה הזו טעימה לוחטת ישר מהמחבת, אז יש לה איכויות 'אל-דנטה' פריכות. אם
קציצות דגים
מטוגנות ולקבל ארוחת- חגיגה קטנה, כמו שמיכל ואני עשינו.

* * *

במיה מוקפצת ברוזמרין ושום
ככה וככה

זה קיץ- זמנים נזילים מתכונים נזילים, תזרמו איתי

* במיה קטנה זה אחלה, במיה ארוכה וגדולה זה אחלה גם.

.

שניים-שלושה חופנים של במיה

שמן-זית ברוחב-לב

5-6-7 שיני שום גדולות

צ'ילי טרי - לפי כמה שאוהבים. אם אין- יבש.

מלח

לימון

למנוע מהרירים לצאת. (אל תגידו שאמרתי אבל כשהיא טריה אפשר פשוט לטגן אותה כמו שהיא ולא יקרה כלום).
מנקים את דפנות הבמיה אך משאירים את מרכזה גבוה יותר, כמו עפרון מחודד. למה? ככה למדתי- זה אמור
ניקוי הבמיה- בעזרת סכין קטנה וחדה, בתנועה סיבובית,

רך ומקורמל מעט והבמיה רכה. סוחטים מעל לימון ובודקים אם נחוצים עוד מעט מלח, חריפות או זילוף שמן-זית.
צלויה, מוסיפים שום, רוזמרין וצ'ילי ומנמיכים את הלהבה. ממשיכים לבשל בעדינות, בערבוב אגבי, עד שהשום
כך שהבמיה תצלה מכל צידה. בינתיים פורסים את השום למקלות ארוכים וגסים ופורסים את הצ'ילי דק. כשהבמיה
במחבת רחבה שמן-זית ומוסיפים את הבמיה. מתבלים במלח ומטגנים על להבה גבוהה. מדי פעם מערבבים
מחממים

אפשר להגיש מעל יוגורט טבעי וסמיק, עם זילוף נוזף של שמן-זית מעל.

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/05/01/funny/>

שאגיע לשם. אני והקטקט נשארנו בבית. בערך ב- 11 אמרתי לו 'רוצה ללכת לשוק האיכרים?' אמר כן אז הלכנו.

שאין הרבה מהדגם שלה בעולמנו?) לקחה את הגדולים ללונה פארק שזה מסוג המקומות שצריך לשלם לי בשביל ביום בו הייתי אמורה לטוס ולא, התפצלנו אני והיא. היא (כבר אמרתי

את הצ'יקן מהמשאית ואתם הלא מכירים איך שצ'יקן יכול להתעצבן כשגוררים אותו על הרצפה בזווית משונות. ראה את הטנדר- משאית של העוף הצלוי ונעמד לידה בצעקות. הוא רוצה צ'יקן מהמשאית! הוא גם רוצה לסחוב ולשלם. בכרוב נשבר גב הגמל (אני הגמל בסיפור הזה) ואמרתי בוא נלך הביתה ובאמת הלכנו אבל בדרך הוא השביל. בשומר הוא הגיע עם סלסלת תותים שפילח מאיזה דוכן בלי שההם שמו לב- היינו צריכים ללכת להתנצל תחפש כי זה יופי של משחק. כששילמתי על הגזר הוא נעלם ומצאתי אותו מתדיין עם עוברי אורח בצידו השני של אבל מה, לא טוב גיל שלוש לשוק האיכרים. הבן אדם רץ, אין לו אלוהים. נהפוך הוא שאמא

מתלאות הדרך ודחף בה ידיים קטנות. ככה ישבנו בפתח הבית, אמא אחת וילד ואכלנו עוף בגריל עם הידיים. הגענו הביתה בקושי ולפני שנכנסנו הוא כבר קרע את השקית של הצ'יקן המפורק

'יותי' אמרתי לו

what? הוא ענה לי והישיר מבט חום גדול

'אי אפשר לרוץ ככה בלי אמא, אתה צריך לחכות לי...'

הסתכל עלי כמו בוחן אותי ושקל עד כמה אני רצינית, אחר- כך חייך חיוך גדול ו'יותאי' ואמר לי: " זה funny!!!" הוא

גם את שיני השום הרכות. זה כ"כ טעים שבהמשך השבוע, הכנתי אוסף שורשים ופטריות באותה צורה ויצא מצוין. צרורות הגזרים הקטנים הכנתי צלויים עם מרוה, כמו משהו שטעמתי פעם באיטליה. זה יוצא מתקתק ומרוותי ויש את שני

גזר, מרוה ושום

אין גזרים קטנים, משתמשים בגדולים- פורסים לעיגולים עבים או למקלות. אם יש גזרים צבעוניים אז בכלל מסיבה.
אם

מה שנחמד במרוה זו העובדה שהיא עצמה נהיית קריספית וטעימה פלאים

בערך 24 גזרים קטנים

20 שיני שום

עלי מרוה מצרור שלם

מלח ופלפל טרי

כמה שלוקים נאים של שמן- זית

הכל יחד וצולים בתנור בחום גבוה (200 מעלות צלסיוס) עד שרך וזהוב. נותנים ערבוב אחד אחרי בערך 20 דקות.
מערבבים

אוכלים חם, פושר או קר.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/03/21/carrotsalad/>

.

בהמתנה למשהו שיקרה, אצלה תמיד אפשר למצוא סלט או שניים או אפילו שלושה כבר מוכנים לעת הרעב הגדול. אצלה במטבח היא אינסופית ואין ירק שלא זוכה לטיפול ולכירסום. בעוד שבמקרר שלי תמיד ניתן למצוא ירקות ממקורות ההשראה המרכזיים שלי לאכילה יותר בריאה ונכונה. חוץ מכל אלו היא שפן מצוי. כמות הירקות שעוברת שקשוק קערות וסירים. כי אחותי, מעבר להיותה רופאת הילדים הצמודה שלי, הפכה בשנתיים האחרונות לאחד שיחות הטלפון שלי עם אחותי, מסתיימות כמעט תמיד בפניה מהירה שלי לכיוון המטבח וקולות

שהתחילה להכין ונתנה את מהלומת המחץ עם סלט הגזר של רינה: 'מעולה', היא חרצה בלהט, 'את חייבת לנסות!' שומר, הקפיצה כרובים, ליחכה לפת ובדקה את העוף בתנור. אחר- כך היא סיפרה לי על סלט הסלק המעולה מן ההתחלה היתה מועדת לפורענות. למה? כי נפלתי על שעת הבישולים של הבית וכך בעודנו מלהגות, היא קצצה השיחה של היום, כבר

השוס הגדול היה סלט הגזר- פשוט, רענן ומלא בטעמים. עוד ביס ועוד ביס ונהייתה לי ארוחת בוקר של גזרים. את השיחה, פתחתי את דלת המקרר. מצאתי כרוב סגול שבישלתי עם תפוחים, גיררתי סלק חי וקצצתי שומר. אבל איך שסיימנו

מתבלים את הגזר ומאחסנים במקרר. את השקדים מוסיפים ברגע האחרון, בכדי שישמרו על מקרמם הפריך. מסוכרים אבל מאחר ואין כאלו במחזורתי, קיבלתי טיפ להכנת שקדים מסוכרים בשתי דקות. אם רוצים להכין מראש, מיד לאחר ההכנה, זה נשמר מצוין יום- יומיים. מעולה לאירוח כשצריך להכין מראש. אפשר להשתמש בפקאנים

הסלט הזה לא רק טעים אלא גם ידידותי למשתמש. בניגוד לסוג הסלטים ה'נובלים', שיש לאכול

סלט של גזר בשום ושקדים (הסלט של רינה)

6 גזרים עבותים (משהו כמו 400-450 גר' נטו)- קלופים ומגוררים

לרוטב:

1 כפית גדושה חרדל דיז'ון (אני השתמשתי בחרדל גרגרים שלמים)

2 כפות שמן קנולה

2 כפות חומץ הדרים

1 כף סילאן (אם אין אפשר להשתמש בדבש)

1 שן שום מעוכה

מלח ופלפל טרי

קווצ' מיץ לימון

מערבבים היטב יחד לקבלת רוטב סמיך ואחיד ומערבבים היטב עם הגזר המגורר.

לשקדים המסוכרים קלות:

1/3 כוס שקדים פרוסים

1 כפית שמן קנולה

1 כפית סוכר חום

עד שהשקדים שחומים קלות- זהירות לא לשרוף! מעבירים לצלחת שטוחה בכדי שיוכלו להתקרר במהירות.
את השמן במחבת ומוסיפים את השקדים. מערבבים ומטגנים מספר שניות. מוסיפים את הסוכר וממשיכים לערבב מחממים

ועוד תוספות משמחות לפסח:

אספרגוס בסויה

,

סלט ירוק קצת אחר

,

חצילים בתחמיץ

.

אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2009/11/12/vegisirkenis/>

לה במשפחה שלנו), המשמשת לא רק לבישול אלא גם לקישוט וליצירת דלעות 'מפורצפות', בתוכן מניחים נר. וגדולות בצבעי צהוב-כתום-אדום וצורות להם שונות ומשונות. הנפוצה מכולן היא 'דלעת הסינדרלה' (כך קוראים כמעט באופן אוטומטי למשפחת הדלועים. בחנויות ובשווקים מופיעים מיד סוגים רבים של דלעות קטנות התקופה הזו, של סתיו ארצות הברית על חגיו וצבעיו, חוברת

מנה שמעולם לא למדתי לחבב: פירה דלעת וקינמון שבו מוטבעים עיגולי מרשמלו, כתוספת לתרנגול ההודו הצלוי. בתנור עם מעט שמן-זית ומלח. האמריקאים אלופים בלהכין ממנה מאפינס, מיני פאי, עוגות בחושות ושיא השיאים-במתכונים מלוחים ומתוקים גם יחד. דלעות בעלות קליפה דקה, ניתנות לאכילה בשלמותן ומצוינות צליות ולא ירק והיא בריאה למאכל, משביעה (ללא הערך הפחממתי של תפוח-האדמה) ומסוגלת לשנות פניה ולהשתתף הדלעת הינה, מבחינה בוטנית, פרי

וחיננית למתכון בוכרי הנקרא 'סירקניס'. בסוף הבישול מתקבל תבשיל אורז צבעוני וארומטי, לח ומלא בטעמים. לרגל כוננות הדלעת העונתית, נכנסתי למטבח מצוידת בדלורית ובהרבה מוטיבציה. זוהי ואריאציה קלילה

במקרר וניתן בהחלט להכינו מראש ולאכול בכל טמפרטורה שבא. סלט ירוק בצד ויש לכם יופי של ארוחה קלה. המתכון הבא יכול להיות תוספת מענגת אך יכול גם לשמש אתכם כמנה עיקרית צימחונית. האורז נשמר מצוין

אורז בר ודלעת

לאלתר: סוגי אורז שונים (גם אורז לבן רגיל יהיה טעים להפליא), ירקות שונים ועוד. מתכון בסיס שיאהב שינויים. ניתן כמובן

500 גר' דלורית קלופה, בקיה מגרעינים וחתוכה לקוביות קטנות (דלורית אחת גדולה)

2 כפות שמן-זית

1 בצל קלוף

1 כוס גזר קצוץ (אני השתמשתי בגזרים גמדיים פרוסים לעיגולים)

1/4 כפית קינמון

מלח ופלפל טרי

1-2 עלי דפנה

1 קופסאת גרגרי חומוס מסוננת

1 כוס תערובת אורז בר

2 כוסות מים

1/4 כוס שמן קנולה

שיני שום קלופות וכתושות מראש שום

שלם

(ואין כאן טעות!)

1 צרור שלם של פטרוזיליה, ללא ענפים עבים- קצוץ דק

מחממים תנור ל- 200 צלסיוס/400 פרנהייט.

רצוי להפחית כמה כפות של מים מהכמות המצוינת, מאחר והאורז יקבל נוזלים נוספים מהירקות שאיתו יתבשל. (אם משתמשים באורז מסוג אחר, כדאי לבדוק את כמות המים המצוינת בהוראות הבישול – כל אורז ואופיו). דקות בישול, מוסיפים את האורז. אני אישית לא טורחת לשטוף אותו אבל ניתן בהחלט. מערבבים ומוסיפים את המים מוסיפים את גרגרי החומס המסוננים, עלי הדפנה, הקינמון ועוד קצת מלח ופלפל. מערבבים היטב ואחרי שתי עד שרץ כ-10-7 דקות. אם יש צורך, ניתן להוסיף כף או שתיים של מים. כאשר הבצל מתרכך מעט ונהיה שקוף, מכניסים לסיר גדול את הבצל והגזר עם כף של שמן-זית ומלח. מכסים ומאדים על אש נמוכה

את האורז לרתיחה, מכסים ומבשלים על אש קטנטנה עד שכל המים המאדו והאורז רך. אורז בר לוקח כ-45 דקות. מביאים

בינתיים
לתבנית שטוחה וצולים בתנור כ- 20 דקות או עד אשר הדלעת רכה ומעט זהובה. כדאי לערבב פעם אחת באמצע. – מערבבים את קוביות הדלורית עם כף אחת של שמן-זית ומעט מלח. מעבירים

וירעש ויעלה אדים. מניחים על אדן החלון או במרפסת לחמש דקות. השום אמור להיות זהבהב קלות ורך עד מאד. את כל כמות השום הכתושה עם מעט מלח, סוגרים את המכסה ומנענעים קלות עד ירגעו הרוחות. הסיר יגעש כאשר האורז והדלעת מוכנים, מחממים בסיר קטן את שמן הקבולה. מיד כאשר השמן מתחיל לעשן, מכניסים לתוכו

את הדלעת הצלויה, השום הרך והפטרוזיליה הקצוצה לסיר האורז ומערבבים היטב. בודקים ומתקנים תיבול. לאחר כחמש דקות, מעבירים

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

ביום רביעי ירד האסימון על גודלו של האסון- השערות של איש הדשא שלי לא צמחו!

ב כ ל ל.

בני ארבע, זה לא זה. בחמישי שעטתי למשתלה לקנות עציצי חרס ושתיילים ובשישי בבוקר צבענו, הדבקנו ושתלנו. הספציפי שבחרתי, שהבטיח צריכת מים מועטת בכ- $1/3$ או שמא ככה זה תמיד אבל להביא דוגמית קרחת לילדים כדוגמית עבור עדר הקטקטים בגן של צעיר הבית, לרגל מסיבת פרידה קטנה מהגן. לא יודעת אם זה סוג הדשא את איש הדשא הכנתי

כל שנשאר עכשיו זה להתחיל לגרוב גרביונים.

.

להכנס אליו ואפילו יותר חשוב מכך- גן שנעים לצאת ממנו בידיעה שהילדים שלך בידיים טובות. גן שיש בו רוגע. לנו בגן הזה- חמש שנים של מסיבות וחגים וימי הולדת ורגעים מרגשים ומסיבות סיום וגננות אהובות. גן שנעים שלושה ילדים נבטו

משהו להוסיף לרשימת הגעגועים.

.

וכשהיא עדין חמימה וטריה, עם נגיעות היוגורט הקר והחמצמץ והשומי הזה והאורגנו הטרי- היא פשוט נפלאה. מסוג הדברים הכה פשוטים שתמיד משמח למצוא כשפותחים את דלת המקרר ומציצים פנימה בתקווה לגאולה. מעזיזה הגננת האפגאנית, למדתי להכין את הדלעת המעולה הזו והתמכרתי.

*

דלורית בכורכום ויוגורט

עזיזה לא שמה כלום על היוגורט (שהיא
כמובן

כי הגינה מייצרת אותו בקצב מטורף ויש בשילוב הזה משהו מרענן. אם לא זה ולא זה- אפשר כמעט הכל בעצם
מכינה בעצמה) ולפעמים מפזרת נענע יבשה. אני מפוצצת באורגנו

דרך פשוטה לקילוף דלורית:

החתיכה נקיה מקליפות. באותה דרך מנקים גם את החלק השני ואח"כ חוצים ומנקים את הגרעינים בעזרת כף.
אותו על חלקו החתוך והרחב. מתחילים 'לגלף' בעזרת הסכין את הקליפה בפסים מלמעלה למטה, עד שכל
התחתון) לבין חלקה המלא והחלק (החלק העליון). קוטמים גם את חלקו העליון של החלק העליון והחלק ומעמידים
חוצים את הדלורית באזור שבו היא מתחילה להיות עגלגלה, כלומר מפרידים בין חלקה החלול והמגורען (החלק

.

.

את הדלורית הנקיה פורסים לפרוסות שוות ברוחבן- כך הפרוסות יתבשלו באופן אחיד.

ומרתיחים ללא כיסוי עד שהנוזלים שנותרו סמיכים. אם לחלופין, יש מחסור במים- מוסיפים מעט בעת הצורך.
מכסים וממשיכים לבשל על להבה בינונית כ- 20-15 דקות. אם עדיין יש נוזלים בתחתית, מגבירים את הלהבה

לצד זו. מתבלים במלח ומפדרים במעט כורכום. מוסיפים מים לכדי 2/3 מגובה פרוסות הדלורית ומביאים לרתיחה. מזליפים מעט שמן -זית למחבת רחבה ומסדרים את פרוסות הדלורית בצפיפות זו

צריכה להיות רכה מאד אך לא מתפרקת ובתחתית המחבת מעט נוזלי כורכום סמיכים. מעבירים לצלחת הגשה. בסיום הבישול הדלורית

יחד כמה כפות של יוגורט טבעי ושום כתוש. מזליפים מעל, מפדרים בפלפל גרוס טרי ומוסיפים עשבי תיבול. מערבבים

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2017/01/07/butternut-and-onions/>

.

.

.

בשעה שבני ישראל חוגגים חנוכה, אצלי זה בכלל פסח

.

.

מסופק מאחורי זקן עבות (ככה זה כשהאישה רחוקה ולא יושבת לך על הראש), ימים של שלווה ושקט על פני סלון.
שולח לי תמונות של מעילים וכובעים מתחבקים על רקע אגמים קפואים (יש שם בטח ילדים איפשוהו) וחיוך
אלו ימים בהם איש הבית לוקח את האנשים הקטנים למקומות מושלגים,

פוקקת ציידנית, מקמבנת ואורזת בערך חצי בית. מנופפת לשלום והנה אנו נותרים- רק אני, השעיר והרוגע.
קונה, סוחבת, מבשלת,

השעיר נכנס כהרגלו לעצבות גדולה על שהעדר נעדר ואני ורוגע הולכים לסדר ארונות.

פסח אמרתי או לא?

ארון ראשון נעלמת לי כל השלווה. בארון השני רוגע בורח ובשלישי חייבת לאכול משהו, שיהיה לי כוח לסדר ברור. איך שפוחתת

אם אתם כמוני אוהבי בצל מטוגן ונימוחות של דלעת, תהיה כאן אהבה.

.

דלורית וצנוניות בבצל מקורמל

- מתקתק מלוח פריך נימוח- הכל ועוד

מניחה את התבנית בחלקו התחתון של התנור. אם אצלכם הקירמול הוא עילי, אפשר לשים את הבצל מעל לדלעת.
- כל תנור והאופי שלו- בשלי החום העצבני בא מלמטה אז בכדי לקרמל את הבצל אני

- מוסיפים חומסים, עדשים, קינואה, אורז, פסטה, בורגול, קוסקוס- והופ ארוחה!

מה צריך?

בצל, דלורית/דלעת, צנוניות, תימין טרי, דבש, טחינה, שמן-זית

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/350 פרנהייט.

קלופה ונקיה וצנוניות. מזליפים מעט שמן-זית, כף טחינה גולמית, זילפוף של דבש. מתבלים במלח ופלפל גרוס טרי. רחבה, מזליפים שמן-זית ומתבלים במלח. מפזרים עלעלי תימין. מניחים מעל פלחי דלורית או דלעת אחרת- פורסים בצל גדול וגאה לפרוסות דקות, מפזרים בתבנית

לא מערבבים. נותנים לבצל להתקרמל היטב. מוכן כשהכל ריחני, זהוב ורך. נותנים לשבת כ- 10 דקות ומגישים. מכניסים לתנור ל- 40-50 דקות.

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/02/27/butternutfries/>

את אלו
שלא מקבלים מאיתנו את מלוא הכבוד הראוי להם-

לשניים מהם אני קדה קלות היום

.

.

פירה כתום
4-6 מנות

מחברנו האמריקני דן. פירה שמצליח להוציא מהדלורית את כל הטוב שבה, זה שאפילו היא עצמה לא ידעה שיש בה
למרות שמה הדכאוני והלא מגרה, יש לה הרבה מה להציע- צבע מהמם ואחלה טעם. את פטנט הפירה הזה למדתי
מי שהמציא לדלורית את שמה, ראוי לו שיענש! כי זאתי,

..

.

1 דלורית נאה וחטובה

מעט שמן-זית

מלח

כובשת. זה הזמן להחליט אם אתם בעד מרקם חלק או גושישי. אני מסתפקת במעיכה גסה עם הכף וסוגרת עניין. כ-15 דקות עם ערבוב אקראי של פה ושם. הדלורית תתחיל להתרכך ולהמערך ולהוציא מתקתקות טבעית בא, אפשר להוסיף חתיכת חמאה שהולמת מאד. מתבלים במעט מלח, מכסים ומבשלים על להבה נמוכה-בינונית חוצים ומנקים מגרעינים וחותכים לקוביות גסות. מעבירים לסיר ומוסיפים מעט שמן זית וכרבע כוס מים. אם קולפים את הדלורית,

זה לא להאמין כמה שזה טעים, ככה, בלי כלום מאמץ ועבודה.

* קלאסה:
(תוספת שלי, כי בכל זאת מן הראוי שאתרום במשהו)

אם רוצים קצת קלאסה, מטגנים בזריזות עלי מרווה עד שפריכים ומפזרים אותם בנונשלונט מעל-

עלי מרווה- כל המרבה הרי זה משובח

מחבת ובה מעט שמן

העניין מהיר ממש ועל צבע העלים להשאר ירוק ויפה. מוציאים על נייר סופג והופ- כל העסק נהיה פריך ומתפצפץ מחממים את השמן ומוסיפים את העלים לכדקה. כל

— — — — —

.

תפוחי אדמה בתבלינים
4-6 מנות

הגדולה לאנגלים כבר הבעתי כאן לא פעם ולא פעמיים. מתכון תפוחי האדמה הזה לקוח מאנגלי מקסים בשם את חיבתי יו פירנלי הם מזכירים מעט את ה-Patatas Bravas הספרדיים. אפשר להגיש עם יוגורט מתובל או איולי או לאכול סתם כך. טעימים להפליא בוערים ישר מהתנור,

לפניכם נאמן למקור וכך גם הייתי אני. במקרה של שימוש באלו הטחונים מראש, ראוי ורצוי לדאוג לטריות מירבית. את שאלות התבלינים שלכם- הריני מציינת אפשרות לשימוש בתבלינים טחונים מראש, למרות שהמתכון המובא מאחר ואני צופה ובצדק

.

.

1 קג' תפוחי אדמה

5 כפות שמן-זית או שמן צמחי אחר

לתערובת התבלינים:

3/4 כפית מכל אחד: זרעי כמון, זרעי שומר, זרעי כוסברה, זרעי קימל

10 גרגרי פלפל שחור שלמים

3/4 כפית פפריקה (אפשר מעורבת עם חריפה למי שאוהב ספייסי)

מלח

מחממים תנור למקסימום- 200 צלסיוס/400 פרנהייט

ופורסים למקלות צ'יפס עבים. מעבירים לסיר גדול ומכסים במים. מביאים לרתיחה, מבשלים כדקה ומסננים מיד. קולפים את תפוחי האדמה

מרסקים את כל זרעי התבלינים היטב בעזרת עלי ומכתש או מטחנת תבלינים. מוסיפים את הפפריקה ומערבבים. בנתיים,

האדמה המתובלים ומערבבים. מחזירים לתנור וצולים כ- 40 דקות, רצוי לערבב בעדינות פעם אחת במהלך הצליה. עם תערוכת התבלינים ומתבלים במלח. כשהשמן חם, מוציאים את התבנית בזהירות, מכניסים לתוכה את תפוחי מזלפים את השמן לתבנית צליה גדולה ומכניסים לתנור לכמה דקות. בינתיים, מערבבים את תפוחי האדמה

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2016/01/28/uriel-chickpeas/>

.

.

שקיבלתי במתנה מבנהדודה אוראל, מזוגתו אלינור (אכלנים מצטיינים ומביני עניין) ומ
לומדת אותם ונותנת להם לחמם לי את הלב והבטן. למשל זה המצוין לחומוסים-שלא-מן-העולם-הזה,
בתקופות בהן המטבח שלי הופך למקום שמאכיל יותר מיוצר, אני מתפנקת בבישולים של אחרים-טועמת מהם,
הדודה רינה
, סורית גאה ששמועות על קסם בישוליה הן לא דבר חדש לי. פיתחו חברים מחברות ורישמוהו לפניכם-

.

וכך עושים:
כלום. עמוקי טעמים חמיניים, מתקתקים כמעט ונפלאים עם מעט מלח ופלפל גרוס. אפשר ליצור מהם חומוס מצוין
בתמורה למאמץ האדירים הזה, מקבלים סיר מלא בחומוסים זהובים ורכים שטעמם אוצר, אפילו סתם כך בלי
בלילה מכניסים לתנור סיר של חומוסים ולידו סיר קטן של ביצים. בבוקר,
כך
מהם חמימים עדיין בנוזליהם, מעוכים גס עם טיפונת טחינה, הרבה לימון ומלח וחרירף כמובן. ואל תשכחו ביצה.
ואפשר גם להכין ארוחת בוקר מאוחרת, מהירה ומפנקת של חומוס גס: קצת

.

אני מבשלת כ-4 כוסות-זו כמות שמבטיחה בימים הבאים, חומוס טעים כבסיס מצוין לתבשילים רבים.

קיסמו הוא בתבלין המרכזי - פלפל אנגלי טחון, תבלין שדודה רינה מרבה להשתמש בו וממש כדאי ללמוד ממנה.
לי שהוא ריגש אותה. ריגש במובן של משהי שכבר טעמה הרבה והנה מצאה משהו קצת אחר ולא רק טעים. סוד
את התבשיל הזה הכנתי לחברה צמחונית רצינית ומבינת עניין, שהודיעה

. . .

חומוס לילי- מתכון בסיס

נסיונות לא מעטים הביאוני למסקנה שיש להשתמש במתכון זה ב
גרגרי החומוס הקטנים

היטב. בארץ הזן הקטן נקרא הדס ואילו פה אני מוצאת גרגרים קטנים בתפזורת בהול פודס או בחנויות טבע אחרות.
. הם נושאים איתם טעם ומרקם טוב יותר וגם סופגים טעמי בישול

הכמויות כאן גמישות לגמרי.

את החומוסים יש להשרות מראש-

הלילי. אם אתם מתוכננים היטב מראש, אפשר להשרות גם יום-יומיים מראש ולהחליף את המים פעם או פעמיים.
בבוקר הבישול מכסים בהרבה מים קרים ונותנים לחומוסים לשבת כך עד לתנור

. . .

מחממים תנור ל- 100 מעלות צלסיוס/ 220 פרנהייט.

כ- 4 כוסות גרגרי חומוס- מושרים ומסוננים

בערך 8 ס"מ מים מעל לחומוס. מביאים לרתיחה על הגז ומכניסים את הסיר מכוסה לתנור ללילה (כ-10-8 שעות).
מכסים בהרבה מים טריים. אני אוהבת שנשארים נוזלים בתום הבישול, בכדי להמשיך איתם לתבשילים ומוסיפה
מעבירים את גרגרי החומוס המושרים לסיר רחב,

ברוח שנותר בתנור מכניסים סיר קטן ומכוסה ובו ביצים. המים בסיר הזה צריכים להגיע למחצית מגובה הביצים.

אם נראה בבוקר כי החומוסים עדיין שומרים בדבקות על קושי מסויים, פשוט הגבירו את החום ואפו עד שהם רכים.
תלוי בתנור ובסיר-

. . .

תבשיל חומוסים ודלורית בפלפל אנגלי: 4-6 מנות

בהרבה על סך חלקיו. הרבה שמן-זית ולימון יתנו לכם רוטב חמצמץ וסמיך שיהיה לכם כל כך טעים בצלחת.
התבשיל הפשוט הזה עולה

אפשר לגוון עם עשבי תיבול שונים. אבל ממליצה להתחיל בגרסה המקורית ומשם להמשיך לוריאציות מקוריות.
אפשר להוסיף קצת קינמון ו/או כמון,

יופי להכינו יום לפני ולחמם לפני ההגשה.

.

1 דלורית קטנה

1 בצל- חתוך לרבעים

מלח ופלפל גרוס טרי

כ-4 כוסות גרגרי חומוסים

מבושלים

- מתכון בסיס ממש פה למעלה (אפשר גם יותר אם רוצים)

1 כפית בהאר (פלפל אנגלי טחון) + עוד לפי הטעם

מיץ מחצי לימון

שמן-זית בנדיבות גדולה

שלא יעמדו בתלאות החום, הוסיפו אותם לאחר שהדלורית התרככה מעט, תבלו היטב וסיימו את הבישול בצוותא.
רצוי להוסיף את החומוסים בתחילת הבישול, יחד עם הדלעת. אם החומוסים שלכם רכים מאד ונראה לכם
* לטובת טעמם,

טעים) אבל לא מרק. טועמים בדרך ומתקנים תיבול - עוד מעט בהאר או מלח, אולי לימון או זליף נוסף של שמן-זית.
וממשיכים לבשל על להבה בינונית-חזקה בבעבוע יפה, בכדי שהנוזלים יתאדו ויסמיכו. אתם רוצים רוטב (כי הוא
בנדיבות גדולה במיוחד. מביאים לרתיחה, מכסים ומבשלים כ- 20-15 דקות עד הדלורית רכה. מסירים את המכסה
בעוז: מלח, פלפל ובהאר. מוסיפים מים עד ללגובה הדלורית והחומוסים, מתבלים בלימון ובדבש ומזליפים שמן זית
ומנקים את הדלורית וחותכים גס. מעבירים לסיר רחב יחד עם רבעי הבצל, מפזרים מעל את החומוסים ומתבלים
קולפים

התבשיל צריך מנוחה קלה לאחר הבישול
תנו לו לשבת מכוסה כחצי שעה לפחות בשביל שיספוג נוזלים וטעמים. אם תיבלתם היטב, צפויה לכם הנאה גדולה.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2016/11/13/chickpeas-coconut/>

. . .

חברותי נושרות ממני כמו עלי העצים בשלכת.

נדונייה מרשימה של פחיות חומס ותועפות חלב קוקוס, תרמה להגעתו של התבשיל הזה לעולם. כרמית- זה לך! הן מעבירות אלי שקיות עמוסות של ארונות מטבח מפונים, כל אחת והעדפותיה והרגליה במטבח. זו שהשאירה לי הפרידות המפוארת שלי, זו שאני מטפחת בתשומת לב מאז שהגעתי לכאן. כפרס ניחומים, רגע לפני עזיבתן, שלוש נפרדו ממני בשנה האחרונה לטובת הארץ המובטחת והצטרפו לרשימת

הזה התפרסם בטור השבועי והחדש שלנו ב'לאישה'- מיקי חיימוביץ (שני ללא בשר) על המילים ואני על המתכון הצמחוני

. . .

תבשיל גרגרי חומס ותרד קטיפתי
כ- 4 מנות

.

צמחוני ונהדר - נימוח, קטיפתי ומלא בטעמים עמוקים. אפשר להכינו חריף אם אוהבים.

רוצים, אפשר להשתמש בחלב קוקוס 'לייט' / מי קוקוס - התוצאה תהיה כמובן פחות עשירה אבל עדיין טעימה מאד.
- טעמו של הקוקוס אינו מודגש בתבשיל ולכן גם אם אתם לא מחובביו, מומלץ לנסות. אם

המתכון ישמח לקצר תהליכים על ידי שימוש בשתי קופסאות של חומס- שטוף ומסונן. (משקל כל אחת ~440 גרם)
-

- שהות במקרר מתאימה לו ולכן אין בעיה להכינו יום- יומיים מראש.

- נפלא עם קינואה!

.

1 בצל גדול- קצוץ

שמן-זית להזהבה

מלח ופלפל טרי גרוס

כ- 400 גרם עלי תרד נקי- קצוצים גס

1 כף משחת קארי ירוקה

1/2 כפית אבקת קארי

1 כפית גדושה פפריקה

כ- 4 כוסות חומס מבושל ומסונן (כ- 2 פחיות חומס)

1 פחית חלב קוקוס

1/2 צרור כוסברה גדול- קצוץ היטב

הקוקוס ומעט מים ומבשלים בבעבוע עדין כ- 30 דקות. מומלץ להשאיר על אש נמוכה כשעה- זה רק עושה לו טוב. ומאדים מכוסה עד שהתרד מאבד מניפחו. מוסיפים את גרגרי החומס המבושל, הכוסברה, חלב כשהבצל זהוב ורך, מוסיפים את משחת הקארי ואת התבלינים ומטגנים יחד. מוסיפים את עלי התרד, מערבבים בסיר רחב מטגנים באיטיות את הבצל במעט שמן-זית ומלח.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/04/03/dlaa/>

לפני שבועיים יעל שאלה אותי על דלעות.

השתמשתי בדלעות לאחרונה. זאת אומרת כן השתמשתי אבל בסוג או שניים ואוי לבושה- לעיתים קלופות מהחנות. זהו, שלא זכרתי כל-כך את השמות וגם ירד לי האסימון, שאוטוטו קיץ ולא ממש

אז הנה פוסט קטן על דלעות, רגע לפני שהחורף עוזב אותנו.

ידע כללי ומאד שימושי על סוגים שונים של דלעות מצאתי כאן
. טוב גם לדעת, שחלקן המאד טעים נמצא איתנו כל השנה.

במתכון של היום נתקלתי לפני שנים רבות במגזין
Gourmet

מייאשות כמו לקלף דלעת (כן, כן.. לא שכחתי ארטישוקים) וזוהי בהחלט סיבה לתת לה כבוד ולהשתמש בה.
טוב וחלקכם תופתעו לדעת שבסוגים מסוימים הקליפה אכילה. פרט קטן אך כה משמח מאחר ואין הרבה עבודות
המתכון כולל כוסברה ומיץ ליים אבל אפשר לעשות איתו המון דברים. בכלל, צליה של דלעת מוציאה ממנה המון
. במקור,

וגם קצת על צ'ילי שהם
פלפלים חריפים

ה- frezno peppers . היום השתמשתי ב'האבנרו', שהם קטנים, כתומים וקטלניים וכמעט שטסתי לירח. וחזרה.
מהם. ישנם סוגים שהחריפות בהם מינורית ועדיין השימוש בהם מוסיף המון טעם. למשל: banan peppers ואפילו
- גם מי שלא משתגע על חריף יכול להנות

דלעת צלויה עם נענע, צ'ילי טרי ודבש
רק בשביל מושג- הכמות המצולמת היא של חצי דלעת

כמה דברים - זה יכול להיות אנטיפסטי או תוספת ומכיון שניתן לאכול את זה פושר כמו גם חם, נוח מאד לאירוח.

את סוגי הדלעות: acorn ו- delicata, שהן בעלות קליפה דקה יותר- גם קלות יותר לחיתוך וגם נאכלות בשלמותן.
אני מאד אוהבת

1 דלעת מסוג acorn

בערך 6 כפות של שמן- זית

מלח ופלפל שחור טרי

1 שן שום קטנה כתושה

1 כף דבש

מיץ מחצי לימון

1 כפית פלפל חריף (צ'ילי) טרי קצוץ דק- ובעצם הכמות תלויה במידת החריפות הרצויה

8-6 עלי נענע גדולים קצוצים דק

מחממים תנור לחום מקסימלי.

ומנקים מגרעינים. פורסים לפלחים או לכל צורה אחרת. מערבבים היטב עם בערך 3 כפות שמן- זית, מלח ופלפל.
חוצים את הדלעת לשניים

אם הדלעת השכימה מאד בצד אחד אך עדיין צריכה עוד 'זמן תנור', אפשר להפוך את הפלחים על צידם השני.
אחת וצולים בתנור המחומם כ- 30 דקות. הדלעת צריכה להשחים בצד אחד ולהתרכך. בעיקרון- אין לערבב!
משטחים את חתיכות הדלעת על גבי תבנית בשכבה

דבש, מיץ לימון, צ'ילי ונענע ומוסיפים את שארית שמן- הזית. טועמים ומתקנים תיבול- לפעמים חסר קצת לימון. בינתיים מכינים את הרוטב. מערבבים יחד שום,

כשהדלעת מוכנה- מעבירים לצלחת ומפזרים מעל את הרוטב.

אוכלים חם או פושר.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/11/03/portlandsquash/>

בזמן שנעלמתי...

ה ל ו א י ן

הכי לא מפחיד בעולם) ובטמן אחד (שבעצם רצה להיות דרקון אבל אמא שלו אמרה לו אין דרקון יש בטמן או כלב). לסיים את הצוארון אבל לא זכרה את זה עד שזה הופיע לה מול העיניים במסיבה עצמה), ערפד (שהיה הדבר מלאכית אחת (שאמא שלה תפרה לה בחפיף את השמלה ושכחה

היה גם זה:

מלא באורז, הצואר שיפוד ואת השאר אתם כבר רואים. זה לאלו היצירתיים שבודאי יכולים לתעל את זה לכל מיני. תודו- מרשים בשביל עבודת יצירה בבית ספר. הראש מתפוח רקוב, הגוף בקבוק ריק

שלכת

החלטתי כל עוד סתיו- תמונת שלכת אחת בכל פוסט. זה טוב לנשמה

פורטלנד

הפוך וזה כשהיא אמורה עכשיו לאכול בשביל שניים... להלן מסקנותינו רק למקרה שתמצאו את עצמכם בסביבה: ישנו במיטות רכות ובימים עסקנו במלאכת קדושת הפה- אני אגיד הרבה דברת בנות וקצת אוכל והיא תגיד בדיוק מ' אהובתי ואני חמקנו ליומיים-שלושה בפורטלנד. בלילות

בפורטלנד יש
קפה טוב
, ז'תומרת ממש ממש טוב

STUMPTOWN
קפה ומאפה

BARISTA
רק קפה

יש גם
שוקולד משובח

CACAO

הזו אבל איכשהו זה לא יצא. כמה ששוקולד יכול להיות מענג ככה החנות הזו והשוקולדים שבויטרינה שלה.
חשבנו לעבור לגור בחנות

יש גם
אוכל
במיוחד לא אם באים מישראל אבל איתו מגיע גם קורטוב של חן וסטייל וזה משמח בעיקר כשבאים מברקלי..
. הוא לא העיקר

CLYDE COMMON
איכשהו יצא שבילינו כאן כמה וכמה פעמים. חוץ מהמבורגר אחד שרוף היה נחמד, קליל ובעיקר נעים

TASTY N SONS
השבוע היא נבחרה למסעדה הטובה בעיר. ואני אומרת פפפפ.. תלכו כי יש אחלה אוירה וחנויות מתוקות מסביב
לשם הלכנו כי בדיוק באותו

יש happy hour בכל מקום !

MASU sushi

דגים טריים ומנות מטבח קטנות ומעודנות במחירים מצחיקים בין שלוש לשש בערב

יש גם מקום שאסור ללכת אליו אפילו כשכולם יגידו לכם שחבל על הזמן - Andina

מטבח

ודלעת. לא משנה באיזו דלעת תבחרו רק אל תשכחו להתאים מעט את התיבול בהתאם למידת המתיקות שלה
סלט דלעת שיש בו מן שילוב של ריבת בצל מתוקה-חמצמצה

סלט דלעת בבצל סגול

1 דלעת קטנה שזה 300-400 גר' בערך (אפשר מהסוג בעל הקליפה האכילה ואפשר גם מהסוג השני- קלוף)

1/2 בצל סגול גדול- פרוס או קצוץ דק

1 שן שום קצוצה

1/4 כוס + 2 כפות שמן-זית

2 כפות חומץ יין אדום + 2 כפות מים

1-2 כפות דבש

מלח ופלפל גרוס טרי

10 עלי נענע גדולים- קצוצים

מחממים תנור לחום גבוה- 250 צלסיוס/ 450-500 פרנהייט.

מלח ובשתי כפות שמן-זית. מעבירים לתבנית צליה וצולים כשארבעים דקות או עד אשר הדלעת רכה ושחומה מעט. חוצים ומנקים את הדלעת מהגרעינים. פורסים גס ומתבלים במעט

את שארית שמן-הזית ואת הנענע. נותנים לעמוד כחמש דקות בכדי לאפשר לנענע להראות מה היא שווה. שהבצל יתרכך מעט. מוסיפים את החומץ, המים והדבש ומבשלים עוד חמש דקות. מכבים את הלהבה ומוסיפים קטן עם השום ומעט מ-1/4 כוס השמן הנותר. מוסיפים מעט מלח ומטגנים- מאדים 5 דקות תוך כדי ערבוב בכדי בינתיים מעיבירים את הבצל לסיר

מערבבים עם הדלעת בעודה חמימה בכדי לאפשר לה לספוג טעמים.

סלט אורז ודלעת

דלעת, נענע וצ'ילי

דלעת, מרוה וגבינת עזים

דלעת בתבשיל קארי

דלעת במרק עדשים

ר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/11/15/delicata-sage/>

.

איתה ימים קצרים ואויר שכאילו יודע מעצמו ונהיה קריר וסגרירי, מתחנן לשמיכות רכות תחתן אפשר להתכרבל שעה אחת קדימה מביאה

פורים אמריקאי שהפך להרגל, רחובות מוכרים מקושטים בשדונים וברוחות ובהמיית הממתקים ובשמחת הילדים
הלואין חלף גם הוא,

חג ההודיה בפתח, יש דלועים ויש על מה להודות

.

פרסמתי לפני שלוש שנים בדיוק ואיכשהו הוא אבד בין כותרת לא מחמיאה לחלופית חיפוש מתעתעת. וחבל עליו.
את המתכון המקסים הזה

אבל אז מצאה אותו מיכל, אחות של, שטרחה והכינה וכתבה לי:
עם קינואה שבושלה בשמן מרווה, עם גרעיני דלעת וגרעיני חמנייה מטוגנים. יחד עם בקבוק קאווה- התמוגגנו.
יצא מ-ע-ו-ל-ה. הגשתי

לחזור ולהכין אותו, בסוף זה קרה- וקצת מצחיק אבל גיליתי מתכון של עצמי – מפתיע ומענג וכה שווה את הטרחה!
את הטעם. ואפילו שלקח לי הרבה זמן למצוא אותו, חנוק תחת שכבות וירטואליות ואפילו שלקח לי עוד קצת זמן
ואני, מורשמת עד עמקי הנשמה מעניין הקינואה והגרעינים, החלטתי שהגיע הזמן להכין כי כבר שכחתי

.

דלעת בוינגרט מרווה

* סוגים שונים של דלועים יתאימו לעניין- אפילו דלורית בקליפתה. אני השתמשתי בדלעת מקסימה שמה-
Delicata

* מומלץ להכין כמות גדולה מהרוטב הנפלא הזה ולשמור במקרר- מעולה לסלט או לירק מבושל

* כשמכינים מראש- מאחדים את כל המרכיבים ממש לפני ההגשה

.

דלעת
- בערך 700 גר' נקיה מגרעינים

מחממים תנור ל-250 מעלות צלסיוס/ 500 פרנהייט.

פורסים את הדלעת לפרוסות בעובי של כ- 1 ס"מ, מערבבים עם 1-2 כפות שמן זית ומעט מלח ומשטיחים בתבנית.

צולים כ- 20 דקות והופכים באמצע. במידה ומשתמשים בסוג דלעת אחר יתכן וזמני הצליה ישתנו מעט.

לרוטב:
כדאי להכין עט מראש ע"מ שיספגו הטעמים

1 שאלוט קצוץ דק דק

1 1/2 כפות חומץ בן-יין

מלח ופלפל

* מערבבים למניחים לחמש דקות בצד.

1 1/2 כפיות דבש

קמצוץ נדיב של קינמון – תמיד אפשר להוסיף עוד

כ- 16 עלי מרוה קצוצים (הרבה וזו לא טעות)

1-2 כפות מיץ לימון

3 כפות שמן-זית

* מערבבים הכל יחד. טועמים ומתקנים תיבול. (תלוי במידת החומציות של החומץ שלכם- אולי צריך מעט יותר שמן)

חופן עלי מרוה נקיים

מחממים מעט שמן במחבת קטנה ומטגנים את העלים כמה שניות- זה מוכן ממש מהר. מוציאים לנייר סופג.

גרגרי רימון טריים

- אם יש.

גבינת עזים או פטה

הגשה, זורים מעל את גבינת הפטה המפוררת ואת גרגרי הרימון ומזליפים בנדיבות מהרוטב. ניתן להכין מראש. מניחים את הדלעת בצלחת

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2014/11/27/filled-butternut/>

.

פה ושם התפלקו לה לשפה העברית כמה מילים קשות-

ד ל ע ת
זו מילה שרק מלהגיד אותה נהיים זקנים

.

* * *

חן וטעם טמונים במשפחת האצולה הזו וששנים רבות דלעת היתה רק 'הדבר הכתום הזה ששמים במרק' ולא יותר.

אולי זו הסיבה שלקח לי שנים להבין כמה יופי,

ממנה מתיקות קסומה, בשרה הרך שנפלא בסלטים, תבשילים ובמאפים מתוקים, אפילו קליפתה הצלויה והטעימה.
אבל ברגע שנגלה האור הכתום בפני, נפרסו להן אינסוף אפשרויות- הצליה שמוציאה

.

* * *

שלה, בעיקר בעונה הזו של השנה אבל לא רק. וגם אני יש לי כבוד – מגדלת כמה בגינה, חולקת עם הסנאים (הרבה כבוד נותנת קליפורניה לדלועים
לפעמים בחיור
לפעמים עם קצת עצבים), מתמוגגת משפע הצורות, הזנים והצבעים שבשווקים ומארכת אותן קבוע במטבח הביתי.

,

.

* * *

דלעות ממולאות הן קלסיקה מקומית ידועה והן מככבות כאן תחת כל עץ רענן בחודשי הסתיו.

עשבי תיבול ושום. אפשר כמובן ללכת עם הדמיון ולהוסיף פטריות מוקפצות, תרד או קייל וגם דגנים או קטניות.
של נייג'ל סלייטר הנפלא, ניסיתי במספר צורות וטעמים רק בכדי לגלות שאני מעדיפה את זו הפשוטה מכל- גבינות,
את המתכון הזה, בהשראת מתכון
– תרד, פטריות מוקפצות, דגן או קטניה וגם אגוזים, גרעינים ועוד.

.

* * *

דלורית צלויה בגבינות ועשבי תיבול 2 מנות

– מכל הכתומות שצליתי ומלאתי, הפשוטה והקלה ביותר למילוי היא
*

ניקוי הגרעינים קטן יחסית. (דלעת הקובצ'ה, למשל, נפלאה וטעימה כל כך אבל דורשת השקעה של ממש במילוי)
הדלורית- פשוט בגלל ש'מכתש' המילוי שנפער בה לאחר

*

עוול של ממש עשו לדלורית עם השם הזה ולא מגיעה לה למסכנה. butternut squash הוא שמה הלועזי והמכבד.

– ניתן בהחלט למלא מראש אבל רצוי לצלות לפני ההגשה.

עלי מרוה שלמים- העלים מוכנים ברגע שצורתם מתעוותת מעט, זהירות לא לשרוף. מוציאים על נייר סופג.
בהרשמת אורחים חפצתם- מפזרים עלי מרווה פריכים מעל: מחממים מעט שמן במחבת קטנה ומטגנים במהירות
– אם

1 דלורית גדולה

2 שיני שום

שמן-זית+ 1 כפית חמאה

גדושה של עשבי תיבול טריים (בנדיבות כי זה מה שנותן טעם ולפי טעמכם- אורגנו, תימין, מרווה, רוזמרין וטרגון)
חופן

2 כפות גבינת ריקוטה טריה, פטה מפוררת גס או אפילו גבינה כחולה אם אוהבים

1/4 כוס גבינה קשה מגוררת (כגון מוצרלה, צ'דר, פרמזן- או שילוב)

חופן אגוזי מלך קצוצים- לא חובה

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט.

את החמאה, מזליפים שמן זית בנדיבות על כל מחצית (מורחים היטב על הדפנות) ומתבלים במלח ובפלפל.
כף. מניחים את שני החצאים בתבנית, כותשים שן שום אחת לכל 'בור' המילוי שנוצר מהוצאת הגרעינים, מחלקים
חוצים את הדלורית לאורכה ומנקים אותה מגרעינים, בעזרת

כשעה או עד שסכין ננעצת בבשרה בקלות יחסית. כדאי שלא תהיה לא רכה לגמרי, בכדי שלא תתפרק בהמשך.
מכסים את התבנית בנייר אלומינום וצולים את הדלורית

מוציאים את התבנית ומעלים את חום התנור ל- 200 מעלות צלסיוס/ 400 פרנהייט.

בעדינות את בשר הדלורית והשום לקערה אך מקפידים להשאיר שוליים של כסנטימטר בערך -ראו תמונה למעלה.
בעזרת כפית, מוציאים

המלית בעדינות. מזליפים מעט שמן-זית. אם מוסיפים אגוזים, מפזרים אותם כעת מעל בכדי שיוכלו להזהיב מעט.
(התערובת אינה צריכה להיות אחידה לגמרי) וממלאים בעדינות את חצאי הדלעת- לאדוחסים אלא מניחים את
לקעריית את הגבינות, קורעים את עשבי התיבול בגסות מעל ומתבלים היטב במלח ובפלפל. מערבבים קלות
מוסיפים

כ- 10-15 דקות או עד שהגבינות נמסות ומבעבעות. שווה לתת לקצוות להזהיב מעט כי זה נותן טעם קרמלי מצוין.
מחזירים לתנור לעוד

דלעת הקובצ'ה היא האחת היפות והטעימות בעיני

כנראה בגלל זה היא לא מגיעה אף פעם לשלב המילוי אצלי, אלא נאכלת כמו שהיא לאחר הצליה.

עוקבים אחרי המתכון- צולים עד שהקצוות מתקרמלים ופורסים לנתחים עסיסיים ונוטפי טעם שומי

ועוד עניינים כתומים:

* * *

דלעת בוינגרט מרווה

דלעת צלויה בצ'ילי ודבש

פירה דלורית

דלורית בכורכום ויוגורט

קציצות בתבשיל חומס, דלורית ותרד

מאפינס דלעת

עוגת דלעת משובחה

* * *

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/08/28/dumplings/>

.

האיש מגיע הביתה מלא עזוז לקחת פיקוד על שלושה גמדים שפרקו קצת עול, הגיעה איירין וביטלה לו את הטיסות. ובדיוק כשכבר חשבתי שהנה, החיים הולכים לחזור לאיזושהי שגרה וכבר ראיתי בדמיוני את

ביגוני כי רב, מצאתי פוסט שהכנתי במקום אחר, בימים רגועים יותר-

* * * * *

אמא, יש בישראל דאמפלינגס?! יש בישראל הכל אני אומרת.

.

.

פסטה ופחות כיסן (ומכאן צבעה הצהבהב) אבל אי הדיוק הפעוט הזה עומעם לאור ההצלחה הכבירה...
הכינו והיה נורא טעים. את מעטפת הבצק הראשונה שכאן בתצלומים קניתי בחנות השכונתית והיא הזכירה יותר
ליתר בטחון, התחלנו להתאמן בלהכין לבד. זה היה בשבוע בו גדולתי הגיעה מחברה ואמרה שהן

.

.

עד שכל המלית יצאה מהצדדים. כל זה לא הפריע לו לצרוך לפיו את יפי התואר, בעוד הלאפות שוכנות בפח הקרוב.
וקיפלה בזריזות וביעילות עשרות כיסנים בעוד הבנים נדבקים בלהט היצירה. קטן גילגל לאפות ודפק עליהן בחוזקה
הילדה שלי התגלתה כמקצוענית אמיתית

.

.

.

ג'ינג'ר וסויה לתקרובת, מתקבל האפקט הסיני הנחוץ- עדר הקטקטים מרוצה בטרופ וזה כלעצמו, מספיק לגמרי.
שלנו דוגלים בתאוריה היצירתית של 'מה יש היום במקרר?' ולא במסורות סיניות עתיקות. גילינו שאם מוסיפים שום,
בעקרון, הדאמפלינג המשפחתיים

שלנו. אם תחליפו את הטופו במעט בשר טחון (עוף או חזיר) תקבלו את הגרסה הקרניבורית של הכיסן. יוצא טעים.
אני מצרפת גם מתכון נוסף, אותנטי יותר: גרסה צמחונית שהכנו לכבוד הדודה-אוכלת-העשבים

.

..

דאמפלינגס של ירקות וטופו
20-30 כיסנים- תלוי בגודלם

גם כאן אין צורך להצמד למרכיבים וניתן לאלתר עם ירקות אחרים

2 כפות שמן

2 שיני שום

2 בצלים ירוקים

3/4 כפית ג'ינג'ר טרי מגורר

4 פטריות שיטאקי- קצוצות

1 קישוא קטן מגורר וסחוט

200 גר' תרד

1/2 כפית שמן שומשום

2 כפיות סויה

לחלוטין. מקררים מעט ומערבבים עם כל שאר המרכיבים. טועמים ומתבלים לפי הצורך במלח ופלפל גרוס טרי. במעט שמן. מוסיפים את עלי התרד וממשיכים לאדות, תוך ערבוב עד שהתרד מאבד נפח וכל הנוזלים מתאדים מאדים את השום והבצל הירוק בעדינות

ליצירת הכיסנים:

עלה הבצק, מקפלים ומהדקים היטב היטב. ניתן לעשות קיפולים קטנים במעטפת החיצונית. אפשר גם שלא. מרטיבים את שולי הבצק במעט מים, מניחים מהמלית במרכז

.

נדמה שלא, ניתן להוסיף עוד טיפונת מים ולהמשיך בבישול. מעבירים לצלחת גדולה ומגישים עם סויה ושמן צ'ילי. של הכיסנים), מכסים וממשיכים לאדות עד שכל הנוזלים התאדו לגמרי. הבצק צריך להיות שקפשקף ומבושל. אם על להבה בינונית-גבוהה כמה דקות, עד שתחתיתם מזהיבה. מוסיפים למחבת מעט מים (בערך כ- $\frac{1}{3}$ מגובהם מחממים מעט שמן במחבת רחבה (רצוי בעלת ציפוי) ומניחים את הכיסנים בצפיפות זה ליצד זה. מכסים ומטגנים

דאמפלינגס של 'הו.. מה יש היום במקרר?!'
לכ- 40 כיסנים

2 פולקע עוף מהמרק- רק הבשר

1 קישוא מגורר

1 גזר מגורר

1 כוס אורז חום מבושל

1 כפית ג'ינג'ר

1 כפית סויה

1 כפית שמן שומשום

מרסקים הכל במעבד מזון לתערובת גרגרית (לא לעיסה חלקה) וממשיכים במילוי ובאידיוי כמו בהוראת שממעל.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/08/07/eggplants-2-ways/>

- - - - -

החלקים והטריים, להיות אורחת לרגע במטבחם של אחרים, להציץ בבישולים שלהם, בבחירות שלהם, במילים. עלי ופרופר מהיר על פני הספרים החדשים שלא היו כאן בפעם הקודמת. כל כך אוהבת להחליק יד על הדפים ביקור אחרון בהחלט בחנות הספרים האהובה

באחד מהם מצאתי ציטוט ראיון ישן עם ג'וליה צ'ילד:

If you are in a good profession, it's hard to get bored- you're never finished- there will always be work you haven't done yet

נשמתי לרווחה. אני כנראה במקצוע הנכון.

- - - - -

ח צ י ל י ם

גם אותם אני מאד אוהבת. למען האמת- אחד הירקות האהובים עלי בעולם כולו

הנה שתי דרכים איתם:

.

.

חצילונים קטנים בתנור

מקסימים אלו-

~12 חצילונים קטנים טריים ומבריקים

1 עגבניה- חצויה ומרוקנת מגרעינים

2 שיני שום כתוש

מלח ופלפל גרוס טרי

שמן זית כנדיבות ליבכם

3 כפות סויה (דלת נתון)

2-3 כפות צנוברים קלויים - מעוכים קלות בגב כף

מחממים תנור ל- 200 מעלות צלסיוס/ 400 פרנהייט.

-זית ומורחים את תוכם של החצילים בתערובת - המטרה היא שהשום לא יגע בתבנית אחרת ישרף במהלך הצליה. קטן לרבעים ומשאירים את חלקו העליון מחובר יחד. מערבבים את השום הכתוש עם מעט מלח וכמה כפות שמן רוחצים ומייבשים את החצילונים. חורצים כל חציל

בנייר אפיה) וצולים בתנור החם כ- 3/4 שעה (רצוי לתת ערבוב קל באמצע) או עד שהחצילונים שחומים ורכים. החצילונים בתערובת העגבניות והשמן ומתבלים במלח ובפלפל. מעבירים לתבנית חסינת חום (או כמוני, מרופדת מגררים את העגבניה על פומפיה ומערבבים עם שמן-הזית. מורחים את

מוציאים מהתנור ומזליפים מעל את הסויה. מפזרים צנוברים.

מגישים חמים, פושר ואפילו קר.

.

.

חצילים מאודים בג'ינג'ר

טעים טעים טעים. מודעת לדלות מילותי אבל זה מה שזה.

כשאתם בוחרים חציל- חפשו את אלו שמשקלם קל יחסית (מעיד על פחות גרעינים) וקליפתם מתוחה ומבריקה.

1 חציל שרירי ומבריק

1 כף שמן-זית

1/2 כוס מים

לרוטב:

1 כף חומץ אורז מתובל (או רגיל מעורבב במעט סוכר חום)

1 כף סויה

2 שיני שום קצוצות דק

1/2 ס"מ שורש ג'ינג'ר טרי- קלוף וקצוץ דק או חתוך למקלות דקים מאוד

צ'ילי אדום טרי פרוס- לפי הטעם

1/4 כפית שמן שומשום

את החצילים ניתן לקלף, ניתן להשאיר טבעי או כמוני, לכאלו שלא מצליחים להחליט- חצי קילוף: פס כן ופס לא.

מתבלים במעט מלח, מכסים, מביאים לרתיחה ומבשלים על להבה נמוכה כ- 20-15 דקות. במהלך הבישול רצוי ל
אורך ואז חותכים למקלות. מחממים מחבת רחבה, מוסיפים את המים והשמן ומכניסים לתוכם את מקלות החציל.
פורסים את החציל לארבע פסי

הפוך בעדינות

ובעל גוון ירקרק כשהוא מוכן וללא כל נוזלים בתחתית המחבת. ניתן להוסיף עוד מים בהתאם לדרישת החצילים.

את נתחי החציל בכדי לעזור להן להתאדות באופן אחיד. החציל נהיה רך, שקוף

את נתחי החציל הרכים לצלחת ושופכים מעל את הרוטב ואם ניתן, נותנים לטעמים להספג ולהתאחד כחצי שעה.
מעבירים

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2016/12/27/tabule-quinoa/>

.

.

.

בדמיוני אני מורדת.

לא מתיתיהו החשמונאי ובניו או שורפת חזיות ליברלית ומשחררת

יותר מורדת חננה כזו

נביח, כשכולם מתעלפים מטוקיו אני לא מבינה על מה המהומה.

כשהבעל אומר שחפרתי מספיק, אני ממשיכה.

וקוראים לזה לביבה, אני מתעקשת שזו קצת וכלכלה וכשכולם מפרסמים מתכונים ותמונות של קציצות לכבוד החג, עוד דוגמאות? כשכולם מרסקים ירקות מערבבים עם קצת ביצה ופירורים

אני, מורדת העומדת על שלי, אני לא!

.

ובדיוק בגלל זה

ובכדי לאוורר לכם את כל הטיגוניידה שבנר רביעי של חנוכה כבר בדרך כלל מביאה לכדי עילפון

שולחת לכם מתכון ירקרק ומרענן

ומאחלת באיחור מרדני משהו

חג שמח
ותאכלו משהו!

.

טאבולה קינואה עדינה ומרעננת
~6 מנות נאות

את כל העשבים במעבד- המזון שלכם. ככה הם יוצאים קטנים-קטנים ופתיתיים וממש מקשטים את כל היתר. הטאבולה של יעל ונופפתי בדגל לבן של כניעה. זהו סלט עדין במראה ובטעם, בעיקר בגלל שאתם תתעקשו לקצוץ תמיד חשבתי שטאבולה ואני זה סוג של מרד, לא משדרות על אותו התדר. אבל אז טעמתי את

אם תרצו להכינו עם בורגול, כמו במקור- תמצאו בסוף המתכון הוראות להכנת בורגול יבש ומושלם לסלט הזה.

- אפשר להכין מראש- יום ואפילו יומיים.

- איך מבשלים קינואה?-
ככה!

- אגוזי מלך ופטה הם שילוב לא רע ושונה מעט.

.

~ 3 כוסות קינואה מבושלת ומאווררת עם מזלג (1 1/2 כוסות קינואה יבשה)

1/2 צרור כוסברה

1/2 כוס פטרוזיליה

חופן עלי נענע

4 בצלים ירוקים- פרוסים דק

2 שיני שום- כתושות

צ'ילי טרי או יבש- לפי הטעם

1 מלפפון צעיר- קצוץ דק דק

1 לימון גדול + עוד לפי הטעם

מלח ו
הרבה
פלפל שחור גרוס טרי

שמן-זית בנדיבות

גבינת עזים רכה- אם רוצים

אל תתביישו- הוא צריך טעמים עזים של חמוץ ומלוח. את הגבינה, מפזרים מעל לפני ההגשה ומערבבים בעדינות. כמו הילשים האלו שצריכים זמן להרגע (לא שלי, אני רק אומרת) והוא יצטרך כנראה עוד חיזוק לימון/מלח בהמשך. הסלט, למעט גבינת העזים ומתבלים בעוז. מערבבים היטב ומתקנים תיבול. טוב לו לסלט לשבת קצת עם עצמו, מקצצים את העשבים קטן-קטן במעבד מזון ומעבירים לקערה עם הקינואה המאווררת. מוסיפים את כל מרכיבי

.

בורגול
(מושלם ולא רטוב מדי)

בקערה כוס וחצי של בורגול דק עם כוס וחצי מים רותחים וכפית מלח. מכסים ומחכים שעה. מאווררים עם מזלג. מערבבים

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2011/12/01/oven-stufed-vegies/>

.

.

ברור שזה רק עניין של זמן עד שאמלא אותם במשהו. זה ממש מתבקש, אחרת למה להם להיות עגלגלים שכאלו? כשהעגולים הללו החלו להופיע בחנויות, היה

מי שנמצא איתי כאן ב'ביסים' כבר קצת זמן, יודע בודאי על אהבת הממולאים הגדולה שלי. לאלו נוספו ממולאים בתנור

אנשים – כי איך יכול אורז להתרכך בתנור אם אינו טובע בים של נוזלים?! הוא יכול, הוא רק צריך מכם מעט עזרה. , סוג שאינו חדש באזורנו אבל עדיין מעלה תמיהות רבות אצל

.

.

את המתכון הזה מצאתי בספרה המקסים של
טסה קירוס

-

falling cloudsberries

, אישה לא שיגרתית שמוציאה ספרי בישול לא שיגרתיים.

דרך, תקבלו תבנית של ממולאים נפלאים- רכים ומלאי טעם (שגם ילדים נורא אוהבים), בהגשה דרמטית משהו. עבר איתי מסע קטן של ניסויים ושינויים וכעת סופסוף יכול לעבור אליכם בבטחה. אם תקפידו על כמה נקודות ציון הוא

.

שתהיה שבת שלום

תהיו בריאים

ואל תשכחו לאכול משהו

.

ירקות ממולאים בתנור
כ- 15 יחידות

האם יש שימוש באורז רגיל. את האורז המלא יש לאפות זמן רב יותר אך בתמורה הוא שומר טוב יותר על מרקמו.
אני משתמשת באורז מלא (חום) אבל במתכון

המתכון הנכון לחסכנות בשמן-זית, אז אנא מכם. הוא נחוץ כאן בנדיבות בכדי להבטיח ירקות מבריקים ומלאי טעם.
זה אינו

להכין אותם מעט לפני מועד הגשה. מעולים גם בטמפרטורת החדר. ויום למחרת בכלל סבבה. בקיצור - טעימים.
הממולאים האלו צריכים זמן לנוח ולכן רצוי

.

למילוי:

200 גר' בשר בקר טחון

1/2 כוס אורז עגול- מלא או רגיל

1 בצל גדול מגורר

צרור קטן של פטרוזיליה- קצוץ דק

1 עגבניה מגוררת היטב ללא הקליפה

1 כפית גדושה נענע מיובשת-
חובה

1 כפית גדושה פפריקה

מלח (בנדיבות) ופלפל גרוס טרי

2 כפות שמן-זית

ניתן להוסיף מעט מבשר הקישואים- קצוץ דק

לרוטב:

1 כוס תוכן העגבניות המוכנות למילוי- הסבר בהמשך

מיץ מ- 1/2 לימון גדול סחוט

1/3 כוס שמן זית

~ 1 כוס מים

1/2 כפית סוכר

ירקות:

6 קישואים עגולים

2 פלפלים

4 עגבניות גדולות ומוצקות

3 קישואי זוקיני מאורכים

כמה אשכולות עגבניות שרי- לא חובה

מרוקנים את הירקות:

קישואים עגולים:

משאירים מסגרת של כמה סנטימטרים ומרוקנים את בטנם- הכי קל להשתמש בכף שבעזרתה יוצרים עיגולי מלון.

זוקיני מאורך:

חותכים כיפה עליונה לאורכו של הקישוא (שימו לב לצילומים) ומרוקנים בזהירות את תוכם

עגבניות:

שומרים את תוכנן לרוטב

מחממים תנור ל- 200 מעלות מלסיוס/ 400 פרנהייט. מכינים רשת בחלקו התחתון של התנור.

מערבבים היטב את כל חומרי המילוי.

הירקות לפני כניסת המילוי (חשוב בעיקר בעגבניות שצריכות חיזוק) וממלאים עד 3/4 מגובה הירק, ללא דחיסה. מכינים תבנית גדולה שתכיל את כל הירקות בנחת. מתבלים מעט את פנים

מכסים בכיפות המתאימות ומזליפים את יתרת הרוטב מעל. מתבלים שוב במעט מלח ופלפל ומכניסים לתנור. מערבבים את כל חומרי הרוטב יחד, מזליפים כמחצית ממנו מעל לירקות (כך שיכנסו נוזלים לתוכם).

במהלך האפיה, יש להרטיב את הירקות מדי פעם בנוזלי הרוטב (נגיד 20 גר' בסה"כ). אם השחימו הירקות מעל לדרוש, ניתן בכל שלב לכסות בנייר כסף המונח ברישול מעל. המצטברים בתחתית התבנית. אם אתם מהסוג המפנק במיוחד, ניתן לפזר מעל קוביות קטנות של חמאה

ענייני אורז מלא ואורז רגיל: אורז רגיל יקח כשעה וחצי. אורז מלא כשעתיים.

המלא להשאיר את התבנית מכוסה בתום האפיה (נייר כסף טוב למטרה) בתנור החמים, בכדי לאפשר אידוי וריכוך. חשוב במיוחד באורז

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

הכשל, אני מתייקת לנסיון נוסף (שלרוב לא בא בכלל לכדי מימוש. ככה אני -עובדת מאורגן) או לעולם שכולו טוב. כך עוגות, יוצאים דברים שונים ומשונים. את אלו שאני אוהבת אני מביאה כאן בפניכם ואת האחרות, תלוי במידת קרובות ומה שנכנס לתוכן תלוי במה שיש בבית, במה שיש בראש או במה שיש בלב. לפעמים, כשבוחשים סתם עוגות בחושות אני בוחשת לעיתים

זו, הבחושה של היום, דורשת מעט ריכוז בתיאור אבל שווה שאתאמץ עבורה. אז הנה:

קטן קטן, שמפסטיקים לעיסה. ושוקלד כהה בחתיכות נדיבות, שנמס כשצריך ומשקלד את הכל בעדינות. אופי- כאילו טיפה יבשה אבל לא ממש. יש בה תמרים חתוכים קטן קטן, שגורמים למגע מדובש בפה ופיסטוקים יש לה מרקם לא שיגרתי והמון

כשטעמתי אותה לראשונה, היא הזכירה לי המון דברים ובכל ביס משהו קצת אחר. היא דגה לי מילים של פעם כמו תופין
-
מגדניה
ובמרקם הזכירה קצת
דובשנית.
וכל הזמן השאלה הזו שמנקרת ' נו, מה הטעם הזה מזכיר לך?'

ל

הרבה מילים על עוגה אחת קטנה, כולה עוגה, אבל זה בדיוק מה שאני מנסה לומר לכם- שבכל זאת יש בה משהו...
אני יודעת שאלו די

פל

ר

בסוף, אחרי מלאנת'לפים לעיסות מרוכזות זה בא לי-
טוויסט!

עתיק ולעיס הזה והמשהו הקרמלי העמוק. וטוויסט, כולנו יודעים, זה מסוג הדברים האלו שאו שזה כן או שזה ל א.
היא מזכירה לי ופלת טוויסט- עם המרקם הכאילו

מירי, מומחית בחושות הבית שלי אמרה: "אוהוואוואו בדיוק כאלו אני אוהבת!"

אם אתם כמונו, ממחנה הכן- כדאי לנסות אותה. היא משהו מיוחד.

עוגת תמרים- פיסטוק בטעם טוויסט

2 ביצים

1/2 כוס דחוסה סוכר חום בהיר

1 תפוז קטן- גרירת קליפה

1/3 כוס שמנת חמוצה

1/4 כוס חלב

1/2 כוס פיסטוקים קלופים (אפשר קלויים מומלחים)

1 כוס קמח

1 1/2 כפיות אבקת אפיה

100 גר' שוקולד מריר

4 כפות שמן-זית

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט.

מקציפים במיקסר את הביצים והסוכר כ- 10 דקות.

את קוביות השוקולד ומקציצים לחתיכות לא אחידות ונראות לעין. אני אישית אוהבת שחלקן נותרות מאד גדולות. התמרים והפיסטוקים למעבד מזון בעל להב מתכתי וקוצצים עד שהתערובת אחידה והתמרים קצוצים קטן. מוסיפים בינתיים- מעבירים את הקמח, אבקת האפיה,

כשתערובת הביצים-סוכר תפוחה ובהירה למדי, מוסיפים אליה את גרירת התפוז ושמן הזית ומערבבים היטב.

החמוצה ומערבבים קלות. מוסיפים את יתרת תערובת הקמח-תמרים ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה. מוסיפים מחצית מתערובת הקמח-תמרים, מערבבים קלות. מוסיפים את החלב והשמנת

משומנת היטב, מפזרים מעל כמה פיסטוקים שקיבלו מכה בראש ואופים כ- 50 דקות או עד שקיסם יוצא יבש. מעבירים לתבנית מאורכת

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/02/09/winter-salad/>

.

.

סלט הבית משתנה מעונה לעונה, מתקופה לתקופה, מחישקוק אחד למשנהו

זה הסלט של עכשיו שמורכב מכל העונתיים הטריים שיש באזור עם חיזוק של מתיקות קלה כי בכל זאת פולניה אני

.

שבת שלום אנשים יקרים

תהנו מהקור הוא זמני כאן

.

סלט של חורף

כמובן שכמובן שאל תחושו הכרח להצמד לרשימת המרכיבים הזו. שנו, כוונו, שחקו. ההנאה מובטחת

1/3 כרוב לבן

1/3 כרוב סגול

1 אנדיב

1 קולורבי קלויף

1 צנון גדול

1 גזר קלויף

1/2 תפוח או אגס

2 גבעולי בצל ירוק

חופן עלי ארוגולה

כ- 1/2 כוס גרגרי רימון- או יותר

חופן אגוזים (רצוי מהסוג האהוב)

לרוטב:

1/4 כוס שמן זית

1 לימון- מיץ לפי הטעם (מתחילים ממחציתו)

מלח ופלפל גרוס טרי

קוצצים את כל מרכיבי הסלט דק ככל שעצביכם וזמנכם מרשים.

היטב יחד. טועמים ומתקנים תיבול, שלב חשוב ביותר בטעמו הסופי של הסלט בכדי שיהיה לשביעות רצונכם. מערבבים את חומרי הרוטב בקערית קטנה ומערבבים

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/01/06/pate-and-anchovy/>

השני של ביה"ס, כשבאתי לאסוף אותו והוא משך אותי ביד והצביע על ילד גבוה אחד ואמר: זה החבר הכי טוב שלי! את קיארה קיבלתי במתנה מנמברטו. זה היה בשבוע

שיכול להיות לי רק עם עוד מישהו שמדבר על האמריקאים כ'הם', שחווה ילדות אחרת ושמרגיש פה קצת אורח.

עם תנוקת קטנה ומבט מפוזר בעיניים. תוך שתי דקות, שני מבטאים וכמה מבטים- היה חיבור. מסוג החיבורים בתחת, אזי אכלת אותה ובגדול. הילד עם השיער החלק והארוך הגיע עם אמא שלו האיטלקיה. האיטלקיה הגיעה שבגיל 5 'החבר החדש הכי טוב' בא קומפלט עם אמא שלו או בוגר אחר. ככה זה פה בכל אופן ואם ההורה הוא קוץ מי מכם שהתנסה כבר בהורות, יודע,

כל פעם עוד קצת אחת את השניה. מקטרות יחד. דואגות יחד. צוחקות יחד. מבשלות יחד ובעיקר- אוכלות יחד. מאז אנחנו ביחד. אני והאיטלקיה. האיטלקיה ואני. מגלות

בריסוק אוכל של תינוקות, יש לה לקיאה חיר שפתוח לכל טעם חדש, יכולת אבחנה מרשימה והתלהבות של ילדה. מפנטזות יחד על מה נכין ואיך נאכל את זה ולמרות העובדה שקיבלתי איטלקיה שמבלה את רוב זמנה במטבח שומעת ממנה סיפורים על אוכל איטלקי מהסוג שאוכלים בבית, על הפודינג של סבא שלה ועל חיים אחרים. אנחנו אני

זמן והחלטנו להכין כזה, במהלך הכנת עוגת יומולדת לבת השנה שלה. כמה זמן לא אכלתי וכמה שהדבר הזה ישן ומהווה עם סימנים של עבר, צופה לגינה פראית ומעט זנוחה. קיאה חולמת על פאטה של כבדים כבר הרבה אתמול לשם שינוי בישלנו במטבח שלה, זה שהיא מקטרת עליו בלי סוף אבל אני אוהבת- טעים

אבל מאחר ואין פה כזה, שידכתי אותו לסלט של עלי סלרי וצנוניות וביחד עם הפאטה, היה מענג-זה-לא-מילה. ויניגרט עדין עם אנשובי, שלטענתה בא מרומא. האיטלקים אוכלים אותו עם ירק מריר ופריך שנקרא 'פונטרלה' מסתבר, שאנשובי טוב הוא מתקתק ומלוח ונמס בפה ולא, הוא לא מסריח. אח"כ היא לימדה אותי להכין רוטב לי ושלפה מהארון צנצנת של אנשובי משומר בשמן שנשלחה אליה מאיטליה, 'פשוט לא טעמת את הדבר הנכון'.. זקן. ופולני.) האיטלקים, מסתבר, מאד מאד מאד בררנים בקשר לאנשובי שלהם. 'זה לא יכול להיות', היא אמרה דג מסריח שאין לאוכלו (למרות שבילדות אכלתי הרבה ממרח אנשובי משפורפרת- מי שזוכר את זה סימן שהוא הנה משהו שלמדתי ממנה לאחרונה- לאהוב אנשובי! עד לא מזמן, הדבר הזה היה מבחינתי

פאטה כבד

שמנסה להיות טיפה יותר ידידותי לורידים- אם יש דבר כזה

400 גר' כבדי עוף

30 גר' חמאה (שזה 2 כפות)

1 בצל בינוני- קצוץ

1/2 כפית כוסברה טחונה

מלח ופלפל טרי

1/4 כוס שמנת מתוקה

2 כפיות ברנדי

שוטפים את הכבדים ונפטרים מחתיכות השומן הלבנות. מסננים.

השמנת והמון פלפל גרוס. מרסקים למחית חלקה ומתקנים תיבול. לא נבהלים מה'ברנדיות'- היא תתפוגג בקירור. כדקוטיים. אל תחפשו שישחימו- אחרת הם יתיבשו. מעבירים לפוד פרוססור ומוסיפים את הכוסברה, הברנדי, ומטגנים לאט את הבצל הקצוץ עם מעט מלח עד שהוא מתרכך. מוסיפים את הכבדים ומטגנים אותם על אש גבוהה ממיסים חמאה במחבת

מעבירים לכלי ומקררים לפחות שעה.

אז איך קונים אנשובי?
קיארה אומרת שקודם כל צריך כזה שמיובא מאיטליה. הכי חשוב- הפילטים צריכים להיות בצבע ורדרד

. בשום פנים ואופן לא חום. חום אומר לא טרי וטעם חזק- בדיוק כזה שאני לא מחבבת.

סלט של סלרי וצנוניות עם ויניגרט אנשובי

והוא איכותי ומלוח לרוטב וביחד עם הקרנצ' זה משו משו. צריך לבחור בסלרי צעיר בעל עלים בהירים ככל שניתן. סביר להניח שהמתכון הזה לא יזכה לפופולריות רבה וחבל. טעים רצח. האנשובי נותן טעם עדין (במידה

לויניגרט:

2-3 פילטים של אנשובי חתוכים קטן

1 שן שום שלמה מעוכה קלות

1/2 כוס שמן זית עדין

2 כפות חומץ בלסמי לבן או חומץ יין (כדאי להוסיף במתינות- כל חומץ והחוזק שלו. תמיד אפשר להוסיף עוד...)
בערך

כמה טיפות של מים

עם מזלג כדקה כדי שהשום והאנשובי יתנו טעם. מפליא איך בלי הוספה איטית של שמן, נוצר ויניגרט סמיך ופיפה. מערבבים הכל היטב

סלרי- משתמשים בגבעולים הפנימיים הבהירים- פרוס דק

צנוניות פרוסות דק-דק

מוסיפים מעט מהרוטב ורואים אם צריך עוד ואם יש צורך במלח. שומרים את השאר במקרר למחר.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/07/21/rice-noodles/>

.

הימים ימים של מעש- סגירות, קביעות, סיכומים, רשימות אינקץ, מחיקות והוספות.

היא, שאם חושבים על זה לעומק, מוצאים מיד את ההגיון שמאחורי ההצטיידות הזו. למקרה הצורך, אתם יודעים. ובין המיקרו לחומרי הניקוי. יש שם בארון בקבוקונים נאים שתכולתם יכולה לפרנס מסעדה אסיאתית קטנה. האמת ארון צר ומאורך עמוס עד אפס מקום, שממוקם במרפסת ליד מכונת הכביסה מאחורי ערימות הנעליים של הילדים פולניה בוחנת בעגמומיות את ה'מזווה' -

המראה עצמו והמחשבה על נטישת הבקבוקונים הקרובה, רק בהם יש בכדי לעורר את פולניה לעשות מעשה-

הרבה סויה תגיע בשבועות הקרובים.. ראו הוזהרתם!

.

.

משחק בפה- כי הן נשארות מעט נוקשות וכל כך ארוכות שצריך לחתוך אותן בשיניים או להסתכן בלהראות אדיוט. אותם במים חמים לעשר דקות ויש חומר גלם מקסים שרק מחכה שתרעיפו עליו טעם. לנודלס האלו יש מרקם של אורז הן כיף גדול- מחזיקים אותם בארון המאורך ושולפים בעת הצורך, אחלה תחליף לפסטה חיטה. משרים אטריות

סלט אטריות אורז רענן

שיראו טוב יותר. הטעמים בו, אמורים להיות חזקים ולא מתביישים- אני אוהבת את זה חריף אש, חמוץ ומתקתק. הסלט הזה מוטב לו לשבת קצת ולספוג טעמים- במקרה הזה, השאירו את עשבי התיבול לרגע האחרון בכדי

אפשר להוסיף לשמחה גם מלפפון או קישוא חי, פלפלים ועוד כיד הדמיון ובלוטות הטעם

.

.

100 גר' אטריות אורז יבשות

חופן אפונה סינית או כל תרמיל ירוק אחר שניתן לאכילה טרי

1-2 גבעולי בצל ירוק

1-2 גזרים קלופים

צ'ילי טרי קצוץ דק- לפי הטעם

חופן עלי כוסברה טריים- קצוצים

חופן עלי נענע טריים-קצוצים

חופן בוטנים- קצוצים גס

שומשום שחור- אם בא

לרוטב:

1 שן שום כתושה

1 ליים או לימון סחוט

1 כפית סוכר

2 כפיות סויה

1 כפית חומץ אורז

2 כפות שמן

לתוספת מליחות בעת הצורך- רוטב דגים או מלח

משרים את האיטריות כ- 10 דקות במים רותחים (אם הוראות ההכנה שעל העטיפה שונות- אנא פעלו לפיהם)

חותכים את הגזר, הבצל הירוק והאפונה למקלות דקים ככל האפשר ומערבבים את מרכיבי הרוטב בקערית. בינתיים,

הירקות, עשבי התיבול ואת הבוטנים. מערבבים היטב. טועמים. צריך להיות חריף וחמוץ ומתוק- מתקנים לפי הצורך.

היטב, זורים מעל טיפונת שמן ומפרידים את החוטים בעזרת הידיים. מעבירים לקערה גדולה ומוסיפים את כל מסננים את האטריות

מדי פעם שכן הרוטב אוהב לרדת למטה. לפני ההגשה מוסיפים את עשבי התיבול והבוטנים ומערבבים היטב. אם יש זמן- מערבבים ירקות, נודלס ורוטב- ונותנים להם להתמנגל יחד. מערבבים

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2014/12/19/3salads/>

.

לנסות ולאפות לביבות או סופגניות בתנור?!
לא ולא!

מהות החג הזה היא שמן, טיגונים, שפריצים על הקירות וטעמים של פעם

ליד (בכדי שיהיה לכל הבצק המשומן הזה עם מי לחגוג) ולהמתין בסבלנות שמונה ימים.. אל דאגה, השגרה תחזור!
כל שנותר הוא לאכול משהו רענן וירוק

שולחת לכם אסופת סלטים חורפיים ואהובים שחברות מכינות

ומאחלת

חג שמח, טעים ונעים!

שלכם כמו תמיד,

הילה

.

סלט ירוק עם אפרסמון ואגוזים מתובלים

.

סלט ירוק עם אפרסמון ואגוזים מתובלים
יעל

מלכת הסלטים הבלתי מעורערת שלי- תמיד בשילוב פרי עונתי, אגוזים או גרעינים ואחלה רוטב.

- את האגוזים שומרים בצנצנת אטומה- הם ישמחו כל סלט!

לאגוזים המתובלים:

1 כוס חצאי אגוזי מלך

1 כפית שמן-זית

1 כפית חמאה מומסת (ניתן להחליף בשמן-זית)

מלח

אבקת צ'ילי (קיאן) – לפי הטעם

שחומם ל- 180 מעלות צלסיוס/350 פרנהייט כ-8-7 דקות. שימו לב לא לשרוף! מצננים ושומרים בצנצנת אטומה. מערבבים את האגוזים עם כל שאר המרכיבים, מפזרים בתבנית ואופים בתנור

לסלט

:

מנה אחת גדולה

חופן עלי חסה קרועים

חופן עלי תרד

חופן עלי ארוגולה

כף של נענע- קצוצה דק

כף של כוסברה- קצוצה דק

1/2 אפרסמון- חתוך דק

לרוטב:

1~ כפית שמן-זית

מיץ ליים סחוט- לפי הטעם

מלח ופלפל גרוס טרי

הרוטב יחד, יוצקים על מרכיבי הסלט, מערבבים ומתקנים תיבול. זורים מעל אגוזים לפי מידת הרצון ומגישים מיד.
מערבבים את מרכיבי

.

סלט ארוגולה, שורשים וגבינה

.

סלט ארוגולה, שורשים וגבינה

נירית

סלט פשוט שמורכב לגמרי מטטריות מרכיביו. וכשאלו טריים הוא פריכות חמצמצה ומענגת!

שמשמחת את ליבכם, עדיף עשירה ועמוקת טעמים. אבל אל תוותרו עליה- היא מרכיב חשוב במיוחד בסלט הזה.
לא רוצים צ'דר? אין בעיה! בחרו בכל גבינה אחרת

במחוזותי המלצה על גבינה טעימה שהולכת נפלא בסלט הזה ובכלל- Unexpected Cheddar של טריידרס ג'ו.
לגרים

למנה אחת גדולה:

1 חופן עלעלי ארוגולה טריים

1/4 שומר

1/2 קולורבי- קלוף

1/4 תפוח

מיץ מלימון טרי- לפי הטעם

שמן-זית

מלח ופלפל גרוס טרי

גבינת צ'דר טובה מגוררת. כמה? ככה. (מרכיב חובה!)

כך מפרידים את המקלות והחתיכות. טועמים! חשוב שיהיה מתובל היטב. מגררים מעל את הגבינה ומגישים מיד!
לפסים דקיקים. מעבירים לצלחת ומתבלים בעוז בלימון, שמן-זית, מלח ופלפל. מערבבים עם הידיים ותוך כדי
את השומר הכי דק שניתן. קולפים את הקולורבי (עלמה- את לא) ופורסים לפסים דקיקים. גם את התפוח פורסים
פורסים

.

סלט קייל מתקתק

.

סלט קייל מתקתק
מירי

לא מזמן הגעתי במקרה
לפוסט הזה

ונזכרתי, איך רק לפני 4 שנים קייל היה עבורנו סוג של חידה לא מפוענחת. אחר כך הגיע זה

שטעם זה דבר נרכש כי היום הוא ממש טעים לכולנו. הסלט הזה טעים טרי אבל יהיה לא רע גם ביום שאחרי.
בלי ובלוי) עבר למירי, שהוסיפה לו מעט מייפל והפכה אותו לצ'יק-צ'ק מתקתק שאני מאד אוהבת. קייל הוא ההוכחה שלימד אותנו שאפשר וכדאי- ומשם אחרי פישוט וקלילות אצל יעל (בלי שום, בלי גבינה

בזן 'קשיח' יותר, כדאי לתת לקייל הקצוץ לשבת כ- 10-15 דקות עם המלח והלימון, זה יעזור לו להתרכך.
- יש סוגים שונים של קייל וכדאי לדעת שהזן המסולסל, רך יותר. אם משתמשים

- אם תוסיפו לו מעט מהאגוזים של סלט יעל, הוא ישמח.

מנה אחת גדולה:

~ 2 כוסות לא דחוסות של קייל מסולסל נקי מגבעוליו הקשים - (הוראות לאיר, בהמשך)

1 כף currents או צימוקים קצוצים קטן

מלח ופלפל גרוס טרי

מיץ לימון טרי- לפי הטעם

שמן-זית

הגבעול עצמו יגיד לכם מתי הוא רך מספיק לאכילה ויתנתק מהעלים. עורמים את כל העלים יחד וקוצצים דק. אוחזים את קצה גבעול הקייל ובעזרת האצבעות, מפשיטים אותו ומפרידים בין העלה והגבעול.

במלח ולימון סחוט ומערבבים היטב עם הידיים. אם הקייל זקוק בעיניכם למט התרככות, תנו לו כ- 10-15 דקות כך. מתבלים

מתבלים בשמן-זית ובמייפל ומוסיפים את הצימוקים. טועמים ומתקנים תיבול.

.

סלט שומר, סלרי ובזיליקום

.

סלט של שומר, סלרי ובזיליקום
Food and Wine

(!) בגלל שילוב הטעמים החזקים שבו. סלרי? עם שומר ובזיליקום? אז כן, הם עובדים היטב באופן מפתיע לגמרי! המתכון הזה תפס לי את העין בחדר ההמתנה של רופאת השיניים

מנה אחת גדולה:

1 ענף סלרי טרי (עדיפות לבהירים הפנימיים)

1/2 שומר

1/2 תפוח

כ- 4 עלי בזיליקום גדולים

כמה אגוזי מלך קלויים (אפשר בהחלט את אלו מסלט יעל)

לימון טרי/שמן-זית/מלח ופלפל

* במתכון המקור מופיעה גבינת פקורינו- אני מוצאת שהיא לגמרי לא נחוצה כאן, אפילו מפריעה.

מפוררים גס מעל את אגוזי המלך ומתבלים היטב. מערבבים בעזרת הידיים, טועמים ומתקנים תיבול. מגישים מיד.
פורסים את הירקות דק דק וקוצצים היטב את הבזיליקום.

.

מטוגנים של חג:

לביבות

סופגניות מהירות

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

<https://bissim.com/2009/04/04/greensala/>

ביסים יוצא לחופשת אביב

ההנהלה נוסעת לארובה

מקוה לחזור עם שפע של אנרגיות חיוביות ותמונות מרהיבות

חג פסח משובב נפש לכולכם

וצעצועי חוף, קלטות, צבעים וניירות, חיתולים, בגדים לקר, בגדים לחם, בגדים ללילה? ותרופות (טפו טפו טפו)?!
באמצע האריזות. מדהים איך כשנוסעים עם אנשים קטנים צריך בתכלס לארוז חצי בית. מה, לא צריך משחקים?
נ.ב. אני

אבל הבטחתי להדר את המתכון של הסלט הירוק הזה.

להכנה. למדתי אותו מיעל ויש בו שילוב מצוין של מתוק וחמוץ וביסים מעניינים שבכל אחד מהם יש משהו קצת אחר.
כבר יש לחדש? אבל הסלט הזה באמת חינני. יודעים מה?! 'חינני' עושה לו עוול. הוא מצוין. ומרענן. וקל נורא
תגידו סלט ירוק מה

סלט ירוק של יעל שמיר
והוא שוה כמוה

דית, חברתי האנטי-אגוזית, מחליפה את הצנוברים בגרעינים קלויים במעט שמן-זית ואומרת שמעולה.

4-5 חופנים גדושים של תערובת עלים

1/2 צרור נענע-רק עלים

1/2 צרור כוסברה-רק עלים

צנוברים קלויים

לרוטב:

3 כפות שמן-זית

2 כפות חומץ שרי

1 1/2 כפות סילאן

מלח ופלפל טרי

עדיף לא להוסיף את כל הרוטב בבת-אחת. לפעמים לא זקוקים לכולו ותודו שסלט מוצף זה לא מי יודע מה.

יאללה ביי.

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/02/16/parmesean-vinaigrette/>

מעטים הסלטים

ורעננים והרוטב שלו סמיר, עוקצני ועוטף כל פיסת ירוק. וכשעם אלו באים גם כמה אגוזים- אז בכלל מצבי מצוין. שיכולים להביא עלי עונג שלם כמו סלט חסה עשוי טוב, כזה שעליו פריכים

לרוטב ויניגרט, כאשר כל מרכיב בו כל כך דומיננטי ויכול להגיע מהיצרן בכל-כך הרבה תצורות, עוצמות וטעמים. פרט חשוב: טעמו של שמן-הזית, כוחו של החומץ וכמובן טריותה של החסה. במובן הזה, מאד מסובך לתת מתכון איכות המרכיבים בסלט שכזה, משמעותית ביותר. כל

כדאי לטעום סוגי שמן-זית שונים ולבחור משהו שהחיר שלכם אוהב. אותו הדבר לגבי חומץ: ברוב המיקרים, על 'מה נחשב טוב או נכון' כשקונים שמן-זית וחומץ, היא ללכת בעקבות הטעם במסגרת הכספית האפשרית. העיצה הפשוטה והיעילה ביותר שיש לי לתת לאלו שעדיין לא סגורים שמקשה על איזון רוטב ויניגרט טוב. כדאי להשקיע בבקבוק חומץ איכותי- חומץ שמפניה, חומץ שרי או בלסמי לבן. החומצים הזולים ביותר נוטים להיות חמוצים מאד וגסים בטעמם, מה

סלט חסה בויניגרט פרמז'ן

סלט

גדול

לאחד או קטן לשניים

את כמויות הרוטב תאלצו לאזן ולשנות בעדינות לפי טעמכם.

אפשר כמובן להוסיף עשבי תיבול ולשדך לירקות מאודים

1/2 כפית חרדל דיז'ון (חלק או גרגרים שלמים)

1/2 כפית חומץ

2-3 כפיות שמן זית (תלוי בחוזקו של החומץ)

מלח ופלפל גרוס טרי

4-5 אגוזי לוז קלויים- שבורים גס

2 חופנים גדושים של חסה

הרוטב עם חתיכת חסה ומתקנים לפי הצורך- מעט שמן או אולי מעט חומץ או מלח. ואולי מושלם ולא צריך מאום...
היטב חרדל, חומץ ופרמזן. מתבלים. מוסיפים בהזלפה איטית את שמן הזית, תוך כדי בחישה מהירה. טועמים את מערבבים

מערבבים עם החסה, מעבירים לצלחת, מפזרים מעל אגוזים ועוד כמה שבבי פרמזן. אוכלים מיד.

שאמרתי- אבל בטח אם משקשקים את כל המרכיבים יחד בצנצנת קטנה- יוצא אותו טעם במחצית המאמץ.
* אל תגידו לאפ'חד

הזה כל כך טעים שהוא מאציל מטובו על כל ירק שבנמצא, אפילו על ה-kale! (כאן בתוספת פלפל אדום טרי חריף)
הרוטב

הוא יהיה נפלא עם אספרגוס, סלק, אנדיב ועוד- ויתחבר יופי לגבינות (כחולה, עזים, פטה) ולעשבי תיבול

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2013/05/22/green-meat-salad/>

זה משה, חיית המחמד החדשה שלי מכורח. לא בדיוק מחמד.

מ. טוענת שזוהי עונת החיזור שלו ושזו הסיבה בגללה משה מסתובב כאן קבוע בגינה, מרגיש כבשלו.

אם כך חברים, לא נותר לי אלא להסיק שמשה מחזר אחריי.

הגיח לחיי, בהן עולים מיני רעיונות על דרכים יעילות ומהירות לסילוקו (יצירתיים אם תרשו לי להעיד על עצמי). על הקולות שהוא משמיע ועל צווחות הילדים ("אמא, הוא מציץ לי לאמבטיה!!!") וגם על ההזיות שתוקפות אותי מאז מאחורי מסך המחשב (וגורמות בכל פעם ללב לדלג פעימה) ואחריהן גופו הגדול על נוצותיו ודבלולי עורו. מוותרת בבטחה אל מול חלון חדר העבודה שלי. מוותרת על הפתאומיות בה מגיחות רגליו הכחלכלות באיטיות מצמררת ודוקא הייתי מעדיפה שיתמקד בבנות מינו תרנגולות הודו- בר עסיסיות וגאות במקום להדס

אבל זוהי רק עונת חיזור וזה חולף

סלט 'אם אין משה תאכלו סטייק'
לשני רעבים

כשעושים מנגל

תמיד

לכם בשידוך עם ירוקים, עשבים טריים ומה שדמיונכם או מקררכם מאפשר. קצת רוטב מעניין מעל ואתם מסודרים.
רצוי שישאר קצת לסלט של מחר או של מחרתיים. זה יכול להיות כל דבר שטעים

2 נתחי בשר צלויים- פרוסים דק

2 חפנים גדולים של ירוקים (בתמונות: גרגר נחלים, עלי תרד קטנים)

~ 1/4 כוס עשבי תיבול מעורבים (וכל המרבה הרי זה משובח)

~ 1/4 כוס נבטים מכל סוג

~ 1/2 כוס אורז חום מבושל (או משהו אחר מהזן המשביע או בלי בכלל...)

ירקות נוספים- צנוניות, עגבניות קטנות, שעועית חלוטה וכו'

מהנדסים את הסלט על הצלחות בידי אמן ומזליפים בנדיבות מהרוטב-

רוטב

:

1 כפית חרדל

2 כפיות סויה

2 כפות שמן-זית

2 כפיות מים

2 כפיות דבש

1 שן שום כתושה

מיץ מלימון קטן שלם- ועוד קצת לפי הצורך

2 כפיות זרעי שומשום

פלפל שחור גרוס טרי

מערבבים הכל בצנצנת קטנה לקבלת רוטב ואחיד. מהכמות שמתקבלת ישאר קצת- שומרים במקרר לפעם הבאה.

מחבבת ולכן אין חשש שלא ימצא בסוף את בחירת ליבו ויעוף איתה בריא, פורה ומאושר אל עבר השקיעה
נ.ב. למודאגים- משה הוא בעל טעם שאינני

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2013/02/28/pink-beet/>

.

סלק יושב במשבצת המוזרה הזו של דברים שאוהבים. או שלא. אין אולי.

אני אוהבת.

מתקתק ועדין עם צבע מאכל מהפנט מהטבע.

קסמים אפשר לעשות איתו.

סלק אפשר לבשל בהרבה צורות:

בנייר אפיה

שמן זית ומלח ועוטפים טוב טוב. צולים-מאדים כשעה וחצי ב- 180 צלסיוס (לגודל בינוני. לגדולים מעט יותר).
(עטוף בנייר כסף): מקרצפים היטב, מזליפים טיפונת

צלוי בתנור:

קלוף וחתוך גס בתבנית עם הרבה שמן-זית, מלח ופלפל.

חום בינוני

, הרבה זמן וערבוב של מדי פעם עד שמתקרמל ורך.

על מצע של מלח:

על המלח ואופים בחום בינוני עד שהם רכים למשעי. חלקם החיצוני יהיה קוואזימודאי ולא אכיל אבל התוך נפלא.
מניחים סלקים שלמים

על הגז:

בשיטת הבישול המהירה

שלי

(ואפשר גם

לא לבשל

(בכלל...)

* * *

וגם לאכול בהרבה צורות, כולן נפלאות :

ממרח חומוס/
שעועית יפה תואר

פשוט כמו מריחה על טוסט לארוחת ערב או אלגנטי בצלחת הגשה יפה לאירוח, מה שבטוח הוא שאף אחד אבל
זה יכול להיות
אף אחד
לא יתעלם ממנו.

זה
גם
טעים!

1 כוס גרגרי חומוס/ שעועית מבושלים (מקופסאת שימורים טובה זה יופי!)

חתיכה קטנה של סלק מבושל (אני מאמינה שקצת מיץ מסלק חי מגורר יעבוד גם)

1 שן שום קטנה קלופה

1 כף שמן-זית

1 כף טחינה גולמית

מיץ מ- 1/2 לימון+ עוד לפי הטעם

~ 1/2 כפית עלי רוזמרין ואורגנו טריים

מעט מים לפי הצורך

מלח ופלפל גרוס טרי

בלי בושה. בהגשה נחמד לפזר מעל מעט מהמרכיבים (חומוס או שעועית ומעט עשבי תיבול) וקצת שמן זית. מכניסים למעבד מזון וטוחנים יחד - חלק או גרגרי כשחפצה הנפש. מדללים במים לפי הצורך ומתבלים

.

קינואה יפה בורוד

בגלל שקבוע יש קינואה אצלי בזמן האחרון ...

1 כוס קינואה מבושלת וחמימה (שזה בערך 1/2 כוס לפני בישול)

1 סלק מבושל בכל דרך - חתוך לקוביות קטנות

1 כפית תרמילי כוסברה יבשה

גרירת לימון - מתחילים בחצי ומוסיפים לפי הטעם

מלח ופלפל גרוס טרי

מעט שמן-זית

מעט הישר מעל לקינואה, מוסיפים את הסלק ואת גרירת הלימון ומתבלים. מערבבים ומזליפים מעט שמן זית.

קולים את גרגרי הכוסברה כדקה על מחבת נקיה בכדי שיפיצו טעם וריח. מועכים

נ.ב. הסלק והקינואה רצוי להם להיות חמימים בכדי לתת ולקבל. בדיוק כמו אנו בני האנוש.

.

סלט כל טוב וקינואה ורודה
מנה אחת גדולה

בטח שילך טוב עם קינואה חיוורת אבל אם יש ורודה באזור – הכי שווה!

1 אנדיב- פרוס דק

2 חופני נבטים מכל סוג שאוהבים

חופן או שתיים של קינואה מבושלת

חופן גרגרי רימון

1 כף שקדים שבורים

מיץ וגרירה מלימון- לפי החשק

שמן זית בנדיבות

מלח ופלפל גרוס טרי

גילופי פרמז'ן אמיתית

מודאים תיבול- שיהיה לימוני ורענן ובועט!

.

סלט עדשים, סלק ובצלים מקורמלים בבלסמי

האורחות שלי התמוגגו באושר מהסלט הזה, שיש בו מתיקות ומרקמים שונים שיוצרים ביחד יופי.

לטעמי ילך מצוין גם עם קטניות אחרות ואפילו עם אורז מלא או גריסים.

1/4 כוס עדשים חומות

1 בצל סגול גדול- קלוף

3 סלקים בינוניים- מקורצפים ושטופים

1 כף שמן-זית+ עוד לצליה ולהגשה

1 כף בלסמי

מלח ופלפל גרוס טרי

גבינת עזים רכה

חופן עלי פטרוזיליה

מחממים תנור ל- 180 צלסיוס/350 פרנהייט.

היטב. עוטפים בנייר כסף ומניחים על תבנית. חוזרים על כך גם עם הסלקים השלמים. מעבירים לתנור לשעה וחצי. בכדי שלא תתקבלנה פיסות בודדות. מעבירים לבנייר אפיה, מזליפים מעט שמן-זית ומתבלים במלח וסוגרים קולפים את הבצל, חוצים ופורסים כל מחצית ל- 4-5 חלקים כך שחלק מהבסיס מחזיק אותם

מים בסיר קטן ומבשלים את העדשים כ-20 דקות או עד שרכות מספיק אבל לא מתפוררות. מסננים. בינתיים, מרתיחים

הבצל הרך והמקורמל ומזליפים מעל את הבלסמי ושמן- הזית . כשעדשים מוכנות, מוסיפים אותן ומתבלים היטב. קולפים את הסלק בעודו חמים וחותכים לפלחים. מערבבים יחד עם

מעבירים לקערית שטוחה, מפזרים גבינת עזים ופטרוזיליה קצוצה. מזליפים עוד מעט שמן זית.

* * *

והנה עוד כמה מתמונות, יפות מכדי לזנוח בצד, של ענייני סלק

כן אחר, משפריץ רעננות ומרומם נפש כשחומרי הגלם ראויים. עוד הולך כאן אבוקדו, בצל סגול, נענע, פטה, זיתים לחברת דן בצלחת אלא נשארים איש איש בעניינו. זה טעים, אני לא אומרת שלא, אבל לא מרגיש לי סלט. זה תפוזי דם וסלק: מאד ברקלאי. מסוג הסלטים שלא מתאגדים

.

שבת שלום

שיהיה לכם טוב,

נסלח לכם גם אם אתם לא אוהבים סלק

הילה

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/06/13/purpl/>

וואלה! מהשבוע החולף

ף

ה

להיות מודעת למחזוריות, לנשום את היופי הזה של הטבע, בשביל לראות באמת את השינוי כנראה צריך להתרחק. המוכר שמסביבי השתנה. שוב כמו תמיד, הסתבר לי שכמה שלא אשתדל יום ועוד יום להסתכל על הסובב, לפני כמה שבועות נסעתי למספר ימים רחוק מהבית וכשחזרתי, גילתה העין שלי כמה שהעולם

המוני סוגים של פרחים והעץ המדהים הזה בכניסה לבית שעד היום עדיין לא יודעת את שמו. נהרות של סגול. העצים הערומים וכאילו ניתן איזה אות מסתורי מאי שם- "סגולים- החוצה!": מטפסי הויסטריות, צמחי הלבנדר, חזרתי לתקופה סגולה ומהפנטת. פתאום בכמה ימים, התמלאו

j

ך

vghg

קטן ותמים אבל האמת היא, שהכמות המתקבלת ממנו לאחר שפורסים או קוצצים אותו מרשימה ומספקת בהחלט. סגול שמצאתי- בכדי שיתאים לי הבפנים לבחוף. חמוד הכרוב, מזכיר לי קצת את נס כד השמן של חנוכה. נראה אולי בגלל זה כשהלכתי לחנות בחרתי לי בהכי

לתקופה אחרת לגמרי אבל אני עדיין מבשלת כרוב כי גיליתי שהוא לא רק מין נס קטן שכזה, הוא גם סוג של קסם. סגול קדורני- תלוי באופן הבישול בה בוחרים. בינתיים, העץ שבכניסה כבר שכח את הסגול שלו והטבע נכנס לו קצצתי בסלטים והחמצתי בצנצנת. בין לבין הוקסמתי מהחלפות הצבע שלו שנעות בין ורוד זרחני ובין בשבועות שבאו אחרי צליתי אותו כאנטיפסטי, בישלתי כתוספת,

ך

כרוב מבושל מתקתק

תוספת זריזה וזרחנית שניתן למצוא אצלי הרבה בזמן האחרון.
נורא טעים עם קציצות.

אוכלים בכל טמפרטורה שבא (הפינוק שלי זה קר עם גבינת קוטג')

1 ראש כרוב סגול קטן

1 אגס או תפוח

1/4 כוס יין אדום או לבן- מה שיש

3 כפות שמן-זית

2 כפות דבש

מיץ מלימון שלם

מלח ופלפל טרי

חופן חמוציות

חוצים את הכרוב לשניים, מסירים את הענף הקשיח במרכז ופורסים לרצועות גסות של כס"מ.

מקלפים את האגס או התפוח, מגלענים וחותכים לקוביות.

מעט את התחתית (כלומר לבשל דקותיים לאחר שהתאדו כל הנוזלים), כי התבשיל נחרך מעט ומקבל טעם קרמלי. לרתיחה, מערבבים ומכסים. מבשלים על אש בינונית עד שכל הנוזלים מתאדים והכרוב רך. אני אוהבת לחרוך מעבירים את הכרוב והפרי לסיר רחב ומוסיפים את כל שאר המרכיבים + 1/4 כוס מים. מביאים

מתקנים תיבול לפי הטעם: צריך להיות מתקתק- חמוץ- מלוח.

אוכלים חם, פושר או קר. נשמר מצוין.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/11/28/brussel-sprouts/>

.

ילד, אני אומרת לנמברטו, ספרים זה דבר נפלא- ברגע שתקרא יותר יפתח בפניך עולם קסום

אני יודע את זה כבר, אומר הילד שלי ביבושת, אני פשוט לא אוהב את זה!

הוא השתפר מאד בקריאה, כותבת לי המורה קיית, צריך רק להקפיד על קריאה בבית

האתגר הוא, אני עונה לה, לגרום לו
לאהוב את זה
ולא לעשות את זה רק כי צריך

.

.

אותו דבר עם כרוב ניצנים-

אתם כבר יודעים שהוא טוב עבורכם

עכשיו
רק
צריך לגרום לכם לאהוב אותו

.

.

שלב ראשון במשימה הוא לשים ידכם על כרוב ניצנים
טרי

עכשיו העונה כך שצריך להצליח לכם

משהנחתם- הנה שלושה דברים שטעים לעשות

*

נטורל בייבי

.

סלט של כרוב ניצנים דק דק בפטה, לימון וגרעיני חמניות

2 מנות

אין בעיה להכין כמות גדולה ולשמור במקרר

אוכלים אותו לא מעט כך- פרוס דק דק ומתובל, בדיוק כמו אחיו הבכור, הכרוב. הנה אחד שאני אוהבת במיוחד:
במחוזותי

6-8 כרובי ניצנים גדולים

מיץ וגרירה מחצי לימון עסיסי

מלח

2-3 כפות שמן-זית

2 כפות פטה מפוררת

2 כפות גרעיני חמניה קלויים

חומרי הסלט. מוסיפים הכל ומערבבים היטב. צבדקים תיבול ומתקנים במידת הצורך-צריך להיות לימוני ווכרובי. פורסים את כרובי הניצנים דק דק. זורים מלח ומיץ לימון ומעסים מעט עם הידיים. בנתיים מכינים את שאר

*

צלוי מדורה

כרוב ניצנים צלוי בתנור

אותו, חרוך בקצוות עם קצת טעם של מדורה. אפשר לצלות מעט פחות ולותר על האפקט. כך או כך זה פשוט טעים ככה אני אוהבת

1/2 קג' כרובי ניצנים שטופים

2-3 כפות שמן זית

1 כף חומץ אורז

1 שן שום גדולה כתושה

מחממים תנור ל- 200 מעלות צלסיוס/400 פרנהייט

המרכיבים בתבנית וצולים כ- 20 דקות. מכבים את התנור, מכסים בנייר כסף ומשאירים בתנור החם לריכוך סופי. מערבבים את כל

מגישים חם או פושר עם או בלי פרמזן מגוררת מעל.

*

מטוגן ומתפצפץ

עלעלים פריכים ולימוניים

באחת ה

חביבות

כדרך קבע. אנחנו תמיד מזמינים ועכשיו, אחרי כל השפריצים של השמן שחלקם עדיין על התקרה, נזמין גם נזמין! עלי בסאן פרנסיסקו, אפשר למצוא את זו בתפריט

מדובר באחד מפלאי עולם- עלעלים ירוקים, פריכים ולימוניים- נשנוש אולטימטיבי ליד בירה או כוס של יין.

עושים כך:

את עלי הכותרת. מחממים סיר קטן עם שמן ומטגנים את עלי התפרחת עד שמזהיבים- זהירות זה משפריץ! קוטמים את בסיס הכרובונים ומפרידים בעדינות

מוציאים לנוח על מגבת נייר, זורים מלח-ים ומגררים קליפת לימון טריה מעל. מגישים מיד או אפילו קצת אחרי.

*

*

ומכירת סוף שנה אצל מיכל האהובה שכליה הם חלק בלתי נפרד מ'ביסים' -

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/05/10/cabbag/>

בתוך וחוסר של מקום. ואולי זה ההרגל מהמטבח המיקצועי שבו הסכין היא הכלי שעושה את מרבית הפעולות. שלי היו מאז ומתמיד נורא קטנים (את זה במנהטן אפילו אי אפשר להכניס להגדרה הזו) תמיד קערה בתוך קערה סבירות גבוהה לכך שאני לא מחובבות ה'גדג'טים' - צעצועי המטבח, נעוצה בעובדה הכאובה שהמטבחים הביתיים

אבל בחודש שעבר נמס לבבי ורכשתי לי

צעצוע

מנדולינה רצינית היא אביזר יקר ואימתני בגודלו אך הצעצוע לעומתה, מתקפל, מעוצב וכמעט שלא תופס מקום. חדש.

ובכדי לחנוך את הגעתו החלטתי לנסות ולהכין את סלט הכרוב הסגול והאשכולית האדומה המקסים של ה-

Slanted Doors

כל האורחים שלנו מישראל כי מה לעשות סטייל גדול אין פה (בברקלי) ובה יש קצת מזה, אוכל טעים וגם קצת נוף. , המסעדה אליה בסוף אנחנו לוקחים את

האמיתיים (נכון מעצבן שנותנים מתכונים מוחסרים!?) אבל עם כמה תוספות כמו מיץ האשכולית וליים הגעתי קרוב.
כמו שקורה רבות עם 'מתכוני מסעדות', המתכון לא ממש נתן את הטעמים

גם אגוזי פקאן מסוכרים אשר טרחתי להכין אבל חשבתי שממש לא היה שווה. אפשר להשתמש בקנויים אם רוצים.
הסלט המקורי מכיל

סלט כרוב, אשכולית ונענע
בהשראת
Slanted Doors

שאני אוהבת את הסלט הזה. אין מצב שאני אהיה שם ולא אזמין אותו. הוא רענן וקריספי וחריף ומתוק. פשוט טעים.
אוי כמה

לנבול והאשכולית להפריש מיצים. חוץ מזה לא בטוח שתצטרכו את כל כמות הרוטב, אז להתחיל עם פחות ולטעום.
את הסלט הזה יש לערבב ולהגיש מיד אחרת הכרוב מתחיל

הו כן, למי שגר פה יש אפשרות להוסיף גם
ג'יקמה
. אני שכחתי.

כרוב אדום (במשקל של בערך 300 גר.) - פרוס דקיק למהדרין

1-2 גזרים מגוררים גס

נענע פרוסה לפסים דקיקים (תתחילו מעלים משני ענפים ותמשיכו לפי הטעם)

1-2 אשכוליות אדומות 'מפולטות' (תמונות התהליך למטה)

לרוטב:

3 כפות סויה

2 כפות חומץ אורז

1 1/2 כפות סוכר

1 כפית שום כתוש

1 צ'ילי אדום, בקי מגרעינים וקצוץ קטן

2 כפות שמן רגיל

מלח ופלפל טרי

מיץ מליים שלם

מיץ מאשכולית אחת – אחרי ה'פילוט' לסחוט חזק את מה שנשאר

מה הוראות?! מערבבים.

מספיק מובן, לא?~!

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/04/29/coconut/>

.

..

עלי קשה במיוחד, לאחר שנים רבות של העדרות מהארץ. אבל לא, סתם וירוס בטן. אחלה אחלה זמן לוירוס בטן. כמה בריות הסובלות מסימפטומים דומים, הייתי ודאי משוכנעת שזוהי תוצאה ישירה של עצבות יום הזכרון שנפלה וכך בערבו של יום העצמאות התייחדנו לנו אני ווירוס הבטן הקטלני שלי. האמת היא, שאילולא שמעתי על עוד

פרגיות עסיסיים, קבבים בפיתות תפוחות, סטייקים טובים וכל מה שנחוץ לעם בכדי להתמזג כליל עם תחושת החג. ומשום שיש אנשים שדואגים לי ולמחסורי, זכיתי בערב יום שישי לפיצוי בדמות מנגל כהלכתו בבית חברים- שיפודי

ואחרי יומיים של בשר, מה טבעי יותר מצורך בירקות? פשוט ירקות

.

.

ארגז הירקות הקבוע שאיכשהו הצליח להפתיע כשהמקרר מלא עד אפס מקום, הולידו את התבשיל הטעים הזה. יפעת, בה היא הזכירה לי מרינדה רווית תבלינים שנהגתי להכין בעבר וכבר מזמן לא. והגעגועים האלו, בשילוב עם

געגועים לטעמים הודיים מוכרים ממסעדת הבית שלנו בברקלי, באו לי אחרי שיחה עם

חמים וחלב קוקוס, כרובית בשפע ועלים ירוקים. מגישים עם אורז נקי ונהנים. לירוק שמופיע כאן אצלי קוראים
אין בו כל יומרה להיות אותנטי, רק שילוב של תבלינים
קייל

וסגלגלים לפרקים. לא ראיתי אותו בחנויות (זהו יופיו של הארגז) ולכן ירוקים כמו תרד ומנגולד יהוו תחליף מצוין.
ועליו משוננים קמעה

..

..

תבשיל כרובית בחלב קוקוס
4-6 מנות

מחזיק מצוין במקרר.

1 בצל קצוץ

שמן

כרובית בינונית מופרדת לפרחים

כ- 2 כוסות ירוקים קצוצים (קייל, תרד, מנגולד)

2-3 שיני שום קצוצות דק

פלפל אדום חריף קצוץ - לפי הטעם (אני למשל מוצאת אותם לא חריפים מספיק)

1 כפית זרעי כוסברה כתושים, 1/2 כפית כמון טחון, 1/4 כפית קינמון, 1/4 כפית הל טחון, 1/4 כפית ציפורן טחון

תערובת תבלינים:

מלח ופלפל גרוס טרי

עלה דפנה

1/2 כוס חלב קוקוס

מיץ לימון טרי -לפי הטעם

חלב הקוקוס והצ'ילי, מערבבים תוך רתיחה ומסיימים במיץ לימון טרי. טועמים ומתקנים תיבול. מגישים עם אורז לבן. מעט, מוסיפים את הירוקים ומערבבים היטב. אחרי כמה דקות, כשאלו מתחילים להתרכך מעט מוסיפים את כדקה. מוסיפים את פרחי הכרובית, השום ושתיים- שלוש כפות מים ומבשלים יחד מכוסה. כשהכרובית התרככה מזהיבים את הבצל במעט שמן. מוסיפים את התבלינים ומטגנים יחד

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/04/18/califlower/>

רומנטי בסאן-פרנסיסקו) מופלאה כבר אמרתי רק שיש בעיה. היא מאלו שאוכלים צמחים. צמחונית, זאת אומרת. אחות של באה לסוף השבוע. (יש!!!!) היא מפרגנת לנו לילה

ושלא תבינו אותי לא נכון- אין לי בעיה עם ירקות, נהפוכו... רק בבקשה שיתלוו אליהם איזה נתח קטן של בשר.

השישי, פיטרלתי לי ב- berkeley bowl והעלתי בחכתי כרובית סגולה (בעלת טעם כרוביתי רגיל לגמרי) וגם הגיע גם אורי בן-הדודה מסטנפורד. הוא מצידו, אינו אוכל חלב עם בשר וכך נקבע גורלה של ארוחת הערב. בצהרי לארוחת יום השישי

את זה

- ששמם כאן הוא garlic chives וכשהם טריים הם יפים עד כאב.

הזה?! וכשאכזבתו גברה עליו למשמע התשובה, הוא הוסיף בעצב אמיתי: "תגידו לי השתגעתם... מה אני צב?! " צלחתו קציצות ובצע אחת. הוא הסתכל עליה בעין עקומה ואמר בקול הז'וז'ו שלו*: " באמא שלי, מה זה החארטה האיש העמיס על

משקף את הלך הבית הקרניבורי הזה, כי כמו שאמרתי לליהיא אם לעמוד ולטגן- אז שלפחות יהיה בזה קצת בשר! זה היה מאד מאד מצחיק ומאד

את הארץ, ז'וז'ו חאלסטר היה הכוכב היסטרי בארצנו והאיש עדיין תקוע איתו ועם החמישייה הקאמרית * אתם צריכים להבין, כאשר יצאנו למסע הארוך הזה

קציצות כרובית
בערך 20 קציצות

אח"כ היא אכלה עוד בערך 5 שזו מחמאה ממש מד ה י מ ה ממישהיא שנסתמת בדר"כ אחרי שני ביסים. המופלאה ליחכה אחת ואמרה " אוי טעים.. קריספיות".

אין בהישג ידכם את 'עירית השום אללה יסתור איזה שם' כדאי להשתמש בעירית או בצל ירוק קצוץ וטיפונת שום. הכרובית יכולה להיות בכל צבע שהוא ואם

1 ראש כרובית מפורק ומאודה קלות (רצוי שתשאר בכרובית קצת קשיחות)

בערך 15 גבעולי שום העירית קצוצים דק – ואם אין ראוי הערה למעלה

2 ביצים

צרור קטן של פטרוזיליה -קצוץ

צרור קטן של כוסברה- קצוץ

1/4 כוס קמח תופח

מלח ופלפל טרי

2 כפות גדושות מאד של קרם פרש

1/4 כוס גבינת פרמזן מגוררת

פירורי לחם משובחים

הערה של לפני: מאחר והתערובת מכילה חתיכות כרובית לא אחידות, היא לא תמיד 'קלה לניהול'. אל לחץ!

היא לצור כדור עגול, לגלגל בפירורים ואז לצור את הצורה השטוחה של הקציצה. לפעמים יש צורך בטבילה נוספת.

יש לדעת: גם אם הבלילה לא מחזיקה ממש- ציפוי פירורי הלחם יתן לה חיזוק. השיטה שמצאתי מועילה במיוחד ומערבבים בקערה עם שאר החומרים. אם העיסה דלילה מכדי לצור כדור, יש להוסיף לה עוד מעט פירורי לחם. קוצצים קלות את הכרובית המאודה

מחממים שמן במחבת רחבה ומטגנים ככל שאר הקציצות. רצוי להפוך בעזרת 2 מזלגות.

וכן, במקרה הזה טיגון יתר עדיף. הן יוצאות הרבה יותר קריספיות.

נ.ב. וכן, לא נדמה לכם... הכרובית הסגולה 'מחליפה' צבע אחרי הבישול ונהיית יותר כחולה ודהויה.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/12/15/stuffed-swiss-chard/>

" ילדים זה כמו טשולנט. אתה יודע מה הכנסת- אתה לא יודע מה יצא". נזכרתי בזה השבוע דוקא בגלל יודית, השכנה האהובה עלי מהילדות, היתה אומרת:
רימון

ל

j

זאת, בתמורה ל- \$ 2.5 ובלי סבלנות אחת לרפואה, קיבלתי השבוע את הרימון הכי מדהים שאכלתי בחיים שלי. וכזה ולכן העכבר מקבל בתמורה לסבלנותו את התפוח 'הכי מתוק, הכי עסיסי והכי פיצוחי' שאכל מעודו. אני לעומת בסבלנות- בסוף הכל נהיה טוב. מהחיים אני יכולה לבשר לעכבר שהטריק הזה לא ממש עובד אבל נו, ספר ילדים על מדף הספרים בחדר הילדים יש את 'העכבר והתפוח'. מוסר ההשכל שלו הוא שאם מחכים

רימון הוא קצת כמו טשולנט- אתה יודע כמה עולה אבל לעזאזל, אף פעם לא מה באמת קורה שם בפנים.

v

k

נח על השיש ממש לידי, הם קיבלו קצת חמוץ וקצת מתוק ורוטב ורדרד-שקוף ועדין כזה. האיש ואני נהנו עד כלות. אני יודעת כבר בעל-פה, לכן החלטתי על ממולאים וכמחזה לרימון המופלא שהוא שמעט ממנו שאלתי את ההיא בקופה מה היא עושה איתם. 'הכי טוב איתם פשוט שום ושמן-זית' היא אמרה. שום-שמן-זית הילה אנחנו שלושה בחמש, אל תלכי! הם היו כל כך יפים שלא יכולתי להפנות להם גב. מהלם הכמות, קניתי בשוק האיכרים ממש לפני שרכשתי שלושה צרורות של מנגולד צבעוניים שקראו לי מהדוכן שלהם: 'הילה את הרימון המהמם הזה,

h

ל

כאלו ולא יושבים לך על המצפון עם קיפולים יפים ומוקפדים. אפשר פשוט ל'קמט' אותם באלגנטיות ולבשל. בניגוד לדיעה הרווחת שממולאים זה ימבה עבודה, אלו לקחו ממש מעט. אולי משום שעלי המנגולד הם מקומטים

l

עלי מנגולד ממולאים

10 עלי מנגולד גדולים

למלית:

200 גר' בשר בקר טחון

2 שיני שום גדולות -קצוצות

1/2 כוס ארבוריו (אורז ריזוטו) -שטוף

מלח ופלפל טרי

3 כפות דבש

2 כפות רכז רימונים

קורט נדיב של פלפל אנגלי טחון

לרוטב:

לפי הטעם), זילוף דבש, מלח ופלפל, קורט נדיב של פלפל אנגלי טחון ו- 1/4 רימון מופרד לגרגרים*) (לא חובה)

את שני חלקי העלה המופרדים מחיתוך הגבעול - אחד על השני, ממלאים בכף גדושה מלית, מקפלים ומגלגלים. מכל עלה את הגבעול העבה והקשה (תמונה למעלה). מערבבים יחד את כל חומרי המלית ומתבלים. מניחים חותכים

מכוסה על אש בינונית כחצי שעה. מכבים את הלהבה ומכסים את המחבת במגבת. מחכים חמש דקות ואוכלים! זית בנדיבות, מתבלים במלח ופלפל, מיץ לימון, מעט דבש ופלפל אנגלי. מוסיפים מים, מביאים לרתיחה ומבשלים מזליפים מעט שמן-זית במחבת שטוחה ומניחים את גילי המנגולד בצפיפות. מזליפים מעל שמן

* את גרגירי הרימון הוספתי בהתחלה וצבעם דהה, לכן כדאי להוסיף אותם ממש בסיום הבישול.

ף

מרק עדשים ומנגולד

ברוסקטה

עם צימוקים ויין

ח

אהבתי

טוען...

קשור

.

- - -

שהיא בוגרת מספיק להלוות מצלמה. כשאת עושה את זה עיניים, אל תתפלאי שהמצלמה חוזרת שבורה. לרכך אותך וגם אותו בטיעון המחץ שהיא בוגרת מספיק להשאר עם האחים שלה לבד בבית אז למה לא סומכים כי היא נשבעת שהיא תשמור עליה, שגם אחרים מביאים ושבחיי היא אחראית מספיק. כשהיא מצליחה בסוף כשאת נכנעת לילדה שלך בת ה- 12 וקצת ונותנת לה את המצלמה שלך

!

לך לימונים תעשי לימונדה וכשהם נותנים לך מנגולד- תכיני ממולאים צמחוניים. כי עם בשר כבר עשית מליון פעם. תקטרי קצת כי באמת שמגיע לך. ואז פשוט תפעילי דמיון ותשתמשי במצלמה של הנייד שלך. וכשהחיים נותנים ואל תקטרי שאת חודש וחצי בלעדיה. אוקיי,

- - -

עלים ירוקים ממולאים- צמחוני
כ-15 יחידות

שלא כמו
במתכון הזה
לעלי גפן ממולאים. אם אין בהישג-יד עלי מגולד קטנים ורכים אפשר לגלג עלי גפן שעונתם היא בדיוק כעת.
, הגלגול בממולאים האלו הוא קפדני והתוצאה דומה במראה

תבלו בעוז, דכאו את הדחף להוסיף עוד קצת מים ותקבלו מגולגלים קטנים ועדינים שכיף לאכול.

1/4 כוס קינואה- מושרת במים לחמש דקות, שטופה ומסוננת

1/4 כוס אורז- שטוף ומסונן

1 עגבניה -מגוררת ללא קליפתה

1 לימון- גרירת קליפה (לא לותר!)

3 ענפי בצל ירוק- קצוצים

2 ענפי נענע טריה- עלים בלבד קצוצים

חופן כוסברה- קצוץ

1 כף צימוקים/ חמוציות- קצוצים דק

1-2 כפות צנוברים- קצוצים

2 כפות שמן-זית

מלח ופלפל טחון טרי

מעט צ'ילי יבש- לטעם

1/2 כפית פלפל אנגלי טחון

מערבבים את כל מרכיבי המילוי יחד ומתבלים היטב.

את עלי הגפן ממלאים
כך.

את עלי המגולד הצעירים כך:

1. מניחים את העלה כשצידו החיצוני והנאה כלפי מטה.

2. בעזרת סכין חותכים את הגבעול הרחב מצידיו, עד לחלק בו הוא נהיה דק ורך יחסית.

הקשה, מגלגלים בעדינות את העלה באזור הגבעול העדין שנותר. זה יעזור להגמשתו ולגלגול קל ונוח יותר.
* טיפ שעוזר בגלגול עלי המגולד: לאחר חיתוך הגבעול

3. מעלים דופן על דופן כך שהעלה 'יסגר' למקשה אחת

מניחים כפית גדושה בחלקו התחתון של העלה (החלק 'הגזור') ומקפליפ את תחתית העלה כלפי מעלה, על המילוי
4.

5. מקפלים את שולי העלה פנימה

6. מגלגלים לסיגר מהודק ככל הניתן

המילוי צריך להיות אחוז היטב בסיגר. אם יש קרעים, ניתן להניח במקום חתיכת עלה אחר, שיאטום את הקרע.

- - -

שמן-זית

מיץ מלימון גדול ועסיסי

1/3 כוס מים

כ- 2 כפות דבש

מלח

מכינים מחבת או סיר שיכיל בצפיפות את כל כמות העלים שיגולגלו. כ- 15 עלים מספיקים בצפיפות במחבת קטנה

הסיר ומניחים את העלים המוכנים בצפיפות זה לצד זה, כשהפתח כלפי מטה. זה ימנע את פתיחתם בעת הבישול. מזליפים מעט שמן-זית בתחתית

כשכל המים התאדו (כדאי לבדוק בעדינות שהמילוי רך ומוכן), מכסים במכה ובמגבת ונותנים לנוח כעשר דקות. מיץ לימון ומים ומפדרים במעט מלח. מביאים לרתיחה, מכסים ומבשלים כ- 20 דקות על להבה קטנה מאד. מזליפים מעל לעלים הממולאים דבש ושמן-זית, מוסיפים

אוכלים חמים.

- - -

את גבעולי המנגולד לא זורקים

שהמים מתאדים והגבעולים רכים לאכילה. מזליפים עוד קצת שמן זית בהגשה ואוכלים בכל טמפרטורה שרוצים. עם שמן-זית. מוסיפים את הגבעולים החתוכים, מתבלים במעט מלח, מוסיפים מעט מים ומבשלים מכוסה עד גבעולי המנגולד שוטפים וחותרים למקלות. מקפצים שיני שום פרוסות דק ופלפל חריף (כמו הלפניו) פרוס במחבת את

- - -

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/04/29/tomatoes-burgul-salad/>

הילדה ואמרה: נו אמא, מה עם הגינה? צריך לשתול. אמרתי אה בה. אמרה נו בבקשהההההה. אמרתי טוב. הילדים נותנים לי בסוף לעשות את כל העבודה. אבל בדי וק אז, כשכבר סגרתי עם עצמי את הקצוות, הגיעה זאתי ובילגנה לי הכל - חשבתי לעצמי, יש לנו פרויקט אחד רציני שמתקרב הקיץ ועוד כמה סמי-רציניים וממילא דוקא כשהיו לי מחשבות כפירה בעניין שתילת גינת הירק, באה

.

טאבולה עגבניות ובזיליקום

עדיין ירוק וריחני והעגבניות החתוכות עדיין מוצקות. אם מפזרים מעל גבינת עזים רכה נהיה עוד יותר טעים. הסלט הזה לא מחכה לכם - אתם מחכים לו! אוכלים אותו ישר טריטרי ורענן, כשהבזיליקום

~ 1 כוס של בורגול מבושל ומקורר - מתכון מ
כאן

4 עגבניות נאות ובשלות - חתוכות

חופן עלי בזיליקום קצוצים

חופן קטן של צנוברים קלויים

שמן-זית

מלח ופלפל טרי גרוס

מערבבים ומתבלים בעוז. אוכלים מיד.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

ואם כבר

עגבניות

-

תחשבו מטבוחה עם בורגול שבאה בביסים רכים ומלאים בטעמים רעננים, מחומרים זמינים שיש בדרך כלל בבית. מכינה: הרבה חריף וירוק של כוסברה בשילוב עגבניות טריות שמתבשלות וממלאות את המטבח בריחות ממכרים. מתכון קובת הבורגול הצמחונית והקצת אחרת הזו שמיכל הכינה לי. ככה הכינו הוריה וככה היא קבלו כמתנת סופשבוע-שמח את

מלכות היופי של המטבח אבל הוא בהחלט יקבל ציון לשבח בקטגוריות אחרות. טעים, שונה ולגמרי הולם את הקיץ! אין מצב שהמאכל הזה יזכה בתחרות

הזה, נוזלי הריכוך באים מתבשיל העגבניות המתובל איתו לשים את הבורגול. ולא, לא צריך לבשל או לטגן. ובעניין הבורגול- כמו בסלט הטאבולה השכיח, הבורגול מתרכך מהנוזלים שהוא סופג. במקרה

קובה בורגול צמחוני
כ- 16 יחידות

* טעים לבוקר מאוחר, צהריים או ערב וגם ביום שאחרי.

*

~ 3 כפות שמן-זית

1 בצל בינוני- קצוץ דק

1 פלפל צ'ילי טרי- קצוץ דק (תלוי בסוג, בגודל ובהעדפה)

4-5 עגבניות- מגוררות ללא קליפתן

1 כף גדושה רסק עגבניות

מלח ופלפל גרוס טרי

1/2 כפית כמון

1 כוס בורגול טחון דק

~ 1/4 כוס סלרי אמריקאי- עלים פנימיים ובהירים -קצוץ דק דק

צרור כוסברה קטן- קצוץ דק (גבעולים והכל)

.

המגוררות ואת הרסק ומתבלים. מבשלים כ- 10 דקות בבעבוע- הרוטב צריך להיות סמיך מאד. (ראו תמונה מעל)
מחממים מחבת רחבה ומזהיבים את הבצל והצ'ילי, עם מעט מלח, בשמן-הזית. כשהבצל רך מוסיפים את העגבניות

נותנים לרוטב העגבניות להתקרר מעט בכדי שאפשר יהיה ללוש אותו בידיים עם הבורגול.

הנוזלים נספגו לתוכו והוא נעים לאכילה. אם נדמה שהוא עדיין לא רך מספיק, מוסיפים מעט מים וממשיכים ללוש.
לשים היטב יחד וכשכל הרוטב נספג בבורגול, מוסיפים את שאריתו ולשים בהתמדה. הבורגול מכן כאשר כל
את הבורגול מכניסים לקערה רחבה ומוסיפים לו מחצית מרוטב העגבניות.

מוסיפים לבורגול האדום: סלרי, כוסברה ובצל ירוק. מערבבים היטב יחד ומתקנים תיבול.

יוצרים קציצות מאורכות בעזרת היד ומגישים עם ירקות טריים פרוסים או כבושים.

*

ואם כבר
מיכל

-

(גם בשלנית וגם קדריט)

.

/.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/11/27/tomatoes-crumble/>

.

תחילתו של קראמבל העגבניות החמאתי והנימוח הזה במטבחה של
מיכל וקסמן
מנומסים בפעם הראשונה), לא התאפקתי. דחפתי כפית קטנה למאפה הזהוב שזה עתה יצא מהתנור והתענגתי.
המופלאה. למרות שהיה בוקר ולמרות שהיתה זו לי הפעם הראשונה במטבחה (ומן הראוי להיות

.

שהגיעו איתו אבל אנחנו הבוגרים, חפנו שוב ושוב קצת ועוד קצת מהעגבניות החמות והמתמסרות במתיקות.
לצד רוסטביף לחברים אהובים. ששת הילדים שהצטופפו סביב הסתפקו ברוסטביף ובתפוחי האדמה השחומים
בבית, את זה שהכנתי בעצמי פשוט כי לא הצלחתי להתאפק, הגשתי

.

.

הנה המתכון והנה
'תוצרת בית'
שלה- שניהם הנאה צרופה

קראמבל מלוח של עגבניות

1 ק"ג עגבניות שרי- חצויות

2 כפות שמן זית

1/2 כפית מלח גס

1 כפית בלסמי איכותי (אם הבלסמי שלכם חמוץ מאד הוסיפו קורט סוכר)

4 עלי מרווה קצוצים דק

2 כוסות + 2 כפות
קמח
(300 גר')

200 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות

1/2 כפית מלח גס

1/2 כוס פרמזן אמיתי מגורר

מחממים תנור ל-180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט.

מערבבים היטב את העגבניות עם שמן הזית, המרווה והמלח. מפזרים את תערובת העגבניות בתבנית (30X20).

שבתבנית ואופים כ- 50-60 דקות במרכז התנור או עד שהפירורים מזהיבים ומיצי העגבניות מבעבעים מתוכם. בין כפות הידיים עד שהם מעורבבים ומפוררים בפירורים לחים וחמאתיים. מפזרים את פירורי הבצק מעל העגבניות במשך כדקה או עד שמתקבלים פירורים לחים ולא נשאר קמח יבש. אם אין מעבד מזון מפוררים את חומרי הבצק מעבדים את חומרי הבצק במעבד מזון בעזרת פולסים מהירים

מגישים חם או פושר. אפשר עם קרם פרש או עם שמנת חמוצה ליד.

צילמה מיכל ווקסמן

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/12/04/tortilla-meal/>

.

תחילה בחשדנות של מי שאכלה פעמים רבות מדי במקומות שהם מלהזכיר ובהמשך, בחדוה חריפה ומרוגשת. הליים, טורטיות רכות וחמימות והזכות לבחור מה לשלב בכל פעם. את האוכל הזה למדתי לחבב בצעדים קטנים, קטנות עמוסות בצבעים וריחות ומרקמים, עם הטעמים המתפרצים והרעננים של הכוסברה וההלפניו וחמצמצות ארוחת טורטיות נהייתה למשפחתית האהובה עלינו מאז חזרנו לכאן- צלחות

והרבה אינטרפטציות אישיות ולימוד תוך כדי התקדמות- מה שחשוב הוא מה אתם אוהבים ואיך זה טעים לכם
יש כאן מעט מקסיקני

ככה זה אצלנו-

.

טורטיות חמות וצלוחיות של: פלחי ליים
עוד זינג, שעועית חומה מבושלת ומעוכה מעט , גבינה מגוררת, שמנת חמוצה, חסה או כרוב לבן וסגול פרוסים דק
, בצל סגול קצוץ דק, הלפניו פרוס דק דק לאלו שצריכים

וגם-

.

אבוקדו

את גרעין אחד האבוקדואים במרכז הקערית ומכסים בניילון נצמד. כך נשמר הירוק הרענן. לי זה עובד.
העבודה: מועכים קלות במזלג ומדגדגים עם טיפונת מלח. על פי תורת האנגלי, כשמכינים מעט מראש, ממקמים
למדתי שכשהאבוקדו טוב ממש, אין צורך להתעסק איתו יותר מדי. נותנים למרקם החלק והעשיר שלו לעשות את
מת'יו, ידיד אנגלי ובשלו אגדי, לימד אותי כמה טריקים. ממנו למשל,

.

סלסת עגבניות טריות

תתאים לענייננו- גדולה, קטנה או שרי. מכינים מראש בכדי לתת לטעמים להתייחד ולתת לעגבניות להגיר מיצים. כל עגבניה טעימה

סלסת עגבניות טריות

2 עגבניות עסיסיות- חתוכות לקוביות קטנות

כ-1 כף בצל סגול קצוץ דק

פלפל הלבניו קצוץ דק- לפי הטעם

1 שן שום קטנה קצוצה

1-2 כפות כוסברה טריה קצוצה

1 כפית מיץ ליים או לימון

מלח ופלפל גרוס טרי

מערבבים הכל יחד- טועמים ומתקנים תיבול. מכסים ונותנים לעמוד בצד לספיגת טעמים.

.

סלסה חריפה

לא, מכינים לחוד גם סלסה חריפה- המקור נשען על טומטילס ובגרסת הכיסוי אני משתמשת בעגבניה ירוקה
בכדי לפתור את בעיית החריף שחלק אוהבים וחלקנו

סלסה חריפה

1 עגבניה ירוקה/ צהובה או רגילה

1 פלפל הלבני שלם על גרעיניו (ועוד- אם רוצים חריף יותר)

חופן עלי כוסברה טריים

1 שן שום גדולה

1 פלח בצל

מלח ופלפל גרוס טרי

מכניסים את כל החומרים לבלנדר ומרסקים עד לקבלת מחית (נוזלית מעט) חלקה וחריפה

.

סלסת מה שיוצא אני מרוצה

בזו יש שילוב של מתקתק, מלוח, חריף וחמוץ- לפי הפירות שבעונה ומה שיש בבית

סלסת מה שיוצא אני מרוצה

2 קלחי תירס טריים- גרגרים בלבד

1 מנגו לא רך מדי- קלוף וחתוך לקוביות

1/4 אבוקדו- קוביות (לא חובה)

1/2 פלפל אדום מתוק- חתוך לקוביות קטנות

חופן עלי כוסברה טריים

פלפל הלבניו קצוץ- לפי הטעם

1 כף בצל סגול קצוץ דק

מיץ מליים שלם

מעט מלח

מערבבים הכל- טועמים ומתקנים תיבול

ירקות מוקפצים

בארורות רבות משתתפים אני מכינה גם את אלו, לטובת אנשים שמעדיפים חם ורך על טרי וכוסברתי

ירקות מוקפצים

2 קישואים צעירים- פרוסים למקלות

1 פלפל אדום- פרוס לרצועות

1 כוס פטריות פרוסות

1 בצל פרוס לפלחים דקים

1 פלפל הלבניו פרוס דר (אם אוהבים חריף יש לפרוס עם הגרעינים)

הפלפל האדום, הפטריות והקישואים. מערבבים ומטגנים עד שהירקות זהובים ורכים- מתבליים במלח ובפלפל טרי. מחממים מחבת רחבה עם מעט שמן ומוסיפים את הבצל. מזהיבים על להבה גדולה ומוסיפים בהדרגה את רצועות

בשר/עוף/דג

בתיבול פשוט של מלח, פפריקה ומעט כמון- לאחר ההכנה נותנים לנוח חמש דקות מכוסה ופורסים לרצועות דקות בדרך כלל את הבשר מכינים על האש

דג ניתן לצלות על הגריל (שלם וממנו להוציא נתחים) או במחבת עם מעט שמן

מתכון לטורטיות ביתיות

ב ת א ב ו ן

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/01/09/fenne/>

קטנים שמגדירים את הלילה כמו קפה ראשון כשהבצקים תופחים עם חתיכת לחם טריה מהמשמרת הקודמת. הריחות ומאפה הבוקר הכי מושלם שאדם יכול ליחל לו, היתה העבודה לבד בלי בוס על הראש ובקצב שלי. פולחנים בבוקר. בהתחלה הגוף המום אבל אחר-כך הוא מתרגל לאיטו. הצ'ופר של עבודת הפרך הזו למעט השורה ברזומה, משמרות הלילה שלי ב- Bouchon Bakery, התחילו בשעה עשר בלילה והסתיימו בשמונה

כל- כך יפה וההוא, המתלמד הישראלי הגאה. אבל הכי הכי אהבתי את השעות עם ריצ'רד- הבוס של הפטיסרי. באופן נעים: את זו שרבה כל הזמן עם החבר ועסוקה בדרמות, זו השקטה, המכונסת בעצמה שיודעת המון ועובדת בכדי לאפות קרואסונים ושאר מאפים. כך הפכה השעה חמש לשעת הפטפוטים. עם הזמן למדתי להכיר אותם

היחידים שקטעו את בדידותי הטובה היו אנשי הפייסטר שדהרו למאפיה בדיוק בשעה חמש בבוקר

התינוקת שלו, קצת על שלי ובודקים (הוא. אני רק מסתכלת) האם קיפולי הקרואסון מושלמים היום או רק ככה ככה. ואם אפשר איטלקי אז אחלה. היינו מספרים בישולים, מעבירים חוויות מטבח ומבקרים מסעדות. מדברים קצת על לילה עם ככה וככה קפה בדם, רצון עז לישון והמון עבודה להספיק, רצוי שזה יהיה משהו מצחיק ומעניין וקולני. כן, כי כשמבלים יחד בשעות הזויות של אישון

ראשון השומרים. יש מצב שאני קצת משוחדת בגלל הזכרונות אבל בשבילי הוא הכי טעים ששומר יכול להיות... באחד הלילות הללו, בתמורה לסלט קינואה ועשבי תיבול שהענקתי לו. מאז זה הדבר הראשון שאני מכינה כשמגיע את המתכון הזה לסלט שומר מתקתק ושמח קיבלתי ממנו

סלט שומר, תפוז וצימוקים

חמוץ מתקתק וקרנצ'י אפשר לשחק איתו משחקים: אשכולית או קלמנטינה באגף ההדרים, אגס, חמוציות ועוד.. אם משאירים את הבסיס של

1 פקעת שומר גדולה

1 תפוז קטן

1/2 תפוח אדום עם קליפתו

חופן צימוקי זנטה- הם ממש קטנטנים

מעט מעלעלי השומר הירוקים

מלח

שמן- זית

עם הסכין רק את תוך הפלחים ומוסיפים אותם לשומר ולתפוח עם כל המיץ שניתן לסחוט משאריות התפוז.
ופורסים דק דק. 'מפלטים' את התפוז: מפשיטים מקליפתו עם סכין, תוך כדי הורדת העור הלבן. אח"כ מפרידים
את ראש השומר (החלק הלבן) לחצי ואז לפרוסות הכי דקות שאפשר. חותכים את התפוח לרבעים, מנקים מהליבה
חותכים

את הצימוקים הקטנים וקצת עלעלי שומר ומתבלים בנדיבות. מחכים לפחות רבע שעה ומוסיפים טעמים אם חסר.
מוסיפים

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2013/05/28/cucumbers-dill-salad/>

.

את המייל הזה קיבלתי יום אחרי

להשתמש, ואיך להפוך את חיינו לקלים ונעימים יותר, מעצם ההיכרות הטובה יותר עם עצמנו ודרכי הפעולה שלנו. מרגע הלידה ולאורך כל חייו, ולדעת על החיות הללו מאוד עוזר להכיר את עצמנו טוב יותר, לדעת באלו סגולות...תרנגול ההודו נמצא בין חיות הטוטם. לפי התפיסה האינדיאנית/שמאנית, לכל אדם יש חיות טוטם שמלוות אותו

תרנגול ההודו מדבר על הודיה. להודות על מה שיש לנו.

להגיד תודה למי שנמצא בחיים שלנו, להודות על מה שמגיע ועל מה שישנו,

להודות על הדברים שהיו וכך להקל על עצמנו בשחרור שלהם,

להודות על כל מה שיבוא, ולדעת שאם שחררנו בתודה ובאהבה, אז יש יותר מקום לחדש להיכנס לחיינו..

להודות.

אנחנו לא מכירות, ואולי תמחקי את המייל הזה עוד לפני שתקראי, אבל כנראה שהוא לא הגיע אליך סתם, ההודו...

.

...

.

נוצות וקקי על המדרגות. אבל עצם המחשבה הרוחנית הזו נעימה בעיני ובאמת באה לי בתקופה של הרבה הודיות. אל"י מתוך בחירה ויש לי תחושה שבאותה מידה יש מצב שהוא מאוהב גם בשכנה ממול, עושה לה עיניים, אני לא בטוחה כמה משה הגיע

כבר למדתי- נמוך, גבוה, מתחת לקו האדום- איך שלא הולך בכל יום נתון, עדיין, יש לנו תמיד על מה להודות.

זה הכל עניין של בחירה.

.

.

הסלט הזה הוא טוויסט מרוקאי קליל לסלט המלפפונים-שמיר המתקתק של סבתא שלי.

של זרעי שומר שנכנסים פה ושם באמצע הביס יוצרים מתוק וחרירי ומלוח וחמוץ עם שפריץ קטן של נוסטלגיה.
זפטה צ'ילי חריף וממזרות

.

.

סלט של הודיה (מלפפונים- שמיר-שומר נהדר
(2-4 מנות

לי שתי טיפות מים את עלעלי כרבולת השומר שצמחו כאן לפני חודש. באופן מפתיע למדי מתקבל שילוב נפלא.
העלעלים של השמיר שצומח אצלי עכשיו מזכירים

מעל את השמיר, הצ'ילי וזרעי השומר, לא מערבבים אבל מכסים ושומרים במקרר. למחרת מתבלים בעוז ומגישים.
אם מכינים מראש (נניח אפילו יום), אזי מערבבים את המלפפונים והשומר עם הסוכר- מלח, מניחים

.

4 מלפפונים מוצקים

1 שומר גאה

1 כפית סוכר+1 כפית מלח

2~ כפות שמיר קרוע ביד

1/2 כפית זרעי שומר

פלפל צ'ילי טרי קצוץ- לפי הטעם והאהבה

מיץ לימון טרי- תתחילו מחצי לימון ותמשיכו הלאה

שמן זית בנדיבות

.

פורסים דק דק את המלפפונים.

חוצים את השומר, מניחים על צדו החתוך ופורסים דק דק.

השומר והצ'לי הטרי ומתבלים בעוז בלימון סחוט ובשמן-זית. מערבבים טוב טוב, טועמים ומתקנים אם יש צורך. את הסוכר והמלח, לשים מעט באצבעות ונותנים להם לנוח יחדיו כעשר דקות. מוסיפים את השמיר הקצוץ, זרעי מעבירים את השניים לקערה, מפזרים מעל

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/08/04/quinoa-corn/>

רצה להביא ארבעה אחרים מהקיטנה ולא לשכוח פופקורן ושזיפים למה הם רעבים אחרי יום שלם של פעילויות. וביקורי הורים בקיטנות (תהרגו אותי- גם משלמים וגם צריכים לבוא לבקר באמצע היום). מביאה אחד לחבר, חופשת הקיץ דוהרת לה בלי שום מעצורים ממש כמו לידיה- בין מופע בלט שלה, למסיבות סיום קטקטיות

שמחייב קניות במקומות השונים שאני לא תמיד טורחת להגרר אליהם. וכשהולכים למקומות האלו - הלב מתרחב במסגרת הקיץ החליט ועד הבית על יתר פעילות בנושא ארוחות יום שישי, מה

בגלל דברים כאלו

ף

את נפלאותיו של התירס גיליתי באמריקה.

בחיים שלי

מדקה או שתיים וגם זה לא ממש כי כשתירס טרי באמת, אפשר לאכול אותו ישר ככה. עכשיו העונה. תירס מדהים כזה לפני- גרעינים קטנים, שנהביים, מתפצצים ממתיקות. תירס כזה מושלם שאין צורך לבשל יותר לא אכלתי

בו מתיקות אפשר להוסיף מעט דבש. אלו שגרים בצד כדור הארץ שלי, יכולים גם למצוא יופי של תירס לבן קפוא. בארוחת שישי אחת, הכנתי איתו סלט קינואה טעים. אם אין תירס או שיש אבל חסרה

ך

ל

סלט קינואה
מוקדש לזו שעזרה...

1 1/2 כוסות קינואה (במקרה הזה ערבבתי רגילה ואדומה)

4 קלחי תירס

4 שיני שום כתושות

3 כפות שמן

3 בצלים ירוקים

1 פלפל כתום קטן

צרור קטן פטרוזיליה- קצוץ

חופן עלי בזיליקום- קצוצים

שמן-זית בנדיבות

1 כפית חומץ בלסמי

מיץ לימון

מלח ופלפל שחור טרי

במים קרים ונותנים למסננת לשבת בתוכה כעשר דקות. שוטפים היטב תחת מים זורמים וחוזרים על התהליך שוב.
מעבירים את גרגרי הקינואה למסננת ושוטפים היטב. ממלאים קערה גדולה

המים התאדו והקינאה נעימה ללעיסה. משהו כמו 30 דקות. משאירים מכוסה לאידוי סופי עוד עשר דקות. מצננים.
את הקינאה בסיר עם 2 כוסות מים ומעט מלח, מביאים לרתיחה, מכסים ומבשלים על אש קטנטנה עד שכל
משכנים

חותכים, קוצצים וכותשים.

ומאדים יחד כדקותיים. מעבירים לקינאה ביחד עם שאר המרכיבים ומתבלים בנדיבות. מערבבים, טועמים, מתקנים.
את השמן ושיני השום הכתושות עם מעט מלח ומאדים את השום בזהירות עד שהוא רך. מוסיפים את התירס
מכניסים למחבת

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/03/17/potatoesalad/>

בציידנית לצד הוולדרוף? אז בטיולי משפחות, אמא שלי תמיד היתה אחראית על שני אלו מ'המטבח באהבה'.
שנים, שנים שלא אכלתי סלט תפוחי -אדמה. זוכרים את ההוא, שהיו לוקחים לפיקניקים

על הסטייקים עם המכנסיים שיורדות קצת יותר מדי מאחור והחום והוולדרוף עם המיונז... מהמטבח. באהבה.
בבטן והראש נשטף בזכרונות רחוקים של פיקניקים ביערות ירושלים, עם החברים של אבאמא, עם ההוא שמנפנף
גם זמן וגם כמה כוונות. ואויש אויש חברים, אם סלט תפוחי אדמה- אז זה הסלט. וכשאוכלים אותו חמים, נהיה כיף
מאז, כל פעם שאני מכינה מיונז (היו כאן המבורגרים מ ע ו ל י ם בסופ"ש), אני חושבת עליו והשבוע סופסוף מצאתי
הכינה לארוחת ערב ואני זוכרת אותו עד היום. עברו הרבה שנים, תאמינו לי ואני עדיין זוכרת כמה טוב הוא היה.
את סלט תפוחי האדמה האחרון שלי אכלתי דוקא בבית הספר לבישול. אחת מעוזרות ההוראה, מרים,

תפוחי האדמה

בישול במים וזהו- הוא פשוט נפלא. זה מה שקרה לי עם אלו והיה צריך להצילם מידיים זוממות. אני אוהבת הכי את כ"כ הרבה סוגים וכ"כ הרבה מרקמים- זה אפילו די מבלבל. כשתפוח אדמה הוא בבסיסו טוב, אז אפילו אחרי אלו חלקה וצהבהבה ולאחר הבישול הם נימוחים ומתקתקים. הכי טוב לנסות עד שמוצאים זן שאוהבים ולהיטפל אליו. (לא מצאתי את שמם החלוצי), שקליפתם דקיקה,

סכין - צריך להכנס למרכז התפוח עם טיפונת התנגדות. הם עוד ימשיכו טיפונת להתרכך עד שיתקררו לגמרי. הקטנים כשמוכנים ולתת לגדולים יותר עוד זמן בישול. הכי חשוב, לא לבשל יותר מדי! זה לא פירה. תבדקו עם קצה באופן אופטימלי, רצוי שיהיו אחידים בגודל. אם הם לא, יש להוציא את

ביצים

דקה ומכבים את האש. נותנים לביצים עוד חצי דקה במים ואז מרוקנים את הסיר ומזרימים עליהן מים קרים. מוכן. את הביצים הדרושות לסיר קטן, מכסים במים עד לכדי כיסוי ולא יותר, מביאים לרתיחה ומרגע הרתיחה מחכים לא סימפטי מסביב לחלמון ומרקם חנק. ביצה מקסימה היא רכה מעט, צהובה וחייכנית. מה עושים!? מכניסים ביג דיל- כולה ביצה. אבל ביצה צריך לדעת לבשל. אם מרתיחים לה את האמא, היא מקבלת פס ירקרק

מיונז

בכדי שלא לקבל רעלת. וכן, יש שם כוס שמן אבל כף אחת מהדבר הזה עושה את ההבדל. אוקיי- כף של שמן. טובה ותנסו להכין מיונז בבית. כל-כך פשוט וכה מתגמל. נכון, יש חלמון לא מבושל אחד בסיפור וצריך ביצה טריה אם קנוי עושה לכם את זה- בבקשה, סבבה. אם לא, תעשו

סלט תפוחי אדמה כמו שאלוהים התכוון

אם אתם מאוהבי הטרגון- הסלט הזה ישמח נורא

בערך 600 גר' תפוז"א קטנים- מבושלים בקליפתם

2 ביצים קשות- קלופות

3 גבעולי בצל ירוק

חופן נדיב של עלי פטרוזיליה

1-2 גבעולי סלרי פנימיים- בהירים ורכים יחסית

1 תפוח- עץ קטן

1 1/2 כפות מיונז (שלי הכיל קצת שום.. מתכון תמצאו למשל

כאן

(

1 כפית גדושה חרדל

מלח ופלפל טרי

קוצצים היטב את כל הירוקים. מקלפים את התפוח וחותכים לקוביות.

כשתפוחי האדמה עדיין חמימים, חותכים לקוביות ומערבבים עם כל שאר החומרים. מתבלים.

ועכשיו-

ממש השבוע, חברתי מיכל הקדרית עורכת מכירה לקראת פסח! זה הזמן להצטייד בקערה- שתיים וגם במתנות. אם שאלתם את עצמכם 'מהיכן הקערות המהממות האלו שיש לה??', שאלתם יפה כי למזלכם

'ביסים' עובר למתכונת פסח קפדנית ולא יגיש חמץ עד לצאת החג!

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2013/07/02/yaels-potatoes-salad/>

קלה או חלק משולחן גדול- יש בו מידה מוצלחת במיוחד של מרקמים, טעמים וקלות בריאה ביחד עם שובע.
את הסלט הזה הכינה לי יעל והוא לא פחות מנפלא! יופי של ארוחה

סלט תפוחי אדמה נהדר

ובעניין הכוסברה לחוששים- באופן מפתיע היא לא דומיננטית ומתמזגת היטב בין כל הטעמים החזקים האחרים.

תנו לו להוביל גם אם זה חורג מגבולות כמויות המתכון. נשמר מעולה מעולה במקרר וישמח כל פיקניק או מפגש .
הסלט הזה אוהב שמן-זית ומלח אז

~700 גר' תפוחי אדמה קטנים

2 כרישות

2 שיני שום קצוצות

~1/4 כוס שמן-זית

מלח ופלפל גרוס טרי

~2 כוסות שעועית ירוקה מכל סוג (זו שלי נקראת sugar snap ונאכלת טריה ללא צורך בבישול מוקדם)

~1/2 כוס זיתי קלמטה מגולענים- חתוכים גס

צָרוּר עָלֵי כּוֹסְבֶּרָה - שְׁטוּפִים וּקְצוּצִים גַּם

גְּרִירַת לִימוֹן שֶׁלֶם

1/2 לִימוֹן - מִיץ

1 כִּפִּית חֲרָדֵל גִּרְגָּרִים שְׁלֵמִים (אוּ גִרְגָּרֵי חֲרָדֵל יִבְשִׁים)

תְּבַלִּין צ'ִילִי יִבֶּשׁ - לְפִי הָרָצוֹן

וּמַעֲט מֶלַח. הֵם מוֹכְנִים כֹּאשֶׁר סָכִין קִטְנָה נִכְנַסֶּת לְמֶרְכֶּז הַתְּפוּחַ עִם מַעֲט הַתְּנַגְדוֹת. הֵם עוֹד יִתְרַכְּכוּ בַּעַת הַקִּירוֹר. מִבְּשָׁלִים אֶת תְּפוּחֵי הָאֲדָמָה בְּסִיר עִם הָרֵבָה מִיָּם

מִנְקִים וּפּוֹרְסִים אֶת הַכְּרִישוֹת וּמֵאֲדִים אוֹתָן בְּאִיטִיוֹת, בְּמַחֲבֵת רַחְבָּהּ וּמְכוּסָה, עִם הַשּׁוֹם, מַחְצִית מֵהַשֶּׁמֶן וּמַעֲט מֶלַח. בְּנִתִּיִּם

לְתְּפוּחֵי הָאֲדָמָה בַּעֲוֹדָם חֲמִימִים לְמַעַן יִסְפְּגוּ טַעֲמִים בְּצוּרָה מִירְבִּית ל כ ן - כְּדֹאֵי וְרָצוּי לְהַכִּין הַכֹּל בְּזִמְנֵן הַבִּישׁוֹל. בַּעֲלוֹם אִידָאֲלִי, רָצוּי לְהוֹסִיף אֶת כָּל מֶרְכִּיבֵי הַסֵּלֶט

לַעֲשׂוֹת אֶת שְׁלֵהֶם. אִם מִשְׁתַּמְשִׁים בְּשַׁעֲוִיעִית יְרוּקָה רְגִילָה, רָצוּי לֵאדוֹת אוֹתָהּ מַעֲט בְּנֶפֶרֶד, רַק עַד לְשֶׁלֶב פְּרִיךְ. לְתַפְאֶרֶת, מוֹסִיפִים אֶת הַחֲרָדֵל וְהַצ'ִילִי, מַכְבִּים אֶת הָאֵשׁ וּמוֹסִיפִים גַּם אֶת הַשַּׁעֲוִיעִית. נוֹתְנִים עֶרְבּוֹב וּמִנִּיחִים לֵאדִים כֶּשֶׁהַכְּרִישָׁה רַכָּה

הַלִּימוֹן, שֶׁאֵר שֶׁמֶן-הַזֵּית (וְאִפִּילוֹ עוֹד לְפִי הַנְּחִיצוֹת) . מִעֲרַבִּים כַּעַת אֶת הַזֵּיתִים וּמִתְבַּלִּים בְּמֶלַח-פֶּלֶפֶל בְּנִדְיבוֹת. לְחַתּוֹךְ אוֹתָם. אִם הֵם קִטְנֻטִּים- חֲצִי יִהְיֶה גוֹדֵל טוֹב. מַעֲבִירִים יִשָּׁר לְאֶזוֹר הַכְּרִישוֹת וּמוֹסִיפִים: כּוֹסְבֶּרָה, גְּרִירַת וּמִיץ כֶּשֶׁתְּפוּחֵי הָאֲדָמָה מוֹכְנִים, מִסְנָנִים וּמַחֲכִים עַד שְׁנוֹחַ

טוֹעֲמִים וּמִתְקָנִים תִּיבּוֹל.

<https://bissim.com/2013/08/09/zucchini210709/>

.

אחיין צהוב ואחיינית כתומה הגיעו לביקור ואני כרגיל בביקורים שכאלו, נשאבת כל כולי ראש ונשמה לאורחי.
אחות וגיס,

הלב שלי והגינה, כמו בג'ק והאפונה, המשיכה להתמלא בירוק פראי ועלים שמפלסים דרכם בלי שום גבולות
עניינים שעל הפרק, אפילו הגינה נזנחה. למרבה המזל, שמש-מים-דשן התגלו כשמספיקים לגמרי גם ללא תשומת
לעוד מוזיאון, בין ארוחה לסידור שלפני וש אחרי, בין בית עץ שמצא את הזמן הכי לא מתאים להיבנות ובין עוד כמה
בין טיול

.

.

תלוי בזן אבל כנופלים על אחד משובח- יש לו מרקם של דלעת וטעם עם גוון חצילי ושישה אוכלים ממנו בנחת.
מימיים. מאלו אפשר לעשות דברים פשוטים כמו לגדוש תבנית גדולה רק בקישוא אחד חצוי , ולצלות עד שרך.

גדלים לגודל מטורף של קישוא מהאגדות (כמו שאר חברי משפחת הדלועים), משנים מרקם ונהיים מוצקים ופחות קישואים, כך גיליתי כבר מזמן, אם לא קוטפים אותם קטנים ומוצקים, עדיף כבר לעזוב לגמרי- כך הם

.

.

הקישואים הבא הניב חביתה עבה וגדולה שנלקחה לטיול, נאכלה קרה בשעת רעב גדול ושמחה אותנו מאד. אחותי לביבות טעימות להפליא שנעלמו ביעף בין המוני ידיים זריזות למרות שלקח ימבה זמן לטגן אותן ולכן קטיף למבט, שמחה הכתומה החמודה לקטוף במרץ של מישהי שמצאה משהו חדש ומסעיר. מאלו ריסקה וליבבה את הקישואים שגדלו בגינה הקרובה, זו שאותה אי אפשר לשכוח כי היא ממש מתחת

וקישואים צלויים. עם יוגרט ונענע, שזה הכי טוב שקישוא יכול...

..

...

זוקיני צלויים

ולהשאר עם זוקיני צלויים פשוט או לגרר פרמז'ן מעל, לפני הצליה או קצת גבינת עזים או ריקוטה טריה, אחריה. פטרוזיליה. צ'ילי יבש יכול להחליף את ההלפניו הטרי. אפשר לוותר על היוגורט כמו שאני עושה הרבה פעמים עם היוגורט והנענע אבל אם זו לא אהבה עבורכם, שנו-החליפו-השמיטו: הנענע יכולה להיות שמיר, בזיליקום, אני אוהבת את שילוב זרעי הכוסברה והחריף

מאחר וטעים בכל טמפרטורה, זוהי מנה מצונית לפיקניק.

3-5 זוקיני גאים וקשוחים (תלוי בגודלם)

שמן-זית

1 כפית זרעי כוסברה (יבשים) - מעוכים קלות

מלח

הלפניו טרי פרוס דק דק - לפי הטעם

ליוגורט:

~1/2 כוס יוגורט טבעי משובח

1 שן שום קטנה מעוכה

נענע קצוצה דק

מעט שמן-זית

מחממים תנור ל- 200 מעלות צלסיוס/400 פרנהייט.

לצלול עוד 10-15 דקות או עד שהקישואים זהובים (אפשר להניח מעט מתחת לגריל התנור בסיום).
מעט וצולים כ- 10 דקות, מוסיפים את פרוסות ההלפניו מעל לקישואים (כך מבטיחים שלא יחרכו) וממשיכים
לפרוסות עבות, מניחים בתבנית בשכבה אחת, מזלפים שמן-זית ומפזרים את גרגרי הכוסברה והמלח. מערבבים
פורסים את הזוקיני

מערבבים את היוגורט עם שאר המרכיבים ומגישים עם הזוקיני הצלויים מעל ליוגורט או מתחתיו.

...

...

פריטטה קישואים 4 מנות

תחשבו על זה כעל קציצת קישואים גדולה בלי כל הטיגון והבלגן.

כדאי להוסיף את חופן האגוזים- הם נהדרים במרקם כשהחביתה נאכלת קרה ומוסיפים אופי.

...

2 כרישות (או בצל/ בצלים ירוקים)- קצוצות

מעט שמן/שמן-זית

5 קישואים גדולים

חופן עלי אורגנו טריים קרועים/ בזיליקום או ירוק אחר שאוהבים

4 ביצים

1/2 כוס פרמזן מגוררת

מלח

חופן אגוזי מלך קצוצים

במחבת שתתאים גם לתנור, מאדים בעדינות את הכרישות בשמן ומעט מלח עם כיסוי.

ומתוקה, מעבירים גם אותה. מוסיפים את כל שאר העניינים: ביצים, פרמזן, אורגנו, אגוזים ומלח. מערבבים היטב. בינתיים, מגררים את הקישואים גס (מעבד מזון מצוין למטרה) וסוחטים היטב. מעבירים לקערה וכשהכרישה רכה

...

מוסיפים את תערובת הקישואים ומטגנים כמה דקות על להבה נמוכה- בינונית. שימו לב לא לחרוך את התחתית. באותה מחבת מחממים מעט שמן-

מעבירים לתנור ואופים כ- 25 דקות או עד שהחביתה נראת מוכנה ואפויה. בעיני היא טעימה יותר כשהיא בהירה.

נותנים לחביתה להתקרר כחמש דקות והופכים על צלחת רחבה. טעים בכל מזג אויר- חם, קר או פושר.

*

תחתית בהירה מדי? מחזירים בהיפוך למחבת עם עוד טיפונת שמן ומטגנים לשחום. הופכים שוב. יאללה מסיבה. נניח שהפכתם וגיליתם

**

מדיק. צנוניות זה יופי וגם עוד ירוקים. אפשר גם להגיש עם סלט ירוק וחמצמץ של ירוקים או ארוגולה רעננה מעל. אם רוצים להגיש חתיכי- מפזרים מעל גבינת פטה או גבינת עזים ומזלפים שמן זית שאף פעם לא

...

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

..

..

בראשי בקיץ האחרון. זה היה כשהאחיין-האכלן-המרהיב שלי התאהב בכל ליבו באוכל הודי בעת שביקר כאן. המתכון הזה התחיל להתבשל

עמדתי בתחנוניו בנסיעה לשם), החלטתי שאני חייבת למצוא תחליף ביתי ושפוי לתבשיל השמנתי והממכר הזה. כשישבנו על הדשא בבריכה השכונתית עם מזלגות נעוצים בצ'יקן טיקה מסאלה, אורז ונאן (אחרי שלא

שאי פעם פירסמתי- הוא נוסה בחודשיים האחרונים בכמה בתים של חברות ותמיד גרף מחמאות ושמחה. הקשיו והמשכו מסכת ניסויים עם תבלינים שונים בגרסאות צמחוניות ובשריות. זה אולי המתכון החדש ההכי משומש בסיס המתכון הוא חלב

התוצאה היא לא פחות מנפלאה

-

שמוכן לקבל בשמחה סוגי תיבול שונים. משם, השמיים הם הגבול- ירקות, טופו, עוף. כל שילוב מביא שמחה אחרת. בעבודה לא רבה מדי תקבלו רוטב עשיר וקרמי (שקשה להאמין שאין בו שמנת)

למנה הזו טיקה מסאלה. לא בטוחה שזה חוקי בהודו אז מתפשרת על 'טיקה מסאלה של גל'. שיחפשו אותי ההודים. עכשיו נותרה הבעיה של איך לקרוא לזה- במסעדה השכונתית, קוראים

.

.>

את הרוטב הבסיסי ניתן לתבל גם ממש פשוט באבקת קארי.

שיעלו בדעתכם. דרך פשוטה היא לבשלם ישירות ברוטב- זה לגמרי טעים אבל בלתי נמנע הוא שלב ההתפרקות. לגרסה הצמחונית יתאימו כמעט כל סוגי הירקות

עד שהם מוכנים ולהגיש יחד עם הרוטב. טופו נחמד לצלות מעט בתנור לפני בכדי שיוכל לשמור על מרקמו ברוטב. דרך מושקעת מעט יותר היא לאדות אותם בנפרד או לטגן אותם במעט שמן לפני, להמשיך לבשל עם מעט מים

3/4 כוס אגוזי קשיו טבעיים

2 כוסות מים רותחים

2+ כוסות מים

--

1 בצל גדול -קצוץ דק

3 ס"מ ג'ינג'ר טרי- קצוץ

5 שיני שום- קצוצות

מעט שמן מלח ופלפל גרוס טרי

1 כף גדושה רסק עגבניות

--

מערבבים יחד את כל התבלינים:

1 1/2 כפיות מכל אחד: פפריקה, כוסברה טחונה

1 כפית מכל אחד: כורכום, כמון, סוכר

1/4 כפית מכל אחד: קינמון, הל טחון צ'ילי יבש לפי הטעם

--

1 ק"ג חזה עוף - חתוך לקוביות

מיץ מחצי לימון (בתבשיל צמחוני יש להוסיף את הלימון לרוטב)

--

משרים את הקשיו במים הרותחים לחצי שעה ואפשר גם כמובן לכל הלילה.

מעבירים את הקשיו ומי ההשריה לבלנדר ומרסקים היטב עד שמתקבל חלב חלק לגמרי. תנו לבלנדר לרוץ דקה, שתיים או כמה שנחוץ.

מחצית מתערובת התבלינים ומיץ הלימון. מניחים בצד. התבלינים יתנו טעם והלימון יעזור לשמור על הבשר מיובש.
* בנתיים מערבבים את קוביות חזה העוף עם

הגי'נג'ר והשום עם מעט שמן ומלח. כשהכל רך וריחני מוסיפים את רסק העגבניות והתבלינים ומבשלים יחד כדקה. מאדים בעדינות בסיר רחב את הבצל,

* שימו לב שבתבשיל העוף מערבבים רק כמחצית מתערובת התבלינים בשלב הזה.

כוסות מים. מביאים לרתיחה ומבשלים מעט עד שמחיל להסמיק. (בתבשיל צמחוני יש להוסיף כעת את מיץ הלימון)
מוסיפים לסיר את חלב הקשיו ועוד שתי

אפשר להשאיר כך אבל מומלץ לרסק כעת שוב בבלנדר בעזרת מוט בלנדר, בכדי לקבל רוטב חלק לגמרי.

כשהרוטב סמיק, מוסיפים את קוביות חזה העוף המתובלות ומבשלים כעשרים דקות. מגישים עם אורז.
בצמחוני כוסברה קצוצה למעלה זה סבבה.

שבת שלום לכם,

הילה

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2014/02/03/pot-of-lentils/>

* * *

בדיוק כשעמדתי לנער מעלי שאריות אחרונות של חורף, לקפל יפה ולאפסן עמוק בארון

בדיוק אז הופיע הגשם

כל כך מעט ממנו היה כאן השנה, שמראה הגינה המנצנצת תחת הטיפות שימח אותי נורא

ומפנק, במיוחד כשהשבוע סיפרה לי נירית על תבשיל העדשים שהכינה, מהסוג שנשמע נפלא אפילו דרך הטלפון
חלונות מוגפים וצליל של טיפות עדינות על החלון זו סיבה מספקת להעמיד סיר חורפי

* * *

* * *

סיר עדשים וירקות עלא נירית
כ-4 מנות

אין כאן הרבה עבודה והתוצאה פשוט נפלאה- דשנה, חומה ובעלת טעמים עמוקים של חמין.

לסיר ואת סלקי הגינה הקטנים שלי, יכולים להחליף סלקים רגילים שנפלא להשאיר מחוברים לעלים ולגבעולים.
כל ירק שאוהבים יכול להכנס

לבשל כמה דקות בכדי ש'נבלו' מעט ועליהם להניח את תערובת העדשים והירק ולהמשיך בבישול כרגיל.
אפשר גם לרפד את הסיר בצרור עלי מנגולד בשלמותם,

2-3 כפות שמן

3-4 שאלוט או בצל בינוני- קצוצים

3 בטטות

2 צרורות סלקים קטנים או 2 סלקים רגילים+ עלים וגבעולים

2 כפיות מלח

פלפל שחור גרוס טרי

1/4 כוס יין לבן

1 כף סילאן

1 כוס עדשים כהות (צרפתיות)

1 1/2 כוסות מים

מחממים תנור ל- 130 מעלות צלסיוס/ 275 פרנהייט.

בסיר כבד, משחימים את השאלוט/ הבצל היטב בשמן.

וחותכים גס, אם משתמשים בסלקים בגודל הרגיל. מוסיפים את אלו לסיר וממשיכים לטגן מעט תוך כדי ערבוב.
חוצים את הבטטות לאורכן וחותכים לנתחים גסים. קולפים את הסלקים (ואפשר גם שלא)

מוסיפים את היין ונותנים לו להתאדות מספר דקות. מתבלים במלח ובפלפל ומוסיפים את העדשים. מערבבים היטב.

מוסיפים סילאן ומים, מביאים לרתיחה, מכסים ומעבירים לתנור המחומם לבערך שעתיים.

מגישים עם הרבה טחינה חמצמצה.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/10/17/beet-mushrooms/>

לאיזון הפוסט הקודם ובאהבה לכל אוכלי העשבים באשר הם

(זה נראה רגיל אבל בכל אחד משהו קצת אחר)

פטריות

יש לי בבית יותי אחד קטן שחולה על פטריות. הנה דרך זריזה, קצת שונה ונורא טעימה איתן:

הרבה פטריות (כאן יש בייבי פורטובלו פרוסות ושיטאקי קטנטנות)

שום, מעט שמן-זית, שום כתוש, מלח פלפל ופטרוזיליה קצוצה (או כל ירוק אחר שבא)

אז מה שונה?!

הצליה נעשית

ללא כל תוספת שומן

שאגורים בה. מתקבלות פטריות מוצקות ולא 'מסמוטטות', שבהגשה לא יוצרות שלולית נוזלים מיותרת מתחת.
, תוך שהפטריה משחררת מהנוזלים

שחומות ומוכנות. מכבים את הלהבה, מוסיפים 1-2 כפות שמן זית, שום, מלח פלפל ופטרוזיליה קצוצה. מערבבים.
ומעבירים את הפטריות ללא שום תוספת שמן. נותנים להן להצלות על אש גבוהה ומערבבים מדי פעם עד שהפטריות
מחמממים מחבת (עדיף מהזן הלא נדבק)

סלק

קירמול המהירה שלי של סלק במחבת. כאן בשידוך עם טרגון קצוץ, מתקבל סלט סלק מתקתק, אניסי ונפלא
הנה שוב שיטת הבישול-

3 סלקים גדולים

2 כפות שמן- זית

מלח ופלפל גרוס טרי

1/2 בצל קטן- קצוץ דק דק

2 כפיות טרגון קצוץ

מיץ לימון- לפי הטעם

מים. *כשהסלק רך, מסירים מכסה ומגבירים את הלהבה- מטגנים קלות עד שהסלק מזוגג ומבריק. מצננים. מכסים ומבשלים/מאדים על להבה בינונית. מדי פעם מערבבים, מנמיכים את הלהבה אם צריך או מוסיפים טיפונת וחותכים לקוביות. מחממים את שמן הזית במחבת, מעבירים את קוביות הסלק, טיפונת מלח ושלוך מים קטן, מקלפים את הסלקים

מערבבים עם הבצל, הטרגון ומיץ הלימון. טועמים, ומתקנים תיבול. אפשר להכין יום- יומיים מראש.

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2014/07/04/beets-avucado/>

השפעות של מקום על אדם, לפעמים הן באות מהר וחזק ולפעמים באיטיות רכה

הסלט הקטן הזה הוא טביעת המקום היפה והשפוי הזה בי- קטן, נכון, צבעוני וטרי

הוא נשען לגמרי על איכות מרכיביו ומצריך אבוקדו חמאתי וסלק מתקתק

וכשאלו קיימים, נהיה בצלחת משחק מענג של מרקמים וצבעים וטעמים שעובדים ממש יפה יחד.

זהו כולה סלט אבל עבורי, עם פרוסת לחם טוב וביצה רכה, זוהי ארוחה מהחלומות

.

סלט רענן של סלק ואבוקדו
לשניים

את הרוטב ניתן להכין מראש והוא נשמר מצוין כמה ימים.

את הכוסברה ניתן להחליף בטרגון.

אם יש סלק צהוב זה נחמד כי הוא אינו מכתים את הכל. אבל כמובן שגם סלק אדום יהיה מצוין.

. . .

2 סלקים מוכנים לאכילה וקלופים (שיטות לאיר
כאן
(

1 אבוקדו בשל (אך לא רך מדי)

צ'ילי טרי מכל סוג- לפי החשק

לרוטב הוינגרט:

1/4 כוס מיץ לימון/אשכולית טרי

1/4 כוס חומץ יין לבן

1/4 כוס שמן זית איכותי

1 שאלוט קצוץ דק דק

1/2 כפית חרדל

1 כפית מלח

פלפל גרוס טרי

1 כף דחוסה של כוסברה קצוצה (אם מחליפים בטרגון או עשב אחר, אולי צריך פחות)

מערבבים את כל מרכיבי הרוטב בצנצנת סגורה.

חוצים את הסלקים לחצי ואז כל מחצית לפלחים. מפזרים בצלחת הגשה רחבה.

קורצים מתוכו נתחים קטנים וירוקים ומפזרים אותם בינות לפלחי הסלק, נחמד שהחלק המעוגל פונה כלפי מעלה.
חוצים את האבוקדו ומגלענים. בעזרת כפית,

מערבבים היטב את הרוטב ובעזרת כף יוצקים בעדינות מעל- הוא יהיה נפלא אחר כך לניגובים של לחם.

מעל פרוסות דקיקות של צ'ילי טרי, זורים מעט פלפל גרוס וזרזיף קטן של מלח וכמה עלי כוסברה להרמת המורל.
מפזרים

וזהו.

טעים.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/03/31/beetfennel/>

את האדונים עם נוף לים ואולי אולי, גם תהיה קצת מנוחה. אני נוסעת על ארבע אך מקוה לחזור מקשקשת בזנב.
תשורת חג אחרונה ממני, בטרם אעלם לי לשבוע וקצת. פשוט האיש ואני חשבנו אולי כדאי לשרת

חובה לרסק במג'מיקס, ככה כל האדום הזה נשאר בפנים ולא מטנף את כל המטבח. אפילו יותר טעים למחרת.
זהו עוד סלט שנולד מפטפוט עם אחותי והגיע מרינה. וריאציה נחמדה לסלט של סלק טרי.

יאללה חברים, שיהיה המשך פסח נעים ותכתבו כמה יצא לכם טעים שיהיה נעים לחזור.

הילה.

סלט סלק טרי

כי איכשהו הלימון והמלח דוהים במקרר. מה עוד?! ביום שאחרי הוספתי קצת ארוגולה לצבע. לא רוצים- אל תוסיפו. וקולורבי שהיו במקרר. לא רוצים- אל תשימו. תכינו יום מראש כי עושה לו טוב לשבת ותתקנו תיבול לפני ההגשה, אם כבר אז כבר דחפתי גם גזר

2 סלקים קלופים- חצויים

1-2 שומר חצוי

1 גזר גדול קלוף

1 קולורבי קלוף וחצוי

3 כפיות צלפים מסוננים ממים

מיץ מלימון שלם - או לפי הטעם

1/2 כפית סוכר

מלח ופלפל

שמן זית בנדיבות

מרסקים. מערבבים. מתקנים. אוכלים ומרגישים בריאות.

אם התברכתם גם בעלי הסלק ותהיתם מה עושים איתם, הנה מה שאני עשיתי איתם:

של העלה עצמו וגם שן שום שקיבלה בוקס. מאדים עד שנעים לשיניים. קצת פלפל ומיץ לימון או לימון כבוש קצוץ. קוצצים ומטגנים מעט את הגבעולים בשמן- זית ומעט מלח. אחרי כמה דקות מוסיפים את הירוקים

עוד על סלק:

בריאות
בצלחת
,
סלק אפוי

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/03/27/fava-rice/>

/

.

מה שכן, אסור לצלם! בכניסה עומד גברתן מסוקס ומתעקש על כך שבעלת הבית לא מרשה מצלמות- תדמיינו שוק אותי מראש ומתכוונת שהשוק הזה אינו שוק גדול וגדוש בדוכני פירות וירקות... אבל אותי הוא מספק אותי לגמרי. וחצי בבוקר, שרעפים של שינה בעיניים ומיכל הקדרית ואני בדרך לשוק בטירה. "זה לא שוק אמיתי" היא מזהירה יום שבת שמונה

(ככה זה ללא ריסוס) וטעמם גן עדן. ולידם פול ירוק וצעיר, שזה הדובדבן שבפולים. שניהם באים איתנו הביתה כבר בדרך, זקן חביב עם כמה ארגזי עץ הפוכים ובהם תפוזים קטנים שקליפתם דהויה

יפייים ובשרניים, צרורות רעננים של ירוקים וערמות ריחניות של שום טרי שהוא בגדר מעדן לאוהבות שום שכמונו. ופירות שעושים מצוין את העבודה- גדושים, מפתים, רגבי האדמה הלחה עדיין דבוקים לשורשיהם: ארטישוקים שאכלנו טובים ממנו אבל עם ביצה קשה והרבה חריף ליד, הוא ארוחת בוקר מספקת למדי. יש גם כמה דוכני ירקות ובשוק עצמו, ערב רב של כלי מטבח ופולסטיקים לצד גרביונים, כדורי רגל, נעלי בית ובורקס תורכי

/

טרי שהבאנו מהשוק. ריחות של ימים רחוקים בהם אכלנו הרבה יחד ו מעדן ששזה כל פיסת טייר קטנה בגוף שמן זית ומלח גס, אנחנו עומדים שלושתנו (עכשיו גם האיש הצטרף) ליד השיש וטובלים פיסות של פיתה עם זעתר כבר שעה, מיכל קוצצת כוסרבה טריה והמון מהשום הנפלא והטרי הזה שקנינו וביחד עם פלפל אדום חריף והמון בבית, בינות לרכישות החדשות, אנחנו גונבות עוד קצת זמן יחד. דבר ראשון בגלל שלא אכלנו כלום

עבורה. כשנביא אותו בצהריים למנגל עם חברים, הוא יוגש עם הרבה יוגורט ונענע קצוצה בתוכו וישמח לבב אנוש. מכינה לנו אורז טעים, שזור בפולים ירקרקים והרבה ירוק קצוץ, כמו שאמא שלה שהיתה בשלנית נפלאה, הכינה ולמרות שהזמן דוחק ואולי בגלל שאני מסתכלת עליה בעיני כלב מתחננות, מיכל

.

.

את הפולים אחד אחד, רק הקפידו לברור את התרמילים הדקים ביותר (כ- 1 ס"מ). את הפול הבוגר יותר, יש לקלף. הפול צעירים כל כך, ניתן ורצוי לבשל אותם על בתרמילם. הטעם נפלא ואין צורך לעמוד ולקלף ולהפריד לבשל עם אחרים זה עונג בדיוק מהסיבה הזו- הנה למדתי שכשתרמילי

* * *

תבשיל אורז בפול
כ-8 מנות

ניתן להכין עם
אורז מלא
: 1 1/4 כוסות אורז + 2 כוסות מים ו- 55 דקות בישול

1 1/2 כוסות אורז יסמין

2-3 כוסות של פול ירוק טרי ונקי

שמן זית

מלח ופלפל גרוס טרי

2-3 שיני שום פרוסות דק (במקרה שמתמשים בשום הטרי הנפלא והעונתי- הוסיפו יותר!)

1 צרור כוסברה

1 כפית זרעי כוסברה

2 1/2 – 2 כוסות מים

וחותכים למקטעים, בין כל פול אחד למשנהו. את הפול הבוגר קולפים מהתרמיל ושומרים רק את הגרגרים עצמם. מכינים את הפול: במקרה של תרמילים צעירים ודקים – שוטפים

על מחבת נקיה, עד שחשים בארומה העדינה שלהם נודפת. זהירות לא לשרוף! כותשים/מועכים בכל דרך שבא. קולים את גרגרי הכוסברה היבשים כדקה

קוצצים היטב את הכוסברה ועלי הנענע הטריה.

בסיר, מקפיצים מעט את השום והפול עם שמן זית ברוחב לב.

צריך להיות רך ומלא בטעמי פול בסיום הבישול וכמו תמיד ירויח מלעמוד מכוסה במגבת מטבח בתום הבישול. מכסים ומבשלים על אש קטנה. רצוי להתחיל עם 2 1/4 כוסות מים ובהמשך להוסיף במידת הצורך. האורז מוסיפים את האורז, התבלינים, עשבי התיבול ומבשלים עוד דקותיים. מוסיפים את המים, מביאים לרתיחה,

* * *

.

ץ

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2014/05/21/mint-faba-beans/>

בואי נתחיל מהאמת -
לקלף פול זו מכה קטלנית

פול מול הטלויזיה הוא בגדר גאון. אם אני לא מסתכלת טוב טוב על כל פול ופולה, חצי הולך לתקרה וחצי לרצפה. מזה בהתחלה, משתעמם אחרי עשרה תרמילים והולך לשחק (אי אפשר שלא להבין אותו) ובכלל, מי שיכול לקלף 'תעשו מול הטלויזיה' אבל ביננו, אלו הן סתם מילים כי לקלף פול זה מלחיץ. זה מלחיץ וזה איטי והילד שהתלהב יגידו לכם תרפיה, יגידו 'תנו לילדים', יגידו

לב או מחלות כרוניות אחרות, אנשים עסוקים, חרדתיים, דכאוניים ו/או אנשים שעבורם פול זה רק בסדר כזה. קילוף פול לא מומלץ לנשים בהריון, אנשים בעלי מחלות

משתלט על חייהם וגינתם והם נשבעים שזה לא יקרה שוב אבל בינתיים קסמו הירוק מהלך עליהם- אם אתם מאלו הבישול או כאלו שבטעות שתלו יותר מדי ממנו (לפעמים קצת קשה לדמיין איך שני עלים יהיו בסוף שיח) וכעת הוא ולעונה כה קצרה, שלא יכולים לעמוד בפני הפולים השמנמנים בירוק חיוור ובתולי שהופכים לירוק עז ורענן לאחר בניגוד לאלו, אם אתם מהזן שפול טרי מרנין את נפשם ופיהם, ששמחים מהפלא הזה שהטבע מביא רק פעם בשנה אך

אז הנה לכם מתכון!

סלט של פול טרי, נענע ופטה
כ- 4 מנות

איפה ומתי. נענע ופול הם שילוב נהדר ושכיח ויחד עם הרבה לימון ותועפות של שמן-זית טוב אתם במקום הנכון. איפושהו בימי ניו יורק שלי הכנתי פול ירוק וצעיר כך אבל לא ממש בטוחה

שימו לב! בשביל לקבל 2 כוסות פולים צריך שקית ענקית של תרמילים, קחו בחשבון.

2- כוסות פול טרי קלוף (הוראות קילוף ומריטת עצבים בהמשך)

שמן זית משובח בנדיבות אינקץ

חופן עלי נענע טריים

גרירה מלימון שלם+ מיץ מחציו

מלח ופלפל גרוס טרי

הפרדה בין הקליפה לפול ומקלים בקילוף. בסוף התהליך המתשיש מתקבלת קערית ובה פולים ירוקים ורעננים. גדולה ובה מים קרים. לאחר שהפול התקרר, מסננים ומתחילים בקילוף הקליפה החיצונית. המים הרוותחים יוצרים לאחר שמשחררים את הפול מתרמיליו, מבשלים את הפולים במים רותחים כשלוש דקות. מוציאים לקערה

במלח ופלפל ומזליפים בנדיבות משמן הזית. טועמים ומתקנים תיבול. הטעמים צריכים להיות עזים ובולטים. קוצצים דק את הנענע, מוסיפים את גרירת הלימון והמיץ, מתבלים

יפה (בכל זאת עבדתם בפרך) שכבות של פול וגבינה מפוררת- ללא ערבוב, כך לא תמרח הגבינה על הכל. מניחים בקערית

מזליפים מעל עוד קצת שמן זית ומית לימון ואוכלים עם לחם טוב וטרי.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/10/03/fresh-corn-polenta/>

המתכון הזה מקורו במזל, פשוט מזל. מזל של חברות. מזל של

כאלו

היתה המון מחשבה והתכוונות מהסוג הזה שנוגע בלב עמוק עמוק בפנים והופך אותו לבועה חמימה ושמחה נבונות, מוכשרות ונדיבות והן הצליחו להפגיע אותי בארוחת יומולדת מאוחרת שבה מעבר לאוכל המושקע, חברות. הן

כבר

מיובשות (תערובת שמשרים במים לפני ההוספה) וזו שלי מהיום היתה חלקה עם פטריות ירדן טריות ופרמזן. זו משתמשת בגרעין כולו על קליפתו וממש קלילה להכנה. זו שלהן היתה בעלת מרקם גס והיו בה פטה ופטריות וכל קשר בינה ובין הפולנטה התעשייתית הוא השימוש בכף לאכילתן. בניגוד למתכונים אחרים שראיתי היום, חדש שיעניין ויצאה להן פולנטה מתירס טרי, שרק עכשיו התברר לי שהינה סלבריטאית רצינית בארץ הקודש בעבר שאני סאקרית של דיסות- כאלו סמיכות ונימוחות, שנדבקות לכפית. גם השוות ידעו ולכן הן יגעו ומצאו משהו סיפרתי כאן
כך או כך מעדן לחובבי הג'אנר.

בארץ. משני תירסים יצאה כמות של שתי מנות לא גדולות אבל בהחלט מספיקות- אז תעשו לבד את החשבון. המתיקות תיקבע לפי סוג התירס שלכם. אני אוהבת נורא את התירס הלבן שהוא מאד מתוק וקראנצ'י וניתן להשיגו

2 קלחי תירס מסוקסים

1 כף חמאה (גם שמן זית יהיה סבבה)

2 כפות פרמזן מגוררת

מלח ופלפל טרי בנדיבות

100 גר' פטריות טריות + 1 כף שמן זית

עם בוזלי הבישול הנותרים, מתבלים ומבשלים תוך כדי בחישה עד שמסמיך מאד. מוסיפים פרמזן ומתקנים תיבול. לבלנדר עם חלק מהנוזלים (את שאר הנוזלים להשאיר בסיר) ומבלנדרים לכמה חלק שרוצים. מחזירים לסיר מים לכדי כיסוי בלבד ומביאים לרתיחה. מבשלים על להבה בינונית כחמש דקות או עד שהתירס רך. מעבירים את קלחי התירס הישר לתוך סיר קטן (ונא לא להשאיר חצי על הקלח...) ולוקחים בחשבון שיהיו השפרצות. מוסיפים מגלחים

ומוסיפים את הפטריות. נותנים להן 'להזיע' ולהשחים ואז מערבבים. כשהן רכות מוסיפים את שמן הזית ומתבלים. מחממים מחבת היטב

חמה ומעל פטריות, עוד קצת פלפל שחור, פרמזן וזליף קטן של שמן זית (או אם אין לכם אלוהים- חמאה מומסת) מחלקים לשתי צלוחיות: פולנטה

תודה לכן יקירותי

ף

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/12/29/stuffed-mushrooms/>

.

.

נוסטלגיה

עשר . 96 דף 'המחברת העליזה' וחמישה עשר הפרפרים הצבעוניים ותמימי המראה שעל כריכתו, אפילו זה שמו ומשמיעה קולות גרגור רכים. לפעמים דוקא תוקפת בגלוי, כמו ברגע הזה בו הושיטה לך אמא את היומן שלך מגיל

היא תוקפת אותך לעיתים גם אם את לא הבחורה הכי נוסטלגית בשכונה, מחככת את אפה הרטוב ברגלך
דנאית-תפוח-סדום

אחיותיך, תאורי חן נדיבים בהם זוכים המורים ורופא השיניים והחשוב מכל, כי כנראה ישנם דברים שלא משתנים,
מתפעלת מהראש היצירתי וקצת מזועזעת מטעויות הכתיב ומפניני הלוע- שמות תואר מופלאים להן זוכות
, לא רומזים ולו במעט על תוכנו. את מדפדפת לאט, מופתעת מכתב ידך המבולגן,
ה א ו כ ל.

בואנ'ה, אמרה לי חברתי שזכתה להצצה חטופה, כבר בגיל עשר כתבת בלוג אוכל!

.

.

נוסטלגיה

והכנתי משלי- רכות ומתמסרות, עם תחכום נעים של טרגון. אם יש קצת שמן כמהין באזור בכלל שיחקתם אותה.
גליה אכלתי פטריות ממולאות, שנים שנים שלא אכלתי כאלו. בכוונה לא ביקשתי את המתכון אלא הלכתי לי הביתה
אצל
רטרו במיטבו.

.

.

פטריות ממולאות
בערך 10 גדולות

* אם אתם בעניין של למעלה פריך - ערבבו מעט פירורי לחם, מלח ושמן זית ופזרו מעל לפני האפיה

טרגון לא עושה לכם את זה (לי הוא כל-כל-כך כן!) ניתן לגוון אותו בתימין, בזליקום, פטרוזיליה או מעט רוזמרין.
* אם

400 גר'/~ 10 פטריות גדולות (לא פורטובלו כי אם בייבי פוטובלו או שמפיניון)

1 כף שמן זית

1 שאלוט קצוץ דק דק

3 שיני שום

מלח ופלפל גרוס טרי

1 עגבניה קטנה ורכה- מגוררת על פומפיה ללא קליפתה

ענף טרגון- עלים בלבד- קצוץ דק

3 כפות פירורי לחם

* אם יש ויש רצון- מעט שמן כמהין

קרום פרש (או מעט שמנת מתוקה)

1/4 כוס פרמזן מגוררת

מחממים תוסטר אובן או תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט.

את השאלוט והשום עם מעט מלח. אם יש צורך מוסיפים כף מים וממשיכים באידוי עדן ואיטי עד שהבצל שקוף ורך.

על להבה נמוכה, במחבת או סיר קטן מכוסים, מאדים בשמן

שוטפים פטריות! אפשר לנגב מעט בנייר סופג ואם הן נראות נקיות- סבבה. מפרידים את ראשי הפטריה מהרגליים.
לא

מעט את האש- אחרי כדקותיים מוסיפים את העגבניה המגוררת ומבשלים עד שהנוזלים מצטמצמים.
קוצצים את רגלי הפטריות דק, מערבבים היטב עם השאלוט והשום ומגבירים

את פירורי הלחם והטרגון. מתבלים ובודקים האם שבעה הרצון. אם יש שמן כמהין זה הזמן להוסיף כמה טיפות.
מסירים מהאש ומוסיפים

הערה לפני מילוי: אם הפטריות צריכות להיות חתיכות במיוחד לאירוח, רצוי להבריש אותן במעט שמן זית מבחוץ.

ממלאים את הפטריות בתערובת, מזליפים מעל מעט שמן זית ומתבלים במעט מלח ופלפל

מנשקים כל פטריה ממולאה בחצי כפית קטנה של קרם פרש ומפדרים בפרמז'ן.

אופים כ- 15-20 דקות או עד שהפטריות ריחניות ועסיסיות למראה.

מגישים חם או פושר.

קטן יטען שגם קר הולך.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2014/10/02/mushrooms-ragu/>

.

אימצתי לי מלימור תירוש, מי שאחראית על טור שבועי ומושקע במוסף 'גלריה' של עיתון הארץ ועל הבלוג את המתכון המקסים הזה על טעמיו האסייתיים 'מטבח מקומי'

.

שלה, מאז תלשתי אותו מהעיתון – משחקים בין חריף למתוק, משתעשעים בין סוגי ירקות שונים, עם או בלי בשר. כבר הרבה זמן שאנחנו רוקדים יחד טנגו, אני ומתכון הראגו בנענע

ואוצר בתוכו את צדודיתה הנאה בין קפלי בד צבעוניים, קעריות יפות, תבשילים ריחניים והרבה מילים ביתיות. והנה הזדמנות נפלאה: צאת ספרה הראשון והנהדר 'מנה עיקרית' – ספר שבושל, נטעם וצולם (ברובו) על-ידה, וממש כך, כבר הרבה זמן שאני מתכננת להעלות אותו כאן לבלוג

.

אצלי קיבל חיבור לפטריות – כך או כך זהו מתכון משובח שהוא ארוחה מעניינת בטעמיה ומפנקת וחריפה על הלשון. במקור מופיע המתכון עם בשר בקר וכאן

.

. . . .

ראגו פטריות בנענע וג'ינג'ר

4-6 מנות

לימור תירוש

בכמה שינויים

שימו לב- בסוף הבישול צריך לטעום ולשחק עם טעמי המתוק-חריף-חמוץ-מלוח לפי הטעם ולפי מה שאוהבים.

מגישים עם אורז או נודלס וזה טעים אפילו עם פסטה!

המלצה:

רגל גדולה ובהירה וכיפה קטנה וכהה בצבעה. היא מצליחה לשמור על מרקם קשיח וכמעט בשרי וכיפית לאכילה. פטריה אהובה עלי במיוחד היא ה- King ובשמה העברי 'פטריית מלך היער'. היא בעלת

. . .

700- גרם פטריות מסוגים שונים

3 כפות שמן

5-6 ענפי בצל ירוק- פרוסים דק

4 שיני שום- קצוצות דק

3 כפות ג'ינג'ר טרי/ 5 ס"מ חתיכת ג'ינג'ר - קלוף וקצוץ דק

1-2 פלפל צ'ילי טרי - לפי הטעם וחריפות הפלפל

4 גבעולי נענע פוריים- עלים בלבד קצוצים דק

~ 3 כפות סוכר (אפשר אגבה רק קחו בחשבון שיהיו יותר נוזלים)

מיץ מ- 1/2 לימון (יש לבדוק את מידת חמיצות מיץ הרימונים לפני ההוספה)

להגשה: בצל ירוק, נענע וצ'ילי קצוצים

שחומות ומוכנות לאכילה- בדרך זו הן שומרות על מרקם מוצק ולא מפרישות הרבה נוזלים. מוציאים לצלחת. מחבת ומניחים בה את הפטריות ללא שום תוספת שמן. צולים על להבה גבוהה ומערבבים מיד פעם עד שהפטריות מחממים היטב

באיטיות עד שהם מתרככים. מוסיפים צ'ילי, סויה, מיץ רימונים, סוכר ולימון ומבשלים יחד עד שהרוטב מסמיך מעט. לאותה מחבת מוסיפים: שמן, בצל ירוק, שום, ג'ינג'ר ומטגנים יחד

את הנענע מעל. מערבבים, מבשלים יחד כדקה וטועמים. מתקנים תיבול, אפשר להוסיף מעט מלח אם יש צורך. מעבירים את הפטריות לתוך הרוטב ומפזרים

בהגשה מפזרים מעל עוד בצל ירוק, נענע טריה קצוצה וצ'ילי פרוס דק.

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2013/10/03/avital-eggplants/>

.

זו העונה הזו, שבין חמים לקריר, שגורמת לי למלא דברים בדברים ולהפקידם למשמרת אצל התנור.

.

זמן הממולאים.

טיגונם) ואצלי המשיך לקבל עוד שינויים בשמחה- החצילים נהיו פלפלים ובהחלפה הזו חסכתי לי די הרבה עבודה. בקיצור מתכון הונגרי. אצל אביטל הוא עבר שיפוץ קל בהתאם לתקופה ולצרכים (כמו צליית החצילים בתנור במקום חוש הומור, שלמדה אותו מאמה שלה- סבתא חנה מרומניה שלמדה לבשל אוכל הונגרי מהדודות של בעלה. את המתכון הזה הכינה עבורי אביטל, אישה צבעונית ומלאת

העדה. אפשר להוסיף עשבי תיבול או תיבול אחר ואפשר גם להשאיר בדיוק כך- קציצה בירק שהיא ארוחה שלמה. כך או כך, בסוף תקבלו מגש אדום, בוער וריחני של ממולאים רכים ומתקתקים כמנהג

ממולאים בקציצה בערך 14 יחידות

פלפלים? זה תלוי בגודלם אבל במקרה הזה הייתי מכינה כמות כפולה מתערובת המילוי ובוחרת בפלפלים קטנים.
להחליף את החצילים בפלפלים צבעוניים חוסך ימבה עבודה. כמה

לא בכדי לבשל אלא בכדי לקבל עוד שכבת טעם נוספת, ואז מעבירים לתבנית עם הרוטב האדום וממשיכים כרגיל.
כשמסיימים למלא את הפלפלונים, מזהיבים מעט במחבת חמה וטיפונת שמן,

נותרת מלית ללא דורש, ניתן ליצור קציצה שטוחה ורחבה ולהזהיב עם זרזיף שמן משני הצדדים- אחלה לסנדוויצ'ים.
אם

2 חצילים גדולים ויפים

לבליחה
: 1/2 כוס קמח

1/2 כוס קורנפלור

1 ביצה

~ 3/4 כוס מים

למלית:
1 בצל גדול

2 שיני שום

2 פרוסות חלה

1 ביצה

1/2 ק"ג בשר טחון (אפשר לערבב בקר ועוף)

מלח/ פלפל שחור טרי/ פפריקה

לרוטב

: 1 בצל בינוני- קצוץ דק

1 קופסאת מיץ עגבניות או עגבניות טחונות (425 גרם)

1 רסק עגבניות קטן (100 גרם)

מלח ופלפל גרוס טרי

1 כף סוכר

1 לימון סחוט

קדימה לעבודה-

מחממים את התנור במצב גריל, מרפדים שתי תבניות גדולות בנייר אפיה ומזליפים מעט שמן.

אורך של כ- 3/4 ס"מ (מתקבלות בערך 7 פרוסות מכל חציל, גם קצוות נאים לנו). מתבלים היטב במלח ובפלפל. בעזרת קולפן מורידים פסים לאורכו של כל חציל, כך שהחציל חציו קלוף וחציו שחרחר. פורסים כל חציל לפרוסות

צריכה לעטוף את פרוסות החציל היטב. אם נוזלי מדי מוסיפים מעט קמח ואם סמיך מדי, מדללים במעט מים. מערבבים היטב את חומרי הבליה יחד. המרקם צריך להיות כשל ריוויין והבליה

החציל, מניחים צפוף בתבניות, מזליפים או מתיזים מעט שמן מעל וצולים בתנור עד שהפרוסות מזהיבות יפה. טובלים את פרוסות

עם הבשר והביצה ומתבלים בנדיבות. כדאי ורצוי בשלב הזה לטגן חתיכונת קטנה בכדי לבדוק את דיוק התיבול. מרטיבים וסוחטים היטב את החלה. קוצצים אותה היטב במעבד המזון יחד עם הבצל והשום. מערבבים את העיסה מכינים את מלית הבשר:

את כל שאר המרכיבים + מים כדי מילוי פחית העגבניות המרוסקות הריקה. מביאים לרתיחה ומכבים את הלהבה. הקצוץ במעט שמן-זית בסיר גדול. כשהבצל רך מאוד, מערבבים פנימה את רסק העגבניות ואחרי דקתיים, מוסיפים מאדים את הבצל

הבשר עיגולים גדולים וממלאים כל פרוסה כמו סנדויץ' - כשהחציל מקופל לחצי לאורכו ואוחז את המלית במרכז. משהתקררו החצילים (וכן, פה ושם נקרע להם הציפוי וזה בסדר, הם עדיין כשירים למשימה): יוצרים מתערובת

הממולאות בתבנית גדולה, נשענים זה על זה בעדנה קלה, לא לפני שממעבירים מעט מהרוטב האדום לתחתיתה. מניחים את פרוסות החצילים

החציל מסודרות למסדר המפקד, יוצקים עליהן את כל רוטב העגבניות, מכסים היטב בנייר אלומיניום ואופים כשעה. כשכל פרוסות

הממולאים מוכנים כשהם רכים לתפארת והרוטב סמיך ומבעבע באדום כהה.

..

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

.
.
בכמויות גדולות וכשלא נאכל סתם כך פרוס דק או משודך לגרסאות סלט שונות, אני מנסה איתו דברים אחרים
לצבעו הצחור, לטעמו החיוור שמתאים עצמו לכל דבר. עכשיו, כשהוא גדל בשדות שליד הבית, הוא מגיע הביתה
בהתחלה הוא היה סתם מן כזה מוזר ורק אחר כך התמכרתי. להתפצחות שלו בין השיניים,

.
בריאות בשפע. אני, לעומתה, רק אמליץ לכם לחשוב עליו כתפוח האדמה החדש שלכם- דל בקלוריות וטעים ממש
חברתי הידעונית היתה מציינת כאן באזנכם, שהקולורבי הוא חבר ממשפחת המצליבים וזה אומר

.
אפשר לצלות אותו בתנור ממש כמו תפוחי אדמה- עם שמן זית ומלח גס

.
ואפשר גם כך-

.

גראטן קולורבי
כ-4 מנות

אם שום טרי לא בנמצא, פשוט משתמשים
במעט
שום קצוץ

4-5 קולורבי- קלופים ופרוסים דק

מלח

1-2 שיני שום טרי פרוס דק

1/2 מיכל שמנת מתוקה

1/8 כפית פלפל אנגלי טחון

1/4 כוס פרמזן מגוררת

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס

עד שהפרוסות הקולורבי רכות. מסירים את הכיסוי ומזהיבים. מגישים חם או פושר עם מעט שמן-זית ופרמז'ן מעל. אנגלי ומסדרים בשכבות עם פרוסות השום. משקים בשמנת ומפדרים בפרמז'ן. מכסים בנייר כסף ואופים כשעה או מתבלים את פרוסות הקולורבי במלח ובסלם

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/02/14/kale-2/>

אין ספק שלמרות היותי אוהבת חורף ידועה, שווקי הקיץ קוסמים לי בטעמים הרבה יותר מאלו העכשויים אבל מאחר ואי אפשר לבחור והיקום אומר כעת חורף, הנה אני דבקה בפרויקט הירוק שלי

זמן, היצע וביקוש יביאו גם את אלו לעשות עליה לארץ הקודש. סבלנות.

אחר התרגום העברי קיבלתי 'עלי כרוב מסולסל'. לא, זה לא זה. קרוב משפחה אולי אבל לא כרוב. את הספר ה'דשא' של היום- נקרא kale ובחיפוש הזה

כזה (ותאמינו לי שקשה לו) הבנתי שנחוץ לו שילוב של הרבה שמן-זית, בישול ממושך וצימוקים שיכורים. מעדן. כוס צימוקים שהשרתי ביין אדום, צנוברים ועוד קצת שמן-זית. ה- kale הכי מעולה שאכלתי אי-פעם. בשביל להיות את ה- kale במחבת עם הרבה שמן -זית, שתי שיני שום שלמות ומעוכות מעט, מלח ופלפל והוספתי לו בסיום 1/4 ממש עכשיו במתנה. מסוג הספרים שלא הייתי קונה לעצמי אבל נחמד לקבל. בהשראת מתכון שראיתי שם בישלתי קיבלתי

לשמחת אוכלי הירוקת-

המתכון המקורי טען ל- chard הידוע בכינויו 'מנגולד' (אפשר גם עלי- סלק) והוא מובא כאן בגרסתו המקורית:

מנגולד בצימוקים
עם מיני שינויים מ-
תומאס קלר

מי שרוצה מתכון של קלר- שלא יחפש חיים קלים כי הוא לא ימצא

לצימוקים:
2 כפות צימוקים בהירים, 4-5 כפות יין לבן

מחממים את היין ושופכים על הצימוקים. משרים 30 דקות.*

למנגולד:

בערך 2 ק"ג מנגולד

בערך 1/4 כוס שמן קנולה (אני הייתי משתמשת בשמן-זית)

2 כפות שום קצוץ

2 כפות צנוברים קלויים + צימוקים ביין *

העבים ופורסים כשתי כוסות מלאות מהם בחתיכות של כשני ס"מ. חותכים את כל העלים הירוקים לשלוש. חותכים את גבעולי המנגולד

בסיר מים רותחים מבשלים את הגבעולים כ- 3-4 דקות ומסננים. מפזרים על תבנית לקרור.

כ-15 דקות, עד שרכים לחלוטין. מוציאים לתבנית להתקרר וחוזרים על התהליך עם המחצית השניה. רחבה, מוסיפים כף שום ומבשלים בעדינות עד שמתרכך. מוסיפים מחצית מעלי המנגולד החתוכים ומבשלים מחממים 1/2 1 כפות של שמן במחבת

כשכל כמות העלים מבושלת, מוסיפים למחבת עוד מעט שמן ואת הצימוקים והצנוברים. מתבלים במלח ופלפל.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/06/01/sweetmemulai/>

שלי. יש את הירקות הצלויים עם האיולי שהכנתי לתמר מניו-יורק ויש את אלו שבחרתי להיום- ממולאים! והקטקט חלקנו בגינה כשהחלים והכבד שהכנתי לעצמי אחרי שחזרו תוצאות כה מצוינות מבדיקות הכולסטרול (הכנסתי לבלילה המון עשבי תיבול) ועוגת שמרים גבינתית שיצאה בדיוק בטעם הנכון, יש את השרימפס שאני הימים עוברים ומצטברים 'אוכלים' שאני רוצה לחלוק אתכם- יש את שבועות שנחגג עם בלינצ'סים מעט אחרים

אוי כמה שאני אוהבת אוכל בתוך אוכל.

מתה על דברים ממולאים. דמפלינגס למיניהם וקרפלעך וקובה ומפרום וכל הדברים האלו שהם ימבעבודה.

הצדדים), חזר מביקור מולדת ובידיו מתנה. הוא הצליח לזנב לי עותק של ספר מתכוני דודתו רינה. התרגשתי מאד. בן הדודה אורי, שיש לו שורשים סוריים ענפים (לא משותפים לאיש שנדפק עם האוכל הפולני משני

פשוט אמשיך להסתכל על התמונה של התבשיל הזה שמכיל קובה אורז, תפוז"א ובשר המטוגנים כל אחד בנפרד. עינו של אורי, אני אעשה כנראה כשאצא לפנסיה מהחיים או כשהילדים יעזבו את הבית, מה שיבוא קודם. בנתיים אני הסוריים (ע"פ רינה כמובן) מתחלקים לפשוטים מאד ולכאלו שלוקחים את כל היום. את ה'מאודה' שהיא בבת המתכונים

מאד בתוצאה הסופית. חוץ מזה, גיליתי שהסורים מאד אוהבים פלפל אנגלי טחון ומשתמשים בו כמעט בכל מאכל. שהוא מעט אחר. אלו הם ממולאים מתקתקים ואת הקישואים מטגנים בהתחלה במעט קראמל, שטעמו מורגש המתכון של הממולאים האלו מעניין בעיקר בגלל

נכון שלקח לי זמן להתרגל אליהם. אני מניחה שגם להם אלי. אבל יומיים אחרי, טעמם היה מעניין ומשמח.

לא הממולאים של ילדותי אבל אוהבת אותם.

וככה נראים משמשים מיובשים בלי כל הדברים המסרטנים. לא מי יודע מה יופי. וגם לא מי יודע מה טעם.

קישואים ממולאים עם משמשים ותפוחים
רינה לוי 10 קישואים

פה ושם שיניתי. בעיקר הורדתי קצת מתיקות והוספתי לימון, מלח וקינמון. וכן, עוד קצת בשר טחון.

כדאי ורצוי להכין אותם יום-יומיים לפני. עושה להם טוב לחכות. הם סופגים טעמים ומתעדנים.

טריק מרגש- איך עושים שהאורז לא יברח החוצה מהקישוא? סותמים בקצה עם קצת בשר טחון!. עובד כמו גדול.
וגם למדתי

לעשות יופי של אנטיפסטי- צולים בתנור עם שמן זית, מלח ופלפל וקצת שום. מתבלים בעשבים טריים וקצת בלסמי.
ומהבפנימים של הקישוא אפשר

10 קישואים קטנים בהירים

1 תפוח ירוק גדול

10 משמשים מיובשים- חצויים

1 כפית סוכר

2 כפות שמן

1/2 לימון סחוט

מלח

למילוי:

1/2 כוס אורז יסמין- שטוף

3/4 כוס בשר בקר טחון

3 כפות שמן

1 כפית מלח

1/4 כפית פלפל אנגלי טחון

1/2 כפית קינמון

פלפל שחור טרי

אני השתמשתי בדבר הזה שהיינו עושים איתו עיגולי אבטיח ומלון כשהיינו קטנים ואין לי מושג מה שמו. עבד יופי. מרוקנים את הקישואים ככל הניתן.

בידיים וממלאים (לא לדחוס שיהיה לאורז מקום להתנפח) את הקישואים. סוגרים כל קישוא עם מעט בשר טחון. מפרישים מעט בשר טחון בצד ל'סתימת' הקישואים ומערבבים את כל חומרי המלית היטב

חותכים את התפוח לרבעים, מנקים ופורסים לפרוסות דקות על קליפתו. חוצים את המשמשים לחצי.

להכיל את כל החברים בשכבה אחת, ממיסים את הסוכר. כשנמס והפך לקראמל חום בהיר, מוסיפים את השמן. בסיר שיכול

מטגנים את הקישואים בקרמל כמה דקות משני צידם. מוציאים החוצה לצלחת.

לסיר. מחזירים את הקישואים לסיר ומעליהם את כל התפוחים והמשמשים הנותרים. מתבלים היטב במלח ו מכניסים לסיר את התפוחים ומטגנים מעט. מוציאים את מחציתם החוצה ומוסיפים מחצית מהמשמשים מכסים את הקישואים במים רותחים.

מביאים לרתיחה ומוסיפים את מיץ הלימון. (יכול להיות שבהמשך תצטרכו עוד קצת..)

על אש נמוכה כשעתיים (לי זה לקח פחות..) מכוסה למחצה, עד שהנוזלים נהיים לרוטב סמיך. סוגרים מכסה מבשלים

אינן מדויקות כי כל הזמן הוספתי. במתכון נאמר 'קורט' אבל כמובן שצריך הרבה יותר וצריך לטעום מדי פעם ולתקן. כמויות המלח

יש כאן גם קציצות. היה לי יותר מדי בשר.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/03/13/ktizot-yerek/>

לך", אומר הוא "תקבעי, תארגני, ניסע". מאז הוא מתזז קשות, האיש. אפילו מנוי לחברה להגנת הטבע כבר יש לו..
עובר ואנחנו לא מטיילים מספיק" אני מודיעה ספק לעצמי ספק לאיש ספק לאומה, פעם בכמה ימים. "אני לא מפריע
"הזמן

רב הפעלים שהיה אחראי על הכל: גופרית, בוז, מלח, ממתקים בכמות מסממת, מפלים, איילים, גמלים וכל השאר
שישבת בעין גדי אורגן על-ידי הגיס

.

/

כבר שכחנו שנינו כמה יפה המדבר, על נופיו הפראיים עוצרי הנשימה. העין לא הורגלה להם בשנים האחרונות

יפה שזה כואב

.

.

רוח נעימה, משפחה, פיצוחים ועיתוני שבת, ילדים רצים יחפים. לא צריך יותר מזה, באמת שלא.

.

פתיחה וסגירת ארונות בחיפוש אחר המשהו הזה שחסר, קצת מזה וקצת מזה והנה זה כאן וזה ישנו וזה אפילו טעים לפני הטיול והצליח לשרוד ממש מעולה לפיקניק. שיעור מאלף (ובודאי גם מעט מעלף עבורה) באיך מתכון נוצר: ובין היתר אכלנו גם את אלו שהכנו אני והגיסה כמה ימים

קציצות ירוקות עם בורגול בתנור
20-25 קציצות

מלא בהמון ירוקים שקניתם כי לא התאפקתם או לימים בהם אתם רוצים להרגיש ממש בריאים, יפים וחסונים פתרון מעולה לימים האלו שהמקרר

1 צרור מנגולד (כ- 6 גבעולים גדולים)
ו/או
קייל

1 צרור תרד

1 צרור פטרוזיליה

1 צרור כוסברה

2-3 ענפי נענע טריה- רק העלים

1 בצל גדול קלוף

2 שיני שום גדולות קלופות

6 כפות פירורי לחם מלא

3 ביצים (אפשר לצמצם ל-2 בלבד)

מלח ופלפל גרוס טרי

1 כפית כוסברה טחונה

100 גר' גבינת פטה כבשים- מפוררת

3/4 כוס בורגול גס (כמו שהוא לא מושרה ולא מבושל)

מחממים תנור ל- 200 מעלות צלסיוס/ 400 פרנהייט.

עלי המנגולד והגבעולים הלבנים- שומרים את שניהם. חותכים את גבעולי הצורות הפטרוזיליה והכוסברה . שוטפים היטב את כל הירוקים. מפרידים בין

המנגולד, השום ופירורי הלחם. מקצצים היטב ומעבירים לקערה. מקצצים גם את שאר הירוקים ומעבירים לקערה. מכניסים למעבד מזון את הבצל חתוך גס, את גבעולי

את כל שאר החומרים, מערבבים היטב ומשאירים לנוח כ- 20-30 דקות, בכדי לתת לבורגול לספוג את הנוזלים. מוסיפים לקצוצים

מומלץ לטגן קציצית קטנה על מחבת בכדי לבדוק תיבול ולראות מה ואם חסר. זה הזמן לתקן לשביעות רצונכם. בשלב הזה

זית כל קציצה וצולים בתנור כ- 15-20 דקות או עד שהקציצות מזהיבות מעט אך עדיין נותרות ירוקות ויפות לעין. אבל תתייצב בתנור), יוצרים קציצות שטוחות ומניחים בשתי תבניות גדולות על-גבי נייר אפיה. מלטפים במעט שמן בידיים משומנות מעט (העיסה תהיה עדיין רכה מעט

שדרוג טעם נפלא:
יוגורט/שמנת חמוצה בלימונים כבושים

לימונים כבושים למחית (שלי או כל לימון כבוש אחר) ומערבבים עם יוגורט או שמנת חמוצה ושמן זית. מעדן.
מקצצים

.

/

תודה לכם על התגובות החמות והנפלאות

שיהיה שבוע מקסים

שלכם,

הילה

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2010/12/06/caponata/>

ח

בשבוע שעבר החלטתי ככה בספונטני, ללכת עם עצמי
לתערוכה של פיקסאר

עורכי התערוכה לנדב לי פרט בונוס מרתק, שאמנם ידעתי בעבר הרחוק אך הצלחתי כבר לשכוח: האם ידעתם
מעניין אבל כל-כך קטן ובסיסי וממש ממש לא מספק. וכנראה שרק בכדי לעודד את רוחי הכמהה, החליטו
שמציגה כאן כבר די הרבה זמן באזור. ציפיתי לגדולות ולנצורות גם, אך הן שכחו להגיע לתערוכה כולן. היה
שיועץ הסרט
רטטוי

קלר?! וככה הוא אירח את אנשי הצוות, הדריך אותם מקצועית ואף נידב את מתכון הרטטוי שלו לחולדה החביבה..
היה השף תומס

עם פיסת המידע המעמיקה והמרגשת הזו, פרצתי את דלתות האולם חזרה לאויר העולם

זה יסתיים בחציל, שום, עגבניה ושאר תוספות, בהתאם למסורת ולרוחב ליבו של הבשילן. אני לשלי מעדיפה לקרוא
פשוט כי לא יצא. תקראו לזה רטטוי, קפונטה או סתם גיבץ' (יש גם גרסאות למטבח הספרדי והתורכי) אבל בסוף
בדרך לאוטו, נזכרתי במתכון הזה שהכנתי בעבר ומעולם לא פירסמתי,
קפונטה

ובעיקר כי זה איטלקי. הקפונטה נוטה להיות מעט מתקתקה ומעט חמצמצה ויש לה מליונת'לפים גרסאות - זו שלי:
, פשוט כי זה מצלצל יפה יותר

סלט קפונטה

או כברוסקטה או על לחם עם גבינה. או בלי גבינה. על פסטה או כמצע לשקשוקה. ואפילו בלי כלום- ככה עם מזלג!
אוכלים חם, קר או פושר, כסלט אנטיפסטי

נשמר מצוין שבוע-שבועיים במקרר-

אז כדאי להכין כפול.

~400 גר' חצילים

1 קישוא

1 פלפל אדום וגם 1 קטן חריף אם אתם בעניין

4 שיני שום גדולות קלופות וקצוצות דק

~ 7 עלי בזילקום גדולים- קצוצים גס

מלח ופלפל טרי

3 כפות שמן- זית

2 כפות חומץ בלסמי

1 כף דחוסה סוכר חום

בסיר:

2 שיני שום קצוצות

2 כפות שמן-זית

4-5 זיתי קלמטה קצוצים גס

צ'ילי פלייקס- לפי הטעם

2 עגבניות טריות חתוכות גס

1 כפית רסק עגבניות

מחממים תנור ל- 200 מעלות צלסיוס/ 400 פרנהייט.

מעבירים לתבנית גדולה וצולים כ-40 דקות או עד שהירקות רכים וזהובים. במהלך הצליה, מערבבים פעם-פעמיים. לקוביות בגודל המועדף. מערבבים היטב עם השום, עשבי התיבול, שמן- הזית, הבלסמי והסוכר ומתבלים בנדיבות. חותכים את החצילים, הקישואים והפלפל

את הירקות הצלויים. מוסיפים כ-1/4 כוס מים, מערבבים ומבשלים מעט עד שמסמך. טועמים ומתקנים תיבול. פלייקס, זיתים ומעט מלח. נזהרים לא לשרוף, מערבבים ומאדים מעט. מוסיפים את העגבניות והרסק ומוסיפים בסיר גדול מחממים מעט את שמן-הזית ומוסיפים שום, צ'ילי

צ'ופר לעמלים

שמן זית. מחממים ומעבירים אליה שתי כפות גדושות של קפונטה. שוברים מעל ביצה, בוזקים מעט מלח ומכסים.
לוקחים מחבת קטנה עם מעט

שקשוקה, עד שהביצה רכה אך לא נוזלית לגמרי. מעבירים לצלחת, מפזרים מעל מעט גבינת עזים רכה. ת ע נ ו ג.
מבשלים כמו

I don't want to eat garbage, dad!

ר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2013/01/24/quinoa-the-best/>

פוסט אחר היה מוכן לי בהיכון אבל הימים לא שקטים ומרגישים כאילו צריך גם באוכל קצת מרגוע.

לפעמים צריך רק קצת שקט, הפסקה מהמולת בחירות, מדאגות לעתיד יפה יותר ממי ישב עם מי ואיפה ומתי.

ובמילים אלו שבתה את ליבי – כי עובדה, עוד באותו הלילה שטפתי והשרתי וסיננתי וחיכיתי ובבוקר גיליתי שצדקה! כך לימדה אותי מיכל הנאווה. זה היה בטיול של סופשבוע בו היא נשבעה לי שקינואה היא הגרגר האצילי מכול שעלתה וירדה מלהיות סופר-טרנדית לסתם בריאה. קינואה, שבפשטות ודיקדוק הכנתה יכולה להיות מלכה, ומשום שזהו בלוג של אוכל ומשום שבשקט חפצתי, בחרתי בקינואה

קצת מזכירים את הבורגול ולמרות זאת, יש בהם משהו ממכר ומפנק והם ישמחו לקבל כל טעם שתחברו עבורם. סיר של תערובת אוורירית וסתגלנית, גרגרים קטנים ורכים לאכילה, משחק נעים לפה. אין להם טעם מרתק, הם ומשקיעים מעט זמן בהשריתה, נעלמים טעמי הלוואי המרירים להם היא מסוגלת. בישול נכון שלה יניב עבורכם כששוטפים קינואה היטב

לכל סלט והכי הכי כשהיא חמימה ומלאת טעמים. כשמכינים אותה נכון מסתבר, היא פשוט טעימה. אוהבת אותה קרה עם מעט סירופ מייפל (אפשר גם אגוזים), כתוספת אורירית

אשמח לשמוע על דרכים חדשניות ומהממות עם קינואה

...

ככה מבשלים קינואה-מתכון בסיס
מיכל רוקח-שמאי

אתם בעניין של ספונטני, דלגו שלב והמשיכו ישר לבישול לאחר גמר תהליך השטיפה-השריה, עדיין יצא טוב. ההוראות מצריכות רצון ותכנון מראש. אם

1 כוס קינואה

1-2 כפות שמן

זמנים ארוכים יותר. מסננים ומניחים לעמוד במסננת ללילה. בבוקר תראו זנבות קטנים של תחילת הנבטה! לשבת בתוכה כעשר דקות. שוטפים היטב תחת מים זורמים וחוזרים על התהליך שוב. במידה ורוצים, ניתן להשאיר מעבירים את גרגרי הקינואה למסננת ושוטפים היטב. ממלאים קערה גדולה במים קרים ונותנים למסננת

והמים, מערבבים, מכסים ומבשלים על אש נמוכה 14 דקות. מכבים את הלהבה ומשאירים סגור לאידוי מושלם. מחממים את השמן בסיר ומטגנים בו את הקינואה מספר דקות, תוך כדי ערבוב של פה ושם. מוסיפים את המלח

מאווררים עם מזלג.

...

...

קינואה בסויה ותרד מאודה
ל-4 כתוספת

טעים חם, פושר או קר. טעים וזהו.

1 כוס קינואה
לאחר בישול
- הוראות במתכון הבסיס שמעל

~250 גר' עלי תרד טרי- שטופים

1 שן שום כתושה

1 כף שמן זית

1/2 - 1 כף סויה (תלוי בסוג וברמת המליחות שבה)

כמה טיפות שמן שומשום- לפי הטעם

את התרד למחבת או סיר רחבים ומאדים באיטיות על להבה נמוכה, בערבוב אגבי. התרד יאבד מנפחו ומנוזליו. מעבירים

ומוסיפים את שאר המרכיבים. מבשלים יחד, מערבבים ונותנים לכל הטעמים להיספג. טועמים ומתקנים תיבול. מוסיפים את הקינואה

...

...

קינואה בקארי וצבעי העונה
ל-4 כתוספת

תבשיל פשוט ומנחם- אולי מה שמנחם הוא שאכלתי חצי סיר מבלי משים וזה אבל כה בריא!

1 כוס קינואה מושרת ושטופה- הוראות מתכון הבסיס

2- כוסות של ירקות קצוצים דק מה שיש בבית (אצלי היו: גזרים, עלי סלק צהובים , בצל ובצל ירוק)

1 שן שום כתושה

מעט שמן-זית

1 כפית אבקת קארי

אפשרי - 1/2 כפית כורכום כי זה בריא!

1 כוס מים רותחים

מלח

מכסים ומשלים רבע שעה או עד שכל המים מתאדים. משאירים מכוסה לעשר דקות ומאווירים מעט בעזרת מזלג. השטופה והתבלינים וממשיכים לאדות מספק דקות, תוך ערבוב. מוסיפים את המים הרותחים, מביאים לרתיחה, מאדים את הירקות הקצוצים והשום במעט שמן ומלח עד שהם רכים. מוסיפים את הקינואה

...

סלט קינואה כזה

ס

לט קינואה כזה

...

מאחלת ימים של רוגע ודברים טובים שבאים לשנות

שלכם,

הילה

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2013/01/10/root-veg-chickpeas/>

.

.

בסוף זה תמיד נהיה חום, זוהי דרכן של קדרות.

בסוף זה תמיד נהיה חום אבל

וז

לפי מה שיש או מה שמתחשק בדמיון, מפתיעות בכל פעם מחדש בשמחה ובסיפוק שהן מביאות לאוהבי בשר כמונו. חלקי הבית . בהמשך יבואו הטעמים- עמוקים ודשנים. בזמן האחרון אלו קדרות של ירקות בשילובים שונים ומרחיבת לב. אחר כך היא תפצה אתכם בריחות נפלאים שימלאו את חלל המטבח ומשם יתגבבו לאט לאט לשאר מתחילה צבעונית, מרהיבה

.

.

ריחניים, רכים ומפנקים בטעמים עמוקים של חמין. כפית של יוגורט מעל וסלט רענן ליד ויש לכם ארוחה מקסימה!
ארוחה דשנה, חורפית אך לא כבדה מדי – ממתקי ירקות

.

.

קדרת ירקות שורש וחומוסים
כ- 4 מנות

* ארטישוק ירושלמי לאוהביו יהיה להיט

שלי כמות המים שבמתכון היתה מושלמת. במידה וינם נוזלים מיותרים פשוט הגבירו את חום התנור להמשך .
לחום, רצוי לבדוק את תכולת הסיר לאחר כשעתיים בכדי לודא שהכל בסדר ואין מחסור בנוזלים. עבור סיר הברזל
* בענייני מים- מאחר וסירים שונים מגיבים שונה

שעועיות, חומוסים. בבוקר או בזה שלמחרת, מסננים ומקפידים. ככה אתם מצוידים לכל חישקוק ולכל גחמה.
* בענייני השריה- בכדי לעזור באגף הספונטניות, הכי סבבה זה להשרות בערב אחד כמה סוגי קטניות-

1 כוס גרגרי חומוס מושרים ללילה בשפע מים קרים

4 גזרים שמנמנים

4 לפתות

2-3 צנוניות גדולות

2 קולורבי

3 כפות שמן זית

מיץ מלימון שלם

3 כפות דבש/ אגבה

1/2 כפית כורכום

מעט שבבי צ'ילי יבש

1 כף גדושה רסק עגבניות

1/3 כוס יין לבן

2/3 1 כוסות מים

מלח ופלפל גרוס טרי

מחממים תנור ל- 160 מעלות צלסיוס/ 320 פרנהייט.

גס. מקלפים את הלפתות והקולורבי, חוצים ופורסים כל מחצית לשלוש פרוסות. חותכים את הצנוניות לרבעים. מקלפים את הגזרים וחותכים

צילי ורסק העגבניות מדולל ביין. מתבלים היטב במלח ובפלפל ומוסיפים כ- 2/3 כוס מים. מביאים לרתיחה. לתנור ומוסיפים אליהן את גרגרי החומוס לאחר סינון. מוסיפים את כל המרכיבים: שמן-זית, מיץ לימון, דבש, כורכום, מעבירים את הירקות לסיר המתאים גם

טועמים- צריך להיות חמוץ ומתקתק- מתקנים תיבול לפי הצורך.

קלה- רואים מה חסר: מלח, קצת דבש, לימון. מוסיפים את כוס המים הנותרת, מכסים ומכניסים לעוד שעתיים. מכסים ומעבירים לתנור לשעה. מוציאים, נותנים ערבוב עדין (הקולורבי מתרכך מהר יותר מאחיו) וטעימה

מגישים עם מעט יוגורט.

שבת חורפית ומקסימה

תשארו חמימים ותאכלו משהו...

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2014/02/18/graten-coconut/>

* * *

* * *

לעצמה סוף סוף מעבד מזון חדש במקום ההוא שנשבר כבר מזמן בכמה מקומות ותמיד משפריץ, צריך להזהר
כשהבת אדם מפרגנת

למה מרוב התלהבות, היא מכניסה לתוכו כל דבר שעובר לידה רק בשביל לראות איך זה נפרס דק דק דק

יפה יפה

בלי שום מאמץ מיוחד מצידה

* * *

* * *

גרטן שורשים בקוקוס
6 מנות

*

והוא כולו רכות נימוחה ומפניקה- כל ירק תורם מרקם, ריחות וגוונים שונים. אפשר לשנות ירקות לפי הטעם והחשק.
לגרטן המקסים הזה יש טעמים מארצות רחוקות

*

להיות חאפריות בסידורן, חוץ מהעליונה, אותה חשוב לסדר יפה יפה. ככה אגב, הבת שלי מסדרת את החדר שלה.

הפריסה הדקדקה חשובה כאן לתוצר הסופי וכל השכבות הפנימיות יכולות

*

או לדברים אחרים והטעם שלהם לגמרי מעולה. אם אין מהם לא יפלו השמיים- הטעמים יהיו פשוט יותר עדינים. מוקרצים אבל את עלי הכפיר-ליים אני שומרת בשקית קטנה במקפיא ומדי פעם מכניסה לשארית מרק העוף אתם יודעים שלרוב אני משתדלת שלא לתת מתכונים עם מצרכים

ניתן בקלות ובשמחה להכין מראש ולחמם היטב לפני ההגשה.

2 גזרים- קלופים (או שלא) ופרוסים דק

1 כפית גדושה ג'ינג'ר טרי מגורר

2 שיני שום קצוצות

1/2 כפית הל

1/4 כפית קינמון

2 עלי כפיר ליים טחונים (במטחנת תבלינים או בעלי ומכתש כאבותנו)

מעט צ'ילי פלייקס- אם מתחשק

1 כוס קרם קוקוס (או פחית חלב קוקוס ושאר הכמות מים)

1 1/2 כוסות מים

מלח ופלפל טחון טרי

*

*

*

4 תפוחי אדמה

2 בטטות

1 ראש סלרי קטן

1 גזר לבן גאה וחזק (Parsnip)

1/2 דלורית

*

*

*

תבנית 30*20 ס"מ- משומנת מעט

דרך שיש לחלק או לחלק עם חתיכות קטנות של גזר (אהמ.. מישהי שאני מכירה עשתה את זה..) ומתקנים תיבול. הנוזלים וכל המרכיבים שמופיעים מעל לשלושת הכוכבים. מבשלים כ- 20 דקות או עד שהגזר רך. טוחנים בכל בסיר בינוני מביאים לרתיחה את

מחממים תנור ל- 200 מעלות צלסיוס/400 פרנהייט.

מתבלים במלח ובפלפל. מהדקים את פרוסות למטה ושופכים מעל את רוטב הגזר המתובל. מכסים בנייר כסף. חבל)- הדרך היעילה ביותר היא לפרוס בכל פעם ירק אחר וישר להניחו בשכבה בכלי המיועד. בין שכבה לשכבה בינתיים, פורסים דק דק יפה יפה את כל ירקות השורש על קליפותיהם (לא חייבים אבל שם כל הגודיז אז

אופים כשעה.

מסירים את כיסויי נייר הכסף ואופים עוד 45 דקות או יותר - עד שהמאפה שחום ורך.

נותנים לו לשבת שרוגע כעשר דקות, להתייצבות, לפני האכילה.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/04/18/yomhazmaut/>

במירוץ השבועי שלי עם הזמן - הוא ניצח הפעם

לכן לא נותר לי אלא לרענן עבורכם את ה'על האש' הבאמת טעים שיש כאן כבר ב'ביסים':

מרינדת בלסמי לבשר ולעוף
שאין בבית הזה 'על האש' בלעדיה!

קבבונים

במילוי גבינת עיזים

נתחי עוף במרינדה ירקרקה

פיצה על המנגל

סנדוויץ' סטייק עם איולי וסטייל

ועל כל אלו אוסיף מתכון מעולה ומענג של הצי'פס המשפחתיים שלנו, אהבת הבית מגדול ועד קטן.

אי אפשר לצלם בלי איזושהי יד קטנה שבאה לפלח...

תפוחי אדמה מעולים בתנור

את פטנט הג'ינג'ר למדתי מ'הנשיקה' ועליו הוספתי חרדל גרגרים שלם שעושה אותם נורא יפים...

תפוחי אדמה מהזן החמאתי צהבהב

כמויות שוות של שום כתוש, גינג'ר מגורר וחרדל גרגרים שלם*

שמן- זית בנדיבות, מלח ופלפל טרי

מערבבים, מתבלים- הכל בנדיבות ורוחב לב (על 4-5 תפוחי אדמה גדולים משהו כמו *כפית גדושה מכל דבר) נו, לא ממש מתכון מסודר כאן- חותכים,

לתבנית וצולים בחום גבוה (200 צלסיוס) כשעה או עד שרך ושחום- זהוב. כדאי לתת ערבוב פעם אחת באמצע. מעבירים

נייר אפיה) ומשאירים לעמוד כעשר דקות במקום חמים- זה גורם להם להיות רכים ממש ואויש טעימים כל- כך... כשמוכן, מכבים את התנור, מכסים איכשהו (נייר כסף,

חג טוב ועצמאי,

הילה.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2015/06/25/roasted-simple-potatoes/>

עלי ביותר הם אלו בעלי הקליפה הדקה והמבריקה שצבעם צהבהב- מרקמם עשיר וקרמי וטעמם מעט מתקתק. איתם מתחיל ומסתיים בקניה עצמה- יש סוגים רבים של תפוחי אדמה ולכל אחד טעם ומרקם שונה. הזן האהוב קלים להכנה, פשוטים לשילוב בתבשילים מכל סוג ועוד יותר קלים לאכילה, תודו. החלק המאתגר ביותר תפוחי אדמה הם דבר טעים באופן אבסולוטי, בכל דרך, עם כל דבר, בכל מצב: רכים-פריכים-נימוחים-משביעים.

באדמה (אם אין גינה גם עציץ גדול יתאים) ואפשר גם לחתוך לפני השתילה לחתיכות שבכל אחת מהן יש 'עין'. (זה יקח כמה שבועות). העיניים האלו הן תחילתו של הצמח החדש- אפשר לשתול את תפוח האדמה בשלמותו בחרים תפוח- אדמה מכל סוג שאוהבים, מניחים בשקית במקום חשוך ונותנים לזמן וללחות 'להוציא לו עיניים' את תפוחי האדמה אפילו קל ופשוט לגדל:

.

.

בצאת התפרחת, תפוחי האדמה הראשונים מוכנים. לתפוחי אדמה גדולים יותר, ממתינים עוד כשלושה שבועות. שותלים באביב ועם תחילת הקיץ (כ- 3 חודשים אחרי),

.

.

המטמון". והוא ממש צודק- אף פעם לא יודעים מה בדיוק מחכה באדמה וזה חלק מהכיף, החפירה והגילוי עצמו. תפוחי אדמה מוצקים ובוהקים. "אמא", אמר לי נמברטו בעודו חופר, "להוציא תפוחי אדמה זה קצת כמו חפשו את על כל הציפיות- שתילים גדולים ורעננים, שחלקם ביצבו מזכרונות השנה שעברה, טומנים בשורשיהם שפע של יבול תפוחי האדמה הגינתי שלנו עלה השנה

שקיבלתי במתנה מאורן ברזילי דרך הפייסבוקוש- יצאו רכים, מתפצחים, עם קצת טעם מדורה בדפנות. תענוג. כמניפות וגם כאלו בסלט עם וינגרט בזיליקום. אבל בסוף, בתחרות השוים מכל, זכו אלו הפשוטים והכעורים מעט, בכל מיני צורות וטעמים- מעוכים וצלויים באורגנו, 'פום אנה' סטייל צרפתי, צלי תפוחי אדמה עם בצל ויין, צלויים ניסיתי

.

תפוחי אדמה פיצוחים /
אורן ברזילי

בגלל המלח והאין-שומן, נוצרת בצליה היבשה קליפה מתפצחת ובתוספת טעם עדין של מדורה, הם ממש נהדרים. פשוטים אבל מתוחכמים-

(אין פה ממש מתכון בכמויות, תזרמו איתי)

צלסיוס/ 400 פרנהייט לכ- 20 דקות או עד שתפוחי האדמה זהובים-שחומים. מנערים את התבנית באמצע. תפוחי אדמה קטנים עד שהם רכים לגמרי. מסננים. מעבירים לתבנית צליה ומכניסים לתנור שחומם ל- 200 מעלות מרתיחים מים בכמחצית מגובהו של סיר גדול. מוסיפים כ- 1/4 כוס מלח (כן כן) ומבשלים

אפשר להכין מראש ולחמם לפני ההגשה- הם נשארים רכים וטעימים, אם כי פחות פיצוחיים.

* * *

סלט תפוחי אדמה באיולי

סלט מעולה של תפוחי אדמה קטנים

פריטטת תפוחי אדמה

תפוחי אדמה צלויים בג'ינג'ר ושום

תפוחי אדמה צלויים בתבלינים

פיצה עם תפוחי אדמה דקיקים ורוזמרין

תבנית של תפוחי אדמה, עלי סלק וגבינות

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

<https://bissim.com/2013/02/27/beet-leaves/>

.

אז אחרי שעושים את הדברים שעושים עם הסלקים עצמם, נשארים העלים היפים ומתחננים שיעשו גם איתם. הכי אני אוהבת את הסלקים שמגיעים מאוגדים בצורות- עלים גבעולים פקעות וקצת בוץ, כי

.

חוקרת מה יצא הפעם- ארגמן, פוקסיה, צהוב זרחני או כתמתם ולפעמים עם מעט מזל כולם יחד, יפים כמו הקשת. מתחילה דוקא בהם- מרימה אל מול האור, בודקת את הנימים והפסים הצבעוניים שארוגים בהם כמו בשמלה חג, לפעמים, מרוב שמחה, אני

'תראי מה שהטבע יכול לעשות...' היתה אמי תמיד אומרת ואני מוצאת את עצמי משננת את המילים האלו שוב ושוב

.

שנצבע ורוד ומשמח ילדים או מערבבת קלות במחבת עם שמן זית, מלח, פרוסות צ'ילי והרבה שום, משל היו תרד. כשאין הרבה זמן מטבח, אני קוצצת אותם לתוך מרק, מוסיפה לאורז

.

.

של תפוחי אדמה וגבינה, משלחת אותם לתנור לקירוב לבבות ושולפת ממנו אחרי שעה תבנית ריחנית ומפנקת.
וכשיש זמן, אני טומנת אותם בינות שכבות רכות

.

.

תבנית של תפוחי אדמה, עלי סלק וגבינות
6-8 מנות

עושה טוב לכולם. חוץ מזה, היא זו שחותכת בסבלנות שלך אין את תפוחי האדמה לפרוסות דקות... תודה כרמית!
אגוז מוסקט! ואת, בגלל שאת בזרימה (וגם בגלל שאין לך רעיון טוב יותר) אומרת בסדר ושמה ממנו בנדיבות וזה
את ארונית התבלינים בנסיון להבריק עם משהו ממש קולי אבל גם טעים, היא אומרת מאחורי גבך: 'בואי נשים
לבשל עם חברה זה נחמד כי אז, בעודך בוחנת

כחולה. אפשר גם להטמין בין השכבות פטה, גבינת עזים רכה ואפילו ריקוטה לקבלת מאפה גבינתי ועשיר יותר
מאחר והטעמים לא שתלטניים, שווה להשקיע בגבינה דומיננטית כמו עזים חריפה, מעושנת ואפילו

כשאין עלי סלק אפשר מנגולד, תרד או ירוקת אחרת

1 בצל גדול

מעט שמן-זית

עלי סלק משלושה צרורות= 6 כוסות דחוסות לאחר קיצוץ

3-4 שיני שום

1 קג' תפוחי אדמה קלופים

1/2 כפית אגוז מוסקט

100-150 גר' גבינה עזת טעם- מגוררת

פראייר שיפרוס את תפוחי האדמה. אם לא מצאתם ואין לכם המון סבלנות, גם פרוסות עבות יותר יהיו אחלה. ומבשלים בנחת כ-10 דקות עד אשר העלים מתרככים. מתבלים בעוד קצת מלח ובפלפל ואגוז מוסקט. מוצאים רחבה עם שמן-זית ומעט מלח. מאדים בעדינות עד שמזהיב. מוסיפים את עלי הסלק הקצוצים ואת השום, מערבבים קוצצים את הבצל ומעבירים למחבת

שתי שכבות עלי סלק אבל גם קונסטרוקציה פשוט יותר של: תפוח"א, סלק, גבינה, תפוח"א תניב תוצאות טעימות. תפוחי אדמה, מלחפלפל, תערובת עלי סלק, גבינה מגוררת ושוב. אנחנו יצרנו שלוש שכבות של תפוחי אדמה ובינהן מזליפים מעט שמן זית בתבנית ומחילים בבניה:

מסיימים בגבינה מגוררת ומעט מלח ומכניסים לתנור החם לכשעה או עש שהמאפה שחום וריחני.

הוא נוטה להתפרק. אם מניחים לו להתקרר הוא מתמצק ובחימום חוזר יחתך נאה בקלות. הטעם אגב, אותו דבר. אם אוכלים מיד

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2013/04/09/miang-kum10406/>

.

.

אוכל הוא לפעמים דבר מתעתע בדיוק כמו אנשים

אלו שנראים מבחוץ לא הכי נוצצים אבל מסתירים סיפור חיים מרתק או אופי כובש

זה בדיוק הקטע של המנה הזו שנראת בדיוק כמו עוד סתם מישהו

.

לכן חברים, תהיו חייבים להאמין לי

אין ברירה

כי הפעם לא מצליחה אפילו במעט, לתרגם את עוצמת הטעמים והריחות

בהרמוניה- עקיצת הג'ינג'ר, צביטת הלימון, חריף, מלוח, מתוק, מריר- כמו זיקוקים של טעם וריח ומרקמים בפה
את החוויה שבאה לפה

משהו אחר, מרענן

..

.

ומגיע לכם, בחיי שמגיע, ביחוד עכשיו אחרי כובד הפסח ולפני מטח העצמאות

אז צאו, קנו, קצצו ותהנו

(או יותר עדיף- מצאו מי שיכין עבורכם)

.

chef Chat/
miang kum
בשינויים של פה ושם

מהמטבח התאילנדי. רוב העבודה מתמצה במלאכת קיצוץ קפדנית אבל הסוף כמו שכבר אמרתי שזה כל מאמץ
זוהי מנת פתיחה מקסימה

לרוטב:

1/3 כוס שאלוט

או

בצל סגול – קצוץ דק

2 כפות ג'ינג'ר קצוץ

1 כף שמן

3/4 כוס קוקוס טחון

3/4 כוס סוכר חום דחוס

2 כפות סויה

3/4 כוס מים

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/350 פרנהייט.

קולים את הקוקוס על גבי תבנית נקיה כ- 10 דקות עד שזהוב ופריך. יש לערבב באמצע. *) שימו לב

לקלות בשלב זה גם את כוס הקוקוס הדרושה למרכיבי המנה)

במחבת קטנה מטגנים בעדינות את הג'ינג'ר והשאלוט עם השמן בערך 5 דקות או עד שהריח מציף והם מתרככים.

והרוטב דומה לסירופ מייפל. אם יש צורך ניתן להוסיף עוד מעט מים. מקררים מעט ומגישים או שומרים במקרר. מוסיפים את שאר המרכיבים וטוחנים למרקם חלק. מעבירים לסיר קטן ומבשלים בערבוב עד שהסוכר נמס לגמרי מעבירים את הגינג'ר, השאלוט והקוקוס לבלנדר,

1 כוס קוקוס טחון ו

קלוי

1/2 כוס בצל סגול קלוף וקצוץ דק דק

*

1/2 כוס ג'ינג'ר קלוף וקצוץ דק דק (אם תמצאו ג'ינג'ר צעיר - מה טוב)

1/2 כוס ליים או לימון - קצוץ דק דק עם הקליפה

1/2 כוס בוטנים קלופים קלויים

2 כפות פלפל צ'ילי תאילנדי טרי - קצוץ היטב עם גרעיניו

כ-24 עלי תרד גדולים או עלי חסה קטנים ורכים

הקצוצים על צלחת אחת (אני ערבבתי את הבצל עם הצ'ילי כמו שחדי עין בודאי ראו) ולידם את הרוטב והעלים.
מגישים את כל המרכיבים

קטנה מעלה התרד או החסה ומוזגים לתוכו בעדינות מעט מכל מרכיב. מניחים מעל כפית רוטב ומכניסים לפה.
יוצרים כוסית

שלמות.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

נורא. ואז כשהוא מפתיע בחוזק שלו זה נורא מרגש. הרבה יותר מרגש מהחזקים שפשוט הולכים בלי היסוס. אומר ביי ונכנס לכיתה. האדלריסטית שלנו אומרת שיש לי רגישות אליו כי הוא דומה לי. תמיד הוא נראה לי שברירי כזה עדין ורזה ובעיני קצת שברירי למרות שהוא לא ממש. הוא מחזיק לשתינו את היד חזק ואח"כ מתמלא באומץ, ב- 2:15... ומבטיח... שיהיה לי יום מקסים.. "זה מביא חיור ומוריד קצת מהמתח שאני קולטת על הפנים שלו. והוא הילד שלי... ואם לא אוכל... אדאג שמישהו אחר יבוא..." הקטנים בתורם מרימים יד "אני מבטיח... להיות מוכן... בדיוק מן השבעה- כל ההורים מרימים יד וחוזרים אחריהם: "אני מבטיח... להיות כאן... בדיוק ב-2:15... בכדי לאסוף את שנינו לא אוהבים את זה. לה, שדומה לאבא, ממש לא אכפת. הקטנים עומדים בשורות והמורים עושים 'קינדרגארדן' שזה מה שנקרא בארץ א' גנית. אנחנו יורדים לבית הספר ברגל ונכנסים להמולת הילדים-הורים. יום ראשון של ביי"ס. נמברטו התחיל

הוא שוכח. מגיעה הביתה, גוררת כסא ונכנסת דרך החלון. הבית הזה פרוץ לגמרי. מצד שני אין ממש מה לגנוב. אחרי 35 דקות אני נזכרת באופציית החלון. בעליה הביתה, אני חושבת לעצמי כמה קשה לגוף ללמוד ובאיזו קלות לקבלת פנים לכבוד תחילת השנה, מכינה לי קפה ומתחפרת בפינה. אני שונאת את המינגלים האלו, מרגישה זרה. אני קולטת ששכחתי את המפתח. אני מחכה לדיאן השכנה שתברר עם קת'י איפה הספייר שלי. בינתיים אני נקלעת אחר-כך

קינואה ידועה אומרת שהאדומה הכי טעימה והיא גם אומרת ש'קינואה לוקחת הכל'. ואם מ' אומרת היא יודעת.. אדם. צחקתי. פעם הייתי לגמרי מסכימה. עכשיו אני מבינה שזה בריא וגם התרגלתי לטעם. מ' שהיא בשלנית היום אני מבשלת לי קינואה. גם כי כולל מדברים קינואה. שמעתי את גידי גוב אומר שקינואה זה לא למאכל

סלט בריאות של קינואה

יצא אחלה סלט. לימוני וטיפטיפה מתקתק ובעיקר כזה שצריך ללעוס.

ואפילו עוד קצת! (וכן.. אני יודעת שמתבקש גם 'ואם מוציאים גם את הקינואה אז בכלל מקבלים סלט מעולה!') אם משאירים את הקינואה והרוטב- שבאמת באמת מוצלח לאללה, יכולים להכניס לשם מה שבא...

ומסננים החוצה גם את חלק מהסיבות שבגללן מלכתחילה אנחנו אוכלים קינואה ולכן עדיפה בעיני שיטת האורז. אפשר לבשל אותה בשתי דרכים. דרך הספגטי ודרך האורז. בספגטי מבשלים בהרבה מים

1 1/2 כוס קינואה אדומה (ובטוח שרגילה תעבוד אף היא)

1 1/2 כוס מים

1/3 כפית קינמון

1/2 כפית מלח

1 שן שום בקליפתה- מחורצת עם סכין

במים קרים ונותנים למסננת לשבת בתוכה כעשר דקות. שוטפים היטב תחת מים זורמים וחוזרים על התהליך שוב. מעבירים את גרגרי הקינואה למסננת ושוטפים היטב. ממלאים קערה גדולה

משאירים מכוסה כ- 10 דקות ואז מסירים את המכסה ע"מ שתתקרר. מוציאים את שן השום ואומרים לה שלום. אש קטנטנה כ- 25 דקות, עד שכל הנוזלים נספגים בקינואה וחלק מהגרגרים נפתחים ומגלים את תוכם הלבנבן. מעבירים לסיר יחד עם שאר המרכיבים, מביאים לרתיחה, מכסים ומבשלים על

3 ענפי בצל ירוק קצוצים

2-3 חופני ענבים (אם הם גדולים רצוי לחצות)

חופן צנוברים קלויים

1/2 כפית גרירת לימון

1 פלפל אדום קטן קצוץ דק

פטה מפוררת - כשאהבה נפשכם (אני שמתי משהו כמו 70 גר.)

לרוטב:

2 ענפי סלרי קצוצים קטן קטן

1 כף חומץ שרי

1 כפית דבש

1/2 כפית מלח

1/2 כפית חרדל

1/4 כוס שמן

ואז את שמן הזית באיטיות תוך כדי בחישה, עד לקבלת ויניגרט. מערבבים את הקינואה עם שאר המרכיבים והרוטב. מערבבים סלרי, מלח וחומץ בקערית ומשאירים ל- 5 דקות. מוסיפים חרדל ודבש

וסוף עונת הענבים בגינה

מאחלת לכולכם יום ראשון קליל ...

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/10/16/dganim/>

.

מציאות ישראלית

אני זוכרת את אמא שלי דומעת אל מול המסך כשהגיע השבוי הישראלי חזרה הביתה

השבוע, שנים רבות אחרי, יצרר הזכרון הזה

בדיוק

אצל ילדי

.

הומור

תכתובת ברשת שהגיעה לעיני:

בלוג נהדר אבל מאז שהיא חזרה לארץ נראה שירדה לה המוטיבציה לבשל... ממש כואב הלב עליה

הייתי גרה בברקלי וחוזרת לארץ היתה יורדת לי המוטיבציה לעשות כל דבר שהוא לא להזמין כרטיס טיסה חזרה.
ומישהי בתגובה הצליחה להצחיק אותי: אם

.

ורק בכדי שלא יכאב לה הלב

שקיות לקט הדגנים של סוגת (וזו

אינה

הוא רק להוסיף להן טעמים ויש תוספת נפלאה ואפילו ארוחה קלה אם מצרפים לזה קצת גבינת עדים וירקות.
פרסומת סמויה) הן פיתוי גדול- כי תוך עשר דקות הן מוכנות לאכילה ואז כל שנותר

גריסים, אורז מלא ושיבולת שועל אבל כמובן שאפשר לבשל רק דגן אחד שאוהבים או אפילו קטניה ולשלב במקום.
בתערובת שאני קונה יש חיטה,

.

סלט דגנים בבצלים ופטירות

250 גר' = 1 שקית לקט חמישה דגנים

2 כרישות דקות נקיות ופרוסות

6-7 גבעולי בצל ירוק קצוצים

1/3-1/4 כוס שמן זית

מלח ופלפל גרוס טרי

חופן נדיב של עלי בזיליקום טריים קצוצים דק

מיץ לימון טרי – לפי הטעם

ומערבבים מדי פעם. כשנדמה שיבש מדי, מוסיפים כ- $\frac{1}{4}$ כוס מים וממשיכים בבישול עד שהבצלים רכים לגמרי. הבצלים והכרישות לסיר קטן בתוספת שמן הזית ומעט מלח. מבשלים בעדינות ובסבלנות מכוסה על להבה נמוכה מעבירים את

עד שאלו צליות ושחומות היטב מכל הצדדים ורק אז מוסיפים זילוף שמן קטן בכדי לתת להן ברק ושמחה בעיניים. פטריות פשוט ישלוף אותן החוצה ויותר לכם את השאר... צולים את הפטריות על מחבת נקיה ויבשה בחום גבוה, מנקים את הפטריות וחותכים אותן- עדיף קטן יותר ממני, אחרת יאפשרי שכמו אצלנו, מישהו שאוהב

בעודם חמים יחד עם תערובת הבצלים, הבזיליקום והפטריות. מתבלים היטב במלח, פלפל ובמעט מיץ לימון. מבשלים את הדגנים, מסננים ומערבבים

.

סלט דגנים עם ארטישוק ירושלמי ורוזמרין

גבולות. מאז, אני מקפידה לתחמן אותו ומכניסה מעט ממנו לכל מיני דברים, בשביל לקבל תזכורת לטעמו הנפלא פחד מוות אני פוחד מהשורש המקסים הזה, בעבור כאבי בטן אימתניים שהעניק לי פעם כשאכלתי ממנו ללא

250 גר' = 1 שקית לקט חמישה דגנים

2-3 ארטישוקים ירושלמיים מוצקים- קלופים

1 בטטה קלופה

2 שיני שום

2 ס"מ שורש ג'ינג'ר טרי קלוף

1/3-1/4 כוס שמן זית

מלח ופלפל גרוס טרי

1 ענף רוזמרין- עלים בלבד- קוצצים דק דק

בקפידה את הארטישוקים, הבטטה, השום ושורש הג'ינג'ר הטרי- פרוסות, פסים וקוביות תהיה שיטה טובה לעניין.
קוצצים

מעבירים לסיר קטן יחד עם שמן הזית ומעט מלח ומבשלים בעדינות מכוסה, תוך כדי ערבוב עדין מדי פעם.

חמים מערבבים היטב עם תערובת הארטישוק הירושלמי והרוזמרין. מתבלים בהרבה פלפל גרוס טרי ובמלח.
מבשלים את הדגנים ובעודם

.

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2010/04/13/burgul-grape-leaves/>

ללמוד בישולים של אחרים, בעיקר כאלו שנודף מהם ריח של ארצות רחוקות ואם אפשר קצת נוסטלגיה, תודה.
רוצה שתבואי יום אחד לבשל איתי אוכל ארמני אמרה לי קת' יום אחד ואני כמובן ששמחתי נורא! אני נורא אוהבת
'אני

הענקי שהיה לסבים במחסן הבית, בו אפו לחם דק ועל זכרונות סבתה מותחת עלי פילו ומכינה עלי גפן ממולאים.
לסבתא וסבא שלה, שהגיעו לכאן מארמניה. היא גדלה בבית הומה של חמישה ילדים ותמיד מספרת לי על התנור
שלה מסגיר מיד את השורשים הזרים שלה. הוריה אמנם נולדו כאן באמריקה אבל היא בילתה את ילדותה קרוב
קת' היא שכנה קרובה וגם אמא של אחת החברות הטובות של ילדתי. היא אמריקאית מלידה אבל המראה

ניתן להשיג בשר של כבש בוגר שטעמו חזק מאד. כל כך חזק עד שאין ברירה אלא לערבב אותו עם בשר בקר.
בכדי להשיג בשר עדין שטעמו דומה יותר למה שאנחנו קוראים בארץ טלה, רצוי לחכות כאן לחודש מאי-יולי. במרץ,
משנת החורף שלה), צרורות של עשבים ואני אחראית גם על קניית הכבש הטחון. הנה עובדה שלמדתי רק השבוע,
מחלקות מטלות- לי יש בוחטות של עלי גפן טריים במקפיא משנה שעברה (הגפן שלי עדיין לא התעוררה השנה
אנחנו

ומסתיימת בצ'יק צ'ק. אנחנו כבר בשווג כשכל העלים והמילוי נגמרים... בפעם הבאה כדאי להכין כפול!
של אביה ממולאים בבורגול. את המלית מכינים בדקותיים וכשעובדים בשתיים, מלאכת הגילגול ממש מהנה
בניגוד לעלי הגפן אליהם אני רגילה, אלו הארמניים

של התענגות על הצרורות הקטנים והחמימים עם יוגורט לבן וחמצמץ והנהון מצידה, שיצא בדיוק כמו שהיא זוכרת...
דברים קצת אחרת, כי אני מזמן כבר לא הייתי מתאפקת ומוסיפה קצת קינמון. אחר-כך, מגיע השלב המקסים,
אנחנו מעבירות את הזמן בשיחות קטנות תוך שאני נהנית מהתיבול המתון שלה ומעצם העשייה של מישהו שעושה
ככה

על הגרסא המצונצנת, הקפידו לשטוף במים רותחים ואז בקרים היטב בכדי להוציא את כל המלח שיש בהם. לקערה, מכסים במים רותחים ומחכים עד שהצבע משתנה לירוק זית והעלים רכים. מסננים וממלאים. אם הלכתם כ- 25 עלי גפן טריים: מכניסים

אני משתשמשת בהם מיד אחרי ההפשרה ללא השריה במים, מאחר והם יוצאים מהמקפיא כבר רכים ונחמדים. * העלים הטריים ניתנים להקפאה: מניחים בערמה ועוטפים היטב.

למלית הבורגול

:

1 כוס עגבניות מרוסקות טריות (ללא הקליפה)

2 כפות רסק עגבניות

2 כפות פלפל ירוק מגורר על פומפיה

1 כפית פלפל אנגלי טחון

1 כפית מלח + 1/2 כפית פלפל שחור

1/4 כפית פפריקה חריפה

220 גר' בשר כבש טחון- או שילוב עם בקר

1/2 כוס מעוגלת של בורגול עבה - אין צורך בהשריה

ומגלגלים לכדי צורת סיגר. מניחים את העלים הממולאים בצפיפות המחבת רחבה שתכיל את כולם בשכבה אחת. ומניחים לרוחבו בצורה מאורכת. מקפלים את חלקו העליון על מלית הבשר, כעת מקפלים את שני צידי העלה פנימה החומרים היטב יחד וממלאים את עלי הגפן. מניחים את העלה כשחלקו הרחב קרוב אליכם, לוקחים כפית מהמלית לשים את כל

לרוטב הבישול:

1 כוס מים

1/4 כוס עגבניות טריות מרוסקות (ללא הקליפה)

3 כפות מיץ לימון

1 כפית מלח

1 שן שום כתושה

1 כף שמן-זית

מביאים את כל החומרים לרתיחה ומוזגים את הנוזל מעל לעלי הגפן.

המחבת ומכסים במכסה. מביאים לרתיחה ומבשלים על אש קטנה כ- 30 דקות או עד אשר כל הנוזלים מתאדים. מניחים מעל צלחת, קטנה במעט מרוחב

מגישים עם יוגורט.

ויש גם את הדבר הנפלא הזה:
מאפה עלי גפן

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2010/01/23/lemonbeans/>

את נעלי העקב המחמיאות, להשקיע בקצת איפור ולעלות לתת הופעה מרהיבה ומרגשת. הקהל כבר ממילא שלהן. האולטימטיבי להפנות את זרקורי הבמה לקטניות. זמן מושלם עבורן להוציא את שמלות הנשף מן הבוידעם, לשלוף חורף הוא ללא ספק הזמן

השעועית, זו שמשוהו בדמותה הוא יותר נעלי בית ופוך משמלת נשף עם הביתיות הדשנה והכבדות שעל הבטן. היום אני בעניין של אחת השחקניות הראשיות במופע הזה-

קצת יותר שעועית ממה שצריך, כי אגלה לכם סוד קטן- לפעמים ה'מעט יותר' הזה משמח יותר מהתבשיל עצמו! לא משנה מה מתבשל במטבח שלי, אני תמיד דואגת להשרות

ומלאת טעמים... עורמים על טוסט, שמים בים- זהירות זה מטפטי!!! ומתענגים על החמצמץ, חמים ורך הזה. (טוב, הרבה), גרירת לימון, עשבי תיבול ומלח. השעועית שמחה כל-כך שבאו חברים שהיא מבריקה ונימוחה אותה במים וכשהיא רכה, מסננים. מקררים רק קצת וכשעדיין קצת חמימה, מוסיפים טעמים: קצת שמן-זית מבשלים

ברוסקטה של שעועית לבנה
4 פרוסות של לחם קלוי

חוץ מפינוק אישי לבשול עצמו, יכול להיות יופי של מאזט או משהו קטן להתחיל ארוחה גדולה.

אם אתם לא בעניין של לחם- השעועית עצמה תהיה יופי של סלט או תוספת.

בערך 1 כוס שעועית מבושלת ועדיין חמימה (לבשל בסיר עם מים ללא מלח עד שרך)

1-2 שיני שום כתושות

מלח ופלפל טרי

צרור קטן של פטרוזיליה

מעט תבלין צ'ילי יבש

שמן- זית - הרבה!

מיץ וגרירה מחצי לימון

נאה של שמן-זית, מוסיפים את שאר החומרים, מתבלים ובודקים מה חסר- תמיד איכשהו צריך עוד טיפונת לימון...
מסירים מן הפטרוזיליה את הגבעולים העבים והקשים וקוצצים דק. מכסים את השעועית בכמות

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

.

את השעועיות שהנבטנו עם אמא כשהיינו קטנות, הנחנו על פיסות צמר גפן לחות ודאגנו להשקות באופן קבוע

אחרת, עקבנו בצפיה אחר הנבט הירקרק והרך שמתחיל לעלות ולזקוף ראש ממעמקי הקטניה אל עבר האור החם
אחר כך, בסבלנות פשוט כי אין ברירה

גם אנחנו שותלים מדי פעם דברים בכדי לראות אותם עולים ויוצאים החוצה אל האור

זה קסום וכל כך קל ומשמח

..

/

את צמר הגפן מחליפות כעת צנצנות בהן מעט אדמה שחשוב להשאיר לחה

שמים על אדן החלון ומתרגשים בכל יום למראה השינויים שבלמטה ובלמעלה:

שורשים שנשלחים לבן בחום כמו גששים וזרועות ירוקות שנפרשות מעלה לתפוס אויר ואור

.

, נראים כמו תינוק מגודל שרגליו כבר יוצאות מהמיטה הקטנה, מעבירים לאדמת הגינה או לעציץ גדול ומחכים כשהירוקים כבר בוקעים מהצנצנת

זה לוקח המון זמן ובנתיים קצת שוכחים ואמא צריכה להזכיר לבוא לראות ולפעמים גם היא קצת שוכחת

אבל בסוף, אחרי לא מעט חודשים, מחזיקים ביד תרמילים טריים ובתוכם שעועיות חדשות ומבריקות

מעגל החיים

.

/

* חוץ משעועיות וחומסים, ניתן להנביט קינואה שנובטת במהירות מדהימה ומעלה נבטוטים עדינים ומלאי צבע

* מנסיון, ככל שהקטניה גדולה יותר, כך ארוך תהליך בקיעת הנבט

* גילוי נאות- כמות היבול קטנה, זה לא שממנה תכינו מנה למשפחה. זו החוויה.

חומס מונבט ביתי

4-6 מנות

על שלושה- מר קרבי שהחזיר לי את שמחת החומס, מיכל רוקח המנביטה ואנכי. מן משמש של נסיונות ולקחים. המתכון הזה מבוסס

זה פשוט מתכון ביתי, בריא וטעים לאללה, שמצליח לספק צלחת חמה וטריה לאנשים שמתגעגעים לטעם האמיתי. זה לא מתכון שמנסה להיות החומס הכי טעים בעולם או להתחרות באיזשהו אבו ולטעון לכתר -

עוזרת בריכוך הגרגרים ומכאן שלמרקם הסופי של החומס אבל מנסיון, חומס יכול להיות נהדר גם בלעדיה. החומס האמיתי, לא מנביט ולא מוסיף סודה לשתייה. אני מוסיפה או שלא, תלוי במצב-רוח. מיכל תמיד כן. הסודה מר קרבי שהוא אלוף

להנבטה:

2 כוסות גרגרי חומס קטנים

אל מתחת למגבת. אחרי יום כבר יראו הנבטוטים. מי שגיבור בן-חייל (אני! אני!), יכול להמשיך ולהנביט יום נוסף. ומכסים במגבת בכדי שלגרגרים יהיה חשוך ולח. פעמיים ביום מרטיבים את הגרגרים תחת הברז, מסננים ומחזירים משרים את הגרגרים בהרבה מים קרים ללילה. למחרת מסננים, מעבירים למסננת גדולה שיושבת שתוך קערה

יומיים- שלושה לפני מועד ההכנה המתוכנן,

לפני הבישול שוטפים היטב תחת זרם המים ומסננים.

מעבירים את גרגרי החומס המסוננים עם או בלי

1/4 כפית סודה לשתייה

לסיר רחב, מכסים בהרבה מים טריים ומביאים לרתיחה.

כשעה- שעה וחצי- שעתיים עד שהחומס רך. משך הבישול יקבע גם משימוש או אי השימוש בסודה לשתייה. מבשלים

אני אוהבת להשאיר את החומסים לזמן איכות בסיר המכוסה. זה עושה אותם מאד רכים. שעה-שעתיים, מה שיש. בשלב הזה

שממש מדגדג באצבעות להוציאן (בגלל ההנבטה הן צפות בהמוניהן למעלה)- רצוי להתאפק. או שלא- אתם הבוס. לקבל מרקם חלק ומשיי, בחומס המונבט רצוי להשאיר אותן. בקליפות האלו ישנם המון דברים טובים לגוף ולמרות שימו לב! בניגוד לחומס הרגיל שבו מוציאים את הקליפות בכדי

של המון ירקות טריים, ביצים קשות (אבל לא ממש) עם מעט שמן-זית, חריף ופיתות- מתחילים בהכנת החומס: כשהשולחן ערוך- חמוצים, צלחת גדולה

* אם גרגרי החומס התקררו יש לחמם לפני ההכנה

* אם רוצים מעט גרגרים שלמים, זה הזמן להוציא קצת החוצה.

וקליפותיהם למעבד המזון (בשלב הזה עם מעט מאד מנוזלי הבישול, אותם שומרים בצד להמשך) ומוסיפים- מעבירים את גרגרי החומס

בערך 1/2 כוס טחינה גולמית משובחת

1 שן שום קטנה כתושה- לא חובה

מיץ מ- 1/2 לימון + עוד לפי הטעם

מלח

מעט כמון

טוחנים הכל היטב עד למרקם חלק. מתקנים תיבול לפי הטעם ומוסיפים מנוזלי הבישול לפי הצורך.

שימו לב- חומוס נוטה להתקשות כשהוא מתקרר ולכן בשלב החמים, רצוי שיהיה מעט דליל.

מעבירים לצלחות, מזליפים מעט שמן-זית, מפדרים במעט פפריקה אם רוצים.

אוכלים מיד.

תוספת חמצמצה ושומית למי שאוהב:

מיץ מ-2 לימונים

חופן פטרוזיליה קצוצה דק

2-3 שיני שום כתושות

פלפל טרי חריף קצוץ- לפי הטעם (אפשר להחליף בצ'ילי יבש)

מעט מלח

מערבבים הכל יחד ומגישים בקערית לשולחן.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/03/18/chil/>

טיפולסי שעסק בעיקר בלהבטיח וקצת בלקיים. בניטו מכסיקני. אולי בגלל זה נמברטו אוהב שעועית אהבת נפש. בבטני, הייתי אני עסוקה בהרמת הבית שקנינו מהריסותיו. את מרבית ימי העברתי לצידו של בניטו, איש שיפוצים כשהיה נמברטו עדיין

שזו לא תתחיל לתסוס. מהשעועיות הכנתי לו צ'ילי, מאכל שיכול להיות תענוג כשמכינים אותו עם הרבה התכוונות. את השעועית שלכם למשך זמן ארוך (רצוי ולא דורש הרבה מאמץ), נא לדאוג להחליף לה מים מדי פעם, בכדי ארוכה ונתעלם מהעובדה שפשוט לא יצא לי להגיע לזה. אם אתם מטעמים אלו או אחרים משרים הגדולה של הינוקא, הפשלתי שרוולים והשרתי שעועיות כיומיים. בואו נגיד שהיה זה בעבור הבריאות שבהשריה לרגל אהבתו

להתחשב באוכלוסייה, דאגו שיהיה לידיכם בקבוק רוטב צ'ילי אדום חריף ממנו תוכלו לטפטף כשאהבה נפשכם. זה עם ילדים... אם אין לכם בעיה להתקין תבשיל חריף, הוסיפו צ'ילי או שניים לשלב הבישול. אם אתם כמוני, צריכים קצת מצחיק שאין אף צ'ילי בצ'ילי שלי- אבל ככה

קטנה על שעועיות:

כן להשרות, לא להשרות, כן גזים, לא גזים, כן מלח, לא מלח- כל כך הרבה חוקים ואף לא אחד שעובד

ת מ י ד

שונה מעט לתבשיל. וכן, אני מוסיפה מלח כבר מההתחלה, למרות תאורית הקונספירציה בקשר למלח ולקיטניות. השעועית ולוא דוקא בהשריתה. מהסיבה הזו אני אוהבת תמיד לערבב כמה סוגים, מתוך הנחה שכל סוג יתן גוון . מנסיוני שלי אני למדה שהרבה מענייני הגזים, רכות או התפרקות בבישול, תלויים דוקא בטריות ובסוג

אוכלים חם ומהביל, כנהוג במחוזותי עם המון ו ו ו ו ו ו ו ו ו בצל ירוק קצוץ דק.

ככה אפשר להרים את זה תוך כדי מריחה ואח"כ גם לנגב על החולצה (בחלקיה היותר נקיים) את הידיים. כיף גדול. אוהב לערום את זה על נאצ'וס ולדחוס לפה בצורה כזו, שתאפשר לחצי מהעסק לנחות לו ישר על החולצה. הנמברטו

ר

צ'ילי

4-6 מנות

כולם ומאחד את טעמם- מתקבל תבשיל ארומטי ועמוק ואם השעועיות החליטו להתחשב בגופכם השבע, מה טוב יכול להביא עליכם הרהורים בדבר התוצר הסופי וטעמו. הרשו לי להרגיע ולומר: הבישול הארוך מרכז את ריבוי התבלינים

1 בצל גדול -קצוץ דק

2 גבעולי סלרי- קצוצים דק

מעט שמן

350 גר' בשר בקר טחון (ברור שאפשר גם עוף או הודו וכן, זה ישנה מעט טעמים)

1 1/4 כוסות שעועית יבשה- מושרית ללילה אחד או יותר

1 כפית גדושה כמון, 2 כפיות פפריקה, 1 כפית אורגנו יבש, 1/2 כפית כורכום, 1 כפית סוכר

מלח ופלפל גרוס טרי

1 רסק עגבניות קטן

2 עגבניות מרוסקות על פומפיה ללא קליפתן

* אם אתם בעניין של חריף- פלפל צ'ילי טרי מנוקה וקצוץ

הבצל, הסלרי והשום באיטיות בסיר גדול ומכוסה, תוך ערבוב מדי פעם. את השעועית המושרית מסננים ושוטפים. מאדים את

כשתיים-שלוש דקות. מוסיפים את רסק העגבניות והשעועית וממשיכים לטגן עוד כמה דקות, תוך כדי בחישה. גדולים של בשר ומתן אחידות). מטגנים את הבשר כמה דקות, מוסיפים את כל התבלינים ומטגנים אותם עם הבשר את הלהבה לחזקה ומטגנים את הבשר, תוך כדי פירוקו בעזרת גב כף עץ (שלב שנועד בכדי למנוע הוצרות גושים מוסיפים את הבשר לסיר, מגבירים

למחצה ומבשלים על אש בינונית-נמוכה כשעה וחצי או עד אשר השעועית רכה לאכילה והתבשיל סמיך מאד. מוסיפים כ- 2 כוסות מים (יתכן ובהמשך תזדקקו לעוד) ואת העגבניות המרוסקות, מביאים לרתיחה, מכסים

*
*
* *
*
* *

האיש נוסע להכות תורתו בספרדים ואני נדחסת למזודה שלו ונוסעת גם...

כשאחזור ספוגת טאפאסים ותמונות, נתראה שוב ועד אז-

חג פורים שמח!

אוזני המן

עוגת פרג

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

-

. . .

. . .

יביא – אלו שיראו בו משהו הגיוני לגמרי ואלו שיתרחקו ממנו במהירות: גיברת זה לא המבורגר, המבורגר זה מבשר!
עוד טרם שלחתי את המתכון הזה לאויר הביסים וכבר יכולה לחוש בתגובות שהוא

(ואני בינותכם), אני אומרת בקול גדול: בעיני, ההמבורגר הזה טעים ומענג לא פחות מהמבורגר בשר עסיסי וטוב.
במיוחד עבורכם, אנשי הבשר המושבעים

שאני מכינה כשבא לי בריאות במעטה של פאסט פוד או כשמתארגנת ארוחת המבורגרים ויש בקהל גם צמחונים.
וצ'ילי אבל אני לא, אז הוא יאלץ להסתפק במשהו צנוע יותר. כך או כך, זהו אחד הדברים המשביעים ומלאי הטעם
מזן משוררי האוכל הייתי נותנת בשמו: 'המבורגר שעועית שחורה באילוי אבוקדו אסיאתי וסלט חורפי של מנגולד
אם הייתי

להכין אותו בלי קשר להמבורגר ולמרוח על סנדוויצ'ים שונים או לאכול לצד ירקות צלויים או מאודים. זה טעים!
מה שעושה את הכריך הזה זהו רוטב האבוקדו המעולה- מין אילוי ירקרק מלא בטעמי ג'ינג'ר ושמן סומסום. אפשר

. . .

את ההשראה לטעמים קיבלתי ממקום קטן וטבעוני בברקלי- Nature's express, שמגיש אחלה המבורגרים.

איכותית, היא טעימה לגמרי ומתאימה לכל שימוש. אפשר להשתמש בכל סוג שעועית שאוהבים ו/או בעדשים. שעועית מקופסא היא מצרך שימושי ומעולה כאן בבית- זה הופך את החיים לקלים ואם משקיעים בשעועית

30 דקות הכנה ואתם שם... (המתכון סתם נראה ארוך ומסורבל. הוא לא.)

מכינים את ההמבורגרים ובזמן שהם בתנור, מכינים את האיוולי ואת הסלט.

. . .

מה צריך?

: 2 לחמניות, המבורגרים, איוולי אבוקדו, סלט ירוק

. . .

המבורגר:

1 קופסת שעועית קטנה שטופה ומסוננת היטב (280 גרם נטו)

1 שאלוט/ חצי בצל קטן- קצוץ דק דק

1 שן שום קטנה- כתושה

1/2 ביצה (רגילה, מקושקשת)

2 כפות פירורי לחם

מעט כמון

מלח ופלפל שחור גרוס טרי

1 כף שמן- זית

מועכים את השעועית במזלג- לא צריך מעיכה אחידה.

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט.

בתבנית משומנת קלות, מזליפים מעט שמן מעל וצולים כעשרים דקות או עד ההמבורגרים זהובים ויציבים למגע. מערבבים את כל מרכיבי ההמבורגר יחד ויוצרים שתי קציצות רחבות ושטוחות. מניחים

. . .

איולי אבוקדו:

-אפשר להכין אותו חריף, בתוספת צ'ילי טרי או יבש

1 אבוקדו קטן

מיץ מחצי לימון קטן

1 שן שום קטנה

1 כפית ג'ינג'ר טרי מגורר

1 כפית שמן סומסום +1 כפית שמן-זית (ואולי עוד קצת אם יש בכך צורך)

מלח ופלפל גרוס טרי

כשהמכשיר עובד, מוסיפים באיטיות את השמנים ומערבבים עד לקבלת 'משחה' סמיכה וירקרקת. מתבלים בעוז. במזלג ומעבירים לבלנדר או למעבד מזון קטן ואפשר גם עם מוט ריסוק. מוסיפים לימון, שום וג'ינג'ר ומערבבים. מועכים את האבוקדו

. . .

סלט ירוק:

- אפשר להשתמש בעלי מנגולד, קייל, כרוב, תרד וכו'

כ- 4 עלי מנגולד טריים- ללא הגבעול

צ'ילי טרי קצוץ- לפי הטעם

מעט- לימון, מלח, שמן-זית

קוצצים דק את העלים, מערבבים עם הצ'ילי ומתבלים.

. . .

את שני צידי הלחמניה באיולי, מניחים את ההמבורגר ועורמים מעליו כמות ענקית של סלט. סוגרים. נהנים מכל ביס. קולים את הלחמניות, מורחים בנדביות

. . .

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2010/02/03/dandelion/>

אהה!

תודו

כשיש פתאום פחות בלגנים ובעל אחד שנהיה כל- כך עסוק, שחברות התעופה וביל גייטס רואים אותו יותר ממני) – יום שלישי ברציפות! אנחנו כאן ב'ביסים' עובדים קשה בכדי לספק את קהל הקוראים שלנו... (זה מה שקורה, אגב, הצלחתי להפתיע אתכם

תיקנית אף יותר. גדל תחת כל עץ רענן במיוחד עכשיו (אוכלים את העלים כמובן, לא את הסבא) ונראה כך: חייבות להכין dandelion!", אמרה לי קיאה. שאלתי, חיפשתי- שן האָר! בעברית תיקנית ו'מקל- סבא' בעברית האיטלקיה, כי איטלקים ידועים בחיבתם לכל מיני עלים שגדלים בשדה. "הו הילה (באופן שמתחרז עם גילה), אנחנו שאף פעם לא ממש ידעתי את שמותיהם התיקניים ואת חלקם דחפתי למרק רק בכדי לצאת ידי חובה. שאלתי את החלטתי לאתגר את עצמי במשהו שלא בא לי בטבעיות: כל הירוקים האלו, נו, אתם יודעים- כל הדשאים למינהם ולעניינו- החורף

שן האָר!

אולי גם בגלל הסיפורים שלה על הזקנים האיטלקיים שאפשר לראות ליד הקוליסאום כפופי גב, קוטפים עשבים. המרירות. כל התבשיל מזכיר לי קצת פסטה (הירוקת) ורוטב סמיך (השעועית)- והיה כיף לחיך ואף מרגש במידה. ארוכות בכדי להוציא מעט את המר. אצל קיאה בבית אכלו אותו עם מחית מרקית של שעועית ומרוה שמעדנת את הוא צמח אכיל ומריר ביותר- מבשלים אותו במים

לא ממש מעט. המתכון הזה הוא לצמחונים מושבעים, אוהבי אדמה, אנשי טבע או סתם כאלו שאוהבים להתנסות... כמו כל מנה צמחונית מושקעת, גם זו דורשת מעט עבודה. טוב, אפשר גם בהחלט לנסות עם עלי מנגולד או ירוקים אחרים

אז איך מכינים?!

הולכים על זה, סימן שאתם מהזן הפתוח לרוח ולכן בטוחה אני שלא אכפת לכם אם אתן כמויות כמיטב הזכרון... יופי של שאלה בעיקר כשעכשיו גיליתי שקיארה זרקה את הדף עליו כתבתי את הכמויות. אם אתם באמת

מכווצ'צ'ת. מביאים לרתיחה ומבשלים על אש קטנה בערך שעה וחצי עד שהשעועית רכה ברמות של התפוררות. מסננים, מעבירים לסיר ומכסים במים+ עוד ס"מ. מוסיפים עלי מרוה באופן נדיב, שלוק שמן- זית ושן שום שלמה אך משרים ללילה 2 כוסות שעועית יבשה. למחרת-

בינתיים

ירוקת (להלן: שן הָאָרִי) אם אתם גרים כאן- שני צרורות. אם בארץ, כדאי להעיף עין בתמונה שמעל- זה צרור אחד! - לוקחים שני צרורות של

להם לאבד את עצמם לדעת בסיר עם מים רותחים- משהו כמו 15 דקות. מסננים אך ש מרים 1/4 כוס ממי הבישול. קוצצים קצת את הגבעולי ונותנים

בינתיים

צ'ילי פלייקס, אם רוצים. מערבבים כמו האיטלקים, עם שני מזלגות מבשלים עד שהנוזלים מתאדים לגמרי. וזהו. בעדנה. מוסיפים ירוקת ועוד שמן זית בנדיבות וגם מלח ופלפל טרי. מוסיפים את המים ששמרתם מהבישול וגם קצת מוסיפים 4-5 עגבניות מגולענות וקצוצות. מבשלים כ-10 דקות עד שהעגבניות מוציאות קצת נוזלים ומתרככות (כוס) ושתי שיני שום שלמות שנתתם להם מכה יפה עם הסכין והן קוּוֹץ'. כשהשום מתחיל להוציא ריחות של שום- - מחממים מחבת עם שמן זית בנדיבות (בערך 1/3

הוספתי לשעועית. נתן יופי של טעם. אבל יכול להיות שלא תזדקקו לכך וטעם השעועית יהיה מרוותי ומשמח גם בלי.

וטיגנתי קלות עוד מרוה קצוצה דק (הפעם מהגינה של האיטלקיה) וגם שתי שיני שום שלמות ומכוצ'צות. את כל זה שאפעס, אלוהים שכח לתת לה טעם של מרוה ולכן ע"מ לתת לשעועית עוד טעם- חיממתי מעט שמן-זית במחבת אם תרצו- מרק מחיתי סמיר מאד. בשלב הזה גם מתבלים במלח ועוד קצת שמן- זית. אני השתמשתי במרוה מגינתי ומרסקים. כדאי לא להוסיף ישר את כל הנוזלים אלא בהדרגה. הסמיכות צריכה להיות כשל דיסט פולנטה דלילה או חוזרים לשעועית- כשהיא רכה רכה מעבירים אותה לפוד- פרוססור או בלנדר

מעל תלולית נאה של ירוקת שן האַרְי ונותנים עוד זיפזוף שמן. יש לי תחושה שקצת פרמז'ן בשעועית תתן שמחה. עכשיו יוצקים את השעועית לצלחות, מניחים

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/01/27/beans-and-beef/>

ל

שאהבה לבשל קורקבנים (מאיפה בכלל השם הזה?! הרי לתרנגולת אין בכלל פופיק...) ולצללות עופות לכדי שלמות. חשבתם שזה כבר לא יקרה, תודו. חשבתם שלנצח אספר לכם על סבתי הפולניה, מכבסת העופות הידועה והיקרה

בעת שבררה אורז אחד אחד ושלימדה אותי את כל סודות החריימה והאהבה על בוריים- אבל יש גם יש ד ו ד ה ! אבל אני, אני יש לי הפתעות עבורכם- אמנם לא סיפורים על סבתא מרוקאית על ברכיה ישבתי

לדודה שלי,
דודה שמחה,

שהביצים מקושקשות בה ואוכלים אותה בסנדויץ'. משם באה האהבה לאוכל באדום כהה. לאוכל שבא מאהבה. במטבח הגדול, שהיה הממלכה שלה, אכלתי מאכלים שלא נודעו בביתי כמו קוסקוס אדום חריף ושקשוקה-כזו

הלכתי יחפה בימים, קטפתי סרברסים עם קופסאת שימורים מחוברת למקל וקיבלתי חיבוקים מבני דודים גדולים. בטלפון מתבכיין לאמא שתרשה לי עוד כמה ימים), לנופש בבית שהיה כל כך אחר משלי בקולות, במנהגים ובריחות. אחד, הלא הוא דוד נפתלי אח של אבא. בקייצים של ילדותי הייתי נוסעת לביקור של שבוע (שתמיד תמיד הסתיים באהבתי לאוכל ובשמחת הנתינה. דודה שמחה גרה בפרדס חנה, שם היא גידלה שבט שכלל ארבעה ילדים ובעל יש תפקיד מרכזי וחשוב

ר

הבישול המזרחי החכם-

לוקחים עגבניה ושום ומרכזים אותם באיטיות

ל

ר

ל

תבשיל בשר ושעועית

* דודתי מכינה את התבשיל הזה עם הודו ועוף. זאת אומרת לא גם וגם אלא במקום.

* אם אין קוסקוס, גם אורז זה טוב!

* שימו לב- כמות החריף היא לשיקולכם

2 עגבניות גדולות

4-5 שיני שום גדולות

שמן בנדיבות- כל אחד והנדיבות שלו. בואו רק נאמר, שזה לא המקום להתקמצנויות..

2 כפיות פפריקה מתוקה

1- כפית פפריקה חריפה או סחוג או
סחקה
- שזה החריף התוניסאי האמיתי

מלח ופלפל גרוס טרי

1 ק"ג בשר בקר -שפונדרה (עם או בלי עצם- למי שאוהב בשר שמן וג'לטיני) או בשר צלי חתוך לקוביות גדולות

1 כוס גדושה שעועית לבנה

שלפני- משרים את השעועית בהרבה מים קרים. הדודה מוסיפה גם כפית אבקת סודה לשתייה- אני לא תמיד.
בלילה

למחרת מסננים ושוטפים היטב.

קליפתן ומעבירים לסיר גדול. מוסיפים שמן ושום ומבשלים מכוסה על אש נמוכה כ- 20 דקות. מערבבים מדי פעם. מגררים את העגבניות ללא

אותה בנפרד לפני. לא חובה). מוסיפים 3 כוסות מים, מביאים לרתיחה (טועמים אם חריף מספיק או לא..) ומעבירים במלח ופלפל ומערבבים היטב. מוסיפים את נתחי הבשר (כשאני מכינה עם שפונדרה, לפעמים אני משחימה מאד. מוסיפים את הפפריקה והמרכיב החריף ומבשלים מעט. מכניסים את השעועית, מתבלים בנדיבות בסיום הדקות- תערובת העגבניות כהה וסמיכה מכוסה מעלות צלסיוס/ 300 פרנהייט לשעה ואח"כ מנמיכים מעט ואופים עוד כשעתיים או עד אשר הבשר רך מאד מאד. לתנור שחומם ל-150

שימו לב!

אתם רוצים שישארו בסיר נזלים (רוטב לקוסקוס)- ולכן אם יש צורך, יש להוסיף עוד מעט מים במהלך הבישול.

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2013/02/19/celery-beans-chicken/>

סלעים בג'ושוע טרי. אולי לקפוץ זה לא בדיוק התיאור המדויק למה שאני עשיתי שם אבל האחרים בהחלט קיפצו. אנחנו עושים משמרות על הפטצ' של הקרח לגב ונזכרים בנוסטלגיה מחויכת בימים קלילים יותר, עת קפצנו על

Joshua Tree

ועיניים- יצירות טבע עצומות ומהפנטות של נופי מדבר מסותתים. סלעים מסתבר זה גן השעשועים הכי שווה בעולם. מקום פראי וקסום בדרום קליפורניה נצרב כחווייה מרחיבת ריאות

יחד עם המון סלרי וג'ינג'ר הן יוצרות תבשיל דשן וכבד שטעמיו מעט שונים וחדשים ועם זאת גם מוכרים וביתיים. זרזקים בכל פינה וכמה אבנים, אני שמחה להיזכר שבמקפיא יש קטניות אשר הושרו מבעוד מועד ומחכות ליעודן. בינתיים חורף בא והולך, מגיח מאחורי שמשות מחויכות, ממטיר ושוב נעלם. ביום גשום שלאחר הטיול, בין תיקים

.

.

זה בדיוק מה שצריך כאן אחרי שבוע של אין-בית-רק-אוכל-אמריקאי-יאק. שווה לבסות לפני שהחורף חומק...

.

תבשיל שעועית ועוף קצת אחר
4-6 מנות

לה בבישול ארוך ויחד עם הסלרי והתבלינים יוצרת עיסה טעימה להפליא, שהזכירה לי קצת מעמקי קפה. השתמשתי בשעועית מנומרת (kidney) ובמאש (mung beans). המאש מתמוססת

תגובות שיש יותר מדי /פחות מדי מים- חברים, כל סיר ותנור דורשים טיפול שונה, אנא שחקו עם הוספת המים. בכוונה הוספתי את המים בפעמיים- לעיתים מגיעות

אני מניחה שגרסה צמחונית בה ירקות חתוכים גס מחליפים את נתחי העוף תתקבל יפיפה ואשמח לשמוע על כך...

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט

לתערובת התבלינים:

1/4 כפית מכל אחד: כמון, כוסברה טחונה, הל, כורכום, קינמון, שבבי צ'ילי

ולשאר:

2 בצלים גדולים

ראש ענפי סלרי עבות ושרירי/ ~2 כוסות לאחר קיצוץ

3/4 כוס שעועית - מושרת ללילה במים קרים

1/2 כוס שעועית מאש- מושרת ללילה במים קרים

2 כפות שמן

3 שיני שום קצוצות

2 כפות ג'ינג'ר טרי מגורר

1 כף רסק עגבניות

8 פולקעס

מעט דבש

חותכים בצלים לרבעים ופורסים דק. קוצצים דק את גבעולי הסלרי. מערבבים תבלינים יחדיו ומסננים שעועיות.

ותבלינים ומערבבים. מוסיפים את הסלרי הקצוץ ואת רסק העגבניות ומתבלים בעוז. מטגנים בערבוב כמה דקות. מחממים שמן בסיר גדול שמתאים לתנור ומזהיבים את הבצל. מוסיפים שום, ג'ינג'ר

ו- 2 כוסות מים, מערבבים ומניחים את נתחי העוף לנוח בינות. מביאים לרתיחה, מכסים ומעבירים לתנור לשעה. מוסיפים שעועיות

לאחר שעה פותחים ומתרשמים- האם צריך עוד מים? אני הוספתי עוד כוס בערך. כל סיר ותנור והצרכים שלהם.

מנמיכים את חום התנור ל- 160 מעלות צלסיוס/300 פרנהייט וממשיכים בבישול כשעתיים.

בסיום הבישול, השעועיות רכות לגמרי ואין נוזלים באופק. העוף רך ועסיסי והתבשיל ריחני ושחום.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/03/16/barleychicken/>

פתוחה רק טיפונת אבל מספיק בשביל להפשיר כמעט לגמרי, במשך הלילה, את חיילי המקפיא שעמדו בחזית. עם כל הגוף אבל נפתחת שוב בקלות כשמשוהו נותן לה זבג קטן. ככה גיליתי היום בבוקר, את דלת המקפיא ולא קימבנת את הכל בסדר מופתי בחזרה וכבר הדלת אינה נסגרת טוב. זאת אומרת נסגרת אם נשענים ודוחפים

ולפעמים הצורך הבסיסי והפשוט הזה- שיהיה בבית. הבעיה עם מקפאי מפוצץ היא, שמספיק שהוצאת משהו לפעמים כי רואה משהו ממש מגרה וחושבת שחובה לקנות אותו, לפעמים כי תכנונים לא יוצאים לפועל וחבל לזרוק ואוגר. לא משנה כמה פעמים אני מבטיחה לעצמי לדאוג למקפאי שיש בו מעט מקום איחסון, איכשהו זה לא קורה- מי מכם שיציץ לתוך המקפאי שלי יחשוב שמישהו מתכונן כאן למלחמה או לפחות לסופת שלגים חמורה

דקות של הכנות הולידו סיר מלא וגדוש שהועבר אחרי כשעה על הכיריים אל התנור, מאחר שהייתי צריכה ללכת. כמיהות) ומה שנותר מופשר למחצה וללא דורש היו 800 גרם של פרגיות עוף. וכך נולד לו המתכון הזה - עשרים (אמא שלי תמיד טוענת שארוחת הבוקר הכי חשובה אבל אני טוענת שהיא רק פותחת את התאבון ליום שלם של הבעל יצא מהבית עם שניצלים לארוחת הצהריים, אני גרסתי מספר טוסטים שממש לא הגיעו לי לארוחת הבוקר את הבוקר פתחו הילדים עם עוגת גזר (צהלות נשמעו כאן כאילו לא אכלו עוגה בחייהם),

מתענגים על החום החם הזה בערב, חשבתי שיש כנראה דברים שלא נורא אם ישארו לא פתורים. העיקר שהם כאן. טעם של חמין! איך עוף, עדשים ומעט חמוציות מרגישים כמו חמין שנאפה כל הלילה אין לי מושג אבל בעודנו כמה שעות בחום נמוך יצרו בתוכו קסם...

הלעים, העדשים נותנות את הרכות המפנקת והחמוציות מלוות טיפונת של מתיקות. איכשהו הכל יחד- תענוג. לשמור על עסיסיות הפרגיות הוא לחבק אותן בין שתי שכבות הקטניות התובלות. הגריסים נותנות את הקראנצ' הפטנט שלי בכדי

תבשיל גריסים, עדשים ועוף

1 כרישה, 1 בצל בינוני, 2 בצלים ירוקים, 2 שיני שום

2 כפות + 1 כפית שמן זית

מלח ופלפל טרי

1 כוס פטריות

3/4 כוס גריסים + 3/4 כוס עדשים שחורות - לשטוף בקצרה

1/4 כפית של הל טחון ו 1/4 כפית של כוסברה טחונה

800 גר' פרגיות עוף (כרעיים ללא עור וללא עצמות) - כל נתח חצוי לשניים

1 כפית פפריקה מתוקה

1/2 לימון - מיץ

חופן גדול של חמוציות

מוסיפים את הפטריות ומאדים עוד כמה דקות. מוסיפים את העדשים והגריסים ומתבלים במלח, פלפל, כוסברה והל. קוצצים את הבצלים והשום ומאדים כ-5 דקות, בסיר שמתאים לתנור, עם 2 כפות שמן זית, מעט מלח וטיפונת מים.

במלח, פלפל ופפריקה ומוסיפים גם כפית של שמן-זית. מערבבים היטב עם הידיים, עד שכל העוף נצבע אדום. מעבירים את פיסות העוף לקערה, מתבלים

לסיר את העוף ומכסים אותו בתערובת העדשים. מכסים במים, סוחטים מעל מיץ מהלימון ומפזרים את החמוציות. מוציאים מחצית מתערובת העדשים לקערה, מעבירים

שחומם ל- 130 מעלות צלסיוס ואופים כשעתיים-שלוש (כמה שיש) עד שהבית מלא ניחוחות והתבשיל שחום ומוכן. מביאים לרתיחה, מכסים ומבשלים על אש קטנה כשעה. מעבירים לתנור

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2017/03/15/dahl/>

.

שיום יבוא ובו נשיא שחור יבחר, ובודאי שלא האמין שיגיע לראות את טראמפ (ט ר א מ פ) נבחר לנשיא. גם אני לא. הזקן והטוב שהגיע איתי לכאן לפני הרבה שנים, לא תיאר לעצמו שישאר כאן כל כך הרבה זמן. הוא לא תיאר לעצמו סיר הסולתם

שבע הקרבות שלי גם בטח לא חשב שיבואו ימים בהם כל כך הרבה דאל יבעבע בין דפנותיו. עובדה, זה קורה. סיר הסולתם

אם ללקק פצעים, אני מעדיפה ללקק אותם עם קצת דאל.

.

(ואוי לה אם תפסיק), אמצמץ שפתיים ואנסה בין ביס לביס להבין מה ואיך עשתה. לנסות לא אומר בהכרח להצליח. בהתרגשות את הקופסאות ומגלה בהן אוצרות וטעמים של בית אחר. אחר כך אגיד לה שממש לא היתה צריכה מביא איתו קופסאות קטנות של תבשילים חמים בריחות ממכרים. כמו ילדה שקיבלה מתנה משמחת, אני פותחת כשקטן חוזר הביתה מהבית של אמינה, הוא

מה הכניסה וכמה זה היה, שכמויות השמן שהיא מוזגת לתבשילים שלה, בהן בלבד יש בכדי לסתום לי כמה עורקים. זו משימה מאתגרת ממש, משהו שבין חפשו את המטמון לטלפון שבור. לכו תוציאו מתכון ממישהי שלא ממש זוכרת לקבל מאמינה מתכון

"ושום?", אני אומרת לה, "שום לא הכנסת?!"

"הא, בטח שכן!" היא עונה וצוחקת.

לו בנחת בסיר אחר דאל סמיך וצהוב, שאיכשהו נהיה מאז כוכב מאיר ומחמם במטבח שלי, comfort food אמיתי. לכאן מפקיסטן, למדתי להכין ביריאני נהדר בשלוש שעות טיגונים, תבלינים והרבה שלבים. בזמן הזה בעבע בבית של אמינה שהגיעה

דאל

מתגלים לחיך ברוך עם כל ביס, להכינו חריף ורותח ולרכך לו את העצבנות עם קצת יוגורט קריר ומעט אורז או נאן. לראות בו ארוחה שלמה ולא רק 'משהו ליד', להבין שניתן ליצור בו מורכבויות ורבדי טעמים שלא מכים בך מיד אלא סמיך ופשוט, לעיתים נטרלי בטעמיו ולפעמים ארומטי ובוועט. מאמינה למדתי להעריך ולאהוב אותו אהבת אמת, הוא נזיד עדשים

שונות כמו אפונה צהובה ושעועית מש מיובשת וקלופה. ואיזה דאל טעים שהיא מכינה- אחד הנפלאים שפגשתי! ממנה למדתי להכין אותו בסבלנות ובאהבה, ולא רק מעדשים אלא גם מקטניות

בצנצנת כסופה וגדולה היא שומרת את ה

גראם מסאלה

מהופנטת כאילו פתחה תיבה ובתוכה ג'יני מקיים משאלות. וזה מריח פי מאה יותר טוב מכל ג'יני, לא שפגשתי אחד..
פותחת את מכסה הצנצנת ושולחת אצבעות לבחור בתבלינים שהיא רוצה, ראשה הכהה רכון ומציץ פנימה, אני
תרמילי הל בהירים וכהים, מחטי ציפורן ומקלות קינמון שלמים), בדיוק כמו שנשות המשפחה לימדו אותה. וכשהיא
שלה (ערבוביה של עלי דפנה,

את מקצב הכנתו: מבשלים את הקטניות במים עם מעט תיבול, מכינים את תערובת השמן/עגבניות/תבלינים-ה
כשתכינו את הדאל פעם פעמיים ושלוש, תלמדו

מסאלה

(זו משתנה בהתאם למצב הרוח ולסוג המתכון) ומשלבים יחד.

.

דאל עדשים ארומטי

4-6 מנות

.

תהיו סבלניים והוא יפצה אתכם בהמשך. בינתיים לכו לקרוא חדשות, המגלומן המופרע בטח כבר עולל משהו

- דאל מבשלים בסבלנות-

בסיר הכתום מכיל רק עדשים כתומות. הדאל החום עשוי מכמויות שוות של עדשים: צרפתיות, חומות וכתומות. מרקם הדאל שתקבלו. הדאל הכתום שבתמונות מכיל עדשים כתומות ואפונה צהובה, בכמויות שוות. הדאל שצולם - בחירת חומר הגלם יקבע מאד את

שימו לב

חלק יותר. העדשים הצרפתיות שומרות על צורתן ונותרות שלמות. כל אלו הם חלקים בפסיפס המרקמים הסופי. - האפונה הצהובה נותנת מרקם גס בעוד שהעדשים הכתומות נוטות להתפרק וליצור דאל

- דאל אוהב חריף. אם הגזמתם, תמיד אפשר להגיש עם יוגורט ליד. יוגורט ליד זה יופי גם אם לא הגזמתם.

כמרק. אם אתם מאנשי האורז המלא, אני מוצאת שהם טעימים יחד כשכמות התיבול של הדאל גסה מעט יותר. - את הדאל אוכלים עם אורז או נאן וניתן להכינו דליל יותר ולהגיש

- הקפידו על להבה נמוכה ובעבוע עדין ושימו לב שלא לשרוף את תחתית הנזיד.

- את האפונה הצהובה רצוי להשרות במים לפני הבישול- אפילו ללילה שלם.

- דאל שמשלב עדשים חומות

(צרפתיות)

וירוקות זקוק להרבה יותר מים!

מתחילים מ- 1 1/2 כוסות מים לכל 1/2 כוס עדשים ומוסיפים עוד קצת בהמשך, אם יש צורך.

.

2 כוסות עדשים מכל סוג/ אפונה צהובה או שילוב- לשטוף היטב ולסנן

1/2 בצל סגול- קצוץ דק

1 כפית כורכום

1/2 כפית צ'ילי טחון (ואפילו יותר אם אוהבים חריף)

1 כפית מלח

—

שמן- בנדיבות

1/2 בצל סגול- קצוץ דק

2 עגבניות- קצוצות דק

2-3 שיני שום- קצוצות

הל, 2 עלי דפנה, 7 מקלות ציפורן (אפשר גם להתגמש ולשים מעט טחון), 1/4 מקל קינמון, 1/4 כפית זרעי כמון
תבלינים שלמים: 3 תרמילי

מתאפקת ונותנת ערבוב פה ושם) אבל יש להקפיד על להבה נמוכה ובעבוע עדין בכדי שתחתית התבשיל לא תחרך.
בסמיכות הרצויה. אין צורך לערבב תוך כדי (בשיטת אמינה אין לערבב כלל עד שהתבשיל מוכן אבל אני לא
לרתיחה. מנמיכים את הלהבה ומבשלים ללא כיסוי, בבעבוע עדין כשעה וחצי או עד שהעדשים רכות מאד והתבשיל

יחד עם הבצל הקצוץ והתבלינים. מוסיפים מים לגובה של כ- 2 ס"מ מעל לקטניות (בערך 4 כוסות) ומביאים מכניסים לסיר את הקטניות הנבחרות

בינתיים

משחימים

בערבוב אגבי, עד לקבלת ממרח סמיך, כהה וריחני. העגבניות צריכות להעלם לגמרי לתוך התערובת, כאילו נמסו. לטעמים כאן. מוסיפים את העגבניות הקצוצות, התבלינים השלמים והשום ומטגנים בעדינות יחד כ- 15-20 דקות במחבת את הבצל בשמן- אתם רוצים צבע על הבצל, זה חשוב

והתבלינים לסיר. מערבבים היטב, מוסיפים מלח לפי הטעם ומבשלים יחד כ- 15 דקות, מכוסה, על להבה נמוכה. כשהעדשים הגיעו לסמיכות הרצויה, מעבירים את תערובת העגבניות

מוציאים את התבלינים השלמים בתום הבישול.

כשמשאירים אותם בפנים הטעמים משתנים ונהיים טראמפיים. וטראמפ זה לא מומלץ- לא בצלחת ולא במקום אחר. וכן, צריך לספור מחטי ציפורן וזה לא כיף אבל מנסיוני הכואב -

אוכלים ככה או עם אורז/נאן. יוגורט זה יופי ואפשר גם כוסברה מעל.

.

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/02/18/lentil-salad/>

הסחיטה? בואו ואגיד לכם מה היא עושה- היא מכינה לה משהו לאכול. כי מלחמות לא מנצחים על בטן ריקה. שקבעו שתעשה לכשיתייבש הגשם הקודם?! כשמכונת הכביסה שלה החליטה לשבות יחד עם הגג, בדיוק באמצע כשבחוץ יורדים גשמי זלעפות, כשטיפות גדולות מהן נושרות לה בחדר רק כי היא התעצלה לקרוא לאיש הגגות כמו מה עושה בחורה

סלט עדשים ורימון

הקשיח. הן לא באמת שחורות אלא חומות כהות ובעלות נקודות קטנטנות. בארה"ב הן נקראות french lentils הכי אני אוהבת את העדשים השחורות, אשר שומרות בבישול על צורתן ועל מרקמן

1/2 כוס עדשים שחורות

2 כפות שמן-זית

1 בצל אדום בינוני

מלח ופלפל גרוס טרי

3 כפות רכז רימונים

חופן עלי פטרוזיליה או נענע או שניהם- קצוץ

מיץ לימון בשפע

שמן-זית נוסף לתיבול

גבינת עזים רכה

גרגרי רימון כשאהבה נפשכם

מוסיפים טיפונת מים בהמהלך האידוי. כשהבצל מוכן, מוסיפים את רכז הרימונים ומערבבים היטב. מניחים בצד. קטן עם שמן- הזית. מוסיפים מעט מלח ומאדים על להבה קטנה בסבלנות, עד שהבצל רך ושקוף. אם יש צורך, כ- 30 דקות או עד אשר העדשים נעימות לאכילה. בינתיים- קוצצים את הבצל קטן קטן ומעבירים לסיר שוטפים היטב את העדשים, מעבירים לסיר, מכסים במים ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה, מכסים ומבשלים

בעוז במיץ לימון ועוד שמן-זית. מוסיפים את עשבי התיבול וגרגרי הרימון, בודקים תיבול ומפוררים מעל גבינת עזים. במלח ופלפל. מניחים מעט להתקרר (העדשים נוטות לשתות כמויות שמן-זית מעלפות כשהן חמות...) ואז מתבלים כשהעדשים מוכנות, מסננים ומעבירים לקערה. מוסיפים את הבצל הרימוני ומתבלים

תיבול עז- אז בבקשה מכם. שימו לב שאחרי שהות במקרר, הטעמים מתרככים וצריך לתת להם רענון חדש. סלטי קטניות אוהבים

ל

ף

אפשר פשוט להתקשר למתקן מכונות הכביסה, לשתות תה חם ולחשוב על הגשם כעל הדבר הכי רומנטי בעולם-

שבת ענוגה. נתראה בשמחות.

,

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2016/02/10/lentils-curry/>

.

.

עדשים אחד עליו סיפרה לי בלה הסקנדינבית שאני מחבבת נורא, שהביא אותי בקלילות נבחנית למטבח ויצא מנצח. מסתפקות בדיבורים. ובין כל המילים שנאמרות איך לא, מילה או שתיים על אוכלים כאלו או אחרים- למשל קארי שמש שמסתירות את השקיות מתחת לעיניים. הכלבים אומרים שלום ברחרוחי ישבנן עזים ואנחנו, תודה לאל, לא פורמלית, חצי שעה לפני שהחיים מתחילים- אחת עם כובע מצחיה כי השיער קופץ לה, אחרת עם משקפי בעט אותן החוצה עם כמה צאצאים, ילקוטים וכלב או שניים. נתקלות זו בזו בפארק שליד בית הספר באוירה כשהייתי קטנה הייתי קבועה בוועדת קישוט, עכשיו אני גג בוועדת כלבים- שלל אמהות חבוטות שהבוקר

התבשיל הזה יפה כמו יודה אבל מנחם, מחמם, מערסל, מפנן, מרונן ומעצים. שעה ואתם שם.

קארי עדשים בחלב קוקוס ועגבניות
4 מנות

אם מכפילים, נשאר גם למחר.

את עצמכם. הייתי מחכה לשלב בשל בתבשיל, בו ניתן להבין כמה חריפה אבקת הקארי שלכם וכמה עוד חסר. אם אתם אוהבים חריף, זה לגמרי התבשיל להביע

דלורית? תרד? - אחלה.

1 כוס עדשים צרפתיים (חום כהה -ירקרק) - שטופות ומסוננות

1 בצל- פרוס

3 שיני שום- קצוצות

1/2 כפית כמון, 1/2 כפית כוסברה טחונה (או כפית גרגרי כוסברה), 1/2 כפית פפריקה חרפרפה

1 כפית אבקת קארי (אם הקארי שלכם חריף, לא צריך את ההיא החרפרפה)

400 גרם עגבניות משומרות- חתוכות גס (= חצי קופסאת שימורים גדולה)

2 תפוחי אדמה בקליפתם- חתוכים גס

1/2 כפית שמנת קוקוס

מלח ופלפל גרוס טרי

1/2 כפית סוכר

והעדשים רכים מאד, טועמים ומתקנים תיבול אם חסר. אם תתנו לתבשיל לשבת מעט עם עצמו, ישתבח שמו. ערבוב אגבי של פה ושם, כשעה. כמות הנוזלים שתוסיפו תקבע האם במרק חפצתם או בתבשיל. כשתפוחי האדמה במלח ובפלפל, מוסיפים בערך כוס- כוס וחצי של מים, מביאים לרתיחה ומבשלים מכוסה על להבה נמוכה, עם יחד מעט. מוסיפים את העדשים, תפוחי האדמה, העגבניות הקצוצות וחלב הקוקוס ומערבבים היטב. מתבלים היטב במעט שמן זית מזהיבים את הבצל. מוסיפים את השום והתבלינים ומטגנים

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/08/19/spelt-bee/>

ככה, אפשר גם לתבל או 'להסליט' והשבוע שידכתי אותו לחיטה מבושלת שנצבעה באודם אהבתו ויצא מן מיקס יוצא מזוג ומבריק וטעים כמו שסלק יודע ואם מוסיפים לו את הגבעולים והעלים, מרגישים ממש טוב. אפשר לאכול את הסלק, חותכת ומאדה בקצת שמן זית ומים ומקבלת את הסלק הכי מהיר בעולם כולו- גג רבע שעה. הוא אותו על מלח גס ובהמשך אצל בטלי- לצלות בנייר כסף. בזמן האחרון מצאתי לי שיטה חדשה: אני מקלפת סלט סלק והשיטה איתו היתה בישול במים. אחר כך גדלתי, החכמתי ועברתי לתנור- ב'וניון סקוור' למדתי לצלות בילדותי היה בבית תמיד טעים

להפליא
, משביע ומספק וזה לפני שהתחלנו לדבר על בריאות.

עז, חי ובוועט אחרת הסלט יוצא חסר אישיות. הם גם אוהבים זמן איכות עם עצמם וזה יופי כי אפשר להכין מראש. כשמכינים סלטי דגנים כדאי מאד לזכור שהם אוהבים תיבול

I

לחח

סלט חיטה וסלק

פרויקט שלם למצוא שמות קטניות מסוימות בעברית. הפעם הכנתי

Farro

(שזה השם האיטלקי) שזה בעצם Spelt אצל האמריקאים ובארץ הקודש זהו ה
כוסמין

. אפשר גם להחליף

בחיטה רגילה

,

גריסים

,

אורז

מלא

או מה שבא.

1 כוס כוסמין

3 סלקים בינוניים (אני השתמשתי גם בגבעולים ובעלים וזה אחלה אם יש)

2 כפיות שמן-זית

1/2 תפוח גדול קלוף וחתוך לקוביות קטנות

1 שאלוט- קצוץ דק דק

1 כפית חומץ בלסמי

1 שן שום כתושה

1/4 כפית ג'ינג'ר טרי מגורר

2 כפות שמן-זית (ובודאי שעוד אח"כ)

מלח ופלפל טרי

הרבה מיץ לימון- לפי הטעם

עד השימוש. לפני הערבוב עם שאר החומרים, כדאי לתת לחיטה חימום קצר בכדי שתספוג טעמים טוב יותר. או עד שנעים ללעיסה. מסננים. בשלב הזה ניתן לערבב עם טיפונת שמן זית (שלא ידבק או יתיבש) ולאחסן במקרר אין זמן לזה, אורך הבישול בודאי יתארך מעט. מעבירים לסיר, מכסים במים ומבשלים תוך כדי בעבוע כ- 20 דקות- לחצי שעה ומסננים. בשלב הזה היתה כאן חובת הליכה, כך שהיא נשארה עומדת רטובה במסננת והתרככה. אם משרים את החיטה/ כוסמין במים

סלק מקורמל הכי מהר שיש:

טיפונת מים. *כשהסלק רך, מסירים מכסה ומגבירים את הלהבה- מטגנים קלות עד שהסלק מזוגג ומבריק. מים קטן, מכסים ומבשלים/מאדים על להבה בינונית. מדי פעם מערבבים, מנמיכים את הלהבה אם צריך או מוסיפים את הסלקים וחותרים לקוביות. מחממים את שמן הזית במחבת, מעבירים את קוביות הסלק, טיפונת מלח ושלוך מקלפים

אם משתמשים בגבעולים ובעלים

מוסיפים את הגבעולים למחבת כשהסלק מתחיל מעט להתרכך ומבשלים יחד. *את העלים מוסיפים בטיגון הסופי. – קוצצים גבעולים לפיסות קטנות ועלים לפסים.

שום כתוש, ג'ינג'ר, מיץ לימון וכפית חומץ בלסמי. נותנים לזה לעמוד עשר דקות ומערבבים את שמן הזית פנימה. בינתיים קוצצים דק את השאלוט ומערבבים עם מעט מלח,

קולפים את התפוח וחותרים לקוביות קטנות.

את החיטה עם הסלק והרוטב ומתקנים תיבול- כמו שאמרתי: הרבה לימון ושמן זית בנדיבות (לפי הטעם והיכולות) מערבבים

אם שומרים במקרר, סביר להניח שלפני ההגשה תאלצו שוב לרענן את התיבול.

לחח

וגם:

סלק בשיטת התנור

,
מרק עם העלים

,
סלט סלק חי

ועוד

אחד

!

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2015/02/03/basic-polenta/>

.

את הפולנטה הראשונה של העונה הכי כיף לאכול ככה כמו שהיא, ישר מהסיר, חמה ונקיה מתוספות וקישוטים. וכמה טיפות תלויות- וכבר אני שולפת את שקית הפולנטה מהארון ובוחשת ממנה בסיר קטן, סמיכה ומתמסרת. ביצבוץ חורפי ראשון של בקרים ערפיליים

כך אפשר להזכר בטעם שלה ולהתענג עליה נטו.

. . .

בני האמצעי- קערית וכפית, אדים מהבילים ונשיפות של לקרר מעט ואנחנו מסודרים – ואיך שאנחנו אוהבים אותן!
דיסות הן אהבה גדולה שלי ואחת אותה אני חולקת עם

רסיסי תירס צהבהבים ורכים נמסים לתוך שבבים של פרמז'. שירה אני יכולה לכתוב לה, לפולנטה, מרוב אהבה.
פולנטה, דיסת תירס איטלקית, היא אחת מארוחות הבוקר המפנקות בעולם עברי-

וכשהיא מוכנה היא

מושלמת

לא רק- היא ליווי מושלם לבשר (בעיקר מהסוג שבושל שעות רבות בתנור) ובסיס מעולה למנות צמחוניות רבות.
עם ביצה, כזו שהיא בין רך למוצק והחלמון שלה עדיין מעט נוזלי. אבל

. . .

פולנטה בסיסית

-

עם או בלי ביצה

2-4 מנות

אותה על בסיס קבוע, אין במתכון שלי חמאה והוא טעים לגמרי גם כך – הגבינה מעניקה לו מרקם ועושר טעמים.
מאחר ואני מבשלת

אותה למרומים. מעט קרם פרש יהיה מהמם אף הוא. את אלו ניתן להוסיף כשהיא כבר בצלחת, נמסים מחומה.
ומשזה נאמר, חשוב לציין שמעט חמאה תוסיף כאן רק טוב וכפית של גהי (חמאה מזוקקת) תביא

אם הגרגרים עדיין לא רכים מספיק לטעמכם, ניתן תמיד להוסיף מעט נוזלים ולבשל עוד- הזמן כאן הוא מושג נוזלי.
אצלי היא מוכנה אחרי עשר, גג חמש עשרה דקות. תדעו שהיא מוכנה כאשר הגרגרים יתמסרו ללשונכם ברכות.
בעניין ההכנה- על שקית הפולנטה שלי כתוב שזמן הכנתה הוא כעשרים וחמש דקות.

שלה לפי מצב הרוח- מאד דלילה, כמעט מרקית או מוצקה יותר. מתכון לפולנטה מוצקה ואפוויה תמצאו אצל
יושפע מהסוג בה אתם משתמשים- לפעמים צהובה ולפעמים כמעט לבנבנה. אתם גם יכולים להחליט על הסמיכות
צבע הפולנטה הסופית
מיכל
.

. . . .

3/4 2 כוסות מים

1/2 כוס חלב

1/2 כוס פולנטה

מלח

~ 1/2 כוס גבינת פרמזן מגוררת (או כל גבינה אחרת שאוהבים)

תראה לכם דלילה מאד אבל אל דאגה- הגבינה תעזור להסמכתה. שאריות שלה יתמצקו אפילו יותר לאחר הקירור.
נוספות, על להבה נמוכה בבעבוע עדין ובחישה מדי פעם, עד שהיא סמיכה ורכה לאכילה. בשלב הזה היא
מתחילה להסמך, יש לערבב אותה מדי פעם בכדי שלא תדבק לסיר- מבשלים אותה עוד בערך חמש- עשר דקות
מוסיפים את הפולנטה בעדינות תוך כדי ערבוב. מתבלים במלח ומבשלים בבעבוע עדין כחמש דקות. כשהפולנטה
מעבירים את המים והחלב לסיר בינוני ומביאים לרתיחה.

* בשלב זה אפשר להניח לה מכוסה ובהמשך להוסיף את הגבינה.

מוסיפים את הגבינה, מערבבים, טועמים ומתקנים תיבול.

טעים להוסיף מעל מעט אגוז מוסקט, הרבה פלפל שחור גרוס טרי, עוד מעט גבינה וביצה מושלמת!

.

פיסת לחם לביצה שבושלה קצת יותר מדי כי דעתה של אמא הוסחה וצועק: "אמא, הביצה הזו לא עובדת טוב!". ממש נפלא, ביחוד כשמדובר במשהו עדין כמו בישול ביצה. ככה היא תמיד יוצאת מושלמת והילד לא מנסה לדחוף יש אנשים שיש להם דרכים קבועות, בדוקות, כמעט טקסיות להכנת דברים וזה

לבשל יותר ממה שצריך ולשמור במקרר בקליפתו. הן נפלאות בימים הבאים לטובה בסלט או על פרוסת לחם טובה. הביצים האלו יוצאות בדיוק מושלם, בתפר שבין רך למוצק, עם חלמון נוזלי אבל לא ממש ניגר. אפשר

הרותחים בכיור וממלאים את הסיר במי ברז קרים. ניתן מיד לקלף בעדינות ביצים שרוצים לאכול מידית חמימות. ומכניסים בעדינות את הביצים. מבשלים ברתיחה כ-7 דקות - נא לשים טיימר! משעברו הדקות, מרוקנים את המים כמות הביצים המתוכננת לבישול. גובה המים צריך להיות כ- 2-3 ס"מ. כשהמים רותחים, ממליחים אותם בנדיבות - מרתיחים מים בסיר שמכיל בצפיפות קלה את

. . .

פולנטה עם ביצה ודלורית במרווה:
מרווה קצוצים דק. מוסיפים חופן מים, מכסים ומבשלים על להבה נמוכה עד שהיא מתקתקה ורכה מאד ואין נוזלים. את הדלורית חותכים לקוביות קטנטנות ומקפיצים במעט שמן-זית או חמאה, מלח ועלי

מהדלעת המתקתקה על הר של פולנטה, מוסיפים את הביצה, גורסים הרבה פלפל טרי ומפזרים מעט פרמזן. אני מטגנת ביצת עין על להבה קטנה בבישול עדין, משני הצדדים, עד שהחלבון יציב אך החלמון עדיין רך. עורמים סיר מלא מים עבוירי הוא סוג של יציאת מצריים (לא שאישית יצאתי ממצריים אבל אני מתארת לעצמי) - כשהדלורית מוכנה עוברים לביצה: מאחר ואני גרועה בבישול ביצים עלומות והרתחת

פולנטה עם אספרגוס ובזיליקום:

בישול אספרגוס לוקח כמה דקות בלבד - שימו לב לא לבשל יותר על המידה, רק עד שהם פריכים ונוחים לנגיסה. (לא בדיוק מדעי אבל בהחלט אותנטי), מנמיכים את האש ומבשלים כמה דקות - במהלכן מערבבים פעם אחת. זורים מעט מלח ומוסיפים חופן של מים. מכסים. מחממים על להבה גדולה וכשמתחילים לשמוע רעשים מזליפים מעט שמן זית במחבת רחבה - מספיק בכדי להכיל את האספרגוסים בשכבה אחת. מעליהם

מוציאים את האספרגוס לצלחת ובאותה מחבת מחממים כחצי דקה כף שמן זית וכמה עלי בזיליקום קצוצים דק.

מתערובת הבזיליקום על הפולנטה ומגישים עם האספרגוס. גורסים מעל פלפל טרי ומפדרים במעט פרמזן. מזליפים

. . .

פולנטה עם פטריות:

או עד שהפטריות שחומות ורכות. מפזרים מעל פטרוזיליה קצוצה ומגישים עם הפולנטה ומעט פרמזן מגוררת. אותן תוך כדי ערבוב כשתי דקות. מזליפים מעל שמן-זית, מתבלים במלח ובפלפל וממשיכים לצלות עוד שתי דקות מחממים מחבת ומפזרים בה מגוון פטריות - צולים

. . .

ורעיון

ועוד. כך שכל אחד יכול לבחור לעצמו תוספת רצויה מעל לכף גדושה של פולנטה לוהטת. נשמע לי מושלם. סמיכה למדי המוגשת לוהטת על גבי קרש עץ. עוד על השולחן מספר תוספות כמו ראגו בשר, תבשיל עגבניות האיטלקיה למדתי על ארוחה משפחתית, רבת- משתתפים ומסורתית, בה מוגשת למרכז השולחן פולנטה מאנטונלה

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2012/03/21/friki/>

.

.

/

בה הגלוטן, ומאחר והיא מכילה כמות גדולה יותר של סיבים, חלבונים, מינרלים וויטמינים מבכל דגן מלא אחר. גם ממועד הקטיף המוקדם מהרגיל שלה. חיטה זו נחשבת לסופר בריאה מאחר ונקצרה בטרם החל להתפתח גם במטבחנו, מקבלת את טעמה המיוחד והדומיננטי מתהליך העישון שהיא עוברת ואת צבעה הירקרק והמקסים הפריקי (פריקה), חיטה פופולרית מאד במטבח הערבי ולאחרונה

במקום הזה, אליו אופנתי ללכת, מתובלת בשומן הכבש שנח מעל, ממש אי אפשר שלא לרוץ ולהכין אותה בבית שלא אוכל פריקי לא בעניינים וככה זה בארצנו הקטנטונת, כשמשהו מוכרז כאופנתי. ואם גם במקרה אוכלים אותה בכדי לשכנע את כולנו לשכן אותה קבע במטבח, הרי שהעובדה שהיא טרנדית של ממש תחתום את העסקה. כי מי ואם לא די בכל אלו

/

.

.

שומן הפריקי הזאתי ולכן, כטוב ליבכם בשמן, כך ייטב לה. ולכם. ואם תוסיפו לזה קצת שומן כבש, תקבלו מעדן.
הלא ממש מתמסר, שידכתי לה שקדים וצנוברים אבל תרגישו חופשי לשנות את סוג האגוז. מה שכן, אוהבת
בכדי להעצים את טעמה האגוזי ומרקמה

1 כוס פריקי- שטופה היטב, מסוננת ומיובשת

1 בצל גדול -קצוץ דק

2 שיני שום -קצוצות דק

שמן-זית בנדיבות

1/4 כפית קינמון

מלח ופלפל גרוס טרי

1/4 כוס שקדים פרוסים

חופן צנוברים

3/4 כוס מים רותחים

ומתקנים תיבול. סוגרים את הסיר שוב ומכסים במגבת. נותנים לנוח לספיגת האדים וריכוך סופי כ- 10 דקות.
השקדים והצנוברים. מביאים לרתיחה ומבשלים מכוסה על להבה נמוכה מאד כ- 20 דקות. מערבבים , טועמים
מזהיבים לאט את הבצל והשום בשמן-זית. מוסיפים את הפריקי, מתבלים בקינמון, מלח ופלפל ומוסיפים את המים,

.

.

סלט פריקי עם עשבים, צ'ילי וקצח
4-6 מנות

סלט מקסים וירוק ירוק, עם שפע העשבים הטריים והעדינים שיש עכשיו

נשמר מצוין במקרר

1 כוס פריקי לאחר בישול*

1 צרור פטרוזיליה

1 צרור כוסברה

1 צרור נענע

2-3 ענפי בצל ירוק דקיקים

מעט שמיר קצוץ

חופן אגוזי מלך קצוצים גס

1 כף זרעי קצח

1 צ'ילי טרי קצוץ דק (או לפי מידת אהבתכם את החרیف)

מלח ופלפל גרוס טרי

שמן-זית משובח בנדיבות

עד לספיגת המים וריכוך הגרגרים. גם בתום תהליך הבישול נותר בגרגרים מרקם מעט לעיס ולא רך לגמרי.
בכמות זהה של פריקי ומים ובהמשך, אם יש צורך, מוסיפה עוד קצת), מביאים לרתיחה ומבשלים על אש קטנטנה
שעה- בזמן הזה הגרגרים מתרככים מעט וזמן הבישול יתקצר פלאים. מעבירים לסיר קטן עם מים (אני מתחילה
* את הפריקי שוטפים היטב, מסננים ומניחים בצד לחצי

ומערבבים עם שאר המרכיבים בעוד גרעיני הפריקי חמימים, בכדי שיקלטו היטב את הטעמים. מתבלים בעוז ובעוז.
קוצצים היטב את כל צרורות הירק

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/12/09/semi-kube/>

שירות וורדפרס נפלא שאין כמותו- ההדפסה לא עובדת בינתיים. אודיע לכם כשיסתדר. שנה- שנתיים, לא רציני
*בגלל

למינהם יש לי כאן בשפע אבל את אלו- החומים המתובלים שיש בישראל וסביבותיה, את זה אין כאן אפילו באופק. דברים בתוך דברים אני נורא אוהבת- בבושקות של אוכל מלאות בכל טוב. את הדאמפלינגס

אני מנסה להגיע למיצוי הטעמים בטכניקת 'קיצורי הדרך'. בעודף הזמן יש עוד מאה ואחד דברים להספיק ולעשות. פעם היתה סבלנות והיה זמן להכין ועכשיו, יותר ויותר

האוכל הזה שכאן היום, הוא דוגמא מעולה למשהו שפורק לסך מרכיביו והתפקד מכמה סיבוכים בדרך. תאמרו קובה מבשלת כמו אורז, את הבשר משחימה ומתבלת כמו במקור וביחד בצלחת, אחד עם השני, הם ממש הדבר הנכון. או לא כלום', יש כאן טעמים ומרקמים שגורמים לי לעונג רב- יופי חי של ארוחה משביעה ומספקת. את הבורגול אני מקורית שווה פי מאה ובטח שאוחדת בשרביטה מסורת ארוכת שנים וידע והרבה הרבה כבוד א ב ל במשואת ה'הכל

בורגול עם בשר
- 'עאלק קובה'

זה זה- המבושל, שיש בו עוד קצת נוקשות ויובש. ואם ליד יש עגבניות עם מלח ושמן-זית, אז בכלל חגיגה. הכי טעים מכל הבורגולים,

1 בצל קטן-קצוץ דק דק

2 כפות שמן

1 כוס בורגול

לבשר:

1 בצל קצוץ דק

3 כפות שמן

400 גר' בשר טחון

2 שיני שום גדולות- קצוצות

1 עגבניה- מגוררת ללא קליפתה

חופן פטרוזיליה

מלח ופלפל

טיפונת קינמון

מעט צנוברים קלויים

מכבים את האש ומוסיפים עוד שלוק קטן של מים- זה ישחרר את כל מה שנדבק לתחתית. מכסים ומחכים קצת. הבורגול ואת המים ומביאים לרתיחה. מכסים ומבשלים על הלהבה הקטנה ביותר כ- 10 דקות או עד שאין נוזלים. לבורגול: מאדים את הבצל בשמן ומעט מלח. כשרך וזהוב, מוסיפים את

גם את העגבניה והפטרוזיליה. מערבבים וצולים עד שמשחים מעט. מתבלים במעט קינמון ומוסיפים צנוברים. אותו בעזרת כף עץ, תוך כדי טיגון על אש גבוהה. מוסיפים את השום ומלח ופלפל, מערבבים היטב ומוסיפים בינתיים, מזהיבים את הבצל בשמן עם מעט מלח. מוסיפים את הבשר הטחון ומפרקים

וכעת, משחלקתי עמכם את קיצור הקיצורים, הגיעה שעת לאכול את הדבר האמיתי =
חופשת מולדת.

אעדר מכאן לשלושה שבועות של שכרון חושים כולל אקסטרות שמשפחה כשלי יודעת להעניק

א ב ל

אמשיך לשלוח לכם פוסט בכל שבוע (שהכינותי מבעוד מועד למען לא תהיו עצובים)

ובינתיים-

תאכלו משהו ותהיו לי בריאים

שלכם,

הילה

מעשים טובים

שניה לפני האזרחית החדשה, איך אפשר לסרב למעשה טוב?!

הנה שתי אפשרויות לעזור ולהרגיש טוב עם הנתינה:

*

תרומות של חפצים מיותרים לבית יתומים שנשרף כליל בשריפה בכרמל

*

ה'בייגלים'

המוכשרים מארגנים יום תרומות עבור

'לשובע'

כנסו

ותראו איך גם אתם יכולים לתרום

*

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/11/08/soba-2-ways/>

אטריות סובה

מקמח כוסמת') והן אהבה חדשה במטבח שלי. וכאן הרגע לעצור ולומר תודה לאמיר וליעל- אז אני עוצרת. ואומרת. המשובחים האלו, שקונים בגליונות בודדים בחנויות נייר איכותיות. הן עשויות קמח כוסמת (או שמא עלי לומר 'גם אלו הם המקלות הדקיקים בצבע ב'ז מנוקד בעדינות, שמזכירים לי תמיד את הניירות

ברוחכם מעט מוטיבציה ואף לתרום שני מתכוני בזק, שיכולים לספק לכם יופי של ארוחה בעשר דקות של עבודה. החלבון הגבוהה שבמנת סובה- את זה תראו כשתבחנו את המאחורה של החבילה. אז למה אני פה?! בכדי להכניס על יתרונות הכוסמת בודאי כבר שמעתם ואתם בודאי גם לא זקוקים לי, בכדי ללמוד על כמות

זוהו ממש התיאור המתאים. זה לגמרי לא אוכל של אמא, אבל יש להן את הביס הנכון בין השיניים ומן מגע מפנק. יעל הגדירה את אלו כ-comfort food

ר

סובה שומשום של אמיר
למנה אחת

לאחד תספיק חצי כפית לאחר ידרשו שתיים שלמות. צריך לנסות ולהוסיף בהדרגה, ככל הנחוץ. כנ"ל לגבי הסויה. כי כבר למדתי ששמן שומשום הוא דבר חמקמק- לכל סוג/ חברה יש חוזק אחר וטעם מעט שונה ובמקום שבו אני נותנת כאן כמויות ממש בכוח

100 גר' אטריות סובה יבשות

2 כפיות שמן שומשום (אם הוא מאד חזק יש לערבב עם שמן רגיל)

2 כפיות סויה (אני משתמשת בדלת הנתרן. אם משתמשים ברגיל, תתחילו ממחצית הכמות)

2 ענפי בצל ירוק קצוצים דק

1 כפית גדושה שומשום

מבשלים את הנודלס כ-3 דקות במים רותחים ומסננים.

אינטמיות עם הטעמים. טועמים לראות מה חסר ומתקנים. מפזרים מעט שומשום ובצל ירוק טרי ואוכלים מיד. שוב ואחרי דקה מוסיפים את האטריות ואת הסויה. מטגנים עוד כדקותיים תוך ערבוב, בכדי לתת לאטריות השומשום, מערבבים ומוסיפים את הבצל הקצוץ (תשאירו טיפונת ללמעלה של האטריות כשהן מוכנות). מערבבים ברוק או במחבת מחממים את השמן על להבה גבוהה. מוסיפים את

ת

ל

סובה כוסברה של הילה
למנה אחת

...ואל תשאלו אותי אם אפשר להחליף בפטרוזיליה- אם אתם לא אוהבים כוסברה תכינו את של אמיר!

100 גרם אטריות סובה יבשות

1 כף נדיבה שמן קנולה

2 כפות גדושות של כוסברה קצוצה דק

1 כפית דחוסה סוכר חום

2 כפיות סויה (אם משתמשים ברגילה אפשר אולי פחות)

מבשלים את הסובה 3 דקות במים רותחים ומסננים.

דקותיים תוך כדי ערבוב למען ספיגת טעמים ומתקנים לפי הצורך- צריך להיות מתקתק וכוסברתי וממש טעים. מערבבים היטב ומוסיפים את הסוכר והסויה. עוד ערבוב בכדי שהסוכר ימס ואז מוסיפים את האטריות. מטגנים בווק או במחבת מחממים היטב את השמן ומוסיפים את הכוסברה הקצוצה.

ל

ר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/01/28/homemade-pasta/>

מוקדש ללי

המכונה, כל שנותר לי הוא להכין את הבצק ולהעביר את השרביט לשני הסו-שפים הנלהבים. בונס שקט לשעה! להכין פסטה לבד. נכון, זה לוקח את הזמן שלו אבל מאחר ושני האנשים הקטנים למדו במהירות איך לתפעל את

שנים וסופסוף להראות לילדים שלי איך מכינים פסטה אמיתית! ... ורוצה להגיד לכם שאין הרבה סיפוקים כאלו- כמו בפנים וגרמה לי לפנות זמן, לדוג את המכונה מהמחסן, להסיר ממנה כמה קורי עכביש ועוד קצת אבק של כמעט 6 המון זמן ודחיתם עוד ועוד? זה בדיוק מה שקרה לי עם שאלה תמימה על פסטה טריה. השאלה הזו ניערה לי משהו מכירים את זה שפתאום משהו קטן יכול לגרום לכם לעשות את הדבר הזה שרציתם כבר

אז הוא היה מהסוג הקשה כאבן) בשלב הרידוד העבודה תהיה קלה מאד מאחר והבצק לא יראה שום סימני דביקות. המהולל שלא לצורך, אני לשה אותו ביד בעבודה מאומצת ומציקה של כעשר דקות. (להלן ההוכחה שגם קשה כמו אבן אבל בבישול מניב תוצאות משובחות. אחרי טראומה ישנה, בה נשבר לי וו הלישה של הקיטצ'נאייד וידוי- הבצק שלי

המובחרת שלי עבר בהצלחה ובעודנו מתענגות על הפסטה סיכמנו שהיא חלקה, טעימה ובעלת מרקם מעולה. כמות שווה של ביצים וחלמונים. החלמונים תורמים למרקם, לצבע ולריח הבצק. מבחן הטעימה אצל האיטלקיה אני מוסיפה לבצק

את אלו מכם שאין להם מכונה אבל חשים כעת רצון עז לאוץ ולרכוש אחת כזו (דרום העיר, פשוטה ולא יקרה). מקווה להפעים את אלו מכם שכמוני תקעו את המכונה שלהם עמוק בבידעם ולהמריץ

בצק פסטה
-בערך 500 גר'

בערך 2 1/2 כוסות קמח רגיל

עד שמתקבל בצק חלק, קשה ודי יבש. מניחים על משטח נקי ומכסים במגבת נקיה. נותנים לנוח כשלושים דקות. שמי בודאי יעלה בקונוטיות לא מחמיאות ואולי אפילו עם דיבוב בערבית. לא נורא. יש להמשיך (בלישה, לא בקללות) יחדיו ולהתחיל ללוש. לשים עם כרית כף היד בתנועות המתרחקות מהגוף- יודעים מה, לשים איך שבא. בשלב הזה הזה, כל הקמח עורבב לתערובת הביצים (באופן לא אחיד כמובן) וזה הזמן להפשיל שרוולים, לאחד את הפירורים עם המזלג. המטרה היא לאסוף ולערבב עוד קצת קמח בכל פעם ולהרחיב עוד ועוד את גודל הגומה. בסוף השלב כ- $2 \frac{1}{4}$ כוסות קמח ויוצרים בתלולית הקמח גומה רחבה. יוצקים לגומה את הביצים ושמן-הזית ומתחילים לערבב על משטח גדול ורחב מניחים

שוב דרך מספר אחד. חוזרים על הפעולה הזו שוב ועכשיו מתחילים לעלות במספרים- אני מפסיקה בשש! במספר 1 במכונה. מעבירים במכונה, מקפלים את הבצק לחצי (מקפלים קצוות עקומים פנימה) ומעבירים מחלקים לארבעה חלקים ומרדדים כל חלק בנפרד. מקמחים קלות, משטיחים מעט עם כף היד ומתחילים קסם- תודו... עכשיו אחרי שלושים דקות הבצק מעט רך ונעים יותר.

חוצים באמצע לאורכה ומניחים בצד. מכינים את שאר הבצק באותו האופן. חותכים את הפסטה לצורה הרצויה. מעבירים יד מקומחת בעדינות על פיסת הבצק המוכנה,

מבשלים כרגיל במים רותחים ומומלחים, בישול קצר של כ- 4-5 דקות.

והכי טעים –
רוטב של קרם פרש ולימון
בשתי דקות (מבטיחה בפעם הבאה למדוד כמויות)

תיבול ואוכלים מ י ד! אם אוהבים סמיך מאד- משתמשים בהרבה קרם פרש. לקבלת רוטב דליל יותר- יותר מים.
שמן- זית וקצת ממי הבישול של הפסטה- מערבבים הכל יחד בקערה, מוסיפים את הפסטה, מערבבים ומתקנים
קרם פרש, *מיץ לימון וקליפת לימון, עלי בזיליקום קרועים גס, פרמז'ן, מלח פלפל, מעט

* מי שגר פה חייב לחלוטין להשתמש בלימוני ה
מאייר
ה מ ה מ י ם, שפשוט הופכים את העונה הזו ליותר סימפטית.

נוסעת מחר- נתראה כשאחזור בשבוע הבא. אם לא אקפא.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/05/06/onlyapples-cake/>

הרי יודעים, שכשבאים אורחים לא חייבים עוגה אבל רצוי שתהיה אחת כזו ורצוי מהסוג הביתי. זה טוב לרושם. חצי ממה שאני מקלפת. זה היה בשבת בבוקר וחברתי היתה אמורה לבוא לביקור עם אמה שבאה ממרחקים. כולנו את העוגה הזו בחשתי בפיזור נפש כשקטן גמדי הבית יושב על השיש לידי ואוכל

לאחר שנרשמה התלהבות בקרב הקהל, שיפצתי אותה מעט לשביעות רצוני והנה היא כאן עבורכם לשבת- בכל זאת החורף חלף עבר לו. אמרתי להם, נפרד כידידים לפני בוא הקיץ, דחיתי ודחיתי והנה סופסוף אני מקיימת. לתפוחים הבטחתי כבר מזמן מסיבת פרידה קטנה, כי מקורמלת בקצוות, רכה ומפנקת

אני מקדישה את העוגה הזו לך יקירתי ולתינוק המקסים והחזק הזה, בטע, שהבאת לעולם

בר מזל אתה ילד

עוגת התפוחים של בטע

אוחז בהם. אם אתם מאלו שאוהבים מתוק - הייתי מוסיפה עוד $1/4$ כוס סוכר, כי היא בהחלט לא מאד מתוקה. כמעט ואין עוגה בעוגת הזו- כולה תפוחים ורק מעט

היא בעודה חמימה לאחר האפיה - לכן, אם אין אורחים באופק, רצוי וכדאי לאפות מחצית מהכמות בתבנית מאורכת. שלושה, תלוי במה שיש בבית. כל סוג מביא משהו אחר לעוגה - מתיקות, נימוחות, יציבות או חמצמצות. הכי טעימה הכי כיף להשתמש בכמה סוגי תפוחים - גראני סמית' כמובן ועוד שניים -

6 תפוחים די גדולים/ בערך 800 גר' לאחר קילוף ופריסה (2-3 גראני סמית' והשאר לבחירה)

3/4 כוס חלב

2 ביצים

1 כפית תמצית וניל

1/4 כוס שמן-זית/ שמן אחר

1 כוס קמח

1 1/2 כפיות אבקת אפיה

1/2 כפית קינמון

1/2 כוס דחוסה סוכר חום

* 1 כף חמאה - ללמעלה של העוגה

לתערובת הציפוי: 1 כף חמאה, 2 כפות דחוסות סוכר חום, 2 כפות קמח, 1/2 כפית קינמון

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט. משמנים תבנית עגולה 24 ס"מ.

קולפים את התפוחים, חותכים לרבעים, מנקים ליבה ופורסים דק.

את התפוחים, מערבבים ומעבירים לתבנית. בעזרת היד לוחצים את התפוחים למטה, ככל שניתן- בלגן מאורגן. מערבבים את כל החומרים הנוזליים יחד. מוסיפים את היבשים ומערבבים לבלילה אחידה. מוסיפים

פורסים את כף החמאה דק דק ומנקדים חתיכות קטנות פה ושם על התפוחים.

מערבבים בעזרת האצבעות את כל חומרי הציפוי, עד לקבלת פירורים לא אחידים ומפזרים מעל.

אופים כשעה ועשרים דקות, עד שהעוגה שחומה וקראמלית וכל הבית מלא בריחות מדהימים...

/

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/01/23/eggppasta/>

.

.

אותו לשולחן, תקבל מחמאות ותדרש לפרט את פרטי הכנתו. ואם לנכס הזה יש קצת היסטוריה אז בכלל מצוין. תמיד אבל תמיד, תזכור אותו ותחזור אליו. הוא גם מסוג המתכונים האלו שכ-ו-ל-ם אוהבים ולעולם כשתגיש מתכון, הוא נכס. מתכון נכס הוא משהו שהולך איתך המון שנים ולא משנה כמה נסיונות חדשים ירקחו במטבח, המתכון של היום הוא לא סתם

בניו-יורק. אנטוניה בילתה עם האיש הרבה לילות טרופי לימודים ובשאר הזמן אירחה הרבה. בסגנון איטלקי. את הנכס שלי, למדתי להכין מאנדראה ואנטוניה עוד כשגרנו

כשתגיע... לכן כדאי לא להגיע גוועים (זה יקח שעותיים- שלוש) וגם כדאי שתפישל שרוולים ותדחק בכך לעזור. לדעת את מי תפגוש שם (כי הם מזמינים כל מכר שפגשו 5 דקות לפני כן ברחוב) ו- אף פעם האוכל לא יהיה מוכן להגיד שיאחרו. אם אנחנו באים אליהם, דרוש איחור נאה של לפחות חצי שעה (אחרת זו גסות..), אף פעם אין שהבית היה מסוגל להכיל. עם השנים למדנו להכיר את המנהגים: אם הזמנו אותם בשתיים, בשלוש הם מתקשרים הארוחות. שולחן קטן ועליו גיבוב של כוסות, צלחות וסכו"ם מכל הסוגים והמינים ותמיד תמיד יותר אנשים ממה היה קיר האבן של הבית הסמוך. חוץ משני חדרים זעוריים וחשוכים, היה מטבחון צר ומאורך ושם היו נערכות הם גרו ברחוב תומפסון שבילג' בדירה מניאטורית וחשוכה שהנוף הנשקף משני חלונותיה הקטנטנים

מצוקתי לבחור כינס את הזוג אלינו ביום שאחרי. "אין בעיה", אמרה לי אנטון בטלפון " אנחנו באים מחר". באלגנטיות מהקשר בין עישון לסרטן) ובצעקות רמות. כבר למחרת ניסיתי וזה ממש לא יצא אותו דבר. טלפון מאנדראה מעל לראשם של כמה אנשים ששתי יותר מדי, דרך מעטה עשן כבד (רב האיטלקים שפגשתי מתעלמים ובחזרה לפסטה. הרוטב הזה דוקא היה מוכן מראש ואת ההוראות שלו, קיבלתי

המקסים הזה, למדתי גם שישנם דברים שאסור לדחוק בהם, הם צריכים את הזמן שלהם. בדיוק כמו אנדראה. הרוטב שלי לא יצא אדום וסמיך כמו שלו- הרבה מדי חציל ובצל, פחות מדי זמן וסבלנות. ומלבד הסוד של הרוטב של רוטב עגבניות מקסים ומלא טעמים ש'נדבק' באופן מושלם לפסטה ולא משאיר שלולית בצלחת. הבנתי גם למה ופדנטיות באופן קצת מדאיג, העמידו את הטמפרמנט שלי במבחן רציני וכמו-כן, הניבו במטבחי הקטן סיר גאה שעתיים איטיות

מה עוד למדתי מהאיטלקים!?

תמיד להשתמש בשימורי עגבניות שלמות

סוכר- כי זה עושה פלאים ולהוסיף את הפרמזן לפסטה דוקא לפני הרוטב, מפני שכך היא נתפסת לפסטה עצמה. לבנות. קפוצ'ינו בסוף ארוחה זה חטא כמו לאכול קורנפלקס, רק אספרסו. להכניס לכל תבשיל של עגבניות מעט כי כל שלב מפיק טעמים וארומות שונות. לעולם לא לאכול ספגטי עם כף. אף פעם לא לתת לגבר לגרוב גרביים ולא במרוסקות למינהן. להוסיף את הצ'ילי היבש ואת הבזיליקום בשני חלקים, התחלה וסוף-

וזהו, עכשיו חדל קשקשת. רוצו להכין ודווחו על התוצאות...

.

פסטה עגבניות וחצילים של אנדראה
ל- 4 מורעבים

וכמעט נעלמים ברוטב. הרוטב צולח את המקפיא בעדנה רבה ולכן ניתן להכין כמות גדולה ולהקפיא לימים קשים.
בדבר טיפול תרופתי?! ניתן להשתמש בקישואים. אפשר להשאיר את הקליפה אבל אם מקלפים, החצילים מתרכים
שכבר ציינתי זה לא רוטב ב- 5 דקות ומצד שני הוא שווה כל דקה! אם חצילים אינם אופציה הגיונית עבורכם (מה
הרוטב הזה הוא אהבה גדולה. כמו

ושומו שמיים היא כל-כך טעימה גם ביום למחרת, אפילו קרה ואי- לכך מעולה בתור אוכל טיולים ופיקניקים.
מגוררת. אם לא פטה- כף ריקוטה טריה מעל לקערת פסטה תשמח לבב אנוש. אפשר גם קוביות חציל מטוגנות.
לרוטב הבסיסי אני מוסיפה זיתי קלמטה וגבינת פטה

1 כוס שמן- זית - ושלא תעיזו להוריד או לקמץ!

1 בצל קטן- קצוץ דק

כ- 10 שיני שום- חצויות לאורכן

צ'ילי אדום יבש- כרצוי

מלח ופלפל טרי

1/2 חציל קלוף וחתוך לקוביות

1 קופסאה גדולה של עגבניות שלמות וקלופות- 800 גר.

כ-14 עלי בזיליקום טרי- קרועים גס

1 כף שטוחה של סוכר

1 חבילת פסטה קצרה- 500 גר.

1/2 כוס פרמזן מגוררת

מרסקים את העגבניות או מועכים בעזרת היד למרקם לא חלק לגמרי.

וצ'ילי יבש ומאדים מכוסה עד שהכל מתרכך ללא השחמה. מוסיפים את קוביות החצילים, מערבבים ומכסים שוב. מחממים את השמן, הבצל והשום בסיר רחב. מוסיפים מעט מלח לא להבהל! את כל השמן אבל בהמשך יוציאו אותו חזרה לסיר. ממשיכים לבשל בסיר מכוסה, תוך כדי ערבוב מדי פעם. החצילים 'שותים' בהתחלה

מסמך מאד. בשלב הזה מוסיפים עוד צ'ילי יבש, אם אוהבים את הרוטב מעט יותר חריף ואת שאר עלי הבזיליקום. את הסוכר ומחצית מעלי הבזיליקום. מערבבים ומבשלים על אש בינונית, תוך רתיחה עדינה כשעה, עד אשר הרוטב כשהחצילים רכים למשעי, מוסיפים את העגבניות ונוזלהן וגם

לסיר הרוטב, זורים מעליה את הפרמזן ועוד 'שלוק' של שמן- זית ורק אז מערבבים. טועמים ומתקנים תיבול. מבשלים את הפסטה במי-מלח לפי הוראות הבישול. דקה לפני סיום הבישול, מעבירים את הפסטה

*אם רוצים, מוסיפים זיתים ופטה.

בדירתם השיקית והמעוצבת להפליא במרכז מילנו. מעוצבת משמע לבן, נקי ובסטייל. ממנהטן למילנו עולם ומלואו...
אחרית דבר: בקיץ האחרון ביקרנו את הזוג המתוק הזה וביתם התינוקת

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/05/19/bolognes/>

הסודות שירש מאיזושהיא שכנה. זה היה לפני המון המון שנים אבל אני זוכרת את זה כאילו זה היה אתמול. לפני המון שנים מארז שלמד אז וטרינריה בבולוניה. באחד מביקורי המולדת הוא בא במיוחד ולימד אותי את את הבסיס לרוטב הבולונז שלי ירשתי

אז הוא הראה סימנים של חוסר עניין כשחזר ובידו סוג של סרפד. סביר להניח שגם היום אין לו מושג איך זה נראה. גרנו אז בתל-אביב, ברחוב באזל ושלחנו את האיש להביא מלמטה רזמרין טרי שגדל בחצר הבניין. כבר

ארוך ואיטי שיוצר טעמים עמוקים ומפנקים. קערה ענקית ומהבילה של זה וסלט גדול זוהי ארוחה מענגת ומשביעה. עם השנים הוספתי וגרעתי והוספתי וגם אם פה ושם אני משנה, הבסיס נשאר איתן- בישול

אבל לפני הרוטב הממש טעים הזה, אני מוסיפה כמה תמונות מהבוקר בדרך לבית הספר-

התמונה הזו גרמה לי לבהות במסך ולהתפעל מחדש מהיופי הזה שנמצא ממש בהמשך הרחוב שלנו.

איך העין מתרגלת מהר. ועוברת הלאה.

וגם ראיתי היום סנאים משחקים

או איך שלא תקראו לזה..

רוטב בולונז

כמות גדולה שתספיק לבערך 2 חבילות פסטה

כמות גדולה, לעשות בנתיים סידורים בבית ולהקפיא חלק לפעם הבאה. הרוטב הזה הוא מצטיין הקפאה אמיתי.
אין כאן הרבה עבודה, אבל ישנו צורך בשמרטפות צמודה. אי לכך שווה להכין

1 בצל קצוץ

1 פלפל אדום נקי וקצוץ

1 גזר גדול- מגורר גס

2 גבעולי סלרי קצוצים (אם אין, לא נורא)

1 ק"ג בשר טחון (בגירסה האולטימטיבית: כמויות שוות של בקר, עגל וחזיר לא עלינו. אבל גם רק בקר יהיה טוב)

2 שיני שום קצוצות

מלח+ פלפל טרי וצ'ילי מיובש (אם אין באיזור ילדים)

1/2 כוס יין אדום

3 ענפי רוזמרין טריים

1 כפית קינמון, 1 כפית אורגנו, 1 כפית טימין יבש (אפשר כמובן טריים)

5-6 עלי בזיליקום גדולים טריים קצוצים

1 כפית סוכר

(או כל קומבינציה אחרת. מורי ורבי השתמש בקופסא אחת גדולה + 1 קופסא של מיץ עגבניות +1 קופסא (רסק)
2 קופסאות גדולות של עגבניות קלופות שלמות- מרוסקות עם או בלי גושים

1/2 מיכל שמנת מתוקה (או מיכל שלם אם אתם במוזה)

זית (כ-6 כפות) ומוסיפים את הבצל, הפלפל ומעט מלח. מערבבים היטב ומאדים מכוסה כ-10 דקות על אש נמוכה.
בסיר גדול מחממים שמן

כשהבצל רך מאד, מוסיפים את הגזר והסלרי וממשיכים באידוי. אם חסרים נוזלים אפשר להוסיף מעט מים.

דקות נוספות, מגבירים את האש ומוסיפים את הבשר והשום. מטגנים תוך כדי ערבוב ומעיכה של הבשר לפירורים.
לאחר-כך 10

כשהבשר כולו מפורר ולאחר ששינה צבע, מוסיפים את היין ומצמצמים.

מוסיפים מלח בנדיבות ופלפל ושופכים את תכולת קופסאות העגבניות לסיר*. מערבבים היטב ומביאים לרתיחה. מתבלים בעשבי התיבול והתבלינים,

מכסים את הסיר למחצה ומבשלים על אש קטנה כשעתיים. מדי פעם מערבבים היטב בכדי שלא ידבק לתחתית.

מוסיפים שמנת ומבשלים עוד כחצי שעה.

הרוטב צריך להיות סמיך מאד, מלא טעם ובעל צבע כהה.

*אם מוסיפים רסק עגבניות, יש להוסיף גם מים.

מגישים עם הרבה פרמזן מגוררת.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/08/09/whitemeat/>

מופיעים עשבי תיבול ואפילו פטריות פורצ'יני. נשמע מוזר אבל יוצא קצת שונה ובעיקר טעים, עשיר ולא ממש לבן. שבכולן עגבניות איין. יש כאלו שמשרים את הבשר ביין לבן ואחרים שמשרים בחלב ובגרסאות מסורתיות פחות באיטליה קוראים לו 'בולונז לבן' ויש לו גרסאות שונות

אני קוראת לו 'בולונז של קיץ' פשוט כי הוא מצריך פחות עבודה ופחות בישול (את הרגיל אני מבשלת כ- 3 שעות!)

בולונז לבן
לחבילת ספגטי

מאחר ואין כאן ים של עגבניות שיסתירו את טעם הבשר- ראוי ורצוי בשר מזן משובח!

500 גר. בשר טחון משובח

1 בצל בינוני קצוץ

1 גזר גדול- קלוף ומגורר

3 כפות שמן- זית+ 2 כפות חמאה

מלח ופלפל גרוס טרי

מעט אגוז מוסקט ומעט קינמון (לא חובה אבל מוסיף...)

1/4 כוס יין לבן

1 כף רסק עגבניות

1 כוס חלב

1/2 כוס גבינת פרמזן מגוררת

חמאה בסיר בינוני ומוסיפים את הבצל והגזר. מתבלים במעט מלח, מנמיכים את האש, מכסים ומאדים עד שרך. מחממים שמן+

הרוטב מסמך מאד והבשר רך למשעי. אם במהלך הבישול נראה כי חסרים נוזלים, מוסיפים כף- שתיים של מים. היטב ומבשלים כדקותיים. מוסיפים את החלב, מכסים ומבשלים על אש קטנטונת כ- 20-30 דקות או עד אשר מוסיפים את היין ומצמצמים עד שלא נשארים הרבה נוזלים בסיר. מוסיפים את רסק העגבניות והתבלינים, מערבבים מגבירים את הלהבה ומוסיפים את הבשר. מטגנים תוך כדי פירוק הבשר לגושישים קטנים עם הכף. כשהבשר זהוב,

והפרמזן (כדאי להתחיל עם חלק מהכמות ולראות אם צריך עוד...) ומוסיפים מעט ממי הבישול אם נראה סמך מדי. לפני סינון הפסטה, זוכרים לשמור כוס ממי הבישול בצד. מערבבים את הפסטה עם הרוטב

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2016/03/31/wine-pasta/>

.

רוצה, "תאר לך שהיה אפשר להכניס קצת חופש בצנצנת, לשמור לימים קשים ולפזר כשצריך כמו אבקת פיות". "תאר לך" אני אומרת לאיש בעודנו פוסעים ברחובות מנהטן בנחת של מי שיכול לעשות מה שהוא רוצה מתי שהוא

בנאדם נמוך ממטרועשרים, טרדות מדירות שינה או פגישות עבודה באופק. ולרגע זה אפילו נשמע לי כמעט אפשרי. זהו יום שימשי של אוקטובר, עצים זהובים מסביב ואף

.

.

אז אני דוחסת קצת חופשה בצנצנת, טומנת עמוק במזוודה ושומרת בזהירות בארון.

אבל השבוע כשניערתי ובחיי שחזק חזק- כלום לא יצא.
כלום.

.

.

ריקה, גם כשהחופשה היא רק זכרון מטושטש וערפילי וכולי טובעת בכביסה, בלגנים ונביחות ילדים וכלב.
הפסטה הזו עושה לי ריחות של חופש גם כשהצנצנת

.

.

פסטה ביין אדום
2-3 מנות

השוס כאן הם בצלצלי השאלוט המקורמלים- אז נדיבות בעניין היא השקעה משתלמת.

והעשירה. שימו לב שהיא נותנת מרקם כבד וסביר שתרצו להוסיף מעט ממי הבישול בהמשך, אז אל תשפכו אותם.
מאד אוהבת את השילוב עם גבינת העזים הרכה

.

250 גרם ספגטי

2-3-4 שאלוט (בצל סגול או רגיל יעבוד מצוין)

שמן זית + 1 כף חמאה

1 כוס יין אדום יבש

פרמז'ן מגוררת- לפי הטעם

גבינת עזים רכה

תימין טרי

מלח והרבה פלפל גרוס טרי

את הפסטה לפי הוראות היצרן. שימו לב לא לבשל יותר מדי כי הפסטה עוד תתרכך מעט באיחוד עם הרוטב.
מבשלים

ברוטב. מוסיפים את עלעלי התימין ואת הפרמז'ן, מערבבים וברגע האחרון מוסיפים את גבינת העזים. מגישים מיד.
הבישול. מגבירים את הלהבה, מתבלים במלח והרבה פלפל גרוס טרי ומערבבים בזהירות יחד, עד שהספגטי עטוף ומתקרמל. מוסיפים את היין ומצמצמים לחצי. כשהספגטי מוכן, מעבירים אותו ישר למחבת היין עם מעט מנוזלי
בינתיים פורסים דק את השאלוט או הבצל ומטגנים באיטיות בשמן הזית והחמאה, עד שמזהיב

...

.

הלו, אתם כאן?!

אז תשאירו מילה או שתיים

(איזה פירור של תשומת לב)

שלא אחשוב חלילה שאני מדברת רק לעצמי

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/01/30/cheese-lasagna/>

.

להוציא ממנו חיוך קטן אבל גם הפעם זה לא הולך לי. 'היית מוצאת הרצל אחר', הוא עונה בלקוניות והולך לדרכו. ארצה שישכפל עבורי. 'הרצל' אני אומרת לו, 'מה הייתי עושה בלעדייך, תגיד?!' האמת היא, שאני מנסה בכוח שלא נועל. הרצל מגיע, צנוע ושקט כתמיד, בודק פה בודק שם, מדווח שצריך לקנות מנעול חדש וכמה מפתחות מזל בדברים האלו והרצל זה קרש הצלה איתן בקריסות הבית האינסופיות. הפעם זה המנעול של דלת הכניסה מישהו ביקום הגדול הזה דואג לי, ככה החלטתי כשהגורל זימן לי את הרצל. כי צריך

תמיד את כולם, גם את הבררנים ביותר כמו החבר של נמברטו שטוען שהוא לא אוהב אבל מגלה שהוא דוקא כן. הבית מלא בריחות של עגבניות ושום וחמישה ילדים יושבים ליד השולחן לארוחת ערב קולנית. לזניה פשוטה מרצה כשהוא חוזר,

שלו: חתיכה קטנה הרצל, אני אומרת לו, זה יעשה אותך שמח. אני שמח אל תדאגי... הוא אומר לי בפנים חתומות. אפילו הרצל, אחרי המנעול מסכים לחתיכה קטנה. זה לא בא בקלות ולוקח את השכנוע

וחושבת כמו תמיד - על איך זה שאוכל יודע בתבונה שכזו, לשמח אנשים, אפילו את ההרצלים הכי רציניים. ההמולה ופטפוטי הילדים, אני נשענת על השיש בינות ללזניה שמראה את סופה הקרב וערימות הכלים המלוכלכים את הלזניה ואת הקפה, מתגנב חיוך קטנטן כזה לזויות הפה שלו והוא אומר תודה רבה היה טעים מאד והולך. ובתוך אבל כשהוא מסיים

.

.

לדבר עליה אז אולי אפשר לקבל מתכון, החלטתי שהגיע הזמן לשמח את כל אלו שביקשו כל כך יפה בתגובות. היום, כשקיבלתי הודעה מהאמא של הילד שחשב שהוא לא אוהב לזניה וגילה פתאום שהוא דוקא כן ולא מפסיק את הקטע הזה כתבתי לפני כמה חודשים אבל דוקא

לערבב את תערובת הגבינה והעגבניות ולקצר מעט תהליכים - הטעם יהיה אותו טעם, המראה אולי טיפה פחות. בסיס שניתן לשנות ולרענן באינספור דרכים. אם הילדים עוזרים או אם אתם ממש עייפים או ממהרים, ניתן בעצם כאן בבית היא יוצאת בכל פעם מעט אחרת - תלוי בסוג הגבינות שצריך לחפף מהמקרר. זהו מתכון

.

.

לזנית גבינה פשוטה
לתבנית של 30 ס"מ*22 / מאכיל הרבה ילדים!

בענייני ילדים

מכמויות גבינה קטנות יותר - ככה יש יותר אדום, פחות לבן וכשהילד מתרגל, ניתן להעלות את כמויות הגבינה.
- אם יש לכם עסק עם ילד שלא אוהב גבינה לבנה לסוגיה (כמו הבת שלי, למשל) - רצוי להתחיל

אפשר גם לאפות מחצית הדרך, להשאיר בחוץ עד לשעה הנחוצה ולסיים את מלאכת האפיה ברגע האחרון.
לטמפ' החדר לפני האפיה. כמו כן, יש לתת ללזניה כ-15-10 דקות מנוחה לפני ההגשה, בכדי שתתיצב ותתמצק.
ניתן להכין מראש ולשמור במקרר. במקרה כזה, רצוי להוציא כחצי שעה לפני מהמקרר ולהחזיר

- - - - -

כ- 15 עלי לזניה* (ואולי עוד כמה כי התבנית תבקש...) ללא צורך בישול מוקדם (של ברילה אחלה)

* אם אתם בעניין של פחות פסטה - גם ארבע שכבות יהיו מספיקות

לרוטב העגבניות
:

4-6 שיני שום גדולות כתושות

4 כפות שמן זית

3 פחיות קטנות של עגבניות מרוסקות (400 גר' בכל אחת)

חופן עלי בזיליקום טריים

1 כפית סוכר

מלח ופלפל גרוס טרי. ו

אם ניתן-

מעט צ'ילי יבש, לא בכדי שיהיה חריףאלא בכדי שיתן מעט ארומה

לתערובת הגבינות:

~ 600 גר' גבינה רכה- קוטג' או ריקוטה אפשר בשילוב עם פטה, גבינה לבנה

1 ביצה

חופן פטרוזיליה ובזיליקום טריים קצוצים דק (או כאשר אהבה נפשכם)

100 גר' גבינת פרמזן מגוררת (אם אין אפשר מוצרלה או קשה אחרת)

ובנוסף-

כ- 40 גר' פרמזן/מוצרלה או כל גבינה קשה אחרת מגוררת

חלקית שלא ישפריץ לכל עבר). אין צורך להסמיך את הרוטב מאחר והנוזלים דרושים לעלי הפסטה הלא מבושלים. הקצוץ ומבשלים יחד מעט. מוסיפים את העגבניות המרוסקות, מתבלים ומבשלים בבעבוע קל כעשר דקות (מכוסה את שמן הזית עם השום הכתוש ומעט מלח. מאדים בזהירות עד שהשום מתרכך ומפיץ ריח. מוסיפים את הבזיליקום מכינים את רוטב העגבניות: בסיר רחב מחממים מעט

מערבבים את חומרי תערובת הגבינות ומתבלים במלח ובפלפל.

כעת למלאכת הבניה:

כ- 2/3 מכוס רוטב עגבניות יש לשמור לשכבת הלזניה העליונה. אם אתם יכולים לשמור בעין, זה מספיק טוב.

מתערובת הגבינה (חוסר שלמות מקובלת בהחלט), מסיימים ברבע מרוטב העגבניות וממשיכים כך הלאה - 4 עגבניות על תחתית הכלי, מניחים מעל את עלי הלזניה זה לצד זה (חפיפות מקריות זה בסדר גמור), מכסים ברבע מפזרים מעט רוטב קומות לבניין . (או שלוש או שתיים- ראו הערה למעלה*)

מכסים בשכבת פסטה אחרונה, מעליה רוטב העגבניות השמור ומפזרים את הגבינה המגוררת.

אין- גם בסדר. אופים ב- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט כ- 40 דקות או עד שהלזניה מבעבעת וזהובה למשעי.
אם יש זמן- נותנים ללזניה לעמוד ולספוג נוזלים. אם

נותנים לה לעמוד ולנוח מעט. מסכנה עיפה.

צועקים בואו לאכול!!!

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/11/17/spagetti/>

'וואלה' של השבוע. שווה ניסיון פשוט כי זה נורא טעים.

ותודה לכם על התגובות החמות- אין, אין מספיק זמן ביממה...

ואפילו קינחנו בגלידה אבל כשחזרנו הביתה, גילינו את אב הבית באותו המצב בדיוק. והמצב לא היה מזהיר. חברים, למוזאון החלל. טסנו בין פלנטות וחקרנו כוכבים, חזרנו לכדור הארץ בדיוק בזמן לארוחת צהריים מאוחרת בראשון, הוא יום חופש לנו, לקה האיש בגבו. השארנו אותו למנוחתו והלכנו ארבעתנו עם

תינוקות בעוד שאת הגברים פחות. אי לכך, בעיות גב שכיחות מאד מגיל שלושים+, עת מקימים אלו משפחות. הרופא טוען, סיפר לנו חבר אחר שסובל אף הוא מגבו מעת לעת, שהטבע יצר את הנשים בנויות פיסית לסחוב

המון שום ופרמזן. רוטב עדין ונעים, כזה שמכסה רק במעט את חוטי הפסטה ונותן לה את כל הבמה לעצמה. לסלט וצרור של פטרוזיליה. אם כך - פסטה. יצא סיר גדוש בפסטה ריחנית ומהבילה של עגבניות טריות מרוסקות, לשכב כל הזמן במיטה) וכשחזרנו, הגיע זמן ארוחת הצהריים. במקרר מצאתי כמה עגבניות רכות שכבר עבר זמנן ומיוחד במחוזותנו- כי לאישים עסוקים, אין אף פעם זמן להיות חולים. יצאנו לשוטט בצ'כונה (הרופא אמר לא טוב ברביעי, הזדמנו שנינו לצהריים ביחד בבית ללא אף צאצא. מחזה נדיר

היא אחראית הטעימות מטעם איטליה ובתמורה היא מחוייבת לומר את דעתה הכנה, ללא התחנפויות מיותרות. את המעט שנשאר לקחתי לחברתי האיטלקית, שגרה כמה בתים ליד. ההסכם ביננו הוא כזה-

בערב חיכה לי אימייל: delicious! fresh, I liked it.

פסטה של עגבניות טריות ושום:

1 חבילת ספגטי

4 עגבניות גדולות ובשלות

1 פלפל צ'ילי טרי או יבש או לא בכלל

בערך 10 שיני שום כתושות או פרוסות דק או שילוב (וכן, אני בעניין שום לאחרונה. אפשר מעט אם אתם לא ממש..)

1/2 כוס דחוסה של פטרוזיליה- עלים בלבד

1 ענף גדול של בזיליקום = בערך 10 עלים גדולים

1/3 כוס שמן זית

1 כפית אורגנו יבש

מלח

1/2 כוס גבינת פרמזן טריה מגוררת

מעמידים על האש סיר גדול עם מים לבישול הפסטה.

העגבניות לשתיים לרוחבן. מוציאים את מרבית הגרעינים בעזרת האצבע ומגררים על פומפיה גסה, ללא הקליפה. חוצים את

קוצצים היטב את הפטרוזיליה והבזיליקום ופורסים דק את הצ'ילי- אם משתמשים בו.

מוסיפים את העגבניות, מתבלים בעוד מלח ומביאים לרתיחה. מבשלים על אש בינונית עד לאידוי כל הנוזלים. עד שהשום מעלה ריח נפלא (זהירות לא לשרוף) ומוסיפים את העשבים הקצוצים, הצ'ילי והאורגנו. לאחר כדקה במחבת או סיר גדול, מחממים את שמן- הזית ומוסיפים את השום ומעט מלח. מערבבים

מבשלים את הפסטה ולפני סינונה, מוציאים כוס ממי הבישול ושומרים בצד.

מסננים את הפסטה ומעבירים הישר לרוטב, מוסיפים את הפרמזן ומחצית כוס ממי הבישול ומערבבים היטב

בודקים תיבול ומוסיפים עוד מעט מים אם יש צורך.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/12/26/winterpasta/>

מצאתי \$40 על מדרכת הרחוב. מה שאני רוצה להגיד זה, שכולנו מרויחים ומפסידים כל הזמן- אלו הם החיים. על ביקור רופא שהחמצתי עם נמברטו בשישי האחרון. קיללתי. בכלל לא זכרתי שלא זכרתי. יותר מאוחר, בצהריים, אתמול בבוקר קיבלנו חשבונית תשלום של \$45

השבוע כשאין חופש של כמעט 3 שבועות כמו עכשיו. מהגן של הקטקט, יצאנו אוחזות בעציץ גדול של עגבניות, במהלכן היינו צריכות לאסוף את האנשים הקטנים מהמקומות הקדושים האלו, אליהם הם הולכים במשך ימות כך בז'רגון החברות שלי, משום שהיא צעירה ממני בשבע. בין ישראל לאנשהוא אחר, היא באה לכמה שעות לפני חודשיים בערך 'קפצה' לביקור הקטנה. מיכל הקטנה. היא נקראת זה

מנסות לרסן את פרצופנו הנדהמים והמגחכים, הודיעה לי שעלי לקחת אותו איתי עוד היום מהגן- הוראה מהעירייה. אם שאלתם מדוע- יפה שאלתם! הגננת דיווחה לנו, בסבר פנים רציני, ששתיל העגבניות רעיל הוא (!) ובעוד שתינו שתרמתי בתחילת השנה.

חשבתי אולי יש דברים שאני לא יודעת, אולי משהו בעלים. התקשרתי לידעונית שלי מ.- אמרה לא שמעה בחיים.

ודיצה, הצלחנו גם לשכוח את העציץ המסכן ברחוב ולחזור ברוורס פראי לאסוף אותו. הוא בא הביתה, הרעיל.
על טפנו יצאנו מצחקקות מהבניין ומרוב מהומה

אז זה ההפסד. איפה הרווח?

יותר שעה-שעתיים אחרי, פושרת, מה שהופך אותה לפריט עזר בארוח וגם למשהו שאפשר לקחת החוצה לטיול.
נחמדות נוצרות דוקא כשאין במקרר כמעט כלום. פסטה פשוטה וחיננית, שמשמחת בעיקר משום שהיא טעימה
פסטה נורא, קטפתי ממנו את האדמדמות ויחד צעדנו נחרצות למטבח. הגעתי למסקנה- הפסטות הכי
שתה מים, רוח שמש, עבר גם מעט רוחות קרות. השבוע החלטתי שהגיע זמנו וכמחזה לקטנה הגדולה, שאוהבת
חודשיים ישב לו העציץ המורעל בגינה-

פסטה עגבניות בתנור
אוכלים פושר

להיט מתקתק. עוזרים להן עם קצת סוכר חום וחום של תנור. את הגבינה אפשר להחליף עם עיזים או מה שבא, רק
עגבניות חורף זה לא תמיד
אל תוותרו
על קליפת הלימון -היא זאת שנותנת את ה'זינג'!

אפשר להגדיל את כמות העגבניות שבמתכון אם אתם מתחשק.

1 חבילת פסטה

500 גר. עגבניות קטנות/ שרי

1/2 כוס שמן זית

3-2 שיני שום קצוצות גס

2 כפיות דחוסות סוכר חום

מלח ופלפל טרי

הרבה בזיליקום טרי קרוע גס

1 לימון- גרידת קליפה*

גוש בינוני של גבינת פטה

את הפסטה מבשלים ע"פ הוראות הבישול ולפי מידת העשייה המועדפת.

אפיה. זורים את השום, מוסיפים את שמן הזית (כן זה הרבה אבל זה הרוטב) ומתבלים במלח, פלפל וסוכר חום. חוצים את העגבניות ומעבירים לתבנית

שחומם ל-200 מעלות צלסיוס/ 400 פרנהייט למשהו כמו 25 דקות או עד אשר העגבניות רכות ושחמחמות מעט. מכניסים לתנור

נותנים לעגבניות להצטנן כמה דקות ואז מערבבים יחד עם הגבינה המפוררת, הבזיליקום וגרידת הלימון.

*מתחילים עם גרירה מחצי לימון ומוסיפים עוד לפי הטעם -אני השתמשתי בלימון שלם.

נותנים לזה לשבת קצת ומדי פעם מערבבים. השמן נהיה אדמדם ומתובל. כיף.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/10/09/chicken-with-greens/>

.

..

בבית ספר וחברים מהכיתה שלו שאלו אותו עם מי הוא... ממש הרגשתי צעירה- אולי הם חשבו שאני הבייביסיטר?
'בואנ'ה תקשיבי', אני אומרת לילדה השבוע, 'אתמול חיכיתי עם יותי

הורסת, 'תגידי, את עושה צחוק?? ראית את האמהות בבית הספר הזה? הן נראות כאילו הן לא עוזבות את הג'ים!
'אמא', אומרת לי ילדתי בכנות

ולמראה פני ההמומות: 'לא אבל אמא, את נראית מעולה יחסית לגיל שלך!!!'

.

.

העוף הזה הוא אחד הדברים הכי טעימים שביקרו במטבחי לאחרונה-

הוא מסוג הדברים האלו שנותנים לך הרגשה טובה גם אם את לא הולכת לג'ים

כי בכל זאת, נו, את הרי אוכלת ה מ ו ן
ירוק

.

.

תבשיל עוף ועלים
ירוקים

כ-4 מנות

כמה טעים!- העוף מקבל תוספת רכה של ירוקים נימוחים ועזי טעם ארצי. אם מגישים עם
אורז מלא
מתקבלת ארוחה מלאת כל טוב

8 פולקעס

מלח ופלפ גרוס טרי

מעט שמן

2 כרישות נקיות

1 צרור מנגולד

1 צרור ירוק נוסף (אני השתמשתי בחבילת עלים מעורבים של קייל, מנגולד ותרד)

3-4 בצלים ירוקים קצוצים

צרור עשבים- פטרוזיליה/נענע/כוסברה- לבד או בכל שילוב שבא

מיץ מ- 1/2 לימון

1/2 כפית פלפל אנגלי טחון

צ'ילי יבש - לפי הטעם

~ 2 כוסות מים

וירוק (את החלק הכהה ביותר ניתן להוריד). שוטפים היטב את צרורות הירוקים, מנערים וקוצצים- גבעולים ועלים. קוצצים את הכרישות- חלק לבן

את כל הירוקים הקצוצים ומעט מהמים. מערבבים היטב, מתבלים בעוד מלח ופלפל וגם בפלפל האנגלי ובצ'ילי. והבצל הירוק. לאחר כמה דקות, כשרך, מוסיפים את השום ומערבבים עד שמפיץ ניחוח מקסים ואז מוסיפים את חלקי העוף במלח ופלפל ומשחימים מכל כיוון. מוציאים לצלחת. מנמיכים את הלהבה ומאדים את הכרישה מחממים בסיר כבד מעט שמן, מתבלים

העוף לסיר. מביאים לרתיחה ומבשלים מכוסה למחצה, בבעבוע נעים כשעה וחצי או עד שהנוזלים מתאדים ברובם. כעבור דקותיים, משירד נפחם של הירוקים עד מאד, מוסיפים את שארית המים ומיץ הלימון ומשיבים את

העברתי לאחר הרתיחה את הסיר המכוסה לתנור שחומם ל-160-180 צלסיוס ואפיתי כשעה וחצי-שעתיים. אני שאוהבת לסיים בתנור-

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/11/26/arugula-mint-pesto/>

להבין שכריזמה זה משהו שנולדים איתו, קסם שיש באדם הגורם לאנשים אחרים להמשך אליו כמו פרפרים לאור. בגיל שש-עשרה: הוא בן שלוש-עשרה בלבד וחניך בגדוד הצופים בו אני מדריכה. רק מלהתבונן בו אפשר בקלות שיעור ראשון בכריזמה

היא מלווה בהרבה ידע ותבונה, וזכרונות והומור, חדות מחשבה יוצאת דופן ונתינה אינסופית לזולת בגלוי ובסתר. הרבה שנים עברו מאז, הרבה דברים קרו. הכריזמה עדיין שם.

אחד ברור לי- עתידנו כמדינה וכחברה בריאה מובטח יותר עם אנשים מסוגו במקום הנכון להשפיע ולקבל החלטות. כל כך הרבה זמן ומשאבים על חשבון זמן הנוחות האישי שלו, לא מפסיקה להפתיע אותי בכל פעם מחדש. דבר המחשבה שמישהו רוצה לתרום ולתת לעולם הסובב אותו

* * *

דברים שאין לדעת מהם, מכרסם כמה אגוזים או פרי מיובש ולבסוף אומר: 'אני לא מבין, אין לך כאן משהו טעים?'
לזו לשלוח את זה להיא ואומר לזה לענות כך להוא ולי היה מפטיר: 'זה בסדר, לא משהו', פותח ארונות לחפש
נגיד היה פה עכשיו, היה חוטף ממנה בעמידה, מנהל שלוש שיחות במקביל - נותן פקודות

* * *

פסטה של פסטו ארוגולה, נענע ושקדים
כ-6 מנות

מה אני רוצה - פשוט תתני לי ואני אוכל. אז נתתי והוא אכל כוס ארוגולה בשניה והקטן, קוף אחרי בנאדם, אכל גם.
שלי שמחו בו מאד כי כנראה אצלם פסטו הוא פסטו וחץ מזה, כמו שאמר לי נמברטו: כשאני רעב אל תשאלי אותי
הנענע מנעימה את מרירות הארוגולה ומתקבל פסטו אחר ורענן. הבנים

שלמה של 500 גר' ולעיתים, תלוי בחשקים, יכולה להיוותר שארית קטנה - שומרים במקרר ומשמחים כריכים.
*כמות הפסטו מספיקה לחבילת פסטה

1/2 כוס שמן-זית

4 כוסות ארוגולה

3 ענפי נענע טריים-עלים בלבד

70 גר' שקדים

1/2 כוס פרמזן מגוררת (מעט מזה לפיזור מעל לפסטה המוכנה)

1 שן שום

מלח ופלפל גרוס טרי

(שמן הזית בתחתית בכדי שיקל על התהליך) ומבלנדרים עד לקבלת מרקם חלק וסמיך. טועמים ומתקנים תיבול.
מעבירים הכל לבלנדר

* * *

.

Website

Facebook

Youtube

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

אבל אולי פשוט צריכים לבוא אליה 'נקיים' בשביל להתעלף. יפה ללא ספק אבל זה המסביב-איפה כאן העיר?!
הציטוטים שלי אותה, כנראה שיש לי חיבור טוב עם ההגדרה. כן, אני מודעת לעובדה שהיא נחשבת לאחת היפות
ממש צורך. אחרי חמש שנים במנהטן-לא מובנת לי כל-כך העיר הזו. 'עיר דמיון' הגדירה אותה אורית ולפי כמות
שהבינה בדברים האלו. כולה 25 דקות כביש כשאין פקקים אבל איכשהו לא מזיזה ת'תחת שלי לשם אם אין
אני גוררת את עצמי לספרית הסטייליסטית שלי ברוק אשר יושבת במרומי העיר הגדולה, ירושה מאורית
בהרבה חודשים כשכלו כל הקיצים, נגמרו התירוצים ואפסו הסיכויים לצאת מהבית מבלי להראות כמו קוקרספנייל,
פעם

נוסעת על הגשר, האחראי על הנוף סידר לי ראות כל-כך מרהיבה ומחודדת שירדתי באי להסתכל. כן, באמת יפה.
בביקור הזה שלי, בעודי

מרר

ל

בהרבה חודשים כשאני מסתפרת. בואנה-ים של אינפורמציה יש שם, כלומר חוץ מאיזה לק במודה וכל אלו. למשל
אצל ברוק, בין דיבור אחד למשנהו, דיפדפתי בעיתונים האלו בהם אני מדפדפת פעם
Marlowe
ששירבטתי את שמה על פיסת נייר ואחר-כך גררתי לשם את האיש באחד הערבים. כל מה שאני אוהבת יש שם.

כשהבית עדיין מבריק ומצוחצח ולפני שעדת היבחושים הברדקיסטים מגיעה כסופת הוריקן, עצרתי לבדוק את
בדרך הביתה, עם כל שיערה בדיוק במקום הנכון כמו שתי הדקות האלו אחרי שהעוזרת הולכת,
Sentinel
היו כאן כולם יוצאי סיירת 'סבוואי'. עוד לפני שנתת את הביס הראשון, אתה מגלה בעצב שיש לך ביד סמרטוט ספוג.
האלו, שגם כשהם כבר מצליחים להרכיב סנדוויץ' מושקע וסימפטי, הלחם עדיין מתעקש להיות רך וספוגי משל
כי זה ממש קרוב ובאמת שהגיע הזמן. הבעיה עם האמריקאים

על ספרית ממשפחה איטלקית שגדלה עם גינת ירק ענקית וסבתא שמשמרת עגבניות בצנצנות. דההה. בטח ברור!
מה'ברוקיה' יצאתי גם עם מתכון כאילו ברור מאליו שאפול

ח

חרר

פסטה פשוטה פשוטה של ברוק הספרית הקולית שלי
לשני רעבים

הייתי אומרת אחלה ילדות. היא מעולה לימים האלו שבא משהו בזריז ואין כלום בבית חוץ מפטרוזליה. נו טוב ופרמזן.
זו פססת הילדות של הספרית שלי.

1/2 חבילת ספגטי

1 צרור גדול של פטרוזיליה- עלים בלבד (גדול כמו זה שקונים בשוק)-
קצוצה דק דק

2 שיני שום גדולות- כתושות

1/3 כוס שמן-זית

צ'ילי פלייקס לפי הטעם

1/4 כוס פרמזן מגוררת + עוד קצת ללמעלה

מלח ופלפל טרי

מיד אחרי שמכניסים את הפסטה למים הרותחים:

מחממים שמן- זית, צ'ילי, שום ומעט מלח- עד שריח השום עולה באף בעדנה
ולא-

לא להשחים את השום.

מלח-פלפל. מערבבים היטב ומתקנים תיבול. לא לחסוך בשמן. לא לחסוך בפרמז'ן וגם לא במלח. זה כל מה שיש... צורך במהלך המהלך - נותנים עוד שלוק מים. כשהפסטה מוכנה, מעבירים הישר לפטרוזיליה, מוסיפים פרמז'ן ועוד את הפטרוזיליה ומשו כמו 1/4 כוס ממי הפסטה. מבשלים מכוסה ומבעבע בעדנה עד שהפסטה מוכנה. אם יש מוסיפים

ח

ך

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/03/06/roasted-veg-pasta/>

כמה בשקית בעבור חויית הקילוף אחד -אחד בבית. אם תהיתם פעם למה מחירם של אלו כה גבוה הנה התשובה: פחות ופחות מטעמי עצלות, נתקלו מבטי בצנוברים-עדיין-בקליפתם כמותם לא ראיתי מעולם. ברור שמיד חפנתי לי חביות בכדי לקצר דרכים ולא זוכרת תמיד איפה השארתי אותה' בחנות הירקות השווה, אליה אני מגיעה לאחרונה בעודי מהלכת או יותר נכון לומר 'מנווטת עגלה בצפיפות בכדי לא להתקע באחרים, משאירה אותה בפינות מישהו וזה לא אתם, צריך לקלף אותם !

צנוברים לפני קילוף

שישמור על צבעם הטרי, משדכים עשבי תיבול ירוקים וקצת מתוק וקצת מלוח ומקבלים יופי של צלחת ממש מתכון, אלא יותר רעיון- משהו שאפשר להכין מקצת כזה וקצת כזה שיש בהישג יד. צולים את הירקות באופן מהצנוברים האלו ומכמה ירקות שהובאו אף הם מהחנות השווה, הכנתי לי פסטה. יפה שבא לבכות. זה לא

אפשר כוסברה או נענע שיתנו טעם שונה לגמרי, אפשר אגוזים שונים, קליפת לימון ואפשר ואפשר- תרגישו חופשי... אפשר רק כתומים עם מרוה,

רק לא לשכוח לספר לי אם יצא טעים!

פסטת ירקות צבעונית 2 מנות

ירקות שבא (בתמונות יש: 3 צנוניות, 1 לפת צבעונית, חתיכת דלורית, 1/2 קישוא, גזר, בצל ירוק, 1/2 קלח תירס)

2 שיני שום כתושות

1 כף שמן זית

1/2 כפית דבש

מלח ופלפל גרוס טרי

רכים במידה הרצויה. אני השתמשתי בטוסטר אובן שמתפקד אצלי על תקן תנור כשאני עובדת עם כמויות קטנות. מעבירים לתבנית, מתבלים מזליפים וצולים בתנור בחום בינוני (180 צלסיוס/350 פרנהייט) - עד שהירקות

לפסטו צנובר

1 כפית צנוברים קלויים

חופן פטרוזיליה קצוצה

2 כפות שמן-זית

פרמז'ן מגוררת כאשר חפצה נפשכם

ף

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/11/24/baked-pasta/>

כמוני, שברוב המיקרים יודעת בדיוק מה היא רוצה בצלחת, קל לדעת מה נחוץ כשהיא רוצה להתפנק ביום סגרירי למישהי

וגם משאירה קצת מקום לכמיהה. למשל, זו שמנקרת בי כבר זמן מה, לקערת פסטה אפויה ברוטב גבינה
בזמן האחרון זה מסתיים כמעט תמיד בקדירת עוף ואורז חום, שמשמחת ומשביעה

די הרבה זמן, כי איכשהו אני יודעת שזה יגמר בפצצת קלוריות מתקתקת שסתם יום רגיל לא יכול להרשות לעצמו
והיא נותרת כמיהה

אבל היום החלטתי לעשות מעשה- יהי מאפה לימות חול של כמיהות!

יצא קרמי ומספק, לימות חול כמובן...

מאפה פסטה בגבינה ותרד

אם אתם ממש לא בעניין של חמאה - אפשר להמיר בשמן זית. מנסיון - זה יוצא.

לבשאמל:

1 1/2 כפות חמאה

1 1/2 כפות קמח

2 כוסות חלב מלא

1/4 כפית אגוז מוסקט מגורר טרי

מלח ופלפל גרוס טרי

* 100 גר' תרד מאודה וסחוט מנוזלים

* 1/2 כפית גדושה חרדל דיז'ון גרגרים

* 60 גר' גבינת מוצרלה מגוררת (שלי היתה לייט)

* 1/2 חבילת פסטה מבושלת אל- דנטה (כלומר לא ממש עד הסוף המר)

לציפוי הקריספי:

1/2 כף חמאה מומסת

2 כפות פירורי פאנקו

1 כף שקדים פרוסים

1 כף פטרוזיליה קצוצה

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 250 פרנהייט

מדי פעם ומתבלים היטב. בתום חמשת הדקות, יתקבל בשאמל די דליל- וככה טוב. שיהיה לפסטה מה לשתות. גושים באופק ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה ומבשלים כחמש דקות תוך כדי בעבוע עדין. נותנים ערבוב מוסיפים את הקמח ומערבבים היטב. מבשלים תוך כדי ערבוב כדקה ומוסיפים את החלב. מערבבים היטב עד שאין בעת בישול הפסטה, מתחילים בבשאמל: ממיסים את החמאה בסיר קטן. כשהיא מתחילה להזהיב מעט,

מוסיפים את התרד, החרדל והמוצרלה ובוחשים. מוסיפים את הפסטה ובודקים שהתיבול נאה בעינכם.

מעבירים לכלי חסין חום.

מערבבים את החמאה המומסת עם פירורי הפאנקו, הפטרוזיליה והשקדים. מפזרים מעל.

מרעיפים כף שמן-זית בזילוף דקיק מעל לכל ומעט מלח.

אופים כחצי שעה בערך. רצוי להשחים מעט את הלמעלה תחת הגריל, אם זה לא קרה מעצמו.

אוכלים חם חם.

ולפני סיום- מילה למנויים שלי

מהמייל שמגיע אליכם (את זה אני יודעת כי אז אתם גם שולחים לי תגובה שאינה מגיעה לבלוג אלא למייל שלי)
הרבה מכם קוראים את הבלוג ישירות

הרבה יותר עדיף
להקליק על כותרת הפוסט שמופיעה במייל הזה, ובמטה קסם אתם
בבלוג עצמו

חויה יותר נעימה לעין

ף

אהבתי

קשור

<https://bissim.com/2011/02/08/ricotta-gnocchi/>

k

כשהייתי קטנה קראנו לה

חובזה

אותי נורא בפניה המוכרים. 'יש חובזה וחמציצים וסביונים!' הודעתי לאיש בשמחת אמת, כאילו מצאתי זהב טהור. הטעם (לחם ערבי קראנו לזה) בשמחת ילדים. היא גם קידמה את פנינו כשהגענו לברקלי מהעיר הגדולה ושימחה ושדדנו את פירותיה הקטנים ומחוסרי

ף

k

הקמפוס 'יש חובזה!'-הילדים והוא מתורגלים. אין לה המוני טעם לחובזה אבל אם הטבע נותן וזה אכיל- אז לוקחים! ביני לביני נמשך כבר כמה שנים, בתפר הזה שבין ינואר למרץ. 'עצור' אני שואגת לאיש, באמצע נסיעה בכביש שלייד עד שמגיעים אליה, לרוב מוצאים שכבר הקדימו לבוא כנימות צהובות קטנטנות ותמימות למראה. המחול הזה המקומית הוא שהיא לא מתמסרת בקלות, או שאולי מתמסרת בקלות רבה אבל לידיים הלא נכונות. איכשהו, העניין עם החובזה

ל

ורכים כמו שמיכת פוך קלילה וקצת אחרי, מרקמם כשל בצקניות משמחות. טעים כך או כך. אפשר גם להקפיא. שמחה במעט שיש לי, החלטתי לעשות איתה משהו מיוחד ויצאו לי ניוקי מקסימים, שמיד לאחר הבישול הם ענניים הניבה 100 גר' לאחר בישול! בעקרון, ניתן לשלב אותם בכל דבר במקום תרד: בקיש, בורקס, חביתות ומאפים. אני, טריים וצעירים שטרם נכבשו כליל על ידי הצהובות השתלטניות. סלסלה שלמה של עלים במשקל מחצית הנוצה, השבוע שעבר זימן לי מצבור נאה של עלים

ניוקי ריקוטה וחובזה
4 מנות / 40-50 יחידות תלוי בגודל הניוקי

* כמובן שניתן להחליף את החובזה בתרד או בכל ירוקת עדינה אחרת

2 שיני שום גדולות

1 כף שמן-זית

100 גר' עלי חובזה נקיה או ירוקת אחרת

3 בצלים ירוקים- חלק ירוק בלבד קצוץ

מלח ופלפל גרוס טרי

מעט אגוז מוסקט

300 גר' גבינת ריקוטה טריה

1 כוס פרמזן מגוררת

1 ביצה

1/2 כוס פירורי לחם

1/2 כוס קמח

הלהבה ומאדים מספר דקות עד שהעלים 'נובלים' היטב ואין נוזלים בסביבה. מוסיפים בצל ירוק, מערבבים ומקררים. (להזהר שלא להשחיתו- רק עד שמפיץ ריח שומי) ומוסיפים את עלי החובזה וכף מים. מערבבים, מנמיכים את מאדים מעט את השום בשמן-הדית

שתרצו) ומערבבים יחד. מתבלים היטב. מוסיפים את פירורי הלחם והקמח ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה. בקערה גדולה מערבבים: ריקוטה, פרמזן וביצה. קוצצים את תערובת החובזה (גס או דק, איך

מהתערובת חמישה נחשים בעובי של כ-2-1 ס"מ. לא ממש משנה- אתם תקבעו לעצמכם את גודל וקוטר הניוקי על משטח מקומח בנדיבות מגלגלים

מוכנים כשהם צפים על פני המים אבל אני נותנת להם עוד דקה קלה במים. מוציאים בעדינות בעזרת כף מחוררת. (יש לקמח מדי פעם ע"מ שלא ידבק) חותכים לפיסות של כסנטימטר. מבשלים במי מלח רותחים. בעיקרון הניוקי

אפשר לעשות בהם מעשים רבים, זה מה שאני עשיתי:

דק ומלח ומטגנים מעט. מוסיפים את הניוקי ישר לאחר הסינון ומטגנים מעט. מגישים מיד עם מעט פרמזן מעל. מחממים המחבת גדולה מעט חמאה או שמן זית או שילוב של השניים- כנדיבות הלב. מוסיפים בצל ירוק קצוץ

ר

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/07/06/chinatown/>

כלים מעוטרים וכלי אידוי של במבוק, לקנות דגים טריים ולאכול דים סאם. יש משהו בחלק הזה שעושה לי טוב. ימי מנהטן , בהם הייתי נוסעת במיוחד לחלקו הדרומי של העיר בכדי לחטט בחנויות תבלינים זרות, למצוא זה לא מעכשיו החולשה הזו שלי לחלק הזה של העיר, זה אפילו הרבה לפני

מלאות בשעוני חיקוי זולים וכל מיני דברים שעולים מעט ומתפרקים אחרי יומיים. מה שכן יש בה זה סינים-
בצ'ינה טאון של אוקלנד, עשר דקות מהבית, אין תיירים. אולי בגלל זה אין בה חנויות פיצ'פקס
מלא מלא מלא סינים

סינים שפוגשים סינים אחרים ומדברים איתם בסינית קולנית ומתנגנת, סינים זקנים וסינים ילדים. מלא מלא סינים.
. סינים מקומיים אמיתיים, לא סינים צעצוע. סינים שאנגלית לא שגורה בפיהם, סינים שעושים קניות הביתה,

האלו שמוכרים שם- עלים ירוקים שאת שמם לא יודעת, שורשים חומים ושעירים, דגיגונים מיובשים מדיפי ריחות
מרגיע לי בחלק הזה של העיר, למרות שאין לי מושג מה אומרים מסביבי וגם לא מה עושים עם כל הדברים

.
אני הולכת לשם בעיקר בגלל הנודלס ותמיד תוהה איך זה שאני לא עושה את זה יותר.

תרד. וכולם טריים, מפתים, ארוזים בשקיות לוחשים לי 'הביתה'. 2 דולר קרוב יותר לגן עדן, זה מה שהנודלס האלו.
יש נודלס עבים ודקים וכאלו עבים נורא. יש נודלס ביצים, שהן פסטה לכל דבר ויש נודלס שלא היו כאן עד כה, עם
לעבור. מסביב חולפות אותי סיניות מיומנות, שולחות יד זריזה לשקית מוכרת, ממשיכות ימינה למדפי הטופו.
הנודלס הנפלאה אני בוחנת כמו תמיד את כל הגדלים והמינים כאילו שבסוף, ליד דלת היציאה, יש מבחן שחייבים
בחנות

.
בזוויותיהם העכורות ובגבם הרכרוכי. גם אני בניתי וגם אותי הם אכזבו וציקצוקים סיניים אני כנראה ממש מבינה.
אבל מבינה לגמרי את הזקנה שלידי שמצקצקת בבוז לעבר הנבטים התשושים- היא בנתה עליהם והם אכזבו אותה
לא מבינה כלום

רגיל. אח"כ שמן סומסום וסויה. ג'ינג'ר? אני שואלת ומשלמת. רק ככה היא אומרת וכבר מתקתקת את הלקוח הבא. נפנוף ידיים. אבל הפעם זה מצליח: תבשלי שתי דקות, היא אומרת מהר ומגומגם, ותשטפי טוב במים. ותשימי שמן. הידיים, בדיוק כמו ששאלתי את זו בפעם הקודמת ואת זו בפעם שלפני ומחכה לצחקוק סיני מבוש ותנועת בקופה, בפעם המאה לא מתייאשת ומנסה שוב לחקור איך באמת עושים הסינים. אני שואלת את הקופאית זריזת

.

במעטפת שקופה וחלקה של אורז, חצילים מטוגנים ממולאים בתערובת שרימפס. עם סויה וחריף, זו אהבת חי". ועליו כיסנים שמנוניים כראוי. זה לא דים סאם מהודר או מעודן, זה כזה פשוט פשוט של רחוב- כיסוני תרד עטופים הרבה יותר ממה שבאמת צריך), הולכים עוד כמה צעדים לחנות הדים סאם הקטנה. זהו מן חור בקיר עם דלפק כשמסיימים לקנות נודלס (תמיד

.

.

נודלס של הסינית מצ'יינה טאון

זה, אי אפשר לקמץ כאן בשמן. ז'תומרת, אפשר אבל לא יצא כמו שאמור. מפוצצים בגזר ובירוקים ומתפללים לטוב. איך שלא מסתכלים על

2-3 דקות, יבשים לפי ההוראות שעל העטיפה), שוטפים היטב במי ברז קרים, מסננים ומערבבים עם מעט שמן. מבשלים את הנודלס (טריים לוקחים

בווק או מחבת, מקפצים בשמן רגיל: מקלות גזר דקים, בצל ירוק קצוץ, בוק צ'וי או ירוקים אחרים. אם יש צורך ויש

הטעמים- הנודלס צריכים להיות חומים, מבריקים ומלאי טעם. אם לא, מסיקים מסקנות ומוסיפים מה שצריך. טיפונת מים. כשמוכן- מוסיפים את הנודלס, שמן שומשום והרבה סויה. מערבבים ומטגנים עוד קצת, שיספגו , מוסיפים

ככה גם יופי להכין את כל מיני הירוקים כמו הבוק צ'וי והברוקולי הסיני.

.

Yuen Hop Noodle Compamy

824Webster St

.

Sum Yee Pastry

918Webster St

אם לא ממהרים נורא, אפשר להרחיק מעט יותר לכוך הדים סאם היותר מעודן-

Tao Yuen Pastry

816Franklin St

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/06/15/napa-grape-leaves/>

הנה תמונה שמשמחת אותי עד מאד

כל מה שאני אוהבת בדבר הזה שנקרא
מטבח
, נמצא בה באופן מפתיע

ויררר

הגפן' אבל אני, יש לי רומן ממושך עם אלו. אוהבת אותם המון. וזו העונה הנכונה לאהוב אותם. אז כן, שוב עלי גפן!
בוודאי כבר זיהו וחלקכם (את את- אני רואה אותך שם) נאנחים באכזבה קטנה ואומרים 'אוף שוב זאת עם עלי
חדי העין שבינכם

ל

ח

של גפנים שרצים מול העיניים ואיזו שלוחה כפרית אירופאית. אם אתם במקרה שם ואתם מהזן הפעיל- הנה לכם
ולילה ב'סונומה ואלי' עם האיש. אכלנו ישנו אכלנו, בדיוק בסדר הזה וגם טיילנו. היה חם יבש, מרחבים
לרגל יומולדתי העגלגל הקרב ובא, קיבלתי מהאליה יום
פעילות
מעניינת.

ובחזרה לגפן הפרטית שלי- מצרפת מתכון לממולאים האולטימטיביים שלי
השנה
גילגלתי עליהם בגלגולי הקודם) וגם מסקרן כמה אפשר לצלם אותם שוב ושוב ושעדיין יראה בכל פעם קצת אחרת.

- רכים, דשנים וחמצמצים בדיוק במידה. לא יודעת למה, אבל טוב לנו ביחד (אני תוהה שמא

ל

ל

עלי גפן ממולאים
כ- 40 יחידות

40 עלי גפן גדולים למילוי-
טריים
יש לחלוט כמה דקות במים רותחים,
משומרים
יש לשטוף מספר פעמים המים חמים, בכדי להפטר מהמליחות.

לוקס מוסיפים כשתי כוסות של עשבים קצוצים דק מכל הבא ליד: פטרוזיליה, כוסברה, שמיר ונענע. נהדר.
למגולגלים

למלית:

1 1/2 כוסות אורז ריזוטו- שטוף היטב

5-6 בצלים ירוקים- קצוצים דק

2 1/4 כפיות מלח

פלפל שחור טרי

2 כפות נענע יבשה

1/2 כפית קינמון + 1/4 כפית אגוז מוסקט

1/2 כפית סוכר

2 כפות שמן-זית

מערבבים הכל יחד וממלאים כל עלה בכפית מלית. הוראות גלגול
כאן
.

במחבת רחבה מאד מערבבים:

2 כוסות מים

3 כפות שמן-זית

1/2 לימון סחוט

1/2 כפית סוכר

1 כפית מלח

נשארים מעט נוזלים בתחתית. נותנים לנוח ולהתקרר מעט. מזליפים עוד כף של שמן- זית מעל ונהנים מכל ביס.
ויפתחו בבישול) ומכסים במכסה הולם ותואם. מביאים לרתיחה ומבשלים על אש קטנטונת כשעה ורבע. נחמד אם
מניחים את העלים המגולגלים בצפיפות אחד ליד השני. מניחים מעל צלחת הפוכה (שלא יצופו להם

וכאלו עם
בורגול וכבש
ו
מאפה
בתבנית

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/02/26/brownsic/>

סיניות או תאילנדיות כשרוצים להרגיש קצת יותר טוב עם כל מה שאוכלים חוץ מזה. עכשיו זה אפילו טעים לי. ואני בכלל למדתי את הטריק מיעל. עד אז, אורז חום היה בשבילי, הדבר היבשושי הזה שאוכלים במסעדות שעבר. "זו הפעם הראשונה שיצא לי אורז חום טעים!". היא מתכוונת לאורז המלא עליו דברנו לפני כמה שבועות. "למה את לא נותנת את המתכון של האורז החום?" אמרה לי אחותי בשבוע

של 30 דקות תוך בחישה מתמדת וטונות של בצל מוזהב. יעל הביאה אורז חום שהיה פי מאה יותר טעים משלי. הגענו יעל ואני מצוידות במזון. אני הבאתי אורז שהכנתי מ'על השולחן' שהצריך טיפול כמו בתינוק, כולל טיגון כשאורית חברתנו ילדה את מיקה,

האורז החום הזה יוצא לח, ירקרק ומלא בטעמים ועם כל זאת משתדך בשמחה להרבה תבשילים.

משעלה נושא האורז, בדקתי השבוע באחת מחנויותי המעניינות וחזרתי הביתה עם שני אורחים חדשים במטבחי:
'jade pearl rice'
' שצורתו כשל אורז סושי וצבעו ירקרק חיוור ו-'
' forbidden rice'
שצבעו שחור פחם. (ולא להתבלבל עם אורז בר שצבעו גם שחור).

שהדבר הזה יהיה טעים הוא אפסי, אלא אם את\ה בעניין של אכילת סלסלות במבוק. אני לא. אז חסכתי לי עבודה.
האורח הראשון, כך התברר לי, מתובל בתמצית יחודית המופקת מעץ הבמבוק. ריחרוח מהיר הבהיר לי כי הסיכוי

כוס של אורז יסמין שטוף ומעט מלח והמשכתי לבשל כרגיל עוד 15-20 דקות מכוסה עד שהאורז הלבן היה מוכן-
הוא נהיה סגול לא היה קץ לאושרי. בישלתי 1/4 כוס של האורז עם כף שמן ו-1 כוס מים כ- 10 דקות. הוספתי 1/4
את סקרנותי. מה שהיה טוב לקיסר יכול להיות טוב גם לי. חוץ מהיותו אצילי הוא גם סופר בריא וכשגיליתי שבבישול
ה'אסור' (forbiden), דוקא עורר

לא כל-כך סגול... יותר בורדו.

טעים. מזין וג'ימיקי. הגמדים הזכריים העדיפו את האורז החום.

אז הנה המתכון ושבת שלום לכולם.

אורז חום (מלא) טעים

עירית וכ"ו. אני גם מוסיפה סויה ומירין, בכדי לקבל עוד קצת טעם וטיפונת מתקתקות אבל זו בהחלט לא חובה. השתמשתי הפעם בפטרוזיליה, בצל ירוק וכוסברה אבל אפשר בעצם להשתמש בהרבה אחרים – בזיליקום, נענע, אני

קחו בחשבון שהאורז החום אינו צריך להיות רך ממש ונשאר עם איכות שזקוקה למעט לעיסה.

1 כוס אורז חום (מלא)
עגול

3-4 כפות שמן זית- או שמן אחר

מלח- הרבה + פלפל טרי

1 1/2 כוסות מים

3 גבעולי בצל ירוק נקיים

1/2 צרור פטרוזיליה – עלים וגבעולים רכים בלבד

1/2 צרור כוסברה – עלים וגבעולים רכים בלבד

1 כפית סויה

קוצצים דק בצל ירוק, פטרוזיליה וכוסברה.

ומעט מלח. מאדים קלות עד לריכוך (כדקותיים) ומוסיפים את האורז. מערבבים היטב ומבשלים כדקותיים נוספות. בסיר קטן מחממים שמן ומוסיפים עשבים, בצל

כ-40 דקות. אורך הבישול ישתנה לפי סוג האורז. ישנם שיהיו מוכנים אחרי 30-35 דקות. שלי צריך 45 דקות! מוסיפים מים, מלח (האורז הזה צריך הרבה) ופלפל. מביאים לרתיחה, מנמיכים ומבשלים מכוסה

נבלעו באורז והוא עדיין קשה מדי- מוסיפים עוד מעט. לקראת סוף הבישול מוסיפים סויה ומירין (רק אם רוצים). מדי פעם בוחשים ומתקנים תיבול. אם המים

בתם הבישול, עוטפים את הסיר במגבת ומשיאירם עטוף כ-5 דקות לספיגת הנוזלים.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2013/06/10/grape-vine-rice/>

.

קטן בקול ממש מודאג: אמא, גם אני הייתי פעם קוף?!

- - -

וגם כל השיער הזה. ואם נמשיך משם לאבולוציה של האוכל, קשה שלא להבחין שגם היא נשענת על זרמים של התאוריה שלי מבוססת על כך שהאבולוציה היא תולדה של נוחות- תראו, כנראה לא היה לו נוח לקוף ללכת קפוף עצלות התיעלות= ניצול הזמן בצורה מקסימלית.

.

- - -

ועמלות שעות במילויים וגלגולם של אלו, הרי שעם הגיעתם של החיים המודרניים הגיע גם הרעיון המעולה של דוגמא: אם בראשית ברא האלוהים את עלי הגפן הממולאים והושיב יחד את כל הנשים בחצרות אחוריות, כפופות הנה מאפה שכבות עלי הגפן והוספתם לתבשילים, במטרה להפיק טעם מירבי במעט מאמץ. בהמשך מתוכנן פיתוח מתכון עם טעם עלי גפן כמו שיטוט באתרי אינטרנט מיותרים. ואם לא די בכך, לאחרונה פיתחתי לי שיטה, המיישמת את קיצוץ העלים – מאפה שחסך לכולנו הרבה זמן גלגול, זמן שיכול כעת להיות מנוצל לדברים אחרים ללא עלי גפן.

- - -

באופן מעורר הערכה ולכן אפשר לחלק אותם למנות ולהקפיא בששון. לאחר ההפשרה הם מוכנים לשימוש מידי. כדאי לדעת שעלי הגפן נקפאים

אורז בעלי גפן

מתכון מעולה באם נתקעתם עם כמות קטנה של עלי גפן ו/או עייפה לכם הדרך. אין בעיה להכין מראש ולחמם. אני ארענן את הידוע כי זה ממש חשוב: עדיף פחות מים בהתחלה ואז להוסיף מאשר יותר מדי שאי אפשר להפטר ממנו ואורז דיסה.

של המתכון הזה. ובגלל כל העשביה, רצוי להפחית מכמות מי הבישול הרגילים ובהמשך אם יש צורך, להוסיף מעט. אם אתם בעניין של אורז רגיל, יש להפחית בכמויות המים וזמני הבישול

1 כוס אורז מאורך מלא

1 בצל קצוץ דק שמן-זית בנדיבות

2 שיני שום כתושות

מלח ופלפל גרוס טרי

18-20 עלי גפן צעירים

2 ענפי נענע- עלים בלבד

2 כפיות נענע יבשה

~ 4 כפות שמיר

1/4 2-2 כוסות מים

2 כפות רכז רימונים

2 כפות דבש

שוטפים היטב את האורז ומסננים. קוצצים דק את עלי הגפן ואת עשבי התיבול.

נאה כ- 40 דקות מכוסה. מדי פעם מערבבים מעט רצוי גם לטעום בכדי להוסיף מלח במהלך הדרך, אם יש צורך. (רצוי להתחיל ב- 2 כוסות מים ולהוסיף בהמשך לפי הצורך), מערבבים היטב, מביאים לרתיחה ומבשלים בבעבוע והשום בשמן ובמעט מלח. כשרך, מוסיפים את האורז ומבשלים כדקה בערבוב. מוסיפים את כל שאר המרכיבים בסיר בינוני מאדים את הבצל

מכבים את האש ומכסים היטב את הסיר (המכוסה) לעשר דקות במגבת מטבח, לספיגת אדים וקירוב לבבות. כשהאורז רך וכל הנוזלים נספגו,

(והוא טוב, תאמינו לא) נותנים עוד זליף שמן-זית לפני ההגשה ומערבבים. נשמר מצוין במקרר ומתחמם לתפארת. אם ליבכם טוב עליכם

.

כל הזמן שנותר לכם בגלל שלא גלגלתם- אתם יכולים להוסיף לסיר קציצות רכות ומתובלות ולקבל אחלה ארוחה אם תהיתם מה לעשות עם

קציצות בקר ועלי גפן
כ-15 קציצות

כמובן שלא חייבים את הקציצות האלו, כל קציצה אהובה תתקבל בברכה

500 גרם בשר בקר טחון

1 שן שום גדולה- כתושה

1 שאלוט גדול

או

1/2 בצל- מגורר

~ 14 עלי גפן -קצוצים

1 כף שמיר קצוץ

1 כפית גדושה נענע יבשה

1 ענף נענע טרי- עלים בלבד- קצוצים

5-6 ענפי בצל ירוק

1 ביצה

1 כפית חרדל דיז'ון

1/2 כוס פירורי לחם

1 כף שמן-זית

מלח ופלפל גרוס טרי

מערבבים הכל בקערה רחבה לקבלת תערובת אחידה.

רצוי לבדוק תיבול: מחממים מחבת קטנה ומטגנים בה קלות קציצונית קטנה ורזה עד מאד. טועמים ומתקנים תיבול.

מרססים מעט שמן במחבת ומטגנים קלות את הקציצות משני צידן, רק עד להזהבה קלה והתיצבות צורנית.

טומנים את הקציצות בסיר האורז ומבשלים כרגיל.

.

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/10/26/yosemite-2010/>

רוח סתיו אל הדרכים הביאה הבטחות

של ימים טובים עומדים בפתח

שסיבותי אינן מצדיקות סיכול משימה- אז נסענו. וכמה צדק האיש הזה. אין כמו הטבע לאזורר, בעיקר כשהטבע זה

בעין עקומה משהו על כל עניין ה'אריזות/פריקות/נסיעות-ארוכות-שבא-למות' אבל ביני לביני הסכמתי
סופשבוע בטבע. טען שצריך ושזה יעשה לכולם טוב, להתאזורר קצת. אני, כיאה לאצילה פולניה אמיתית, הסתכלתי
האיש הגה והפיק
יוסמטי בסתיו

ף

בדרך, ממש ללא כוונה, כשהצהובים חולפים מולנו בין צלילי נוסטלגיה ומרמורי הטף על הבחירה המוסיקלית
את זה שמענו

ל

ף

אורז סתוי וירוק

של מישהי שהפנימה מאוחר מדי שהיא נוסעת ליוסמטי ובמקרה יש המון עשבי תיבול שבחיי כואב הלב

הולך מעולה עם הקציצות של עופרי ואם אין קציצות, כף או שתיים של יוגורט חמצמץ יסדרו את הכל במקום הנכון. ובהחלט ההחלטות לא חובה או ה'דבר הנכון'. אם אתם לא בעניין של מתקתק, הייתי מותרת על הצימוקים. כמעט כל עלה שיש לכם במקרה ושבאמת באמת כואב הלב וחבל עליו- אלו שאני מציינת כאן הם מה שהיה בבית אורז ירקרק זה יופי של דבר שישמח לקבל

לא אחזקים מדרגה ראשונה- בדרך כלל הוא יבשושי לי מדי אבל דוקא כאן טוב לו. עומד בגבורה בתלאות הירוק. הבסמטי ואני

ירוק

זה אחלה דבר

1 כוס אורז בסמטי

1 כף שמן

1 כוס עשביה קצוצה- אפשר במגימיקס (פטרוזיליה, נענע, עירית, שמיר וכוסברה)

2 כפות צנוברים

1/8 כפית קינמון

מלח

זרזיף דבש

שלוק נדיב של שמן-זית ל
סיום

פרנסיסקו בטח מתעלף בדקות אלו כי הוא רגיל אחד אחד וכולי אבל אני לא שוטפת. ככה זה. יוצא יופי גם בלי.
לא שוטפת אורז... אופיר מסאן

כמה דקות. כשמוכן, מכבים את האש, מכסים במגבת ומחכים חמש דקות. מזליפים קצת שמן זית, מערבבים וזהו.
היה והאורז בלע את כל הנוזלים ועדיין לא מספיק רך לטעמכם, מוסיפים עוד טיפונת מים וממשיכים לבשל עוד
ואת כל שאר המרכיבים. מביאים לרתיחה, מנמיכים את הלהבה לקטנה קטנה, מכסים והולכים לעשרים דקות.
קטן, מטגנים את האורז קלות בכף השמן. אחרי כמה דקות של טיגון ובחישה, מוסיפים 1 1/2 כוסות מים רגילים
בסיר

ולכם

שיהיו דברים טובים בפתח, גם אם נראה שהסתיו עדיין לא קרוב

ל

יוסמטי של קיץ

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/04/07/livers-and-rice/>

מילות אוכל מסוימות אסור לומר לידי, פשוט כי זה כמו לנפנף סמרטוט
אדום בוהק
מול פרצופו של שור עצבני במיוחד. אין מצב שהוא יתעלם. אין מצב שאני.

ככה קרה בוקר אחד השבוע, כששמעתי על האורז עם כבדי העוף שהכינה עופרי. מפה היה ברור דבר אחד -
בבית הזה יהיה אורז ויהיו כבדי עוף
. זה רק עניין של זמן.

I'm having!
fish
liver with rice tonight

אורז וכבדי עוף
בהשראת עופרי כמובן 3-4 מנות

אם אתם כמוני, אצים רצים להכין, רצוי לדעת שזה
הכי הכי טעים טרי
כי אז האורז רך ורטוב והכבדים נמסים. למחרת זה כבר עניין אחר לגמרי שהשתיקה נאה לו.

1 בצל קצוץ

מעט שמן

300- גר. כבדי עוף נקיים

1 כוס אורז יסמין

בהארט

3-4 גבעולי בצל ירוק- קצוצים דק

מלח ופלפל גרוס טרי

חותכים את הכבדים לחתיכות (בערך 3-4 חלקים כל כבד).

ולתת לו לעמוד 5-10 דקות בכדי לספוג את כל הנוזלים והאדים. ככה הוא נהיה רך בדיוק במידה ולח נפלאות.
אני אוהבת להשאיר את האורז בתום הבישול עם מרקם של טיפונת 'לא מוכן', לכסות את הסיר היטב במגבת מטבח
מערבבים פעם אחת באמצע הבישול בעדינות. במידה והאורז עדיין קשה, מוסיפים מעט מים ומבשלים עד לאידויים.
מלוחים בכדי שהאורז יצא מלוח מספיק). מביאים לרתיחה, מכסים ומבשלים על להבה נמוכה ומפנקת כ- 20 דקות.
מלח, מוסיפים 1 1/2 כוסות מים (יכול להיות שתצטרכו להוסיף מעט בהמשך) ובוחשים (המים צריכים להיות מאד
הם צריכים להיות לא מוכנים כשמוסיפים להם מים). מוסיפים את האורז והבצל הירוק, מתבלים בבהארט ועוד קצת
שחמחם. מוסיפים את הכבדים, מתבלים במלח- פלפל ומטגנים על להבה גבוהה כדקה (לא לטגן להם את האמא-
מטגנים את הבצל בשמן עד שהוא זהוב אפילו

אוכלים באותו היום חם או הכי טעים פושר. לא שומרים למחר. תאמינו לי.

חברות אז הרשו לי לפרגן לשתיים מהן, שהן גם במקרה יופי של בשלניות ועורכות מכירות מיוחדות לפסח:
ואם כבר הזכרנו

עופרי

שתתארח אצל הקדרית לורי גולדשטיין (אמנית מס' 10) עם
האוכל הביתי והמפנק שלה

-

מיכל

ה

קדרית

האהובה שלי שרבים מכליה מופיעים כאן ב'ביסים' -

שיהיה סופשבוע מקסים!

הילה

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/01/06/sirkenis/>

שלמדה אותו מחברה בוכרית. הוא משביע ומלא בטעמים ובגלל שיש בו עוף הוא מן ארוחה שלמה ואהובה בביתנו. לתבשיל האורז הזה קוראים 'סרקניס'. ככה אמרה לי גילי כשלימדה אותי להכין אותו. היא למדה אותו מאמא שלה,

לפני המתכון עצמו יש לי שני נושאים על הפרק: אבקת מרק עוף וכוסברה.

איתה, המתכון המקורי כולל אותה בכף או שתיים. ותעשו טובה, תקנו את זו המכילה רכיבים טבעיים בלבד. נעים לי להודות אבל מאז שהורדתי אותה, למרק העוף אין את הטעם ההוא. אם אתם מאלו שאין להם שום תסבוכים שלי בישלה איתה וסבתא שלי.. מה בישלה?! אפשר לומר שחוץ מעל לסנדויץ' היתה לה נוכחות מסיבית בבית. ולא זאת, אינם פטורים לגמרי עדיין. כן.. היא לא בריאה וכן היא תעשייתית אבל בשבילי היא גם טעם של ילדות. אמא נתחיל באבקת מרק עוף. כל בשלן ושף המחזיק מעצמו משמיץ אותה בכל הזדמנות. היחסים שלי איתה, לעומת בואו

טעים. אח"כ נהיה בסדר ובסוף, כשלא ויתרתי, ממש התאהבתי בה. לשונאי הכוסברה ואוהבי המזון מומלץ בחום. הרבה אנשים שמבינים מהו אוכל טוב מתים עליה, אני כנראה מפסידה כאן משהו. ניסתי פעמיים- שלוש. היה לא הייתי כבר לגמרי נגדה. אחרי הרבה שנים, החלטתי באופן מודע שהגיע הזמן להתרגל. חשבתי לעצמי שאם כל-כך בבית ילדותי היא לא דרכה מעולם (לידיעת כולם בפולניה לא משתמשים בכוסברה!) וכשהתוודעתי אליה לראשונה לכוסברה: בעבר הייתי 'הנסיכה על הכוסברה'. חתיכה קטנה ממנה בקערת סלט ענקית הייתה גומרת אותי. ובקשר

שום. המון שום ובשיטה שווה ומקסימה. ראש שום שלם כתוש(!), אותו מערבבים לתוך שמן חם מאד. בשונה משיטת מה עוד יש במתכון הזה?!

הבישול האיטי

פטנט השום הזה אני כל-כך אוהבת, שאני משתמשת בו מדי פעם לדברים אחרים. נסו למשל עם קינואה או בורגול. השום ומוציא ממנו רק חלק מהחריפות שלו. כשמוסיפים את כל הכבודה לאורז המבושל- היא עושה לו פלאים. את בשמן, בה נעלמת כל חריפותו של השום, שוק החום 'מרכך' את טעמו של

אלו הם חומסים טריים שמצאתי שלשום. מדהימים לא?!

מזכירים לי פקעות של פרפרים.

סרקניס- תבשיל אורז בוכרי:

עם שינויים קלים וזהירות כי יוצאת כמות גדולה!

מטבח. ככה עשו אצלנו בבית וזה לא ממש 'תרופת סבתא'. המגבת לוכדת את האדים ולאורז נהיה טוב מזה. להשמיט את העוף מאחר והאורז מלא בטעמים. בסיום בישול האורז אני מכבה את האש ועוטפת את הסיר במגבת הכוסברה שלא השתכנעו מנאומי שמעל, יכולים להחליף בפטרוזיליה ו\או עשבים אחרים. צמחונים יכולים בודאי שונאי

2 בצלים גדולים קצוצים

3 גזרים קלופים וחתוכים לקוביות

1 כוס חומס מושרה, מבושל ומסונן

500 גר. עוף טחון

2 כוסות אורז (אני משתמשת בבסמטי)

מלח ופלפל

ראש שום שלם ואין כאן טעות – לקלף ולכתוש את כל השיניים

1 צרור כוסברה (בלי הגבעולים העבים) – קצוץ. אוהבי הז'אנר יכולים לשים אפילו יותר.

1/3 כוס שמן

להוסיף מעט מים ולהמשיך בבישול. כשמוכן, מכבים את האש ומכסים היטב במגבת. נותנים לסיר לנוח 10-5 דקות. לרתיחה, מכסים ומבשלים על אש קטנה עד שכל המים נספגים באורז. אם בשלב הזה האורז עדיין קשה, יש כף עץ. מוסיפים את הגזר והחומסים וממשיכים לטגן עוד כמה דקות. מוסיפים את האורז ומים לכדי כיסוי. מביאים לשקוף ומתבלים במלח ופלפל. מוסיפים את הבשר הטחון ומטגנים כמה דקות תוך כדי פירוקו לגושישים קטנים עם מטגנים בצלים בשמן עד

בינתיים, בסיר קטן, מחממים 1/3 כוס שמן. השמן צריך להיות חם מאד אבל

לא לדאוג.. לרגע או שניים יש הרבה רעש ועשן. (הכי טוב לעשות את זה בחוץ אם אפשר!). כשנרגעים העניינים, השום משחים ונהיה מר. כשהשמן ממש חם, מכניסים במהירות את השום הכתוש וסוגרים במכסה. מנערים קלות. אין להגיע לדרגה שבה הוא פולט עשן (מעשן), אחרת השום צריך להיות

צהבהב ורך

.

את כל זה ואת הכוסברה הקצוצה מערבבים לתוך סיר האורז. מתקנים תיבול.

שלי לנסות את זה עם כבש ונענע או בקר עם בזיליקום וצנוברים. אם במקרה אתם מנסים, נא לידע בתוצאות.

חלק מהכלים הכי אהובים עלי הם של חברה שלי מיכל. היא קדירת והיא מוכשרת.

מיכל גלברד - משתלת הכפר, כפר-אז"ר. 03-535-1115

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/03/05/ricepuding/>

פודינג אורז

תצורות ושמות במקומות שונים בעולם. האמת היא שהופתעתי לגלות את מספרם דרך חיפוש מהיר באינטרנט.
הוא מהמאכלים הקיימים בהמון

לזה 'אורז בחלב' ואכל את זה בתאווה בלתי מוסתרת ואני, עד היום, מתביישת להודות שמעולם לא ביקשתי לטעום.
בצבא- אביקם הג'ינג', מצרי במקורו, היה חוזר מסופי השבוע בבית עם צנצנת מלאה באורז לבן וקרמי. הוא קרא
ההיכרות הראשונה שלי עם פודינג אורז היתה

ומפנקים הנאכלים בכפית, הם אהבתי הגדולה. הנה קינוח כייפי ומפנק, מתובל דוקא כהילכות ההודים, בוניל והל.
לא פעם התוודתי כאן שדברים רכים

שמתחילה להשתחרר מהזרעים הארומה ואז כותשים בעלי ומכתש או במתחנת קפה. נראה תמים אבל שופע טעם. יש לקלות מעט את תוכנם לפני הכתישה. פותחים ומרוקנים את התוך. מחממים מעט על גבי מחבת נקיה ויבשה עד אם בא לכם להתנסות ולהשתמש בפולי ההל עצמם,

אפשר כמובן לקצר תהליכים ולהשתמש בהל טחון, רק לדאוג שהוא טרי.

ניתן גם להשתמש בתמצית וניל. אני הייתי היום במצב- רוח משקיעני ולכן בחרתי במקל וניל. אגב, יש היום לקנות במסגרת הקיצורים, צנצנות קטנות המכילות 'תרכיז' של גרגירי וניל וחוסכות מעט. בתהליך ובארנק.

אפשרויות: מי-ורדים, פירות יער, קקאו, קינמון, צימוקים, פיסטוקים ושקדים, גרירת הדורים ועוד כיד הדמיון הטובה. חוץ מכל אלו, ניתן לגוון באינסוף

מסיבה שאינה מובנת לי, הסוכר

החום

קרום הקרמל הכי מוצלח. לפעמים ניתן למצוא את זה בסופרים ואם לא אפשר 'להלוות' כמה מאיזשהו בית קפה...
הזה, בשקיות החומות הקטנות יוצר את

הפודינג יהיה מקסים גם בלי הציפוי, באם אין לכם את המיכשור הנכון. כלומר מבער.

פודינג אורז בהל ווניל

4 מנות

בקינח קר, יש לקחת זאת בחשבון בעת הבישול ולהשאיר את התערובת מאד נוזלית. היא תתקשה מאד במקרר. אפשר לאכול אותו בכל צורה: חם, קר או פושר. אם בוחרים

1/2 כוס אורז ריזוטו (קצר ועגול)

3 כפות סוכר דמררה

1 3/4 כוס חלב (אני השתמשתי ב- 2%)

1/4 כוס שמנת מתוקה

2 תרמילי הל ירוקים (*הוראות הכנה בהמשך)
או
בערך 1/6 כפית הל טחון

1/2 תרמיל וניל- חצוי לאורכו ומרוקן מגרגרים
או
1 כפית תמצית וניל

שניות, עד שהארומה משתחררת. מעבירים למכתש ועלי או למתחנת קפה וטוחנים היטב עד לקבלת אבקה דקה.
* פותחים את התרמילים הירוקים ומחלצים את תוכנם. קולים על גבי מחבת נקיה מספר שימו לב!

בסוף בכל הכמות מאחר ואני אוהבת שטעם ההל יהיה מודגש, אבל עדיף להתחיל ממעט ולהוסיף עוד בהמשך. מתחילים במחצית מכמות התבלין ומוסיפים בהמשך ע"פ הטעם. אני השתמשתי

בבישול איטי כ- 20 דקות או עד שהאורז רך. יש לזכור שהאורז יתמצק מאד בעת הקירור ולכן רצוי שישאר נוזלי. מכניסים את כל החומרים לסיר ומביאים לרתיחה. מערבבים מדי פעם. מנמיכים את הלהבה וממשיכים

לקעריות ומניחים בצד. אם רוצים להגיש קר, מכסים ומעבירים למקרר. ניתן אח"כ להמשיך בתהליך הקירמול. מעבירים

עם המבער. לשכבה פריכה ונוקשה במיוחד כדאי לחזור על הפעולה פעמיים. שקית וחצי = כפית וחצי לקערית. מפזרים בערך כפית של סוכר מעל לכל קערית ומקרמלים

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/06/20/vinerice/>

בגינה שלנו, במהלכן השתכנעתי עמוקות שגפן היא אחד הדברים הכי מתגמלים שיכול האדם להצמיח לעצמו.
חמש שנים עברו מאז שתלתי שתי גפנים

לגפן ולכם יהיו עלים. ואם אחרי כל זה לא שוכנעתם, כדאי למצוא מישהו לזנב ממנו עלים. לפחות פעם אחת בשנה!
כך אני בעדה, שאפילו אם גרים בבית -קומות משותף, כדאי למצוא פינה קטנה לשתילה. השכנים בטח לא יתנגדו
היא לא דורשת הרבה עבודה או השקעה, יפה וניתנת לאכילה עלים ופירות. עד כדי

את זה כי הוא לא ממש חשב שמישהו באמת רוצה לאכול את העלים האלו. אז לקחתי. ונתתי לו חלק מהתוצרת.
הראשונה שלה, כשתנובטה עדיין לא הייתה מספקת, פול השכן אמר שאקח משלהם כמה שאני רוצה. הוא אמר
בשנה

אבל אז רציתי עוד וכבר לא היה לי נעים.

לזנב בסתר... עת יצא מהבית- הופ אני עוברת במקרה ליד ותולשת כמה עלים. אחרי שבוע היה מספיק לעוד ניסוי. הוא מצידו אמר שזה בסדר אבל נראה לי קצת מוגזם לכסח לו את המטפס כולו. אז התחלתי

ככה ניסיתי וניסיתי עד שנהייתי אלופת המגלגלות. אבל לגלגל זה ימבזמן.

ואז באה הגאולה-

הו- והחיים נהיו יפים, כי במקום לשבת ולגלגל ולגלגל ולגלגל, מקבלים תבנית גדולה וגדושה באותם הטעמים. הדית אמרה שהכינה מאפה עלי גפן בתבנית ממתכון שלקחה מ'על השולחן'.

ולהכין את הדבר הנפלא הזה עם האורז הלח ומלא הטעמים, אשר שוכן לו בינות לעלים החמצמצים. תענוג אמיתי. המאפה האולטימטיבית שלי. אנשים יקרים, אני ממליצה לכם בכל פה למצוא עלים... חבר, שכן, אפילו דבר עבירה- עם הזמן הוספתי ושיניתי והגעתי לגרסאת

עלי הגפן ניתן להקפיא. החדשות המצוינות הן שלאחר ההקפאה הם מוכנים לשימוש מיד -לא צריך מים רותחים. החדשות הטובות הן שאת

ובקשר לעלים: נסו למצוא את הקטנים הרכים. גם בינוניים רכים זה בסדר.

אבא בן-אסא אמר: "הו תענוג.. לא כמו העכברים האלו שעשית בלי ביסקויטים..."

מאפה עלי גפן ואורז בתבנית
התבנית שלי 28*28 ס"מ (אחת טיפונת יותר גדולה עדיין תהיה בסדר)

סלט ליד, קצת יוגורט ויש לכם ארוחה לתפארת ל- 6 מורעבים או להרבה יותר כחלק מארוחה.

אם תהפכו את זה על גבי מגש או קרש, בכלל יתעלפו מכם..

לאורז המתובל:

2 בצלים גדולים קצוצים

שמן-זית בנדיבות (כמה?! בנדיבות!)

מלח ופלפל טרי

250 גר. בשר בקר טחון

2 כוסות אורז ריזוטו שטוף (אני משתמשת ב'ארבוריו')

4 כפות גדושות עגבניות מיובשות בשמן זית- קצוצות

חופן צנוברים קלויים

חופן צימוקי זנטה (הקטנטנים)

צרור קטן עד בינוני של פטרוזיליה ושל נענע- עלים בלבד קצוצים

2 כפיות קינמון

1/2 כפית אגוז מוסקט

עלי גפן ל-3 שכבות בגודל התבנית

1-2 לימונים סחוסים (תלוי בכמה אוהבים חמוץ)

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס \ 350 פרנהייט.

שחימים קלות. מוסיפים את הבשר ומטגנים תוך כדי מעיכה- למניעת גושים גדולים. מוסיפים את כל שאר החומרים. מטגנים בצלים בשמן עד

את השלב הזה ניתן להכין גם יום מראש ולאכסן במקרר.

הראשונה. מניחים מעל מחצית מתערובת האורז וחוזרים על התהליך שוב. מסיימים בשכבת עלים שלישית ואחרונה. דקה אחת והעלים משנים צבעם לירוק עכור ומראה סמרטוטי. שופכים את המים ומרפדים את התבנית בשכבה את עלי הגפן מניחים בקערה ומעל שופכים מים רותחים.

2-3 כפות שמן-זית מעל, למניעת התיבשות העלים העליונים ומכסים היטב בנייר כסף. אופים כ-55 דקות. מערבבים את המים הרותחים עם מיץ הלימון ויוצקים מעל. מטפטפים

מוציאים ובודקים שהאורז מוכן. אם כן מכסים במגבת ונותנים לעמוד 5 דקות לפני ההתנפלות.

אני אוהבת להגיש עם זה יוגורט חמצמץ עם טיפונת שום, מלח, שמן- זית ועשבי תיבול.

ותטעמו. צריך להרגיש לכם מאד מלוח אבל יש לזכור שהאורז עדיין לא מבושל. בסוף כמעט תמיד חסר עוד קצת...
שתי כוסות אורז דורשות הרבה מלח. התחילו בשתי כפיות

סוגיית המים-

3 1/2 כוסות הספיקו לאורז לח למשעי. אולי הבדלי אורז. אני ממליצה להתחיל ב- 3 1/2 כי תמיד אפשר להוסיף.
הדית נשבעה לי כי שמה 4 כוסות ועדיין הייתה צריכה להוסיף עוד טיפה. לי לעומת זאת,

ואבא שלי תמיד אהב לומר:

וכמו שאתם רואים אני משתמשת ב-5 יחידות יומם וליל. מצד שני בריאלית הגרלתי את האיש- אז למה לקטר
" ארוך אפשר לקצר. קצר אי אפשר להאריך"- בגלל זה הלכתי לריאלית למרות שרציתי אומנויות

ולאלו מבינכם שהתמידו וקראו עד כאן ואף גרים באיזור ו

באמת

נורא כמהים לעשות-

גדר חיה של גפנים. החלק שפונה לרחוב ממש זועק שיקחו ממנו כמה עלים... וביננו זה ברחוב וזה רק כמה עליים!
ליד oliveto בפינה של forest - shafter st יש בית עם

והחברים שלי מוזמנים לבוא ולזנב אצלי.

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/01/21/snowandleftovers/>

בדרך חזרה מהטיול המושלג והמקסים לאגם טאהו, היה ברור שצריך להגיע הביתה עם אוכל. איזשהו.

קו ל ד. לא את הקרקרים האלו- את ההם. ת פ ו ח ! עד שהגענו הביתה זה כבר היה ברור. לא מבשלים יותר היום. חטיף, לא את זה אחר. יוגורט, קלמנטינה, אדממה. פסטה. יבשה, איחס. קרקרים עם אבוקדו. גם הוא רוצה. ש ו לא עזרה ארוחת הבוקר שהנפקנו לקהל המגומד שתי דקות לפני היציאה, איך שנכנסים לאוטו מתחילות הבקשות... גשם וכן ולא שרשראות שלג לגלגלים. האיש תפקד על תקן המוסכניק בעוד אני ממלאה את תפקיד המלצרית. כמעט 6 שעות רצופות באוטו עברו עלינו בעודנו עוברים סופת שלגים, מטחי

פיצה ועוף בגריל מאותו מקום ליד הבית.

אהה! מכניסים משב רוח רענן בעצמותהם: קצת אורז, שלוק של יין, בצל ורוזמרין והנה לכם ארוחה לתפארת עוף בגריל ביום שאחרי זה לא משהו. אז מה עושים כשלא בא על עוף או חתיכות בשר ואפילו קציצות שיש במקרר?! למחרת הסתכלתי על חצי העוף המיותר.

תבשיל אורז ומה שנשאר- טעים נורא!

תחליטו אתם מה נכנס- לפי מה שיש במקרר. אני כותבת מה הכנסתי אני אבל בגדול- הכל הולך.

1/2 עוף צלוי- להוריד עור ולהפריד מן העצמות

1 בקניקה איטלקית חריפה- חתוכה גס (עדיף להוציא אותה מה'קייס' שלה ולא, לא עשיתי את זה)

מעט שמן זית או קנולה

מלח ופלפל טרי

1 בצל גדול קצוץ

2 שיני שום קצוצות

2 חופנים של עגבניות שרי (אפשר גם רגילות פשוט אלו נראו קצת עייפות...)

1/3 כוס יין לבן

3/4 כוס אורז

1 1/2 כוסות מרק עוף (אם אין שימו מיים)

1 ענף רוזמרין גדול

חופן דמדמניות (או צימוקים או בכלל לא)

להתבשל על מי- מנוחות כ-30-20 דקות (לא שמתי לב!) עד שהכל רך, נפלא ומעט רטוב. זה לא אורז אחד אחד.

היטב. המים צריכים להיות ממש מלוחים. מביאים לרתיחה, מנמיכים את הלהבה, מכסים ונותנים לכל היופי הזה לתפארת, מוסיפים את היין ומצמצמים. מוסיפים את האורז, הבשר, הדמדמניות, מרק העוף והרוזמרין ומתבלים את הבצל ומעט מלח. מאדים כמה דקות ומוסיפים את השום ואת העגבניות מערבבים היטב. כשהבצל והשום רכים משחימים את חתיכות העוף והנקניקיה בכף שמן. מוציאים לצלחת. מוסיפים לסיר עוד מעט שמן ומוסיפים

מתקרבלים עם צלחת גדושה ומודים לשאריות על היותן בעולם.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/05/31/magadra/>

וואלה! אחרון

ף

עוזרות להפחתת מיני חולרעות כמו לחץ דם וכולסטרול בדם. נו באמת, אחרי כל זה איך אפשר להתעלם מהן?!

עושים את שלהם ופורטים לי על הנשמה- עשירות בחלבונים ודלות בשומן, מרובות בויטמינים, סידן ומגנזיום ואפילו באות אצלי במטבח בימים אלו. באות, מתפנקות, מפנקות ונעלמות. הדיבורים על כמה שהן טובות לגוף כנראה הרבה עדשים

מתקתק ושחום. מעולה כתוספת ליד הבשר וגם משביעה בזכות עצמה עם סלט קצוץ דק וקצת טחינה. מסוג המאכלים שתמיד כשאני מכינה אותם, אני תוהה למה זה לא קורה יותר- לחה, מלאת טעמים, מרקמים ובצל גבוהה היא שלא ידעתי מה היא עד בגרותי, אז גיליתי את סוד קסמו של המטבח הערבי. הנחמודת הזו, היא לא גדלתי על מג'דרה וסבירות

ר

מטוגן ב'צניעות שמן'. קערה גדולה כזו, במרכז של שולחן גדול, תביא שמחה גם לצמחונים וגם לאוכלי הבשר. הבישול. חוץ מאלו, היא מכילה קצת תבלינים, הרבה בצל ירוק קצוץ שנותן צבע רענן וחיים לכל החום הזה ובצל המג'דרה עם אורז לבן. העדשים השחורות נפלאות למשימה משום שהן שומרות על מרקמן המוצק גם לאחר להם את אותו הזמן להתבשל כמו לעדשים וזה חוסך לי את בישול העדשים בנפרד מהאורז, כמו שנהוג בגרסאות את המג'דרות שלי אני מכינה עם אורז מלא ואורז בר, בעיקר בשל העובדה שגיליתי, כי לוקח

ף

ומתקתק, מגבירים את האש ונותנים לסוכרים הטבעיים שבבצל להשחים ולהתקרמל. מתקבל בצל מטוגן לתפארת! של שמן: מתחילים באידוי איטי ועדין של הבצלים הפרוסים עם טיפונת שמן ומעט מים בסיר מכוסה וכשהבצל רך ומה זה 'בצל בצניעות שמן'?! הטריק שלי להשחמת הבצל וקירמולו ללא תוספת עצומה

ל

מג'דרה של אורז מלא

משתמשים באורז רגיל, יש להתחיל קודם בבישול העדשים (משהו כמו עשרים דקות) ורק אז להוסיף את האורז.
אם אתם

3/4 כוס אורז בר או מלא עגול או מעורב

3/4 כוס עדשים שחורות

1 1/2 כוסות מים

1 כפית קינמון

1/4 כפית הל טחון + 1/4 כפית כמון

מלח ופלפל טרי

5-6 גבעולי בצל ירוק- החלק הירוק בלבד קצוץ דק

2 בצלים פרוסים

2 כפות שמן

ניתן להוסיף עוד מעט מים ולבשל עד שיתאדו. מכסים את הסיר היטב במגבת מטבח ומניחים בצד לעשר דקות.
נספגו והאורז מוכן. אם משתמשים בסוגי האורז המוזכרים, יש לזכור שמרקמם הסופי הוא קשיח למדי- אבל תמיד
במלח ומביאים לרתיחה. מכסים ומבשלים על להבה נמוכה כ- 40-50 דקות (תלוי בסוג האורז), עד שכל המים
שוטפים היטב את האורז והעדשים ומעבירים לסיר עם המים והתבלינים. מתבלים

מים אם יש צורך. משחימים לתפארת- זהירות לא לשרוף, מערבבים מדי פעם. לא זמן טוב להעלים מהמטבח!
כשכל המים התאדו, מגבירים מעט את הלהבה וממשיכים בטיגון תוך כדי ערבוב. מדי פעם מוסיפים כמה טיפונת
רחבה, מוסיפים שמן, מעט מלח ורבע כוס מים ומאדים מכוסה, תוך כדי ערבוב מפעם לפעם, עד שהבצל רך מאוד.
בינתיים- מעבירים את פרוסות הבצל למחבת

מוכן? מערבבים את הבצל עם האורז, בודקים תיבול ומוסיפים את הבצל הירוק הקצוץ.

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2013/11/14/double-majadra/>

* * *

מבורגול ולא מאורז ושזה באמת לגמרי הגיוני. וכמובן שמיד ניסיתי ויצא טעים. טעים משביע כזה. טעים פשוט. להיט פה בבית היא כתבה, ואני כידוע אוהבת לדעת דברים כאלו. כך למדתי שהדרוזים בצפון מכינים מג'דרה הרבה זמן מאז שלחה לי דפנה בת הדוד את מתכון מג'דרת הבורגול שקיבלה מידידתה הדרוזית. רק שתדעי שהיא עבר

דבר חמקמק לצילום, עבורי לפחות. היא חומה וכהה והבצל המטוגן שבה - אאוווו בואו נדבר על קשיים פוטוגניים. אבל מג'דרה היא

ובודאי בדיוק בגלל זה המתכון חיכה בצד בסבלנות עד שנהייתה לו אחות - מג'דרה של אורז פרא ועדשים ירוקות.

ועכשיו כשהן כבר שתיים, אין לי סיכוי נגדן

* * *

מג'דרת בורגול דרוזית ויה דפנה

1 כוס עדשים (ירוקות או צרפתיות- שהן קטנות וחומות)

2 בצלים גדולים (במקור היה אחד אבל אני בעד יותר)

1 כוס בורגול גס

3 כוסות מים

3-4 כפות שמן

מלח ופלפל גרוס טרי

1/4 כפית כמון

1 כפית פפריקה

מעבירים את העדשים והמים לסיר ומבשלים עד שהעדשים רכות כ-20 דקות.

חום. (אני מוצאת שהדרך הכי נוחה היא לשחק עם גובה הלהבה ולתת לבצל להתאדות מעט לפרקים ואז להטגן) בנפרד את הבצל בשמן, על להבה קטנה בבישול איטי. מערבבים מדי פעם וממשיכים עד שהבצל זהוב כהה- כמעט בינתיים מטגנים

(את המים!). מוסיפים את הבורגול ואת התבלינים, מערבבים ומבשלים מכוסה על להבה קטנטנה כ- 10 דקות. כשהבצל מוכן (והעדשים גם), מעבירים אותו עם השמן לסיר העדשים והמים (לא לשפוך

מכבים את האש, מכסים את הסיר במגבת ונותנים לו לעמוד כך כ- 10 דקות לפני האכילה.

בתמונה- עם יוגורט עזים וצנוניות פרוסות.

* * *

* * *

מג'דרה אורז פרא
3-4 מנות

האורז שונות אחת מן השניה, יש להוסיף מעט מים בהמשך הבישול, אם האורז/העדשים עדיין מעט קשים לנגיסה.
מאחר ותערובת

1/2 כוס תערובת אורז בר- לשטוף ולסנן

1/4 2 כוסות מים (ואם צריך -עוד 1/4 כוס מים)

מלח ופלפל גרוס טרי

1/2 כוס עדשים ירוקות- לשטוף ולסנן

1/2 כפית בהארת

1 בצל גדול

3 כפות שמן

1/4 כפית פפריקה מעושנת (רגילה גם טוב)

2 כפות צנוברים או שבבי שקדים –
רק אם רוצים

את האורז והמים לסיר, מתבלים במעט מלח ומביאים לרתיחה. מכסים ומבשלים ברתיחה עדינה כ- 20 דקות. מעבירים

מדי פעם. אם צריך, ניתן להוסיף כמה טיפות מים בכדי לעזור בריכוך. הבצל צריך להיות שחום ומתקתק בסיום. בינתיים קוצצים את הבצל ומאדים במחבת עם השמן. השיטה היא לשחק עם גודל הלהבה בהתאם לצורך ולערבב

לנגיסה, מוסיפים מעט מים (כ- 1/4 כוס או פחות) וממשיכים לבשל עד כל המים התאדו והכל ברכות מספקת. בסיר מכוסה כ- 20 דקות נוספות. טועמים ומתקנים תיבול. אם לטעמכם העדשים או האורז עדיין קשים לאחר 20 דקות בישול האורז, מוסיפים את העדשים, התבלינים (והצנוברים) וממשיכים לבשל

לתוך תערובת האורז-עדשים, מכסים במכסה, עוטפים במגבת שיהיה נעים בפנים ונותנים לסיר לנוח כ-10 דקות. מערבבים את הבצל

מגישים כתוספת או כארוחה קלה עם גבינת פטה או עזים מפוררת מעל וסלט ליד.

* * *

שתהיה שבת טובה

ותאכלו משהו

הילה

* * *

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/05/13/ceviche/>

הצבא של האיש ותרשו לי לקרוא לו ה איגר - קיבוצניק פיינשמעקר, שידע על אוכל טוב הרבה לפני שידעתי אני. הביתה עם המזוודות, הגיעה משפחת איגר, שהיתה ביומה האחרון בטיול באזור. איגר הוא ירושה עתיקת יומין מימי איך שהגענו

מן הראוי היה במצבנו הג'טלגי לאכול משהו שמישהו זר בישל אבל לאיגר לא מגישים סיני. לאיגר עושים כבוד. פלפלים, הסנפנו פטרוזיליה והיה כבר הרבה אחרי שש בערב כשחזרנו אז יאללה יאללה אוכל, כי הילדודים רעבים. כשכל האחרים הלכו לטפס על הסלע האינדיאני, הלכנו שנינו לקניות. מישמשנו

עוף לילדים (לי נתנו את עבודות הפועל), ירקות צלויים, סטייקים מצוינים אבל הכי טעימה היתה ה- ס ב י צ ' ה ! את הבשר. אני מקוה בשבילה שהוא ממסג' ככה גם אותה. היתה פסטה שהוא הכין עם פטריות טרגון ויין, שיפודי האיגר אוהב לבשל עם הידיים. הוא ממסג' את הדג. הוא ממסג'

מריח 'דגי' - זה לא מה שאתם מחפשים לסביצ'ה. אחרי שמוצאים את הדג הנכון, לוקח שתיים וחצי דקות של הכנה. פרצוף - כי מי מכין אמנון נא?! אבל למרות הפרצוף לקחנו והוא צדק. דג טרי צריך להריח ים עדין עדין וזהו. אם

הדבר הכי חשוב בסביצ'ה זה הדג עצמו כמובן. הכי טוב לשאול את מי שמבין- זה שלנו המליץ על אמנון ושנינו עשינו

סביצ'ה דג טרי
4 מנות

300 גר' פילה דג לבן

פלפל צ'ילי טרי קצוץ דק דק- לפי מידת החריפות האהובה

מיץ מלימון/ליים שלם- או לפי הטעם

מעט גרירת לימון/ליים

מלחים ופלפל טרי

חופן כוסברה קצוצה

פורסים את הדג לנתחים בעובי של כחצי סנטימטר.

לבנבן מהחומציות. מתקנים תיבול ומגישים עם צנוניות פרוסות דקיק ומעט שמן-זית (אני) או ככה נקי (כמו ה איגר)
מערבבים הכל, מכסים ומשהים במקרר לפחות חצי שעה לספיגת הטעמים. הדג עצמו יקבל צבע

* במה שנותר שמחתי שמחה גדולה ביום שאחרי- היה יופי.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2011/07/27/fresh-tuna/>

.

כל מי שמכין דג נא בבית יודע כבר שהדבר הכי קשה בלהכין דג נא בבית זה למצוא את הדג.

אני לא יודעת מה אתכם אבל אצלי, איכשהו, תמיד ביום הזה קורים כל הדברים שלא צריכים לקרות ומפריעים. העניין של להביא את הדג הביתה בשלום (דגים נאים לא אוהבים חום) ולמצוא את הזמן להכין אותו עוד באותו היום. אחר כך, כמובן, יש את

בעיניים. הפתרון הקל ביותר במקרה הזה הוא פשוט ללכת למקום שבו אפשר לסמוך על מי שעומד מאחורי הדג. כל עוד אינכם מתכוונים ללקק את הדג) מאחר ודג הטונה לא מופיע בחנויות שלנו בשלמותו ולא צריך להסתכל לו אני לא אצרף כאן מדריך לקניית דג טרי (אין כמו חוש הריח וזה בסדר לבקש להריח

...ונגיד שמצאתם פיסת טונה מרהיבה וטריה? הנה כמה דרכים איתה-

.

.

פרוסות טונה טריה בזרעי שומר ושמן-זית

שקלים- אז עשו לעצמכם טובה והכינו בבית. הצטיידו בשמן-זית צעיר ועדין ובלחם שווה. לאוהבי השומר בלבד. מדובר במעדן. הצלחת הזו מקומה במסעדה ושם היא תעלה הרבה

נתח
דג טונה טרי - עדיף מאזור הבטן

חופן זרעי שומר

שמן-זית

חומץ שרי או חומץ יין אדום

מלח גס ופלפל גרוס טרי

כשה
שומר
בעונתו- מעט מעלעלי התפרחת שלו

אם תהיתם איך פורסים טונה- הנה התשובה:
הבחור עילג אבל מדגים טוב!

ובכן.. פורסים את הדג בעזרת סכין חדה- באופן שמודגם בסרטון שמעל.

מסדרים צפוף בשכבה אחת על גבי צלחת נאה.

מעבירים לצלחת בכדי שיתקררו מעט ומועכים קלות בעזרת גב סכין, בכדי לפצוע אותם מעט ולשחרר טעמים.
שהם מפיצים ריח שומרי נעים- שימו לב לא לשרוף! רצוי לנענע מעט במהלך בצליה ולהקפיד שהזרעים לא יחרכו.
קולים את זרעי השומר כדקותיים במחבת חמה עד

חומץ, מפזרים את זרעי השומר ומתבלים היטב במלח גס ובפלפל גרוס. מפזרים עלעלי שומר טריים ומגישים מיד.
מזליפים שמן זית ברוחב לב מעל לפיסות הדג, מטפטפים כמה טיפות של

.

.

טרטר טונה עם השפעות

תארו לכם גאוות אם שבניה האפרוחיים רבים על תכולת צלחת שכזו... לא תצליחו. יותר.

כ- 200 גר' נתח של טונה אדומה טריה

1/2 מלפפון קלוי וקצוץ דק

1 בצל ירוק- החלק הירוק- קצוץ דק

2 ענפי כוסברה- עלים בלבד

צ'ילי טרי קצוץ דק- לפי הטעם

מיץ מליים או לימון- לפי הטעם

1-2 כפות סויה

1/2 שן שום קטנה מגוררת

שומשום בשני צבעים

קטנות. מוסיפים את כל המרכיבים, מערבבים ובודקים תיבול. מתקנים ומוסיפים מה שצריך הוספה ומגישים מיד.
חותכים את נתח הטונה לקוביות

.

.

טרטר טונה ימתיכוני

טעמים של בלסמי, עגבניה ושמן זית

כ-200 גר' דג טונה אדומה טרי

1 כפית חומץ בלסמי

1/2 עגבניה מגוררת ללא קליפתה

צ'ילי טרי קצוץ דק- לפי הטעם

1 בצל ירוק- החלק הלבן בלב קצוץ דק

שמן-זית

חופן נבטי אפונה (אם יש)

חותכים את נתח הטונה לקוביות קטנות. מוסיפים את שאר המרכיבים, מערבבים ומתקנים תיבול. מגישים מיד.

.

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2013/08/27/raw-salmon/>

...

נביח שהחלטתם לותר השנה על הגפילטע - פיש

ונביח, רק נביח, שאתם מחפשים תחליף עדין, מענג וקל להכנה.

(ואם לא, סתם כך כי אתם אוהבים את עצמכם או מישו אחר שאוהב סלמון)

...

מתכון בסיס לסלמון עדין בכבישה קלה

להרבה, תלוי כמובן איך, כמה ולמה. נניח לארבעה-שישה כמנת פתיחה או להרבה טוסטוני פתיחה מרהיבים)
(הכמות הזו תספיק

לא מפחיד בכלל

- קונים את

הדג הנכון

וכבר למחרת בכלום עבודה יש לכם מסעדה בבית

* אם אתם קצרים בזמן אפילו מבוקר עד ערב יהיה מספק. משם גם יומיים.

אותו עם מעט או הרבה ככל שתרצו, לאכול על טוסט עם ביצת-עין או בסלט של חיטה ורוטב חרדלי. אינסוף.
צבע כתום כהה. אני מקצרת תהליכים ומקבלת סלמון כתמתם ונהדר שרק מחכה לדברים נפלאים- אפשר לערבב
* גרוולקס אמיתי כובשים בהרבה מלח, סוכר ושמיר והוא מקבל

הקטן לוחץ על הסלמון- מתוחכמת אש אני. אם לא, אפשר להושיב מעל כל דבר כבד שיש במקרר, כשמשקולת.
גדול מספיק בכדי להכיל את הדג, מעליו כלי קטן יותר ומעל מכסה אטום. המכסה לוחץ על הכלי הקטן, הכלי
כעת להכנה- הכבישה נעשת על ידי משקולת (= משהו כבד שינוח על נתח הדג)- אני משתמשת בכלי זכוכית

250 גרם סלמון טרי באיכות נהדרת-

נקי מעור

3/4 כפית מלח

1/2 כפית סוכר

מכסה. כעת מחפשים משהו אחר במטבח שיוכל לנוח מעל לדג ולהסגר בכלי עצמו תוך מתן לחץ מתון לנתח הדג. מתבלים את נתח הסלמון משני כיווני אוויר ומניחים בכלי בעל

מעבירים למקרר ל- 24 שעות.

שברחו החוצה). מעבירים לקרש חיתוך ובעזרת סכין חדה פורסים לפרוסות דקות. לא נורא אם מתפרק מעט. בתום הזמן, הנתח יתקבל מעט יותר מוצק (תראו מעט נוזלים

הכי פשוט שיש-

לחם כהה וכבד עם מעט קרם פרש (אפשר קצת חרדל), שמיר, מלח-פלפל שחור ושמן-זית

אפשר עשבי תיבול שונים

.

צילי טרי פרוס דק, מלח-פלפל שחור, הרבה שמן-זית רענן ועלעלים. בכלל, עלעלים על סלמון זה כל כך יפה. פרוסות אבוקדו דקיקות, פרוסות סלמון, גרירת לימון ומיץ ממנו,

.

כמו שאכלתי אצל רונה-

טיפונת ברנדי, שמיר, גרגרי פלפל אדום שבורים, מלח-פלפל שחור והרבה שמן-זית

לבצל ירוק לגדול פרא, הוא מוציא פקעות ארוכות זרוע ויפיפיות שלאט לאט משילות מעטפת ומגלות אוצר
מסתבר שכשנותנים

לפרחים הקטנים האלו, זרעי אותו בצל, יש טעם בצלי מקסים

אפשר גם עירית קצוצה אם
נניח
שאין לכם פרחים בהישג יד....

בקרוב שוב

ובנתיים, תאכלו משהו

...

...

...

ומכירה אצל מיכל חברתי שגם מקדרת וגם שוזרת זרים , מקסימה זוטי

...

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/06/25/3-fishes/>

.

טרי ורך יכולה להיות מושלמת עבורי רק כשזה בצוותא, בדיוק כמו שיחה או פינגפונג. לא שאני משחקת פינגפונג. אצלי הדגים, כי לאכול אותם לבד זה מבאס. ההנאה של טבילת לחם טרי ופריך בשמן זית לימוני וצביטת נתח דג עניין חברתי

בכפר אז"ר, באזור שמאחורי המשתלות, מתחבאת חנות דגים נהדרת

מסבירי פנים שישמחו לתת עיצה, לנקות היטב ולחתוך בדיוק כמו שתבקשו. בכל פעם שאני מבקרת את מיכל כך מהסכין. יש גם סלמון מעושן בצבע עמוק וטעם אלוהי ודגי ים ובריכה טריים של ממש. ויחד עם אלו יש גם מוכרים פעמים בשבוע הם מקבלים לשם משלוח של דגי סלמון טריים מנורווגיה, כל כך טריים שאפשר לאכול אותם ישר . שלוש

בסטודיו שלה

שעתיים, הסיבוב נהפך לשקית ובתוכה הבטחה, כי כמו שאמרתי דגים זה עניין של חברותא ואין כמו מיכל לעניין. אנחנו לא מתאפקות ועושות סיבוב קטן. גם בימים שאנחנו מבטיחות שהיום זה רק לקפה ובטלה של

.

כשיש סרדינים קטנים וטריים צריך רק מעט בכדי להכין מעדן מלכים, אתם חייבים לנסות.

.

.

סרדינים טריים

הכי פשוט: כבישה מהירה של לימון, מלח ושמן זית –
מעדן

סרדינים טריים טריים, נקיים מעצמות וחצויים

מלח גס

פלפל גרוס טרי

מיץ לימון טרי

שמן זית משובח בנדיבות

פלפל אדום חריף פרוס דק

ורענן, מתבלים בפלפל גרוס ובפרוסות הפלפל החריף ואוכלים מיד עם הרבה לחם טרי וכוסית וודקה. למה לא.
לדג לנוח כעשר דקות, קצוותיו ילבינו מעט מ'הבישול' הזריז של חומציות הלימון. משקים בהרבה שמן זית צעיר
מניחים את הדגים בעדינות בצלחת, מטפטפים מיץ לימון בנדיבות וזורים מלח גס. נותנים

.

.

דגים מאודים ביין וטרגון

פעם שאני טועמת טרגון, אני נפעמת מחדש מטעמו המהפנט והממכר ותוהה למה אני לא עושה את זה הרבה יותר בכל

.

.

2 דגי לברק או דניס גדולים (ניתן להכין כפילה או כדג שלם)

1/3 כוס יין לבן

1/3 כוס מיץ לימון טרי

1/3 כוס שמן זית

מלח ופלפל גרוס טרי

צרור נאה של טרגון טרי

כ- 10 שיני שום קלופות וחצויות

פלפל אדום חריף פרוס דק

מחממים תנור ל- 200 מעלות צלסיוס/400 פרנהייט.

וצולים- מאדים כעשרים דקות לדג מפולט ו- 30 לדגים השלמים. רצוי ל'השקות' במהלך הבישול בנוזלי הרוטב. בעוז במלח ובפלפל גרוס, מוסיפים את היין, מיץ הלימון, שמן הזית, שיני השום והפלפל החריף. מכניסים לתנור

בתבנית צליה מניחים את הדגים כשצד העור פונה כלפי מעלה וביניהם מניחים את ענפי הטרגון. מתבלים

רכים וצרובים, מעבירים לקערה נאה, מפזרים פרוסות שום דקות, מלח, חומץ בלסמי משובח ומעט שמן זית. שעורבבו במעט שמן זית. הצליה לוקחת כ- 15 דקות, שימו לב לגלגל מדי פעם לכיוון שונה. כשהפלפלוני נחמד להגיש עם פלפלוני צרובים: במחבת פסים לוהטת צולים פלפלוני

*

.

ואני אומרת אל תקחו מתכון של חריימה מפולניה

אלא אם היא קיבלה אותו מחברה שלמדה אותו מאמא של חברה

אלא אם האמא של החברה היא טריפוליטאית אסלית שמבשלת נפלא

אלא אם הוא אחלה מתכון

והוא אחלה. אדום, שורף. מענג עם חלה.

.

.

החריימה של לילי אמא של דפנה

כ- 4-6 מנות

פילפצ'ומה והכוונה לביתי ולא לקנוי צעצוע. במקרה שאין, שילוב השום והפפריקה החריפה מהוים תחליף הולם. במקור המתכון מכיל

3 דגי

דניס

/בורי/לוקוס בינוניים

5 כפות שמן

6-7 שיני שום

2 כפות פפריקה חריפה

4 כפות גדושות רסק עגבניות

1 כפית קימל טחון

3/4 כפית כמון

מלח

1/2 לימון

לילי על יכין בקופסאת שימורים אבל אני מרשה לזרום) ומטגנים יחדיו בערבוב עד שהרסק משנה צבעו ומתכהה. אמיתית) ומבשלים כדקה, תוך כדי ערבוב. מוסיפים כ- 1/4 כוס מים ואת רסק העגבניות (היתה התעקשות מצד והשמן ומאדים בעדינות. כשהשום מתחיל להפיץ ניחוחות שומיים, מוסיפים את הפפריקה (או 1 1/2 כפות פלפצ'ומה במחבת רחבה מאחדים את השום

בבעבוע, סוחטים מעל את הלימון וממשיכים לבשל מכוסה למחצה כ- 30 דקות. מגישים עם הרבה חלה טריה! כ-1/2 כוס מים נוספת, מתבלים בקימל, כמון ומלח ומביאים לרתיחה. מוסיפים את נתחי הדג, מבשלים כ- 10 דקות מוסיפים

מדי, יש להוסיף עוד מים לפי הצורך. החריימה צריך להיות חריף לטעמכם, כך שיש לשחק עם מידת החריפות.
* במידה וסמך

.

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/03/23/simplefish/>

כמה תמונות מלבבות מטיוול של סוף השבוע ליד הבית

ומתכון פשוט של דג

החשבון שלי הוא שאם אלך לישון עכשיו אולי יהיה לי יותר כוח למילים מחר.

Tilapia הוא בצברית 'אמנון'

כמה אוהבת את הדג הזה. תמיד אוהבת.

כאן הוא נמכר תחת כל עץ רענן בפילטים לבנים ונקיים.

דג בפלא.

כשמכינים את זה, מבינים שאוכל טוב לא חייב להיות מסובך או לקחת הרבה זמן והמון כלים.

זה יכול להיות ממש ממש פשוט.

דק פטרוזיליה ובזיליקום. מוסיפים כפית של חרדל וקצת שמן זית. מורחים את נתחי הדג ומניחים בצד ל-15 דקות. קוצצים

נתחי הדג במלח ובפלפל גרוס טרי וצולים על המחבת החמה. מכבים את האש וסוחטים מעל מיץ מלימון טרי. זהו. מחממים מחבת היטב. מתבלים את

שמוכן? דקה- שתיים מכל כיוון בדרך כלל מספיק. מוציאים חתיכה אחת, בודקים בחלקו העבה של הדג אם מוכן. איך יודעים

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/10/06/fishtomatoes/>

*

הפוסט הזה הוא ל
א ממש על עגבניות אבל יש נוכחות

הוא גם לא ממש על זה, ז'תומרת כן אבל לא רק

ר

הוא יותר על מה אפשר לעשות כשיש יותר מדי מזה

ועל איך

הזה הופך לכזה. ומחכה.

והעגבניות, אתם שואלים!?

הן נהיות כאלו ומחכות גם.

ואז, כשרוצים כזה כמו ההוא למעלה- מושקע אבל זריז

זה ממש משחק ילדים

*

מה עושים כשיש צרור בזיליקום טרי בלי מטרה נעלה?

את קוביות הבזיליקום, מעבירים לשקית ושומרים במקפיא לימים טובים. מצוין לפסטות, רטבים, מרקים, קציצות וכו' מכניסים עלים לבלנדר עם שמן זית, מבלנדרים לחלק ומקפאים בתבנית קוביות קרח. כשקפוא, משחררים

**

מה עושים עם עודף עגבניות רכות מדי?!

בלי שום, שמן זית, דבש, בזיליקום. מצננים. מעבירים לצנצנת עם עשבי תיבול ומכסים בשמן זית. שומרים במקרר. חוצים, צולים עם או

ואיך מכינים את הדג ההוא מלמעלה?

עם שמן- זית חם מאד. הצד של העור למטה- 4 דקות או עד שקריספי וחום ולהפוך. לצלות עוד כמה דקות. פילה הליבוט, מלח ופלפל טרי במחבת

צליות** (כדאי לתת חימום קטן), מסביב בזיליקום* שעורבב עם מעט ויניגרט או יוגורט או קרם פרש. קוץ' לימון. בצלחת: קוסקוס עם פטרוזיליה, צנוברים, צימוקים קטנים, שמן זית ומלח. מעל מעט עגבניות

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/05/03/udis-fis/>

.

.

לי אודי החמוד כשרק הגענו לארץ ומאז אני חולמת עליהם... ככה כמו שהם- פשוטים, עדינים וטעימים להפליא. את הדגים האלו הכין

וטרי באדום וירוק, ביחד עם חום התנור נוצר רוטב משגע וחמאתי בטעמו ותוספת ירקות שבאה יחד באותה התבנית. להוסיף להן מעט חריף ועשבים- והמתכון הזה עושה להן כבוד. וכשמחברים לדגים כמות מכופלת של סלט רענן כשהעגבניות האדומות והיפות מתחילות לצוץ בשווקים, מתכוננות לקיץ הקרב, ממש מדגדג בקצות האצבעות העניין החשוב בהכנת דגים הוא קנייתם טריים ומשזה נעשה, לא צריך הרבה בכדי להכין מטעמים. עכשיו,

מגישים עם פרוסת לחם עבה בעלת קרום פריך וקצת יין ומקבלים ארוחה לתפארת

.

דגים בסלט של עגבניות ועשבים
2-4 מנות

במקרה הנ"ל, ניתן לחשב דג אחד לשני סועדים. במקרה של דגים קטנים יחסית, מגישים בשלמותם- דג לכל סועד
אם הדגים גדולים, כמו

2 דגי דניס גדולים
או
4 קטנים

לסלט:

3 עגבניות אדומות ובשלות

צרור קטן של עירית (בצל ירוק יהיה אחלה)

1/2 פלפל כתום

1-2 פלפלים אדומים חריפים

שן שום גדולה

עלי נענע ופטרוזיליה טריים לכדי רבע כוס

1 כף לימון כבוש קצוץ

מלח ופלפל גרוס טרי

2-4 ענפי עגבניות שרי

מחממים תנור ל-180 מעלות צלסיוס.

קוצצים את כל מרכיבי הסלט, מערבבים ומתבלים בנדיבות.

מפזרים מסביב. מוסיפים את ענפי עגבניות השרי ומתבלים את הכל בנדיבות בשמן-זית, מלח ופלפל גרוס טרי. מניחים את הדגים בתבנית רחבה, ממלאים אותם בחלק מהסלט ואת שאריתו

והעצמות- אם נפרד הבשר בקלות מן העצם, הדג מוכן. מגישים מפולט או שלם עם הרבה מהסלט החם והרוטב. דקות. דגים גדולים יזדקקו לעוד 5-10 דקות. אם רוצים לבדוק מידת עשיה, מחדירים סכין למקום מפגש בשר הדג מכניסים לתנור המחומם וצולים כ- 20

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/03/19/asida/>

.

לבשל... ובדיוק בגלל אלו, כשסופסוף אנחנו מצליחות לתאם אחר צהריים במטבח איתה, אני נכנסת לאוטו ונוסעת. אישה מיוחדת דודה שלי, בת 70 כבת 7 בעיניים בורקות וצחוק שובבי. וידיים יש לה אוהו, שיודעות

מכינה בין לבין, ידיה לשות במיומנות ובמהירות בצק רך ואוצרות בתוכו טעמים של סנדויץ' תוניסאי לימוני ומתובל פה ושם ועוד פעם פה, כי בלי אוכל הרי אי אפשר - עוגיות של סולת בדבש ותה, חריימה אדומה אש ומאפה שהיא אחר-צהריים של דיבורים כמו שרק נשים יודעות וטעימות של

ורגע לפני שאני כבר צריכה ללכת, היא אומרת לי בשמחה גדולה: "חכי, עכשיו אני מכינה לך הפתעה-עסידה

כך מכינה דייסה פשוטה של סולת, עיגולים עיגולים של שמחה, אותה אנחנו אוכלות חמה ואדומה ביחד. פיסות של דג מפולפלות ויוצקת עגבניות וימבה אריסה ישר לתוך השמן הרוחת בכדי לצור רוטב באדום אדום. ואחר שאמה היתה נוהגת להכין. ואנחנו, אורנה הבת ואני, עומדות ליד ומסתכלות בסקרנות כשהיא מטגנת בזריזות!" ומסבירה שזהו מאכל פשוט של חורף,

אוכל פשוט של אהבה ונשים. בדיוק כמו שאני אוהבת.

.

.

עסידה של הדודה שמחה
4 מנות

המתכון הזה אינו מתכון 'ביסים' אופייני אבל שמורה לו אצלי פינה חמה. מעבר לעובדה שהכינו אותו במיוחד בשבילי ושאני חולת דייסות ורוטב אדום חריף ידועה, יש משהו ביתי ובסיסי ביופיו, מן פולנטה לעניים.

כי הרוטב מתחיל מיד היכן שמסתיים הדג והדייסה מתחילה מיד אחרי הרוטב ואין זמן לחיפושים בארונות המטבח

לפני שמתחילים מכינים את כל החומרים הדרושים

4-8 פילטים של דג לבן (תלוי בגודלם, תלוי בגודל רצון הסועדים)

לבלילת הציפוי:

2 ביצים

1/2 כפית כורכום

1/2 כפית פלפל שחור גרוס

מלח

1 כף שמן + 1 כף מים

קמח- כמה שנכנס!

וראו כיצד הבלילה מכסה היטב את הדג. אם היא לא, סימן שצריך עוד קצת קמח) בבלילה ומניחים בצד הקערית. הקמח. מוסיפים קמח ומערבבים. הבלילה צריכה להיות נוזלית אך סמיכה. טובלים את נתחי הדג (שימו לב לתמונה מערבבים היטב את הביצים ושאר המרכיבים מלבד

ס"מ של שמן לטיגון. כשהשמן חם, מטגנים את נתחי הדג עד שיזהיבו היטב משני צידם ומוציאים לנוח על נייר סופג. מחממים מחבת רחבה ומחממים בה כ- 1

ממשיכים בהכנת הרוטב האדום ישר למחבת הרוחשת:

לרוטב האדום:

320 גר' עגבניות טריות מגוררות

או

1 כף רסק עגבניות

1 כף גדושה אריסה (ועוד חריפות לפי מידת הצורך)

1-2 שיני שום כתושות

מלח

הרותח (אהמ, אני יודעת) ומערבבים היטב. מכסים חלקית ומבשלים בבעבוע נעים עד שמסמיך ומקסים. מתבלים. מכניסים את כל המרכיבים ישר לתוך שמן הטיגון

לדייסת הסולת:

4 כוסות מים

מלח

2 כפות שמן

8 כפות סולת

כדי ערבוב, מוסיפים באיטיות את הסולת למים וממשיכים לבשל ולערבב כחמש- עשר דקות, עד שהדיסה מסמיכה. מביאים את המים לרתיחה בסיר קטן. מוסיפים את השמן וממליחים. תוך

מגישים מיד בקערות את הדייסה, הרוטב והדג.

ליופי הזה להשכח בפינת המסך, כמה תמונות פריחה מהממת ממקומות שהלוואי וידעו ימים שקטים וטובים מאלו ועכשיו, רק כי הכורכום בא לי טוב בעין וכי אני לא יכולה לתת

.

.

שיהיה שבוע טוב!

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/07/17/michalfis/>

.

אז מה היה לי בביקור שלי בארץ?

הרבה יותר ממה שצפיתי ותאמינו לי שציפיתי להרבה.

ו'סטרס' של משפחה, איך לא. ובעיקר אושר גדול לילדים. ובין לבין רגעים קטנים של נחת עם חברות שהן בליבי. היתה חתונה אחת (מקסימה ומתוכננת), לוויה אחת ושבעה אחת (שממש לא). היה כיף של משפחה

אישה צנועה אני, לא?! והאמת היא שבכלל התכוונתי לקציצות דגים אדומות אבל כל מה שהיא מכינה טעים לי נורא. "אז מה להכין לך, קרציה?!" מיכל שאלה (אין כבוד אני אומרת לכם) ואני אמרתי קציצות דגים.

לקציצות דגים מטוגנות וממש, אבל ממש לא 'דגיות' - מה שהופך אותן אטרקטיביות גם לכאלו שלא מתים על דגים. אז הנה מתכון

ותקלה אחת קטנה - אין תמונה של התוצר המוגמר. חוסר ריכוז מצידו והופ.. לא נשאר!

קציצות דגים מטוגנות של מיכל
לא ספרתי אבל בטח לא פחות מ- 15

הכי כדאי לטגן קציצות קטנטנה על מחבת ולראות מה חסר לכם. מיכל היא מאלו שמתות על פלפל אנגלי טחון. אתם יודעים איך 'אלו' מבשלות- שופכות 'ככה וככה' תבלינים. אז זהו, שהתבלינים כאן הם בגדר השערה.

1 ק"ג דג ים (מיכל השתמשה בקוד)

2 קישואים

2 בצלים קלופים

1 ביצה

צרור בינוני של כוסברה- קצוצה

1 כפית פלפל אנגלי טחון

1 כפית קינמון

1/4 כפית אגוז מוסקט טחון

1/4 כפית ציפורן

מלח ופלפל טרי טחון

פירורי לחם

את הדג חותכים לקוביות. אם הוא לא טרי למשעי עדיך להשרות אותו במיץ מחצי לימון לבערך 20 דקות.

את הקישואים והבצל מגררים במג'מיקס וסוחטים היטב.

היטב יחד ומוסיפים פירורי לחם 'כמה שצריך' שזה אומר- עד שניתן לצור כדור שמחזיק את עצמו ולא מתפרק. מערבבים את כל החומרים

אם יש 15 דקות, כדאי לתת לעיסה לנוח במקרר.

קציצות ומגלגלים בפירורי לחם רגילים או יפניים. מיכל השתמשה ב 'פרור יפני פיקנטי' (ככה היה רשום על השקית). יוצרים

אם רוצים שידרוג אפשר להוסיף לפירורים הרגילים פלפל צ'ילי גרוס יבש, עשבי תיבול וכ"ו.

מטגנים עד לשחום ואוכלים ישר מהמחבת. כמונו.

ובהזדמנות זו, צ'חלה (ואוורילה גם)

רציתי להודות שוב על ארוחת הבנות, הקציצות, הפרחים והארגזים

הסטודיו של מיכל

משתלת הכפר, כפר אז"ר 03-535-1115

<https://bissim.com/2009/11/07/fishcake/>

.

חוץ ממני. אני חושבת על 'קציצות דגים ברוטב' שיהיו קצת אחרות. רוזמרין. וגם הרבה שום רך בשמן זית. וחרדל. החד-משמעית שעלי לטרוח ולעמול על הסיר בעצמי, תוך ידיעה מראש שאף אחד מבני ביתי לא ישמח מזה קציצות רכות ברוטב אדום בוהק, כזה שרק מתחנן לפרוסת חלה עבה. אופ. אין בנמצא. מה שמביא אותי למסקנה לי חשק אמיתי ועמוק לקציצות דגים. אני מייחלת למסעדה מזרחית בייתית וקטנה, שאפשר לבקר ולקבל קערה של כבר הרבה זמן שיש

מהעבודה" וכמה שעות אחרי: "באתי הביתה ומצאתי שנדב אכל את הקציצות... נשארו 3. פעם הבאה". אבל לא הבנתי שצריך לבשל את השום ולא הכנתי רוטב" והגדול מכולם: "הכנתי וטיגנתי. אמשיך כשאחזור ביננו תכתובות אינספור בנושא. אני שולחת לה את המתכון שלי ובתמורה מקבלת: "קניתי דג. אכין מחר", "הכנתי הגדולה שתנסה את המתכון ותביע את דעתה המלומדת. אם יש מישהו שמבין דגים זו היא. בחודשים הבאים רצות סיר מעשה ידי להתפאר. קציצות עגלגלות ותפוחות, מלאות בטעמים וברוטב. משום מה, אני מבקשת ממיכל זה מצריך קצת עבודה אך בסוף עומד לו במטבח

עברו בערך חודשיים עד שבסוף לאחר הפעלת לחץ מתון קיבלתי הבטחה לניסוי בסופשבוע וחברים- זה קרה!

ובכן חברתי,

היום קציצות הדגים השתתפו בקבוצת מבחן בקרב בני משפחתי המורחבת.

עשיתי בדיוק, אבל בדיוק כמו שביקשת! (קשה לי מאוד לבשל לפי מידות)

השארתי חלק מהקציצות ללא רוטב.

היו משובחות.

שמתי ברוטב שגם היה טעים מאוד. אני אישית תמיד אעדיף ללא רוטב. אוהבת אותן קשות מבחוץ ורכות מבפנים.
את היתר

למדתי שבטיגון כדאי להשתמש במחבת טפלון. זה כמובן אחרי שהשתמשתי במחבת רגילה והכל נדבק והיה בלגן.
בזכותך

לא פעם ברטבים של פסטה מעגבניות אני מוסיפה איזה כף רסק. לצורך העניין הרוטב הזה די מזכיר רוטב פסטה.
נראה לי שיש מקום לקצת רסק עגבניות.

השתמשתי בדג קוד. אני אישית חושבת שהוא טעים יותר.

בקיצור מלאתי את חובתי. החשבון יגיע!!!!

נשיקות גם לך

אז הנה לכם מתכון קציצות הדגים שלי, שעבר מבחן קפדני אצל מיכל וקיבל גם רסק כמבוקש.

שיהיה יופי של שבוע. בריאות וגשם לרוב.

קציצות דגים רוזמריות
בערך 25

1 ק"ג פילה דג לבן

2 מקלות סלרי

צרור פטרוזיליה

רוזמרין, עלים בלבד - קצוצים דק (הרוזמרין שבגינה שלי די חלש בטעמו, כדאי להוסיף מעט ואח"כ עוד לפי הטעם)
1-2 ענפי

$\frac{1}{2}$ כוס פירורי לחם

מלח ופלפל

2 ביצים

1 בצל בינוני קצוץ

1 כפית אבקת סודה לשתייה

2 כפיות גדושות חרדל

לצפות את השום בשמן ומניחים לחמש דקות בצד. כשמתקרר מעט, מוסיפים את השום ללא רוב כמות השמן.*
את השמן עד שמתחיל לעשן, מכבים את האש ואז מכניסים את השום ומכסים. מנענעים מעט את הסיר בכדי
10 שיני שום כתושות+1/4 כוס שמן זית או קנולה – מחממים

מוסיפים את כל שאר החומרים ומערבבים היטב. משהים את הבלילה כחצי שעה במקרר. צרים קציצות ומטגנים.
דיסה! מוציאים לקערה ומכניסים את הסלרי, הבצל והפטרוזיליה. מרסקים גם אותם ומעבירים לקערה עם הדג.
מכניסים את הדג למג'מיקס וטוחנים בפולסים קצרים עד שכולו מרוסק. לא לעשות

כדאי לטגן חתיכה רטנה ודקה במחבת חמה, ע"מ לבדוק מה חסר. זה הזמן להוסיף תבלינים ורוזמרין, אם צריך.
*כמו תמיד בקציצות מכל סוג-

אם אתם גיבורים וחזקים או סתם מהסוג המוזר הזה, שלא אוכל כשהוא לא רעב- אז ממשיכים ישר לשלב הרוטב
אנשים חלשים שאוהבים לפנק את עצמכם, אתם מכניסים אותן בין שתי פרוסות לחם טוב עם קצת חריף וירקות.
**אם אתם אנשים חלשים אתם חוטפים אחת- שתיים בעמידה. אם אתם

לרוטב:

2 עגבניות גדולות- מגוררות ללא הקליפה

¼ כוס שמן

4-6 שיני שום פרוסות

1 כף פפריקה חריפה או רגילה וצ'ילי

¼ כפית סוכר

1 ענף רוזמרין

מלח

1 כף רסק עגבניות

כעשר דקות, עד אשר הרוטב משנה צבעו. מוסיפים פפריקה, סוכר, רסק ומים ומביאים לרתיחה. מתבלים במלח. מחממים שמן בסיר רחב ומוסיפים את העגבניות המגוררות, השום והרוזמרין. מבשלים בביעבוע עדין

לפני ואחרי...

להפוך אותן מהבטן לגב באיזשהוא שלב), עד אשר הרוטב מסמיך והקציצות מהממות. מוסיפים עוד מים אם צריך. מפנות לה מיד מקום. לא יודעת למה אבל הקסם הזה קורה שוב ושוב. בודקים תיבול ומבשלים כעשרים דקות (כדאי לעוד קציצה או שתיים או שלוש-יש! מניחים את הקציצה בסיר ומטלטלים את הסיר קלות. הקציצות החברותיות מוסיפים את הקציצות- באופן פילאי, גם כאשר נדמה שאין טיפת מקום

מגישים לשולחן בסיר עם הרבה לחם או חלה וגם כמה פלפלים חריפים שיעשו שמח.

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2010/01/02/mussels/>

וואלה

אחרון לשנת 2009

(בכל זאת שנה לועזית חדשה בפתח), קצת מיוחד וכזה שלא מכינים בכל יום. השבוע החלטתי- יהיו כאן מולים!
הוא צריך להכיל את כל הדברים האלו שלא עשיתי כאן עד עכשיו- קצת לא כשר (אז מה? שיצקו), קצת חגיגי
טור אחרון בהחלט לשנת 2009, החלטתי בשיחה קלה עם עצמי, צריך להיות לא שיגרתי!

ללחם קלוי עם שום על-מנת שיהיה מה לטבול הטעים שנשאר בתחתית הצלחת...) וצינון היין הלבן. זהו.
יכולה להעשות מראש: הכנת רוטב היין והטרגון, ניקוי הצדפות, פריסת הלחם לפרוסות עבות (שיהפכו בהמשך
הגרון. החלק היחיד שיקשה במשימה הזו היא למצוא מולים טריים אך מרגע שהתבייתתם על האוצר, רוב העבודה
אינו מסיבת נצנצים רועשת והומה זרים אלא כמה אנשים שנהנים להיות ביחד, נרות, אוכל טוב ומשו להרטיב את
מיוחדת במינה, סטייל בריסל או פריז. לא יודעת איך זה עובד עבורכם אבל בשבילי ערב השנה הלועזית האידאלי
להרבה מאיתנו, הם לא דבר נפוץ בבית אבל בעצם הם כל- כך קלים להכנה ויוצרים בכמעט כלום עבודה- ארוחה
יהיו כאלו בינכם שלא, וזהו. יהיו גם כאלו שכן אבל רק במסעדה והם ב ד י ו ק הקהל הנכון לטור הזה- כי מולים

מדברת כי עם כל הכבוד לרגש צריך גם קצת מחשבה תחילה ואשתדל מאד לאכול יותר דגים. וזוהי רק ההתחלה.
אומגה 3 באופן קבוע ולאמן את הזכרון בכדי שלא אהיה סנילית לגמרי בגיל 50, אנסה לחשוב קצת יותר לפני שאני
לרגל בואה של השנה החדשה. האמת, הרגל לא רע. השנה למשל התחייבתי לעצמי להתחיל לקחת
או לעבוד פחות... האמריקאים פשוט עם מאורגן יותר ולכן הם מאגדים את ההבטחות שלהם ברשימה מסודרת
מאיתנו מבטיח לעצמו שוב ושוב ברגעי משבר או חולשה, כמו: לרזות, להתחיל לעשות ספורט, לא לקלל ליד הילדים
למחשבות הרזולוציות שלכם לשנה החדשה, כמו אחינו האמריקאים. הרזולוציות הן אותן הבטחות שכל אחד
בזמן שנשאר לכם תוכלו אם תרצו להתפנות

2010 מצוינת לכולכם ותעשו טובה -תאכלו משהו...

יין וטרגון ונותנים בתמורה קצת מליחות של ים. ביחד עם הלחם ואיזשהו סלט מעניין- יצרו יופי של ארוחה. המולים מקבלים טעמים עדינים של

..ואם רוצים עוד קצת טעם- מוסיפים לרוטב קוביית חמאה לפני שהמולים נכסים לשם.

בערך 1 ק"ג מולים טריים

3 בצלי שאלוט קצוצים דק

3-4 שיני שום קצוצות דק

4 כפות שמן- זית

מלח ופלפל טרי

2 עגבניות מגולענות- מגוררות ללא הקליפה

עלי טרגון- למדתי שלכל צמח חוזק שונה לכן כדאי להתחיל מענף ולהוסיף לפי הטעם

1 כוס יין לבן יבש

את המולים שוטפים היטב תחת מים קרים . הם בדור"כ מגיעים נקיים, אם לא יש לקרצף אותם היטב מחול. זורקים צדפות פתוחות

.

קטנה כ- 10 דקות את השאלוט והשום עם מעט מלח. מכסים ואם יש צורך מוסיפים טיפונת מים במהלך האידוי. בסיר רחב דיו להכיל את כל המולים, מחממים את השמן ומאדים בעדינות על להבה

והיין ומביאים לרתיחה. (אם מכינים מראש, עוצרים בשלב הזה ובעת הצורך, מביאים שוב לרתיחה וממשיכים)
כשהשאלוט רך לגמרי ושקפקף, מוסיפים את העגבניות, הטרגון

היטב, מכסים ומבשלים כ- 8 דקות. מערבבים מדי פעם. בסיום הבישול כל המולים צריכים להיות פתוחים.
מתבלים שוב במלח ופלפל ומוסיפים את המולים לסיר. מערבבים
זורקים את הצדפות שלא נפתחו!

טועמים ומוסיפים טרגון ומלח לפי הצורך.

בינתיים קולים פרוסות לחם וכשהן מוכנות משפשפים קלות בשן שום ויוצקים טיפונת של שמן-זית.

מגישים לשולחן עם הסיר ויוצקים לקעריות עם הרוטב.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/06/16/shrimp/>

שאני לא משתפת פעולה הוא נוהג להכניס את המשפט הזה ואויה.. מי אני כי אהרוס לילדים שלי חויה נהדרת??)
ללא ספק טקס הסיום של המחלקה לכלכלה בברקלי. האיש התעקש שזו תהיה חויה נהדרת לילדים (בכל פעם
על ארועי ה'סיום' הבלתי נגמרים שלנו (מי ישמע צאצאינו סיימו קולג'), האפיל

רגיל בהחלט לאוניברסיטה. אנחנו ועוד כמה מאות הורים, חברים ובני משפחה נרגשים, לבושים במיטב המחלצות. בנושא לא הועילו, מצאתי את עצמי נשרכת עם שני גמדי הבית הבכורים בשמש הקופחת, באמצעו של יום לימודים מאחר ופקפוקי

זה היה מרגש רק לרגע כי אחר- כך זה היה טיפה משעשע ברצינות התהומית והדרת הכבוד המעט מנופחת. שחורות וסוג של כובעים ומולם, לצלילי המוזיקה, צעדו הבוגרים הטריים של מחזור 2009- ממש כמו בסרטים. אבל המראה מלמעלה רגע הגעתנו למקום היה מרגש ומרשים בהחלט- על הבמה ישבו כל אנשי הסגל לבושים בגלימות כאן הרגע להודות חברים, שלמרות הגישה הלא מאד אוהדת שלי לאירועים מסוג זה,

חוויה נהדרת אבל התרגשות תהומית כי בכל זאת, לא כל יום רואים אבא על במה בשמלה ובואו נודה על האמת, לי: זה לא אני שדיברתי זה הוא דיבר איתי!) הוא זיהה אותם ונופף חזרה. הילדים כמעט התעלפו. לא יודעת שמא בנסיונות נפנוף נמרצים להשגת תשומת ליבו ומשזו הושגה לאחר 5 דקות רצופות נפנופים (אחר כך הוא יאמר שלצידו בליווי תנועות הידיים האופייניות ושרוך של כובע שחור שמקפץ איתו במרץ. הילדים כמעט נפלו מהטריבונה והאיש? האיש היקר היה שקוע בשלו. מרחוק אפשר היה לזהות אותו מדבר עם זה מצנפת! ..

השמש הזו תהרוג אותי בסוף (פולניה זה אופי) ועל הדברים המגוחכים שאדם מוכן לעשות בשביל לשמח את ילדיו. והוא נופף... והוא אפילו המשיך לנופף להם מדי פעם כשהטקס התחיל וזה היה ממש חמוד. ואני חשבתי על איך ואז הוא נופף שוב והם נופפו

מדי (ותודה לאלים שבעברית): 'אמא, למה האיש הזה מדבר כל- כך הרבה?' כי הקלאסה היא לדעת לפרוש בשיא. את הכובעים באויר בחלקו היותר מעניין של האירוע -הלכנו. זה היה בפעם העשירית בה נמברטו שאל בקול רם ואחרי רבע שעה בערך, הרבה לפני שהבוגרים מעיפים

אפילו אם השיא הוא פרטי שלך ולא של הארוע.

שלי ושל קטקט המשפחה. דרך פשוטה ממש לשרימפסים טעימים ומתפצצים בפה בדקותיים של עבודה. והנה אחד מהשיאים

שרימפס במחבת
10 שריפסים שזה
בערך
1/2 פאונד = 220 גר.

בטונדות שרימפס שזה לא טעים בכלל) - לכן יש להכין את כל החומרים בהישג יד כך שתוכלו לעבוד ביעילות.
הסוד לשרימפס עסיסי וטעים הוא טיגון של שתיים-שלוש דקות וזהו (אחרת תקבלו

10 שרימפסים נקיים עם הזנב (אפשר כמובן להגדיל כמויות אבל לא להעמיס יותר מדי על המחבת שלא יתאדו..)
בערך

4 כפות שמן- זית

2 שיני שום כתושות

מלח

1-2 כפות פטרוזיליה קצוצה (ואפשר גם בשילוב עם נענע וכוסברה)

1/2 לימון

חתיכת חמאה קטנה (לא חובה אבל חמאה זה טעים)

היטב מחבת על אש גבוהה. מוסיפים את השמן ואז את השרימפסים וקצת מלח. מרווחים אותם ומטגנים לדקה.
מחממים

מוסיפים את השום והופכים את השרימפסים לצד השני. מוסיפים את החמאה, פטרוזיליה וסוחטים מעל את הלימון.

מערבבים היטב ומעבירים לצלחת.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/02/24/tortillitas/>

אפשר לעשות יופי של דברים) אבל אני יודעת שאתם קרועים מגעגועים אלי וזה מובן לגמרי, כי איך אפשר שלא?
כבר אחת עשרה בלילה ועוד מעט הכרכרה שלי הופכת לדלעת (לא משהו רע בהכרח- מדלעת

חופשת בית ספר קצרה אותה בילינו עם חברים בבית על שפת הים-

עם גלים שבאים והולכים, רגליים בחול רטוב, להקות שחפים לבנים בשמיים. מציאות בחול ריק מצדפים. גאות ושפל.
ילדים משחקים משחקים אינסופיים

פונקתי בטיול ע"י החברים במשהו טעים ולכן גם לכם מגיע פינוק. זהו מתכון של מארק ביטמן ל-

tortillitas

רגיל. מן הכלאה בין 'פנקייק בצל ירוק' סיני ובין פנקייק ויאטנמי. שתי דקות הכנה, רך מבפנים וקריספי בצדדים:
, פנקייק ספרדי המבוסס על קמח חומס וקמח
הנה

המתכון

,

הנה

הוידאו

,

הנה

כמה טיפים להצלחה ומתכון בשפת אליעזר בן-יהודה, בדרך שלנו:

דלילה מאד- בערך כמו שמנת מתוקה. כשמעבירים למחבת- הפנקייק צריך להיות דק יחסית+ חתיכות הדג לסוגיו.
* הבלילה צריכה להיות

* אפשר להוסיף עשבי תיבול (הביטמן ממליץ עירית, פטרוזיליה או כוסברה)

* אפשר עם דגים, סקאלופס ובטח שאפשר גם בגרסה צמחונית..

* חשוב לטגן

בסבלנות

ולתת לזה להשחים היטב. זה מה שיתן קצוות קריספיים ותוך נימוח.

tortillitas מארק ביטמן

חומרים לשני פנקייקים בינוניים:

1/2 כוס קמח חמום

1/2 כוס קמח רגיל

1/4 כפית אבקת אפיה

6 בצלים ירוקים נאים קצוצים דק

מלח ופלפל בנדיבות

מים- כמה שלוקח

3/4 כוס שרימפסים קלופים

או

דג לבן- קצוצים. (אני אוהבת קטן יחסית, כי אז קל יותר לחיתוך)

תערובת דלילה כמו שמנת מתוקה. מוסיפים את הבצל הירוק ואת השרימפס/דג ומתבלים. זה אוהב פלפל שחור! מערבבים היטב את שני סוגי הקמחים עם אבקת האפיה. מוסיפים מים בהדרגה, עד לקבלת

פשוט להפליף את זה עם המחבת אבל אפשר גם עם צלחת הפוכה או תרבד. מטגנים דקותיים נוספות. אוכלים חם. מהבלילה למחבת ומטגנים שתיים שלוש דקות, עד שתחתית הפנקייק שחומה ונאה. הופכים איכשהו (בחיי שהכי קל היטב מחבת (מהסוג המצופה, בכדי שלא ידבק לכם) עם שתי כפות שמן. כשהשמן חם מאד מעבירים מחצית מחממים

שלי ממש ביקשה זהות אסיאתית. מה זה ביקשה- התחננה. אז היא קיבלה רוטב לטבילה והיתה מבסוטית אש: אני יודעת שהמקור ספרדי אבל ההיא

מערבבים: ג'ינג'ר טרי קצוץ דק עם מעט: סויה, חומץ אורז ושמן צ'ילי (או משהו חריף אחר)

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/08/11/brazilian-fis/>

ר

ף

את אליעמר הכרתי בנקודת שפל קטנה בחיי: חזרנו מפרינסטון לבית שהושכר לשנה לאיש הכי

בדיוק, כאילו התכוון היקום, מצא האיש את הפתק שלה בערימת הדואר העצומה שחיכתה לנו. וככה הכרתי אותה. להריח טוב. עמדתי בכניסה עם עיניים מזוגגות והתחשק לי פשוט לסגור את הדלת ולא לחזור אבל אז בדקה ההיא מלוכלך ביקום כולו. לבית שאפילו ביקור של מנקים מקצועיים לא עזר לו

אז בחודש חמישי להריונה ואני ברביעי. מאז אנחנו יחד כבר כמעט 4 שנים. לא מנקה ולא עוזרת-בית אלא נס קטן. היא באה ביום שאחרי וביחד קירצפנו את הבית שמונה שעות. היא היתה

אני מכינה לה ריבות ועוגות, מלמדת אותה טחינה וחלבה ונקרעת כל פעם מחדש כשהיא אומרת לי: Oh... I love לפני שלי. היא לא מבינה שלושת-רבעי ממה שאני אומרת לה אבל אנחנו מתקשרות ומתחשבות ודואגות זו לזו. היא כמעט בגילי ויש לה ילדה בת 18 שגרה בברזיל עם אמה וילד יפה כמו מלאך שנולד קצת YOU

מודה לה על שהיא קיימת ולפעמים אנחנו מבשלות יחד והיא מלמדת אותי על האוכל שלה מהבית בברזיל. לי קינוחים ברזילאים, נאמנה, דייקנית ומנקה אפילו יותר טוב ממני. כשהיא הולכת היא מודה לי על העבודה ואני food והיא מביאה

טרי, מתקבל סיר ענק של תבשיל מחבק וביתי בטעמים עדינים מאד שיתאימו אפילו למי שאינו אוהד דגים שרוף... אבל הפעם היא הכינה לי תבשיל ברזילאי פשוט של דג ופלפלים בחלב קוקוס. אם מתעקשים כמוני על דג בדרך כלל אלו דברים שיש בהם מרכיבים אקזוטיים שאין למצוא בארץ הקודש

והנחמוד הזה אינו כשר, קצת קשה להשיג אותו בארץ. כל דג אחר שמתאים לבישול ברוטב יהיה טוב למשימה. ראשונה שנכנס לכאן הביתה cat fish, שהוא דג שפמנון- אלו ההוראות שקיבלתי ממנה והיה טעים לאללה. מאחר פעם

מוקקה

- תבשיל דג בחלב קוקוס ופלפלים ברזילאי

אפשר

ואף רצו

אפילו יותר טעים ככה כי הרוטב מסמיך והכל נהיה שמח. סיר אורז ליד ויש לכם סעודה לשישה- שמונה רעבים
י להכין יום מראש ולחמם היטב לפני ההגשה-

בערך 1 ק"ג דג ים מפולט - בורי, לוקוס- תלוי בתקציב (אפשר גם דניס והכי טוב לשאול את איש הדגים)

1 לימון

5-6 תפוחי אדמה קטנים- פרוסים חצי ס"מ ומבושלים במים חצי בישול
לא לסנן!

3 פלפלים צבעוניים- נקיים ופרוסים לטבעות דקות

4 שיני שום- מעוכות

1/4 כוס שמן

1 בצל- פרוס דק

4-5 עגבניות גדולות- חתוכות לקוביות

פלפל צ'ילי טרי קצוץ או צ'ילי יבש- לפי הטעם ורצוי הרבה

1 פחית חלב קוקוס

צרור כוסברה- קצוץ

במלח ופלפל ומערבבים היטב. אחרי כעשר דקות מוסיפים מחצית מחלב הקוקוס לדג ומערבבים. מניחים בצד. את הדג לנתחים (במקרה הזה כל פילה גדול ל-4-5 חלקים) ומעבירים לקערה. סוחטים מיץ לימון, מתבלים חותכים

את טבעות בצל והצ'ילי. מערבבים היטב ומכבים את האש. מוציאים מחצית מהתערובת לצלחת ומניחים בצד. מרככים את השום בשמן ומעט מלח ומוסיפים

מתחילים בסידור השכבות מעל לבצל שבסיר: מחצית מהפלפלים הפרוסים, מחצית מכמות העגבניות ומלח-פלפל. כעת

מניחים מעל את פרוסות הדג וכל נוזליו, כוסברה קצוצה וכל כמות תפוחי האדמה. שומרים את מי הבישול שלהם

.

ממי בישול תפוחי האדמה. כרגע אין צורך שהנוזלים יגיעו עד למעלה מאחר ובמהלך הבישול יופרשו עוד נוזלים. ועוד כוסברה קצוצה. יוצקים פנימה את כל חלב הקוקוס שנותר בפחית, מתבלים במלח-פלפל ומוסיפים מעט מסיימים במחצית שניה של עגבניות, בצל ומעל פלפלים

ומכוסה למחצה כחצי שעה. במחצית מהלך הבישול - יוצקים בעזרת כף מעט מנוזלי הבישול על התבשיל מלמעלה. מביאים לרתיחה ומבשלים מבעבע

בהגשה מפזרים עוד קצת כוסברה טריה מעל.

ףף

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2015/03/24/salmon-yael/>

.

פסח בפתח ולכבודו, אבל לא רק, שולחת מתכון סלמון משובח אביבי וירקרק

ומתקתקים. כזו שיבקשו מכם את המתכון שלה בכל השולחן- מקסימה, מפנקת וחשוב לא פחות, קלה להכנה. מנה שמגיעה עם תוספת ירוקה משל עצמה ועוטפת אותו בטעמים שומיים, חמצמצים

.

סלמון צלוי במעטה ירוקים ואגוזים/ יעל הלפרין
2-3 מנות

* יש לחשב כ-200 גרם למנת-דג לסועד כמנה עיקרית. הגדילו את כמויות המתכון בהתאם.

* הכי טעים בטמפ' החדר ויהיה נהדר קר, ישר מן המקרר, בימים הבאים -
לכן אין בעיה להכין את המנה הזו מראש
. שאריות יכולות להפוך עבורכם לכריך נהדר או כתוספת לסלט.

צלילה וזה עדיף על קבלת דג מיובש. הסלמון במיטבו כאשר חלקו המרכזי צלוי מעט, כתמתם למראה ועסיסי.

העבה, לאחר חצי שעה- זכרו שהדג עוד יתבשל מעט מחומו וכי תמיד ניתן לכסות ולהכניס שוב לתנור להמשך של יעל 30 דקות צליה מספיקות ואילו התנור שלי דורש כרבע שעה נוספת. לכן אני ממליצה לבדוק את הדג בחלקו * בחישוב

.

נתח של כ- 1/2 ק"ג סלמון טרי

2 כוסות עשבי תיבול קצוצים גס (שמיר, פטרוזיליה, נענע, בצל ירוק)

1/4 כוס אגוזי פקאן קצוצים (אפשר כל אגוז שרוצים)

2 כפות קמח שקדים= שקדים טחונים (לא לותר כי הם סופגים נוזלים)

2 כפות חמוציות (או פרי יבש קצוץ אחר: צימוקים, משמשים, שזיפים, דובדבנים וכו')

2-3 שיני שום כתושות

מלח ופלפל טחון טרי

מיץ מ- 1/2 לימון

שמן-זית בנדיבות

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט.

מעבירים את נתח הסלמון לתבנית משומנת מעט. צד העור כלפי מטה.

מלח ופלפל ושמן-זית. מערבבים ועורמים בשכבה עבה על גבי הדג. (כמות הירוקים זהה בערך לעובי נתח הדג). מוסיפים לעשבי התיבול אגוזים, שקדים, חמוציות ושום ומתבלים היטב במיץ לימון,

כך שנייר הכסף יהיה במרחק מהעשבים (ואופים כ- 30 דקות. בודקים ומוסיפים עוד זמן תנור במידת הצורך. שמן-זית נוסף, מפדרים במעט מלח ומכסים ב'חפיף' בנייר כסף עם איוורור בדפנות (הקפידו ליצור גבעה במרכז נותנים זילוף

צליה וזה עדיף על קבלת דג מיובש. הסלמון במיטבו כאשר חלקו המרכזי צלוי מעט, כתמתם למראה ועסיסי. * אני ממליצה לבדוק את הדג בחלקו העבה, לאחר כחצי שעה- תמיד ניתן לכסות ולהכניס שוב לתנור להמשך

מניחים לעמוד כעשר דקות בצד, בכדי שינוח וינוחו הטעמים. וגם כי הדג במיטבו כשהוא מתקרר מעט.

* מגישים כמנות ללא העור.

ואם בפסח עסקנו

הכלים הנפלאים שלי, של מיכל, ממש לכבוד פסח

- יופי של מתנה!

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/09/26/chicken-eggplant-ball/>

מהסוג שקורה לפעמים בחיים ודוקא ארבעת הכדורים הקטנים שהכנתי משארית המילוי, התגלו כדבר האמיתי. תחילתו של המתכון בחצילים קטנים וממולאים. אלא שאז קרה מקרה

רכים של טוב, מלאי טעמים של חציל ומתיקות. לכן עמדתי היום להכין סיר נוסף של אלו רק בכדי להיות בטוחה. ענבים

ככה בדיוק, חשבתי לעצמי, אני רוצה את השנה החדשה שלי.
בדיוק.

.

.

ענני עוף וחציל בסילאן
20-25

אל תבהלו מאורך רשימת החומרים. כמו ברוב המתכונים שלי, גם כאן ההכנה קלי קלות.

1/2 חציל בינוני- קלוי וקצוץ קטן קטן (1 כוס)

צרור פטרוזיליה (בלי חלק הגבעולים העבים)- קצוץ דק

2 פרוסות חלה

1 ביצה

1/4 כפית כמון

1/4 כפית פפריקה

1/2 כפית קינמון

מלח ופלפל גרוס טרי

4 כפות גדושות פירורי לחם חיטה מלאה

2 עגבניות מוצקות- מגוררות ללא קליפתן

1 כף שמן-זית

מרטיבים את פרוסות החלה במים וסוחטים היטב. קוצצים בעזרצ סכין היטב.

קטנה של תערובת במחבת חם עם זרזיף שמן רק בכדי לבדוק תיבול- באסה לגלות בסוף שהחסרתם מלח.. מערבבים את כל החומרים היטב. התערובת שמתקבל היא רכה ממש, לא לדאוג. מטגנים חתיכות

מקררים 30 דקות.

שמן בשכבה דקיקה, לכדי כיסוי התחתית ויוצרים כדורים קטנים ורכים (בערך כדור פינג פונג) בידיים רטובות. מחממים מחבת רחבה או סיר מהזן שהלא נדבק. מוסיפים

מטגנים קלות משני צדדים, רק בכדי לתת לכדורים מבנה יציב ובנתיים מערבבים בקערה:

3/4 כוס סילאן

3 כוסות מים

מיץ מלימון שלם

3 כפות תרכיז רימונים טבעי

מלח ופלפל גרוס טרי

ומבשלים בבעבוע עדין וכיסוי למחצה כ- 30-40 דקות, עד שהכדורים מזוגגים היטב ברוטב ומוכנים לאכילה. מוזגים את תערובת הנוזלים מעל לכדורים ומביאים לרתיחה. מנמיכים

.

.

ואם בחצילים ממולאים חפצתם- כך תעשו:

כמות המילוי תספיק ל ~20 חצילים קטנים או לפרוסות מחוברות (כל שתיים) כמנהג המפרום

.

.

שמופיעה בגוף המתכון. ממלאים במלית וטובלים בקמח מתובל במלח. מטגנים כוממשיכים כבמתכון שלמעלה.
החלק העליון מחובר) ומרוקנים מעט- בערך כמחצית מבשרם. משתמשים בפנים החצילים לקיצוץ כוס החצילים
את החצילים הקטנים חוצים (משאירים את

.

~~~~~

מאחלת לכם שנה שכל מה שצריך לקרות בה יקרה-

שנה של דברים לטובה. שנה של חוזק ותקוה. שנה בריאה

.

שלכם,

הילה

~~~~~

שתף
פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/06/07/kzizotof/>

מוקדש לאורית שצריכה פשוט.

וגם לאורית השניה שאוהבת פשוט.

קציצות הן משהו מאד ארטילאי בבית הזה.

כל פעם הן אחרות. בשר אחר, ירקות אחרים ותיבול אחר.

אלו של היום היו מהירות ופשוטות ומענגות עם מלפפון חמוץ.

קציצות עוף מטוגנות:

15 בערך

250 גר. עוף טחון (חזה או כרעיים)

1 בצל בינוני- קלוף וחתוך ל-4

צרור קטן של פטרוזיליה- בלי הגבעולים העבים מאד

1 שן שום

1 פרוסת לחם מלא מורטבת היטב במים וסחוסה קלות

1 ביצה

1/2 כפית בהארט (שלי כבר קצת ישן וחלוד- שמתי כפית)

מלח ופלפל טרי

פרורי לחם- בערך 1/4 כוס

מכניסים למעבד מזון את הבצל, הפטרוזיליה, השום ופרוסת הלחם הרטובה. טוחנים עד שאי אפשר יותר.

מעבירים לקערה עם יתרת החומרים ולשים היטב.

מכניסים למקרר לחצי שעה או יותר- שיתערבבו להם הטעמים יחדיו.

יוצרים קציצות בידיים רטובות ומטגנים.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2010/02/18/kzizot/>

אז בפיקסר, למשל. ככה יוצא, שאני מתה על סרטי אנימציה ומוצאת בהם תמיד משפטים שעושים לי את זה. אם יש משהו שהייתי רוצה לעשות בחיים האלו והוא לא אוכל, זה להיות אנימטורית. ואם אנימטורית

הנה אחד מ'קונג-פו פנדה', שראינו באיחור רק עכשיו:

Yesterday is history

Tomorrow is a mystery

Today is a gift

That is why it is called the present!

master Oogway

גיליתי שאני לגמרי דב פנדה. אם אי-פעם יהיה צורך לאמן אותי בקונג-פו השד יודע למה, זו ללא ספק השיטה-כל-כך הייתי רוצה להיות הצב החכם וכמו תמיד

אבל במקום שבו סינים 'מדמפלים' מכל עבר, קצת סיזיפי לפולניה לעשות בבית. אז במקום דמפלינג- קבלו לדמפלינג, אלא שאני עצלה. דוקא קניתי כבר את עלי הבצק הקטנים המוכנים (והסתכלתי ברכיבים ונהיה לי חושך) עכשיו ברור לכולנו שצריך לבוא פה מתכון

קציצות

בנוזלים שהן מפרישות ובסך- הכל מתקבל משהו דומה מאד למטוגן, רק בכלום שמן! (איך אני בשבילך, גיסי?!)
רק במלח ופלפל) אבל תבנית השקעים היא טריק חדש ומנצח, כי היא שומרת עליהן עגולות ושמנמנות, עושה סדר ומזכירות לי בטעם את הקציצות של סבתא שלי מינה. זה לא חייב להיות אלו (פולניות בלי שום ירוק ומתובלות . קציצות שיחוק כי הן לא מטוגנות

קציצות מענגות ב'כאילו' טיגון
מוקדשות למסטר אוגוויי הנפלא

עוד 6 ואפשר להקפיא כמוני ולחכות להשראה. אני מתכוונת להכניס אותן קטנטנות לאיזשהו מרק. חכו ותראו...
יצאו לכם 12 קציצות גדולות ומענגות ועוד 1/3 מהתערובת לשימוש אחר. אפשר לצלות

3/4 קילו עוף טחון

1/4 קילו בקר טחון

1 ראש סלרי שלם- קלוף וחתוך לרבעים

1 קישוא גדול

1 בצל בינוני- חצוי

1 ביצה

2 פרוסות חלה רטובה וסחוטה- קצוצה דק

מלח ופלפל טרי

אני אוהבת בשלב הזה, לצלות חתיכה קטנה על מחבת בכדי לבדוק שמא חסר מלח. קציצות בלי מלח- לא כיף. מתבלים ומערבבים. (אם התערובת נראת לכם מאד רכה ניתן להוסיף מעט פירורי לחם- לי לא היה צורך) מכניסים למעבד מזון עם דיסקית מגררת דקה: סלרי, בצל וקישוא. מעבירים לקערה עם כל שאר החומרים,

שקעים של מאפינס בתרסיס שמן קנולה, יוצרים קציצות גדולות ועגולות ומרססים אותן בעדינות גם בחלקן העליון. מכם שגר בחלק הזה של הגלובוס, יש בודאי מגירה תחתונה שהיא ה'ברויילר'- שם אני צליתי אותן. משמנים תבנית מכניסים למנוחה של 30 דקות במקרר. בינתיים מחממים תנור לגריל או לטמפ' הכי גבוהה שיש. למי

אבל אל דאגה, גם הוא ישחים ויתמצק... צולים עד שהן שחומות ונחמדות ואוכלים. ויוה סבתא מינה ויוה פולניה! זהו. צולים עד ששחום למעלה והופכים. טוב לא צד מחמיא כ"כ (אבל לכמה מאיתנו זה יהיה צד מחמיא!?)

ואחרון חביב

ובאמת שאז אני הולכת- שימו לב לכמות הדרך שרשומה ברכיבים של תרסיסי השמן הקנויים. הכי טוב לקנות מיכל

'ביסים' מודה מקרב לב ליעל ומקוה שהאנשים שקיבלו כזה בביקורי האחרון בארץ, יתחילו גם להשתמש בזה... שבו ניתן למלא שמן לבד.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/10/21/smoked-chicken-balls/>

ולמרות שמעולם לא באמת טעמתי מהאוכל שלה, אפשר אפילו מרחוק לקלוט שהיא אלופת הקציצות שבעולם. אוספים (בעל וילדים. אצלי גם חולדות), ספורט (קילוף, קיצוץ ועקירת עשבים שוטים בגינה) ומצב הרוח בכללי. לומר שכמעט כלום לא השתנה. עובדה, 30 שנה אחרי ואנחנו כותבות על אותם דברים: תחביבים (קציצות למשל), עטורי מדבקות וציורים נאיביים לחברים שמצאתי בעמוד האחרון של עיתון 'פילון' אבל למעט זה ניתן ואני 'חברות וירטואליות', שזוהי בעצם התצורה העדכנית ל'חבר לעט' של ימי הילדות. אמנם אז כתבתי מכתבים אתמול קרה לי מן קסם קטן כשהכנתי את הקציצות של עופרי. היא

שבשעת בוקר מוקדמת, הייתי צריכה לרסן את עצמי שלא לאכול כמה מהן מיד. ככה. קרות. לא 'כפת לי מה. היא שהן יצאו כל כך טעימות שהאיש שמח מהן נורא עת חזר באישון לילה מהעבודה. הן יצאו כל כך טעימות לקציצות עוף מעושנות והן, חברי, לא הכזיבו. יצאו רכות, מתוחכמות ומהממות עם טעם עדין של בשר מעושן. האמת הלכתי על מתכון שפרסמה בעבר

כי היא מבשלת בימי שישי המון סוגי תבשילים ואוכל ביתי, בריא ומושקע ומוכרת ישר מהסירים שבמטבח (הנה ה ואם בא לכם שהיא תכין אותן עבורכם ואתם גרים בקרבתה- אז הצליח לכם! תפריט השבועי
(. חוץ מזה יש לה קייטרינג שנקרא 'זוטא'
- שמלבד אירועים רגילים, מספק גם אוכל טרי בהתאמה ללקוח לאירועי משפחה קטנים וחגים.

ועכשיו

די דיבורים
לכו תעשו קסמים...

ש ב ת קלה ושמחה לכם

ר

ל פ נ י

א ח ר י

קציצות עוף מעושנות וקסומות/
~ 18 קציצות עופרי זוטא

ר

לי קצת ירוק בעיניים. אפשר בלי אבל כדאי עם ואפשר גם לקצר תהליכים עם קפוא אבל להקפיד לסחוט היטב.
הוספתי לקציצות תרד מאודה כי התחשק

אפשר לטגן אבל אני צליתי בתנור בחום גבוה ויצא מצוין

1/2 קג' עלי תרד טרי

500 גר' חזה עוף טחון

100 גר' חזה אווז מעושן קצוץ דק או טחון

או

80 גר' בייקון מעושן ללא התנצלויות- קצוץ דק דק

2 ביצים

1 בצל בינוני קצוץ דק דק

1/2 כוס פירורי לחם

1 כפית גדושה חרדל דיז'ון גרגרים

מלח ופלפל טרי

וללא מכסה, עד שכל הנוזלים מתאדים ונשאר תרד מאודה לתפארת ואף 'סחוט'! לא לשכוח לערבב מדי פעם.
התרד וכף מים. מבליים מכוסה עד שנפח התרד יורד פלאים (כמה דקות), מערבבים וממשיכים לבשל על אש גבוהה
תרד מאודה בצ'יק צ'ק: במחבת רחבה דוחסים את כל עלי

מעבירים לקרש וקוצצים גס. מקררים מעט.

ומוסיפים גם את התרד הקצוץ. אני בשלב הזה אוהבת לטגן חתיכה קטנה על מחבת בכדי לבדוק שהתיבול מספק.

מערבבים היטב את העוף הטחון עם כל שאר החומרים

יוצרים קציצות שמנמות ו מטגנים

או

מעבירים לתבנית משומנת קלות וצולים בתנור בחום הכי גבוה עד שמזהיבות משני הצדדים- בערך 15-20 דקות.

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/04/12/ktzizot-leeks/>

בורא פרי האדמה

בשוק האיכרים אנחנו מחליפות מבטים.

זו אהבה ממבט ראשון.

בבית אני מחליטה על קציצות. בעדות מסוימות חג אינו חג בלי אלו

צא ולמד

אני בעד הלבן והירקרק והירוק הבהיר וגם הירוק כל עוד הוא רך. באלו היה חלק ירוק כהה מאד קשיח ולכן לא.
לא מבינה את עניין 'רק החלק הלבן' -

חותכים באמצע לאורכה אבל משאירים את הבסיס מחובר- ככה אפשר לשטוף היטב ושלא יתבלגן. קוצצים.
ירק עם הרבה חול, הכרישה.

ולא בעד כיבוס ירקות שלא לצורך. לכן אני מאדה את הכרישה ומוסיפה לה בצל ירוק שיהיה לה עם מי לדבר
כולם מבשלים במים וסוחטים. אני לא בעד הרתחת מים (אין לי סבלנות)

ביד חזקה ובזרוע נטויה

מתבלים ומערבבים

אחד מי יודע?

לא אחד כי אם 20 קציצות

מה נשתנה?

מטגנת

לפחות יש יופי של בוך

הללויה

קציצות כרישה ועוף
בערך 20

ורכות נימוחות בפנים. ניסיתי גם צליה בתנור ואפילו זה לא הרס אותן, אם כי לא היה את הקריספי של הבחוף.
טעימות כל כך - קריספיות מבחוף

לגרסה צמחונית - ניתן לוותר על העוף ולהגדיל את כמות הכרישה.

את החלקים הירוקים שלא בשימוש
אל תזרקו

-

זה יופי למרק. סבלנות אני אגיע גם לזה..

600 גר' כרישה (משקל נטו של החלקים 'השמישים') - בערך 5 כרישות גדולות

1-2 כפות שמן זית (אפשר גם לותר)

6 ענפי בצל ירוק - קצוצים

חופן פטרוזיליה קצוצה

מלח ופלפל גרוס טרי

2 מצות- מרוסקות דק דק (או פירורי לחם כ- 3/4 כוס)

2 ביצים

300 גר' עוף טחון (כרעיים)

את הבצל הירוק הקצוץ, מערבבים ומבשלים עוד כדקה ללא מכסה על להבה גבוהה עד שכל הנוזלים נעלמו. כוס מים ומתבלים במלח. מאדים מכוסה כ- 10-15 דקות על להבה בינונית. מערבבים מדי פעם. כשרך, מוסיפים (הבסיס נשאר מחובר) ושוטפים היטב מחול. קוצצים דק ומעבירים למחבת גדולה ורחבה. מוסיפים שמן זית ו- 1/4 חותכים את הכרישות הנקיות בחתך אורכי

מקררים.

בינתיים, מרסקים את המצות במעבד מזון (כמות שוה של פירורי לחם תהיה בערך 3/4 כוס).

וגם יציבות קציצתית (ככה תדעו האם חובה להוסיף עוד מעט פירורים או שלא). מצננים במקרר לשעה או יותר. רוצים קציצות מצה. העיסה תתייצב מעט בקירור. בשלב הזה כדאי לטגן חתיכה קטנה במחבת בכדי לבדוק תיבול מלח ופלפל ומערבבים בזרוע נטויה. העיסה רכה מאד אבל עומדים בפיתוי ולא מוסיפים עוד פירורי מצה- אתם לא כשהכרישה נעימה למגע מוסיפים את הביצים, העוף, הפטרוזיליה ופירורי המצה. מוסיפים

הקירור העיסה יחסית רכה וזה בסדר. מעצבים את הקציצות בעדינות בידיים רטובות מעט ומטגנים עד לזהוב. גם לאחר

טעים נורא
חם, פושר ואפילו קר.

שתף
פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/05/28/kzizafel/>

L

וקציצות הן תמיד דבר משמח. הפעם, רק בכדי שלא לשעמם את עצמי, החלטתי לשחק איתן כמו בפלאפל. מ שהיו פעם אוכל ועכשיו כבר לא הייתי מסתכנת איתם וממה שנותר בחרתי בעוף טחון. הרבה זמן לא הכנתי קציצות את הדלת. עזבו לסגור את הדלת, לפתוח אותה בלי לקבל מטח. קודם כל התחלתי בהוצאת כמה גושים של דברים כבר לא היתה שום ברירה אלא להתחיל ולרוקן את המקפיא אחרת אין סיכוי להכניס סיכה. עזבו להכניס, לסגור

טוב,

ריץ'

ו

רץ'

יוצא

ריצ'רצ'

מ

קציצה

ו

פלאפל

יוצא

קציצאפל

!

יצאו

ירקרקות

, טעימות ומאד מאד פלאפליות

.

הזנחה. אם אין ארוגולה עצבנית, גם אחת רגועה מהחנות תעשה את העבודה או סלט. וטחינה. טחינה זה חובה אם רוצים להיות טובים לישבן- אוכלים אותן עם הארוגולה מהגינה, שנותנת בי עין לא טובה כבר שבועיים מרוב

או מגלגלים בלאפה או סתם כך, בין שתי שכבות של לחם טוב עם טחינה וירקות או ארוגולה. ההיא, העצבנית.
אם רוצים להיות טובים מסוג אחר מכניסים אותן חמות לפיתה

ר

קציצאפל
בערך 20

נחשו מה יותר טעים. אם צולים בתנור, כדאי להוסיף כפותיים של שמן-זית לתערובת (ולדעת שיוצא על הצד היבש).
לשוונג ואמרתי שיהיה גם לכאלו שלא אוכלים גלוטן. אפשר לצלות בתנור בתבנית עם מעט שמן ואפשר לטגן-
מאחר ובפלאפל אין ביצים- לא הוספתי גם כאן. ואז כבר נכנסתי

אפשר גם לגרר קישוא אחד פנימה, שיוסיף קצת עסיס

1/2 בצל גדול

2 שיני שום גדולות

צרור קטן של פטרוזיליה

צרור קטן של כוסברה (נורא כדאי אבל אם לא אוהבים המירו לעוד פטרוזיליה)

1 קופסאת גרגרי חומס מסוננת (425 גר')

500 גר' עוף טחון (לא חזה)

1/2 כפית כמון

1 כפית מלח

מטגנים חתיכה קטנה על מחבת קטנה, בכדי לבדוק תיבול ואם יש צורך- מתקנים. שומרים במקרר 30 דקות. היטב, מוסיפים את החומסים ומקצצים היטב. מעבירים לקערה גדולה, מוסיפים את כל היתר ומערבבים היטב. קוצצים במעבד מזון: בצל, שום, פטרוזיליה וכוסברה. כשקצוץ

מטגנים קציצות או צולים בתנור עם מעט שמן.

עוד קציצות:

עוף 'מטוגנות' בתנור

קציצות שמעולם לא הגיעו ל'ביסים'!

קציצות ברוטב אדום

ףף

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

נמברטו הזכיר היום בבוקר את איטליה. פתאום בחישוב מהיר הבנתי שעברה לה כמעט שנה.

ופרינצי עם שיני חלב... החלטתי לעשות מעשה ואני מודיעה בזאת על יסוד פינה חדשה שתקרא 'פינת הנוסטלגיה'. הדברים שצריך לעשות תחת 'לפתח תמונות לונדון-איטליה'. יואו... לקטקט אין כמעט שיער והוא בכלל זוחל יותר מאוחר, הסתכלתי בתמונות שתקועות על ההארד-דיסק וכן, גם נמצאות ברשימת

חודשיים עם הילדים בוילה בטוסקנה, עם המון משפחה ואחיינים שבאו לבקר. עם קשיים אבל גם עם הרבה שמחות. עוד מעט יבוא קיץ חדש ואיתו הרפתקאות חדשות והקיץ ההוא, ידחק לפינה. כמעט

זהו, מעט מילים והרבה תמונות.

אח"כ כולם אמרו "אה.. זה ידוע שבטוסקנה אין אוכל טוב...אוכל טוב זה בדרום!" ידוע למי?! ולמה לא ידעתי אני?! אז כן, אוכל מקסים לא ממש מצאנו שם...הכי טעים היה בשווקים, פחות במסעדות.

את עצמן, לא יגישו את המנה הזו על פסטה, אלא כמנה ראשונה עם הרבה לחם טרי. וזה כמובן מומלץ מאד. המופלא והסוחט הזה ולאוכל איטלקי בכלל, הכנתי כדורי בשר בנוסח סציליאני. מסעדות איטלקיות המחשיבות אז כמחזה לדרום ולקיץ

כדורי בשר בנוסח סציליאני

או בקיצור: קציצות ברוטב - בערך 18 קטנות

ורכים ברוטב עגבניות סמך. ביום המחרת הם יהיו מעולים בתוך 2 פרוסות לחם טרי וקצת חריף (דומה למטבוחה!) במילון וזה השם שלהם. ולא להתבלבל עם דומדמניות שזה משהו אחר...). מעבר לכך הם פשוט כדורי בשר טעימים

אז מה עושה אותם סציליאנים?! תוספת הצנוברים והדמדמניות שהן צימוקי זנטה קטנטנים (בדקתי

רוטב עגבניות:

2 שיני שום- כתושות

3 כפות שמן-זית

1קופסאת שימורי עגבניות שלמות (800 גר.)- מרוסקות במעבד- מזון

1/2 כפית סוכר (או יותר, תלוי בסוג העגבניות וכמה שהן חמוצות...)

מלח+פלפל טרי

כדורי הבשר:

500 גר. בשר בשר טחון

2 פרוסות לחם חיטה מלאה- ללא קרום

או

לחם רגיל

2 שיני שום כתושות

2 ענפי אורגנו טרי- עלים בלבד

צרור קטן של פטרוזיליה - עלים בלבד

2 ביצים

חופן נדיב של צנוברים קלויים

חופן נדיב צימוקי זנטה- דמדמניות - currants

2 כפות מים

2 כפות פרורי לחם

מלח + פלפל טרי

מוסיפים את העגבניות המרוסקות והתבלינים. מביאים לרתיחה וממשיכים לבשל על אש קטנה, מכוסה למחצה . בסיר רחב ושטוח מחממים שמן- זית ומוסיפים את השום. אחרי כמה שניות (וזהירות לא להשחים את השום),

עם הבשר הטחון. קוצצים עשבי תיבול ומוסיפים לקערה עם שאר החומרים. לשים היטב לתערובת אחידה ומתבלים. מכינים את תערובת הקציצות. מרטיבים את הלחם במים, סוחטים בעדינות וקוצצים היטב. מעבירים לקערה בינתיים

מחממים מעט שמן במחבת שטוחה ומטגנים קלות את הקציצות. מעבירים לסיר הרוטב ומבשלים יחד כ-25 דקות.

מגישים עם זילוף של שמן- זית, קצת צנוברים ועוד פרמזן.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2010/01/19/meatballs/>

מיט בולס הן סוג של קציצות, ברור. אלו הן הקציצות האלו שבאות ברוטב אדום ויושבות על תלולית של פסטה. שמחה לשוב ולהזכר בהם. אחד מהם הוא מתכון ה'מיט בולס' שלי, שנהגתי להכין מוון לפני משו כמו 7-8 שנים. לה ואני ממצמצת ואומרת 'זה ממני, את בטוחה?'. בקיצור יש כאלו שאני בכלל לא זוכרת וישנם את אלו שאני שעושים טוב בבטן, שהיו פעם אהובים מאד. לא פעם קורה שחברה מספרת לי שהכינה משהו ממתכון שנתתי בריצה המטורפת אחר האוכל הבא, המתכון הבא, הניסוי הבא- נשכחים לפעמים מאכלים

בפעם ה

אחרונה

במתנה ביום שעזבה את ניו-יורק ואותי לאנחות. כתבתי 'יש לך עוד את המחברת שהכנתי לך? צריכה משם מתכון'- שמם של אלו השתרבב לשיחה. אח"כ חשבתי שיהיה נחמד להזכר בהן וגם נזכרתי במחברת מתכונים שנתתי לה שראיתי את מיכל הקטנה,

יכול להיות שביקשת ממני עכשיו לשלוח לך מתכון של המיט בולס שלך? לא אסרב. שנים אני מחכה לתת לך כבר מתכון שתוכלי לנסות ולהכין בבית והנה נופלת בחלקי ההזדמנות פז שכזאת לחם, פטרוזיליה קצוצה- מלאן, בזיליקום, טימין קצוץ או יבש, מלח פלפל, רסק עגבניות- מעט. לערבב הכל יחד. או שמנת מתוקה- בערך 1/3 מכמות הבשר, בצל קצוץ, שום כתוש, ביצים (כמו שכתבת "אל תשאלי כמה"), פירורי בשר טחון, לחם מושרה במים

אם את כמונו, המשקיעניות, אז תוכלי לטגן אותן מעט, אם לא- ישר לרוטב העגבניות שבעמוד הבא: לטגן בצל ושום בשמן זית עם פלפל אדום יבש, להוסיף עגבניות מקופסא, מלח פלפל ומעט סוכר. גם בזיליקום טרי

.

הזה שמשמש אותי לעיתים תכופות (כי תקעתי פעם בפנים איזה פתק עם מס טלפון שאני זקוקה לו מדי פעם) אחותי, זוהי הזדמנות להודות לך על הפנקסון ברצינות, כל פעם שאני שולפת אותו אני מברכת אותך ומתגעגעת לימים שהייתי אקסקלוסיב במטבח שלך...

תקראו לזה קציצות, כדורי בשר או איך שתמצאו. ממש לא משנה.

מיט בולס של ימי ניו-יורק הנושנים

מיט בולס 'אסליים' מכילים כמויות שוות של בקר, עגל וכו... החיה הזו שעושה אוינק אוינק אבל הרגישו חופשי לוותר על משהו או להשתמש רק בבשר בקר.

מן המתכון המקורי שלי הוא נוכחות הבצל ברוטב העגבניות. מעדיפה את שלי בלי אבל ניתן בהחלט להוספה. הדבר היחיד שהייתי משנה

1 ק"ג בשר טחון

3 פרוסות עבות של חלה, ללא הקרום הכהה

1 בצל בינוני- קצוץ דק

2 שיני שום גדולות- מעוכות

2 ביצים

צרור פטרוזיליה- עלים בלבד

חופן גדושה של עלי בזיליקום

מעט תימין טרי או יבש

מלח ופלפל טרי

1 כפית גדושה של רסק עגבניות

*פירורי לחם (רק במידה צריך)

חתיכה קטנה מהתערובת על מחבת קטנה וחמה ולבדוק תיבול. צרים כדורים ומטגנים בשמן החם משני הצדדים.
* אם התערובת רכה מדי, מוסיפים מעט פרורי לחם. משהים במקרר לחצי שעה. בשלב הזה אני אוהבת לצלות מעט וקוצצים היטב. מעבירים הכל לקערה גדולה, מתבלים ולשים היטב עם הידיים לקבלת תערובת אחידה. קוצצים היטב את עשבי התיבול. מרטיבים את פרוסות החלה, סוחטים

לרוטב:

1/4 כוס שמן-זית

2-3 שיני שום קצוצות

1 כפית גדושה רסק עגבניות

1 קופסאת עגבניות מרוסקות = 800 גר' (אני משתמשת באלו שמגיעות שלמות וקלופות ומרסקת אותן)

עלי בזיליקום טריים

מעט תימין, מלח ופלפל טרי, צ'ילי פלייקס וטיפונת סוכר

לרתיחה ומכניסים בעדינות את הקציצות. מבשלים מכוסה באופן חלקי כחצי שעה או עד אשר הרוטב מסמיך. את רסק העגבניות. מערבבים ומטגנים עוד כמה שניות ומוסיפים את העגבניות המרוסקות והתבלינים. מביאים את השום המרוסק. מערבבים כמה שניות, עד שהשום מתחיל להפיץ ריח (לא לשרוף או להשחים) ומוסיפים בסיר רחב מחממים מעט את השמן ומוסיפים

שתף
פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2015/01/07/ktzizot-mafroom/>

. . .

חורף.

בינתיים כבר לא ילדה אבל עדיין של חורף, שגורם לי לאהוב את הבית אפילו יותר מכרגיל, אם זה בכלל אפשרי. בהמשך), שמיכות פוך ובקבוק חם, תה עם חלב בכוס גדולה. תמיד הייתי ילדת חורף למרות שנולתי לקיץ הקופח. סוודרים וצעיפים, תנור נפט של פעם (מעשן בתחילה אבל מפיץ חום ממכר

אמא אווזה לטיול סביב האגם כשהילדים גודשים כפות אדומות בדרך לפה. אין הסבר לתופעה הזו, זה בלתי נשלט. סיר קציצות עושה לי בית במלוא מובן המילה, מוציא ממני את

הקציצות האלו רכות ונימוחות באופן קיצוני, מביאות טעמים מוכרים של קצת מפרום וקצת דודה ובאופן כללי משמחות לבב אנוש.

. . .

. . .

קציצות בשר וסולת ברוטב אדום
כ-20

לקציצות:

1/2 ק"ג בשר בקר טחון

1 תפוח אדמה גדול- מבושל, קלוף ומעורר היטב (אפשר גם במיקרו)

צרור קטן של פטרוזיליה + צרור קטן של כוסברה

1 שן שום- כתושה

1 כפית ראס אל חנות

1/4 כוס סולת

1 ביצה

מלח ופלפל

מערבבים את כל החומרים יחד.

ומטגנים בקלילות במחבת משומנת קלות, רק בכדי שיחזיקו צורתן ברוטב. מוציאים לצלחת ומכינים את הרוטב- צרים קציצות מעוגלות ושטוחות

לרוטב:

3-4 שיני שום כתושות

כ-3 כפות שמן

מלח ופלפל גרוס טרי

2 כפות גדושות רסק עגבניות (קופסא קטנה של 100 גרם)

1 כף גדושה פפריקה גרוסה או פלפלצ'ומה

1 כפית סוכר

1/2 לימון קטן סחוט

1 1/2 כוסות מים

שום, שמן ומלח. אחרי כדקה מוסיפים את רסק העגבניות והפפריקה ומטגנים יחד תוך כדי בחישה כחצי דקה. בסיר רחב מספיק בכדי להכיל את כל הקציצות בנוחות מחממים בעדינות:

מוסיפים מים, מתבלים בסוכר, לימון ופלפל ומביאים לרתיחה.

כעשרים דקות או עד שהרוטב מסמיך מעט והקציצות מבריקות וקוראות לכם 'בואו בואו אנחנו טעימות נורא'.
(לשניה), זורים עוד טיפליה מלח (כי תמיד איכשהו חסר קצת מלח) ומבשלים בבעבוע עדין ונעים מכוסה חלקית
הקציצות החתיכיות פנימה, מנענעים את הסיר מעט (זה קוד סודי שהן מבינות ומיד מסתדרות ומפנות מקום אחת
מכניסים את כל

אל תתפתו לצמצם אותו יותר מדי כי חראם על הקוסקוס/קינואה וכו' של הילדים. לא יהיה להם מספיק רוטב וחבל.
הרוטב מסמך עוד בהמשך לאחר שהקציצות נחות בו מעט, לכן

אגב קינואה, אם תבשלו אותה פשוט
ככה

ותגישו לילדים עם הקציצות האלו (בו כן ותקראו לזה פתיתים), תהיו מופתעים לטובה.

.

. . .

מישהי כאן אוהבת קציצות!

קציצות עוף בחומוס ודלעת

קציצות עוף מעושנות

קציצות עוף וכרישה

קציצות עוף וחצילים בסילאן

קציצאפל- קציצות עוף ופלאפל

קציצות בשר ברוטב- מיט בולס

כדורי בשר בנוסח סציליאני

קציצות בשר פשוטות- צלויות בתנור

קציצות ירוקות - צמחוניות

קציצות כרובית

קציצות דגים ברוטב

קציצות דג וקישוא מטוגנות

קציצות טונה של וקסמן

. . .

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2016/03/01/spinach-lemon-meatballs/>

.

.

את זה, מצעד החולים פה נפתח. איך?! איך נפתחים כך שערי שמיים ושומעים כל מילה שאני מדברת עם עצמי??
ישמע חלילה שאיזו אמא נמרה אני, מביאה לעולם צאצאים חזקים ועמידים שכאלו, חיות טרף ממש. איך שאני עושה

כמעט ועבר (עובדה אביב בחוץ) ואף ילד לא היה חולה פה השנה, איך שאני מחמיאה לעצמי בקטנה בלי שאף אחד איך שמתגנבת לי לראש מחשבה תמימה שהנה חורף שלם

.
ישמור אותי יש גם תמונה. קציצות מעלפות שהכינה לה המטפלת, היא כותבת לי, כאלו שאני חייבת להכין גם. ומלאת חברבורות מצמח רעיל וההוא שמזנב אחריי בגניחות וכאבי גרון, מגיע טקסט מיעל הלפרין ושאלוהים וככה באמצע שאני עם זותי שמתגרדת

.
לאכול כי כידוע הצבא צועד על קבתו. וכי אם אין אני לי מי לי. וגם כי, כידוע, בפני קציצות אני לא עומדת רק יושבת. ובכן חולים יקרים סורו הצידה, לאמא יש עבודה והיא צריכה להכין לעצמה משהו

ובגלל שכולי לב טוב ונשמה צחה, הנה אני חולקת את המתכון גם אתכם-

.
.
.

לימון בשל

ומבשלים על אש קטנה-בינונית. מערבבים פה ושם וממשיכים באידוי עד שהעלים מאבדים מנפחם ומתרככים. מאדים את התרד: מכניסים את העלים למחבת נקיה וחמה, מכסים

מקררים מעט וסוחטים.

צולים בחום גבוה (220 צלסיוס/ 450 פרנהייט) כ- 20-30 דקות עד שהקציצות מזהיבות. מעבירים לנייר סופג. מערבבים יחד את כל מרכיבי הקציצות ויוצרים בידיים משומנות מעט כ- 12 קציצות שטוחות ועגולות.

מהרוטב משני צידן. לאחר כמה דקות, מסירים את המכסה ומגבירים את הלהבה- נותנים למעט הנוזלים להסמך. מוסיפים את הקציצות ומתבלים בעדינות. מכסים ומבשלים יחד, רצוי להפוך באמצע את הקציצות כך שיטעמו במחבת רחבה, במעט שמן-זית ומלח, מבשלים לאט את פרוסות השום. כשהן רכות סוחטים מעל את הלימון, לרוטב:

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2015/11/02/peas-and-turmeric/>

. . .

. . .

"מיסיס שילה יו לוק וורי טיירד", נותן לי

אסים

האיש שעבד הרבה מדי סופי שבוע וטס רחוק הרבה מעבר לרצוי, או על כמה דברים שלא הלכו בדיוק כמו שרצית. ובוחן אותי במבט עמוק ונוקב. אסים שהגיע לאמריקה כפליט מאוקראינה וראה כמה מלחמות ועצב, לכי ספרי לו על את הצינור השבור שאחראי לנזילת המים. "איי דונט לייק איט, סמת'ינג איז רונג!" הוא קובע, מניד בראשו מצד לצד איש התיקונים שלי תמונת מצב עדכנית, לאחר שסיים לאבחן

בסדר. "מיסיס שילה", הוא אומר שניה לפני שהוא עוזב, "יו אר סאץ' א-נייס ליידי סו איי וונט יו טו בי היר פוראבר!". לא משתכנע- הוא מודאג, אני תמיד מחייכת והיום לא ושלא אדאג, הוא יתקן את הצנרת ביום חמישי והכל יהיה נו כן, עייפה אבל מי מאיתנו לא?~! ובחיי ששמתי קונסילר הבוקר ונראתי לעצמי בסדר. אבל אסים

מתוק וזה יעשה אותך מחייכת" הוא אומר ומושיט לי חצי אבטיח קטן עטוף בניילון "אני אכלתי חצי והחצי הזה לך". אבל אז באה דפיקה בדלת וכשאני פותחת אותה, זה הוא שעומד מעברה השני: "זה

פעמים שהיא נראת לא טוב גם אם היא באמת נראת לא טוב?!

הולכת למות ואף אחד לא סיפר לי. ובכלל, איך זה שלא לימדו אותו את אסים, שלאישה לא אומרים כמה אוי ואבוי אני חושבת כשאני סוגרת אחריו את הדלת, אני

שקיבלתי וחושבת לעצמי שוב על מחוות קטנות של נתינה ועל איך זה שאוכל יודע בתבונה שכזו, לשמח אנשים... וכשהוא הולך, אני עומדת לי במטבח, קרני שמש חודרות מהחלון, מציצות בי אוכלת מהאבטיח האדום והמתוק

. . .

. . .

אין כמו סיר קציצות קטנות ורכות בכדי לשמח ימים, גם את אלו העייפים במיוחד. זו עובדה.

בשקיות קטנות וכך יש מעט ממנו בשליפה מהירה- זה מוסיף טעם נהדר למרקים, תבשילים וכמובן שלקציצות. כשפותחים פחית חלב קוקוס אך לא דרושה כולה, מקפיאים את הנותר

. . .

לקציצות:

1/2 ק"ג בשר טחון

1/2 כוס קוואקר (ולא יותר- אחרת הן נהיות עקומות מראה)

חופן גדושה מכל אחד: פטרוזיליה וכוסברה

1 ביצה

2-3 שיני שום- כתושות

1/2 כפית כורכום, מלח ופלפל גרוס טרי

לסיר:

1-2 כרישות- נקיות וחתוכות גס

1 גזר- קלוף וחתוך קטן

1 כפית פפריקה, 1/2 כפית כורכום, מלח ופלפל גרוס טרי

כ- 1/3 פחית חלב קוקוס

מיץ מחצי לימון

1 שקית אפונה קפואה (כ-400 גרם)

חופן של פטרוזיליה ושל כוסברה

מעט דבש

—

לקערה ומוסיפים את כל שאר המרכיבים: בשר, ביצה, שום ותבלינים. לשים לתערובת אחידה ומניחים בצד. עד שמתקבל קמח (לא חייב להיות אחיד או חלק לגמרי). מוסיפים את הפטרוזיליה והכוסברה וקוצצים דק. מעבירים במעבד מזון טוחנים היטב את הקוואקר

ומכניסים בעדינות. מפזרים את עשבי התיבול הקצוצים מעל ומבשלים מכוסה, ברתחה עדינה, כ- 30-40 דקות. ומערבבים. מוסיפים את חלב הקוקוס, מיץ הלימון וכ- 2 כוסות מים. מביאים לרתיחה, יוצרים קציצות קטנטנות את טבעות הכרישה. מוסיפים לסיר את הגזר ואת שיני השום, מתבלים היטב (כאן נכנסים כל התבלינים!) בסיר רחב מחממים מעט שמן ומזהיבים מעט

בבעבוע עדין- עד שהנוזלים מסמיכים והאפונה רכה. טועמים ומתקנים תיבול- מעט חמוץ, מתוק או מלוח, אם צריך. מוסיפים לסיר את האפונה, מזליפים מעט דבש, מנערים קלות לכדי ערבוב וממשיכים לבשל, מכוסה למחצה

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

<https://bissim.com/2012/02/22/tchulnt/>

.

כל כך הרבה דברים אני אוהבת ב

חמין

- מאכל דשן, כבד וטעים ברמות-על שכמותו. כל כך הרבה דברים טובים יש בו וגם אחד-שניים שקצת פחות

רק טיפטיפה. ואז, אפילו פתיחת כפתור המכנסיים לא יכול לעזור להרגשת ההתפוצצות הממשמשת ובאה... מעט שליטה, לו רק יכול היה להפסיק בזמן הנדרש, עת השובע מפציע. אבל לא, רק קצת ועוד קצת ועוד ממש הסעודה ולפעמים אבוי, כבר במהלכה. הרגשה שהיתה יכולה אולי להיות נסבלת יותר לו רק הייתה בו בסועד נגיד הרגשת הכבדות מערפלת החושים שנופלת על הסועד בתום

ושהחשש שמא אין מספיק מים בסיר או שחום התנור גבוה מדי או דוקא נמוך מדי לא טורד וטורף את חלומותיו. שבטרים, יעז נא מישוהו לומר ששנתו ערבה וטובה עליו בעת שכל הבית נמלא ריחות נפלאים ומגרים מאין כמותם. ובלילה

.

..

התקשתה להחליט מה להכין לארוחת משפחה חורפית רב משתתפים. אין לי כוח לא לישון כל הלילה, היא אמרה. תכיני חמין, אמרתי לה כשהיא

בסיר גדול ונתתי להם את הזמן שלהם. ממני אליכם- חמין מקסים בחמש שעות. מתנה. כי כזו אני, נשמה טובה. מתקתק ושחום, שיזכיר בחווית האכילה את הדבר האמיתי אבל יותיר את לילי רצוף שינה, חיברתי יחדיו את אלו כן, קשים הם חיי יוצר החמין! ומתוך הרצון לתבשיל חמיני,

שתהיה שבת נפלאה!

— — — — —

חמין עוף שדורש רק 5 שעות!
5 בוגרים +4 ילדים חיסלו כמעט הכל..

מחצית הסיר עוף ומחציתו השניה בקר. פתרון מצוין לגיוון עבור קהל גדול. במקרה הזה ניתן לותר על עצמות המח.
חברתי אצה להכין בעצמה והכינה

בתזוזה, ניתן להשאיר את הסיר על חום נמוך להרבה יותר שעות. ניתן גם להכין יום מראש ולסיים ביום שלמחרת.
זמני הבישול ניתנים כמובן לשינוי בהתאם לצרכים אלא שאז יש להתאים את חום התנור למאורעות. אם אתם

* * *

כ- 18 חלקי עוף (למשל 9 כרעי עוף מחולקים)

4-5 עצמות מח

2 בצלים גדולים- קלופים וקצוצים גס

6 שיני שום - קצוצות גס

מלח ופלפל גרוס טרי

2 כפיות פפריקה

מעט צ'ילי יבש

1 רסק עגבניות קטן

6 כפות רכז רימונים

2 כפות חומץ בן יין

1/2- כוס צימוקים

6-7 תפוחי אדמה- קלופים ופרוסים לרבע

2 בטטות דשנות- שטופות היטב וחתוכות לנתחים גדולים

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/350 פרנהייט.

בערבוב, מוסיפים את רכז הרימונים והחומץ, הצימוקים וכוס אחת של מים. מביאים לרתיחה ומבשלים כדקה נוספת. כשהבצל זהוב מוסיפים את השום והצ'ילי, מערבבים היטב ואחרי כדקה מוסיפים את רסק העגבניות. מבשלים כדקה נתחי העוף משני צידים. מוציאים את נתחי העוף לקערה ומוסיפים את הבצל, מערבבים ומבשלים על להבה בינונית. את נתחי העוף במלח, פלפל ובכפית אחת של פפריקה. מחממים מעט שמן בסיר או מחבת רחבה ומשחימים את מתבלים היטב

של שמן ומתבלים במלח, פלפל ובכפית הנותרת של הפפריקה. מערבבים היטב עד שהכל עטוף היטב בתבלינים. קולפים את תפוחי האדמה וחותכים לרבעים. חותכים את הבטטות לנתחים גדולים. מעבירים לקערה, מוסיפים כפית

במכסה. מעבירים לתנור לשעה ואז מנמיכים את חום התנור ל- 140 צלסיוס וממשיכים לאפות שלוש- ארבע שעות. ושופכים מעל את תערובת הבצל המתובלת. מוזגים כוס מים נוספת לסיר, מזיזים קצת פה ושם ומכסים היטב מעבירים את תפוחי האדמה, הבטטות, העצמות ונתחי העוף לסיר גדול גדול (כזה שמתאים לשהות בתנור)

אם אתם אוהבים תבשיל יבש, יש להעלות את חום התנור לקראת סיום בכדי שהנוזלים יתאדו.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

<https://bissim.com/2011/01/01/roasted-silan-chicken/>

אחרי הרבה זמן, לפתוח את הדלת ולהריח את הריח הזה שבית מקבל כשהוא נשאר לבד. כשאין בו חיים, קר וריק. לחזור לבית

לקנות עוף אורגני שלם ב- \$ 12 ואולי פשוט הצורך לריח של אוכל אמיתי בבית. כל אחד והריח שלו. אצלי זה עוף. אחר. מה זה?? שואל האיש, בוהה בעוף שלם שכוב בתחתית עגלת הקניות. האמת, אין לי מושג. אולי זו היכולת לקנות חלב, ביצים, לחם ירקות, בכדי שהמקרר לא יסנוור אותנו כשיקומו הילדים באמצע הלילה רעבים, עדיין בזמן בכדי לקבל חיוך מוכר. מתנחמים בטעמים המוכרים, בחלקלקות נודלס האורז הרחבים והחומים. אחר- כך עוצרים משדה התעופה, אחרי מסע של 24 שעות אנחנו נוסעים ישר לסינית המשפחתית בכדי לשבוע ואולי

אצלה לפני עידן ועידנים בצימר, שסיפרה לנו איך נסעה לאמריקה עם קופסאות טונה ולוביה כי אין שם מה לאכול. זה, שקיות מביכות של ממרח תמרים, סילאן, חלבה ומי ורדים. אני מרגישה כמו ברכה, ההיא שאחיותי ואני התארחנו תיקים אימתניים. מסתבר שלא בא טוב ברנטגן דברים עיסתיים חומים ו/או נוזליים. הם שולפים מכל תיק בזה אחר בנתב"ג, בעוד הילדים מתענגים על רגעי משפחה אחרונים, אנחנו נשלחים לבידוק נוסף עם שלושה

בספר התרנגולות הגדול אחרי ה'עדיף לא לאכול תרנגולות כי הן חיות ממש חמודות אבל אם אין לכם ברירה..'. מתקבל עוף שחום ומתקתק, שמשמח לי את כל הגעגועים כולם. הכי נכון זה לאכול אותו עם הידיים, זה ידוע וכתוב ירון גיסי, הוא אלוף העוף בתנור שיש- הוא רוקח קסמים מעוף וסילאן וזהו.

ולי ממש אין ברירה.

בצורה מדהימה. אם אתם מאלו שעוף בשלמותו זה קצת יותר מדי עבורם, צולים נתחי כרעיים באותה צורה. בשיטת העוף השלם - יוצא חזה עוף עסיסי

*לעופות שאינם תושבי ישראל, מוסיפים גם מעט מלח מבחוץ ומבפנים-

1 עוף חתיכי

סילאן

תפוחי אדמה קטנים

נו כמה?? נגיד שתי כפות גדושות ותמיד אפשר עוד זליף קטן כשמכניסים את תפוחי האדמה, אם נראה שחסר.. לתבנית כשהחזה כלפי מעלה (*ממליחים מעט אם יש צורך) ומזליפים סילאן בנדיבות על כל צדדיו. כמה? ככה. שוטפים את העוף ומיבשים עם מגבת נייר. מעבירים

את תפוחי האדמה לתבנית, נותנים ערבוב קטן, הופכים את העוף (עכשיו החזה כלפי מטה) ומחזירים לתנור. מעבירים לתנור שחומם ל- 200 מעלות צלסיוס/ 400 פרנהייט וצולים כעשרים דקות. מוסיפים

דקות בטמפ' גבוהה), ומורידים את חום התנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט. צולים כ- 45 דקות נוספות. צולים כך עוד עשר דקות (סה"כ 30

- רצוי לתת עוד ערבוב קטן לתפוחי האדמה במהלך הצליה.

- אם העוף משחים מאד, מכסים את חלקו העליון בחתיכת נייר כסף.

מוציאים מן התנור ונותנים לעוף לנוח כעשר דקות לפני האכילה.

<https://bissim.com/2009/01/14/chick/>

לפעמים, כשאין על מה לדבר, עוברים לדבר על מזג- האויר.

לי דוקא יש הרבה מה לומר אבל מזג- האויר הזה שיש כאן גורם לי להרגיש צורך לדבר עליו.

ובתמורה קיבלתי הרצאה על מה ש'מיס מנסה' המורה אומרת וגם דקלום ארוך ונחרץ באנגלית על אמא אדמה. להם בענפים עירומים של חורף ואפילו עץ אחד שהתבלבל לגמרי והתחיל לפרוח. כמה יופי יש בטבע אמרתי לה הזו מרגישה כמו מתנה. בדרך לטיול הבוקר של פרינצי הקטנה ושלי לבית הספר, ראינו בדלי סתיו שהתערבבו אחרי הימים הקרים שעברו עלינו ושבודאי עוד ישובו, ה'אביביות'

מהמתכון המקורי. לכן נייג'ל יחכה עוד קצת. אני והוא נחכה עוד קצת עד להיכרות רישמית, עמוקה ומחמיאה. רציתי לנסות עבורכם משהו חדש אבל איכשהו היום חלף והעוף שהתחלתי להכין, שינה כוונותיו והתרחק קצת כל אלו גרמו לי לחזור הביתה ולאסוף מרחבי הבית את הספרים של נייג'ל אהובי.

או סתם כך לאכול עם אורז, לימון ועוד קצת נענע. אנחנו היינו טובים להפליא ובמפתיע אכלנו אותו רק עם סלט. בינתיים הרי לכם מתכון העוף הפשוט והטעים עד מאד. אפשר לדחוף בתוך פיתה, באגט או טורטיה

עוף מוקפץ
בהשראת נייג'ל

התיבול יכולים להשתנות בהתאם למה שיש בבית. אם בא לכם לצלות על הגריל - השאירו את העוף בנתחים גדולים.
עוף קליל, מהיר וחריף. עשבי

600 גר. סטייק פרגיות

1 לימון

3-4 ענפי נענע- רק העלים

חופן בזיליקום

חופן שמיר

3 שיני שום

4 כפות שמן-זית

קורט נאה של זעפרן

1 כפית גדושה צ'ילי אדום יבש- או לפי מידת החריפות הרצויה

1 פלפל חריף ירוק קטן - ללא גרעינים

מלח ופלפל (למקרה שחסר למישהו חריף!!!)

בבלנדר, מעבד מזון או מכתש ועלי עד לקבלת תערובת אחידה. התערובת יכולה להיות בעלת מרקם חלק או גושי. מגררים מן הלימון מעט קליפה וסוחטים את כולו. מרסקים את כל המרכיבים חוץ מהעוף

בינוניים של בערך 2 ס"מ. מניחים בקערה עם התערובת הירקרקת ומשרים לחצי שעה. אפשר גם ליותר, כמובן. חותכים את העוף לנתחים

היטב מחבת גדולה או ווק. מוסיפים 1 כף שמן-זית ומטגנים - מקפיצים את העוף כ- 10 דקות עד שהוא שחום ורך. מחממים

מגישים עם פלחי לימון ועוד קצת נענע.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/02/20/curry/>

ואמא, לסלב אנגלי שאינו חושק כלל בנשים. פשוט כדרכן של אהבות אמת ומורכב כדרכן של אהבות אפלטוניות. זהו סיפור אהבה פשוט אך מורכב בין עלמה נשואה

על הספה האדומה, בין מדפים עמוסים בספרי בישול, דיפדפתי לראשונה באחד מספריו וידעתי שזהו. זה לעולמים. האוכל האנגלי, התחיל לפני הרבה שנים בחנות ספרים קטנה ומקסימה בלונדון – העיר האהובה עלי בעולם. שם העלמה היא אנוכי וסיפור אהבתי לנייג'ל סלייטר, איש

אנגלית, יכול להעניק לעצמו. חוץ מזה, יש לו עוד ספרים שעושים חשק לרוץ למטבח ולהתחיל לבחוש בסירים וגם אהבה של איש לאוכל, לביתו, לגינתו ולשווקים. הספר הזה, הוא המתנה הכי יפה שאוהב אוכל, שאינו פוחד לקרוא הספר 'the kitchen diaries', הוא אחד מספרי האוכל היפים ביותר שראיתי והוא סיפור אתר יפיפה שנותן הצצה קטנה לתוך חיי האוכל של מי שאני מגדירה כ'גורו האוכל האנגלי שלי'.

החדשות המשמחות הן שבנתיים החלו להביא את ספריו לארה"ב והיום ניתן להשיג את חלקם אפילו ברשת 'barnes & noble'.

קארי תאילנדי. כולנו כמובן מכירים את הקארי הירוק התעשייתי, אבל כמה מאיתנו עמלו להכינו מבראשית!? מתוך ספרו 'appetite', בחרתי לחלוק אתכם מתכון של תבשיל

תהיות, אבל ההכנה עצמה קצרה וקלה. אז לא לדאוג. וכן, שוב פעם כוסברה. וכן, ממש ממש שווה את הטרחה. רשימת הקניות מפותחת באופן מעורר

תבשיל קארי תאילנדי

I love – adore- Thai green curries and have tried over the years to prune their long and intimidating ingredient lists, but to no avail. Everything is there because it needs to be

I know it's a lot of shopping but there is not much cooking involve. just do it

צורך לטגן, רק להוסיף לנוזלים לאחר הרתיחה. 10 דקות בישול בלבד. את הירקות והעוף מומלץ להעביר טיגון קצר. להשתמש ב 500 גר. שרימפס או דגים, חצילים, פטריות למינהן, תרד ובקיצור כל מה שבא. את השרימפס\דגים אין סויה, שאינם מרכיב אותנטי, אך עדיין מהווים תוספת סימפטית ביותר. בדיעבד העוף היה מיותר. אפשר בספר מוצעות מספר אפשרויות לגיוון. אני שילבתי בין עוף, דלעת, פטריות שיטאקי ופולי

סיר ירקרק שכזה בתוספת אורז לבן יהיה יופי של ארוחה.

4 גבעולי למון גראס- רק החלק הפנימי הרך

6 פלפלים חריפים ירוקים קטנים- חריפות בינונית- נקיים מחרצנים וחתוכים

3 שיני שום קלופות

3 ס"מ שורש ג'ינג'ר קלוף וקצוץ

2 בצלי שאלוט- קלופים וקצוצים

צרור קטן של כוסברה- עלים בלבד

1 כפית גרירת ליים

מיץ מליים שלם

מעט רוטב דגים- nam pla

פלפל שחור

להכניס הכל לבלנדר ולרסק היטב, עד לקבלת מחית אחידה. אני הוספתי מעט מים על- מנת לזרז תהליכים...

2-3 כפות שמן צימחי

8 פטריות שיטאקי קצוצות גס

בערך 350 גר. של סטייק פרגיות- חתוך גס

200 גר. דלעת- קלופה וחתוכה לקוביות

1 כוס פולי סויה קלופים

3/4 1 כוסות חלב קוקוס

3/4 1 כוסות ציר ירקות או עוף (אני הוספתי כוס מים)

עלי כוסברה ובזיליקום תאילנדי (לא מצאתי)

(שימו לב! גם אם נדמה שהתבשיל מאד נוזלי, כדאי לטעום ולהרגיש. כמו- כן מסמך עוד כשמתקרר מעט.)
מוסיפים את הפטריות, פולי הסויה ומלח ומביאים לרתיחה. מבשלים כ- 15 דקות, עד שהכל רך והרוטב מסמך.
את קוביות הדלעת ומטגנים עוד כמה דקות. מוסיפים את הנוזלים וכ- 5 כפות גדושות של התערובת הירוקה.
במחבת רחבה ועמוקה מחממים את השמן ומטגנים קלות את נתחי העוף. אש גבוהה. כששחומים מעט, מוסיפים

מגישים עם עוד כמה עלי כוסברה ובזיליקום טריים.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/02/18/winterchic/>

ב- 93, נסענו עם סבא וסבתא (שלו) אלקה ושמעון לטיפול שורשים בלי הרדמה בפולין. או אם תרצו 'טיול שורשים'.
כמו שכבר סיפרתי, האיש ואני ביחד משחר נעורים.

בכל צורה וטעם ולהיות נדיבה. הוריה לימדו אותי להכין 'לחמץ בעג'ין' והביאו לי שמן זית ערבי בבקבוקים של קולה.
גדלה בבית שסבב סביב אוכל עם אבא אורפלי ואמא סורית. אצלה למדתי לאכול חריף, לחבב עד מוות קובה
בה ובמגזין האוכל שקראה בטיסה. התחלנו לדבר על אוכל ולא הפסקנו בעצם עד היום הזה. היא
ועם מיכל, בה התאהבתי ממבט ראשון. היא קיבלה טיפול שורש זהה עם בעלה אורי ואמו וקלטה אותי בווה חליפות
חזרתי עם טראומה

מלאכת ידיה להתפעל. מי שאמר 'אל תסתכל בקנקן' היה קצת צדקן. בטח תסתכל. במיוחד כשהוא ממש יפה. לפני שבועיים קיבלתי ממנה במתנה קדירה יפיפיה

לתנור והאוכל מחכה לאורחים ולא להיפר. גם אם מאחרים לא נורא. העיקר שיש נוזלים שישמרו מפני יובש. למשל קדירות. אבל לעומת מראן החום, הן מקור בלתי נדלה של טעמים, רכות וכן, גם נוחות. מכינים ומכניסים יש דברים שממש קשה לצלם מעוררי חיר. זה לא בלתי אפשרי, רק ממש ממש קשה.

מתובלת וללא פירות יבשים, כי אחרי ט"ו בשבט יש קצת רוויה. הגזרים המקסימים האלו נכנסו גם הם פנימה. ניסיתי לצור קדירה

קדירת עוף בתבלינים, כוסברה וסילאן

תבשיל עם הרבה נוזלים שזועק לחלה בשביל הרוטב!

4 כרעי תרנגולת חצויים

1 כפית מכל תבלין: כמון, קינמון, פפריקה- כולם טחונים

1/4 כפית מכל תבלין: ציפורן טחונה, פלפל אנגלי טחון, צ'ילי אדום יבש

1/4 כוס שמן-זית

מלח ופלפל שחור טרי

1כפית ג'ינג'ר טרי קצוץ

5-6 שיני שום קצוצות או פרוסות

1 צרור כוסברה קצוץ

3 כפות גדושות של סילאן

חצאי תפוחי- אדמה

גזרים או ירקות שורש אחרים

ציפורן, פלפל אנגלי וצ'ילי. מורחים את חלקי העוף ומכניסים למקרר ללילה. (אם אין אפשרות, משרים לשעתיים). בקערה קטנה מערבבים את שמן- הזית עם כמון, קינמון, פפריקה,

העוף לסיר ומפזרים מעל את השום, הג'ינג'ר והכוסברה. מוסיפים את הגזרים. מתבלים שוב במלח ומזליפים סילאן. לקערה ומטגנים את הבצל עד שמזהיב. מכניסים לסיר את תפוחי האדמה ומתבלים שוב במלח ופלפל. מעבירים את למחרת- מחממים סיר גדול. מתבלים את חלקי העוף במלח ופלפל טרי ומשחימים משני הצדדים. מוציאים

ואחר-כך מנמיכים. מדי שעה מזיזים מעט את התכולה ומרטיבים ברוטב. לקראת הסוף, טועמים ומתקנים תיבול. לרתיחה. מכסים ומעבירים לתנור ל- 3-4 שעות. מתחילים בטמפ' של כ- 150 מעלות צלסיוס \ 300 פרנהייט מוסיפים כוס מים ומביאים

הסגלגלים אלו הם תפוחי-אדמה

הסטודיו של מיכל

משתלת הכפר, כפר-אז"ר. 03-535-1115

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/06/13/shawarma/>

.

אהבה גדולה אני אוהבת אותה. והיא אותי, כך אני חושבת.

איך יכול להיות שכל כך הרבה שנים אנחנו שומרות אמונים זו לזו, מתרגשות, נפעמות, חולמות, שמחות זו בזו?
אחרת

.

.

מאחר ושאר דרי ביתי שמחים בה אף הם, היא מככבת על שולחנו בגרסא הביתית והיותר שפויה, לעיתים קרובות

.

.

מתבלים, צולים, פורסים דק, דוחסים היטב בפיתה, מוסיפים קצת טחינה וסלט עשבים ומרגישים שמח.

אפשר כמובן לותר על הפיתה

.

.

שווארמה ביתית

ולהשאיר במקרר בכדי לתת לעוף הזדמנות לקלוט טעמים. אם יש רק רבע שעה כי ככה זה בחיים, גם יהיה בסדר.
מעולה לתבל מראש

מאחר ואין כמעט שומן בעניין, צריך ונחוץ מחבת מהזן הלא נדבק.

ק"ג פרגיות = בערך 8 כרעי תרנגולת נקיים מעור ומעצמות – ותעשו טובה תשאירו את השומן על העוף..

1 כף שמן

3/4 כפית הל טחון

1/4 כפית של: כורכום, כמון, פפריקה

מלח ופלפל גרוס טרי

מוציאים מהמקרר חצי שעה מראש בכדי שלא יהיה קר מאד בעת הצליה. מתבלים במלח ובפלפל ממש לפני הצליה. והשמן על נתחי העוף ומערבבים היטב היטב בידיים, כך שיצופו באופן אחיד. שומרים במקרר עד 24 שעות מראש. זורים את תערובת התבלינים

צולים את העוף בפעמיים
(בכדי שלא להעמיס מדי את המחבת ולקבל עוף מאודה)-
מחממים היטב מחבת רחבה

התחתון ואז הופכים לצד השני. לפעמים צריך להפוך שוב פעם או פעמיים בכדי לאפשר לעוף לסיים את בישולו. מהזן ה'לא נדבק', מניחים עליה כארבעה נתחי עוף ומכסים. צולים על להבה גבוהה עד שהעוף מזהיב בצידו

בפעם אחת) להצלות מבחוץ ולהתאדות מבפנים. בדרך זו, העוף יוצא זהוב וארומטי מבחוץ ורך ועסיסי מבפנים. להבה גבוהה ומכסה, מאפשרת לנתח (בתנאי שהקפדתם לחמם היטב את המחבת ולא העמסתם יותר מדי בשר צליה על

מחכים דקותיים שלוש בטרם חותכים את הבשר. מעבירים לקרש חיתוך ופורסים דק ככל שניתן.

סלט של בצל ופטרוזיליה:

טוב עם האצבעות ומניחים בצד. קוטפים עלי פטרוזיליה טריה מצרור קטן ומוסיפים לבצל יחד עם סומק. מערבבים. חוצים מחציתו של בצל קלוף ופורסים דק. זורים מעל מלח, מערבבים טוב

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/03/24/tbi/>

אללי על השבוע הזה.

לרוב ברטינות או טרוניות. וערימות של כביסה וכלים. והעייפות והרעש הזה הבלתי פוסק של שמך באויר. ליורוס קטלני ומרושע. ובשעה שאת עצמך רק רוצה למצוא מנוח לגופך הדואב, שמך מצטלצל ברחבי הבית, מלווה ביתנו נפל קורבן

יותר קל. וגם אם לא מתראים שנים וגם אם לא מעודכנים בכל הפרטים, הכל מרגיש נוח. כמו נעלי בית אהובות. אולי כי זה בערך הדבר היחיד שאתה עושה כשאתה ממש צעיר. אולי כי אין עייפות החומר ואולי כי זה באמת כל המהומה חברים נושנים שלא ראינו שנים, ענת וירוני. זה גרם לי לחשוב, איך חברויות הן קלות כשצעירים. ובתוך

הכנתי סופסוף את התבית המיוחס. את המתכון שלחה לי תמר והוא של סבתא של חברה שלה והיא אמרה לי שאני ובין מוטרין אחד למשנהו, וקינוחים וה"אממאא" הבלתי בלתי פוסק באוזניים, חייבת לנסות - זה טעים ממש. והיא צודקת.

והגמדה עם הפריחה. יש לה פריחה ויראלית על הפנים ויש פריחה בחוץ. שתיהן זמניות אבל רק אחת שוה צילום...
אחרי שבוע של בית מלא, היום זה רק אני

טעים, ביתי ומנחם הזה. הוא יהיה מעולה לפסח לאילו מבינכם שאוכלים קטניות וימלא את הבית בריחות קסומים...
אז זהו, אני מתכוונת למלא מצברים, להתעודד ולעודד ולשלח אליכם את המתכון הכה

תבית
לא מבית אמי אלא מבית סבתה של אוריטל ובחסותה הנדיבה של תמר מניו-יורק

סיר עם עוף שחום, אורז רך ומתובל, תפוחי אדמה נימוחים ושכבה של אורז חרוך בתחתית. יהיו ריבים על זה בטוח.
את התבשיל מניחים ללילה שלם בתנור ובבישול האיטי הזה, הוא מקבל איכויות של חמין. למחרת יהיה לכם
זהו תבשיל עוף ואורז מתובל בבהארת, שלו גרסאות אינספור.

של מג'דרה מתובלת שמאד מאד אהבתי. במקורי גם הופיעו רבעי בטטה וביצים שחסרו בביתי, אז לשיקולכם.
כמובן שאי אפשר בלי מעט שינויים.. אני הוספתי לאורז עדשים. לא תבית אורגינלי אבל זה נתן אופי

**** ורק עוד 'הארה' אחת - שימו מלח בנדיבות. האורז ותפוחי האדמה צריכים הרבה ממנו.**

5 כרעי עוף מחולקים (או 8-10 נתחים איזשהם של עוף)

1 בצל גדול פרוס

1/4 כוס שמן

2-3 כפות רסק עגבניות

3 כפות בהארת (לא, לא טעות. אפשר פחות אם נבהלים...) ואני גם הוספתי על זה כפית קינמון

מלח ופלפל טרי

1 כף כמון

1 כף פפריקה

1/2 2 כוסות אורז שטוף היטב (אני שמתי 3/4 כוס עדשים והשאר אורז בסמטי)

4-5 תפוחי אדמה - קלופים וחתוכים לרבעים

העוף ומכניסים את האורז (או אורז + עדשים) + 1/2 2 כפיות מלח ומערבבים היטב. מוסיפים גם תפוז"א\ בטטות. את חלקי העוף ומבשלים על אש קטנה כ- 15 דקות על כל צד (כלומר הופכים באמצע) מכוסה. מוציאים את חלקי עד לשחום מאד. מוסיפים תבלינים ורסק עגבניות ובוחשים היטב. מוסיפים כוס מים ומביאים לרתיחה. מכניסים בסיר גדול מטגנים את הבצל בשמן

כעת אתם עומדים בפני דילמה...

החלק התחתון של התבשיל יהיה קריספי ושחום ביותר - רוצים את האורז כזה או את תפוחי האדמה!?

טיפונת יבש. אם רוצים אותו מאד עסיסי, אולי כדאי להניח אותו בינות לאורז. (כלומר, לכסות אותו בשכבת אורז)
עוד משהו למחשבה- אני הנחתי את העוף למעלה. הוא יצא שחום ופוטוגני אבל

2 1/2 כוסות מים, מחזירים את העוף לסיר, מביאים לרתיחה ומבשלים מכוסה על אש נמוכה כ- 30 דקות.
מוסיפים

מוסיפים ביצים אם רוצים ומכניסים ללילה בתנור. חום של 100 מעלות צלסיוס\ 200 פרנהייט.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/01/17/chichen-brownrice/>

דניאלה- זה לך!

שהכינה לנו שם בערב. היעל הזו, שיכולה לארח נונסטופ מבלי להתעייף ולהתמאס ושיש לה אוכל כזה ביתי ומנחם. אין כמעט שבוע או שניים שאני לא מכינה בו את העוף-עם-אורז-חום של יעל בתצורה זו או אחרת. בדיוק כמו זה ראשה של בתי. וזה לא פייר, כמו שאוהב הנמברטו להלין, כי היה הכי כיף ומשפחתי ונעים. ובעיקר לא פייר, כי מאז מסוף השבוע בסונומה עם הברוטמנים, זכורה לי בעיקר מתקפת הכינה נחמה וכל קרובי משפחה הנאמנים על

אפילו הילדים שלכם יתחילו לאכול אורז חום אם הם עדיין לא. כי כמו שיעל אומרת, האורז הזה נהיה ממש כמו מה שנחמד בתבשיל הזה, מעבר לעובדה שהוא מוכן לנבירת מזלג תוך שעה וחצי, היא העובדה שאולי פתיתים

עוף ואורז חום (מלא) של יעל ה.
4 מנות

כמה דברים לידע כללי:

לא רוצים את התבלינים האלו- לא צריך. שימו מה שבא.

אל תוותרו על תפוחי האדמה, למרות שיש אורז אז מה צריך גם אותם. הם יוצאים רך רך ונימוח.

לחפור בזה עד תום, פשוט לא מתאפקת. אפשר להגדיל את הכמות אבל כדאי עוד קצת מלח ותבלינים. ולא, כמות האורז לשיקולכם. אני התבייתתי על כוס אחת, אחרת אני ממשיכה
אף אורז חום (מלא) אחר חוץ מזה
ה ע ג ו ל

אחרים לא נותנים את אותה תוצאה!

כבר היו בטטות ודלעת וסלקים וחומסים.. מה לא. אבל קודם תנסו רגיל, בשביל הטעם היעלי הביתי. אחרי הפעם הראשונה, תתחילו להתנסות. אצלי

ל

ף

זה לא התבשיל לבישול ארוך, שכן האורז יהפך לדיסה.
זה הזמן- זו הטמפרטורה
. יוצא רך רך אבל עם נגיסה קטנה בסוף.

4 כרעי עוף- חצויים (ניתן להוריד לחלק את העור אם זה ממש בדמכם)

1 בצל קצוץ גס

1 כוס אורז חום (מלא)
עגול
*-שטוף

4 תפוחי אדמה גדולים- קלופים וחצויים

תערובת תבלינים: 1 כפית פפריקה, 1/2 כפית כמון, 1/2 כפית כוסברה טחונה, 1/2 כפית כורכום

1 1/2 כפית מלח

פלפל גרוס טרי

מחממים תנור ל-220 מעלות צלסיוס/425 פרנהייט.

(כמו גם ליו) הכמות היתה מצוינת. אי לכך, ניתן להתחיל עם כמות מים קטנה יותר ולהוסיף בהמשך ע"פ הנדרש.
** כמה תגובות ציינו שכמות המים היתה גדולה מדי, בעוד שלחלק

מערבבים יחד את התבלינים עם המלח והפלפל.

מתבלים את חלקי העוף ותפוחי האדמה בשתיים וחצי כפיות מהתערובת. מניחים בצד.

היטב. מוסיפים לסיר את העוף ותפוחי האדמה ואת המים. נותנים עוד זירזוף מלח מעל ומביאים לרתיחה. כשרותח, שמן בסיר כבד ומזהיבים את הבצל בחום גבוה. כשהבצל מוכן, מוסיפים את האורז ושארית התבלינים ומערבבים מחממים מעט מכסים ומעבירים לתנור המחומם ל-70-60 דקות.

כעשר דקות, לנוח. אם מידת היובש/רטיבות מקובלת עליכם, ניתן לדלג על השלב הזה ומיד לחפור בעליצות בסיר. נספגו באורז והעוף רך ומוכן. בכדי שתהיה מעט רטיבות, אני מוסיפה כעת 1/4 כוס מים, מכסה ונותנת לזה לעמוד מוציאים ובודקים. בעיקרון בשלב הזה כל המים

ר

שיהיה יופי של שבוע!

הילה

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/04/27/kabbab/>

הלא קרואים שדרים בביתנו. מסקנה: ריסוס נגד פישפשים על יצורים שאינם כאלו- ממש, אבל ממש לא עוזר. את מירב מצבורי האנרגיה שלי רוקנתי בימים האחרונים על מציאת פתרונות לסילוק האורחים

חלב ובשר וזה למרות שאין מצב שהפרה היא האמא של העז ולהיפך, אזי הקבבונים עצמם מספקים בהחלט. שהם קבבונים קטנים ממולאים בגבינת עזים ועשבי תיבול. נשמע מפולצן אבל טעים בטירוף. אם מישוהו לא מערבב מאחר ויום העצמאות בפתח ולא רוצה לאכזב את מיליוני קוראי, פינתי את עצמי היום להכנת הקבבים שלי,

את אלו, אתם כוכבי האירוע. כי תבינו, הגבינה שבמרכז נמסה ויוצרת מן רוטב חמים ומלא טעם לבשר. תענוג בפה. בשבחיהם אבל שיהיה ברור דבר אחד- אם נגיד אתם הולכים למנגל שבו כל אחד מביא משהו ואתם מביאים אני לא בשוונג להפליא

יום העצמאות שמח, חברים.

משפט היום: נמברטו בא בריצה מהגינה: "אמא, בואי מהר... קבבה אחד מוכן" (אחד הפכתי לפני האחרים)

לפני שמתחילים:

הלבנונית של שרון. זה מאחד את הבשר. בשום אופן לא שמים ביצים או פירורי לחם. את זה תשאירו לקציצות.
1. את פטנט הוספת המים למדתי מהאמא

כמו פיתה. אם חסר תיבול, זה הזמן לגלות את זה, לא כשיש לכם קבבים מוכנים ואורחים. וכמעט תמיד חסר מלח.
2. כשתערובת הבשר מוכנה- מחממים מחבת קטנה וצולים עליה קציצונת אחת דקה

ולעסק סרג'יו-

קבבונים במילוי גבינת עזים

בצ'יק וצ'ק על-ידי משפחתי הקטנה. שכמהה לעוד, כמובן. אי לכך אני ממליצה לפחות להכפיל את הכמות.
הכמות המתקבלת היא 12 קבבונים ואלו נטרפו

וכן, נא לאכול את זה מיד, כשזה עוד חם.

140 גר. גבינת עזים רכה

2-3 כפות של עשבי תיבול קצוצים - כל שחפצה נפשכם אבל אל תוותרו על נענע ובזיליקום

מלח ופלפל טרי

500 גר. בשר טחון- בקר או ערבוב של בקר וכבש או שומן כבש

צרור פטרוזיליה קצוץ דק

1/2 בצל בינוני- קצוץ הכי דק שאתם יכולים. ולא. לא בפוד פרוססור! (זה מוציא לבצל את המיץ ועושה מזה מרק)

1/2 כפית קינמון

1/2 כפית כמון

חופן קטן של צנוברים

מערבבים את הגבינה עם עשבי התיבול, המלח והפלפל. שומרים במקרר.

-זית לתערובת. מחממים מחבת קטנה ובודקים עם חתיכה קטנה את התיבול- ראו הערה מס. 2 למעלה. מערבבים את תערובת הבשר, הפטרוזיליה, התבלינים, המים (!) והבצל. אם הבשר לא שמן רצוי להוסיף 'שלוך' שמן

חוזרים לגבינה ויוצרים כ- 12 כדורים קטנים.

כמנהג הקובות, יוצרים מעטפת מתערובת הבשר וממלאים בכדור הגבינה.

מה עושה מי שלא הכין קובה בחיים שלו ולא יודע מה אני רוצה ממנו?!

עושה ככה-

פותח כדור של תערובת בשר לפיתה דקה, מניח במרכז כדור גבינה וסוגר את המעטפת החיצונית.

טיפה לצורת קציצה. שומרים במקרר עד לשעת היעד. צולים על הגריל או על מחבת פסים כשאר הקבבים בעולם. משטחים

ודיר-בלאק לא ליבש להם את הצורה.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/03/17/musaa/>

מסיכות, חילקנו אזני- המן והעיקר לימדנו את הגויים איך עוד פעם ניסו להתנכל לנו ואיך ניצלנו ועשינו מזה חג. סביר להניח שג'סי הרב הצדיק, לא היה מאשר את ג'רסת המגילה המאולתרת שלי בכיתה של פרינצי אבל עשינו בשעה שבארץ הקודש כבר עברו לעסוק בטרדות חג הפסח הממשמש ובא, אנחנו עדיין חגגנו את פורים.

שוב איך באו להורגנו, איך ניצלנו ועשינו מזה חג. היו גם ריקודים, החלפת משלוחי מנות וכמובן שהיה גם אוכל. בסופהשבוע היתה המסיבה. הילדים הכינו מסיכות ורישרשו כיאה לשמע שמו של המן בסיפור המגילה. הם שמעו כן, חלק מהמעלות בלהיות רחוק זו היכולת לקבוע לוחות זמנים קצת שונים ויותר מתחשבים. לכן

למרות שאמרנו שהחג הזה הוא של הילדים והם המרכז ולא עומדים במטבח, צריכים גם לאכול משהו. לא ככה?!

כי

בתנור עם יוגורט ופיתות קטנות, תמר סלט ירקות ואני דאגתי למוסקה עם רוטב של יוגורט ונענע ולטחינה ירוקה.

בראש. היתה פשטידה של אורית, בורקס גבינה של יעל ואזני המן עם תמרים וקצח של מירי. אמיר הכין חומוס אפוי אז הוחלט על אוכל ישראלי וכל אחד הביא מה שעלה לו

משתה טעים ביותר.

משונה איך בסופו של דבר, הארוחות האלו שכל אחד מביא איתו משהו הן החמודות מכל.

נאמר את האמת – מוסקה זה ימבה עבודה. החדשות הטובות הן שיוצאת כמות גדולה ושזהו יופי של אוכל לקהל.
בואו

ועוד כמה הבהרות:

הפעם הכנתי אותה בשילוב עם בשר כבש ולמדתי שאני אישית מעדיפה אותה רק עם בשר בקר.

דיעה רווחת, שהמלחתם מוציאה מהם מרירות ואני אומרת- חצילים הם כמו אנשים. מי שמריר, מלח לא יעזור לו. אני ממליחה. למה? כי ככה אמא שלי לימדה אותי וחוף מזה הם יוצאים יותר טעימים עם תיבול מראש. ישנה לא חובה להמליח את החצילים.

במקום לטגן את החצילים, אני צולה אותם בתנור. חוסך קצת שמן.

מוסקה עם רוטב נענע
התבנית שלי: 26*26 ס"מ

מצוין להכין יום לפני לחמם היטב לפני ההגשה. המוסקה יציבה יותר ואפילו קלה יותר לחיתוך.

3 חצילים

4-6 כפות שמן- זית

1 1/4 ק"ג בשר בקר טחון

1 בצל גדול קצוץ

מלח ופלפל טרי

2-3 שיני שום כתושות או קצוצות

2 כפיות קנמון

1/2 כפית מכל אחד: אגוז מוסקט, תימין וסוכר

בסוף הארוחות האלו שכל אחד מביא איתו משהו, הן החמודות מכל.

צרור קטן של פטרוזיליה קצוצה- רק אם רוצים

1/4 כוס יין לבן

100 גר' רסק עגבניות + 1/2 כוס מים

חופן צנוברים קלויים - רק אם רוצים

3 תפוחי- אדמה קלופים ופרוסים דק

לבאשמל:

4 כפות קמח

3 כפות חמאה

2 כוסות חלב

מלח ואגוז מוסקט לפי הטעם

2 ביצים

מחממים תנור לחום מקסימלי.

זית משני הצדדים וצולים בתנור כחצי שעה או עד שהחצילים מתרככים. בדר"כ יש לחזור על התהליך כפעמיים. ס"מ וממליחים. משאירים בצד ל- 10 דקות. סוחטים קלות ומניחים בשכבה אחת בתבנית גדולה. מברישים בשמן-פורסים חצילים לפרוסות בעובי של

החצילים אינם צריכים להיות חומים אלא רכים.

הזה יכול לקחת פעמיים בשל כמות הבשר הגדולה. מוציאים את הבשר למסננת להוצאת שומנים ונוזלים מיותרים. בינתיים, משחימים את הבשר במחבת רחבה על להבה גדולה עם 1-2 כפות שמן זית. גם התהליך

לגמרי ומוסיפים את רסק העגבניות והמים, הפטרוזיליה והצנוברים. ממשיכים בבישול עד שהנוזלים נעלמים לגמרי. ומתבלים. ממשיכים לבשל עוד כמה דקות תוך כדי ערבוב ומוסיפים את היין. 'מצמצמים' עד שהיין נעלם כמעט קלות את הבצל הקצוץ. כשהבצל זהוב ורך, מוסיפים את השום ומאדים כדקותיים. מחזירים את הבשר למחבת באותה מחבת מחממים עוד 1-2 כפות שמן ומטגנים

היטב לקבלת מרקם חלק ומביאים לרתיחה. מבשלים כמה דקות, עד שהבאשמל מסמיך מאד. חשוב לבחוש. החמאה ומערבבים פנימה את הקמח. מבשלים על אש בינונית כדקה, תוך כדי ערבוב ומוסיפים את החלב. בוחשים בסיר קטן מכינים באשמל: ממיסים את

מערבבים את הביצים בקערית קטנה. מוסיפים באיטיות ותוך בחישה מתמדת לתערובת החלב. מורידים מהאש.

מתבלים לפי הטעם.

ולמלאכת המרכבת:

החצילים ומכסים בכל תערובת הבשר. מעל לבשר מניחים שכבה נוספת של חצילים ומכסים בתערובת הבאשמל. גדול משטיחים את פרוסות תפוחי האדמה בשכבה בודדה. מתבלים במלח ובפלפל. מניחים מעל מחצית מכמות בכלי

אופים בחום גבוהה כשעה או עד שפני המאפה מזהיבים.

לרוטב היוגורט:

1 כוס יוגורט (או מחצית הכמות שמנת חמוצה)

1-2 שיני שום כתושות

2 כפות שמן- זית

מלח ופלפל טרי

חופן מכל אחד: פטרוזיליה, כוסברה ונענע- קצוצים דק (וכמובן שניתן לשנות לפי הטעם...)

מערבבים הכל יחד. שומרים במקרר עד להגשה.

וזהו עד להלואין...

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/10/01/beezi/>

כל האבו-אגלה שלך 'מתקרה', כמה עצים שאיבדו את הצפון והחלו להוריד עליים וגם, סופסוף מעט קרירות. (לא סתם זהו אחד מסמלי החג- הגינה מ ל א ה בהם. בבוקר צריך מטאטא או משהו לפלס את הדרך, אחרת איזו תקופה נחמדה להיות כאן. בפתח חג ההלואין על דלעותיו, שלדיו ועכבישיו

יש לה בסל?!". כידוע לכל, יצאנו משם בשלום אבל נשבעת לכם, שעד היום תוהה לפעמים מה היה לה שם בסל. לצד הכביש עם סלים. "השתגעתי?!". הוא רשף עלי, "תיכף הורגים אותנו פה ואת צריכה בדיוק עכשיו לדעת מה מתדלדלים מחוטי החשמל. בעוד האיש מנסה לצאת מהמקום בבהילות קלטתי אני, בזוית העין, אישה זקנה יושבת של בריאות וטוב. נזכרתי, איך כשהיינו צעירים, נקלענו פעם בטעות לכפר ערבי עם פיסות קרעי דגלי פלסטיין הגדלים ומכל המינים וגם דוכני מכירה של פירות וירקות טריים. איכשהו, הדוכנים האלו תמיד נותנים לי הבטחה Half Moon Bay, שזהו המקום האידאלי לתקופה הזו של השנה. בדרך אינספור חוות מלאות בדלעות- סינדרלה בכל נסענו לטייל ב- Bay

האיש ואני 14 שנות נישואין. זה על עוד כמה וכמה שלפני. לכבוד המאורע נסענו ל-3/4 יום חופש בנאפה וחישבת: ואפרופו צעירים, השבוע חגגנו

אנחנו עדיין שמחים זה בזה. ומצליחים להצחיק אחד את השני. ולעצבן, זה ברור.

הוא רואה אותי עם ספר ותוכנית. אני רואה אותו בנובל. יפה.

(תמונות הנאפה יכלו להיות מזהירות יותר, באם לא גילינו לפתע שאנחנו באיחור לאיסוף דרדסים)

אני מצרפת את מתכון השבוע מ

הטור

עם חייה... "מה את אוהבת לעשות?" שואל אותה בעלה. "לאכול!", היא אומרת. "ואת כ"כ טובה בזה!!!" הוא עונה. לא יכולה להפסיק לראות למול עיני את הסצנה בה ג'וליה (סטריפ המהממת), יושבת במסעדה וחושבת מה לעשות ב'וואלה!', בו כתבתי על הסרט 'ג'ולי וג'וליה'. אני

גם אני.

קטעים שנחמד לראות:

ג'וליה בקטנה על המזלג:

<http://www.youtube.com/watch?v=-OP08hW602U>

חיקוי שלה ב -

Saturday nightlive

-מסתבר שאי אפשר לראות את זה בישראל. אנטישמים כולם, אני אומרת לכם.

צלי בקר ביין

- לחגים שיבואו עלינו לטובה

I enjoy cooking with wine, sometimes I even put it in the food I'm cooking.

Julia Child

לצלי בקר ביין- שמתקבל אפוף ריחות ובעל טעם עמוק ומשכר של בקר שבושל שעות רבות ביין. פשוט, ביתי ומפנק. אבל בהלת הספרים שבעקבות הסרט, גרמה לכך שלא הצלחתי למצוא את המתכון המקורי של ג'וליה. זוהי גירסתי גזר, בצל, בוקה גרני (צרור של עשבי תיבול) ולרוב גם פטריות ובצלצלי פנינה. הסרט עשה לי חשק ביף בורגונדי- הוא תבשיל צרפתי של בקר ביין. התבשיל המסורתי מכיל בדרך-כלל

וג'לטיני ולכן יוצא רך ביותר בבישול הארוך. נתח של כתף, שהוא גם נתח זול יותר- יעשה אף הוא עבודה נפלאה. בבישול. אני משתמשת בבשר short ribs ללא העצם, הנקרא בישראל 'אסאדו' או 'שפונדרה'. הוא מאד שמן לבישול ארוך מתאים נתח בשר 'משויש' (שפסי שומן לבנים עוברים בו)- אשר מבטיח שהבשר לא יתייבש

בסוגי גזרים קטנים ובצנוניות אבל ניתן כמובן להשתמש בגזרים רגילים חתוכים גס ובירקות שורש מכל סוג שהוא. ובקשר לירקות- בתום הבישול הכל מקבל גוון שחום כהה מהיין, כך שהצבע לא ממש משנה... אני בחרתי

ניתן להכין יום לפני- כך שהנה תבשיל שיכול להוריד במעט מהלחץ שבאירוח גדול משתתפים.

2 קילו בשר בקר- חתוך לקוביות גדולות

6-7 כפות שמן קנולה

ירקות שורש- אני השתמשתי בערך ב- 26 יחידות של גזרונים קטנים וצנוניות- שטופים היטב

4 בצלים קטנים- קלופים וחתוכים לרבעים

2 מקלות קינמון

2 ענפי רוזמרין טרי

1 ראש שום שלם חצוי לרוחבו

1/2 בקבוק יין אדום יבש

2 כפות רסק עגבניות

מלח ופלפל טחון טרי

שחום המחבת ישאר גבוה ופיסות הבשר יושחמו כהלכה), עד שהן שחומות למשעי משני צידהן. מוציאים לקערה. ומוסיפים כמחצית מהשמן. בשמן חם מאד, צולים את קוביות הבקר (סביר להניח שבשלוש פעמים נפרדות, ע"מ על נייר מגבת לספיגת הנוזלים ומתבלים במלח ופלפל. מחממים סיר גדול (כזה שמתאים לתנור) על אש גבוהה מניחים את פיסות הבשר

את הבשר לסיר, מוסיפים את היין ומבשלים כמה דקות בביעבוע. בעזרת כף עץ, מגרדים היטב את תחתית הסיר. שארית השמן וצולים בו את כל הירקות. מוסיפים מלח ופלפל ומערבבים קלות. כשירקות משחימים מעט, מחזירים לאחר שכל הבשר הושחם, מוסיפים לסיר את

את טמ"פ התנור ל- 100 מעלות וממשיכים לאפות בחום נמוך כשעתיים- שלוש, עד אשר הבשר רך למשעי. מערבבים היטב ומביאים שוב לרתיחה. מכסים ומעבירים לתנור שחומם ל- 130 מעלות צלסיוס לכשעה. מורידים מוסיפים את מרק העוף, רסק העגבניות, מקלות הקינמון והרוזמרין.

במקרה וחסרים, מוסיפים מעט מים. אם מכינים את התבשיל יום לפני, ניתן לבשלו לא עד הסוף ולסיים ביום שאחרי. יש לשים לב שבסיר ישנם תמיד נוזלים.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

יש לומר את האמת- חופש א ר ו ך עם שלושה, בלי אף צל של סבתא באיזור הוא דבר לא קל בכלל.

תוך כדי לקיחת החלטות בלתי הגיוניות בעליל וקשיי שפה חמורים. התוצאה- נהמות וצעקות רמות. רב הזמן. האחרון. גיל שנתיים מתקרב והוא, שהיה תינוק כל- כך רגוע ושלו, מנסה בכל כוחותיו לנהל לעצמו חיים עצמאיים הקטקט לא רגוע בזמן

מצויר על עכבר גיבור. כן, עוד עכבר. (שמתי לב לעליית מניות חדה של משפחת המכרסמים בסרטי האנימציה) ברגעי חולשתך. היום אגב, הוא הודיע לי שנמאס לו מ'המופעות' ושהוא מתגעגע לגן. ה'מופעות' של היום היה סרט נמברטו יודע כתמיד לנצל כל פירצה ולתפוס אותך בדיוק

הוא זז למשרד. היו שם מילים שהתייחסו לטביעה וקריסה אבל אני לא ממש סגורה על זה. מה שכן, האימפקט עבד. לכן, עוד יותר נחמד מסתם נחמד היה לי ביום שני. האיש הודיע לי בסבר רציני כי תמו ההילולות.

השמש יצאה וחייממה את הגינה ואת כולנו. שתינו קפה. אכלנו סופגניה. הצלחנו גם לדבר. בלי הפרעה. מצוין. גדוד הגמדים היה רגוע וטוב לבב. הגדולים עשו לבית 'רמונט' בעוד הקטקט חזר למקורותיו הרגועים בחוץ. הלך האיש באה אורית. היא ושלושת בנותיה ולא אלאה בפרטים רק אומר שהיה לי יום

בצהריים הוצאנו מהתנור את הסיר הכחול הגדול שהכנסתי לשם בבוקר והו פ הייתה ארוחה.

התוצאה הסופית תהיה דומה- תבשיל סמיך, ארומטי, כבד ומפנק. וכמובן, איך לא, אורז בשביל לספוג את הרוטב! צרור של שמיר קצוץ, בצל ירוק או רגיל, תפוזי א קטנים ו בטטות ועוד... כל אחד מאלו ישפיעו על הטעם אבל שיטאקי טריות, כרישה, גזרים צבעוניים ובזיליקום. אבל באותה המידה זה יכול להיות גם פטרוזיליה, כוסברה או המתכון מאחר והוא הדבר הכי גמיש וסבלני שיש. מה שיש במקרר ובבית יכול להתאים. **הפעם היו לי פטריות ומעדן ומרכז את הטעמים כולם, הוא פלא בעיני. הפעם הכנתי קדירת בקר בחלב קוקוס. אני נאבקת בכתיבת הן אחד הדברים האהובים עלי בעולם. ולא, לא רק בחורף. הבישול האיטי הזה, שהופך את השכנים בסיר הזה לאחד קדירות

קדירת בקר בחלב קוקוס
6-8 איש

שמנתי והוא כל-כך טעים, שלפעמים אני מגדילה את כמותו ובמה שנשאר, מבשלת קציצות. ידידותי למקפיא. קוקוס אינו אורח פופולארי במיוחד בתבשילי קדירות. דוקא משום כך כדאי לנסות. הרוטב המתקבל הוא קרמי-

short הנקרא בארץ אסאדו או שפונדרה. יש לו הרבה שומן ובבישול ארוך הוא רך למופת. מאוהבת בנתח הזה!
בערך 1.5 ק"ג בשר בקר לצלי – אני משתמשת בבשר ribs

2 פחיות חלב קוקוס- אפשר מופחת שומן

1 צרור עשבים קצוץ – השתמשתי הפעם בבזיליקום ופטרוזיליה**

5-6 שיני שום קצוצות גס

1 כרישה פרוסה**

1 כף גדושה ג'ינג'ר טרי מגורר- חייבת לציין כאן שהיו פעמים בהם לא השתמשתי בו והיה מצוין!

4-5 כפות סויה

2 עגבניות קצוצות

או

משומרות

או

רוטב עגבניות

מלח+ צ'ילי פלייקס

גזרים, שיטאקי**

ומתבלים. אל תמליחו יותר מדי. תמיד אפשר להוסיף בהמשך והחשש הוא, שהרוטב יצתמצם ויהיה מלוח מדי.
שלוש, תלוי ברוחב הסיר. מוסיפים את הבצל או הכרישה ומטגנים מעט לריכוך. מוסיפים את כל יתר החומרים
במעט שמן-זית משחימים את קוביות הבשר. רצוי בפעמיים-

לזמן שיש בידכם. תוך כדי, יש לבדוק ולתקן תיבול. בסיום הבישול הבשר צריך להיות רך כחמאה והרוטב סמיך.

לכמה שעות (בדר"כ 3-4). אני התחלתי ב- 180 צלסיוס ואחרי כשעה, הורדתי לחום נמוך. הכל כתלות מביאים לרתיחה ומעבירים מכוסה לתנור

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/01/08/lemon-olives-bee/>

.

.

את הלימונים היפים האלו פרסתי דק דק והכנתי
כך

ששודכו לסיר ובו נתחי בקר, זיתים והרבה מרווה ויצרו קדירה מעניינת וחמצמצה הראויה רק לאוהבי לימון אמיתיים
ואחרי שאכלנו מהם בהמוניהם וגם חילקנו קצת, נשארו כמה

.

.

קדרת בקר בלימון, זיתים ומרוה-
מחוח לטאג'ין ~8 מנות

למרירות יתר)- יש להוריד את קליפתו בעזרת סכין חדה ולפרוס לפרוסות דקות. מצד שני ממש כדאי לטרוח ולהכין
אם אין לימונים כבושים, ניתן להשתמש בלימון רגיל ללא קליפתו (בעלת הנטיה

מגישים עם אורז לבן, סלט רענן ובקבוק יין טוב. אחלה ארוחה.

1.5 ק"ג בשר צלעות חתוך לנתחים (או בשר בקר אחר שמתאים לבישול ארוך)

פלפל גרוס טרי/ מלח במתינות

1 כפית פפריקה מתוקה או חריפה- לפי הטעם

~ 12 פרוסות דקות של לימונים כבושים

~ 1/2 כוס זיתים ירוקים מגולענים

1-2 ראשי שום שלמים

1 כף צלפים

3-4 כפות דבש

כ- 12 עלי מרוה טריה

מתבלים את נתחי הבשר בפלפל וב

מעט

מלח- הזיתים והצלפים יוסיפו לתבשיל מליחות גדולה.

מחממים מעט שמן בסיר גדול המתאים לתנור ומשחימים את נתחי הבשר בפעמיים מכל הצדדים.

את שאר המרכיבים. מביאים לרתיחה, מכסים ומעבירים לתנור שחומם ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט. מחזירים את הבשר לסיר, מתבלים בפפריקה ומוסיפים

אופים כשעה.

מנמיכים את חום התנור ל- 150 מעלות צלסיוס/ 300 פרנהייט ואופים עוד כ- 3 שעות או עד שהבשר רך כחמאה..

.

.

וקצת נוסטלגיה אדיוטית פשוט כי אני לא יכולה להתאפק

.

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2016/09/01/5-spices-beef/>

אמרתי לטף הזועם שלא גילה שמחה רבה מהעניין. "קצת שקט מאמא זה דבר נפלא!" הוספתי מלאת שכנוע עצמי. באמריקה, מנהג שכיח הוא לשלוח את צעירי הבית למחנה-קיץ מרוחק לשבועיים-שלושה. "תראו שיהיה לכם כיף" קולקציית המדים השימושית שלי נכנסה לשבועיים וחצי של אפסון חושים. באמריקה, כמו

העבה שלי תחת הכותרת: 'אמא תמיד צודקת' ויחד צעדנו, האיש ואני, לחבוש מסכות אב"כ ולפרוק את התיקים. (ברור שמרחו כל יום), מלוכלכים (מברשת שיניים מה זה) ומלאי חוויות. סימנתי לי וי קטן בפנקסון מסתבר שקצת שקט מאמא זה באמת דבר מצוין כי הילדים חזרו מאושרים: שזופים

בחיי שהייתי נותנת הרבה בכדי לא לשמוע את עצמי שבועיים וחצי.

בנחת עד ה ס ו ף. וגם כמה סירים של אוכל כי בכל זאת צריך לאכול משהו. הנה אחד מהם- טעים שזה אין לתאר. בזמן שהם לא היו- את המשפטים כולם, אחד אחד, סיימנו

עם כל נגיסה. כל הטוב הזה מגיע משימוש בתערובת חמשת התבלינים, שבזינג אחד מטייל אותי למחוזות רחוקים.
לא פחות מנפלא – רך כמו שבשר יודע להיות אחרי בילוי ארוך בתנור ומלא טעמים אקזוטיים, שמפתיעים את החיך
הבקר הזה הוא

הסינית, עשויה בדרך כלל מחמישה תבלינים (אם עד היום זה לא קרה, כעת אתם משוכנעים- היא מבריקה):
תערובת חמשת התבלינים

אניס

(שבזמן האחרון קופץ לי המון לסירים),

ציפורן

,

קינמון

,

שומר

ו

פלפל

אותה לתערובת הציפוי של השניצל (יוצא שניצל בן מלכה), למשרה של עוף מנגל או לנודלס וגם מגלגלת בה
. אני בזוגיות נפלאה איתה ומוסיפה

סופגניות

חלומי, הבשר הרך נערם בטורטיות עסיסיות ('באן' לעצלנים) ומה שבמקרה עדיין נשאר, הופך לרוטב פסטה נהדר.
וכלום לא נזרק, אני ממשיכה את המסורת ומנצלת כל פיסה ושארית תבשיל בימים שאחרי: הרוטב הופך למרק בצל
. וכמו אצל הסינים, שם לכל חלק בחיה יש שימוש

אם אתם לא בדרך לקצב כבר עכשיו, אני די מאוכזבת

*

תבשיל בקר בבצל וחמשת תבלינים
8~ מנות

שורה תחתונה- אחד הטעימים שיש.

– אפשר להכין יום-יומיים מראש

ריבת בצל- מפחיתים מכמות המים ההתחלתית. במקרה כזה, יש לבדוק את הסיר מדי פעם בכדי לודא שלא נשרף
– אם רוצים ברוטב בצל סמיך, סטייל

- אוהבים חריף? צ'ילי יהיה כאן נהדר

.

~ 2 קילו בשר בקר לצלי (chuck/כתף)

4 בצלים גדולים- חתוכים לרבעים ופרוסים דק

1 1/2 כפות תערובת חמישה תבלינים- 5 spices

1/4 כוס חומץ בלסמי

1/4 כוס סויה

3 כפות דבש

1/2 2 כוסות מים

.

מחממים תנור ל-150 מעלות צלסיוס/ 300 פרנהייט.

ומטגנים בו את הבצל עם מעט מלח, תוך ערבוב אגבי של כרבע שעה לפחות. הבצל צריך להגיע לצבע זהוב כהה. מתבלים היטב את הבשר במלח ופלפל גרוס ומשחימים את הנתחים משני הצדדים. מוציאים את הבשר מהסיר מחממים מעט שמן בסיר גדול וכבד המתאים לתנור.

המרכיבים, כולל המים והבשר. מביאים לרתיחה, מכסים ומעבירים לתנור ל- 3-4 שעות או עד שהבשר רך מאוד. מוסיפים לסיר את תערובת התבלינים, מערבבים כדקה ומוסיפים את כל שאר

מעל. מגישים מעל משהו שישמח מרוטב הבצל כמו אורז, פסטה, קינואה וכולי. נהדר גם עם לחם טרי, בירה וסלט. בסיום הבישול לוקחים כף גדולה ומסירים את רוב השומן שצף

*

*

טאקו בקר

דקיקים (לא להתעצל כמוני), צ'ילי טרי וליים. בירה קרה ויש לכם ארוחה משמיים שתתקבל בברכה גם אצל הילדים. להפוך את זה בקלות לארוחה המרכזית – סיר בקר מתובל, טורטיות חמימות, הרבה בצל ירוק פרוס לפסים זה כל- כך טעים וכל כך נהדר, שאפשר

נניח שאתם מלאי עזוז ועשיה- הכינו לכם לחמניות סיניות מאודות (באן) שישמחו בבשר וכל השאר.

.

*

*

מרק בצל משובח

מרוטב הבצל המקורמל כך תכינו לכם מרק בצל משובח, אפוף טעמים עמוקים של בישול ארוך וזינג מהמזרח-

עד שהמרק מסמך. רצוי להוסיף את תערובת הקורנפלור בשני שלבים בכדי לודא שהמרק לא מתקבל סמך מדי.

את הקורנפלור יש להמיס תחילה בקערית קטנה עם כמה כפות מהמרק החם ואז להוסיפו בערבוב לסיר. בוחשים
יש לדלל במים- כמות המים ככמות הרוטב. חממו בסיר והוסיפו לכל שתי כוסות נוזלים כ- 1 1/2 כפות קורנפלור.
את הרוטב המרוכז

בסיום טועמים ומתקנים תיבול, אן יש צורך.

מגישים לוהט בקערית עם גבינה צהובה מעל וטוסט או קרוטונים.

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/08/31/beef-with-prunes/>

לי לפעמים רגעים חמודים- כמו המייל המשעשע שקיבלתי מזו שכתבה לי שבעלה אוהב אותה יותר בגללי.
המקום הזה הקרוי 'ביסים', מספק

סיבה אבל איך אפקיר את הסבתא לבדה- אני, שכל חיי חלקתי עם סבתא פולניה אחת וגם היא כבר איננה מזמן...
הפולניה - משהו שמערבב בין מנה עיקרית לקומפוט. ולא, לא ממש התחשק לי להכין השבוע קדירת בקר בלי שום
הכניסה אותי בסודות החג המשפחתי וביקשה אם אפשר, מתכון לתבשיל בשר לראש השנה שישמח את הסבתא
ההיא שבעלה אוהב אותה יותר בגללי,

של בקר בשזיפים וצימוקים, שבו אף תבלין לא נלחם על מקומו פשוט כי הם לא קיימים. צריך לומר את האמת.
אז הנה מתכון חג מתקתק

ועכשיו

את

לא מכינה את זה. פולניות זה עם קשה אבל אני מקוה שאחרי כמה ביסים מזה, גם הסבתא תיתן קצת יותר אהבה.
, שבעלך אוהב אותך יותר, נראה אותך

I

תבשיל בקר מתקתק בשזיפים וצימוקים

היבשים, כמות המתיקות ובחירת הירקות המצורפים. תרגישו חופשי לאלתר ולשפצר- ואל תשכחו את האורז.
כהרגלם של אלו שנהיים מפה ומשם ומכל הבא ליד, הכל ניתן לשינוי ולהזזה. סוג הפירות

עימו וכל שנותר הוא לחמם בעצליים. אפשר על הגז, אפשר מכוסה בתנור בחום של חמין, באם הסיר מרשה זאת.
כהרגלם של תבשילים, לילה (או שניים) במקרר ייטיבו

1 ק"ג בשר בקר- חתוך לקוביות גדולות (שפונדרה= short ribs ללא העצם, כתף או כל מה שאתם מעדיפים)

מלח ופלפל טרי

2 כפות שמן

2 בצלים קצוצים גס

4-5 שיני שום פרוסות

1/4 כוס יין אדום

6 גזרים קלופים וחתוכים גס

2 כפות רסק עגבניות

2 כפות סויה (נו כן, לא ממש מערבות פולין)

1 כפית פפריקה

15 שזיפים מיובשים מגולענים

חופן צימוקים

לסיר ומוסיפים את הבצל, השום והפפריקה, מערבבים היטב ומטגנים עוד כמה דקות עד שהבצל מזהיב ומתרכך. את השמן בסיר כבד. מתבלים את הבשר בנדיבות במלח ופלפל ומשחימים בסיר בפעמיים. מחזירים את כל הבשר מחממים

מכוסה על אש בינונית- נמוכה כשעתיים שלוש- עד שהבשר רך. בודקים תיבול- מתיקות ומתקנים לפי הצורך. כדקוטיים על להבה גבוהה. מוסיפים את כל שאר המרכיבים ומים כמעט עד לכדי כיסוי ומביאים לרתיחה. מבשלים מוסיפים את היין ומבשלים

אפשר גם אפשר להעביר בכל שלב לתנור לבישול איטי. בערך 100 מעלות צלסיוס.

הרבה נוזלים. אם לא- ניתן לבשל מעט עם מכסה פתוח למחצה על להבונת בינונית, בכדי לעזור לעניינים להסמיר. אם מגישים ביום שאחרי רצוי להשאיר

והקערית המהממת והאהובה שמצולמת כאן

היא של
מיכל הקדרית

שעורכת
מכירה לכבוד ראש השנה

ח

קודמים:
בקר ביין וירקות שורש

בקר בחלב קוקוס

י

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/06/05/beefnbeer/>

וואלה! אחרון

זמן איכות ורצים לקורסי הורות למתקדמים. זה לא שאנחנו הורים טובים יותר - זה פשוט שאין לנו טיפ טיפה של זמן. על ארוחה אחת. במקום זה אנחנו מסייעים מחוג לחוג, מחזירים ממקום למקום, מתייסרים כל הזמן בשאלות על דבר אחד מאחד את דור ההורות הזה - רובנו כבר לא עומדים ימים שלמים במטבח רק בשביל לעמול

עוף עם פתיתים, הבעיה גדולה שבעתיים: כי איפה אפשר להכניס סיכה ביום שגם ככה דחוס עד אפס מקום?! וככה, כשבאים אורחים ביחוד ביום של אמצע השבוע וביחוד כאלו מהזן שמצריך קצת יותר מסתם

בין ביס לביס. הקונספט פשוט גאוני: קראנצ'י ורך, סנדויץ' עם מרק וכן, עוד עובדה חשובה - כלום וחצי של עבודה! של בירה ובצל, מכניסים בין שתי שכבות של לחם מהסוג המתפצח ומגישים עם מעט מנוזלי הבישול, שיהיה לטבילה לו בעצתיים בבירה שעות רבות בתנור ודורש מעט מאד עבודה. את הבשר הזה, שנהיה רך עם טעמים עדינים האירוע הראשוני בה היא הוגשה וכולם אמרו שבטוח מאד אוהב ושחייבת לטעום. מדובר בנתח בשר רזה, שמתבשל את הארוחה המקסימה הזו, שיכולה להתאים בדיוק לארוע שכזה, אכלתי אצל יעל. זה היה אחרי שפספסנו את

ל

ל

ובסוף איכשהו קצת נוזל מפה וקצת משפריץ משם, שהם דברים שהופכים את האוכל להכי אמיתי וכיפי שיש... אז צדקו - אהבתי נורא! גם כי פשוט טעים וגם בגלל שאין דרך אמיתית לאכול את זה באלגנטיות

בשר - בבירה - בסנדויץ'
6 רעבים

לחום גבוה יותר לפחות שעות. אם יש שאריות - יעל מקפיאה ואח"כ מבשלת עם שעועית ירוקה ומגישה עם אורז.

הזה פשוט, הפכתי את הבצל המיובש לבצל רגיל. וכן, שבע שעות. אם אין או שפשוט לא מסתדר עם הל"ז, מכניסים מרוב שלא נעים כמה שהמתכון

היה ממש נחמד עם ירקות צלויים פשוט בתנור, סלט ו- בירה!

2 בצלים - קצוצים דק דק

2 כפות שמן

נתח של בערך 1.3 ק"ג ירכה/ צ'ק/ צ'אך (round roast)

440 מל' ציר בקר (ברור שקנוי)

1 בקבוק של בירה פייל אייל (או אחרת)

1/4 כוס מים

מלח ופלפל

להגשה:

כיכר או שתיים של ג'בטה

פרוסות גבינת פרובלון

מעלות צלסיוס לכ- 7 שעות! אם אתם בסביבה אפשר להפוך את הנתח כפעם- פעמיים, אם אתם לא- לא נורא. ציר בקר, בירה, מים, מלח ופלפל ונתח הבשר עצמו. מביאים לרתיחה, מכסים ומעבירים לתנור שחומם ל-110 המתאים גם לתנור, מאדים באיטיות את הבצל בשמן עם מעט מלח. כשהבצל זהוב, מוסיפים את כל המרכיבים: בסיר גדול וכבד,

רך ביותר. מפרקים את הבשר לחוטים, בודקים תיבול ומניחים לספיגת טעמים של כרבע שעה לפני יצירת הכריכים.

עורמים מהבשר על גבי הלחם, סוגרים ומגישים עם מעט מנוזלי הבישול בקערית קטנה ליד. טובלים לפני כל ביס! חתיכת גבינה ומכניסים לתנור חם (180 מעלות) לכמה דקות, עד שהגבינה מותכת והלחם פריך וחמים. מוציאים, פורסים פרוסות ג'בטה עבות וחוצים אותן לרוחבן. מניחים על כל פרוסה,

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/01/19/steakbg/>

לעשות. אני מכורה לבשר ולכן אני קונה בקבוקי תינוק מזכוכית. גם זו תרומה. וכן, אני גם ממחזרת ומקמפסת. הבשר בעייתית מאד, היא נימקה, זה לא אקולוגי. בקשר לגזים שמשחררות הכבשים בניו-זילנד לי אישית אין מה שהם הפסיקו כמעט לחלוטין לאכול בשר ואם לא די בזאת אציין שבעלה הוא ארגנטינאי, כך שאהבה יש. תעשיית לו לזרוק את זה למישהו בראש אבל זה יותר אקולוגי. אקולוגי - הנה מילה חזקה. השבוע סיפרה לי מכרית הקטקט נהיה אינטיליגנט ועבר לבקבוקי זכוכית. זה אמנם יותר מסוכן למשפחה במקרה ומתחשק

"היא אוהבת סטייקים!!!" הוא ציין בגאווה. כן, זו עובדה, אם כי 'אוהבת' אינה המילה הנכונה אלא 'מתה על'. בשבוע שעבר, שמעתי את נמברטו אומר לחבר שאמא שלו היא כמו אלכס ממדגסקר.

מזכרונות ילדות של סטייק לבן במנגל ביערות בן-שמן ומפגש הפיל, דרך 'פיטר לוגר'

לביה"ח Mount Sinai שבמנהטן, כמה שעות אחרי שהפרינצי הגיחה לעולמנו (תודה! תודה!) ועד היום הזה. שבברוקלין, פאתי הסטייק בפיתה הבלתי נשכח שהביאו לי החברים הכי טובים,

בשום פנים ואופן לא! חומס כן, שום לא. אומגה 3 זה טוב מאד, תה ירוק, ויטמין C....רבותיי היקרים, די! נמאס!" שלנו שומני ונפוח? הכליות שלנו מתפקדות? וקפה זה קטסטרופה למפרקים. סוכר זה רעל. טחינה זה טוב. פיתה ולו גרגר חיטה אחד ללחם השיפון האורגני שלנו, ואם אחוזי השומן של הטלה הבלאדי הרסניים לוורידנו. האם הכבד 193: "כבר אי אפשר סתם למרוח גבינת עזים טובה על פוקאצ'ה. קודם חייבים לדקדק ולבדוק אם חדר חס וחלילה

מעצמי את הספר החדש של ארז קומרובסקי. בערב, לאחר שהתחפרתי תחת השמיכה, קראתי בהנאה בעמוד לחג החנוכה האחרון, קיבלתי

אוהבי הבשר באשר הם! וכן- הכל במידה. מדי פעם, גם סטייק טוב הוא אוכל שצריך וכדאי. אם לא לגוף אז לנשמה. אי לכך אני מקדישה את רשימתי זו לכל

(משמע אקולוגי!). כל מה שצריך זו רק בירה קרה ותפוחי אדמה בכל צורה שבא. בתאבון אחים ולבריאות. סטייק בפיתה למתקדמים. יופי של דבר לארוח- בסטייל, בלי המון עבודה וגם עם חסכון קל בעלויות הבשר הסטייק הזה הוא מחווה לסטייק בפיתה. מן

באגט של סטייק עם איולי
4 אנשים רגילים או 3 ממש רעבים!

אני משאירה שלם ומניחה במרכז השולחן עם בירות וקערית תפוז"א צלויים וחלק מהאיולי לטבול אותם בפנים. את הבאגט

500-600 גר. אנטריקוט פרוס ל-4 סטייקים דקים. אני קונה 2 סטייקים עבים של
Niman Ranch
rib eye steak - וחוצה אותם לרוחבם לחצי. מתקבלים 4 נתחי סטייק בעובי של בערך 1 ס"מ.

1 באגט טרי

2 חופנים של עלים ירוקים או רוקט * בתמונה גם עלי- כותרת של
פרחים אכילים

איולי - מתכון בהמשך

מרינדה לסטייקים:

2 כפות חרדל דיז'ון

2 כפות חומץ בלסמי

2-3 כפות שמן-זית

פלפל שחור גרוס בנדיבות

מערבבים את חומרי המרינדה ומעסים לתוך הבשר. מניחים לחצי שעה. לפני הצליה ממליחים.

איולי :

1 חלמון

1 כפית גדושה חרדל

1 כוס שמן-זית איכותי

או

$1/2$ כוס שמן-זית + $1/2$ כוס שמן תירס או שמן צמחי אחר

1-2 שיני שום כתושות

מלח ופלפל

אפשר להוסיף עשבי תיבול קצוצים

איטית ביותר של שמן . התערובת צריכה להיות קרמית ואחידה ולהסמך יותר ויותר עם הוספת כל כמות השמן. עושה את העבודה מעולה נהייתי עצלנית. מה שחשוב ביותר הוא להקפיד ב- $1/4$ כוס השמן הראשונה על הזלפה

סמיכה מדי ועדיין לא הוספתם את כל כמות השמן, ניתן להוסיף כפית או שתיים של מים ולהמשיך בהזלפת השמן. עד שהוא יבלע בתערובת. לאחר מכן- ניתן להוסיף את שארית השמן בזילוף איטי וקבוע. אם נראה לכם שהתערובת את השמן פנימה בזילופים זעירים. ב-1/4 כוס השמן הראשונה, יש להוסיף בכל פעם 1/2 כפית שמן ולחכות מערבבים את החלמון עם החרדל וטורפים

כשהאילוי מוכן- והוא סמיך, אחיד ומבריק מוסיפים את המלח, השום ועשבי התיבול.

עם חלמון חדש ובזהירות איטית להוסיף לו מהתערובת 'שלא יצאה'. אח"כ להמשיך כרגיל בהוספת השמן הנותר. מה עושים אם משום מה זה לא יוצא? הסיבה היא שהוספת השמן הייתה מהירה מדי. אפשר להתחיל

אחרית דבר:

באופן שווה על מחצית הבאגט ומעל מפזרים את הירק. סוגרים במחצית הבאגט השניה ופורסים לחתיכות עבות. יפה משני הצדדים. בנתיים מורחים את שני חלקי הבאגט בנדיבות באילוי. כשהסטייקים מוכנים, עורמים אותם פסים או גריל וצולים את הסטייקים דקה או שתיים מכל כיוון. הם דקים ולכן לא נחוץ הרבה זמן לצליה- רק השחמה חוצים את הבאגט לרוחבו וקולים אותו כדקותיים על גבי הגריל או בתנור. מחממים היטב מחבת

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/07/26/peach-almond-galette-2/>

ר

יש תקופות שכל מה שבא לי זה לאפות

אני בדיוק בעיצומה של אחת ומכאן מטר המאפים היורד על ראשכם

הנה עוגה לכל אוהדי ה

חמאה

באשר הם

לו את כמות הסוכר הדרושה. תמיד ניתן לפזר קצת אבקת סוכר מעל כתוספת אבל מתיקות יתר קצת קשה לתקן. שלא יהיה רכים מדי על-מנת שלא תקבלו מחית בתום האפיה והכי חשוב לטעום את הפרי מראש- בכדי להתאים אצלי לארועים משמחים במיוחד. כל פרי יעבוד כאן וגם שילובים שלהם, רק צריך לזכור: כשבוחרים את הפירות, רצוי פינוק ששמור

המתכון הזה הוא בן דוד של הבצק הזה

מגאלט השזיפים

. פחות חמאה, יותר שקדים ואולי אפילו יותר טעים.

שימו לב לגושישי החמאה הקטנים הנראים לעין בבצק המוכן- זה מה שיתן לתוצאה הסופית פריכות אין-קץ

הזה, גם כאן התוצאה משובחת בעיקר כשעה- שעתיים לאחר גיחתו של המאפה מדלת התנור, ממש כמו במאפיה
ומה עוד?! כמו כל בצק מהסוג
מעולה שבמעולות
. בהמשך, חלק מקסמו של המרקם ישתנה אבל אל דאגה, הטעם ישאר נהדר.

גאלט אפרסקים
מוקדש ליבגני

רק כי היו לי במקרר, נכנסו פנימה ברגע האחרון גם אוכמניות אבל זה לגמרי לא נחוץ.

אוהבת. כבר אמרתי?!

לבצק:

1 1/4 כוסות קמח

3/4 כוס שקדים טחונים דק- יש בסופר

150 גר' חמאה

1 כפית סוכר

4 כפות מים קרים מהמקרר

למלית:

4-5 אפרסקים גדולים ובשלים

2-4 כפות סוכר (מאד תלוי בפרוי: 4 -לפרי חמצמץ, 2- לפרי מתוק מאד)

1-2 כפיות קוואנטרו (אם אין- יהיה בסדר גם בלי)

בגודל אפונים. מוסיפים את המים ומעבדים מעט עד לקבלת פירורים לחים. מעבירים לשולחן ומאגדים לדיסקית. מוסיפים את החמאה חתוכה לקוביות ומעבדים בתנועות קצרות, מעט, עד לקבלת תערובת בעלת גושים קטנים מכינים את הבצק: מערבבים את הקמח, השקדים הטחונים והסוכר ומעבירים למעבד מזון.

של בערך 40 ס"מ- אין צורך להיות מדויקים, זהו יופיו של המאפה. אם נקרע מעט בקצוות, 'מטייחים' עם האצבעות. מקמחים מעט ומרדדים לעלה עגול

את שולי הבצק הנקיים כלפי פנימה- בהידוק של דופן בצק אחת לשניה. מרכז המאפה נשאר לא מכוסה בבצק. מהתבנית. מעבירים את הפירות למרכז הבצק (משאירים שוליים של כ-5 ס"מ), מפזרים כפית סוכר מעל ומקפלים אפיה מרופדת בנייר אפיה. קחו בחשבון שהדפנות מתקפלות פנימה, כך שהבצק יכול בשלב הזה להיות רחב מעבירים לתבנית

הבצק בשמנת מתוקה, חלב או מעט חמאה מומסת ומפזרים מעל 1 כף סוכר. זה יתן תוספת קראנצ'ית לדפנות. מורחים את דפנות

אופים כ- 40 דקות או עד שהבצק משחים.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2015/02/19/gulash/>

כמו שיש רק לקבוצת אנשים שתפרו יחד הרבה שמירות משותפות ולילות ללא שינה.
כעת בכל קצוות העולם. לא קשרים רציפים או הדוקים היטב בקצוות אבל מלאי שמחת-אחים נוסטלגית ואחוזה
כמו בסיפורים על אנשי הים המחזיקים בחורה בכל נמל, כך מחזיק איש הבית בידידים שלמדו איתו בניו יורק ופזורים

.

עשר שנים, בעל אחד, שתי קריירות אקדמאיות וארבע בנות שנולדו בהפרשים קטנים. בואו נדבר על הספקים.
עשר שנים שלא התראנו את את אנה- איטלקיה קטנטונת, נאה ומלאת אנרגייה שהזמן כאילו לא נתן בה סימנים.
ובעבור אלו זימן לי הגורל לפני כמה חודשים ואחרי

'איך ניפול עליה חמישתנו לארוחה באמצע השבוע?!' ומצד שני כשאיטלקיה מזמינה לפסטה מי אני שאומר לה לא.
'ארוחת ערב?' אמרתי לאיש בפליאה ובזעזוע עמוק-

.

אדים לא מווסתים. וזו היתה אהבה ממבט ראשון. ובזמן שאני קצצתי בצל וגזרים, אנה ערבבה ובחשה וסגרה ל המלחיץ בטירוף של אמא שלי, זה שכל הבית היה נכנס למקלט כשהוא בחר להשמיע שריקות עצות ולהוציא מטחי וכך יצא שנפגשנו בערב ההוא- אני וסיר הלחץ של אנה, בן דודו המודרני והחתיכי של סיר הלחץ עשרים דקות ונהייתה ארוחה מפתיעה בטעימותה- בעיקר מעומק הטעמים שנוצרו בכה מעט זמן בישול.

התלבטויות (האם נועדנו זה לזו? האם הוא נכון לי והאם אני לו?!), יצא שבאחד הערבים צפיתי בסרט הכה נפלא ואם אחר-כך עוד היו לי

The Lunchbox

וממש בסצינת הפתיחה הופיע סיר לחץ וזה היה כאילו היקום מסמן לי. ואני כשמסמנים לי, מסתמנת לרוב.

מאז אנחנו יחד, אני

והלחץ שלי

שעועית נימוחה וגם זה- ארוחה טעימה להפליא של נתחי בקר רכים ומתובלים שישתדכו נפלא לכל תוספת. מכירים זה את זו לאט ומדי פעם- חמין של שעה וחצי (לא המקור אבל מצוין לגמרי), ראגו בשר נפלא, ובטח שאפשר גם בסיר רגיל!

. . .

גולאש

- תבשיל בקר ועגבניות ארומטי 4-6 מנות

שלישיית התבלינים הזו במתכוני ירקות ואפילו בראגו. הם יוצרים יחד הרמוניה רגועה ומפתיעה של טעמים. גרגרי חרדל כהים, כמון וכוסברה טחונה. שווה לאוץ ולרכוש את גרגרי החרדל גם אם אין בבית ולנסות לשלב את בגולאש הלא מסורתי הזה יש 'תערובת אנה' של כמה תבלינים:

אם אתם בעניין של כמויות גדולות, יש להכפיל את המתכון מלכתחילה.

1 ק"ג בשר בקר לבישול ארוך - חתוך לקוביות גדולות

מלח ופלפל גרוס טרי

1 כפית פפריקה

1 כף זרעי חרדל כהים - שלמים (אם אין בנמצא - 1/2 כף זרעי חרדל בהירים)

1 כפית כמון - טחון

1 כפית גדושה כוסברה יבשה - טחונה

1 כוס עגבניות טריות טחונות היטב (או מגוררות על פומפיה)

1 1/2 כוסות מים (1 כוס מים אם משתמשים בסיר לחץ)

1/2 כפית סוכר

פלפל ופפריקה. מחממים היטב סיר ובו מעט שמן ומשחימים את הנתחים - לרוב יש צורך לעשות זאת בפעמיים. מתבלים את נתחי הבקר במלח,

יחד כדקותיים לקבלת תערובת ארומטית. מחזירים את נתחי הבשר לסיר, מוסיפים מים ומתבלים בעוד מלח ופלפל. את שאר התבלינים - מערבבים היטב ונותנים להם בישול של כחצי דקה. מוסיפים את העגבניות והסוכר ומבשלים מוציאים את הבשר (אפשר לשפוך מעט מהשומן שבסיר, אם יש כמות גדולה ממנו) ומוסיפים לסיר

להתארך מעט בהתאם לסוג הנתח ורצוי לבדוק את הסיר לאחר כשעתיים בכדי לודא שאין צורך במעט מים נוספים. שחומם ל- 150 מעלות צלסיוס/300 פרנהייט לכשעתיים וחצי או עד שהבשר רך מאוד. זמן הבישול יכול בסיר רגיל - מביאים לרתיחה, מכסים ומעבירים לתנור

בסיר לחץ - סוגרים את הסיר לפי הוראות ההפעלה שלו, מביאים לרתיחה ומבשלים כ- 30 דקות.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2008/12/04/lemoncookie/>

אמיר הגיע לגבורות. כמו שזה נראה, לא משהו להגיע לשם.

עוגיות משובחות ותה. כל מי שאוהב לבשל יודע שחלק התכונים הוא חלק מרומם לא פחות. השקעתי מחשבה. על העוגה החלטתי להשקיע בקופסת עוגיות - רואה אותם חבוקים באינטמיות על גג המכונית. אורות העיר תחתם, לידיעת כולם - פולניה הנותנת לעצמה להרפות זהו ארוע מרגש כמעט כמו להגיע לגבורות. מרוב שמחה, בנוסף הצלחתי באופן יוצא דופן לשכנע את זוגתו העסוקה להחריד לתת לי את הכבוד שבאפיית עוגת יום ההולדת שלו. לכבוד הגבורות שלו,

השוקולד האיכותי שדחסתי בפראות בין כל שתיים לא שיפר במאום. מספוא, כך נראה, נשאר כזה גם עם שוקולד. עוגיות פריכות מקמח מלא וסוכר חום יצאו בטעם של מספוא. טוב ויפה לפרות אך לא לבני האנוש. אפילו

זה לארוע?!? למה אני קופצת מדבר לדבר ולמה משעמם לי לעשות דברים שכבר עשיתי ושאיני יודעת שהם שווים. לי כי זה הבלוג שלי. למה אני לא לומדת?!? למה אני תמיד חייבת לנסות דברים חדשים דוקא כשצריך להביא את עבר ב- 8 שנים הללו. יצא המון בצק. אפיתי מעט ממנו. מתוקות מדי. קוססססססס אמק, אם יותר לי לומר ויותר חילקתי ב- 10 שלא יצאו לי 5000. בתכלס, שוקולד-צ'יפס עם פיסטוק. זכרתי אותן יותר מיוחדות מה שמוכיח כמה נוסטלגיה ממסעדה שהתמחתי בה בניו יורק, עוד לפני הלימודים ב- F.C.I. הפכתי חצי ארון. מצאתי את הפנקסון. עוגיות נוספות שקפצו לי לראש הן סוג של

על המים, כחול וירוק ורק העוגיות שלי מחרבות להם את האוירה... אני חייבת עוד סוג של משהו שכבר הוכח כטוב. שבע בבוקר המחרת. חטפתי אי-שקט. הנה הם, על גג המכונית, סאן פרנסיסקו

ואף אחד לא ישים לב. הקטקט עוד תלוי לי על הרגל רק שעכשיו הוא עסוק בלקנח את האף שלו על המכנסיים שלי. של נמברטו מהעוגה ומנסה לטייח חזרה את הפיסה שתלש. נושמת עמוק. יהיה בסדר נתקע שם איזה פרח מהגינה מלאה כי היא לגמרי ריקה. מה זה? כל שבועיים מחלה!? "אני רוצה עוגה". "לא. זה לאמיר" אני שולפת את אצבעו מוכר. הקטקט נתלה לי על הרגל מיבב. הוא שוב חולה. די, הפעם זה כבר ממש מוגזם. אני לא רואה שום חצי כוס "יש כאן nuts!". "אגוזים... אגוזים.. אמרתי, מנסה להשליט עברית בבית, כשבמיקסר תערובת חדשה של משהו שהיו סתם עגולות לא עשו רושם על פרינצי. "איכס", היא התלוננה בעודה מרוקקת פיסות פיסטוק חצי לעוסות אנשים, גובהם פחות ממטר, שועט למטבח ועט על עוגיות המספוא. בטח טעים- זה בצורה של כוכב. הנוסטלגיות, צבא של

שהצליח לזנב מהעוגה) והוא רציני. אני קולטת שהוא ממש מרוצה מהבדיחה שלו. האמת, בגילנו זו אחלה ברכה. "תכתבי לו שאנחנו מאחלים לו שילך לו הערב עם אשתו..." הוא כבר ליד הדלת (עם נמברטו שמרוח כולו בשוקולד שלמרות היותו פרופ' בברקלי עדיין תקוע, באספקטים מסוימים של החיים, עם אבותיו הקדמונים יושבי המערות. הברכה. אני צריכה לכתוב ברכה. "עזבי ברכה" אומר האיש

וקור כלבים בחוץ. איזה גג מכונית, איזה על המים ואיזה עוגיות. אבל זה שהאפשרות קיימת זה כבר מדהים, לא!? בינתיים נהיה 10 בלילה

עוגית לימון ופרג

בדיוק בעונה הזו של השנה מופיע כאן סוג של לימון שנקרא:
Meyer lemon

של פרדס הדורים. כשהוא מופיע בחנויות פשוט אי אפשר לעמוד בפניו. הגיע הזמן שהוא יעשה עליה לישראל. הוא מקסים. עדין בחמיצותו, בעל קליפה דקה וחלקה, צבע צהוב כהה אפילו כתמתם וריח

זה היה סתם לידע כללי. לימוננו הישן והטוב יעשה עבודה מעולה.

העוגיות האלו הן לא הכי יפות בנשף אבל כל-כך עדינות, פריכות ולימוניות בדיוק במידה - שאין עליהן.

1 כוס קמח

קורט מלח

1/3 כוס סוכר

קליפה מגוררת מלימון קטן אחד

150 גר. חמאה רכה

1 חלמון גדול

2 כפות מיץ לימון

3 כפיות פרג

לחמם תנור ל-180 מעלות צלסיוס.

רטובה במרכזה של כל עוגית ואופים כ- 11 דקות. העוגיות משחימות קצת בצדדים ועדיין רכות, אך יתקשו בהמשך. לערבב כמה שפחות - זה בצק פריך! צרים כדורים קטנים. מניחים בתבנית על נייר אפיה. נותנים לחיצה עם אצבע במיקסר עד לקבלת תערובת קרמית כ-2-3 דקות. מוסיפים חלמונים ולאחר ערבוב קצר את שאר החומרים. יש מקרימים חמאה וסוכר

הכנה חשבתי שיהיה נחמד לנסות ולהוסיף להן קליפת תפוז מסוכרת קצוצה דק. וגם גרירת תפוז. בפעם הבאה. תוך כדי

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2015/10/13/baci-di-dama/>

/

כל אחד והעוגיה המושלמת שלו, לגמרי עניין של טעם אישי.

נכון שהן מעט מפונקות ומצריכות קצת יותר מאמץ ממתכוני העוגיות הרגילים שאצלי אבל הו- כמה שהן נפלאות! מתכוני עוגיות כבר התארחו כאן בבלוג, טעימות ככל שיהיו, מעולם לא זכו ממני לשם התואר הנכסף 'מושלמות'. את הרשימה הלא פשוטה להשגה הזו מצאתי בעוגיות הבאצ'י די דמה האיטלקיות ונפלתי חזק באהבה. הרבה של רכות ופריכות, אגוזים וכמובן שוקולד אך חשוב לא פחות- כזו שתצליח להשאר טריה ימים רבים לאחר האפיה. עבורי היא שילוב מתקתק

נמער). בחנתי את השקית בחוסר אמונה אבל ברגע שהכנסתי אחת לפה, נמוגו כל השאלות ועונג גדול שטף. אכילות עם האיש. אלו הגיעו מעט מעוכות בשקית ניילון קטנה ונראו כמו חירבוני ציפורים (זה מה שקורה כשעיגול את מתכון האם קיבלתי מסטפנו האיטלקי, ששולח לי מדי פעם מתנות

לי קצת זמן עד שהגעתי למתכון ובינתיים גם סטפנו הספיק כבר לשכוח מעט מהיכן לקח את המתכון. אלו שאפיתי לקח מהאתר האיטלקי שונים לקח לי בכדי להגיע לשלמות שזכרתי- טעמים של נוטלה עדינה ומרקם חמאתי מתמוסס- מומלצות בחום! שנתן לי יצאו חיקוי לא מספק של המעוכות משקית הניילון. שלושה נסיונות

עוגיות באצ'י- אגוזים ושוקולד
כ- 30-40 עוגיות קטנות

צריכים עוד כחצי שעה. אבל כמו שאמרתי הן שוות לגמרי את ההשקעה ונשמרות מצוין ימים רבים בכלי אטום. לא מכינים בחטף או בספונטניות- בצק החמאה צריך לנוח לפחות שעה במקרר והעיגולים הקטנים, לפני האפיה, את העוגיות האלו

הקפידו לעקוב אחרי הטיפים השזורים במתכון- הם יעשו את ההכנה לנוחה וקלה יותר.

העוגיות יוצא מעט יותר גס וטעם הנוטלה דומיננטי יותר) או רק עם שקדים (אופציה שניסיתי אבל לא מאד חיבתית). בהן אגוזי לוז ושקדים שנותנים לטעמי תוצאה עדינה במרקם ובטעם. ניתן כמובן להכין רק עם אגוזי לוז (מרקם אני אוהבת לשלב

50 גרם אגוזי לוז קלויים וקלופים

50 גרם קמח שקדים (שקדים טחונים)

60 גרם סוכר

100 גרם חמאה רכה- חתוכה לקוביות

100 גרם קמח

קורט נדיב של מלח

—

50 גרם שוקולד 70% משובח

אפשר לטחון את אגוזי הלוז בנפרד לפני האיחוד עם הסוכר והשקדים- זה יעזור להפיק תערובת דקה ואחידה יותר. בפולסים קצרים ולעצור לפני שהתערובת מתחילה להפריש שומן ולהיות דביקה. אם יש לכם מטחנת תבלינים, טוחנים יחד במעבד מזון את אגוזי הלוז עם הסוכר והשקדים הטחונים- שימו לב לעבוד

שעה לדחוף בעדינות את דפנות הבצק למרכז העיגול בכדי שהבצק יתקרר באופן אחיד (הקצוות קופאים ראשונים). מעבירים למקרר לשעתיים-שלוש. אם רוצים לקצר תהליכים, ניתן להכניס למקפיא לכשעה- כדאי לאחר כחצי והסוכר ואת המלח. מערבבים ולשים קלות עד לקבלת בצק אחיד. יוצרים מהבצק עיגול שטוח ועוטפים בניילון נצמד. יחד בעזרת אצבעות הידיים. כשהתערובת גושישית אבל אחידה יחסית, מוסיפים את תערובת האגוזים מכניסים לקערה את הקמח ואת קוביות החמאה ומערבבים

כמות כזו של כדורונים אבל למעשה זה הולך בצ'יק וצ'ק- תסתכלו על זה כעשר דקות של מדיטציה קולינרית. לכן שווה להשקיע בגלגול הכדורים- גולה קטנה ולא יותר (בערך 1 ס"מ קוטר). זו נראת משימה מטורפת לגלגל כדורונים קטנים ומניחים במרווחים של כסנטימטר זה מזה. העוגיות מקסימות כשהן קטנות ונאכלות בביס אחד- מרפדים שתי תבניות בנייר אפיה. יוצרים

מכניסים למקרר לחצי שעה.

פרנהייט. אופים את העוגיות כ- 15 דקות (אם חיפפתם ויצרתם אותן גדולות יותר, הוסיפו עוד מעט זמן לאפיה).
מחממים תנור ל- 160 מעלות צלסיוס/320

מערבבים היטב ונותנים לו לשבת בצד ולהתקרר מעט- כך הוא לא יהיה דליל מאד וישפך מהעוגיה בעת המילוי.
בזמן שהעוגיות נאפות: ממיסים את השוקולד המרי,

סגירת שתי העוגיות הוא לא ינזל מהצדדים. צריך למצוא את המרקם הנכון! אל יאוש- המאמץ יהיה שווה כל ביס!
קטנה, מזליפים בזהירות מעט שוקולד למרכז כל עוגיה. נותנים לשוקולד להתמצק מעט (כדקותיים) בכדי שבעת
כשהעוגיות מתקררות, הופכים את מחציתן כך שיעמדו על חלקן הכדורי. בעזרת כפית

סוגרים את כל העוגיות לסנדוויצ'ים מענגים, נותנים לשוקולד להתמצק לגמרי ושומרים בכלי אטום במקום סודי!

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/01/21/brownie/>

שהמקרר היה ריק לגמרי (כן, זה קורה גם פה) ואת מה שהבראונים הכה מקסימות האלו צריכות, יש לי תמיד בבית.
החלטתי להרשות לעצמי קצת קיטש. אובמה- בראונים- שחור- לבן. אוקיי... צודקים, הרבה קיטש. להגנתי אומר

על המתכון אחראית אוסטרלית מוכשרת בשם
דונה היי

15 דקות ערבוב ועוד 30 דקות אפיה לוקח כל הנס הזה וצנצנת של מהממות שכאלו יביאו גם על ראשכם ברכות.
את שמה. הבראונים האלו הולכות עימי כבר הרבה שנים ולאן ולמי שלא הכנתי אותן, הן קצרו מחמאות.
. יש לה ברפרטואר המון ספרי בישול אנינים ומעוצבים וגם מגזין חודשי שווה במיוחד הנושא

מוצקי קקאו) ובקקאו של ולרונה. הקקאו אף הוא לא זיל וזול אבל תתנחמו בכך שיספיק לכמה אפיות בראונים. לא זול ולכן אם רוצים לצמצם עלויות אבל עדיין לקבל תוצאה מצוינת, ניתן להשתמש בשוקולד מריר אחר (60% כמו שכבר ציינתי, אני אוהבת להשתמש בשוקולד ולרונה. הוא

185 גר. שוקולד מריר משובח - קצוץ (bitter sweet))

185 גר. חמאה

1 1/4 כוסות סוכר

3 ביצים

2/3 כוס קמח

1/2 כוס קקאו

100 גר. שוקולד חלב

100 גר. שוקולד לבן

בקערת מיקסר מקציפים יחד את הביצים והסוכר כ- 5 דקות, עד לקבלת תערובת נפוחה ובהירה.

תערובת אחידה ומוסיפים לתערובת הביצים והסוכר. מנפים קמח וקקאו לקערה ומערבבים עם תערובת השוקולד. ממסים את השוקולד והחמאה על גבי אדים או במיקרו. מערבבים לקבלת

החלב ואת השוקולד הלבן לקוביות קטנות. מוציאים 6-7 חתיכות הצידה ואת השאר מקפלים ידנית לתערובת. קוצצים את שוקולד

שבתחתיתה נייר אפיה. לאחר שמעבירים לתבנית ומיישרים, מטביעים את חתיכות שהשארנו בצד אבל לא עד הסוף! אני משתמשת בתבנית מרובעת 27*30 ס"מ,

אופים בתנור שחומם ל- 180 מעלות צלסיוס \ 350 פרנהייט כ- 25 דקות.
שימו לב לא לאפות יותר מדי!
כדאי לבדוק כבר אחרי 20 דקות

. כמה פירורים עליו. אם אופים יותר מדי, מתקבלת עוגת שוקולד יבשושית- אתם רוצים אותן לחות, מפנקות ועשירות. הקיסם צריך להיות יבש עם

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/02/16/choc-cheese/>

משהו קטן:
את

עוגת התפוז- אגס

כנראה שכחתי לגמרי כמה היא נהדרת אם הצגתי אותה רק בתור 'משמחת' כי היא הרבה יותר מזה. היא ממש שפירסמתי שני פוסטים אחורה, אפיתי בנתיים כבר פעמיים.

נ פ ל א ה

כמה טעויות קטנות (זה מה שקורה כשעושים דברים עייפים) - כך שאם הדפסתם כבר, כדאי לעשות זאת שוב.

. חוץ מזה תיקנתי במתכון

ועוד משהו קטן:

טור ה'וואלה! שלי מחפש את האושר ועובר לימי

רביעי בבוקר

במטרה למצוא.

ומשהו ממש קטנטן:

בנסיונותי לאפיה מעט יותר שפויה, המתכון הזה מכיל רק 100 גר'. צעד קטן לאנושות וצעד קטן לאדם. וזה

בראוניז נורמטיביים מכילים בדרך - כלל כמויות שוות של חמאה ושוקולד.

וואלה!

קודם, קצת באיחור אבל עדיף מאף-פעם.

ועל הדרך הוא גם הופקע מידי האוהבים הרומנטיים והפך למסיבות כיתתיות רעשניות, מלאות סוכר וכרטיסי ברכה.

קרב. עצוב אבל איכשהו חג האהבה כאן הפך כמו כל חג אמריקאי אמיתי, לטירוף שיווקי ומחול של קניות מטורף

אולי אפשר משהו רומנטי. האמת היא, שכשגרים בארצות הברית ממש קשה לשכוח או להתעלם מהעובדה שולנטיין

אימייל מהעורכת שלי הזכיר לי ש'ולנטיין' מתקרב וביקש

זאת מעט אהבה, פניתי לעזרת המגומדים המשפחתיים שלי 'אז מה כדאי לי להכין לכבוד ולנטיין?' שאלתי אותם.

בכדי להפיץ בכל

שוקולד!

הם שאגו בלי להתבלבל לרגע-

שוקולד עם לבבות!

ואם להיות ממש מדויקת זה היה 'שוקולד ורוד עם לבבות ומרשמלו'.

לשמש אתכם נאמנה גם בקינוחים אחרים למשל בטארטים או עוגות גבינה ואפילו כקישוט ברוטב כלשהו או במרק.

להקפיד לא לאפות אותן יותר מדי- כך הן נשארות לחות ונימוחות. טריק הלבבות שמוסבר היטב בתמונות יכול

מריר עם גבינה, שמוסיפה חמצמצות קלה לכל העסק. אחד הדברים החשובים ביותר באפיית בראוניז הוא

הרכנתי ראשי בציות, אמרתי אוקיי לשוקולד וללבבות והכנתי עבורכם קלאסיקה אמריקאית המשלבת שוקולד

ועוד- מדובונים, תחרות ולבבות ועד לורדים ושושנים אדומות וכמובן- ש ו ק ו ל ד בכל צורה אפשרית! אי-לכך,

שידועים גם כך בקיטשיות הבלתי נגמרת שלהם, מתחרפנים לגמרי בולנטיין. כל מה שתעלו על דעתכם

האמריקאים,

והלבבות?! לא רק בולנטיין אלא כל השנה - הפי ולנטיין טו יו אולי!

בראוניז שוקולד עם קישוטי גבינה

בתערובת השוקולד, בדיוק כמו בעוגת שיש. ..ואם אתם לא בטוחים, עדיף לאפות קצת פחות מקצת יותר...
אם חפצה נפשכם בנוכחות גדולה יותר של גבינה- אפשר להכפיל כמויות ולהטמיע חלק מבליטת הגבינה בערבוביה

3 ביצים

1 כוס סוכר חום לא דחוס

1 כפית תמצית וניל

250 גר' שוקולד

100 גר' חמאה

1/2 כוס קמח רגיל

2 כפות אבקת קקאו

לתערובת הגבינה:

100 גר' גבינת שמנת פילדלפיה (נפולאון לא תצלח, היא נוזלית מדי)

1 חלמון

1 1/2 כפות סוכר

1/2 כפית וניל

היטב את כל החומרים יחד עד לקבלת תערובת חלקה ורכה. מעבירים לבקבוק לחיץ, מזרק או שקית זילוף. מתחילים בתערובת הגבינה- מקציפים

משמנים תבנית 20*25 ס"מ או דומה ומניחים נייר אפיה בתחתיתה.

בינתיים, ממיסים את השוקולד והחמאה יחד ומערבבים היטב. מצננים מעט. מנפים יחד את הקמח ואבקת הקקאו. מקציפים במיקסר במהירות גבוהה את הביצים והסוכר כ- 8-6 דקות, עד שהתערובת נהיית בהירה וסמיכה.

תערובת השוקולד למיקסר ומערבבים עד שאחיד. מוסיפים את הקמח ומערבבים רק עד אשר התערובת אחידה. מעבירים את

מעבירים לתבנית ומורחים לשכבה אחידה.

ליצירת הלבבות:

התבנית כלפי מעלה, במרווחים קלים. בעזרת קיסם עבה, מציירים קו החוצה כל עיגול במרכזו, כך שיוצר לב בסיום. 'מזריקים' עיגולי גבינה מתחתית

יותר מדי- בבדיקת קיסם- יש לראות עדיין מעט פירורים רטובים. מצננים ומחלצים מן התבנית. חותכים לריבועים. אופים בתנור שחומם ל- 180 מעלות צלסיוס כ- 25-20 דקות. שימו לב לא לאפות

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2016/04/28/passover-brownies/>

.

.

שמתי לב שכולם עפים בישראל.

זו הכבודות אולי זה המיקום, אבל שולחת לכם מתכון משובח לבראוניז דריזים- תקשיבו טעימים כאלו בחיי שלעוף.
אני לא עפה לשום מקום, אולי

בראוניז ללא גלוטן- לעוף לעוף לעוף
כ-16 ריבועים קטנים

משהו ביתי וטרי אבל לא מתאים להתחיל עם עוגה של ממש. כזה שמתאים לא רק לפסח אלא לכל ימות השנה.
להתעמר במתכון הזה ולכלותו, גבר הוא על המרור והמצרים ויצא טעים אש. כזה שמתאים בדיוק לזמן הזה שצריך
איך שלא ניסיתי

את שמן הזית + רסק התפוחים ניתן להמיר ב- $1/2$ כוס שמן-קוקוס ולקבל בראוניס שוקולד- קוקוס מצויינים.

וכמובן שאפשר להוסיף כיד הבא לפה: אגוזים קצוצים, שברי שוקולד מכל סוג וצבע וכולי..

* במידה ויש רגישות לגלוטן, הקפידו לקנות שיבולת-שועל שעל אריזתה מצוין שהיא בטולת גלוטן.

.

2 ביצים

$1/2$ כוס סוכר גדושה

150 גרם שוקולד מריר - קצוץ

$1/4$ כוס שמן-זית עדין

$1/3$ כוס רסק תפוחים (מיכל קטן)

מעט ליקר שאוהבים

$1/2$ כוס שקדים טחונים

2 כפות קקאו

.

350 מעלות פרנהייט. משמנים או מרפדים בנייר אפיה תבנית בינונית – אני אופה ב- 20*20 אבל אפשר למתוח מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ מעט יותר ולקבל אותם דקיקים יותר.

מקציפים ביצים וסוכר במיקסר כחמש דקות. בינתיים ממיסים יחד בעדינות את השוקולד ושמן-הזית.

כשתערובת הביצים תפוחה ואוורירית, מוסיפים את רסק התפוחים, הליקר ותערובת השוקולד ומערבבים היטב.

מוסיפים את שלושת המרכיבים היבשים ומערבבים היטב לקבלת תערובת אחידה.

מעבירים לתבנית משומנת או מרופדת בנייר אפיה ואופים כ- 30 דקות.

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

ף

בניגוד לדיעה הרווחת שביסקוטי הוא דבר פשוט לביצוע, יש לי אחת הפוכה בדיוק- שממש אבל ממש, קשה
לאפות
למצוא מתכון מוצלח באמת לביסקוטי טובים באמת

ך

קשה, יבשה ונטולת שומן- שלמרות כל אלו תצא מעניינת, טעימה ועם הקראנץ' הנכון- זה באמת עניין לא פשוט
התאוריה שלי טוענת שלהכין עוגיה

ףף

בשביל זה לא היתה ברירה אלא לגייס את מיטב שחקני החיזוק (כמובן עניין של טעם אישי)-

אגוזי לוז
- הנסיך של האגוזים

מריר משובח
- אם אפשר 'ולרונה' מה טוב

ר

ר

לקחו נסיונות רבים (מה שרק מחזק את נכונות התאוריה) בכדי להצליח ולהפיק ביסקוטי משובחים שיעמדו בציפיות

החדשות הטובות הן שאני חושבת שהצלחתי...

ף

ף

ביסקוטי לוז, שוקולד ותפוז
בערך 20 יחידות

הכמות הזו ממלאה צנצנת גדולה ביפות האלו. אפשר כמובן להכפיל כמות ולצור שני כיכרות שיתנו כמות כפולה.

1 כוס קמח+ 3/4 כפית אבקת אפיה

75 גר' שוקולד מריר משובח

1/2 כוס דחוסה סוכר חום בהיר

2 ביצים

1 כף שמן זית

1 תפוז

1 כף ליקר גרנד מרנייר

3/4 כוס אגוזי לוז קלויים שלמים

מחממים תנור ל- 150 מעלות צלסיוס/ 300 פרנהייט

מרסקים את השוקולד עם הקמח ואבקת האפיה במעבד מזון- עד שהשוקולד הופך לפירורים קטנים.

ללא החלק הלבן. פורסים את הקליפה לפסים דקים וקוצצים דק. הכמות המתקבלת היא בערך 1 1/2 כפות. מקלפים את קליפת התפוז בעזרת קולפן תפוחי אדמה- ומקפידים להוריד רק את הקליפה הכתומה,

ומוסיפים את תערובת הקמח- שוקולד. בטרם התערובת אחידה, מוסיפים את האגוזים ומערבבים היטב יחד. מערבבים את הביצים עם סוכר, קליפות תפוז, גרנד מרנייר ושמן

מעבירים את התערובת בעזרת כף גדולה לתבנית אפיה תוך כדי יצירת גוש מאורך באורך 30 ס"מ.

מרטיבים את הידיים ומחליקים למאורך של 30*8 ס"מ בערך.

אופים כ-30 דקות ומצננים

פורסים לפרוסות בעובי ס"מ בערך ומחזירים לתבנית האפיה.

אופים כעשרים דקות נוספות- במהלכן הופכים את הביסקוטי לצידן השני לאחר עשר הדקות הראשונות.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/02/13/heart-cookie/>

פ

כל אחד, שכוללים עפרון או מדבקה במקרה הטוב וסוכריות זרחניות ודביקות במקרה הרע (ז'תומרת הרע שלי). ששאלתם), חיברו בסרט מלובב לצמידי לבבות זוהרים בלילה וכתבו שמות. בתמורה הם יקבלו בערך 25 כרטיסים הוא חג האהבה האמריקאי הממוסחר לעיפה. הילדים הכינו כרטיסים לחברי הכיתה (75 במספרם הכולל, תודה כיתתיות עטורות דמפלינג ונודלס ובמצעדי דרקונים, וכבר נדרשנו לשנס מתניים להילולות חג הולנטיין, הלוא יומיים לאחר שסיימנו לחגוג את כניסת שנת הארנבת הסינית במסיבות

אומר לי נמברטו, כל הפה שלו סגול מתולעת גומי שהביאה הארנבת . צודק. החצי המלא הוא סיבה נוספת לחגוג "אמא, תסתכלי על הכוס המלאה!"
אהבה
ולאכול סוכר. הרבה סוכר.

ף

ף

זה טוב לי (פחות זחילות פזצטה על הרצפה בתום הכירסומים) ולא ממש אכפת להם (עוגיה היא עוגיה היא עוגיה).
ביסקויטיות כמו עוגיות סבתא של פעם וכן, טעימות פחות מאלו בעלות המרקם המתפורר מפריכות. הן יותר יציבות.
עוגיות לבבות ורודות והיא לא מנידה עפעף כשלבצק אני מוסיפה שמן-זית, זה מה שנקרא כוחו של הרגל. הן יוצאות
ילדתי עדיין במעיכות מחלה קלה. במקרה אחר היא היתה כבר בבית-ספר אבל אני מוותרת לה. אנחנו מכינות

את הורוד אנחנו יוצרות ממיץ של תפוז אדום. כשאין תפוז כזה, גם תות מרוסק יתן אפקט מרהיב.

ל

ביסקויטים של אהבה
8~ עוגיות גדולות

ושלא תגידו שלא אמרתי- עוגיות סבתא של פעם זה ביסקויט. אם אתם מחפשים עונג- לכו למתכון אחר!

לאפות בהיר (שם יש טעם תפוזי צלול) ואפשר לאפות עוד כמה דקות עד לשחום, שזה יותר פריך עם פחות תפוזיות.
אפשר

אפשר להחליף טעמים- קינמון למשל יהיה נחמד..

1/4 כוס שקדים טחונים

1/4 כוס אבקת סוכר

1/4 כוס קמח

1/2 כפית אבקת אפיה

גרירת קליפה מתפוז שלם

1/8 כוס מיץ תפוז סחוט

1/8 כוס שמן-זית עדין (בטח קנולה יהיה טוב גם)

1 חלמון

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/350 פרנהייט

בקערה את החומרים היבשים. מוסיפים את גרירת התפוז ומשפשפים בין שתי הידיים בכדי לערבב אותה היטב. מערבבים

מערבבים היטב עם מזלג ואחר-כך עם היד עד לקבלת בצק רך ונעים. אם חסר מעט מיץ או קמח- הוסיפו. מוסיפים את החלמון, המיץ ושמן-הזית,

מכניסים מכוסה למקרר ל- 20 דקות.

מרדדים על משטח מקומח קלות, קורצים צורות ואופים כ- 10-12 דקות.

ציפוי הסוכר:

1/2 כוס אבקת סוכר

1-2 כפות מיץ תפוז אדום

העיסה צריכה להיות כמה שיותר סמיכה, אך מריחה כמובן. אם הוספתם יותר מדי נוזלים, הוסיפו עוד אבקת סוכר. הטריק לקבלת ציפוי קשה הוא מיעוט נוזלים. את מיץ התפוז יש להוסיף במנות קטנות ולערבב היטב בין לבין.

מערבבים היטב היטב עד שאין שום גושונים.

מורחים על העוגיות בעזרת גב הכפית. נותנים להתייבש עד שהציפוי קשה ויבש ומעבירים לצנצנת אטומה.

ל

אז בחרתי לי שיר אהבה שמצחיק אותי קצת-

פר

ואז חשבתי-

בואו נעשה מזה פוסט של אהבה

ספרו

משהו על האהבה שלכם (למה למי שבא)

יאללה, אני ראשונה...

ח

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2011/01/05/jerusalem-halv/>

ר

מהסיור על החומות ומהפסיעה בסמטאות העיר העתיקה שאוגדות בפינותיהן הקשישות המון זכרונות והיסטוריה. צפופה עם העיר הזו על כל שנאותיה, מלחמותיה וחומותיה הבנויות והרגשיות, הצליחה להנות עד עמקי לבה שנים רבות שלא, כמו למשל הטיול לירושלים שאירגן לנו גלעד. אפילו תל אביבית שכמותי, שמנהלת פנקסאות הביקור שלנו בישראל היה הפעם מיוחד ושונה ומרגש במובנים רבים. עשינו בו דברים אחרי

ף

ל

יכול היה להיות עצוב עד בלי די, אלמלא עצרנו לשתי שניות בשוק מחנה יהודה, שם קניתי חלבה מענגת מהחלומות. כי היה לה את הטעם הזה שיש לחלבה שעמדה יותר מדי זמן והבחוצה שלה נהיה קצת צמיגי ועם טעם לוואי. זה מאורך, מלבי שהתנדנד על מגש מזהב ונתח של חלבה שזורת פיסטוקים. את החלבה זרקתי אחרי הביס הראשון בסמטאות העיר העתיקה, אפילו שכבר היינו אכולים ושתויים, לא עמדתי בפיתוי מול כמה ביסים מבייגלה שומשום

הצבעתי, "אי אפשר יותר קטן זה מתפורר!"... בצד אחיו חתך פרוסה דקיקה לאיש זקן. לא מתפורר, הא? "גיברת" אמר לי המוכר בעודו חותך לי בזריזות חתיכת חלבה עצומה (בערך פי ארבע ממה שביקשתי) מהגלגל עליו

"נו... צריך להתפרנס" הוא חיך.

ף

יודעים, נותנים אפקט חלבה מעולה ולכן אצנו הבכורה ואני למטבח לנסות. יצא טעים בטירוף וכל מילה מיותרת. הגוש ההולך ומצטמק, היא סיפרה לי על ממתק שהכינה בתדודתה מביסקויטים, דבש וטחינה. דבש וטחינה כולנו המענג הזה הגיע איתנו הביתה. טעים כמו שחבל שלא חתך גדול יותר, ככה טעים. כשהתפייטתי באזני יעל על הגוש

קטנה על טחינה –
טחינה לא הבאתי מהבית. אחרי שנים של מחסור נוראי ויבוא מיכלים מסורבל, מצאתי כאן טחינה טעימה ומספקת-
ודוקא
Roland

ממתק קראנצ'י בטעם חלבה
תודות רבות לאורית הבתדודה של יעל

זה קראנצ'י מהביסקויטים וחלבתי מהטחינה והדבש וזה טעים בטירוף- עם או בלי השוקולד.

שאינה ששה להתכדרר, יכול פשוט להשטיח בתבנית, לקרר ולחתוך לריבועים. באופן קסום זה ממש אותו הטעם!
מי שאינו חפץ בכידור תערובת דביקה

18 ביסקויטים = בערך 1 כוס אחרי ריסוק

1/4 כוס דבש

1/4 כוס ועוד קצת טחינה גולמית

1/4 כוס פתיתי קוקוס

מערבבים. ההמלצה היא לא לערבב מיד את כל כמות הביסקויטים, כי סוגי הטחינה וסמיכותן זה דבר משתנה...
מרסקים,

אם אתם מהזן המכדרר- יש ללחוץ על הגוש בתוף כף היד היטב ורק אז לעצב לעיגול

אם רוצים או אם הילדה דורשת, מזליפים מעל מעט שוקולד מומס

ף

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2013/03/22/cookies-for-passover/>

.

הרבה נסיונות עברו בבית שלי עד למתכון הזה, בשינויי מינונים זעירים לכאן ולכאן

אני מניחה שהשאלה הקבועה של הטועמים השונים: מה, זו עוגיה של פסח? היא סימן טוב

.

עוגיות שוקולד-צ'יפס ללא גלוטן
~24 עוגיות

העולה על הדמיון: תבלינים, אגוזים, חמוציות או צימוקים, קליפות הדרים מסוכרות/גרירת קליפה, פולי קקאו וכו'
לאילו אפשר להוסיף ככל

למשל: ניסיון מעניין שאהבנו מאד היה נטיפי שוקולד לבן וקמח כוסמת (רק 2 כפות) במקום קמח השקדים.

60 גרם חמאה מומסת ומקוררת

1/4 כוס דחוסה סוכר חום בהיר

2 כפות סוכר

1 ביצה

1 כפית תמצית וניל

2/3 כוס קמח אורז חום

2 כפות קורנפלור

3 כפות קמח שקדים

100 גרם שוקולד מריר איכותי קצוץ גס או 2/3 כוס שוקולד צ'יפס

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/350 פרנהייט. מרפדים שתי תבניות גדולות בנייר אפיה.

מגורגרות מעט מסוכר שלא נמס. עוברים לכף עץ ומערבבים פנימה את הביצה ואת תמצית הוניל. מערבבים היטב. עם שני סוגי הסוכר בעזרת מטרפה/מקצף, עד שמתקבלת תערובת בהירה וחלקה. אם תחפפו כאן, תקבלו עוגיות בקערה גדולה מערבבים במרץ את החמאה

חתיכות גדולות ממנו, מציירות כתמים חומים על העוגיות וכל אחת נראת מעט שונה. שוקולד צ'יפס כמובן עובד יופי. וקמח השקדים ולאחר ערבוב קצר גם את שברי השוקולד. אני אוהבת לקצוץ את השוקולד באופן לא אחיד- כך מוסיפים את קמח האורז, הקורנפלור

כדאי לשמור במקרר כ- 30-15 דקות לפני האפיה

גבי תבנית מצופה בנייר אפיה. העוגיות מתפשטות מעט במהלך האפיה כך שיש לשמור על מרווחים קטנים בינהן. בעזרת כף גלידה קטנה או כפית, יוצרים כדורים קטנים על

אופים כ- 10 דקות עד שהעוגיות מזהיבות מעט. 12 דקות לעוגיות פריכות יותר.

. . .

הלא הגיוניות האלו?! ותמיד תמיד, היה אבא דבק בהן בנאמנות ואוכל אותן שבועות רבים אחרי שהחג הסתיים.. של עוגיות בוטנים דביקות עם שפיץ. תמיד אחרי שהגיע, היתה אמא שלי פוצחת בנאומי ה'מה נעשה עם כל הכמויות נוסע לשוק הכרמל (אהבה שכנראה ירשתי ממנו) וחוזר עם שקיות מלאות בעוגיות: האחת של עוגיות קוקוס והשניה בפסחים של ילדותי היה אבא שלי

אותן בחיבה. והשבוע במטבח, יצאו לי עוגיות בוטנים שממש מזכירות את ההן אבל מעט יותר מעודנות ומתוחכמות. אני לא יודעת אם זהו כוחו של הרגל או מתק הזכרון ואולי הן באמת טעימות אבל אני עדיין זוכרת

עוגיות בוטנים ללא גלוטן
~16 עוגיות

אפשר לאפות בתחילה עוגיה אחת בלבד ולפיה להחליט האם יש להוסיף עוד קצת קמח שקדים בכדי למצק עניינים עוגיות טוויל. טעים גם. אז קחו בחשבון שכאשר אתם משנים את סוג האגוז-יבוא שינוי גם באפקט המתקבל. את הבוטנים באגוזי מלך והוספתי עוד מגרירת התפוז. יצאו שונה בצורה ובמרקם- שטוחות ופריכות, מזכירות * אפשר לשחק עם סוג האגוז- בנסיון נוסף החלפתי

1 כוס בוטנים קלויים וקלופים ללא מלח

~1/2 כפית גרירת תפוז

1 כפית ברנדי

1/2 כוס סוכר (אם משתמשים בסוכר דק כמו 'סוגת' יש להוריד מעט בכמות כי הוא נורא מתוק)

1 ביצה

1/4 כוס קמח שקדים (שזה שקדים טחונים דק- להשיג בכל מקום)

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/350 פרנהייט. מרפדים שתי תבניות גדולות בנייר אפיה.

את הבוטנים למעבד מזון ומרסקים ככל שניתן. יש לתת למכשיר לפעול עד שהמרקם נהיה מעט מחיתי ורטוב. מעבירים

תפוז וברנדי ומערבבים היטב כדקה. מוסיפים סוכר, ביצה וקמח שקדים ומערבלים היטב עד לקבת תערובת אחידה. מנקים את הדפנות בעזרת מרית, מוסיפים גרירת

כדורים קטנים על גבי תבנית מצופה בנייר אפיה. העוגיות גדלות מעט כך שיש לשמור על מרווחים קטנים ביניהן. בעזרת כף גלידה קטנה או כפית, יוצרים

מניחים על כל עוגיה מחצית בוטן, קליפת תפוז מסוכרת, פולי קקאו ומלח ים או כל מה שעולה בדמיון.

אופים כ- 15 דקות או עד שהעוגיות מזהיבות.

. . .

ועוד לפסח-

עוגיות שוקולד משובחות

עוגיות שוקולד ופיצוחים

עוגיות חמאת בוטנים קלי-קלולה

עוגת אגוזים ושוקולד

מצות אלוהיות בקרמל ושוקולד

קניידלך

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2013/08/30/honey-cookies/>

...

בשנה הבאה אני אעשה יותר ספורט. ויוגה. אולי אפילו אשחה.

את כל הספרים החדשים שמחכים לי בערימה יפה ליד המיטה. בחיי שאקרא כי לא אהיה עייפה בכלל. מהיוגה.
אני גם אקרא

רק במידה. הוא יהיה מהחיים עצמם, לא הפקה נוצצת שגורמת לך להרגיש שהחיים הם מגזין אבל אתה לא בתוכו.
ואיורים שיצליחו לחמם את הלב. ובדיוק כמו שרציתי, הוא יהיה שילוב של בית ואוכל וחברים וילדותיות מעוצבת
כמו שדמיינתי- יהיו בו מתכונים של אוכלים שבאמת יוצאים טעים גם אם מערבבים אותם הרבה יותר ממה שנחוץ
בשנה הבאה אוציא ספר בישול לילדים והוא יהיה בדיוק

את כל הדברים שמזמן מצטברים לי ברשימות על גבי דפים אבודים ואכתוב אותם כאן, כך ש'ביסים' ישקוק חיים.
בשנה הזו אני אוכל קצת פחות בשר- לא כי זה באופנה אלא כי זה נכון. במידה. ואגיע להכין

בשנה הבאה אני אטייל יותר בשניים- אני סוף סוף

אחפש

נטויה ואצטרף בלי אף נקיפת מצפון אחת לשלל הנסיעות המרהיבות שמתוכננות לאיש ברחבי העולם. אמן.
אמצא מישהי שתחזיק את גן החיות הקרוי ביתי ביד

בכלל, אדבר פחות ואעשה יותר. שזה משהו שאני אומרת להם כל יום שאני צריכה לעשות אבל לא עושה מספיק.
בשנה הבאה אגיד לילדים פחות : 'זהו, מהיום...'

בשנה הבאה אבדיל בין עיקר לטפל, אבין את הנסתר, אתפנה לפנאי בלי פולניות מיותרת.

בשנה הבאה, חכו תראו

...

...

דובשניות

כ-40 עוגיות קטנות

להכין יום-יומיים מראש בכדי שיעדנו טעמים. מכניסים לשקית עם סרט או לצנצנת יפה ונותנים למי שאוהבים-
מפתיעות ברכותן ובעדינותן הדבשית- כדאי ורצוי

1/4 כוס שמן-זית (עדין ולא מריר)

1/4 כוס דבש

1 ביצה

2 כפות דחוסות סוכר חום

1/3 כוס שקדים טחונים

1/4 כוסות קמח מלא

1/2 כפית אבקת אפיה + 1/2 כפית סודה לשתייה

1/2 כפית קינמון

1/2 כפית ג'ינג'ר טרי מגורר

קמצוץ נדיב של ציפורן ושל אגוז מוסקט

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט

מרפדים שתי תבניות גדולות בנייר אפיה.

שמן-זית, דבש, ביצה וסוכר חום (מודדים ראשית את השמן – כך הדבש מחליק בשמחה החוצה ולא נדבק כלל). בקערה מערבבים-

* אם הבצק נראה לכם דביק באופן בלתי נסבל ואינו מתכדרר לכדור בידיים לחות, הוסיפו כף או שתיים של קמח. מוסיפים לקערה את כל החומרים היבשים: קמח, אבקות ותבלינים ומערבבים עד לקבלת בצק רך מאד וריחני.

בינונית. שימו לב העוגיות תופחות מעט וחמודות מאד בגודל קטן. בערך 40 עוגיות יתנו לכם גודל עוגיה מושלם. מרטיבים את הידיים רק מעט ויוצרים כדורים קטנים בגודל של גולה

מניחים את העיגולים בתבנית במרווחים של כס"מ ואופים כ- 10 דקות. העוגיות זהובות ורכות. מקררים.

לציפוי:

כמה טיפות של מים

לב שלא ליצור ציפוי דק מדי בכדי שהזיגוג יצליח לשרוד על גבי העוגיה ולא לטפטף במרץ לכיוון מרכז כדור הארץ. היטב עד לקבלת זיגוג חלק: כמות המים תקבע את עובי הציפוי ובמקרה הזה, אין צורך בציפוי עבה. מצד שני, שימו מערבבים

מצפים את כולן (אופס.. אם לא הספיק לכם הציפוי ב ד י ו ק סימן שהוא היה סמיך מדי ולכן עליכן להכין עוד קצת...). כל עוגית בבסיסה וטובלים את ראשה בקערית הציפוי- מנערים קלות ונותנים ניגוב עדין בדופן הקערה. בצ'יק וצ'ק אוחזים

אפשר לפדר במעט קינמון , אפשר לא.

מניחים את העוגיות להתייבש.

...

...

ולכולכם,

שנה טובה ומתוקה

אחת כזו עם הרבה תה של צמחים ועוגיות טובות

של בריאות

של חבר/ה טוב/ה שיודע/ת לתת בדיוק את מה שאתם צריכים

של ארוחות טובות

של נשיקות

...

שלכם,

הילה

...

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/05/23/mexican-weddin/>

לבלוג שלי ולי קצב שונה.

לפעמים יש הרבה מה לספר אבל מזון איין.

לפעמים יש מזון- אפילו מבחר אבל אין מוזה לומר משהו או כמו במקרה של עכשיו אין מתי לומר זאת.

אז הפעם ממש בקצרה- מתכון של עוגיות נימוחות ומקסימות, שאני אוהבת במיוחד.

שיהיה שבוע נפלא ומבטיחה לשוב בהקדם.

עוגיות חמאה נימוחות ומקסימות
כ-48 עוגיות קטנות

חגיגיים ובחתונות. אבל בפריפריות אחרות הן נקראות 'עוגיות תה רוסיות' וגם סתם 'עוגיות חמאה'.
מוכרות במחוזות ברקלי כ'עוגיות חתונה מכסיקנית' וזאת כי, ניחשתם נכון, המכסיקנים נוהגים להגישן באירועים
העוגיות האלו

הדרך היעילה ביותר היא לצור אותן, להקפיא על מגש ואז להעביר לשקית. ככה יש לכן אותן מוכנות ישר לאפיה.
לא משנה איך תקראו להן הן מעולות ונשמרות מעולה במקפיא.

של פקאן. אחר-כך הכנתי אותן בבית עם תערובת של מלך ופקאן. יצאו מעולות, כך שניתן לשחק עם סוג האגוזים.
לא מזמן טעמתי אחת כזו במאפיה וטעמה היה

230 גר. חמאה

60 גר. אבקת סוכר

100 גר. אגוזי מלך

150 גר. קמח רגיל

150 גר. קמח לחם

קורט מלח

מעט תמצית וניל

מרסקים במעבד - מזון את האגוזים ואבקת הסוכר לתערובת דקה ככל הניתן.

לקערת מיקסר ומערבבים היטב עד לקבלת תערובת קרמית. מוסיפים את שאר המרכיבים ומערבבים לקבלת בצק. מעבירים את החמאה

אין צורך בקירור וניתן ישר ליצור כדורים ולאפות.

אופים בחום של 180 מעלות צלסיוס\ 350 פרנהייט כ- 10-12 דקות עד שזהובות או אפילו שחומות מעט.

מצננים ומגלגלים באבקת סוכר.

העוגיות נשמרות מצוין בקופסא אטומה.

לפני סוכר ואחרי והכהות מאחור הן
אלו

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/05/31/jams-square/>

.

.

לדבר או מחושי בטן קטלניים. מיד אני רואה לו בעיניים שפשוט בא לו להשאר סתם כך בבית ומבינה אותו הרבה.
מגיח הנמברטו מחדרו בבוקר שלאחר שנת ישרים, ופניו אומרות כאב: צליעה אנושה, כאבי גרון עזים בגינם אינו יכול
פעם בכמה זמן

ת'זמן יחד או לבד, לשחק משחקים בהם הוא תמיד מנצח גם כשהוא לא, לשבת שניים בבית קפה או לאכול גלידה?
נשברת ואומרת יאללה, שיחכה הכל. כמה פעמים עוד יצא לי להשאר איתו סתם כך בבית- לעשות כלום, למרוח
לפעמים אני

..

.

הפעם, לאחר התקף לב קל או משהו, קטפנו תותים והכנו ריבה. ורק מפני ש עופרי

לפני כן על מחסור במתכון טוב לעוגיות ריבה פריכות של פעם, הכנו בצק חמאתי ואפינו חיתוכיות ריבה לתפארת. התלוננה כמה ימים

סוף עונת התותים בארץ

או כמו שעשתה עופרי מיד לאחר שקיבלה את המתכון: תוספת של פרוסות אגסים דקות מבושלות במעט יין אדום. , זמן מצוין לאוץ ולהכין ריבה לימים קשים. אם לא, כל ריבה אחרת תהיה נפלאה

* * *

חיתוכיות ריבה
~16 יחידות

טארט מאורכת וצרה (11/35 ס"מ) או כל תבנית קטנה אחרת. ניתן להכפיל כמויות ולאפות בתבנית מן הישוב. הכמות מתאימה לתבנית

כמובן שכמובן
למחרת, מעט מן הפריכות נעלמת אבל אז מופיע הטעם האגדי הזה, של זכרונות ילדות מצופים במרגרינה כדבעי שבמיטבן ביום האפיה.

100 גר' חמאה

1/2 כוס שקדים טחונים – אפשר להתנסות בסוגי אגוזים שונים

1 1/2 כוסות קמח

קמצוץ מלח

5-8 כפות מים קרים

*ניתן להוסיף לבצק גרירת תפוז או לימון ותבלינים כאשר חפצה נפשכם להתאים לריבה שברשותכם

ריבה
בנדיבות – משהו כמו ארבע כפות גדושות ומגודשות

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/350 פרנהייט.

אם התערובת יבשה מדי, יש להוסיף עוד קצת מים ולתת ערבובון קצרצר- כמות המים תלויה בכמה יבש יומכם.
קצרות מערבבים רק עד שנוצרת תערובת פירורית לא אחידה שנאספת בבדיקה בין האצבעות לבצק אחיד. כלומר,
ובפולסים קצרים מעבדים עד לקבלת פירורים. מוסיפים כ-5 כפות מים ובעזרת שתיים-שלוש פעולות ערבוב
מכניסים למעבד מזון: שקדים טחונים, קמח, סוכר וקמצוץ מלח. מוסיפים את החמאה חתוכה לקוביות

השני של תערובת הפירורים לוחצים מעט בידים בכדי לצור מקבצי פירורים גדולים יותר ומאחסנים בינתיים במקרר.
מכמות הפירורים לתבנית, לוחצים היטב ויוצרים שכבת בצק אחידה על התחתית. אופים כ-20 דקות. את מחיצתה
מעבירים מחצית

ריבה בנדיבות. מפזרים את הפירורים שנותרו ומחזירים לתנור החם לעוד כ- 40 דקות או עד שהמאפה שחום ונאה.
מוציאים את התבנית מהתנור ומורחים

מקררים, פורסים ומפזרים באבקת סוכר.

שתף
פייסבוק

<https://bissim.com/2011/04/15/peanutbutter-cookies/>

ימים אחדים של לפני הפסח והגינה במיטבה. הכל ירוק, מנצנץ ושטוף בסגולים ואדומים.

את החג נבלה בניו יורק שהיא סוג של בית, עם הקניידלעך של איגר, הסנטרל פארק ודודה אחת שבאה גם.

ל

להפתיע אותי לגמרי לטובה. שלושה מרכיבים ובחישה ידנית של שלוש דקות, הניבו עוגיות לתפארת עם מרקם זה נגמר במפח גדול. אני מצרפת עבורכם מתכון לעוגיות חמאת בוטנים, שהכנתי כשמעט אמונה בליבי והצליחו אחרים, אני מכוונת לדברים לא מוכרים שמחדשים לי או לכאלו שממש נשמעים לי דאאאיי, אין מצב! וכן, בדרך כלל בדרך- כלל, כשאני בוחרת להכין מתכון של

חמאתי ונימוח

במשוואות עלות מול תועלת. הצעתי אליכם היא כזו: תכינו, תנמנמו ותספרו אחר-כך לכולם כמה קשה זה היה... הז'אנר ועדיין הן קורצות לי בכל רגע נתון מן הקופסא, רק בגלל שהן ממש טעימות וזה עוד לפני שהתחלתי . אני לא מחסידות

ף

ר

עוגיות חמאת בוטנים
מתכון מ-
cooks.com

1 כוס חמאת בוטנים

1 כוס סוכר (לדעתי אפשר להוריד ל- 3/4 כוס בקלילות)

1 ביצה

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/35 פרנהייט ומכינים 1-2 תבניות עם נייר אפיה עליהן.

יוצרים עוגיות (אני מעדיפה אותן קטנות), משטחים מעט (הן לא מהסוג שעושה את זה בעצמו) ואופים כ- 12 דקות.
מערבבים,

נ.ב. הן גם לא מהזן המתפשט - אז אין צורך ברווחים גדולים

ר

~ ~ ~ ~ ~

ועוד מנפלאות החג-

קניידלעך

מצות בקרמל ושוקולד

עוגת שוקולד פקאן

עוגת פרג נפלאה

עוגת בננה בחושה

עוגת שוקולד מיוחדת

~ ~ ~ ~ ~

חג שמח ונעים לכולכם!

נתראה כאן שוב, בקרוב

שלכם כמו תמיד,

הילה

ג.ב.

רעיונות לבילויים כייפיים עם ילדים בניו-יורק יתקבלו בשמחה. בין התורמים תוגרל משרוקית.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2015/01/22/megulgalot/>

/

בצלחת, על כמה שהן מושלמות במרווח הזה שבין האגודל למורה ועל איך שהן עושות כבוד לקפה ומחמיאות לתה והנה מתכון לאחת מחולשותי הגדולות. וזה עוד לפני שהתחלנו לדבר על כמה שהן יפות ילדות, ערבבו קצת קסמים של פריכות בצק שחומה, קפלו פנימה מליות מתוקות-מתפצחות-חמצמצות ואי ואי איזו חולשה יש לי למגולגלות – קחו קערית של זכרונות נוסטלגיים וטעמי

. . .

. . .

את מתכון הבצק הזה פרסמתי
פה

כבר פעם אבל איכשהו, הוא מצא שוב את דרכו המתוקה אלי דרך סיפורי המגולגלות של סבתא חנה.

מתכון במדויק, פעם מרומניה ופעם אחרת ממאפיה בניו יורק אבל העובדה הזו רק מוסיפה לו חן בעיני. על סבתא חנה, רומניה גאה ואישה שבנשים, אני שומעת המוני סיפורים מכרמית. אין לי מושג איך התגלגל אותו

לרדד ממנו מגולגלות שתוכן עשיר ומרובה והבצק שעוטף אותן דקיק ממש- וכל כולן תענוג אחד גדול ומשמח.
מהסבתא והנכדה למדתי

. . . .

. . . .

מגולגלות אליפות
כ- 50

את הבצק בכמות מילוי נדיבה במיוחד (כזו שנראת לכם כמעט מוגזמת)- זה יתן תוצאה עשירה וטעימה להפליא.
סוגים שונים של פירות יבשים, זרעים, ממרחים ובעצם כל טעם שאתם אוהבים. הטריק הוא לגדוש
של טחינה ודבש עם כל מיני 'גודיז' ממכרים. אבל האמת היא שהכל מתאים: פשטות של ריבה-קוקוס-אגוזים,
מקורית של הסבתא, שיחודה הוא בצימוקים מושרים בברנדי שנותנים לכל העוגיה טעם משכר ולא צפוי והשניה
אני מצרפת מתכונים לשתי מליות- אחת

מה שלא אוכלים ביום האפיה, רצוי להקפיא- מפשירים בחימום זריז לפני האכילה. וגם קפוא זה לא רע בכלל ...
של פריכות. אפשר לשמור בקופסא אטומה והן יהיו טעימות גם בימים שאחרי באופן אחר ומעט עייף ולכן, את
ביום האפיה הן שלמות מגולגלת

לבצק:
מספיק ל- 3 רולדות

200 גרם חמאה

250 גרם גבינה לבנה

1/2 2 כוסות קמח

קורט מלח

- למריחה: 1 ביצה טרופה +1 כפית מים. שומשום.

ומניחים במקרר לכמה שעות ועד 24 שעות. השלב הזה ייטיב עם הבצק אבל אם אין הרבה זמן, גם יהיה בסדר. מערבבים לבצק חלק ונעים. מצפים בניילון

לבצק להתרכך מעט. מחלקים לשלושה חלקים ומרדדים כל חלק בתורו למלבן דקיק של בערך 25 ס"מ * 35 ס"מ. מוציאים מעט לפני תחילת ההכנה בכדי לאפשר

**

פס ריק בעובי בערך 4 ס"מ, שיקל על הסגירה של הרולדות. מפזרים מעל באופן אחיד את שאר המרכיבים. על הבצק את הריבה או הטחינה (או כל ממרח אחר שמשמש כ'דבק')- שימו לב לתמונות למעלה- משאירים מורחים

שומשום. חורצים בעדינות חריצים לא עמוקים לאורך הרולדה בכדי לסמן חיתוך המגולגלות לאחר האפיה. את הנחש בעדינות כדי להאריכו ולדקק את הבצק- מתקבל נחש של בערך 40 ס"מ. מורחים בביצה ומפזרים של כ- 6 ס"מ בערך) וסוגרים היטב את הקצוות. מעבירים את הרולדה לתבנית אפיה ובעזרת שתי הידיים, מותחים מקפלים את הבצק כשלוש פעמים (רוחב

פרנהייט כ- 30 דקות או עד שהרולדות זהובות וריחניות. נותנים להן להתקרר ופורסים לעינוגים קטנים ופריכים. אופים בתנור שחומם ל- 180 מעלות צלסיוס/350

מלית אגוזים וצימוקים שיכורים
כמויות לרולדה אחת

בערך 1 כוס צימוקים מכל סוג

1/8 כוס ברנדי

2 כפות גדושות ריבה

1 כוס אגוזים- קצוצים גס

1 כף סוכר

1/4-1/2 כוס שוקולד מריר קצוץ

מעט קינמון

יחד ומחממים מעט (במיקרו או בסיר קטן), בכדי שהצימוקים יתרככו וישתו מהברנדי. מניחים בצד להתקרר. מערבבים את הצימוקים והברנדי

כשהבצק מוכן ומרודד,

**

אם נותר ברנדי בקערית, מטפטפים מעט ממנו מעל. ממשיכים בהוראות הגלגול והאפיה המפורטות מעל. מורחים את הריבה ומפזרים מעל את שאר המרכיבים.

מלית טחינה ותמרים
כמויות לרולדה אחת

3 כפות טחינה גולמית

כ- 10 תמרים יבשים ורכים- מגולענים וקצוצים גס

2 כפות דבש

1/2 כוס אגוזים

1/4 כוס שוקולד מריר- קצוץ גס

כשהבצק מוכן ומרודד,

**

את התמרים, האגוזים והשוקולד ומזליפים את הדבש מעל. ממשיכים בהוראות הגלגול והאפיה המפורטות מעל.
מורחים את הטחינה, מפזרים

. . .

ושתהיה שבת שקטה ורכה

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2014/11/14/choc-tahini/>

.

בזוית העין עוגיות של שוקולד עם טחינה. שוקולד וטחינה! פשש יאללה, איך לא חשבתי על זה קודם?
הילדה מתעקשת להראות לי את כל העוגיות-אחת-אחת. ובין אלו שלא ממש עושות לי את זה, אני קולטת
זוהי עונת אפיית העוגיות באמריקה- שניה לפני חג ההודיה וקריסמס המואר ואני נאלצות להפרד כי
בני השנתיים שלה מגיעה הילדה שלי עם חוברת מתכוני עוגיות של Better Homes וקוטעת את ההתעדכנות.
האהבה של ג'ניפר אניסטון בין דפי אחד המגזינים הגרוטסקיים שמונחים במעבר. שתי דקות לתוך האירוסין
בתור לקופה בסופר אני מתעדכנת בחיי

והחטיפים אבל החיבור של השוקולד והטחינה בא איתנו, נכנס בדלת הכניסה וממשיך בלי להתבלבל ישר למטבח.
החוברת נשארת לשמור על אניסטון בין המסטיקים

נסו, באמת שכדאי, יוצאות רכות, נימוחות וממכרות!

*

עוגיות שוקולד וטחינה
כ-18 עוגיות

קטנות, רכות ונימוחות שקוצרות מחמאות מקטן ועד גדול. פירור מלח-ים מעל לעוגיה לפני האפיה מביא עוצמה.
ענביות בראוניס

העוגיות נשמרות מעולה כמה ימים כך שאין בעיה להכין כמות כפולה.

)

נ.ב.

השוקולד המומס כמו גם העוגיות השטוחות שלפני האפיה, עברו שינויים. עקבו אחרי המתכון במדויק ויצא מעולה)
בדרך כלל התמונות משקפות אחד לאחד את המתכון- במקרה הזה הן מניסויים שונים ולכן מרקם

נ.ב.

2

הרבה רעיונות יש בתגובות- כדאי לבדוק לגבי שינויים שנוסו בהצלחה

*

1 ביצה

1/3 כוס סוכר חום כהה דחוס

100 גרם שוקולד מריר -קצוץ

1 כף חלב

3 כפות נדיבות של טחינה גולמית (מלאה ברור שהולך)

1 כפית תמצית וניל

קורט מלח

2/3 כוס קמח שקדים (ניתן להמיר ב- 1/3 כוס קמח)

1/4 כפית אבקת אפיה

* * סומסום לפיזור מעל- לא חובה

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט.

מרפדים תבנית גדולה בנייר אפיה.

במיקסר, מקציפים כשלוש דקות את הביצה והסוכר החום עד שמתקבלת תערובת סמיכה ובהירה בצבעה.

עם החלב ומערבבים היטב יחד. המרקם לא יהיה חלק וזה לגמרי בסדר. מוסיפים את הטחינה ומערבבים יחד. בינתיים ממיסים את השוקולד הקצוץ

מוסיפים את תערובת השוקולד לתערובת הביצים, יחד עם הוניל והמלח ומערבבים יחד עד למרקם חלק.

מוסיפים את קמח השקדים ואבקת האפיה ומערבבים היטב למרקם אחיד.

לראשונה, זה יקל מאד. אין צורך במרווחים גדולים כי העוגיות לא מתפשטות לצדדים אלא עולות מעט בגובהן. בעזרת כף גלידה קטנה או שתי כפיות יוצרים עיגולים ומניחים בתבנית. יש להרטיב את הכפות לפני השימוש

מפזרים מעל סומסום.

אופים 10 דקות.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2011/12/05/chocolate-oats-cookies/>

.

מפורסמים 1

היה היום בשיעור- דנה המורה שאלה אם מישהו מכיר מישהו שתרם למדינה אז אני אמרתי שהסבא-רבא שלי היה "אמא, לא תאמיני מה עמנואל שחר
... וכל הבנים היו כזה... די, לא נכון! וגם דנה המורה היתה ממש בשוק..."

האיש. אבל תרשו לי להיות מעט סקפטית בקשר לידע שיש לילדים בכיתה ד' על מפקדו הראשון של חיל ההנדסה עכשיו שלא תבינו אותי לא נכון, יש לי כבוד רב לעמנואל סבו של

.

.

.

מפורסמים 2

"אמא, את מפורסמת?!"

לא, לא ממש

"אבל יש לך בלוג!!!"

.

מפורסמים 3

"אמא, את מפורסמת?"

לא, לא הייתי אומרת

"...ואבא, הוא מפורסם???"

לא, לא מפורסם

"אבל הוא פרופסור באוניברסיטה. אז איך הוא לא מפורסם???"

.

.

מפורסמים 4

"אני רוצה להיות מעצבת אופנה מפורסמת"

את רוצה להצליח במה שאת עושה או להיות מפורסמת, אלו שני דברים שונים

"להצליח. אבל בעיצוב אופנה אם אתה מצליח אז אתה מפורסם ואז כולם רוצים כזה ללבוש את הבגדים שלך"

.

"אמא, אז מי יש לנו מפורסם?" (הילדה בקול נואש)

יש לנו את דוד
גלעד

"הוא מפורסם?"

קצת. אבל הוא יהיה, צריך רק סבלנות.

יומולדת שמח גיסי, עכשיו תאלץ להמציא את הקיטור הבא

.

.

מפורסמים או לא צריך שיהיה משהו טעים ליד הקפה

שיבולת-שועל שוקולדיות עם טעמים של קלמנטינה וקריספיות מתפצחת. מקסימות עם הקפה של אחר הצהריים.
מתכון של עוגיות

.

עוגיות שיבולת שוקולדיות

הן אפילו טעימות קפואות! וחברים, לא להתקמצן על שוקולד טוב.. זה מה שעושה את ההבדל בין עוגיה לעוגיה

1 1/2 כוסות שיבולת שועל

1/2 כוס קמח מלא

1/2 כפית אבקת אפיה

1/2 כפית קינמון

2 כפות קקאו משובח

1/3 כוס שמן זית צעיר ולא מריר

1 ביצה

1/2 כוס סוכר

גרירת קליפתה של קלמנטינה אחת עסיסית ורעננה

100 גר' שוקולד מריר משובח- קצוץ גס עם סכין, נחמד שלא אחיד

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט. מכינים שתי תבניות גדולות מכוסות בנייר אפיה.

במרווחים על גבי התבניות ואופים כ- 10-12 דקות. מצננים ושומרים בכלי אטום או במקפיא, לעיתות משבר. ושוקולד קצוץ. אם התערובת מעט יבשה ניתן להוסיף כפותיים של מיץ קלמנטינה או מים. מניחים כפות מהתערובת מערבבים נוזלים ומסיפים יבשים

.

המלצה

יעל

נתנאל-ישי

היא חברה של אחותי

ויש לה כמויות סטייל שיכולות להרוג פיל

.

.

את הסינרים האלו לעוזרי המטבח הקטנים, ניתן לרכוש ב
סטודיו לימונדה

שלה וגם ערכות טבחים קטנים ומגבות ועוד..

אם תתנהגו יפה במיוחד, היא בטח תסכים לקחת אתכם לסיבוב במעלה הבית- למטבח ההורס שלה,

מטבח שבא להתמקם בו ולא ללכת לעולם

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/01/12/cocochips/>

חתיכות שוקולד לעוגיות, היא שיצרה את העוגיה הכי אמריקאית בעולם. מה שמראה שטעויות זה לא תמיד דבר רע. קראתי פעם אפושהו שמקור העוגיה הראשונה הוא בטעות. איזו גברת אמריקאית נחמדת שהתבלבלה והוסיפה כן... אני עדיין מכה על חטא השומר ובמסגרת הקונצנזוס הגעתי הפעם לעוגיות השוקולד-צ'יפס הבלתי מנוצחות.

אפיה ולאפות. מנסיוני, עדיף לאפות כל פעם קצת- כי אין כמו עוגיות טריות מתפוצצות משוקולד נוזלי ועדיין חמים. אם אין צורך בכל הכמות, ניתן להקפיא את העיגולים הלא-אפויים ובעת הצורך להניח ישר מן המקפיא על תבנית קמח פשתן, שבולת שועל וקמח מלא. הן משובחות טריות ויכולות להיות רכות ומפנקות או קריספיות ומתפצצות. עקבות, אך לשווא.) הוא שיש להן ערך תזונתי מוסף וזה כבר נותן להן נקודות זכות: הן מכילות סוכר חום, לומר, לאחר התנצלות כנה ליוצריהן על חוסר הקרדיט, (ונשבעת שנכנסתי עכשיו במיוחד לאינטרנט על מנת למצוא יש אלפי מתכונים לבלתי מנוצחות ואת זה הספציפי אין לי מושג מאיפה השגתי. מה שאני יכולה

עוגיות שוקולד צ'יפס
שמנסות להיות קצת בריאות! כ-30 עוגיות

העוגיות מן הבצק המוכן, אני משתמשת במכשיר היוצר עיגולי גלידה אבל אין שום בעיה ביצירת עיגולים ידנית. תהיה העוגיה רכה יותר. לאחר ההקפאה העוגיות יוצאות הרבה יותר קשות ופריכות (אוי כמה טעים!). ליצירת מרקם העוגיה תלוי מאד במשך האפיה. ככל שיתקצר,

כמות פחותה של סוכר ורק חום! יש להמיר את החמאה ב- 1/2 כוס שמן ואת שני סוגי הסוכר ב- 1 כוס סוכר חום!
** 20/8 - אחותי האולטרה בריאותית דיווחה כי הכינה אותם בהצלחה מרובה עם שמן,

110 גר. חמאה

1/2 כוס סוכר חום דחוס

1/4 כוס סוכר

1 ביצה

1 כפית תמצית וניל

1/2 כס קמח

1/2 כוס קמח מלא

1 1/2 כוסות פתיתי שבולת שועל

1/8 כוס קמח פשתן

1/2 כפית סודה לאפיה

1/2 כפית קינמון

קורט מלח

100 גר. שוקולד מריר משובח קצוץ גס

או

שוקולד - צ'יפס

מחממים תנור ל-180 מעלות צלסיוס - 350F

לקבלת עוגיות רכות יש להוציאן מהתנור כשעדיין נראות רכות למדי, מאחר והן מתקשות מעט בהמשך בעת צינון. במיוחד ולכן רצוי למעוך אותן מעט עם כף היד- במיוחד אם רוצים אותן קריספיות. אופים בערך 12 דקות. מקפלים פנימה את השוקולד. יוצרים כדורים קטנים ומניחים בתבנית מרופדת בנייר אפיה. העוגיות אינן מתפשטות את הביצה ותמצית הוניל ומערבבים. מוסיפים את כל שאר החומרים מלבד השוקולד ומערבבים לעיסה אחידה. במיקסר מקרימים יחד חמאה וסוכרים עד לקבלת תערובת אחידה. מוסיפים

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/10/19/nuts-grains-chocolate-cookies/>

.

שנכין לכיתה למחר? אני שואלת ביום שלפני, מפשילה שרוולים מוכנה להסתער על עשרות קפקייקים מקושטים
אז מה תרצה

'אני רוצה להביא דונטס' אומר לי זה בשמחת אמת

**

בעת ההכנה ניתן לצור עוגיות בשתי דרכים:
כיסוי מלא. בכדי לקבל עוגיות מנוקדות בגרעינים ואגוזים, יש לערבב חלקית ולהשאיר את הפיצוחים נראים לעין.
לעוגיות חלקות מראה- יש לערבב את כל תערובת הפיצוחים עם תערובת השוקולד לכדי

.

2 ביצים

1/4 כוס סוכר חום דחוס

180 גר' שוקולד מריר משובח קצוץ

2 כפות אגוזי לוז/שקדים טחונים (נקראים גם קמח אגוזי לוז או קמח שקדים)

2 כפות קוקוס טחון

1 כפית תמצית וניל

1 כוס 'פיצוחים'- אגוזים מכל סוג שבא, גרעינים, חמוציות (קלויים או לא, תלוי בהעדפה), פולי קקאו שבורים

.

.

מחממים תנור ל-180 מעלות צלסיוס/350 פרנהייט. מרפדים שתי תבניות רחבות בנייר אפיה.

מקציפים את הסוכר והביצים בקערת מיקסר כעשר דקות. על התערובת להיות, בסופו של תהליך, סמיכה ובהירה.

בינתיים, ממיסים 3/4 מכמות השוקולד הקצוץ במיקרו או בבן מרי. מערבבים לקבלת מרקם חלק.

את האגוזים קוצצים אותם גס. גרעינים וחמוציות יכולים להשאר בשלמותם.

כעשר דקות ולהתמצק. אפשר גם להוסיף מעט אבקת קקאו או עוד קמח שקדים אבל העוגיות מצוינות בדיוק כך. שארית השוקולד הקצוץ ומקפלים בעדינות יחד **. בשלב הזה, אם התערובת נראת לכם רכה מדי, תנו לה לנוח המומס. מוסיפים את תמצית הוניל, קמח האגוזים/שקדים והקוקוס ומערבבים. מוסיפים את תערובת הפיצוחים את כשתערובת הביצים- סוכר מוכנה, מסירים את הקערה מהמיקסר ומוסיפים בעדינות באופן ידני את השוקולד

של כס"מ. ממליצה לא להתפתות ליצור אותן גדולות יותר מאחר והן מאד דחוסות טעמים והגודל הזה עובד מצוין. יוצרים עוגיות קטנות על גבי תבניות האפיה בעזרת כפית, במרווחים

אופים כ- 6 דקות. העוגיות נראות כאילו הן עדיין לא סיימו את אפייתן אבל בהמשך, עד שיתקררו, הן יתייצבו.

.

..

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

את האוזני המן שלי וזה אומר שלכוווווווולם יש במקרר 3 חלבונים מיותמים. השאלה היא " מה עושים איתם?!"
תנו לי לפנטז שכולללללללכם הכנתם

הוא הכי טעים!? אחר- כך היא פשוט שוכחת מהעניין. שבועיים אחרי אפילו המצפון כבר נותן לה אישור לזרוק.
יש לה כל מיני רעיונות והיא גם יודעת שחלבונים זה נורא בריא. אבל מי בכלל רוצה חביתה רק מלבנים, כשהצהוב
מקצועיים, מכניסים אותם לכלי, מכסים ומציינים תאריך. בבית, פולניה מכניסה לכלי ולא כותבת תאריך מעצלות.
במטבחים

אבל דה... לא משמייים!? מיד רשמתי המתכון, הוא בכלל של אמא של גיסתי. דווח לי כי כוולם אוהבים את זה נורא.
עם החלבונים! וכאילו משמים, סיפרה לי אתמול טלי (האמא של האיש), שאפתה נשיקות. אוקיי, אני לא דתיה
אבל הפעם, הפעם זו כבר אחריות. כוולם תקועים

כל פוסט אגוזי כותבת לי למצפון דברים כגון: " כנראה שלא אזכה לטעום" או "לעיני בלבד". במיוחד בשבילך.
אני מקדישה את הנשיקות שלי (באופן תיאורטי כמובן) לדיתי שלי שאלרגית לאגוזים. זאת היא שבסוף

<https://bissim.com/2009/10/07/choccookies/>

סערה בכוס תה חוללו החומות הקטנות האלו
ב'וואלה!
כן 15 גר', לא 15 גר'... כן יוצא, לא יוצא... יוצא, תאמינו לי יוצא. יוצא מעולה.

פשוט או מורכב, משהו שסוחבים מהילדות או שאוספים בדרך- אבל תמיד תרגיש איתו שלם ותבטח בו שיצליח.
אי שלו ובטוח, אליו חוזרים תמיד לאחר הפלגות לאיים רחוקים ואקזוטיים ומרגישים מיד בבית. זה יכול להיות מתכון
לכל בשלן יש 'סטוק' של מתכונים אהובים במיוחד. מתכונים שבשבילו הם

ומעודדות שהן רכות ונמסות בפה. שום חומרים מיוחדים או ריבוי כלים וזמן הכנה. פשוט, הרבה אבל הרבה שוקולד.
עוגיות השוקולד ההורסות בהחלט ובתמים האלו, הן סוג של אי קטן עבורי. מן בראונים קטנות

אחד בוחר את השילוב הרצוי ומכין לו כף גדושה של גלידה בין שתי שכבות חומות.. קינוח שאיו מישהו שלא אוהב! גלידה משובח. מגישים אותן לשולחן בצנצנת שקופה או קערה נאה ומביאים גם סוג או שניים של גלידה. כל הן יכולות להאכל סתם כך וזה יופי ויכולות להפך לקינוח מקסים וכיפי...סנדוויץ'

ואפשר להוסיף במקום כמות השוקולד הקצוצה שברי אגוזים קלויים- מכל סוג שהוא. המפתח הוא הוספות עדינות. שינויים. אפשר להוסיף מעט ליקר או קפה או תמציות טעם שונות. אפשר לשלב תבלינים או מעט גרירת תפוז זהו מתכון שאוהב

תקבע את התוצאה הסופית. שוקולד משובח, כזה שממש אוהבים, יתן תוצאות מענגות ביותר... קדימה למטבח. וכמובן, ואת זה אתם בטח לא ממש צריכים שאומר, איכות השוקולד

עוגיות שוקולד נימוחות לסנדוויץ' גלידה או סתם כך...
16 עוגיות

אידאלי של 4-5 ס"מ רוחב. אם חפצה נפשכם בעוגיות ענק או בכמות גדולה יותר, הרגישו חופשי להכפיל כמויות. כמות העיסה נראת קטנה באופן מפתיע אך יתקבלו ממנה 8 סנדוויצ'ים בגודל

150 גר. שוקולד מריר (60%) - קצוץ

15 גר. חמאה (קצת יותר מכף)

1 ביצה

1/4 כוס סוכר

1 כפית תמצית וניל

2 כפות קמח תופח (ניתן להמיר ב-1 כף קמח אורז או בקמח שקדים)

קורט של מלח

מחממים תנור ל- 190 מעלות צלסיוס. מרפדים תבנית גדולה בנייר אפיה.

מקציפים את הביצה, והסוכר במיקסר כ- 10 דקות עד לתערובת בהירה וסמיכה. מוסיפים את תמצית הוניל.

השוקולד הקצוץ עם החמאה. אני ממיסה במיקרו אך אפשר גם מעל לסיר עם מים רותחים. נותנים להתקרר מעט. בינתיים, מוציאים כ- 1/5 מכמות השוקולד הקצוץ לקערית וממיסים את שאר

מנפים את הקמח והמלח. כן, כמות מזערית אבל הניפוי יעזור באיחוד מהיר.

מוסיפים את השוקולד הקצוץ. אם הבלילה דלילה מאוד, יש להמתין כמה דקות והיא תהפך למוצקה במהירות. בעזרת מרית מקפלים את תערובת השוקולד והביצים יחד. מוסיפים את הקמח ומערבבים רק עד לבלילה אחידה.

כ- 16 גושים קטנים ומניחים על התבנית במרווחים. העוגיות מתפשטות רק במעט, כך שאין צורך ברווחים עצומים. בעזרת שתי כפיות או כף גלידה קטנה, יוצרים

אופים בתנור המחומם כ- 8 דקות.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

.
הפרידה עומדת באויר. אולי בעבור זה החלטתי לקחת את הילדה ולצאת, סתם כך שתינו, ליומיים של טיול בנות הרגשת

.
בלי כינור??) אני לעומתה ארזתי לי שניים וחצי דברים בשקית וכמו תמיד שכחתי משהו חשוב או שניים בבית. מה שכן, איך שמסתמנת נסיעה, היא מתייצבת עם הכינור ליד הדלת כאילו שברור, איך אפשר לנסוע לאנשהו איתה בלילה וכינור (אל תסתכלו עלי ככה, זה מבית הספר וצריך להתאמן עליו כל יום וזה אף פעם לא קורה. ארזה הילדה שלי כמות דברים למינימום שבוע: בגדים, קלמר, משחקי יצירה, דילגית, ספרים, בובת ענק להתחבק בשני תיקים

.
בין צפון לדרום. אמר לעצמו, נמציא מכשיר שאיתו אפשר ללכת לאיבוד ותמיד תמיד למצוא את הדרך הביתה... אלוהי הג' פי אסים חשב עלי כשבאה לו ההברקה. הוא חשב בדיוק על קלולסית כמוני, שבקושי מבחינה

.
של מה שמעבר לקו הראיה. ומתישהו פתאום ממילא באה ההתבהרות והים שנפרש במלוא עוצמתו. וחופש בעיניים. כבד כי ככה זה איתו, צריך מזל. מה שמדהים בו הוא, שגם כשאתה לא רואה ממטר, ישנה ההבטחה המרגשת הזו כביש 1 מגיח בערפל

מדברות קצת ושוקות קצת ומקשיבות למוזיקה.

כבר כל כך טוב מה היא רוצה, שמצליחה להצחיק אותי במבטאים שונים. שדומה ולא דומה לכלום שאני מכירה. איך זה שנהייתה לי הילדה הזו, שבתשע שנותיה יודעת

.

.

בשבילים תחת עצי ענק ועוצרות לקטוף תותים. מתענגות על להיות לבד וגם קצת על להתגעגע לאחרים.
עוצרות בדרך להביט בעובדים בשדות, בים, בחיות, במחלבת העזים. מכרסמות פיצה ורואות סרט רומנטי, הולכות
אנחנו שתיים-

עוד מעט נהיה רחוק מכאן, בארץ אחרת עם נופים אחרים.

זהו מין סוג של טיול פרידה

.

..

* * * * *

ריבה

שלא מפסיקים לרגש אותי בכל פעם מחדש. ק ס מ. ואם ריבה אז סקונס הם אחד הדברים הנכונים ביותר לידה.
היא מסוג הדברים

יש לי בלב חיבה רבה ל

סקונס

הכי שווים שתוכלו להפיק בחמש עשרה דקות של עבודה. זה ההכי קרוב לארוחת בוקר במאפיה מצוינת שיש.
על ידי ידידינו האמריקנים והפכו למפלצות ענק יבשושיות. סקונס אמיתיים, משובחים ופריכים הם מאפי הבוקר
, מאפי הבוקר האנגלים המסורתיים, שאיכשהו הושחתו ללא רחמים

באנגליה, לצד כוס התה, מלויים אותם בריבה ובמריחה נדיבה של הדבר השמיימי הזה שנקרא:

Clotted cream

של השמנות. מאחר ואנגליה רחוקה, אני מגישה עם קרם פרש וריבת תותים ביתית וזה לא פחות מנהדר.
, שזו האמאמאמא

.

.

סקונס

כ - 12 יחידות בהשראת מתכון מימי 'בושון'

כשמכינים סקונס שוכחים את תנועת הלישה. שוכחים
לגמרי

. מה זה לישה, תזכירו לי?! ככה הסקונס יוצאים פריכים למשעי ולתפארת מדינת האנגלים

1 3/4 כוסות קמח

2 כפיות אבקת אפיה

גרירת תפוז שלם

1/4 כוס שמנת מתוקה

1/4 כוס חלב

2 כפות סוכר

קורט מלח

מחממים תנור ל- 200 מעלות צלסיוס/400 מעלות פרנהייט

בקערת מיקסר מערבבים את היבשים: קמח, אבקת אפיה, מלח וסוכר עם גרירת התפוז.

ומערבבים עד לתערובת פירורית. גושי החמאה יהיו בגודל של גרגרי תירס ואם הם אינם אחידים, זה בסדר גמור. מוסיפים את החמאה הקרה

מוסיפים את השמנת והחלב ומערבבים

רק עד

לתחילת קבלת בצק (תמונה למעלה)

אוספים את הבצק יחד ומעבירים את הבצק למשטח ומאגדים בתנועות דחיסה לגוש אחיד.

(שלי היו 6 ס"מ קוטר) ומעבירים לתבנית. מברישים בשאריות החלב- שמנת ומפזרים סוכר גס מעל. קלות ומרדדים בעזרת מערוך לגובה ס"מ אחד (אני בעד קטנות כי אז יש יותר בחוץ ופחות בפנים). קורצים מקמחים

אופים כ- 12-15 דקות או עד שהמאפים זהובים.

מצננים מעט ומגישים עם ריבה וקרם פרש.

Butano State Park

Goat cheese farm

Organic Strawberries picking

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/03/12/carrotscookies/>

בזמן האחרון, עקב הגידול המשמעותי של קוראי הבלוג, מרגיש לי קצת לא נעים לקטר.

תמוה בעיני הדבר שאין פטור או לפחות איזושהי הנחה משמעותית במשפחות מרובות ילדים. לא ולא, לא אקטר. מחיתוליו, שאיכשהו לא נראת מובנת יותר או מסובכת פחות גם כשאתה עושה את זה בפעם השלישית וממש ביג דיל. לא אקטר לכם כאן על האיש שלא מזמן חזר מ"ייל" ושוב נסע עד שבת. גם לא אקטר על גמילת הקטקט יש לי חתיכות פאזל חסרות ותוכנות חדשות להתרגל אליהן והלוא אני כל- כך לא אוהבת חדש... אז מה!? שום נו כן, אז נפל ומת לי המחשב החדש עם כל החומר שהיה בו והגיבויים לא תפקדו ועדיין

דינוזאורים עצומים ומדהימים והן לא אומרות דבר לילדים חוץ מ: 'ביג דיינזור'! אבל מה כן, כל הזמן אומרות מה על זה שהולכים 15 דקות בתוך הקמפוס היפיפה הזה, פריחת מגנוליות ושבילים ירוקים ומגיעים לבנין שבו מאובני + סייעת אחת, לא יכולות לנהל טיולון קטן של 11 ילדים בעצמן ומזעיקות הורים עסוקים לעזרה, אחרת אי- אפשר. גם לא תשמעו ממני מילה על הטיול של הגן המג'יף של הנגמל, שיצא לי ללוח היום. על זה ששלוש גננות לא

פרימיטיבית שנתנה לו לקפוץ פעמיים מאבן בגובה עשרים ס"מ וגם עזבה לו את היד בדשא וחטפה על זה גערה? איזה כלב זה? וציינה בגאווה: מיני דוברמן! ילדים, מה למדתם בטיול היום, חוץ מזה שאמא של יותי היא ישראלית אבר. האמת, למה להתקטנן- אחת מהן, הראשית, דוקא תרמה: כשראינו בחוץ כלב, היא שאלה את הילדים מי יודע . לא לרוץ. לא לצעוק. לא לקפוץ. מה הבעיה לפתוח ספר, להגיד לילדים: דיס איז טי-רקס, דה סטרונגסט דיינזור על מיני דוברמן!

זהו שלא אקטר... כי אני יש לי קלאסה. ואני לא קוטריט.

הן יוצאות טעימות להפליא ביחוד מעט אחרי האפיה, כשתוכן רך ועדיין חמים והבחוץ שומר על קריספיות נעימה. עוגיות גזר?! במתכון הזה, הגזר והצימוקים עוברים בישול קצר במיץ תפוזים שעוזר להם להתרכך ולספוג טעמים. שמצאתי בספריה השכונתית, בעת שהילדים היו עסוקים בשלהם. כי אם עוגת גזר ומאפינס גזר, אז באמת למה לא אדווח לכם, שניה לפני שהפסח מגיע וכולם נכנסים לכוננות חמץ, על עוגיות הגזר הנפלאות שהכנתי מספר מיושן במקום זה חברים וחברות,

רואים, פוסט שלם בלי אף קיטור. ככה אני.

עוגיות גזר יאמיות

The all American cookie book /Nancy Baggett

35 קטנות או 16 בומבילות

אל תבהלו מכמות התבלינים- איכשהו הכל מסתדר יפה יחד. ולא מאורך הרשימה- חצי ממנה אלו התבלינים...

1 כוס צימוקים בהירים או כהים (אני דחפתי גם חמוציות)

3/4 כוס גזר מגורר דק (בערך 2 גזרים גאים)

1/4 כוס + 2 כפות מיץ תפוזים

2 כוסות קמח

3/4 כפית אבקת סודה לשתייה

1 1/2 כפיות קינמון, 1 כפית פלפל אנגלי טחון, 1/2 כפית אגוז מוסקט טחון, 1/4 כפית ציפורן טחונה

1/4 כפית מלח

3/4 כוס סוכר חום בהיר דחוס

2/3 כוס שמן קנולה

1 ביצה

1 כפית גרירת תפוז

1 1/2 כפיות תמצית וניל

1 כוס אגוזים קצוצים-

לא חובה!

(הוספתי רק חצי כוס והיה יופי)

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס.

סימן למיץ והצימוקים יהיו תפוחים ורכים. אם במקרה יבש רצח באמצע- תוסיפו כף שתיים של מים. מקררים מעט. מכניסים לסיר בינוני את הגזר, הצימוקים ומיץ התפוזים ומבשלים כחמש דקות על להבה בינונית. בסיום, לא יהיה

מנפים את היבשים יחד- קמח, תבלינים, סודה ומלח.

מערבבים לתוך תערובת הגזר את הביצה, השמן והסוכר. מוסיפים תמצית וניל וגרירת תפוז.

מוסיפים את היבשים והאגוזים ומערבבים לאחיד.

או עם כף (לגדולות) ומניחים ברוחים על גבי תבניות עם נייר אפיה עליהן. משטחים מעט עם היד או לא- מה שבא.
יוצרים עוגיות עם כפית (לקטנות)

אופים קטנות כ- 10-12 דקות וגדולות 16-18 דקות.

מצננים ומוזגים חלב.

ואפשר גם:

עוגיות שוקולד צ'יפס משופצות
-שימו לב לגרסת הבריאות של אחותי בגוף המתכון

שתהיה שבת שלום!

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

<https://bissim.com/2010/11/12/cookies-with-jam/>

עוגיות ריבה הן עבורי הרבה יותר מסתם עוגיה

נוסטלגיה וזכרונות ילדות של קופסאות פח מרובעות עם מכסה עגול במרכז, שהאיש מהמכולת היה פותח עם כף הן משהו שאוצר בין שכבות הפריכות שלו המון

הן חורף עם כוס של תה ליד תנור

חוץ מזה, הן גם דרך נפלאה לשעשע שתי ילדות שרוצות 'לעזור' באחר צהריים פנוי

היום. אחת רחוקה ואי אפשר ולשניה אני אופה עוגיות של ריבה בכל יומולדת, כי אני יודעת שהיא נורא אוהבת יש שתיים מאד חשובות בחיי, שנולדו בדיוק באותו

בכל פעם הן יוצאות טיפונת אחרת- תבלינים, אגוזים, זרעים.

הפעם, טריות ישר מהתנור, עם ריבה של שזיפים באמצע כל שתיים, הן היו פשוט ממכרות

לו לבצק הזה- הוא עדיין מתקבל פריך ונימוח ומעולה גם לסתם עוגיות חותכנים של יום רגיל, בלי שום ריבה באמצע לכל המעיכות, לישות ויותר תשומת-הלב שילדים נוטים לתת לבצק, משל היה פלסטלינה. זה ממש לא אכפת הבצק הזה מתאים

עוגיות בצק פריך שאוהבות ריבה

מעט קמח. במידה ויבש מדי ומתפורר, כדאי להוסיף כמה טיפות של מים בהדרגה, עד לקבלת בצק נעים לעיבוד.
*במידה והבצק דביק מאד, ניתן להוסיף

אפשר להמיר את השקדים בכמות זהה של קמח- אלא שאז הבצק יהיה מעט פחות סבלני לילדים מתעללים

אם אין לכם משקל הנה
טבלת המרות

200 גר' חמאה קרה

100 גר' סוכר

2 חלמונים

50 גר' שקדים טחונים

250 גר' קמח רגיל

1 כף שומשום

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט.

מערבבים לאט עד שמתקבל בצק. מאחדים את הבצק לעיגול פחוס, מכסים ונותנים לו לנוח במקרר כחצי שעה.
ואחיד. מוסיפים את החלמונים אחד אחד, עד שהם נבלעים בתערובת לגמרי ואז מוסיפים את המרכיבים היבשים.
ומעבירים למיקסר. מערבבים עד שהחמאה מתרככת לגמרי. מוסיפים סוכר ומקציפים עד לקבלת ממרח חלק
חותכים את החמאה הקרה לריבועים

אחת ולמחצית מהכמות, יוצרים חור במרכז. מעבירים לתבניות אפיה ואופים כ- 12 דקות או עד שהעוגיות זהובות.
מרדדים על משטח מקומח ויוצרים צורות. אם רוצים עוגיות ריבה- בוחרים בצורה

אוהבת לשים במרכז העוגיה, לא ממש עד הקצוות- אחרת נמרח) ומכסים באלו עם החור, תוך לחיצה קלה.
אבקת סוכר בנדיבות על מחצית הכמות שבמרכזה חור. מורחים את המחצית השניה בריבה מהזן הסמיק (אני
מצננים. בוזקים

עוגיות חמאה נימוחות

שוקולד צ'יפס קצת אחרת

קוקילידה

עוגיות לימון ופרג

עוגיות גזר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/01/09/date-cookies/>

הזמן, על הטיח הכעור והמצהיב ועל נזקי העטלפים. כזו שמתעקשת לראות את פינות החמד ולזכור חסדי נעורים. כך שלמעשה ניתן לומר שכל חיי עברו בעיר הזו. אהבה גדולה אני אוהבת אותה, כזו שסולחת לה על כל קמטי נולדתי בבאר-שבע לצד כמה גמלים ובגיל שלושה חודשים עברנו לתל-אביב,

היא הבית ותמיד תהיה.

אוכל:

קל מאד לאכול וקצת יותר מסובך לאכול ממש ממש טוב.
 לשתי המלצות
 ישנות שלי שחינן עדיין עימן- מצטרפות שלוש מהפעם:

טוטו
 - יקר ונהדר

בר יין
 - משבר החמאה זה לא שם

רפאל
 - עסקית מקסימה

ליררר

מגולגלות תמרים גילי

הירקן התעניינתי בגבינה מלוחה מתובלת שהתאכסנה במקרר בגביעים קטנים ונראתה מעולה. איך זה? שאלתי. 'אצל

לפנים
' הוא ענה.

ככה למדנו הילדה ואני ש'לפנים' זה ההיפך מ'על הפנים'. הידעתם??

יום אחד היא חזרה מגילי ואמרה: "אמא, הבאתי לך לטעום את העוגיות של גילי. ממש
ל פ נ י ם
! את חייבת את זה בבלוג!!!!"

ף

ל

דביק ברידוד ומצריך קימוח דרמטי. הוא גם יכול להקרע לפעמים אבל מתקנים וזהו. יוצא פריך, ביתי ודי ממכר.
ושלא תגידו שלא אמרתי- הבצק מעט

200 גר' חמאה רכה

2 כפות מים

2 כפות שמן

2 כפות אבקת סוכר

1 כף חומץ

1 ביצה

3 כוסות קמח

1 כפית אבקת אפיה

1 קופסאת מלית תמרים

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט.

קינמון, מגלגלים לגליל ומניחים בתבנית כשתפר החיבור כלפי מטה. מניחים את הגלילים זה לצד זה באותה תבנית. ל-4 חלקים. מקמחים בנדיבות ומרדדים כל רבע לעלה מלבני דק ככל שניתן. מורחים ממרח תמרים, מפזרים מעט החומרים ומוסיפים את הקמח ואבקת האפיה. מערבבים עד לקבלת בצק אחיד ומוציאים למשטח עבודה. מחלקים מערבבים את החמאה עם כל

חורצים בעדינות סימני חיתוך בחלקם העליון (זה יקל על מלאכת הפריסה שלאחר האפיה) ואופים כ-30 דקות. כשהגלילים מוכנים לאפיה,

מצננים וחותכים. מפזרים אבקת סוכר ושומרים בקופסא אטומה.

ר

אהבתי

טוען...

קשור

נסעו לשלג. אין כמו למצוא לבנזוג ולילדים תחביב שאת לא חלק ממנו ולבלות עם עצמך מדי פעם לבד בבית!
ערב חג המולד. האיש והילדים

היא אמרה בפשטות שברור, זו היכולת להגיע לעומקם של דברים ולא לנקר פה ושם. הוציאה לי את המילים מהפה. האלו לבד מרוממים, כמה הראש מתנקה ממטלות היום, נותר חופשי מכל לחץ מאפשר עבודה מפוקסת ויעילה, כשניסיתי למצוא מילים ולהסביר לחברה כמה הימים

ומהאירה. נהפוכו- אורית חג ללא הסטריית חג, ללא קניות מצרכים בחנויות פקוקות עגלה נוקשת בעגלה. חג נטו. לי השנה. סוף סוף כנראה ירד האסימון, שלא חייבים חיבור דתי או עץ אשוח עם קישוטים בשביל להנות מהאורות (פעמים), לנהל שיחות קלות על מרכיבי המשרה של תרנגול ההודו ועל טיבן של המתנות, איכשהו דברים מתחברים החגים המקומית- להנות מהשירים הדביקים (יש שאף יעידו כי נתפסתי מזמזמת את 'רודולף האייל אדום האף' כמה ערב חג מולד. זו השנה הראשונה בה אני מצליחה להתחבר לגמרי לתקופת

ערב חג מולד ואני אופה רוגלך.

לאפות בחגיגות הזו משהו ששנים כבר לא אפיתי, מעין פינוק חג של קישוטי חמאה קטנים וריחניים. והי, יש לי זמן!
לא יודעת איך זה מסתדר בדיוק עם מסורות מקומיות אבל מתחשק לי

- - -

את המתכון הזה יש לי כבר בערך 14 שנה והוא שייך ל-

Sarabeth

והמלית נוצרה ממה שהתחשק בפה אבל אפשר גם להשאיר את זה פשוט: ריבה, אגוזים, סוכר וקינמון, למשל.
, המאפיה מצ'לסי מרקט, ניו יורק. כמובן ששיניתי מעט את הבצק

* המלצה-

יוגורט משובח ונפלא, קרמי כמו שמנת

לבצק:

200 גרם חמאה רכה

3/4 כוס יוגורט מלא משובח * (או שמנת חמוצה או 1 כוס גבינת שמנת)- טמפ' החדר

1 כף סוכר

1 כפית תמצית וניל

1/4 2 כוסות קמח

החמאה והיוגורט למיקסר ומערבבים היטב יחד לקבלת עיסה אחידה ללא גושים. מוסיפים את הסוכר ותמצית הוניל.
מעבירים את

הקמח בפעמיים- ומערבבים קצרות בין הוספה להוספה. כמו בבצק פריך, גם כאן, יש להקפיד על לישה מינימלית.
מוסיפים את

קלות לאיחוד. מחלקים את הבצק לשלושה כדורים, משטיחים לדיסקיות, עוטפים ומאכסנים במקרר לכשעתיים.
מוציאים את הבצק הרך ולשים

מלית שוקולד ומי ורדים

למלית:

100 גרם שוקולד מריר

1/3 כוס אגוזים

1/3 כוס סוכר

3 כפות קוקוס טחון

1/2 כפית קינמון

מכניסים למעבד המזון וטוחנים דק.

וגם-

3 כפות ריבה

כמה טיפות של מי ורדים, תלוי בתמצית ובחוזקתה

מערבבים יחד.

- - -

כשהבצק מוכן:

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט.

מוציאים כדור ראשון ומרדדים על משטח מקומח לעיגול רחב של כ- 30 ס"מ.

לבצק) ומפזרים כ- 13 מתערובת השוקולד. לוחצים קלות מעל בכדי שהתערובת תצמד מעט יותר לבצק בגלגול. מורחים בחסכנות כף ריבה (זה מעט אבל מספיק- רק בכדי להדביק את מלית השוקולד

חותכים את העיגול לרבעים. חותכים כל רבע לשלושה חלקים. סה"כ 12 חלקים.

נבהלים אם פה ושם נופלים פירורים. מעגלים מעט את הפינות ומעבירים לתבנית אפיה. מכינים כך את שאר הבצק. מגלגלים כל חלק מקצהו הרחב לעבר השפיץ ולא

אופים כ- 30 דקות או עד שהרוגעלך זהובים וריחניים.

.

חג שמח!

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/02/24/healthmuffins/>

שנתו שוב ושוב. מפריע את שנתו = מפריע את שנתו. לא נורא, אני מנחמת את עצמי, בצהריים נתפוס שינה קצרה. וזה בסדר. זה בסדר רב הזמן, רק שבאחד מלילות הסופשבוע תוקף את הקטקט שיעול טורדני ועיקש שמפריע את אני חד- הורית לשישה ימים

וחושבת לעצמי שזה חומר נפלא לבלוג. היה שלום 'לא נעים כי מסתכלים' וברוכים הבאים למשפחה מרובת ילדים. לפתוח ספר של 'מקווה' עטוף בצלופן, עולים בתוהו. אני מסתכלת עליו בשלוח בלתי-מוסברת, מבינה את זעמו שעות שינה בלילה רגיל, מראה סימני עצבנות. בחנות הספרים הוא נשכב על הריצפה בחמת-זעם, כשניסיונותיו הקטקט שרגיל ל-12

מפריעין לאמא בשעת השינה. כן, הם מבינים. יש להם גם פלסטלינה למקרה שמזלה של אמא יהיה שפיר במיוחד. בשמיכות ומקבלים פופקורן, תותים ומים. "אמא עייפה", אני מסבירה להם בדרכנו הביתה, "צריכה לישון". אין בבית אני מכינה את הדרדסים למבצע. הקטקט נשלח למיטתו והם בוחרים ב'חתולים בצמרת', מתכסים

איזה שפיר ואיזה נעליים. הקטקט מתרגז מהשיעול וגומר עם השינה אחרי 30 דקות.

בשמחה. תוך שיעולים עיקשים ביותר אך עם ברק בעיניים, הוא מתבונן ב-'cars'. עוד לא בן שנתיים וכבר מאוהב... הוא עובר למיטה שלי ומתמקם

מושא אהבתו, נחמתו וביטחונו הוא

lightning mcqueen

פעם שדמותו של זה עולה למסך. הוא לא רואה על העיניים מעייפות אבל הוא מאושר. והוא בכלל לא אוהב טלויזיה. להאמין. הוא אחוז בידו הקטנה באוטו מקווה קטן ובשניה בנעל בית מסמוטטת של הגיבור האדום ועיניו זורחות בכל , הקרוי בפיו: 'מקווה'. צריך לראות בכדי

סאלי... "לא", הוא עונה רציני, "הוא לא יכול. סאלי היא בת!". טוב, לא נסביר לו את עובדות החיים בגיל 4+. נמברטו מגיח מהסלון. "תאר לך", אני אומרת לו בצחוק, "שיותמי יהיה בסרט במקום

היום, בדרך לפיזור גנים, אני חושבת לעצמי שהיה כיף להיות איתם לבד. כיף ולא תמיד קל.

ואישיות ורצונות. רצונות מנוגדים על-פי רוב לשלי. הם עולמי. ומשזה נאמר- כמה טוב שהוא חוזר מחר הביתה. ממני אמא יותר טובה. הידיעה שהכל תלוי בי נוסכת בי סבלנות מרובה יותר. כל אחד אדם קטן בפני עצמו- עם אופי אני חושבת שלהיות איתם לבד מוציא

מאפינס בריאות –

לא ממש מאפינס אלא יותר עוגות קטנות ורכות. כ-18 קטנטנות

אלו הם תוצאה של נסיון לצור חטיף בריא ומזין. יופי עם או בלי ריבה ותה.

דגנים שעוד לא הכרתי, שאני מחליטה לנסות כל פעם קצת. השארתי 1/4 כוס של קמח רגיל והוספתי לו קמח
יש כל-כך הרבה סוגי קמחי

טף

גרגר שנראה כמו קינואה גמדית). אפשר להחליף את האמרנט בקמח קינואה ובכלל לנסות שילובים חדשים.
וקמח אמרנט (שהוא

ממעט אבקת סוכר, מעט מים וצבע מאכל טבעי. אפשר להקפיא ולהפשיר כל פעם כמה ואפשר גם להכפיל כמויות.
הקטנות האלו יוצאות רכות, אגוזיות, טעימות ושונות. בכדי לשמח את הילדים אפשר לצור זיגוג

ועוד משהו- רשימה ארוכה אבל 2 דקות הכנה.

1/2 כוס חלב

1/4 כוס סוכר חום דחוס

1/4 כוס שמן

1 ביצה

1/4 כוס קמח + 1/3 כפית אב' אפיה

1/4 כוס קמח טף

1/4 כוס קמח אמרנת

1/4 כוס קמח אגוזי לוז

1 כפית גרירת תפוז

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס\ 350 פרנהייט.

חלב, סוכר, שמן וביצה. מוסיפים גרירת תפוז. מוסיפים קמחים. אפשר להוסיף מעט קינמון ו\או תמצית וניל.
מערבבים:

בתבניות שקעים ובתוכן מנג'טים. הקטנטנות נאפו בערך 12 דקות. גדולות יש לאפות יותר. לבדוק שכיסם יוצא יבש.
אופים

אבל בבוקר הוחלט פה אחד שאלו בלי- יותר טעימות. אפשר גם להוסיף שוקולד -צ'יפס אחד או שניים לכל מאפינס.
נ.ב. בהתחלה הוספתי גזר מגורר

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

הזו של השנה, התמלאה הגינה כתמים כתמתמים ועגולים, נחבאים ומצויצים בינות עלים גדולים וירוקים- דלעות!
לקראת התקופה

והתוצרת למדתי, שגידול דלעות הוא עניין פשוט למדי אבל שלשמור עליהן משיני הסנאים זה כבר עסק אחר לגמרי.
כך, עם העונה

המטבח ליד האח המבוערת, ותיכננה את תפריט ארוחת הערב שלה. והוא כלל דלעת. את הדלעת שלי ליתר דיוק.
קישוט מפתן הדלת צמח ועלה בגינה הפרטית שלי, בדיוק אז ישבה משפחת הסנאים השכנים סביב שולחן
כי כנראה בדיוק בשעה בה התענגתי אני על המחשבה הנעימה שהשנה

.

לילדים- אם אתם רוצים שלא יגעו לכם בדברים, שימו אותם במקום. דלעות כך למדתי, מקומן לא ליד הדלת.
קצת מתסכל למצוא עקבות ציפורניים ושיניים חופרניות בדופן הדלעת המושלמת שלך אבל כמו שאני אומרת

מגיעה גם ההבנה המפויסת, שגינה גם אם נדמה לך שהיא שלך היא לא ממש, היא של כל מה שחי מסביב.
ועם התסכול

.

והשארתי ליד הדלת את המחצית המכורסמת שהמשיכה להתכרסם ביעילות ובריכוז, לא מופרעת כמעט מנוכחתנו.
אז חציתי את הכתומה הגדולה לשניים

וזו, ממש כמו נס כד החנוכה, הספיקה לנסיונות מאפינס רבים עד לזו האחת והיחידה שענתה על כל הציפיות.
ואת המחצית שלי צליתי בתנור סתם כך וחפנתי את תוכה הרך והמתקתק לקערה גדולה.

הז'אנר תמצאו שהקטנות האלו מקסימות לגמרי- בעלות כיפה פריכה ותוך קליל ומתקתק מתובל בג'ינג'ר וקינמון.
אם אתם מחובבי

מצוינות ליד התה של אחר צהריים סגרירי וגשום ונהדרות גם בימים שאחרי.

* * *

מאפינס דלעת אווריריות
ל- 12 יחידות

את הדלעת אופים חצויה בקליפתה כשעה או עד שתוכה רך מאד.

מים ומבשלים מכוסה על להבה קטנה. מערבבים מדי פעם ומבשלים כ- 15 דקות או עד שהכל רך מאד. מצננים.
ניתן בשמחה להשתמש בדלורית- מכניסים לסיר קוביות קלופות, מוסיפים חופן

* * *

1/2 כוס שמן-זית

1 כוס דלעת/דלורית - מבושלת ומעוכה

2/3 כוס סוכר חום דחוס

1 כפית תמצית וניל

1 כפית ג'ינג'ר טרי מגורר

1 כפית קינמון

2/3 כוס אגוזי מלך קצוצים דק

2 כפות גדושות קוקוס טחון

1 1/2 כוסות קמח כוסמין מלא/ קמח מלא

2 כפיות אבקת אפיה

1/2 כפית סודה לשתייה

אם רוצים מעט ציפוי מערבבים
גדושה אגוזים קצוצים, 1 כפית סוכר חום, מעט קינמון, כמה טיפות מים וזילוף שמן-זית. מפזרים בין כל השקעים.
1 כף

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט.

מערבבים יחד את כל החומרים הרטובים.

מוסיפים את היבשים ומערבבים.

מחלקים שוה בין 12 שקעים ומפזרים מפזרים מעט ציפוי, אם רוצים

אופים כ- 20 דקות או עד שקיסם יוצא יבש.

נא לא לאפות יותר מדי שלא תבוא בצורת.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2015/05/04/apple-roses-pastrie>

.

ומיד חשבה עלי ואחרת שאמרה: הי, יש לי את הכל בבית, בואי נכין. תודות לשתי אלו אני והשושניים כאן היום.
שקורה כשלא מבליים מספיק מול המסך ומזל שיש חברות מסורות- אחת שראתה וטעמה יפים כאלו בארוע שכונתי
מסתבר שרק אני ועוד כמה תמוהים לא שמענו עדיין על מאפי התפוחים השושניים שרצים ברשת. זה מה

.

האלו מקסימים אותי- לא מתוקים מידי, גאוניים ולגמרי נעימים להכנה ועם חומרי גלם טובים- משובחים של ממש.
ולמרות שבדרך כלל אני נמנעת מאוכל מקושט, מאפי התפוחים היפייים

מאפי תפוחים שושניים
12 יחידות

* לפני שמתחילים חובה לצפות
בוידאו המקורי

* לאוהבי האגוזים- ממליצה לפזר מעל לריבה מעט אגוזים קצוצים מכל סוג שאוהבים.

1 חבילה של 2 דפי בצק עלים מרודדים (בדור"כ 400-500 גרם)

4 תפוחי-עץ אדומים גדולים (לי הספיקו 3)

1/2 לימון

4 כפות ריבת משמשים

2 כפות מים

קינמון

אבקת סוכר – לפידור מעל

משמנים

היטב

תבנית שקעים.

מחממים תנור ל- 190 מעלות צלסיוס/ 375 פרנהייט. מנסיון, עדיף לא

בטורבו- זה מייבש את התפוחים.

למיקרו לכ- 4 דקות. פרוסות התפוחים צריכות להיות גמישות. מסננים את התפוחים ומניחים בצד להתקרר מעט. שזה דק, נסו לפרוס אפילו דק יותר! מעבירים את פרוסות התפוחים לקערה עם מים ומיץ לימון סחוט ומכניסים סכין קטנה את הליבה- בצדדים ובמרכז. פורסים כל מחצית לפרוסות דקיקות- כל כך דקות שכשאתם חושבים חוצים את התפוחים לחצי ומנקים בזהירות בעזרת

מערבבים יחד את הריבה והמים ומחממים כדקה במיקרו. מניחים בצד להתקרר מעט.

מקמחים קלות משטח עבודה ומרדדים מעט את דף בצק העלים לאורכו.

את הפעולות הבאות ניתן לראות ברביעיית התמונות שמעל-

1. חותכים את יריעת הבצק לשש רצועות רוחב שוות.

פיסת הבצק וחלקן המעוגל מציץ מעל. מפדרים במעט קינמון. אם רוצים להוסיף מעט אגוזים טחונים, זה הזמן.
2. מורחים מעט ריבה ומניחים פרוסות תפוח חופפות מעט, כך שחלקן הפרוס פונה למרכז

3. מקפלים את הבצק לחצי – החלק התחתון מתקפל כלפי מעלה ועוטף את חלקו התחתון של פרוסות התפוחים.

4. מגלגלים את הבצק והתפוחים בעדינות לשבלול ומניחים בתבנית השקעים.

מכינים כך גם את דף הבצק השני.

המקורי- התפוחים אמנם מאבדים מעט מאדמומיות קליפתם אבל הבצק מרוויח מרקם מצוין וטעם קרמלי).
אופים כ-40-45 דקות או עד שהתפוחים רכים וריחניים והבצק שחום ופריך. (אני אוהבת לאפות יותר מבמתכון

לאחר שהמאפים הצטננו מעט, מוציאים ומפדרים בסוכר. כמו מאפים רבים אחרים- הכי טעים טרי וחמים!

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/11/04/vanillacupcake/>

צבעוניות וזר של אספרגוס דוקרני. מכבה את הנרות, שתזכי לשנה הבאה והופ גבוה בכסא.. אחת, שתיים, שלוש...
עוגת יומולדת מצופה בשוקולד עם סוכריות

אלו הם זכרונות הילדות המתוקים מכל- יומולדת ישראלי.

כאן, לא ראיתי עוגת יומולדת אחת ביתית שהיא לא כזו מקופסא. בטח ישנן כמה כאלו פשוט לי לא יצא להתקל בהן. מקסימום קונים אחת עם ממרחים זרחניים מהסופר. אני יודעת שצריך להזהר מהכללות אבל בכל שנותי כאם מדי וזה לא טוב למערכת החינוך האמריקאית. האמריקאים, ככלל, ממעטים באפיית עוגות יומולדת לילדהם, יותר מדי סוכר! הסתכלתי עליה בריכוז, היא הייתה רצינית. עודף סוכר, כך הסבירו לי, עושה את הילדים קופצניים שקשה להתרגל אליהם. "אני מעדיפה שתביאי 'קאפ קייקס' אמרה לי פעם הגננת הראשונה שלו, "ובלי ציפוי... זה לא משנה כמה שנים אנחנו כאן, ישנם דברים

חג ההלואין. עיניים של מרשמלו, אישונים צבעוניים ורגליים מבייגלה. לא יצא לגמרי עכביש אבל הילד היה מרוצה. שלהן ומצאנו עכבישים אצל מרתה סטוארט. זו לא החיבה הגדולה שלו לעכבישים, אלא העונה הזו, רגע לפני הן העוגות הקטנות האלו, שהאמריקאים כל- כך אוהבים. אחרי שאפינו בערך 28 כאלו, חיפשנו רעיון לקישוט ועשרים שנה. לבית-הספר, שם עושים יומולדת צנוע כמו שלא ראיתם מעולם, 'קאפ קייקס' כמובן. קאפ-קייקס בשבוע שעבר חמישה סתוים. היתה לו עוגה עם סוכריות צבעוניות ונרות עם אחד לשנה הבאה וכסא עד מאה לנמברטו המתוק מלאו

זה דווקא הגיוני. חיים קלים למורה- לא צריך לחתוך, כולם נראים אותו הדבר ואין 'שלו יותר גדול' - כולם שווים. אחר-כך חשבתי,

אז אולי בכל- זאת אני מתחילה להתרגל.

קאפקייקס וניל פשוטים
12 יחידות

שמחזיקות מעמד בכבוד יום או יומיים. הציפוי יכול להיות כל דבר שתרצו- מקצפת ועד גבינת שמנת מסוכרת. מתכון בסיס אותו ניתן לגוון אותו עם גרירת לימון או תפוז, תמציות או ליקרים. יוצאות עוגות קטנות רכות וספוגיות המתכון הזה הוא

על כל המרכיבים בטמפ' החדר-

110 גר' חמאה רכה

3/4 כוס סוכר

2 ביצים גדולות

1 1/2 כוסות + 2 כפות קמח

1 כפית אב' אפיה

קורט מלח

3/4 כוסות חלב

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס.

בקערת מיקסר מערבבים היטב חמאה וסוכר ומקציפים כחמש דקות- עד לתערובת תפוחה, בהירה ואוורירית.

מוסיפים את הביצים בהדרגה- מוסיפים ביצה אחת ומערבבים היטב ורק אז מוסיפים את השניה ומערבבים היטב.

מנפים קמח, אבקת אפיה ומלח.

את תערובת הקמח והחלב לסירוגין- שליש מכמות הקמח ומחצית החלב ושוב. מסיימים בשליש מכמות הקמח. בשלב הבא, מוסיפים

מערבבים רק עד אשר התערובת אחידה. ערבוב יתר יתן תוצאה דביקה וכבדה.

מחלקים ל-12 שקעי תבנית מאפינס עם או בלי עטרות נייר.

אופים כ- 20 דקות.

לציפוי השוקולד:

מיסים 100 גר' שוקולד וכף חמאה.

הוא כמעט אך ורק שוקולד, מכיון שרציתי ציפוי שיתקשה ולא יגרום ליכלוך ומהומה... לא רצוי שהילד יועף מבי"ס.
* הציפוי הזה

ניתן גם לקרוא כטור
ב'וואלה!
,

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/08/26/zucchini-cupcakes/>

כ

כ

תמיד תמיד מופתעת. שלושה ימים של חום גבוה, עיניים מסכנות ופה ושם חיוך רפה מילדה שיודעת לחייך הרבה.
ולמה אני מופתעת?! כי בחורף, ישנה איזו ציפיה לזה עם כל הנזלות-חימום-קירור-שיעול. בקיץ לעומת זאת אני
שלושה ימים של קיטנה, ישבה לי ילדה חולה בבית.

היא אמרה בשמחה כנה אבל לא קמה. קטפתי קישואים, הכנתי את האגוזים- בואי. עוד מעט. לא באה. אז התחלתי. טוסט. אמרתי לה צ'וצ'ה רוצה שנאפה משהו? כי זה, כך נראה, תמיד מצליח להעלות את המורל אצל הטף שלי. כן! ביום הרביעי הסתמנה הטבה-איזו יופי! היא הסכימה לאכול חצי

ע

י

מגורר שמוסיף לחות ורכות מענגת. עוגה קטנה כזו היא יופי של חטיף עם כוס חלב טרי או קפה. עניין של העדפה. אני מאמינה שזה רק עניין של זמן עד שזה יהפך למשהו שבשגרה. אגוזים, סוכר חום וקמח מלא, חוברים לקישוא שמנפיקה תוצאה מפתיעה לגמרי. נכון שלרובנו, אפיה עם שמן זית (ובואו נודה, גם קישואים) עדיין מוזרה אבל זוהי ואריאציה בריאה יותר של מתכון עוגת הקישואים המופלאה -

מ

ח

ואז שאלה: אפשר אחת? ב ר ו ר! חלב? כן! ישבתי והסתכלתי עליה- כמה שמחה ועונג יש בעוגה אחת ק ט נ ה . למטבח. אפשר לעזור עם הציפוי? בטח. היא עזרה לערבב את אבקת הסוכר והלימון ולצפות כל עוגונת בלבן מבריק רק כשסיימו אלו להתאפות והבית הדיף ריחות של קינמון וסוכר, שמעתי טפיפות בכניסה

ח

עוגות קישואים קטנות ורכות
בהשראת העוגה
הזו

כשבוחרים בשמן זית לאפיה, יש לבחור שמן צעיר ועדין ולא אחד שיש בו מרירות.

2 ביצים

1 כוס סוכר חום לא דחוס

1 כפית תמצית וניל

1/2 כוס שמן זית עדין

1/2 כוס קמח מלא

1/2 כוס קמח רגיל

1 כפית אבקת אפיה

1/2 כפית קינמון + 1/4 כפית ג'ינג'ר יבש

קורט מלח

1/2 כוס אגוזי מלך או פקאן מעוכים/ קצוצים

2 קישואים קטנים או אחד גדול מגוררים

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס ומכינים עטרות נייר בתבנית שקעים.

מקציפים ביצים וסוכר במיקסר כחמש דקות, עד לקבלת תערובת תפוחה ובהירה. מוסיפים תמצית וניל.

מנפים יחד: קמחים, אב' אפיה, מלח ותבלינים.

הישבשים ומערבבים לעיסה אחידה. מוסיפים את האגוזים והקישוא ומערבבים מעט עד שמתקבל עיסה אחידה. מוסיפים שמן- זית לתערובת הביצים ומערבבים. מוסיפים את החומרים

יוצקים לשקעים ואופים כ- 20-25 דקות. העוגות זהובות ויבשות כשמחדירים קיסם.

זיגוג סוכר פשוט
אם רוצים

1 כוס אבקת סוכר

1-2 כפות מיץ לימון

מערבבים יחד עד לקבלת ממרח חלק. ככל שתוסיפו יותר מיץ, כך הציפוי יהיה דליל יותר.

ל

סוף.

ר

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/06/30/blueberries-cake/>

הפעם, סתם כך, מתכון בלי דיבורים

עוגת אוכמניות, שקדים ולימון

גרסה נוספת
לעוגת פירות הקיץ
שלי- קלה, מהירה, רכה וביתית

נשמרת כמה ימים בלי בעיות

1 ביצה

1/3 כוס סוכר

2 כפות דבש + עוד קצת!

1/4 כוס שמן

1/2 כוס שמנת חמוצה או יוגורט (אם השמנת סמיכה מאד, רצוי לדלל במעט חלב)

3/4 כוס קמח + 1 כפית אבקת אפיה

1/4 כוס קמח שקדים (שקדים טחונים)

1 כוס אוכמניות טריות

לפירורים שמעל:

את החמאה לקוביות קטנות ומערבבים הכל יחד בעזרת אצבעות הידיים, עד לקבלת פירורים אחידים פחות או יותר.
2 כפות חמאה, 2 כפות סוכר דמררה, 2 כפות קמח גדושות, 1/2 כפית קינמון – חותכים

180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט. משמנים תבנית עגולה מתפרקת – 24 ס"מ ומרפדים את תחתיתה בנייר אפיה.
מחממים תנור ל-

מכניסים ביצה, סוכר ודבש לקערת מיקסר ומקציפים במהירות כחמש דקות, עד לקבלת תערובת תפוחה ובהירה.

אחידה. משטחים בתבנית, מפזרים מעל את האוכמניות באופן אחיד, מזלפים מעט דבש מעל ומפזרים את הפירורים.
הלימון והמיץ ומערבבים מעט. מוסיפים את הקמח, אבקת האפיה וקמח השקדים ומערבבים רק עד לקבלת תערובת
מוסיפים את השמן, השמנת, גרירת

אופים כ- 45-50 דקות או עד שפני העוגה זהובים ועסיס הפירות מבעבע.

שתהיה שבת נפלאה!

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/10/07/banana-cake/>

חובה לעוגה ואיכשהו בכל פעם היא קצת אחרת- סוג הקמח, פרי נוסף, כפית חמאת שקדים או קשיו, שברי אגוזים. להחזיר נשמתן לבורא. אצלנו, כך נדמה, אף פעם אין מספיק מהן ואז לפתע- יש יותר מדי. וכשזה ככה, אני מרגישה האחרונה. עוגת בננה היא אולי העוגה הכי שימושית שיש במטבח כי למי אין מדי פעם כמה בננות שמאיימות את הפוסט הזה התכוונתי לכתוב כבר המון פעמים- בערך על כל עוגת בננה שאפיתי בשנה

לאכול את הבננות לפי מה שיש בבית, מעל לגג של המקרר ואני למדתי שיש גם חן מסוים באלו הקשיחות מעט. כמעט בוסר ואם יש חתיכה חומה שומו שמיים, ממש אסון. השנים ביחד ריככו לנו את מחלוקות הבננה - הוא למד יש קצת חומים אז ממש לא נורא. אחר- כך פגשתי את האיש, אצלו בבית אכלו ואוכלים עד היום את הבננות קשות, בה משהו משביע וממלא, שמזכיר לנו קצת לחם. אצלנו בבית אכלו את הבננות 'דבש'- אתם יודעים, רכות קווצ' ואם ההתחלה?! יש מתוק -זה ברור. יש רכות וחלקלקות של מרקמים ונדמה לי גם, שקסמה הגדול נמצא בעובדה שיש אז מה יש בבננה שהופך אותה לכל- כך מקובלת, לכזו שמרבית הקטנטנים אוהבים כבר מן

שלה יקבע ממצב הצבירה ההתחלתי של הבננות שלכם- אלו החומות והרקבוביות, ישמחו את העוגה הזו יותר מכל. מתקבלת עוגה (או עוגות קטנות בשקעי מאפינס) רכה ועננית שילדים וגם גדולים אוהבים נורא. הצבע עוגות בננה, הינו תערובת סלחנית לשינויים שדורשת קערה, כף ועשר דקות עבודה בדיוק כמו שאני אוהבת. מאלו, המתכון הבסיסי הזה, אליו הגעתי לאחר אינספור

והנה
טריק בננות

אין בננות טריות, ניתן להפשיר את הכמות הנחוצה לאפיה. קחו בחשבון שהטעם הבנני שלהן יהיה מעט יותר מודגש. על הליכתן לעולם שכולו טוב, ניתן כמו במאפיות הגדולות, לקלף אותן ולהקפיא. ככה בעת הצורך גם אם ידוע: אם במקרה נתקעתם עם כמה בננות שמאותתות

ף

ך

עוגת בננות בצ'יק וצ'ק

ובפירוש
עוגה
ולא לחם. רכה, עסיסית ואורירית.

1/2 כוס סוכר חום דחוס

1/3 כוס שמן זית (צעיר, עדין בטעמו ולא מר)

או

שמן צמחי אחר

1/4 כוס חלב

1/4 כוס יוגורט

2 בננות גדולות - מעוכות עם מזלג

1 1/4 כוסות קמח

3/4 כפית אב' אפיה + 1/2 כפית אב' סודה לשתייה

1/2 כפית קינמון

קורט מלח

*

כן לא רק אם בא

- חופן שוקולד קצוץ (או כמוני כמה שורות של שוקולד משובח נעוץ בצידה האחד של העוגה...)

מחממים תנור לחום של 180 מעלות צלסיוס. משמנים תבנית מאורכת 21 * 11 ס"מ.

מגובה השקעים. אופים כ- 50 דקות לעוגה גדולה או כ-20 דקות לעוגות הקטנות עד אשר שחום וקפיצי למגע.
קצוץ ומעבירים לתבנית משומנת (אפשר לפזר מעט סוכר חום על דפנותיה) או לתבנית 12 שקעים משומנת כ- 3/4

היבשים עם תערובת הביצים והפירות המרוסקים ומערבבים רק עד שמתקבלת עיסה אחידה. מוסיפים שוקולד הבננות היטב עם מזלג ומערבבים פנימה. בקערה נפרדת מנפים יחד: קמח, אבקות וקינמון. מאחדים את תערובת מערבבים יחד בקערה: ביצים, שמן, סוכר, חלב ויוגורט. מועכים את

שבת שלום ונועם

וברוך הבא לעולם עמוס

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2014/06/06/tiny-bissim/>

ב

ו

א

ו

נ

ו

ד

ה

בשביל להוציא בימינו ספר, צריך להיות מעט 'אולדפשן' ואולי גם קצת נאיבי.

אני מניחה שיש בי משניהם.

חגיגה ושקריאה מכל סוג שהוא היא זכות גדולה אבל גם חובה. וכן, גם ספרי בישול היו מילדות חומר קריאה נהדר. גדלתי בבית שהאמין שספר הוא נכס, ששבוע הספר הוא

אז אני מוציאה עוד ספר- הפעם ספר בישול לילדים ולהורים

יצליח להיות עבור הילדים שלנו, מעט ממה ש'ילדים מבשלים' של רות סירקיס היה עבורי בשנות ה-70 וה-80. שאולי, כך אני מקווה,

/

ה

צ

ה

ר

ת

כ

ו

ונ

ו

ת

חדשנית- אין בו מתכונים מפונפנים שמכילים מרכיבים נדירים ואינסוף הוראות. את זה אני משאירה לאחרים. זהו אינו ספר שבא להביא בשורה קולינרית

באהבה ועם המון תשומת לב לכל הפרטים הקטנים, והוא מדבר אל הילדים בגובה העיניים לא מעל ולא מתחת.
זהו ספר מתכוני-בסיס שנועד להיות ביתי, משפחתי, יומיומי ויחד עם זאת איכותי ואמין. הוא נוצר

/

/

/

/

ש
ת
י
ים

ל
ט
ב
ג
ו

מזל גדול נפל בחלקי-

אפרת רייס

הנהדרת שעבדה איתי על 'ביסים' והביאה אליו כל כך הרבה מעצמה ומטעמה המשובח ו
מיכל פדלון

המתוקה שאיירה ועיצבה את 'ביסים קטנים' בחן ילדותי ועם המון הומור.

כמו בכל זוגיות, גם בזו, חשוב כל כך לדעת להתגמש מבלי לאבד את האני העצמי שלך ואני אסירת תודה לשתיכן.

/

.

ואיך אפשר בלי מתכון

- - -

עוגת בננה

נ

ה

ד

ר

ת

פעם שלישית מזל- זוהי עוגת בננה מס' 3 כאן בבלוג והיא לגמרי הרויחה את מקומה בכבוד!

קלה להכנה, נימוחה, עשירה ומלאת טעמים- הישר מ'ביסים קטנים' למטבח שלכם-

שוקולד קצוץ מכל סוג (או שוקולד צ'יפס), קוקוס טחון, חמוציות, אגוזי מלך שבורים או פקאן וגם שילובים שלהם.
* אם רוצים, אפשר להוסיף לתערובת העוגה כ- $\frac{1}{3}$ כוס

2 בננות – מומלץ להשתמש בבננות ממש רכות (כאלו שקליפתן כבר מנומרת מעולות)

.

2 ביצים

$\frac{1}{2}$ כוס שמן זית או שמן צמחי אחר

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

1 כפית תמצית וניל

1 כוס קמח (לבן, כוסמין, מלא ואפילו נטול גלוטן)

$1\frac{1}{2}$ כפיות סודה לשתייה

$\frac{1}{2}$ כפית שמן או חמאה לשימון

1 כפית סוכר לפיזור

.

מחממים תנור ל- 180 מעלות.

משמנים היטב תבנית מאורכת ומפזרים בתוכה כפית סוכר בכדי לקבל ציפוי טעים מסביב לעוגה.

קולפים ומועכים היטב את הבננות בעזרת מזלג.

בקערה גדולה מערבבים ביצים, שמן, סוכר ותמצית וניל ומוסיפים את הבננות המעוכות.

מערבבים יחד קמח ואבקת סודה לשתייה בקערית נפרדת.

מוסיפים לתערובת הבננה והביצים ומערבבים רק עד שהתערובת אחידה.

50 דקות (יש שטענו כי 30 דקות מספיקות בתנור שלהם, אז בידקו לפני) או עד שקיסם שנועצים בעוגה יוצא יבש. המשומנת (תבניות שונות/גודל שונה- שימו לב שהבלילה מגיעה לגובה של כ- $\frac{2}{3}$ מגובה התבנית) ואופים כ- מעבירים את הבלילה לתבנית

..

.

ביסים

ק

ט

נ

ו

ם

ב'צומת ספרים' ובחנויות הפרטיות

- - -

ושתהיה שבת שלום

שלכם,

הילה

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

Don't cry because it's over. Smile because it happened

Dr. Seuss

קידמה זה לא פה. זה לא מחמיא אבל ככה זה איתי-

שדי לה. אני יודעת, כולה מכונת כביסה אבל בלב אני חשה שהיה זה הרבה מעבר לזה-היתה כאן אהבת אמת. בקביעתה, כי אני עסוקה מדי בלהפרד מזו ששירתה אותנו נאמנה בשבע השנים האחרונות והחליטה פתאום הכביסה שלך את נקשרת יותר מלאנשים?! אני לא מספיקה לתהות האם יש שמץ אמת (אהמ.. שוב לא מחמיאה) זכרונות ולהביא במקומם דגם חדש יותר, מתוחכם יותר. כן, ככה אני. 'איך זה', אומרת לי מ. חברתי, 'שלמכונת אני נקשרת נורא למכשירים חשמליים, מתקשה לזרוק אותם סתם כך, אפופי היא

לפרוק תיקים מטילים רחוקים בארצות אחרות, שהלבינה והעלימה כתמים עיקשים, שהפריחה ריחות נקיים. היא. , שראתה את תחתונינו המלוכלכים, שעזרה

סבוכים בכמה גולות עליזות, חלקים של לגו, כפתור, זוג גרביים שבאמת נעלם לאחרונה, מכונית קטנה שנשכחה ו ועולם ומלואו שנגלה. אללה יסתור מה שיש שם, מתחת למכונת הכביסה הישנה והאהובה: גולגולים של אבק החוצה אחר כבוד, משאירים אותי עם מועקה גדולה בלב וכמה דקות של שקט לפני שיחזרו עם ההיא, החדשה. אני שני גברים גדולים נושאים אותה

זה
:

k

ערב כל יום' אבל באותה מידה יכול היה לומר: תודה אמא שאת מכינה לנו ארוחת ערב כל יום כי אז אני יכול: ' בעודי מנקה חיים שלמים תחת מכונה אחת. זה מנמברטו בחג ההודיה. זה אומר: 'תודה אמא שאת מכינה ארוחת הזה' גורם לי לחייך מעט,

א.

לא להיות רעב ב כ ל ל

ב.

שלא יתחשק לי לאכול אותה אלא דוקא משהו אחר

ג.

להיות עסוק בליילל או לעצבן ת'אחים שלי

ד.

לשפוך משהו, להגיד 'אוי נשפך משהו' אבל לא לעשות עם זה כ ל ו ם!

באמת לשמוח ממה שהכנת ולאכול מכל הלב ולשמח אותך מבפנים, באופן הכי פרימיטיבי וראשוני שקיים בכל אם. נו כן, ולפעמים

;

עוגת בננות פצצות לפנים

מישהי ביקשה

מתכון לעוגה בריאה

. ניסיתי לחפש את התגובה הזו בכדי שאוכל להקדיש לה את המתכון מכל הלב, אבל לא מצאתי, אז בכל אופן- זה לך

! ולנמברטו, אהוב ליבי, שאוהב נורא נורא עוגת בננות. ואם היה אפשר בכל יום לארוחת ערב- אז בכלל יופי...

יש בה קמח אורז מלא- לכן היא נטולת גלוטן. מעולה, רכה, לחה. מעולה, כבר ציינתי?! מ ע ו ל ה.

1/2 כוס דחוסה סוכר חום בהיר

1 כפית תמצית וניל

1/4 כוס שמן זית (לא רוצים- שימו רגיל)

2 בננות קווצ' - מעוכות היטב במזלג

1 מיכל קטן של רסק תפוחים (~1/2 כוס)

1 1/2 כוסות קמח אורז מלא (במרקם שלו זהה לקמח רגיל)

3/4 כפית אבקת אפיה

1/2 כפית אבקת סודה לשתייה

1 כפית קינמון

קורט מלח

חופן שבבי שוקולד מריר- רק אם בא

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/350 פרנהייט. משמנים תבנית מאורכת (שלי -13*23 ס"מ).

כש-שבע דקות או עד שהתערובת בהירה ונפוחה. בינתיים מערבבים יחד בקערה את כל החומרים היבשים. במיקסר- מקציפים היטב את הביצים והסוכר

מנמיכים את מהירות פעולת המיקסר ומוסיפים לפי הסדר את: תמצית הוניל, שמן- הזית, רסק התפוחים והבננות.
כשתערובת הביצים מוכנה,

מערבבים את היבשים ואת השוקולד. מעבירים לתבנית ואופים כ- 40 דקות או עד אשר קיסם יוצא נקי.

אפילוג

ושיירים בפנאטיות, קונה סבונים לא רעילים שלא מנקים כמו הרעילים ומחשבנת כל שקית ניילון- לא מספיק?!)
(איך אפשר לכבס בשליש מכמות המים ושיצא נקי, תגידו?! יש גבול להתחשבות שלי ביקום- אני מקמפסת קליפות
שלה (כאילו היא תקועה), לא את הצורה שלה (איפה החלודה וכתמי הסבון) ולא את החסכנות המודרנית שלה
'אני לא אוהבת אותה' אני אומרת לאיש בלילה, נועצת מבטים שטניים בחדשה. אני לא אוהבת את הקולות

אני יודע, הוא אומר. אמרת את זה כבר מאה פעם...

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/02/01/cheesecak/>

"אמא", אמרה הקטנה בהתרגשות כשחזרה מביה"ס, "את יודעת מה יש ביום שני?". לא ידעתי. "ביום שני זה ה-groundhog day !!!" היא אמרה בפאתוס מושלם. ודרשה להעביר לי את כל מקבץ הידיעות אותו ספגה ממיס מנסה בנושא.

שתצא מעל פני האדמה ותחליט עבור תושבי ארה"ב וקנדה מתי מתחיל האביב. ובי נשבעתי שהסיפור כולו אמת. הנוטה לישון בימות החורף הקרים. בטכס, המונהג מהמאה ה-18, בדיוק ב-2 לפברואר מחכים לה אנשי התחזית בשם זהה, בו משחק ביל מורי אדם שמתעורר שוב ושוב לאותו היום. לאלו מכם התוהים, מדובר בחפרפרת אם להודות על האמת, הידיעות היחידות שלי על המאורע החשוב הזה באות מסרט מתוק

צריך רק להסתכל. העצים מלאים בניצנים וצבעי החום מתחילים לאט לשנות עצמם לגווני ורוד וירוק. איזה יופי לנו! או את צילו של האביב. אולי קצת קשה לראות ברור אחרי שקמים מתנומה של חורף אבל האביב כבר כאן בכל פינה. אני לא יודעת מה החולדה עם הפרוה תראה מחר, את צילה

אחד זה כלום. אני מניחה שככה זה עם כל דבר בחיים. לא משנה איפה אתה, כשיש פחות זה פתאום קלי-קלות. לנו יום רגוע ונדיר עם הקטקט המתוק לבדו. פתאום זוג ותינוק. אח, כמה קל. כמה מוזר זה שפתאום עם השלושה, את הגדולים לקחה הדודה השווה מליונים לגן החיות והותירה

לקבל מדי פעם צ'אפחה או שתיים ומבלי שאף אחד יבוא ויאמר: 'סליחה את האמא?! הילד שלך אוכל מהריצפה!' בשמש. הצ'אקרות שלנו התרככו והקטקט זכה לתשומת-לב יחידנית של שני בוגרים, בלי צורך לריב על מקומו, בלי עם מנוף ב-\$1 ומצוידים בטוב הזה שמנו פעמינו לרחוב אדיסון שבברקלי, שם ישנה גינה קטנה עם בית-קפה ב'גראג' סטיל 'של שכנים בחר לו הפעוט אוטו צהוב

בסמור לקפה ממוקם

the phoenix pastificio

להצטייד גם ברטבים, רביולי ומעט מאפים. חוץ מזה יש להם לחם מאורך וממכר עם זיתים שלמים. מומלץ בחום. מפסטת ביצים רגילה ועד אפונה ירוקה, ערמונים או קקאו-צ'ילי). הפסטות נחתכות במקום לפי רצונכם ואפשר המקסים. במקום מיוצרות ונמכרות פסטות טריות בשלל טעמים (החל

.

.

וזוהו בדיוק גם היום המושלם לעוגת גבינה. לבנה ועדינה.

בתבנית מלבנית ענקית והיית צריך להצביע ולסמן איזה גודל חתיכה תרצה. רק בשביל הזכרון הזה היא שזה... את עוגת הגבינה שהיינו קונים בקונדיטוריה שבדיזינגוף, כששכרנו דירה ברחוב מנדלשטם. שם היא נאפתה די אלוהית כשהיא טריה ועדיין טיפה חמימה. חברה שלי אמרה לי פעם שהיא כמו 'עננים בפה'. לי היא דווקא מזכירה העוגה הזו

.

הדודה מצ'ופרת

עוגת גבינה אפויה
מתכון שנלקח מנייג'לה לאוסון והותאם מחדש

* מהתחלה ועד הסוף בערך 3 שעות, כשרובן בתנור

100 גר. בייסקויטים מרוסקים

70 גר. חמאה

1 כף סוכר

500 גר. גבינת שמנת

4 ביצים- מופרדות

1 כפית תמצית וניל אמיתית

100 מל. שמנת חמוצה

100 מל. שמנת מתוקה

1 1/2 כפות קורנפלור

150 גר. סוכר

קורט מלח

גרירה מלימון שלם

מחממים תנור ל- 170 צלסיוס \ 340 פרנהייט.

בתבנית 24 ס"מ עגולה וקפיצית. (אני מהדקת גם נייר אפיה לתחתית להקל על השיחרור). מכניסים למקרר. ממסים את החמאה ומערבבים עם הביסקויטים וכף הסוכר. משטחים

הוניל, הקורנפלור והסוכר. מוסיפים לאט את השמנות ואז את המלח וגרירת הלימון. מערבבים לתערובת חלקה. בקערת המיקסר מערבבים היטב את גבינת השמנת עם החלמונים,

זהובה- שחמחמה למעלה. סוגרים את התנור אך משאירים את העוגה בפנים. בעיקרון לשעתיים. אם אין לפחות.
את התערובת על תחתית הביסקויטים ואופים כשעה או יותר מבלי לפתוח את דלת התנור. העוגה מוכנה כאשר היא
בקערה נפרדת, מקציפים את החלבונים לקצף יציב אך רך ומקפלים עם תערובת הגבינה. יוצקים

חברים, נא לא להבהל מהסדקים. תחשבו שזהו חלק מהיופי, חוסר השלמות.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2016/06/02/talis-cheese-cake/>

..

.

.

על הלשון. מאלו שאת מבלה איתן את ערבי שישי, מקיצה אליהן בשבתות וחולקת איתן חגים, ימי הולדת ולוויות.
חיים שלמים, פנתאון ממש. מסוג העוגות שאת מכירה כבר בעל-פה, יודעת את ריחן ומרקמן המדויק ואיך ירגישו
לסבתא טלי יש מבחר עוגות שהולכות איתה

עליהן ימים ולילות - וואיי, איך בא לי עוגת שוקולד של סבתא טלי, יו אני מתה לפרוסת עוגת תפוז של סבתא טלי..
שלי, אלו שאתה לא בדיוק יודע מה יהיה ריחן ומרקמן ומה לעזאזל יש בתוכן) מ ת י ם על עוגות סבתא טלי, חולמים
הילדים שלי (שיש לומר את האמת, קצת מאסו בעוגות המשתנות

תהיה צחורה ונאוה, רכה ואוורירית ואחת ששמחה מכל ה- לשבת במקרר כמה ימים מראש ולחכות לאורחים.
מי יודע מה. כזו שלא תנצוץ בינות לכל עוגות הגבינה המפונפנות והחדשניות אך אף על פי כן ולמרות הכל
אחת שלא מתפנקת ומבקשת הפרדת ביצים או תבנית מים בתחתית התנור וגם לא דורשת תשומת-לב
אז קחו לכם עוגת גבינה של סבתוש טלי-

עוגת גבינה סבתוש טלי
תבנית עגולה 24 ס"מ

בערך עשרים ושמונה שנים שאנחנו מכירות זו את זו, אני ועוגת הגבינה הזו- חתיכת הסטוריה.

שהגבינה לא תהיה מאד טריה כי אז היא מוצקה יותר. אם היא כן, אפשר לסנן כשעה בכדי להפטר מנוזלים עודפים.
* ניתן להשתמש בגבינה 5% או 9% ובכל שמנת חמוצה שתרצו, גם בדלת שומן. עדיף

* ליושבים בארה"ב- יוגורט יווני 2% FAGE total עושה עבודה מצוינת.

היו לי ביסקויטים רסקתי כמה עוגיות שוקולד צ'יפס ללא גלוטן עם חופן אגוזים וללא תוספת חמאה- והיה מצוין!
* את תחתית העוגה ניתן לגוון - למשל כשלא

* הזמן עושה לה טוב- אפשר להכין יום- יומיים-שלושה מראש.

...

1 כוס פירורי ביסקויטים

25 גרם חמאה מומסת

..

500 גרם גבינה לבנה

2 ביצים

1/2 כוס סוכר

2 כפות קמח תופח (או קורנפלור)

תמצית וניל ו/או מעט גרירת לימון

2 מיכלי שמנת חמוצה (400 מ"ל)

2 כפות סוכר

תמצית וניל

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט.

מערבבים את הביסקויטים עם החמאה המומסת ומשטחים בתחתי התבנית.

ביצים, סוכר, וניל/לימון, כ- 1/4 מכמות (חצי גביע) השמנת החמוצה ואת הקמח. יוצקים מעל לתחתית הביסקויטים.
מערבבים יחד: גבינה,

אופים כ- 30 דקות.

בינתיים מערבבים יחד את שארית השמנת החמוצה (1 1/2 גביעים) עם 2 כפות הסוכר ותמצית הוניל.

כלפי מרכז העוגה באופן שיצור שכבה אחידה. בדרך זאת לא ניצור 'מכתש' במרכז העוגה מכובד התערובת.
ומתחילים להניח את תערובת השמנת בדפנות העוגה, מסביב. לאחר מכן, בעדינות בעזרת כף, מעבירים מהשמנת
מוציאים את העוגה מהתנור (מרכזת יהיה לא לגמרי יציב עדיין טזה בסדר!)

מחזירים לתנור ל- 10 דקות.

קטני אמונה ולהמשיך לאפות עוד קצת כי זה נראה אולי לא לגמרי מוכן. כי כשקטני אמונה מקבלים בקעים בעוגה!
ולא מתעקשים להיות

מוציאים, מצננים, מכסים ומעבירים למקרר.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

<https://bissim.com/2017/05/18/carrot-cake/>

.

/

.

. . .

בטח. עוגת בננה? אפילו שלוש! אבל עוגת גזר משמחת של ממש לוקח כנראה הרבה שנים למצוא. והנה יום אחד, חיים טובים ומלאים חי לו ביסים ללא מתכון עוגת גזר אחת באופק. עוגת קישואים? יש. עוגת דלעת? באינסטגרם של שלי אמריקאית עשויה היטב - אחת שמאזנת היטב בין מתיקות, נימוחות וכמות תבלינים שלא תדכא לה את החיך. פשוטה ותחתיה כיתוב עדין ומיד ביקשתי מתכון. לפעמים כל מה שצריכה בת-אדם זו קצת השראה לקליסקה, ראיתי תמונה

ושוב, משנה פעם לכאן ופעם קצת לשם. ואפילו שנהייתה עוגת גזר קצת אחרת, נותר הבסיס המקורי והנהדר של את העוגה של שלי אפיתי שוב ושוב שלי , המשלב בין גזר ותפוז ונותן לה פאסון איכותי.

. . .

. . .

כל כך מקנאה בכם אם אתם בדרך להכין אותה

הקפה או התה. ומתיקות מתונה וחמצמצות מעפעפת ריסים והכל יחד עושה לי טוב ונעים. יעשה גם לכם, מבטיחה.
יש בה שילוב מפנק של נימוחות בציפוי לבנבן וגם הילת בריאות קלה (אבל ממש קלה) שבאה ממש בטוב ליד

. . .

. . .

עוגת גזר פשוט נהדרת
תבנית 24 ס"מ

- נחמד לגרר את הגזר בינוני ועוד יותר נחמד לשלב מחצית ממנו בגרירה דקה- חלק נעלם וחלק נראה.

- אם אתם אוהבים ה מ ו ן ציפוי- מגדילים את כמותו.

1.

4 ביצים

1 כוס שמן-זית

גרירה מ- 2 תפוזים

2/3 כוס מיץ תפוזים

1 כוס סוכר

1/3 כוס דחוסה סוכר חום כהה

1 כף תמצית וניל

—

.2

3 כוסות קמח (הכי טעים- כוסמין מלא וקמח לבן חצי-חצי)

4 כפיות אבקת אפיה

2 כפיות קינמון

קצת אגוז מוסקט

—

.3

1 כוס אגוזי מלך קצוצים

1/2 ק"ג גזר- קלוף ומגורר

1 חבילת גבינת שמנת לייט (227 גר')

1/3 כוס יוגורט

4 כפות אבקת סוכר

ל- 180 מעלות צלסיוס/350 פרנהייט. משמנים דפנות תבנית עגולה 24 ס"מ ומרפדים את תחתיתה בנייר אפיה. מחממים תנור

בקערה רחבה מערבבים יחד את מרכיבי

1

. מוסיפים את מרכיבי

2

ומערבבים היטב. מוסיפים את מרכיבי

3

ומאחדים.

מעבירים לתבנית ואופים כשעה-שעה ורבע

או

עד שהקיסם במרכז יוצא יבש. מצננים.

מקציפים יחד את גבינת השמנת, היוגורט ואבקת הסוכר לקרם חלק.

התחתון של העוגה, מכסים בחלק השני ומורחים את שארית הציפוי מעל. אפשר לפזר מעט אגוזים קצוצים מעל. חוצים את העוגה במרכז, בעזרת סכין ארוכה ומשוננת. מורחים מחצית מהציפוי על חלקו

אם מתעצלים, אפשר לוותר על שלב החיתוך ולצפות את העוגה בחלקה העליון ובצדדים.

אפשר לאכול מיד אבל אם שומרים במקרר מכוסה, זה עושה לה טוב.

.

שבת שלום

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/04/30/gingercak/>

אף לא מילה אחת על שפעת החזירים. גם לא על סוזן בויל.

מה שכן, כבר עידן ועידנים שלא הבאתי מנפלאות גינתי וזו חובה, כי זהו זמן הויסטריה העתיקה שלנו.

חודשיים. היא מרגישה לי חיה לגמרי כי בכל יום היא קצת אחרת ומאד נוכחת- בעיקר מהחלון שליד שולחן האוכל. כמו אם גאה, אני מצלמת אותה גדלה ומשתנה כבר

מבקשת כל-כך מעט, נותנת כל-כך הרבה ובסוף נעלמת עד לפעם הבאה.

לפני שזאת מתחילה שוב עם ההרצאה על כמה יפה הטבע'... אבל לא יכולה להתאפק. מלהתפעל מהיופי הזה. עם ה'בוק' שהנבתי לה ואני גם לא מחמיצה את הפרינצי מזרזת את נמברטו ביציאה מהאוטו לאמר: 'כנס כנס, אני יודעת שזה מוזר. שאולי קצת התחרפנתי

אחר שהגיח לחיי השבוע- עוגת ג'ינג'ר מקסימה, שאת המתכון שלה קיבלתי לפני 5 שנים מהפייסטרי שף של

וליופי

Chez Panisse'

זימן ביננו והגיע הזמן לבדוק האם העוגה באמת באמת טעימה או שרק היה נדמה לי מרוב רעב של סוף משמרת. לאבד את גזיר הנייר עם המתכון, למצוא אותו ושוב לאבד את עקבותיו. משנמצא בפעם השניה החלטתי שהגורל . בינתיים, הספקתי

מסקנותי הן שהיא מעולה

אבל

צריך לאהוב ג'ינג'ר בכדי לדעת לתת לה את כבודה הראוי.

היא כהה, רכה ולחה ויש לה טעם עשיר ודיבשי.

מומלצת בחום!

עוגת ג'ינג'ר

של' שה פניס', ברקלי

העוגה הזו נותרה

מעולה

4 ימים ואז לא נשאר מה לספור. אפשר להוריד מעט בכמות הג'ינג'ר אם רוצים טעם ג'ינג'רי מוחלש.

28.5.09

- מירי דיווחה כי החליפה את המולסה ב -1/2 כוס סוכר חום + 1/2 כוס סילאן ויצא מעולללה!

1 כוס סוכר

1 כוס שמן זרעי ענבים (grapeseed oil) או שמן בוטנים

1 כוס מולסה

1 כוס מים רותחים

2 כפיות אבקת סודה לשתייה

2 כפות מלאות של ג'ינג'ר טרי מגורר

2 1/2 כוסות קמח

1/2 כפית קינמון + 1/2 כפית ציפורן טחונה

2 ביצים

ל- 150 מעלות צלסיוס/ 300 פרנהייט. משמנים תבנית בקוטר 20 ס"מ \ 8" ומרפדים את תחתיתה בנייר אפיה. מחממים תנור

במיקסר- מערבבים סוכר, שמן ומולסה.

חזרה לרתיחה. כשרותח, מוסיפים את המים באיטיות למיקסר, בעודו פועל. מערבבים עד לתערובת אחידה וחלקה. מעבירים את המים הרותחים לסיר (או מרתיחים בסיר עצמו), מוסיפים את אבקת הסודה ומביאים

מוסיפים את הג'ינג'ר. מנפים את הקמח והתבלינים ומוסיפים לתערובת. מוסיפים ביצים ומערבבים עד לחלק.

אופים כשעה או עד שקיסם יוצא יבש.

מצננים ומחלצים מהתבנית. זורים מעט אבקת סוכר לקישוט.

...ובעודי כותבת שורות האלו, הופיעו ליד החלון שלי שתי אוזניים ואיתם איילה.

וחשבתי, איך זה לא התרגלתי אליהם כמו לסנאים למשל ואיך זה שהלב עדיין מחסיר פעימה?

אני מניחה שחלק מזה הוא גודלן והשאר כנראה מפני ש'במבי' נשאר איתך לעולמים.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/09/13/honeycak/>

..ברור שעוגת דבש! וכי איזה בלוג אוכל זה יהיה ללא עוגת דבש? בראש השנה!?

על המתכון הזה (כמו גם על הצילומים השווים) אחראית חיתל המוכשרת הזכורה מ
כאן

.

כמה חסכה לי בלאפות עוגת דבש מבעוד מועד וכמה שימחה אותי כשהציעה לתרום לכאן מכשרונה... תודה לך!

למופת ואני למשל, אופה אותה בקטנות ומקפיאה. ככה יש לגמדים, מדי פעם, עוגונת קטנה ומקסימה של דבש. סו-שפית במאפיה של תומאס קלר!!!) רכה, לחה, עסיסית ודיבשית בדיוק כמו שצריך ורצוי. היא גם נקפאת בהם את כספו ומרצו. חברים, אנחנו כאן בכדי לחסוך לכם זמן, יזע ואכזבות! העוגה של חיתל (להזכירכם: אקס מתכוני עוגות דבש ביקום הישראלי שלנו ומחפשים בעל בית נחמד ונלהב, שיקח אותם למטבח וישקיע אני יודעת שברגע זה ממש, מסתובבים מאות

אולי זה יום כיפור המתקרב ובא ואולי לא. מה שבטוח הוא, שרוח הפרגון שורה עלי ביתר שאת ולכן שימו לב לזה :

הזו?) גרגירי רימון שפיתחה הגיסה של חיתל. הדבר הכה נפלא הזה נמכר ממש בימים אלו, ברשת ה'שופרסל' - כלי מדהים בפשטותו ובביצועיו לפריטת (הידעתם את המילה

<http://www.youtube.com/watch?v=70jXNVg9mYM>

של הרימון במטבח כי אין מה לעשות, פירוק רימון זה קוץ. לפחות היה עד כה. השבוע אני מקבלת אחד כזה בדואר! לא יודעת מה אתכם אבל אצלי זה ישפר פלאים את מעמדו

ובלי שום עכבות נוספות:

עוגת הדבש המעולה של חיתל
ל- 3-5 תבניות מאורכות (תלוי בגודלן) *
ראו הערה בגוף המתכון

שימו לב
להמרה
(גרמים- כוסות) שלי בתגובות שלמטה !

300 גר. שמן

300 גר. מים

300 גר. דבש

225 גר. סוכר

2 ביצים

1 כפית נס-קפה

15 גר. סודה לשתייה

500 גר. קמח

150 גר. חלבונים (בערך 3 ביצים גדולות)

75 גר. סוכר

1 כפית קינמון

1/4 כפית ציפורן טחונה

1/3 כפית ג'ינג'ר טחון

מחממים תנור ל- 160 מעלות צלסיוס \ 320 פרנהייט.

מים, דבש, סודה לשתייה ונס-קפה ומערבלים. מוסיפים 225 גר' סוכר ולאחר ערבוב קצר את הביצים-אחת אחת. שמים בקערת מיקסר: שמן,

יש להקפיד על ערבוב קצר.

מערבבים יחד את כל החומרים היבשים- קמח ותבלינים ומוסיפים לתערובת.

חיתל אומרת שאפשר לשים את שניהם יחד מההתחלה וזה פשוט יקח מעט יותר זמן הקצפה עד לקבלת קצף יציב. חלבונים ו- 75 גר' סוכר. אני נותנת לחלבונים לתפוס מעט נפח וצבע לבן ורק אז מוסיפה את הסוכר בזרם דק. בקערה נפרדת, מקציפים

בין * 3-5 תבניות מאורכות משומנות (5 אינגליש קייק. התבניות שלי מכאן הן גדולות יותר ולכן אני צריכה רק 3)- מקפלים את הקצף עם תערובת הדבש עד לקבלת בלילה חלקה ואחידה ומחלקים העיקר שהתערובת תהיה עד 2/3 מגובה התבנית. חיתל אומרת שרק התבניות הרב- פעמיות זקוקות לשימון!

אופים בין 30 ל- 50 דקות (שוב, תלוי בגודל התבניות) או עד שדקירת סכין יוצאת יבשה.

העוגה עולה מאד ואחר-כך מעט יורדת. אנא לא להלחץ.

הדבש, גם זו משתבחת עם הזמן. אני שומרת בחוץ. חיתל במקרר. וכמו שציינתי כבר- ההקפאה עושה לה טוב... כמו כל עוגות

בהצלחה!

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/11/03/lebkuchen/>

.

מי מכם שמלוה אותי לאורך תקופה כבר מכיר בודאי את חיבתי העזה לעוגות בחושות

לא קצפות, לא מוסים או קרמים וגם לא עוגות מושקעות המורכבות משכבות של מרקמים וטעמים

- רק פשוטות

(וכן, לפעמים גם אני חושבת שזה קצת מוזר)

.

.

אוהבת אותן לחות, אגוזיות, מסוכרות, מדובשות, מתובלות

.

.

את המתכון הגרמני הישן הזה מצאתי בספר עב-כרס שקיבלתי פעם מזמן

הכי כיף זה למצוא מתכונים עם ריח של פעם, כאלו שמסקרנים קצת

..

.

בגלל זה באחד מימי סוכות, עמדנו היא ואני ובחשנו לנו את זו- שיצאה מפתיעה ונהדרת גם יחד

יש לה טעם של
דובשנית
ילדות משקית מרשרשת

.

.

עוגת דובשנית
The Baker's Bible / -
Lebkuchen

עמוק ככל שחולפים עליה הימים. היא נמוכה ודחוסה ולזכותה יאמר שגברים, נשים וטף הילולה כבר ביומה הראשון
כדרכן של עוגות דבשיות, גם זו מרויחה מרקם משובח וטעם

*

הנה אמרתי 1
: העוגה דחוסה ונמוכה בכונה תחילה

*

הנה אמרתי 2
: טעמו של הציפורן חזק- ניתן להפחית מעט בכדי לעדן אבל אני אהבתי כך

1 1/4 כוסות קמח כוסמין (במקור היה קמח רגיל)

1/4 כפית מכל אחד: אבקת אפיה, ג'ינג'ר טחון, קינמון, ציפורן

1/8 כפית אגוז מוסקט

1/4 1 כוסות קמח שקדים (שקדים טחונים דק)

1/6 כוס קליפות תפוז מסוכרות קצוצות דק

1 ביצה

1/4 כוס סוכר דק

1/2 כוס דבש

5-6 כפות חלב (לקמח לבן יספיקו 3 כפות)

מחממים תנור ל- 200 מעלות צלסיוס/ 400 פרנהייט

משמנים ומרפדים את תחתיתה של תבנית 22 ס"מ (24 ס"מ תניב עוגה נמוכה מעט יותר וגם זה יופי!)

מנפים לקערה את הקמח, אבקת האפיה והתבלינים. מערבבים פנימה את קמח השקדים והקליפות הקצוצות.

משאיר אחריו שובל"). מערבבים פנימה את הדבש ואת החלב ואז מאחדים עם תערובת הקמח לבלילה אחידה. בקערה אחרת מקציפים את הביצה והסוכר לתערובת אורירית (" עד שהמקצף

משטחים בתבנית- גובה הבלילה נמוך- אל בהלה!

אופים כ- 20 דקות. מצננים 10 דקות. הופכים על צלחת נאה ומזגגים:

1~ כף לימון סחוט (או מעט יותר אם צריך)

מערבבים במרץ עד שהתערובת חלקה לחלוטין ומורחים מעל.

ותה. בטח תה!

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/11/28/squash-cake/>

כי איכשהו אצל כל האחרים יש לי הרגשה מתעתעת שאפשר לשלוט ובעיקר כי רציתי להשתחרר מהכאבים.
מכל אחד ואחת לומר על מה הם מודים, בעודנו כרוכים בתנוחה לא טבעית. אני כמובן תמצתתי את הכל ל'בריאות',
איתם פעולה, שלא כהרגלי, כי נו הרי אחים ספירטואליים אננו. היוגית החזירה אותנו לימים צעירים יותר וביקשה
לפני חג ההודיה היו הרבה דיבורים על 'הודיות'. היו גם הרבה איחולים וחיבוקים כיאה לחג ואפילו אני שיתפתי
בשיעור היוגה, דקה

I love you mom בכנות הילדותית הזו שלו, ג'אנסיארה הבייביסיטרית, אליעמר העוזרת, ידיים רגליים וראש.
משפחה, בית חם, אוכל טוב, חברים. שפיות וחוסן נפשי. קטקט אחד שאוחז את פני בשתי ידיו ואומר לי ישר לעיניים:
אח"כ חשבתי בלב בשקט:

בריאות, אמרתי? אמרתי.

סדינים נקיים וריח של סבון. שיחת בנות. ימי הולדת. רגעים קטנים של נחת. דברים שעושים לי לצחוק. נדיבות.

שלושה גמדים סרט ופופקורן.

סרט רק שנינו מתחת לפוך.

ל

גם אני שאלתי את עצמי האם לא מספיק כבר עם הבחושות

אז זהו, שכנראה לא!

עוגת דלעת MACRINA
/ leslie Mackie סיאטל

מדי מתוקות- עיסתיות- מפוצצות מדי בתבלינים שאכלנו אי פעם בארצות הברית, בדיוק בתקופת החגים הזו..
כך אמרנו אני ושלוש מחברותי. לחה, דחוסה ולא מתוקה מדי. ממש תגלית משמחת אחרי כל עוגות הדלעת היותר
עוגת הדלעת הכי טעימה שיצא לנו לטעום!

צריך אמנם לטרוח
לאפות את הדלעת
בתנור, אבל זו עבודה לא פעילה ומאמצת וזה מה שעושה את ההבדל, אני מניחה.

1 דלורית בינונית (בערך 600 גר')

מחממים תנור ל- 190 מעלות צלסיוס/ 375 פרנהייט.

כוס וחצי של מים. אופים כשעה או עד שהדלעת משחימה ורכה מאד מבפנים. מקררים ומנקים מקליפה. מועכים. חוצים באמצע לאורך ומנקים מגרעינים. מניחים בתבנית עם הצד החתוך כלפי מטה ושופכים מסביב

לעוגה עצמה: 2 תבניות מאורכות 13*23 סמ'

*הערת סוכר:

ביום הראשון נדמה אולי מתוק מדי. ביום השני מבינים שלא!

1/2 כוס אגוזי מלך

1/2 כוס פקאן

1 כוס גרעיני דלעת

1/2 3 כוסות קמח

2 כפיות אבקת אפיה + 1 כפית גדושה אבקת סודה לשתייה

1/2 1 כפיות קינמון + 1/2 1 כפיות מלח

1 כוס שמן קנולה

1/2 1 כוסות סוכר + 1/2 1 כוסות סוכר חום

2 כוסות דלורית אפויה ומרוסקת (מתכון למעלה)

4 ביצים

3/4 כוס ריוויין

מחממים תנור ל- 190 מעלות צלסיוס/ 375 פרנהייט. משמנים את התבניות.

את האגוזים וגרעיני הדלעת בתבנית ואופים כ- 15 דקות. מצננים. מוציאים 1/4 כוס מהתערובת ושומרים בצד. מפזרים

מורידים את חום התנור ל- 160 מעלות צלסיוס/ 325 פרנהייט.

מנפים קמח, אבקות, תבלינים ומלח. מוסיפים את תערובת האגוזים/גרעינים ומערבבים.

מוסיפים את הדלעת, מערבבים כ- 2 דקות ואז מוסיפים את הביצים- אחת אחת (כלומר, ערבוב טוב בין כל ביצה).
מערבבים בקערת מיקסר את השמן ושני סוגי הסוכרים כ- 4 דקות.

איטית ביותר את תערובת היבשים (=קמח) והריווין ברוטציה: $1/3$ קמח, $1/2$ ריווין, $1/3$ קמח, $1/2$ ריווין, $1/3$ קמח.
מוסיפים, תוך בחישה

מעבירים את הבלילה לשתי התבניות ומפזרים מעל את האגוזים/גרעינים ששמרנו בצד, במרכז העוגות לאורכן.

אופים כ-70 דקות או עד אשר העוגה יבשה בבדיקת קיסם.

העוגה נשמרת מצוין מספר ימים.

ל

רר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/01/20/cherriescak/>

מה לעשות ששיטת החינוך האמריקאית, הפטריוטית והטוחנת חזקה משיטות הלימוד הרפות של הוריה.

נו בטח גוניור' אנחנו אומרים. אח, אני מייסרת את עצמי, הלואי הייתה בקיאה כל- כך בדיני חגי ומועדי ישראל אבל שוב חופש בבתי הספר והפעם יומולדת למרטין לותר קינג. "ג'וניור" מזדעקת הקטנה כשאנחנו לבושתנו שוכחים.

בכמה ארועים מכוננים בהיסטוריה האמריקאית". אין ספק שאירועי המחר בקליפורניה עדיפים על מנהטן 2001. על רקע השבעת אובמה מחר והלואיאמנסלע יציאתנו מעזה. "וואלה" אומרת לי היום חברה, "אתם תזכו להיות אבל היום אני מרשה לעצמי לוותר מעט על המירמורים- כי בכל זאת, כמה סימלי- יומולדת לדוקטור

את היום אנחנו מעבירים בין היתר בהעפת

בלונים מצפצפים

יכנס נשיא שחור לבית המאד לבן והאומה הזו תוכיח שוב, גם לממרמים כמוני, שהיא גדולה יותר מהחיים עצמם. הוא שמח כמו שלא היה מעולם והוא מחכה בקוצר רוח למחר. כי מחר, לראשונה בהיסטוריה האמריקאית, קינג ג'וניור חוגג עכשיו. הוא מזמין את כל השכנים והקרובים לחאפלה רצינית והוא קורע את רחבת הריקודים. דבר), כשברקע גשר הזהב (כן, אנחנו המשפחה המעצבנת הזו). אם יש חיים אחרי המוות, דוקטור מרטין לותר בפארק (כן, יש כזה

פרינצי מודאגת ממש " צריך לאפות לו עוגה !" בטח נכון. כולנו יודעים שאין אין חגיגה בלי בלי בלי עוגה. "אמא" אומרת

בעוגה, כל מה שאני ממש אוהבת. היא לחה ודחוסה ושוקולדית וגם קצת חמצמצה מהדובדבנים ובהחלט אגוזית. טעימה. למה?! כי מירי כותבת את המחקר שלה ומנהלת בית ואמא משקיענית וגם מוצאת זמן לפנק אחרים. ויש בה, את העוגה המקסימה הזו אני לא אופה. אני מקבלת אותה במתנה ממירי וזה רק עושה אותה יותר

עוגת דובדבנים חמוצים, אגוזים ושוקולד

פיסטוקים במקום אגוזים ויצא מעודן. ב. נרשמה יכולת השתמרות מעולה של 4-3 ימים, כך שהיא מומלצת לטיולים! שוקולד מתוצרת 'ולרונה' ואיכותו הורגשה בכל ביס. אנא מכם. עוד אמרה מ. כי: א. ניסתה את העוגה עם מה שהופך אותה למקור בלתי נדלה למתכונים מעניינים. העוגה הזו שייכת במקור לשכנה גרמניה. זו שלי הכילה מ. גרה במגורים של אוניברסיטת ברקלי, מה שאומר ששכניה מכל עבר הם אנשים מכל רחבי העולם,

200 גר. חמאה

180 גר. סוכר

4 ביצים

125 גר. קמח (מ. משתמשת במחצית הכמות קמח רגיל ומחצית מלא)

125 גר. אגוזים קצוצים

200 גר. שוקולד ולרונה - 60% - קצוץ גס

3 כפיות רום

1 צנצנת גדולה של דובדבנים חמוצים משומרים - מסוננים

מחממים תנור ל- 175 מעלות צלסיוס (340 פרנהייט)

משמנים תבנית בקוטר 26 ס"מ.

מערבבים היטב חמאה וסוכר. מוסיפים את כל שאר החומרים - חוץ מהדובדבנים, אותם מוסיפים בסוף ידנית.

אופים כשעה או עד אשר קיסם יוצא יבש.

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/05/16/simple-lemon-cake/>

.

לא יצירתית מספיק כי עניינים חשובים מטרידים את מנוחתי... בסופו של דבר, אלו הם רק תירוצים. צריך לעשות תירוצים: לא אופה כמעט כי הילדים ממילא אוכלים יותר מדי מתוק, לא מבשלת הרבה כי המטבח הזה לא כייפי, מחפשת ומוצאת

.

.

לחשקיה של אחות אחת לעוגת לימון שפויה. יצאה עוגה קטנה, עסיסית ועדינה, שהאחות אהבה. והרי היא לפניכם: של עוגה שכבר יובלות לא אפתה- בחושה עם גבינה. שיניתי לה כמויות ושיחקתי בה לכאן ולכאן, הכל בכדי לענות דורות בין השכנות והדודות וההיא מהמכולת. צמצמתי אפשרויות כשאמרתי 'שמן' וקיבלתי לידי מתכון בחושותי לכן הלכתי לחמות- יש לה אוסף מרשים של מתכוני עוגות, כאלו שעברו במשך

.

עוגת לימון

בסיסה במתכון של טלי שהגיע מענת שהגיע ממי יודע?!

בערך מונויל פשוט או תפוז או קינמון-אגוזים ועד למעט רוזמרין קצוץ דק, מי ורדים ועוד כיד הדמיון הנפלא שלכם. זוהי עוגה נהדרת למשחקים. היא יכולה להיות בכל טעם שתחפצו

שימו לב!

את השמן ואת תערובת הגבינה הלימונית. 'ערבוב היתר' הזה של הקמח, יוצר תערובת שמניבה עוגה 'כבדה' יותר. למוצקות דמיון גדול יותר לעוגות לימון על בסיס חמאה), יש לערבב תחילה את הקמח לתערובת הביצים ואז להוסיף הראשון היא רכה וקלילה, בשני מתמצקת מעט וזה נפלא בעיני. אם מעדיפים מרקם מוצק יותר מלכתחילה (יש לה ביום

חמוץ יותר! – אם אתם כמוה אוהבים חמוץ חמוץ, אזי הוסיפו עוד לימון. לי ולכל האחרים היה די והותר ממנו. והאחות אומרת: רוצה

2 ביצים

2/3 כוס סוכר (השתמשי ב- golden sugar של סוגת)

1 לימון

ג ד ו ל

1/2 גביע גבינה לבנה 5% (בערך 120 גרם)

1 כוס קמח + 1 כפית אב' אפיה (או קמח תופח)

1 כף פרג (לא חובה)

מחממים תנור ל- 170 מעלות צלסיוס/ 340 פרנהייט.

תבנית מאורכת או תבנית עגולה קטנה- 16 ס"מ ומניחים נייר אפיה בתחתיתה. מצפים את הדפנות במעט סוכר. משמנים

מקציפים בקערת מיקסר את הביצים והסוכר יחד כחמש דקות (או יותר), עד שהתערובת בהירה ותפוחה ובינתיים-

מה עושים עם הלימון?! -

ומגלים את הפרי עצמו. מוציאים רק את בשר הפרי (ראו תמונה) וכשמסיימים סוחטים היטב את הנותר ומשליכים. ראשית, מגררים את קליפתו. לאחר מכן, בעזרת סכין, מסירים את בשרו הלבן

כשהיא מוכנה. מוסיפים את השמן ולבסוף את הקמח. מערבבים עד לקבלת תערובת אחידה ומעבירים לתבנית. מערבבים את גרירת הקליפה ובשר הלימון עם הגבינה ומוסיפים לתערובת הביצים

אופים כ- 50 דקות או עד שקיסם יוצא נקי.

כשהעוגה התקררה מכינים

זיגוג לימוני לבן

תערובת חלקה וסמיכה מאד (אם דליל מדי, מוסיפים עוד אבקת סוכר) ומורחים על העוגה. נותנים לזיגוג להתייב. : מערבבים היטב מעט מיץ לימון טרי עם 1/2 כוס אבקת סוכר, עד לקבלת

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/02/06/dryfruitscak/>

המהממת והזקנה שבפתח ביתנו וזה בסדר גמור לא לדעת את שמה- אבל חבר... היא פורחת כבר כמה שבועות! היתה אומרת לו: "דההה!" אבל אני, אני יש עלי סטייל ולכן רק הבטתי בו המומה. 'העץ הורוד' הזה הינו המגנוליה בשבוע שעבר הוא נכנס הביתה נרעש ואמר לי: " ואוו. ראית את 'העץ הורוד' בחוץ?! הוא פורח!" בימבה אמריקאית יותר ויותר על הבחוץ. עצים. פריחה. מלבב. לא כך הוא עם האיש היקר שכנראה שקוע מדי במחקרים שלו. בכל יום אני מגלה עוד קצת, שהצילומים שלי גורמים לחברותי להסתכל

ניסיתי לזרום כי אני הרי בזרימה אז רק אמרתי: " מאיפה הרעיון המעניין הזה?" " הלב שלי אמר לי!" הוא אמר. הבא שלי אני רוצה עוגת שזיפים. " הוא חשב עוד קצת והמשיך: " עוגת שזיפים בצורת אורון ובצבע אדום וגם ירוק." ופורח במלוא הדרו. נמברטו המתוק שלי, שמתחיל להפנים איך מן הפרח בא הפרי אמר לי השבוע: " אמא, ביומולדת אז טו- בשבט מגיע ואין לנו שקדיה אבל מה שיש לנו זהו עץ שזיפים מקסים

לו כל חודש על עוגה אחרת והיומולדת שלו בכלל בעוד כמעט שנה שלמה אבל זה יופי- הילד מפעיל את הדמיון. אפעס הלב שלו אומר

גרירת תפוז וקליפות תפוז מסוכרות, מה ששינה מעט את טעמה ונתן לה אנינות החסרה לעיתים בעוגות מסוגה. בבית ובעיקר במה שאתם אוהבים. כל פרי מיובש שתרצו וכל סוג אגוז או גרעין שתחפוץ בו נפשכם. אני גם הוספתי הכל. אם תשמרו על היחסים בין כמויות הבלילה ותערובת הפירות- אגוזים, גם אתם תוכלו להשתמש בכל מה שיש טו בשבטי מעוגת פירות יבשים. את מתכון הבסיס קיבלתי מחיתל שגדלה עליו אבל למעט הרכב הבלילה שיניתי בו ומה יותר

עוגת פירות יבשים בניחוח תפוזים
תבנית מאורכת

רשימה ארוכה אבל חוץ מהשקילה אין כמעט עבודה. סה"כ פירות- 350 גר' וסה"כ אגוזים וגרעינים- 200 גר'. כאן המון בריאות. אם הילדים שלכם אוהבים את זה, אפשר להכין, לחתוך לפרוסות ולהקפיא. יופי של חטיף בריאות! מלבד היות ה'דבר' הזה פצצת קלוריות איומה, יש

130 גר' צימוקים

80 גר' דובדבנים מיובשים

70 גר' חמוציות

70 גר' קליפות תפוז מסוכרות

50 גר' מכל אחד- אגוזי מלך, פקאנים קלויים, גרעיני חמניה קלויים, שקדים פרוסים וקלויים

3 ביצים

60 גר' סוכר (בטח גם חום יהיה טוב!)

גרירה מתפוז אחד

'שלוק' של ברנדי

1 כפית תמצית וניל

מחממים תנור ל 170 צלסיוס \ 340 פרנהייט. משמנים תבנית מאורכת ומרפדים את תחתיתה בנייר.

מערבבים את הפירות (בשלמותם) עם הקמח בקערה גדולה.

לקערה. מקשקשים את הביצים ומוסיפים את הוניל והברנדי. מערבבים עם הפירות והאגוזים ומעבירים לתבנית. מערבבים את הסוכר עם גרירת התפוז בידיים, תוך שפשוף ומוסיפים

אופים כחצי שעה, עד שהעוגה שחמחמה.

מצננים ופורסים לפרוסות דקיקות ביותר.

ושיהיה חג- שמח ושבת שלום לכולם.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

<https://bissim.com/2014/03/03/panforte/>

.

. . .

בזרועותיו של השכן הבשלן שהושיט לי מתנת גלגל לבן שתוכו הכהה שזור באגוזים ופירות וכל כולו אומר גאווה.
באחת פרצה הפנפורטה לחיי- בסתם יום של חול הגיחה בפתאומיות

אותו אחר הצהריים התאהבתי בה לגמרי- מרקמה המתמסר ונגיסות של אגוז וניחוח התפוז והתבלינים.

ובמקום זה ערבבתי ורקחתי שוב ושוב, מתקנת לכאן ולכאן. פנפורטה טובה, כך גיליתי, לא מגלה סודותיה בקלות.
את המתכון התקשתי לבקש

מתוקה מדי ופעם טובעת בהל, פעם קשה מדי (תוכיח הסכין השבורה) ופעם בדיוק הפוך. עד שהגיעה זו, הנכונה.
הרבה ממנה אכלו האנשים שסביבי (ותודה לכם על כך, בעיקר לך יקירה) - פעם

וזו שלי, האלף ואחת, לא נצמדת בהקפדה למקורות. יש בה הרבה אגוזים ופירות ומעט מאד ממה שאוחז ביניהם.
לפנפורטה, עוגת פירות ואגוזים מתובלת שמקורה בטוסקנה שבאיטליה, יש בודאי אלף גרסאות

פורסים דק דק ומתענגים עם כוס של תה באחר צהריים גשום, אפרורי או דוקא שמשי לגמרי.

. . .

...

פנפורטה

- עוגת אגוזים ופירות טוסקנית לתבנית עגולה 24 ס"מ (אפשר גם בשתי תבניות קטנות של 16 ס"מ)

את הפנפורטה שומרים מכוסה ומכורבלת היטב בארון. הזמן עושה לה טוב וניתן לשמור אותה שבועות רבים.

350 אגוזים קלויים ללא מלח- שקדים ואגוזי לוז

200 גרם פירות יבשים- חמוציות ודובדבנים

50 גרם קליפות תפוז מסוכרות

1 כפית גרירת תפוז

2 כפות פולי קקאו (לא חובה).

1 כפית קינמון, 1/4 כפית הל, 1/4 כפית אגוז מוסקט, קורט ציפורן

2 כפות קקאו

1/2 כוס קמח (נטול גלוטן עובד היטב)

1/3 כוס דבש

1/4 כוס סוכר

2 כפות מים

לציפוי
: כ- 1/2 כוס אבקת סוכר.

מרפדים תחתית תבנית בנייר אפיה ומשמנים את דפנותיה.

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/350 פרנהייט.

קוצצים גס את האגוזים והפירות ומעבירים לקערה.

מוסיפים לקערה את הקמח והתבלינים (ואת פולי הקקאו, אם רוצים) ומערבבים היטב יחד.

נדמה בתחילה שאין מספיק מתערובת הסוכר בכדי לכסות את כל האגוזים אבל ערבוב מתמיד יתגבר על זה.
מערבבים בסיר קטן: דבש, סוכר ומים ומביאים לרתיחה. מוזגים מעל לתערובת האגוזים והפירות ומערבבים היטב-

מעבירים לתבנית ובעזרת כף רטובה, לוחצים ומשטחים את התערובת באופן אחיד.

אופים 30 דקות. מעבירים סכין דקה בין העוגה ודפנות התבנית, בכדי לעזור בשחרורה לאחר הקירור.

לאחר שהעוגה התקררה לגמרי, מחלצים את הגלגלג מהתבנית.

את אבקת הסוכר. משפשפים את אבקת הסוכר בעזרת היד על כל דופן וצד ושומרים מכוסה בנייר ועטוף בשקית.
מניחים על גבי נייר אפיה גדול ומפזרים

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/07/18/fruitcake/>

ר

השבוע אמרה 'אל תפרסמי משמשים. נגמרה העונה'. מה זאת אומרת נגמרה העונה??? ודובדבנים יש?! אמרה אנחנו כבר בנושא עוגות- אז זו די דחופה, שכן אין לדעת מה מצבכם שם בארץ עם פירות הקיץ. חברה שלי שחזרה הגיע הזמן להעלות קצת 'וואלאים' שהתפרסמו כשלא הייתי בסביבה. ואם לא !

בתוכה יותר פרי מעוגה וכשמכינים אותה עם סוכר חום כהה, היא מקבלת מן ארומה דיבשית שכזו. יופיה בפשטותה. ומפרסמת את זו, בכדי שתעזור עם פירות הקיץ שישנם עדיין בנמצא. היא לוקחת בערך עשר דקות הכנה, אוגרת בקיצור, אני קצת מפוזלת בעניין הפירות הישראליים (מהמילה פאזל)

עוגת פירות קלילה

4 שזיפים, אפרסקים, נקטרינות - בשלים אבל לא רכים מאד

1 ביצה

1/2 כוס דחוסה סוכר חום כהה

1/2 כוס חלב

1/4 כוס שמן צמחי (כדאי לקרוא על
כבישה קרה

בתגובות הפוסט הקודם)

1 כפית גרירת תפוז

1 כפית תמצית וניל

1 כוס קמח + 1 כפית אבקת אפיה- מנופים במסננת

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס.

משמנים היטב תבנית טארט 22 סמ' במעט חמאה ומצפים בסוכר.

מקציפים במיקסר את הביצה והסוכר כ- 8 דקות.

פורסים את הפירות ל 6-8 פלחים- תלוי בגודלו. טועמים. אם הפרי חמצמץ, רצוי לפזר מעל כפית- שתיים של סוכר. בינתיים,

ומוסיפים: שמן, חלב, גרירת תפוז ותמצית וניל. מוסיפים את הקמח ואבקת האפיה ומערבבים עד שהבלילה אחידה. כשתערובת הביצה- סוכר תפוחה ואוורירית, מורידים את מהירות פעולת המיקסר

מעבירים לתבנית, מחליקים את פני שטח הבצק ומסדרים את חתיכות הפרי, תוך לחיצתם בעדינות לתוך הבצק.

אפשר לפזר מעל קצת סוכר חום. אפשר לא.

אופים כ- 40-45 דקות, עד שהעוגה שחמחמה וקצה סכין חדה יוצא יבש.

בכדי להקל על ההוצאה- ניתן לשחרר דפנות בעודה חמימה ולהוציא לאחר שהתקררה לגמרי.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/02/24/poppycake/>

בשעה בה כל בית ישראל עמל על הכנת
אוזני המן
(כאן תמצאו מתכון שלי משנה שעברה)

המשופמת והפעם, אולי לכבוד פורים ואולי בגלל יומולדתה העגול של יעל, חולת פרג ידועה, נדמה לי שהצלחתי.
העוגות הבחושות שלי. כבר בערך שנה שאני מנסה לצקת לתבנית עוגת פרג אשר תדמה לזו של ההונגריה
סבר ולא סימפטית ובעלה המדוכא-איך-לא, אשר על הקופה. מי שעוקב אחר מתכוני, הבחין כבר בודאי באובססית
יש רק בעיה אחת קטנטונת והיא, שהבית של העוגה הזו הינו בית קפה הונגרי-רוסי עם בעלת בית/אופה חמורת
הפרג האגדית' למדתי ממירי כבר לפני מספר שנים. האגדית היתה גבוהה, מלאה באגוזים וללא קמח. מושלמת.
על 'עוגת

הראוי, צריך מאד לאהוב פרג. יעל ומירי שהתענגו עליה אתמול עד מאד, הודיעו לי שהחיפושים תמו. הגענו לנחלה.
זוהי עוגת פרג לחה ועסיסית עם שברי אגוזים קטנים וקרום מתפצפץ. וכן, בכדי לדעת לתת לה את הכבוד

אז הנה היא שלכם כעת – מתאימה לפורים וגם לפסח

חג שמח!

עוגת פרג מקסימה תבנית 16 ס"מ

כמות ולאפות בתבנית גדולה יותר. יהיו אחרים שיטענו שהיא טעימה נורא גם ביום המחרת. שומרים במקרר.
העוגה קלה מאד להכנה ובעיניי, טעימה הכי ביום בו היא נאפית, לכן יצרתי אותה קטנה. אפשר בהחלט להכפיל

ללא קמח, גם זאת שוקעת במרכז. במתכון עצמו, אתן את הטיפים שמצאתי אני כעוזרים במזעור המכתש.
כמו רוב העוגות שנוצרו

3 ביצים- בטמפ' החדר

1/2 כוס מעוגלת מעט של סוכר (אני מתכוונת בפעם הבאה לנסות עם טיפה פחות סוכר)

1 כף שמן קנולה (בנסיון נוסף שכחתי לגמרי ויצאה טעימה- רק שמעט מתפוררת יותר)

80 גרם פרג טחון

80 גרם אגוזים - מלך

או

חצי מלך וחצי פקאן*

תהיה אחידה יותר מזו שבה האגוזים עדיין נשארים כחתיכות קטנטנות. צריך לנסות ולגלות מה אוהבים יותר. טעם. אפשר להכין עם כמות מלאה של פקאן. אם מרסקים הרבה, כך שהאגוזים נהיים עיסתיים התוצאה הסופית ונעלם בינות הפרג בעוד שאת אגוז המלך ניתן לראות. אני אוהבת שרואים ומרגישים את האגוזים אבל זה עניין של *בקשר לאגוזים- ישנה חשיבות לסוג האגוז ולגודל החתיכות- אגוז פקאן מטבעו כהה יותר

קלות (אם זה פסח או אם אתם בעניין של ללא גלוטן- שימון יספיק). מרפדים את תחתית התבנית בנייר אפיה. מחממים תנור ל-180 מעלות צלסיוס. משמנים דפנות התבנית בשמן ומקמחים

מרסקים את האגוזים בפוד-פרוססור עד לקבלת פירורים קטנים.

ומוסיפים את השמן ואחריו את החלמונים, הפרג והאגוזים. מערבבים רק עד שהעיסה אחידה ומעבירים לתבנית. המיקסר. מקציפים למרג סמיך ומבריק כשלוש - ארבע דקות נוספות. מעבירים את המיקסר מהירות נמוכה מיקסר. מתחילים להקציף מהירות בינונית ומשנוצר קצף לבנבן, מוסיפים את הסוכר באיטיות- תוך כדי פעולת מפרידים ביצים ומעבירים את החלבונים לקערת

לפני הכנסת התבנית לתנור, מנמיכים את חומו ל- 170 מעלות ואופים כ- 40 דקות ולא דוקרים עם קיסם!

אקוה שזה אכן מוכן... מכבים את התנור ופותחים מעט את הדלת. נותנים לעוגה להצטנן בפנים כעשרים דקות. (מה שיגרום מידית לצניחת העוגה) פשוט מאמינים לי שזה מוכן ואני מצידו,

על מנת להפריד אותה מדפנות התבנית ואז להחזיר חזרה לתנור. נתן לי הרגשה שהעוגה צנחה באופן שווה יותר.. אתכם מדי- לאחר עשר דקות מנוחה בתנור, ניתן להוציא את העוגה בזריזות ולהעביר בצ'יק-צ'ק סכין מסביב ועוד משהו שעשיתי- אם זה לא מלחיץ

מפזרים מעט אבקת סוכר מעל לפני ההגשה.

אחרית דבר:

עוגת פרג וזה עם נענע על מכסה המכונית, נסענו שלושתנו לחגוג יומולדת מיוחד לילדה מיוחדת. בחרנו ב-
אחרי שציקצקנו
Ubuntu
ליחל לבחירה טובה מזו. איכותית ומרגשת עם מנות קטנות שמושקות בהמון דמיון ומחשבה. שווה נסיעה מיוחדת.
שבנאפה ולא יכולנו

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/01/27/zukcak/>

אתמול, בפעם השניה השבוע, הבלאגן שלי בראש נתן את אותותיו.

לטיול מפוקנק עם חברים. התברר לי ששכחתי כי בעוד כמה שעות תורי לקחת 3 ילדים להצגה של 'בילבי'.
שצלצלה אלי לסלולרי, בעוד האוטו שועט במורד הגבעה על מטלטליו, זאטוטיו וכל המצרכים
'מה יש אחה"צ?! שאלתי את זו

יומן' אמר האיש. איזה יומן, אני הרי אאבד אותו אחרי יומיים וחץ מזה באמת שהכל כתוב לי. אני רק שוכחת לקרוא.
המתוקה שלהם שמחכה לנמברטו בשמחה. אבל הכי מעצבן זה שאין את מי להאשים מלבד את עצמך. 'את צריכה
כמה לא נעים לדעת שפישלת וממש, אבל ממש לא נעים לבטל על החברים ועל הילדה

מעט מהתיבול ובודאי שאשמור במקפיא בדיוק לאירועים כאלו- בהם צריך משהו לקפה שלא תוכנן מראש... אם אתם מחובבי הג'אנר- רוצו להכין. אני, אחרי החוויה המתקנת של אתמול אכין אותה שוב בשמחה אבל אוריד לפני- כן? אני חושבת שיותר מדי תבלינים. כל הג'ינג'ר\ קינמון\ אגוז מוסקט הזה בעוגות, זה משהו מאד אמריקאי. השהות בקור עשתה לה רק טוב. רכה ולחה, עם נטיפי קישוא ירוקים וזיגוג חמצמץ. אז מה היה בה שהפריע לי הפיקניק ובערב, עם התה ממש ממש הופתעתי ממנה לטובה. זאת אומרת ממש התרשמתי ממנה עמוקות! כאילו למצוא להם עוגות שבהן גם אלמנטים בריאים. נזכרתי בה עכשיו משום שאתמול שלפתי אותה מהמקפיא בעבור לפרסם כאן היום את מתכון עוגת הקישואים. זוהי עוגה שאפיתי עם הצאצאים, כחלק מנסיונותי החוזרים ונישנים בניסיון לראות את הצד החיובי שבכל הסיפור, החלטתי

המתכון הוא מתוך הספר הכה משובח DOLCE ITALIANO של ג'ינה דה- פלמה

הספר מומלץ בעיקר לאלו שמכורים לאפיה ומחפשים משהו קצת אחר- איטלקי ופשוט אבל מעודן להפליא. , מי שחולשת על מטבח המתוקים במסעדת BABBO שבניו-יורק.

**** שימו לב ללינקים המקסימים שלה באתר!**

עוגת קישואים ושמן- זית עם זיגוג לימון קריספי

בכמויות התבלינים לחצי, אלא אם אתם מתכננים הקפאה מידית. אני אפיתי בשתי תבניות עגולות בקוטר 16 ס"מ. ברשימת המרכיבים והיא מרוממת את רוח האפיה שבכם או אם נתקעתם עם קישואים מיותרים- אני הייתי חותכת אם התבוננתם

1 כוס אגוזי מלך

2 כוסות קמח

1 כפית אב' אפיה

1/2 כפית אב' סודה לשתייה

1 כפית מלח

2 כפיות קינמון

1 כפית ג'ינג'ר טחון

1/2 כפית אגוז מוסקט טחון

3 ביצים

1 3/4 כוסות סוכר

1 כוס שמן- זית עדין

2 כפיות תמצית וניל

1/2 2 כוסות קישואים מגוררים (בערך 2 קישואים)

לזיגוג:

1/4 כוס מיץ לימון טרי

1/3 כוס סוכר

1 כוס אבקת סוכר

יותר מדי מיץ, אחרת הזיגוג לא יקרש. מוסיפים כל פעם מעט ומערבבים היטב עד לקבלת מרקם שיאפשר מריחה.

מערבבת 3/4 כוס אבקת סוכר עם מיץ לימון במשורה- עד לקבל מרקם נכון. מה זה נכון? המטרה היא לא להוסיף *** כמות הזיגוג רבה מדי לטעמי! בפעמים הבאות אני פשוט

או ספריי שמן תבנית מתפרקת עגולה 26 סמ" (10"). מפזרים קצת קמח והופכים ע"מ שעודפי הקמח ירדו. מחממים תנור ל- 180 צלסיוס\ 350 פרנהייט. משמנים בחמאה

על תבנית שטוחה וקולים בתנור בערך 12-14 דקות, עד שזהובים ומפיצים ריח. מצננים וקוצצים היטב במעבד מזון. אם האגוזים אינם קלויים מראש, מפזרים אותם

היבשים בפעם אחת. מערבבים במהירות נמוכה כ- 30 שניות. מוסיפים את הקישואים והאגוזים ומערבבים היטב. כ- 3 דקות, עד לקבלת תערובת תפוחה ובהירה. מוסיפים תמצית וניל. מנקים דפנות הקערה ומוסיפים את החומרים סודה ואפיה, מלח ותבלינים לקערה. במיקסר, עם וו הגיטרה, מקציפים במהירות בינונית: ביצים, סוכר ושמן- זית מנפים קמח, אבקת

התערובת לתבנית ואופים כ- 45 דקות. העוגה מוכנה כאשר קיסם יוצא יבש והשוליים מתחילים לסגת מהתבנית. מעבירים את

חלקה. משחררים את העוגה מהתבנית ויוצקים מעל את הזיגוג. כשהעוגה תתקרר, הזיגוג יקרש ויתיבש לגמרי. מצננים כ-10 דקות ובינתיים מערבבים את כל חומרי הזיגוג יחד לעיסה

ועוד משהו קטן שקיבלתי אתמול מחיתל, הפייסטרי שף, במייל. זה הצחיק אותי.

איך זה ,

שכאשר מערבבים יחד

מים וקמח מתקבל דבק

ואז כשמוסיפים

ביצים

וסוכר

מתקבלת עוגה

לאן אם כן, נעלם הדבק?

אתם יודעים זאת טוב מאוד

הדבק לא נעלם ...

הדבק הוא שמדביק את העוגה לתחת

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

<https://bissim.com/2013/10/21/mom-choc-cake/>

.

.

עומדת לבדי במטבח שוברת שוקולד כהה לקוביות, חותכת חמאה קרה, מפרידה ביצים.

זוהי עוגת השוקולד של ימי הולדתי, של אמא שלי, עם הפרדות והקצפות וחמאה לרוב, זו שתמיד זוכרת בעל פה.

אלו הן פיסות ילדות. חלמונים שמאבדים את צבעם בחום המבריק, מתעקשים לשמור על שלמות ובסוף מתיאשים. עומדת במטבח הורי, בוחשת בדיוק את העוגה הזו, בסיר זהה לזה, עוקבת אחר עקבות החמאה. זו לא סתם עוגה, הצהבהבים שנעלמים ומתגלים, מתערסלים במסה החומה, מותירים עקבות נמסות. פתאום אני שוב בת 14, החום ממס הכל יחד ואני מתהפנטת בדיוק כמו אז אל גושי החמאה

חדשות- ילד שגדל, איבד או זכה בשן או שתיים, למד להתהפך, ללכת, לקרוא או לכתוב ואולי להתרחץ לגמרי לבד. מקפלת בסבלנות שלג חלבונים לבן וזכרונות של פעם עם כאלו טריים יותר. כל יומולדת צופנת בתוכה הפתעות

עומדת ליד אחותי הגדולה ועוגת יומולדת בצורת המספר תשע, שחרוטה בזכרוני, אולי על אמת אולי רק מתמונות. אני אופה לבד ואין ידיים קטנות שדוחפות ואין ריבים על מי ליקק יותר. מגניבה אצבע ומלקקת. הנה אני בת תשע, מכניסה לתנור ומסתכלת סביב- היום

את הפוסט הזה התחלתי לכתוב ביום ההולדת הרביעי של קטן, שמאז, נהיה כבר בן 6 וחצי.

האהוב הזה ומקדישה אותו לכל ימי ההולדת שלהם, שלכם, של כולנו. או סתם כך, לקפה של אחר הצהריים.

11 שלה מאחור וימולדת 9 של האמצעי רק זה עתה חלפה, הנה סוף סוף אני מצליחה לסיים ולהקליד את המתכון וכך, כשיומולדת

* * *

עוגת השוקולד של אמא

הוא בכלל לא על העוגה עצמה אלא על טעמים של ילדות. וזה כך מתבהר לי פתאום, מכיל הרבה יותר מטעם נטו. אין מספיק שוקולד, שהיא לא כבדה או מספיק כהה... עד שיום אחד יורד האסימון- אין כאן מי צודקת ומי לא, הויכוח מתנצחת עם הגיסה על עוגת השוקולד המשפחתית- כל אחת טוענת ששלה שווה יותר. הטענה שלי היא שבשלהם שנים שאני

ולכן, בעיני, זוהי עוגת השוקולד המקסימה בעולם ואין שניה לה.

השנים היא קיבלה שינויים קטנים של פה ושם- נוספה ביצה, הוחסר מעט קמח. היא יוצאת כך מעט יותר אורירית. עם

פריך ומתפורר. אפשר לצפות כך ואפשר, כמו שאני עושה, להפוך על גבי צלחת הגשה ולצפות את חלקה התחתון. לעוגה יש ציפוי דק,

* * *

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/350 פרנהייט.

משמנים תבנית 24 ס"מ עגולה.

200 גרם חמאה

100 גרם שוקולד מריר- שבור או קצוץ גס (גם 200 גרם ברגע של טעות עבדו מצוין!)

1 כוס + 1/4 כוס סוכר

3 כפות גדושות קקאו

6 כפות חלב

1-2 כפות ברנדי

בטמפ' החדר - מופרדות (כשצריך למהר והביצים ישר מהמקרר, מניחים אותן בקערת מים חמים לדקה או שתיים)
5 ביצים

3/4 כוס קמח + 1 כפית אבקת אפיה (או קמח תופח)

הלהבה לפני שכל החמאה נמסה לגמרי ומזיזה הצידה. כך, עד שהחמאה נמסה לגמרי, התערובת מתקררת מעט) וחסרת סבלנות נהגתי לקרר את התערובת על ידי הכנסת הסיר החם לאמבט מי קרח. היום, אני פשוט מכבה את חלק. מוסיפים את הברנדי, מערבבים ומניחים בצד להתקרר מעט עד שהקרח חמים באופן נעים. (כשהייתי צעירה קקאו וחלב. ממיסים על הגז תוך כדי ערבוב עד שהכל נמס. מכבים את הלהבה וממשיכים לערבב עד לקבלת קרם חותכים את החמאה לקוביות ומעבירים לסיר בינוני. מוסיפים לסיר את השוקולד, 1 כוס סוכר,

בינתיים, מנפים יחד את הקמח ואבקת האפיה.

את תערובת החלבונים לתערובת השוקולד - תחילה מעט על מנת ל'אוורר' את התערובת ואז את כל יתרת הקצף. הזה, מערבבים את החלבונים לתערובת השוקולד ומוסיפים גם את הקמח. כשקצף החלבונים מוכן, מקפלים יחד לקצף לבן ומוסיפים באיטיות את 1/4 כוס הסוכר. ממשיכים להקציף כדקה עד לקבלת קצף מבריק ויציב. בזמן כשמוכנים להמשיך: מקציפים את החלבונים

מעבירים את התערובת לתבנית המשומנת ואופים כ- 40 דקות או עד שקיסם יוצא יבש.

ציפוי שוקולד פשוט:

100 גרם שוקולד מריר

ממיסים יחד ומערבבים עד לקבלת קרם שוקולד חלק. אפשר לדלל בעוד מעט חלב או שמנת, לפי מידת הצורך.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/09/21/birthday-and-a-cake/>

ח

אם 40 זה השלושים החדש- אז מה זה

8

???

ל

אצלנו

8

לשש חברות, שמזכירה קצת את הילדות שלנו. (איכשהו דברים שמזכירים לי את הילדות שלי עושים לי טוב בלב) במתנה. היא מלאת רעיונות כרימון אבל אנחנו מנפות חלק וחלק משאירות. בסוף יוצאת מסיבת יומולדת מתוקה עוגות (!), רעיונות לקישוטן והוראות להכנת שיפודי פירות דקורטיביים (!!)) ומתקשת להכין לכל חברה שרשרת זה אידיאלי. היא מתכננת וחולמת את היוםולדת שלה חודש מראש לפחות, מדפיסה עבורי מאינטרנט מתכוני יודעת בדיוק מה שהיא רוצה וכבר אי אפשר לשכנע אותה שקטן ומשפחתי

שיפודי פירות

לא רעיון שלי, לא יוזמה שלי וגם לא ביצוע אבל חייבת לפרגן לילדה שלי על כל אלו וגם על התוצאה החמודה-

חפשו את המטמון

ברחוב שליד הבית

המטמון

ב'חבילה עוברת' הסתתרו חומרי יצירה)

8

היא שהפרפרים עדיין לא התעדכנו בנושא) ובמטמון הסתתרו השרשראות שהכינה להן מהחומר המדהים הזה:
 התעקשה על 'מאכיל פרפרים' שמצאנו בחוברת מדע. הבעיה
 shrinky dinks
 (ניתן לרכוש אותו גם עם שבלונות ציור מוכנות לאלו שנבהלים מלצייר לבד)

העוגה

שמתם לב שימי ההולדת שלהם

תמיד

ו- 200 גרם חמאה אלא זו שאני והם בוחשים בחמש דקות - מתכון עוגת שוקולית טעימה שקיבלתי מאחותי.
אחת?! משהבנתי זאת, נכנסתי ל'מוד' עצלני משהו: לא עוד עוגת השוקולד של ילדותי הדורשת הקצפת חלבונים
דורשים איכשהו יותר מעוגה

חמש דקות עבודה !

קרום שוקולד עשיר מעל וכולם מבקשים את המתכון.

מקור המתכון לוט בערפל אבל מאחר והוא דומה בצורה מחשידה למתכון של
קארין גורן
- הקרדיט הוא לה.

עוגת שוקולד פושטית וטעימה בחמש דקות

מסיבה שבלתי נהירה לי, המתכון הזה בארה"ב מצליח לי
רק
השוקו
הזה
- אל תגידו שלא אמרתי . בישראל הכל הולך.

1 כוס אבקת שוקולית

1 כוס סוכר

1 כוס קמח תופח (1 כוס קמח רגיל + 1 כפית אב' אפיה)

3/4 כוס שמן

1/2 כוס שמנת מתוקה/ יוגורט/ שמנת חמוצה

מערבבים יבשים. מערבבים רטובים. מערבבים יחד.

אופים בתנור שחומם ל- 160 מעלות צלסיוס בערך 40 דקות- תלוי בגובה העוגה. נא לא ליבש אותה!

מעל לאחר הקירור:

ממיסים 1/2 כוס שמנת מתוקה עם 100 גר' שוקולד מריר. מערבבים לחלק.

בתמונה מעל ישנה עוד שכבה של קצפת מתוקה, מעל ובאמצע - לקישוט.

ל

http://www.youtube.com/watch?v=t_OubZ9vIFg&feature=related

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/12/02/teapart/>

כמה תום

ואם מסיבת תה אז צריך עוגה. הנה מתכון שהלואי והייתי יכולה לומר שהוא שלי. אבל הוא לא.

וכוסמת (כן, כן) והילדים מטורפים עליה! היא לחה, רכה וטעימה ממש ולמחרת מקבלת מן טעם פירגי מיוחד.
יש בעוגה קינואה

עוגת שוקולד מיוחדת
מתכון של
ביאטריס
המוכשרת כשד

את כל הטחונים האלו (=קמח של משהו), קונים בחנות טבע או טוחנים לבד במטחנת קפה.

130 גר. שוקולד 61% -קצוץ

100 גר. חמאה

4 ביצים- מופרדות

1/3 כוס קמח אגוזי-לוז

1/3 כוס קמח קינואה

1/3 כוס קמח כוסמת

1/3 כוס רסק תפוחים (כזה של ילדים טוב למשימה)

1/3 כוס סוכר חום + 1 כף להקצפת החלבונים

3 כפות סוכר חום גס (muscovado)

קורט מלח

משמנים תבנית 20 ס"מ עגולה ומניחים נייר אפיה בבסיסה.

מחממים תנור ל-180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט.

ממיסים את השוקולד והחמאה יחדיו (אני משתמשת במיקרו) ומערבבים. מצננים מעט.

מקציפים חלמונים וסוכרים עד אשר צבעם נהיה חיוור.

מוסיפים את רסק התפוחים לתערובת החלמונים ואז את תערובת השוקולד והחמאה.

מקפלים פנימה את היבשים.

מוסיפים קורט מלח ואת כף הסוכר. מקציפים עד לקבלת קצף יציב. מקפלים את החלבונים עם תערובת השוקולד. בקערה נקיה, מקציפים את החלבונים ולאחר שנוצר קצף לבן,

מעבירים לתבנית ואופים כ- 30 דקות.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/03/26/passovercake/>

לפני מתכון עוגתי הפיסחית שפורסמה ב'וואלה!', מזכירה לכם את
המצות המופלאות בקראמל
משנה שעברה וגם את
הממתקים היפים
של חיתול. לשם הולכת כל החמאה שחסכתם בעוגה...

באחת את החג למלהיב יותר. בנסיון שימור המסורת הנושנה הזו, החלטתי גם אני להעניק לכם מתנת חג – עוגה.
מזה, מאחר וחגגנו עם המשפחה המורחבת, זו שלא ראינו לעיתים קרובות, היינו מקבלות מתנות גם מהם ואלו הפכו
כשהיינו קטנות, קיבלנו אחיותי ואני בכל שנה בחג הפסח בגדים חדשים וחגיגיים. חוץ

את סוג האגוז, מה ישתנה אם אוריד בכמות השומן והאם ישנה לעוגה אם אוסיף את השוקולד לפני החלמונים...
מסוים, ליצור עוגה יש מאין, זה כמו להקים מעבדה קטנה ולהתחיל להתנסות ולראות- מה יקרה אם אחליף
קטן בתהליך עצמו, בחומרים המשתתפים או בכמויות, גורם מיידית לשינוי במרקם, בצורה ובמוצר הסופי. במובן
שבבישול אתה יכול לזרום עם החשקים ולהשתולל עם היצירה, באפיה לכל מרכיב יש תפקיד מוגדר וכל שינוי
אפיה, בניגוד לבישול, היא מדע מדויק ומחושב. בעוד

חמים מעל, והוכתר על-ידי האופה ובן-זוגה (עבודה קשה לטעום עוגות...) כמועמדת מתאימה לשאול את הקושיות.
עם אגוזי פקאן אבל בלי שמן וקקאו ועוד שתיים שבהם היו נסיונות שיפור עדינים. נסיון חמישי כלל גם קרם שוקולד

יכלה להתאפק. הראשונה היתה עם אגוזי קשיו ופתיתי קוקוס, השניה כללה פיסטוק ירקרק ומי ורדים. היתה אחרת
חמש עוגות עברו כאן בבית השבוע! המישהי הזו שהיא אני, היתה חייבת תשובות מהירות ולא

וקלילים ואף לא טיפה של חמאה, מה שהופך אותה לפרוה. כן, מה אומר? אני גאה בה כמו ברוזה הגאה באפרוחיה.
בודאי טובות ועשירות מזו- אבל זו הנחמדות מתהדרת במרקם לח ודחוס, טעם שוקולדי עמוק, שלבי הכנה מהירים
כן, לכולנו יש המוני מתכונים של עוגות פסח במחברות ובספרים וחלקן

אז הנה העוגה שלי, ממני אליכם, בצירוף איחולים לחג משפחתי ושמח

עוגת קלי קלולה פקאן ושוקולד מריר לפסח
אבל לא רק

יומיים אחרי טעמה עדיין נפלא – כך שאפשר בהחלט לאפות מראש ולשמור מכוסה בחוץ- אם לא נורא חם..

האגוזים שניסיתי, אהבתי הכי את הפקאן גם בטעמו וגם בעובדה שהוא משתלב בצבע השוקולד וכמעט שלא נראה.
את סוגי האגוז, את גודל ריסוקו, את טעמי הליקר ואת סוג הסוכר- רק זכרו- כל שינוי יניב תוצאה שונה. מכל
אם אתם מהזן ההרפתקני אתם מוזמנים לשנות

6 ביצים

1 כוס סוכר

150 גר' שוקולד מריר משובח

150 גר' אגוזי פקאן

2 כפות שמן

2 כפות קקאו

1 כף ברנדי

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס.

מרפדים תחתית של תבנית 24 ס"מ בנייר אפיה ומשמנים את הדפנות.

מרסקים את השוקולד והאגוזים במעבד מזון. את האגוזים ריסקתי לפירורים קטנים מאד.
שימו לב לא להגיע למצב שבו האגוזים נהיים עיסה שמנונית שמנונית
!

חלמונים, שמן, קקאו, אגוזים ושוקולד ולבסוף את הברנדי. מערבבים עד שהתערובת אחידה ומעבירים לתבנית.
ממשיכים להקציף כשלוש דקות עד לקבלת קצף סמיך ולבן. מאיטים את פעולת המיקסר ומוסיפים לפי הסדר:
בינונית- מהירה, עד אשר החלבונים מתחילים לקבל צבע לבנבן ומתחילים להוסיף את הסוכר בהדרגה.
מפרידים את הביצים ומעבירים את החלבונים לקערת מיקסר. מקציפים במהירות

מורידים את חום התנור ל- 170 מעלות ואופים כ- 55 דקות. לא דוקרים את העוגה אחרת היא תצנח מידית!

את העוגה משולי התבנית. התנועה לא חייבת להיות רציפה- אז אל תלחצו. מכבים במגבת ומניחים להתקרר.
ללא קמח מטבען לשקוע- בכדי לעזור לעוגה לשקוע באופן שווה -מוציאים מן התנור ובעזרת סכין חדה, מפרידים
עוגות

אפשר כך ואפשר גם עם ציפוי:

80 גר' שוקולד מריר

4-5 כפות חלב

1/2 כפית שמן

היטב ומוסיפים עוד חלב לפי הצורך. מוסיפים את השמן, ע"מ שיתן ברק לקרם ומערבבים היטב. מורחים מעל. קוצצים את השוקולד ומעבירים לקערה עם 2 כפות חלב. ממיסים יחד במיקרו. מערבבים

אפשר לזרות מעל קוקוס לעיטור.

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2015/03/29/choc-orange-cake/>

.

תנו לי להתחיל מהסוף – יש לכם עוגה מנצחת לפסח!

. . .

.

כי בהתחלה ברחתי מעוגות המכילות תפוז שלם.

לחה ועשירה שתביא לכם הרבה כבוד. היא פשוטה אך מתוחכמת, מתמסרת אבל גם מעט חמקמקה.
עוגת התפוז השלם לעדנה במטבח שלי, עם מתכון נהדר שהובא בפני על ידי האחות. זוהי עוגת שוקולד-תפוז רכה,
שנים, אפיתי אחת כזו שיצאה במרקם פודינגי מחריד והושלכה כלאחר כבוד לפח הקרוב. אלא שפתאום זכתה
זה היה מאז שפעם, לפני הרבה

בקיזור, פשוט מ ו ש ל מ ת.

.

מאחלת לכם חג אביבי ונפלא!

שלכם,

הילה

.

עוגת שוקולד - תפוז אלוהית
/ עם שינוי או שניים Gizzi Erskine

נהדרת לא רק לפסח ומצוינת לאפיה גם ביום שלפני. (אין צורך לשמור במקרר אלא אם ממש חם)

* 3/4/15 -שונה גודל התבנית לנוחיות האופים

.

1 תפוז שלם- שטוף היטב

2/3 כוס סוכר

200 גרם שוקולד 70%- קצוץ גס

100 גרם שקדים טחונים (קמח שקדים)

3 ביצים - מופרדות

1/2 כפית אבקת אפיה

.

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט.

משמנים תבנית בגודל 24 ס"מ ומרפדים את תחתיתה בנייר אפיה. *) שימו לב!-

שרצוי כי גובה הבלילה תהיה כשני שליש מגובה התבנית. לי הספיקה תבנית 20 ס"מ כמו שצוין במתכון המקורי). בעקבות תגובות על גודל התבנית, מציינת

כ-3 דקות נוספות או עד שקליפת התפוז רכה מאד. אם אין מיקרו- מבשלים בסיר קטן עם מים רותחים, כשעה. מוסיפים מים לגובה של כשני ס"מ, מכסים ומבשלים במיקרו כ-3 דקות. הופכים את חצאי התפוז, מכסים ומבשלים חוצים את התפוז ומניחים בקערה.

להם להתקרר כמה דקות. בינתיים, ממיסים את השוקולד במיקרו או על בן-מארי ומערבבים לקבלת קרם חלק. מוציאים את חצאי התפוז מהמים ונותנים

לתפוז המרוסק: סוכר, חלמונים, שוקולד מומס, שקדים ואבקת אפיה ומערבבים- מקציפים היטב יחד. לשכוח להוציא אותם!) למעבד מזון ומרסקים היטב- אם יש צורך מנקים את הדפנות וממשיכים. מוסיפים מעבירים את חצאי התפוז (יש חרצנים?! לא

מעבירים את התערובת לקערה גדולה.

מקציפים את החלבונים לקצף לבן וגמיש ומקפלים לתוך תערובת התפוז-שוקולד.

דקות נוספות. העוגה צריכה להיות יציבה ואם נראה לכם שהיא עדיין נוזלית משום מה, הוסיפו לאפות עוד זמן קצר. מעבירים את התערובת לתבנית ואופים 25 דקות. מכסים בנייר כסף וממשיכים לאפות כ- 25

מצננים ומוציאים את העוגה מהתבנית- הכי קל פשוט להפוך אותה על גבי צלחת הגשה.

.

ציפוי:

100 גרם שוקולד מריר 70%

גרירת קליפה מחצי תפוז

1 כף דבש

ממיסים את השוקולד ומערבבים לתוכו את הדבש והגרירה. מצפים את העוגה.

.

שתף
פייסבוק

<https://bissim.com/2013/05/02/orange-choc-gluten-free-cake/>

"אמא" היא אומרת לי, "אולי די כבר עם לדחוף שעועית לכל דבר?"

החבאות. מצד שני, אם לא נשאלתי, אני מחכה בשקט לביס הראשון ורק אז מפילה את הפצצה. תתבעו אותי. היטב היא מעניקה אחלה מרקם וטעמים לא דומיננטיים. ולא, אני לא מאלו שמחביאות דברים באוכל, אני אפילו נגד יש תחושת אובססיה-שעועית קלה אצלי במטבח, בעיקר לאור הגילוי המרעיש שמעבר ליפי תזונתה, כשהיא מעוכה היא צודקת הילדה. בשנה האחרונה

.

לאחרונה. זוהי עוגת שוקולד דחוסה ולחה, עם טעמי תפוז נפלאים ושלבי הכנה קלילים שלא תאמינו בכלל. הלא מרגשות שלי אלמלא גיליתי את המתכון אוצר הזה- מתכון מקסים וטעים פי מאה מכל עוגה שבחשתי על שלי ממש ולכן אני אפילו מעט נבוכה להשתתף בהילולה ובחיי שלא הייתי מטרידה אתכם בעוגות השעועית לי, להיות מקורי ואחר וחדשני, כאילו קציצות פשוטות שעשויות ממש טוב, כבר לא עונות על צרכנו. דוקא עונות יש איזה באזז בבילוגי האוכל הישראליים לאחרונה, כך נדמה

.

.

אחר כך, כשבא עליה הזמן כמו בחיים עצמם, היא מעט מתפוררת ומאבדת ממושלמותה אבל עדיין טעימה מאד.
קצת אחרי שהיא יוצאת מהתנור היא פשוט נפלאה.

* * *

1 כוס שעועית שחורה מבושלת - קופסאת שימורים זה מצוין (240 גרם) -יש לשטוף ולסנן

3 ביצים

1/2 כוס סוכר

3 כפות גדושות קקאו

1 אספרסו קצר או 1 כפית קפה נמס מומסת במעט מים

1 כפית תמצית וניל או 1/2 מקל וניל מרוקן מגרגריו

1 כפית אבקת אפיה

1/2 תפוז- מיץ וגרירה

קורט מלח

1/2 כוס (50 גרם) שוקולד מריר משובח- 70%

מחממים תנור ל180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט.

מרפדים תבנית מאורכת בנייר אפיה.

מלבד השוקולד המריר ומרסקים עד לקבלת עיסה אחידה וחלקה. זה קשה אבל אני סומכת עליכם שתצליחו.
מכניסים למעבד מזון את כל החומרים

מוזגים את הבלילה לתבנית האפיה ומנסים שלא להבהל מדלילותה של התערובת. הכל בסדר.

. עוזרים לפיסות להבלע בעדינות בתערובת על ידי דחיפה קלילה ואישית ומעבירים לתנור המחומם ל- 35 דקות.
קוצצים גס את השוקולד ומפזרים מעל

נותנים לעוגה להתקרר וטועמים. אומרים: וואלה, ההילה הזאת בסדר.

אינבעדמה.

.

קצת נעלמתי פה אבל הנה חזרתי

מאחלת שבת רגועה וטובה

שלכם,

הילה

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

קשור

<https://bissim.com/2010/07/15/blackwhite-cake/>

Curly girl design

ר

אחרי שלושה שבועות מחוץ לבית

חייבים

שקוראים אצל מישהי אחת תיאורים מפעימים על 'פרוסות עבות ורכות של עוגת שיש עם ספל חלב'. יש רק חובה. עוגה. אין כאן 'אולי' או 'נראה' בעיקר לא אחרי

של +50 שנה ונדד איתי לארצות רחוקות. יש לי חיבה מוקסמת לכלים משומשים עם חתיכות של היסטוריה בדפנות. שירשתי מסבתא שלי מינה, הסבתא היחידה שהכרתי אי פעם. סיר שעבר את תלאות הקמת המדינה, שרד נישואין ואם כבר עוגה של בית, אז הנה הזמן לתת כבוד לסיר הפלא

זצ

רר

לא אופיינית לי היום, בכדי שלא לבייש את ההיא מלמעלה- אני חשה צורך להסביר בקטנה על עוגות השמן שלי. לפני שאני נותנת את המתכון המעוללה לה לה הזה של עוגת שיש רכה, מפנקת וחמצמצה בזווית שבחשתי בקפידה עכשיו,

זה לא שאני נגד חמאה

לפמליה המקסימה שלי שקוראת מחקרים רציניים ומעבירה לי את השורות התחתונות) כמה עדיף לנו בלעדיה, אני על חמאה. מעריכה אותה, סוגדת לה, נפעמת ממנה. א ב ל עקב שיודעת (כי ידעוני משכילות ממני ותודות על כך . ממש לא. אפילו ממש ממש לא. אני מתה

משתדלת

איכותיים ובאמת טעימים בלעדיה והרבה סיפוק לדעת שהילדים מכניסים לגוף הקטן שלהם קצת פחות ממנה. זהו. בעיקר מחוץ לבית. קל לאפות טוב עם חמאה וקצת יותר קשה עם שמן וזה מספק לי סוג של אתגר להפיק דברים לאכול אותה שלומך

ף

עוגת שיש רכה ואורירית, משמחת וטעימה נורא מתאימה לסיר פלא 24 ס"מ

אינגליש קייק או תבנית 26 ס"מ עגולה. (האמת שהימרתי על קטנה יותר אבל העמידו אותי על טעותי בתגובות...) מכירה אתכם כבר עם שאלות התבניות- הייתי מהמרת על 3-4 תבניות

3 ביצים

2 כוסות סוכר

2 כפיות ברנדי + 2 כפיות תמצית וניל

1 כוס שוקולד מריר קצוץ (אפשר לחפף קיצוץ ולהשתמש בשוקולד- צ'יפס)

4 כפות חלב

1/4 1 כוסות שמן צמחי

3 כוסות קמח + 3 כפיות אבקת אפיה + 1/4 כפית מלח –
לנפות

מוסיפים גם את השמן והיוגורט ומערבבים היטב. מוסיפים את הקמח ומערבבים עד לקבלת תערובת חלקה.
ממיסים את השוקלד והחלב יחד ומערבבים לתערובת חלקה. מוסיפים את הוניל והברנדי לתערובת הביצים-סוכר.
מקציפים במיקסר את הביצים והסוכר כחמש דקות, עד שהתערובת תפוחה ובהירה. בינתיים

שש פעמים לאורך העוגה. לא לערבב יותר מדי אחרת החום מתערבב יותר מדי עם הלבן וזה לא מה שאתם רוצים.
החומה. לוקחים סכין, מחדירים אותה לתערובת עמוק ובתנועת סיבוב מעלים אותה כלפי מעלה- כמו גל. בערך
המומס ומערבבים. מעבירים את התערובת הבהירה לתבנית משומנת ובזוקת סוכר ויוצקים מעל את התערובת
מוציאים כרבע מהתערובת לכלי עם השוקלד

שחומם ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט ואופים בערך שעה. בודקים עם קצה סכין שהעוגה יבשה ומצננים.
מעבירים לתנור

נו אתם יודעים... פרוסות עבות ורכות עם ספל חלב. ככה היא אמרה ואני חולה עליה אז ככה יהיה.

ף

ל

שבת שלווה ונעימה. כיף להיות בבית.

עוד עוגות שמן אהובות עלי במיוחד:
עוגת אגס-תפוז

עוגת תפוחים מבושמת

עוגת קישואים מעולה

ף

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/03/13/blackwhit/>

גונבת קצת זמן מכל הדברים שמחכים לי בכדי להעלות כאן כמה תמונות מאחד מטיולי סופהשבוע האחרונים שלנו.
לפני שמגיע עוד סופשבוע, אני

על אפניים, שיעורים..) ואני כל-כך שמחה שהתחלנו במשימת הטיולים. ללכת ברגל בטבע כחלק משגרת החיים.
על שלושה קטנים גורם לרשימת הדברים שצריכים ורוצים להספיק ולעשות להתארך במהירות (שחיה, רכיבה
שני גדולים

רק החלטה. החלטה אמיצה של ויתור על מנעמי הבוקר הנמרח ובחירה באריזות נמרצות ותזזיתיות אבל בתמורה-
יש לנו פרטנרים משובחים והמון מקומות מדהימים שטרם הספקנו לפקוד וזוהי

כל מה שיש לטבע המדהים הזה לתת לנו. ובחינם.

כמה שעות של שלווה ברוכה.

זדה מומלץ בחום לכולם.

עוגת שיש תפוזית ורכה

שונים הניבו 3 תוצאות שונות. זוהי החיננית מכולן- רכה, מבושמת וחמאתית רק במידה. ככה אני אוהבת אותה.
3 נסיונות

תבנית מאורכת (23~12.5 ס"מ)

100 גר. גבינת שמנת רכה

110 גר. חמאה קרה- רכה

1 1/4 כוסות סוכר

4 ביצים

1 כף גרירת תפוז (תוותרו אם אתם לא בעניין של שוקולד- תפוז)

2 כפיות תמצית וניל

3/4 כוס קמח

3/4 כוס קמח עוגה

1 כפית אבקת אפיה

קורט מלח

100 גר. שוקולד מריר- קצוץ

1 כף חמאה

את התבנית בחמאה ומפזרים בתוכה 2 כפות סוכר. מנערים שיצפה את התבנית והופכים להוציא את העודפים. מחממים תנור ל- 170 מעלות צלסיוס \ 340 פרנהייט. משמנים

אחת אחת (כלומר, מחכים עד שהביצה הראשונה נבלעת לגמרי בבליילה בטרם מוסיפים את הבאה בתור...) במיקסר. מוסיפים גבינת שמנת, סוכר, תמצית וניל וגרירת תפוז ומערבבים לתערובת חלקה. מוסיפים את הביצים, מקרימים חמאה

בינתיים, מנפים את החומרים היבשים ביחד. מוסיפים לתערובת שבמיקסר ובוחשים רק עד לקבלת עיסה אחידה.

ממיסים את השוקולד והחמאה במיקרו ומערבבים לתוכו 1/4 כוס מתערובת העוגה.

מכמות התערובת הלבנה, מעל את תערובת השוקולד (לא צריך באופן אחיד) ושוב את שארית התערובת הלבנה. משטיחים בתבנית 1/2

ומלמטה מרימים תערובת כלפי מעלה בתנועת חצי סיבוב. זהו. אופים כשעה או עד אשר קצה של סכין יוצא יבש. בעזרת סכין, יוצרים דוגמא: מכניסים את הסכין ב-3-4 מקומות שונים

שתהיה שבת רכה ומבושמת.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/05/18/yeast-cheese/>

את

'אופה קטנה'

הכרתי ממש במקרה. ככה זה עם הדברים השונים במיוחד.

שלה, שזורים פה ושם לעיתים ספורות מדי, מתכונים מעניינים במיוחד כי היא באמת היתה פעם אופה קטנה. ת א ה ב ת י. יש לה מילים שעוטפות ויכולת הסתכלות נוקבת ורגישה וים של פרטי-פרטים בראש. בין המילים קיבלתי את כתובת הבלוג שלה כהמלצה ממישהי שאני בכלל לא מכירה וה

שיש בפנים) או פרג או קינמון-סוכר-אגוזים ולטענת בעלת הבית, אפילו תפוחים. וגם אם אתם לא בעניין של עוגה-בו כמויות לא מבוטלות של נוטלה (רצוי אחרי שקראתם את התווית הקטנה שמאחור ואתם לגמרי מודעים למה של בית וחשק לזה. אתם עוד תשמעו הרבה על הבצק הזה, יש לי תחושה. אפשר כמובן לעשות בו כרצונכם, לדחוס וקיבלתי ממנה רשות לעשות בו כרצוני. אז שיחקתי איתו קצת ויצאו לי עוגות גבינה רכות, מתקתקות שעושות ריח מצאתי שם מתכון לבצק שמרים

היא
שוה קריאה.

נ.ב. מישוהו כאן מכיר עורך ספרותי שמחפש את הכשרון הבא?!

אני מצרפת מתכון לשתי מליות, כל אחת שונה בקו הסיום בשל השוני במרקם ובאופי הגבינה:

ה
ריקוטה
מניבה עוגה שבה הגבינה נבלעת כמעט לגמרי בבצק

יש ביסים שהם כמו פנטונה איטלקית אוורירית כנוצה וביסים אחרים שהם לחים ומתקתקים

גבינת השמנת והקרם פרש
נותנים מרקם של דניש עשיר

אני מעדיפה את ההיא. הוא מעדיף את זו. דומים בהכל אנחנו.

כמה טיפים שימושיים עם שמרים:

במעט שמן. טוב לו אם הופכים אותו קלות בקערה- ככה גם פני הכדור מקבלים שימון עדין שעוזר נגד התייבשות.
את הבצק המוכן מניחים ככדור בקערה משומנת

מכסים היטב בניילון נצמד או בנייר כסף. אם יבש מאד, מגבת לחה לפעמים פשוט לא מספיקה.

הבצק מוכן לשימוש כאשר

הכפיל את נפחו

את המלית- יש ללחוץ עליו בעדינות עם האגרופ, ע"מ להוציא ממנו את האויר, לכסות ולחזור אליו כשמוכנים.
החדר וממשיכים כרגיל. אם סתם הייתם שקועים במשהו והבצק עלה כמו ההיא מכובע הקסמים ועדיין לא הכנתם קרה וממש צריכים ללכת - מכניסים לשקית זיפלוק משומנת מעט ומאחסנים במקרר. אחר- כך מחזירים לטמפ' את התנור ומעמידים את הקערה במקום חמים מעל או ליד. אם לפתע יש משהו דחוף, מעבירים למקום קריר. אם . זה יכול לקחת 45 דקות ויכול גם שעתיים- תלוי מאד בחום החדר. אם קר ורוצים לזרז, מחממים קלות

מרדדים לעלה די דק. צריך לזכור, כל העסק הזה אמור לתפוח ואתם לא רוצים שכבות הבצק עבות מדי.

עוגות שמרים- גבינה

מכמות הבצק הזו אני מכינה 4 עוגות בתבניות: 10*20 ס"מ או 3 עוגות בתבניות: 11.5*21.5 ס"מ. בשונה מהמתכון המקורי , אני משתמשת בשמרים יבשים וגם הוספתי טיפונת שמן לבצק כי היה נדמה לי שהוא מבקש. ושזה עושה לו טוב.

4 כוסות קמח

1 כף שמרים יבשים (במקור 30 גר' טריים)

1 1/4 כוסות חלב חם

2 חלמונים

1 ביצה

2 כפות שמן קנולה

1 כפית + 1/2 כוס סוכר

ממיסים את השמרים עם כפית סוכר ב-1/4 כוס חלב חם. כן, זה לא חובה עם שמרים יבשים אבל ככה אני אוהבת...

או ניילון נצמד ומניחים במקום חמים להתפחה של בערך כשעה או עד להכפלת הנפח. בינתיים מכינים את המלית. ומעבירים את הבצק לקערה. מסובבים אותו מעט, שיתכסה במעט שומן והופכים לכדור. מכסים היטב עם נייר כסף כארבע דקות, עד שהבצק הופך רך מאד וחלק. לא לדאוג אם הוא עדיין דביק מעט. משמנים קערה וגם את הידיים השמרים שנדבקו לכוס ומערבבים במהירות נמוכה עד שנוצר בצק דביק מאד. מגבירים את מהירות המיקסר ולשים השמרים ומתחילים לערבב (עם זו הלישה). מוסיפים את שאר החלב (ועל הדרך 'מנקים' איתו את שאריות מכניסים לקערית המיקסר את כל שאר החומרים, חוץ מכוס חלב, מוסיפים את תערובת

כל המליות הן עבור 2 עוגות בלבד
כי משעמם להכין את כולם אותו דבר. אפשר כמובן להכפיל.

מלית ריקוטה, צימוקים וציפוי פירורים:
כמות שמתאימה לשתי עוגות

מערבבים יחד ושומרים במקרר:

400 גר' גבינת ריקוטה טריה

1 ביצה

חצי לימון- גרירה בלבד

4 כפות של שקדים טחונים או אגוזי לוז טחונים

3 כפות דחוסות סוכר חום בהיר

1 כף קורנפלור

*** צימוקים ופירורים מתכון בהמשך

מלית גבינת שמנת וקרם פרש:
כמות שמתאימה לשתי עוגות

200 גר' גבינת שמנת – טמפ' החדר

1 כף גדושה ענקית של קרם פרש (או שמנת חמוצה)

1 ביצה

2 כפות דחוסות סכר חום בהיר

תוך של מחצית מקל וניל או מעט תמצית וניל

מעט גרירת לימון או תפוז

מערבבים היטב במיקסר עד שהתערובת חלקה.

*** צימוקים:

2 כפות ברנדי או קוניאק- מחממים יחד במיקרו עד שהצימוקים סופחים את כל הנוזל ונהיים רכים ותפוחים.
4 כפות צימוקים,

פירורים:

מועכים את החמאה והסוכר לגושישים קטנים. מוסיפים קמח וקינמון ולשים לוחצים לגושישים. שומרים במקרר.
1 כף חמאה, 2 כפות סוכר חום, 2 כפות גדושות קמח, מעט קינמון-

הפירורים אינם חובה. הצימוקים מוסיפים המון אז לא לוותר!

ס"מ. כשהכנתי 3 עוגות רידדתי כל גוש לבערך 22*42 ס"מ (לגדלי תבניות הסתכלו מתחת לכותרת המתכון).
די דק. מדדתי עבור מי מכם שאינו שולט עדיין בחומר הנלמד: כשהכנתי 4 עוגות רידדתי כל עלה לבערך 20*35
מחלקים את הבצק לשלושה או ארבעה חלקים ומרדדים לעלה

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס.

דקות במקום נעים. אם הכנתם פירורים- זה הזמן לפזר מעל. אם לא, לא. אופים 35-40 דקות ומצננים.
אמא שלי ממש לא אשמה בכלום. ועוד זכרו- שבסוף יהיה טוב. מעבירים איכשהו לתבנית, מכסים ומתפיחים 30
לשניים לאורכו ואז קולעים את שני החלקים זה בזה. ברדק רציני. כשאתם מקללים אותי בשלב הזה, תזכרו שהפעם
מפזרים מחצית מהצימוקים, מגלגלים, סוגרים קצוות. אם אתם רוצים בדיוק כמו שלי: חותכים את צינור הבצק
מורחים גבינה בנדיבות,

חג שמח!

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

'תקופת אפיה' היא יצור ממזרי ושתלטן כמו תקופות מעבר או תקופות מבחנים

להתנגד לה והיא רק תציק יותר. לכן הדרך הנכונה איתה היא להכנע, להצטייד בהרבה חמאה וסוכר ופשוט לזרום בצקים רכים כל יום כל היום ומביאה אצלך כמיהה אינסופית לריחות של חמאה וקינמון, שוקולד ותבלינים. נסי היא באה פתאום בסערה ותוקפת אותך מאחור כשאת לא מוכנה, גורמת לך לרצות ללוש ולגלגל

- - -

- - -

עוגת שמרים שוקולד
2 עוגות

כמה שאלו רכות, חמימות וריחניות - זה כאילו שעוגה יכולה לחבק!

ולשמור במקרר ללילה. במקרה כזה, יש להוציא את הבצק מראש ולתת לו לחזור לטמפרטורת החדר לפני הרידוד. במקרר אבל אני חסרת סבלנות שכמותי ולא תמיד מתוכננת מספיק לעניין. אם אתם מזן אחר - ניתן להכין מראש * הרבה מבצקי השמרים מרויחים משהות ארוכה

* טיפים מפורטים יותר למתחילי שמרים תמצאו

את המתיקות הנוספת שדרושה להן וגם לחות למרקם, שעוזרת להן להיות נהדרות גם ביום-יומיים שאחרי האפיה.
* העוגות עצמן אינן מתוקות מאד והציפוי הפשוט מוסיף

*

בעקבות התגובה של גל- הוספתי אפשרות של המרת החמאה שבמלית לשמן קוקוס- יוצא מעולה בהחלט.

.

לבצק:

3/4 כוס חלב חמים

1/2 כף שמרים יבשים

1 כפית סוכר

1 1/3 כוסות קמח כוסמין מלא

1 1/3 כוסות קמח רגיל (+ עוד במידה והבצק דביק מדי)

3 כפות סוכר

1/4 כוס שמן-זית עדין

1 ביצה

1/4 כפית מלח

מערבבים היטב את השמרים וכפית הסוכר בחלב החמים ונותנים לעמוד בצד.

, ממשיכים ללוש ובודקים שנית. רצוי שלא להוסיף יותר מדי קמח בכדי שהבצק לא יהיה יבשושי לאחר האפיה. ומגלגלים מעט בין הידיים. אם הבצק אינו מתאחד לכדי כדור אלא נמרח, מוסיפים מעט קמח (בפעם או פעמיים) ומוסיפים את המלח. לשים מעט ומחליטים האם יש צורך בתוספת של קמח או שלא: לוקחים חתיכת בצק קטנטנה לתוכה: ביצה, שמן-זית ותערובת חלב-שמרים. בעזרת זו הלישה מערבבים את החומרים יחד עד לקבלת בצק דביק מעבירים את שני הקמחים והסוכר לקערת מיקסר ומערבבים יחד. יוצרים גומה במרכז תערובת הקמח ומוסיפים

בצק רך וחלק. משאירים לתפוח בקערה מכוסה (נייר כסף מצוין כאן) כשעה-שעתיים עד שהבצק מכפיל את נפחו. לשים את הבצק כחמש דקות במהירות בינונית עד לקבלת

למלית:

100 גרם חמאה רכה)

או

שמן קוקוס בכמות זהה + 4 כפות קמח שקדים)

1/2 כוס דחוסה סוכר חום כהה

3 כפות גדושות קקאו

1 כפית קינמון

* 100 גרם שוקולד מריר קצוץ

מערבבים יחד: חמאה, סוכר, קקאו וקינמון.

ס"מ. מורחים במחצית ממלית השוקולד ומפזרים מעל מחצית מהשוקולד הקצוץ. מגלגלים לנחש ארוך. (40 ס"מ) מחלקים את הבצק לשני חלקים שווים. מרדדים כל חלק למלבן דק בגודל 40*30

חותכים לשמונה חלקים שווים. מעמידים כל חלק על ראשו החתוך - אלו השושנים שלכם!

ומשומנת עם מעט מרווח בין שושנה אחת לשניה (הסידור תלוי בגודל התבנית כמובן. שימו לב לתמונה מעל)

חוזרים על הפעולה עם מחצית הבצק והמלית שנותרו.

מכסים במגבת ונותנים לעוגות לתפוח כחצי שעה במקום חמים.

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/350 פרנהייט.

אופים כחצי שעה או עד שהעוגות שחומות. נותנים להן להתקרר ובינתיים מכינים את הציפוי.

לציפוי:

1/4 כוס חלב

2 כפות סוכר

מביאים לרתיחה בסיר קטן ומערבבים היטב עד שהסוכר נמס לגמרי. יוצקים מעל לכל שושנה כף מהחלב המתוק.

- - -

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

There are only two ways to live your life. One is as though nothing is a miracle. The other is as though everything is a miracle

בשלב מסוים בחיים, קיבל האיש הזמנה לבקר שנה

במכון המחקר

לציין שאני לא חלקתי איתו את קסם המחשבה. המקום, כך עודכנתי, ניצב בעיבו של יער גדול בחור הזה הקרוי אלברט איינשטיין מעת שהגיע לארה"ב ועד ליום מותו. הוא חשב (האיש, לא איינשטיין) שזה רעיון מעולה ומיותר בו יושב

פרינסטון

ודירות תואמות קומפלט לכל משפחה. האיש טען גן עדן ואילו אני התעקשתי גטו. אמרתי גם 'בשום פנים ואופן לא', ויש בו גן ילדים, חדר אוכל, גן משחקים

It's not that I'm so smart , it's just that I stay with problems longer

חד-פעמית, אני אומר לך!") ועקב אחרי ברחבי הבית יחד עם השניים האחרים ("אי אפשר להגיד לא להצעה שכזו מעבר לכתפי במראה של דלת ארון האמבטיה ("זו תהיה חוויה לכל המשפחה"), מאחורי כל דלת בבית ("הזדמנות הבאים כמו בסרטים המצוירים של ה'לוני טונס', הוא הופיע מאחורי מלפני ומצדדי בכל דקה נתונה – הוא הציץ ("...בחדשים

The only real valuable thing in life is intuition

בטח שאפשר אמרתי- הנה, תראה

If the facts don't fit the theory, change the facts

שלושה חודשים עמדתי בפרץ והתעקשתי שעל גופתי המתה. בחודש הרביעי התחלתי לארוז

.

הזה מלכתחילה- מראשית הביסים חיכיתי להזדמנות הנכונה. עוד מעט שנתיים ולא הגיעה, אז החלטתי לצור אותה בפרינסטון נדמת לי כחלום. היתה או לא?! היתה. בשביל זה יש תמונות. האמת היא, שבגללן נכתב כל הפוסט עד ליום הזה, שש שנים אחרי, השנה הזו

The secret to creativity is knowing how to hide your sources

איך שהגענו ידעתי שזה הולך להיות אחד מהדברים שאחזור איתם- עונות. בדרך לסופרמרקט

ותמונות שלהן- בדיוק כמו שראיתי אצל שירה וג'ורא

When you sit with a nice girl for two hours, it seems like two minutes. When you sit on a hot stove for two minutes, it seems like two hours- that's relativity

ואני אומרת- יחסית לחיים שלמים, מה זו שנה

העבודה ב'בושון', את זכרון הרגע של ההוא האמיתי מ'נפלאות התבונה' ואת יותי שחזר איתנו הביתה בבטן האוניה.
חוץ מהתמונות יש גם את אורית המשוררת שגרה בקומפלט שממול, את

וזו, שגם חזרה איתנו-

עוגת שקדים, פיסטוקים
Nigel Slater ומי ורדים

עוגה דחוסה ועשירה, עם מרקם מרציפני שממש דורשת תה עם נענע.

וגם דורשת, שש שנים אחרי, שאמצא לה מקבילה עם שמן זית -
מצאתי!

* מיכל אחת חמודה סיפרה שהיא מכינה אותה שנים עם 1/4 כוס קמח אורז במקום הקמח והיא יוצאת נהדר,
ללא גלוטן ומתאימה לפסח!

250 גר' חמאה

250 גר' סוכר

3 ביצים

100 גר' פיסטוקים

100 גר' שקדים טחונים (קמח שקדים)

60 גר' קמח (או 1/4 כוס קמח אורז- לאופציה נטולת גלוטן)

מחממים תנור ל- 160 מעלות צלסיוס/ 300 פרנהייט.

משמנים ומרפדים בנייר תחתית תבנית עגולה 22 ס"מ.

חלקה ואורירית. מוסיפים את הביצים אחת אחת- מקפידים על ערבוב מלא בבליילה בטרם מוסיפים את הבאה בתור. במיקסר מקציפים היטב חמאה וסוכר כ- חמש דקות, עד שהתערובת

זמן אפיה ארוך יותר, כמעט שעה וחצי. לא להבהל- בודקים עם קיסם ואופים עד שהוא יוצא ממרכזה יבש). מצננים. הקמח. בשלב הזה כדאי לערבב מעט ככל הניתן. מעבירים לתבנית ואופים כשעה. (הערה: לפעמים העוגה דורשת שניתן ומוסיפים עם השקדים הטחונים ומי הורדים לתערובת החמאה. מוסיפים את גרידת ומיץ התפוז ולבסוף את מרסקים את הפיסטוקים במעבד מזון להכי קטן

ניתן להגיש כך עם יוגורט טבעי מסוכר מעט ואפשר גם ציפוי סוכר:

100 גר' אבקת סוכר

2 כפות מיץ לימון

להיות מאד סמיך אך עדיין דליל מספיק בכדי להזליף על העוגה. אפשר להוסיף אבקת סוכר או מיץ לימון כנדרש. מערבבים היטב עד שמתקבל קרם חלק. צריך

מזליפים ומורחים על העוגה.

ואחד אחרון, עליו אני שוקדת בימים אלו ויש תחושה באויר שעם הפה שלי לדרעון עולם

If A equals success, then the formula is $A = X + Y + Z$

X is work. Y is play. Z is keep your mouth shut

Albert Einstein-

הציטוטים, כמו גם תורת היחסות שייכים ל *
אלברט איינשטיין

ל

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2016/04/14/rose-water-cake/>

.

את

עוגת הפיסטוק ומי הורדים

שרוולים ויצאתי למשימה. מסתבר שהססמאות שאני מפריחה לכל עבר הילדים שלי עובדות: כשרוצים- יכולים!
להקליל ולפשט מתועפות החמאה. והנה יומולדת עגול של חברה הגיע וסיפק את התמריץ הדרוש- הופ, הפשלתי
, אחת האהובות עלי בכל הזמנים, אני מתכננת כבר שנים

ורדים, פיסטוק ותפוז. ויש לה אופי משלה לזוטי- לפעמים אורירית ועננית ולפעמים דחוסה ומרציפנית במרכזה.

זוהי עוגה ענוגה שכולה רכות וניחוחות של

ממני אליכם, מספיק זמן לפני החג בכדי שתוכלו להתנסות-

.

חג שמח שיהיה!

ותאכלו משהו

עוגת פיסטוק ומי ורדים
/ הגרסה הקלילה שלי-
מתאימה לפסח!

ללא גלוטן וללא חמאה אבל עדיין נפלאה ומרציפנית!

מאחר ואין בעוגה קמח, יש לקבל בהבנה צניחה קלה במרכז לאחר האפיה.

מי ורדים
(כמו הבקבוקון הקטן שקניתי בשוק מחנה יהודה) שטיפה אחת או שתיים מהם זה המון. שימו לב והוסיפו בהתאם.
בשוק תמצאו סוגים שונים בריכוזים שונים וכולם נושאים את השם מי ורדים. יש כאלו דלילים שטעמם קליל ויש כאלו

-

.

1/2 כוס סוכר

1 תפוז- גרירה ומיץ

1/2 כוס שמן-זית צעיר

כמה טיפות של מי ורדים

3/4 כוס פיסטוקים קלויים וקלופים

1 כוס קמח שקדים (שקדים טחונים)

.

מחממים תנור ל- 170 מעלות צלסיוס/ 330 פרנהייט. משמנים ומרפדים את תחתיתה של תבנית מאורכת.

מקציפים את הביצים והסוכר במיקסר, כחמש דקות.

הטחונים יחד (כן השקדים טחונים אבל הם יעזרו לפיסטוק להטחן היטב) עד לקבלת תערובת אחידה ודקה. בינתיים טוחנים את הפיסטוקים והשקדים

ומיץ התפוז, שמן הזית ומי הורדים ומערבבים היטב. מוסיפים את תערובת הפיסטוק-שקדים ומערבבים יחד כדקה. כתערובת הביצים תפוחה ובהירה, מוסיפים את גרירת

או עד שהעוגה יציבה במרכז וקיסם יוצא נקי . גם אם היא טיפלה מקומטת בצדדים, לא נבהלים- היא שווה בטעם! מעבירים לתבנית המשומנת ואופים כ- 70 דקות

מצננים והופכים אותה על גבי צלחת נאה, כך שחלקה העליון פונה מטה- כך יש משטח ישר ונאה למריחת הציפוי.

.

לציפוי:

1 כוס אבקת סוכר

מיץ מ- 1/2 תפוז

סוכר, ערבבו ובידקו שוב. ציפוי כזה הוא דבר פשוט אבל רגיש: כשדליל, אינו מתקשה מאד, כשסמיך - קשה למרוח. עם המיץ. מרקם הציפוי צריך להיות כשל יוגורט סמיך ולכן אם נדמה לכם שהציפוי דליל מדי, הוסיפו מעט אבקת מערבבים היטב את אבקת הסוכר

מורחים את הציפוי על גבי העוגה (אפשר לקשט בעלעלי ורדים מיובשים) ונותנים לציפוי להתייבב.

.

.

*

נ.ב.

אם אנחנו בעניין מי ורדים - ממליצה בחום ובאהבת אמת על צ'אי הורדים המעולה של ויסוצקי, כולו קסם של ניחוח וטעם. (פעם סחבתי אותו ביבוא ישיר מהארץ, היום ניתן למצוא אונליין)

ועוד נ.ב.

מיכל אהובתי במכירה מיוחדת לפסח!

(הרבה מהכלים המצולמים בבלוג הם שלה- למשל צלחת העוגה הזו וקערית הפסטה שבפוסט הקודם)

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/02/05/corn-cake/>

/

/

אז מה מיוחד בה? דיתי שאלה אותי בעודה פורסת לעצמה חתיכה מהעוגה.
שום דבר, היא טעימה

.

לא, אבל מה מיוחד בה? היא התעקשה שוב, הקמח? מה???

ואז הבנתי שנהייתי פיליס גלזר!

לא מי יודע מה בריאותית, לא מי יודע מה יפה.

פשוט טעימה מהסוג הביתי והמבושם.

וזהו.

עוגת קמח תירס תפוזית
/ מרתה סטוארט ויה אחותי עם מעט שינויים

בוחשים בזריזות ומקבלים ניחוחות תפוזיים, קראנצ'יות נפלאה של פיתפותי תירס וקראסט שחום ופריך.

התות הינו הוספה עצמית ולכן אם לא בא או לא בעונה-
יצא מצוין בלי
ואילו עבות, ישקעו לתוך העוגה ויקבלו מרקם וטעם של ריבת תות. אני אישית אוהבת את האופציה הראשונה יותר.
. אם כן תות- פרוסות דקיקות ישמרו מקומן למעלה

1/2 כוס שמן-זית

2 ביצים

1 כוס סוכר +2 כפות

גרירת קליפה של תפוז שלם

1/2 כוס מיץ תפוזים סחוט טרי

1 1/4 כוסות קמח

1/2 כוס קמח תירס דק

2 כפיות אבקת אפיה

2/3 כפית מלח (לא טעות)

מחממים תנור ל- 200 מעלות צלסיוס/ 375 פרנהייט

תבנית מאורכת ו'מסכרים' אותה מעט- מפזרים סוכר בעדינות והופכים מעל לכיור בכדי שיתרת הסוכר תצא. משמנים

מיץ וגרירת תפוזים וכוס סוכר. בקערה נפרדת מערבבים את כל החומרים היבשים ומאחדים יחד בערבוב נאה. בקערה גדולה מערבבים: שמן-זית, ביצים,

מעבירים את התערובת לתבנית וזורים מעל את 2 כפות הסוכר.

בתותים או בכל פרי אחר, מערבבים את פרוסות הפרי עם 2 כפות הסוכר ומפזרים בעדינות מעל לתערובת העוגה. * אם משתמשים

אופים כ- 40 דקות או עד שהעוגה שחומה למדי וקיסם יוצא נקי ויבש.

הכי טעימה מעט חמימה מן התנור.

.

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2016/12/19/strawberries-cream-cake/>

.

כשאני רוצה להפניק את הילדים שלי – זו העוגה!

כי אין אבל אין מי שלא מתנמס קצת מטעמים פשוטים של תותים בקצפת באדום ולבן

.

.

.

וכשצריך אותה באלגנט, אפשר פירות יער

.

.

.

.

.

. .

וכשמסתיימת העונה, אפשר פירות אחרים

.

.

.

עוגת תותים בשמנת
תבנית 24 ס"מ

- זו עוגה פשוטה וממש לא מתוקה. אם אתם מחובבי המתוק, הוסיפו מעט סוכר לפירות/לקצפת.
- תרגישו חופשי לאלתר עם פירות שונים והוספת טעם לעוגה עצמה- ליקרים, גרירת תפוז או לימון ועוד..
- אפשר לערבב בשכבת הקצפת הפנימית מחית פירות או פירות קצוצים ואפשר להשאיר קצפת פשוטה.

3 ביצים - מופרדות

1 כוס סוכר

1/3 כוס שמן צמחי (שמן זרעי ענבים הוא יופי לעוגות)

1 כוס חלב

2 כפיות תמצית וניל ו/או 2 כפות ברנדי

1 1/2 כוס קמח

2 כפיות גדושות אבקת אפיה

.

כ- 200 גרם תותים- שטופים ונקיים

2 כפות סוכר

.

ו כוס שמנת מתוקה לקצפת

2 כפות אבקת סוכר

כ- 200-300 גרם תותים- שטופים ונקיים

.

עגולה 24 ס"מ/ 9" בנייר אפיה ומשמנים את דפנותיה. מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/350 פרנהייט.
מרפדים תבנית

מכינים את העוגה:

בקערה גדולה מערבבים יחד חלמונים, שמן, חלב ונותני טעם.

ולאחר ששינו צבעם ללבנבן וקיבלו נפח, מוסיפים לאט ובהדרגה את הסוכר. מקציפים עד לקבלת קצף יציב ומבריק.
מקציפים את החלבונים במיקסר

יחד. כשהקצף מוכן, מקפלים אותו בעדינות יחד עם תערובת החלמונים והקמח, עד לקבלת בלילה אחידה.
בינתיים, מנפים לקערת החלמונים והחלב את הקמח ואבקת האפיה ומערבבים

להניח צלחת רחבה על גבי העוגה, להכניס יד פשוטה בין שתי השכבות ולהרים בעדינות תוך כדי היפוך הצלחת).
וארוכה, חוצים את העוגה לשניים. מעבירים בעדינות את החצי העליון על גבי צלחת נפרדת (דרך פשוטה היא

יוצקים לתבנית המשומנת ואופים כ- 40 דקות או עד שקצה קיסם יוצא יבש. מצננים. בעזרת סכין משוננת

מכינים את מחית התותים:

עם הסוכר עד לקבלת רסק אחיד. מפזרים את המחית בנדיבות על גבי העוגה, חצי אחד או שניהם, מה שבא. מרסקים יחד את התותים

תחתונה של העוגה. אפשר לפזר חתיכות פרי, אפשר לערבב את הקצפת עם מעט מחית, אפשר להשאיר כך. את השמנת המתוקה עם אבקת הסוכר, עד לקבלת קצפת יציבה. מורחים כ-1/3 מכמות הקצפת על המחצית מקציפים

העוגה למקומו מעל לקצפת, לוחצים מעט עם הידיים בכדי לישב בנחת במקומו ומורחים את שארית הקצפת מעל. הופכים את החצי השני של

אותם בסדר מופתי או בבלגאן גדול על גבי העוגה. עניין למחשבה: הסדר המופתי נאה לעין אך מקשה מאד בחיתוך. פורסים את התותים ומניחים

על עצמה ולהבין מה קורה. אפשר כמובן כמו חיות ביתי לאכול אותה מיד ולהנות מהתפרקות מערכות כללית. העוגה צריכה כמה שעות במקרר בכדי להתייצב

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/07/22/orangecak/>

10 סיבות לשמוח בישראל:

1. לילדים שלך יש משפחה. מוטרפת לרוב אבל משפחה.

2. לכל מי שעסוק בלרחם על עצמו שהחופש הגדול הוא כל- כך גדול הנה עובדה: החופש הגדול כאן הוא חודשיים וחצי !

3. השווארמה.

4. וכי מה תאמרו על זה-

פסיפלורה
אחת
- \$2.89 !!!

שוב הילדים...) הילדים שלך יכולים לרוץ בים ערומים כביום היוולדם ואף אחד לא יחשוב שזה 'לא פוליטיקלי קורקט'.
5. (טוב נו, זה

6. הפאלאפל. והשווארמה, כבר אמרתי?!

7.
la gaterie
.

שלהם שמים לכם נקניק (שנקין לא עלינו), גבינה (גאודה עזים) וביצה עלומה. פריך, חמאתי והו.. כמה טעים.
ללכת בדחיפות. לא ללכת, לרוץ. קרואסונים אלוהיים שבבטן

וגם
שילה
- בן יהודה 182, תל אביב- שהיתה המסעדה הכי טעימה בביקור הזה. שני מטר מהקרואסונים ההרסניים.

ותודות למשפ' יואלי הצעירה על שני אלו.

8. חברים עם עבר.

9. החברות של הילדה שלך לא אומרות: "oh my gosh", אלא מקללות בערבית מדוברת. שפה יפה הערבית.

10.

בר לחם

להתחיל שם את הבוקר זה להתחיל אותו יפה. (האם טעמתם את הבריוש המקסים הזה עם המילוי הנוזלי?)
שליד ההורים.

ועוד משהו שווה מהביקור בארץ זבת השניצלים והפתיתים:

עוגת התפוזים של מזל (של ענת)
2 תבניות מאורכות

למה עד שלא גומרים אותה לא עוזבים. יש בה משהו קליל ולא מעיק והרגשה ' שרק עוד פרוסה אחת לא תזיק...'!
העוגה של מזל היא מזל נאחס,

האלו שצריכים זמן כדי להפתח, כך גם היא. והיא הכי טעימה אחרי הקפאה- כך ענת אמרה. והיא כנראה יודעת...
צריך להזהר לא ליבש אותה וגם לא לאכול אותה מיד. כמו האנשים

4 ביצים- מופרדות

1 1/2 כוסות סוכר

1/2 כוס שמן קנולה

3/4 כוס מיץ תפוזים

קליפה מגוררת מ-1 תפוז

1 כפית תמצית וניל

כמה טיפות מיץ לימון

1 כף גדושה אבקת אפיה (שזה שקית אחת)

2 כוסות קמח

מחממים תנור ל-180 מעלות צלסיוס \ 350 פרנהייט.

מערבבים נוזלים עם חלמונים.

מערבבים חומרים יבשים יחד.

מערבבים יחד.

מקציפים חלבונים לקצף יציב ומקפלים בעדינות פנימה.

מחלקים בין שתי תבניות 'אינגליש קייק' משומנות. (אני מההרגל תמיד גם מפזרת סוכר)

אופים בין 20 ל-30 דקות או עד אשר קיסם יוצא יבש.

מניחים על השיש נייר אפיה והופכים עליו את העוגות. הן נשארות הפוכות עד שמתקררות.

יוצאות לחות. היא גם טענה בגאווה, שככה החלק העליון של העוגה יוצא רטוב ולא כמו 'אצל כולם' הלמטה...
מזל אומרת שככה האדים נקלעים בפנים והעוגות

ולציפוי:

סוכר +1 כפית תמצית וניל +2 כפות מיץ לימון ואם צריך אז עוד כמה טיפות מים.. מערבבים הכל היטב ומצפים.
100 גר. אבקת

ועוד קטנה בנוגע לתגובות-

אמרו לי לא 'קולי' לענות כל הזמן.

אבל איך אפשר לא לענות לנויה, שאני בכלל בכלל לא מכירה אבל שגורמת ללב שלי לגרגר כל פעם מחדש?!

<https://bissim.com/2014/12/04/orange-cake/>

* * *

עץ התפוז הותיק שלנו הוא מראה מלבב בירוק ונקודות עליזות של כתום מבצבצות בין עליו.

על הארטישוקים היפים שגדלים לו בגינה: 'אלו הם כדי לעשות כיף בעיניים. את אלו שאוכלים אני קונה בחנות'.
אם תפוזיו אינם הדבר הכי מתוק ועסיסי שברא הטבע, כי כמו שאומר השכן הבשלן מעברו של הרחוב
הוא משמח גם

יבשים ומושלמים. וגם שישיות בצלחת שמוצצים וקורעים עם שיניים או קוביות קלופות למפונקים שאוכלים עם מזלג.
ועסיסית בקליפה מבהיקה. היא מזכירה לי אמא שקראה להם 'תפוחי זהב' ואבא שקלף בעדינות מחושבת תפוזים
עונת התפוזים ממש כאן, כתומה

* * *

* * *

קליפות תפוז מסוכרות
המטבח- ביס רענן בשעת משבר, קינוח זריז בליווי שוקולד מריר ומשובח וטה ותוספת נהדרת לעוגות בחושות.
הן אוצר קטן ומקסים בארון

* * *

עוגת תפוזים נהדרת
תבנית מאורכת

את העוגה הזו בחשתי פעמים רבות עד שנהיתה בדיוק מה שרציתי- רכה, עדינה וטעימה.

או תימין קצוצים נוסו בהצלחה וגם לבנדר- אבל ממנו תזהרו שלא יהיה בהמונים אחרת מתקבל טעם של סבון.
הוא במינונים. עשרה עלי נענע שנקצצו דקיק לא משפיעים על הטעם במיוחד אבל מקסימים במראה. מעט רוזמרין
להשאיר אותה פשוטה ונאווה וגם להעניק לה תחכום קל של נצנוצי ירוק וטעם עדין של משהו לא מוכר, העניין
אפשר

את גרירת התפוז. הוספתי 1/2 כפית הל ויצאה עוגת קפה-הל חמודה. אם יוצא לכם משהו מעניין -אנא ספרו!
על עניין התפוז ולהפוך אותה למשהו אחר- יום אחד החלפתי את מיץ התפוז לשוט של קפה והשלמת חלב והורדתי
אפשר לותר

* * *

2 ביצים

1/2 כוס מעוגלת סוכר

2 תפוזים- גרירת קליפה

1 כפית תמצית וניל

1/2 כוס מיץ תפוז סחוט טרי (לא מסונן- חתיכות פרי מתקבלות בברכה!)

10 עלי נענע טריה- קצוצים דק

1/3 כוס שמן זית

2 כפות קליפות תפוז מסוכרות- לא חובה אבל כל כך רצוי

1 כוס קמח

1/4 כוס שקדים טחונים (קמח שקדים)

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/350 פרנהייט.

מאורכת ומרפדים את תחתיתה בנייר אפיה. אפשר לפדר את התבנית בסוכר- זה יתן שכבה חיצונית מתקתקה. משמנים תבנית

ואבקת האפיה ומוסיפים לתערובות יחד עם קמח השקדים. מערבבים יחד רק עד שהעיסה אחידה ומעבירים לתבנית. מוסיפים תמצית וניל, מיץ תפוז, גרירה (וקליפות מסוכרות אם יש), נענע ושמן-זית ומערבבים יחד. מנפים את הקמח שש-שבע דקות ובינתיים מגררים את קליפות התפוזים ומוסיפים גם אותן למיקסר. כשהתערובת תפוחה וסמיכה, מקציפים את הביצים והסוכר כחמש-

אופים כ- 25 דקות או עד שקיסם ארוך יוצא יבש עם כמה פירורים ממרכז העוגה. שימו לב לא לאפות יותר מדי בכדי שלא ליבש אותה!

מצננים ומפדרים באבקת סוכר, אם רוצים.

* * *

ואיך אפשר בלי אלו, ששולטטטטייםםםם

* * *

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2010/02/10/orangepearcake/>

רואים סימנים קטנים של שינויים גדולים שעומדים לקרות. כמו בהרבה מקרים, הלפני הזה מרגש כמעט כמו העצמו. העונה הזו, בה הכל נראה שקט, כמעט ריק – מתעתעת. אם מסתכלים היטב מקרוב

במסגרת העונה, תפוזים אחרונים של חורף.

מסוכרת וגם מי פריחת התפוז. גם אם אין לכם את השניים האחרונים – היא תשרוד, רק שבפשטות גדולה יותר. את העוגה הזו רקחתי לפני כמה חודשים והיא מקסימה להפליא. יש בה תפוז בכל צורה שהיא: מיץ, גרירה, קליפה שיש לשני לפעמים. כמובן שיש לבחור בשמן – זית צעיר ורענן. אלו המרירים לא ייטיבו עם עוגה, כך אני חוששת. איתו ניסויים. יש בשמן הזה משהו שמוסיף לעוגות יותר אופי ועסיסיות משמן קנולה ולא משאיר את טעם הלואי מאז נשביתי בקסמו של שמן – הזית באפיה, אני עורכת

עוגת תפוזים ואגס משמחת
שימו לב – העוגה קטנה!

1 כוס סוכר חום – לא דחוס

1/2 כוס שמן- זית עדין בטעמו

1/2 כוס קמח שקדים (ואל תתחילו להתבכיין- ראיתי את זה בסופרים בארץ!)

1 כוס קמח רגיל + 1 כפית אבקת אפיה- לנפות יחד

גרירה מתפוז שלם

מיץ מחצי תפוז

חופן של

קליפות תפוז

מסוכרות קצוץ דק דק

2 כפיות מי זהר (מי פריחת ההדרים) או כפית ליקר תפוזים (גרנד-מרנייר)

ו אגס גדול מגורר על קליפתו (בערך כוס)

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט. משמנים דפנות תבנית עגולה
16 ס"מ

+ שכבת סוכר או קמח דקיקה ומרפדים את התחתית בנייר אפיה.

ביצים וסוכר כ- 5 דקות, עד לקבלת תערובת בהירה ותפוחה. מוסיפים את השמן ומקציפים עוד 2-3 דקות.
מקציפים

מוסיפים את הקמח הרגיל, מערבבים מעט- עד לאחיד ומעבירים לתבנית. אופים כשעה או עד אשר קיסם יוצא יבש.
כל צורותיו ואת האגס המגורר ומערבבים לבלילה אחידה. מוסיפים את קמח השקדים ומערבבים עד שנבלע לגמרי.
מוסיפים את התפוז על

זיגוג:
לא ממש מתכון עם כמויות

מכינים לאחר שהעוגה הצטננה לחלוטין אחרת זה מתקשה ולא ניתן לשמוש-

בערך 3/4 כוס אבקת סוכר

מיץ מתפוז או תפוז דם שהופך את הזיגוג לורדרד.

כך יקח לכל העסק יותר זמן להקיש. אם הוספתם במקרה מעט יותר מדי נזלים- יש להוסיף עוד אבקת סוכר. טיפות ולערבב היטב עד לחלק לגמרי. המטרה היא לצור עיסה סמיכה שנתנת למריחה. ככל שיהיו יותר נזלים, מתחילים לטפטף כל פעם כמה

ואפרופו תפוזים תראו את זה:
[/http://www.shvil-hatapuzim.com](http://www.shvil-hatapuzim.com)
- אטרקציות

מי אמר שאי אפשר לקטוף דברים בארץ עם הילדים?!

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

<https://bissim.com/2010/09/14/date-cake/>

ארוכה שבאמת הגיע הזמן לרענן), החברים שהיו כאן הפעם וגם בשנה שעברה וגם בזו שלפני, מרק העוף המחבק
הקוקטלים ששותים עם הכבד קצוץ והרימונים, המפה עם הפרחים האדומים (בעצם לא ממש מפה אלא חתיכת בד
מסורות חג קטנות עושות נעים. כמו
ועוגת התמרים
של יעל. את המתכון של זו הבטחתי כבר
בראש השנה הקודם
ואיכשהו עדיין לא יצא לי

ל

ר

בשמן- זית לוהט ומלחים ואכלנו ככה בלי כלום- חריפים רק טיפונת (חוץ מפה ושם אחד עצבני) וטעימים כל -כך.
קצת חידושים. אלו של השנה כללו פלפלוני Padron ספרדיים שמצאתי במקריות משמחת בחנות והקפצנו
ובין מסורת אחת לאחרת רצוי גם

ל

ל

מזון לקבלת מקרם קצת יותר עדין. עיגולי הבצק הטריים שרכשתי בצ'יינה טאון, לא ידעו שיש להם את זה בגנים.
מטוגן, בקר טחון, מלח ופלפל, פטרוזיליה קצוצה ומעט תימין. לזה הוספתי קצת כבד קצוץ וריסקתי הכל במעבד
וקרעפלך שהכנתי בפעם השניה בחיי ויצאו אחלה- בצל

ר

ר

חוץ מזה היה צלי עגל מעולה עם אגסים של אמירי, טירמיסו נאה של זוגתו ומיני ירקות

וכמובן ההיא-

ף

ר

עוגת התמרים
המדהימה שבלעדיה חג הוא לא חג,

שדבר במראה הצנוע והפשוט שלה לא מסגיר ולו שמץ מטעמה האלוהי

לא פחות

עוגת התמרים של יעל

בעיקר כשמגישים אותה עם קצפת רכה מדי. אוי אוי כמה טעימה.. א ב ל תחמנית העוגה הזו כי היא אוהבת
אני ומירי מתות על העוגה הזו- מתוקה, שיכורה, לחה וממכרת.
ברנדי משובח
הישר בפח הקרוב. אם הברנדי שלכם טוב אבל לא מ ע ו ל ה, כדאי אולי להוריד ל- 1/3 כוס והי, אני לא אחראית
. פעם ניסיתי להכין אותה עם אחד פחות מזה והתוצאה התבייטה

250 גר' תמרים לחים מגולענים- מרוסקים במעבד מזון למחית

או

מחית תמרים מוכנה

2 כפיות אבקת סודה לשתייה

$1 \frac{3}{4}$ כוסות מים רותחים

$1 \frac{1}{2}$ כוסות סוכר

105 גר' חמאה קרה

2 ביצים

$1 \frac{1}{2}$ כוסות קמח + $2 \frac{1}{2}$ כפות אבקת אפיה

1 כפית תמצית וניל

$1 \frac{1}{2}$ כוס ברנדי משובח

קורט מלח

להגשה

- 1 שמנת מתוקה + $1 \frac{1}{2}$ כפות סוכר

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט ומשמנים תבנית 24 ס"מ עגולה

עיסת התמרים עם אבקת הסודה לשתייה והמים הרותחים. מניחים בצד. מערבבים את הקמח והמלח ומניחים בצד. מערבבים את

וערבוב, מחצית שניה של קמח וערבוב ואז מחצית אחרונה של התמרים וערבוב. משתדלים לערבב כמה שפחות. את הביצים ומערבבים. מוסיפים את תערובת הקמח והתמרים ברוטציה: מחצית מהקמח וערבוב, מחצית מהתמרים מערבבים במיקסר את $3 \frac{3}{4}$ כוס סוכר עם 75 גר' חמאה עד לקבלת תערובת אחידה. מוסיפים

מעבירים לתבנית ואופים כ- 40-45 דקות או עד שבדיקת סכין יוצאת יבשה.

בינתיים:

כוס סוכר עם $3/4$ כוס מים. מכבים את האש ומוסיפים: 30 גר' חמאה, תמצית וניל וברנדי. כן, חצי כוס וזו לא טעות! מביאים לרתיחה בסיר קטן: $3/4$

יוצאת מהתנור, מרטיבים אותה לאט ובסבלנות באופן אחיד בכל כמות רוטב הברנדי. מצננים ושומרים במקרר. כשהעוגה

מגישים עם שמנת מתוקה שהוקצפה מעט עם סוכר ועדיין רכה.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/12/26/caramel-nuts-tart/>

.

אין כמותם קסומים ונפלאים חודשי נובמבר ודצמבר הסגריריים

דלועים ואורות, חגים וחופשות, שירי חג דביקים ונוסטלגיים

.

.
במסורת אחרת ולהכין לקינוח את הטארט הזה, שבלט בינות לעוגות הדלעת שכנותיו לשולחן, כולו מדובק וקרמלי.
באלו. אבל באוירת החגים הבאים עלינו לטובה ובהתענגות על העונה החורפית והאגוזית הזו, החלטתי לדבוק
החיה המרכזית ומעוד כמה ענייני חג כמו סטאפינג ופאי דלעת, כנראה אמרו לעצמם ובצדק שזאתי לא מבינה
בנובמבר, בארוחת חג ההודיה, נישל אותי הצד האמריקאי מאחריות על בישול

.
לבבות ופריכות ממכרת. במילים אחרות, נהיה לכם אסון. אבל מהסוג שאתם חייבים לעצמכם לפחות פעם אחת.
לזה שברירי מלח, קורט קינמון ותחתית פריכה של בצק חמאתי- נהיה לכם חטא נפלא של מתיקות קרמלית הורסת
לזה שמנת מקבלים קרמל אלוהי. כשלוקחים את האלוהי ומערבבים בו אגוזים נהיה אלוהי בריבוע. תוסיפו
סוכר ומעט מים וחום הופכים כמו במטה קסמים לקרמל שחום. כשמוסיפים

~
קרמל- שלבים, הארות והערות

.
1.
קצרות את הסוכר והמים בסיר קטן ומביאים לרתיחה- מבשלים על להבה בינוני- בועות גדולות וצבע שקוף.
מערבבים

2.
ממשיכים בבישול- בועות מתחילות לקטון מעט והצבע זהוב. השלב הזה לוקח בין 5-7 דקות, תלוי ברוחב הסיר.
מעגליות- זה יגרום לסירוף להתערבב באופן אחיד כשהדפנות מזהיבות במהירות יותר מהמרכז. אין צורך בכף.
מנענעים מדי פעם את הסיר בתנועות

3.

הבועות- עומק הקרמל מבלבל ונותן אשליה שהוא כהה יותר ממה שהוא באמת) זהוב כהה ועמוק וריחו נישא באויר. מוכן כאשר צבעו (יש להטות מעט את הסיר ולבחון את צבעו האמיתי של הקרמל הנראה בשכבה הדקה מחוסרת הבועות כעת כמעט נעלמו ומרגע זה העיניים צמודות לסיר והשמנת בהיכון- לא זמן טוב ללכת לשירותים. הקרמל צבעו של הקרמל מתחיל לאט להעמיק ואתם מנענעים מדי פעם את הסיר במעגלים.

4.

הוא יחלוף כעבור מספר שניות. מערבבים, נותנים לטנטרום להרגע מעט ומוסיפים את האגוזים. מערבבים היטב. מוסיפים את השמנת ולא נבהלים מהבעבוע העז-

.

זה שעזר (סחב כסאות, אכל אגוזים ונתן עצות לא מעשיות) מתכבד במצמוץ הכף

~

טארט אגוזים וקרמל אוח... כמה טעים!

שאריות ניתן להקפיא בהצלחה רבה- ככה לפחות תתעמלו כל הדרך למקפיא במקום סתם לחטוף מהשיש

שלבו אגוזים ככל שאהבה נפשכם- רק אחד או כמה יחד. קצת צנוברים בהחלט מוסיפים

בצק

בצק פריך בתבנית טארט

26 ס"מ

- אפוי כ- 20 דקות או עד שהבצק זהוב- מתכון

כאן

או

כאן

או כל בצק אחר מועדף

* למי שגר באזורי וחש עצלות קלה- בצק הפאי הקפוא של טריידרס מעולה

למילוי

1 כוס סוכר

3 כפות מים

3/4 כוס שמנת מתוקה

300 גר' (2 1/2 כוסות) אגוזים מעורבים- פקאן, לוז, מלך וצנוברים- שלמים או קצוצים גס (אגוזי הלוז קלויים)

1/4 כפית קינמון

1/8 כפית מלחים

מחממים את התנור ל- 200 מעלות צלסיוס/ 400 פרנהייט.

מכינים את הקרמל

- תמונות להבהרת הנושא למעלה-

בסיר קטן (לא טפלון או כל חומר דומה, אלא סיר נרוסטה פשוט) ומביאים לרתיחה (בועות גדולות וצבע שקוף).
1. מערבבים קצרות את הסוכר והמים

מעגליות- זה יגרום לסירופ להתערבב באופן אחיד כי לרוב הדפנות מזהיבות מהר יותר מהמרכז, אין צורך בכף.
2. מדי פעם מנענעים את הסיר בתנועות

בהיכון. הקרמל מוכן כאשר צבעו (יש להסתכל בעת שמניעים את הסיר אל מתחת לבועות) עמוק וריחו נישא באויר.
ואתם מנענעים מדי פעם את הסיר במעגלים. הבועות כעת כמעט נעלמו ומרגע זה העיניים צמודות לסיר והשמנת
3. ממשיכים בבישול (בועות מתחילות לקטון מעט והצבע זהוב) . צבעו של הקרמל מתחיל לאט להעמיק

4. מוסיפים את השמנת ולא נבהלים מהבעבוע העז- הוא יחלוף כעבור מספר שניות.

מערבבים היטב ומוסיפים את האגוזים.

מפדרים את תחתית הטארט בקינמון ובמלח ומשטחים מעל את האגוזים והקרמל.

מצננים מעט ומשחררים את הטארט מהתבנית בעודו חמים (בכדי שהקרמל לא יתקרר ויתקשה). מצננים לגמרי.
אופים כ- 15 דקות.

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/02/02/tarttatin/>

'וואלה' לבנתיים...

הילדים שתקועים באוטו כבר חמש שעות רצוף ורוצים הביתה ובשביעי אומרת לאיש 'תעצור!' בחיי, רק משהו קטן. הראשון והשני, מהורהרת בשלישי, ברביעי מחליטה שאני ממש אבל ממש לא צריכה שומדבר, בחמישי מרחמת על ושדות מעובדים. חלק מהחוות מעמידות דוכן בחזית ומוכרות את מרכולתן לעוברים ושבים. אני מתעלמת מהדוכן בדרך הביתה מטיול משפחתי מושלג אנחנו עוברים על פני כמה חוות

את האמת, כבר לפני כמה חודשים והגיע לשיאו ברגע בו נחו עיניי על ארגז התפוחים הירוקים והחמצמצים האלו. עם חשקים למרק מהביל ותבשילי קדירות. אני דוקא חוזרת עם רצון מטורף לטארט טאטן שהתחיל אם לומר יש רק קליפות, כמה תפוזים ושקית של תפוחים ירוקים. אני יודעת, מטיול שלגי קפוא אמורים לחזור הביתה – פקעות, מיני ירוקים וקצת פירות הדר ותפוחים. אנחנו מגיעים הביתה עם שקית שהיו בה קלמנטינות ועכשיו לעומת שפע הפירות הצבעוניים שגודשים את הדוכנים הללו בקיץ, דוכני העכשיו מקדמים את פניך בקרירות

לאחרונה, מכינים מאפה שלם כולו רק תפוחים מקורמלים ושקפקפים ללא בצק. הנה לנו רעיון ליום שישי אחר... ושומר על גו זקוף גם ביום המחרת, למרות משא התפוחים הכבדים והשחמחמים. במתכון עתיק יומין בו נתקלתי בתפוחים מקורמלים. בגרסה הזו שהנפיק מטבחי, הבית מתמלא בריח עדן תפוחים והבצק יוצא יציב ומתפצפץ את שישי המלכה קיבלנו בזרועות פתוחות ופיות מלאים

טארט טאטן
24 ס"מ

*

הערה מאוחרת: שתי כפות חמאה נתנו תוצאה מעולה- אז יותר עדיף...

לתפוחים:

40 גר' חמאה ללא מלח

3/4 כוס סוכר חום- לא דחוס

1/8 כפית קינמון

4-5 תפוחי גרני סמית' גדולים

לבצק:

120 גר' חמאה קרה- חתוכה לקוביות

1/2 1 כוסות קמח

קורט מלח

1/2 כפית סוכר

1/4 כוס +2 כפות מים קרים

* כפית סוכר מעורבת ב- 1/2 כפית של קינמון

מחממים תנור ל- 190 מעלות צלסיוס.

השני (כעת חלקם הרחב פונה מטה) ומסדרים כך שכולם יהיה מקום. מבשלים כחמש דקות נוספות בבעבוע עדין. העיקר שכולם יצליחו לשבת בפנים ושיהיו צפופים מאחר ובהמשך הם יאבדו מעט מנפחם. הופכים אותם לצידם כשמתחיל לבעבע, מוסיפים את התפוחים, חלקם הפנימי כלפי מעלה ומבשלים 2-3 דקות. הסדר כרגע לא חשוב, כלי אחר שיכול להכנס לתנור (קוטר 24 ס"מ) ממיסים את החמאה, מוסיפים את הסוכר והקינמון ומערבבים היטב. מתחילים בתפוחים: קולפים, חותכים לרבעים ומסירים את הליבה. במחבת, תבנית או

מסירים מהאש ומניחים בצד.

בין האצבעות על-מנת לודא שהעיסה מספיק רטובה ומתאחדת לבצק- אם לא, מוסיפים עוד כף או שתיים של מים.

עד שגודל גושוני החמאה כאפונים. מוסיפים את המים ומעבדים רק עד לקבלת פירורים אחידים. מועכים מעט להכנת הבצק: במעבד מזון מאחדים את הקמח, הסוכר והמלח עם קוביות החמאה. מעבדים בפולסים קצרים כעת עוברים זה בסדר גמור ומאחדים עם הידיים לגוש. מרדדים את הבצק לקוטר של כ- 25 ס"מ וחותכים קצוות טורדניות. (ראו תצלום) אם יש חתיכות חמאה נראות לעין! מעבירים למשטח עבודה

מהדקים בעדינות בצדדים ומעל, מורחים במעט חלב או שמנת מתוקה ומפזרים את תערובת הסוכר והקינמון. התקררו מעט וזה הזמן להשקיע בסידורם- שימו לב לצופף אותם למרכז. מעל מניחים את הבצק המרודד, כעת התפוחים

אופים כ- 35-40 דקות, עד אשר הבצק מזהיב וניחוחות משכרים עולים ברחבי הבית.

מוציאים מן התנור, מחכים כחמש דקות והופכים את המחבת על גבי צלחת רחבה. זהירות! חם!

אוכלים חמים, פושר או קר עם גלידת וניל או קצת קרם פרש.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2009/06/08/chertar/>

לאיגר שהכין לי את טארט הדובדבנים הראשון של חיי

להיות מעולים ולא פחות מזה, במיוחד הטארט, אצלו הכל צריך לעבוד בהרמוניה- הבצק עם המלית עם הפרי. כל כך אני אוהבת מאפי פירות קיץ: משמשים, אפרסקים, נקטרינות, שזיפים ודובדבנים. העניין הוא שהם חייבים

מדי, שכבת שוקולד מריר ללא סוכר שרק נותנת טון שוקולדי מבלי להוסיף מתיקות וכמובן- חמצמצות של דובדבן. בטארט החדש שלי- הבצק עוגייתי ופריך להפליא, מלית אגוזי הלוז לא מתוקה

בוקר והריח הזה של החמאה והאגוזים, הזכיר לי ימי מאפיה רחוקים. וטפטופי הדובדבן הזכירו לי את ימי 'שנקר'. הכנתי אותו אתמול לחברים שבאו לקפה

לו איזה עניין עם היופי. אחת אמרה מעולה מעולה אבל לא צריך את השוקולד. שלישי אמר מתוק לו מדי, אבל טעים. אכלנו אותו חמים והתפייטנו עליו. האיש אמר מושלם אבל היה

ואני?! אני אומרת יאמני! אני אומרת איכותי, עשיר ומפנק. מתוק במידה וכן, גם קצת עבודה.

טארט דובדבנים ואגוזי לוז

בצק הטארט לקוח מ-

Dorie Greenspan

על מתכונים שלה בעיניים עצומות. את הבצק הזה ניתן להכין עד 5 ימים מראש או לשמור במקפיא כחודשיים. שהבלוג שלה לא מגרה קריאה במיוחד, היא אישה מוכשרת שעבדה עם גדולים כמו פייר הרמה. אפשר לסמוך שלמרות

את אגוזי הלוז ניתן בודאי להמיר בשקדים או כל סוג אגוז אחר. את הקרם ניתן להכין יום לפני האפיה.

הדובדבנים?! אין סוף לאפשרויות...

ושכבת השוקולד הדקיקה הזו- מקסימה בעיני.

לבצק:

עם שינויים קלילים

1 1/2 כוסות קמח

1/2 כוס אבקת סוכר

1/4 כפית מלח

130 גר. חמאה קרה (או אפילו קפואה) חתוכה לקוביות קטנות

1 חלמון

2 כפות מי קרח

בפולסים קצרים עד לקבלת תערובת גושישית ולא אחידה- חלקה גושונים בגודל שעועית וחלקם קטנים יותר. במעבד מזון מעבדים יחד קמח, אבקת סוכר ומלח. מוסיפים את החמאה ומעבדים

בקמח. מעבירים את התערובת הגושישית למשטח ובתנועות לחיצה קלות מאגדים לגוש בצק. לא לשים יותר מדי. מוסיפים את החלמון והמים ומעבדים מעט, רק עד שהנוזלים נעלמים

מכסים בניילון נצמד ומכניסים למקרר לשעתיים.

מקומח קלות ומרפדים תבנית פאי 23 ס"מ \ 9 ". דוקרים עם מזלג ומכניסים למקפיא ל- 30 דקות ועדיף יותר. מרדדים את הבצק על משטח

מחממים תנור ל- 190 צלסיוס \ 375 פרנהייט.

בחמאה את צידו המבריק של נייר כסף ומניחים את הצד המשומן ישירות על גבי הבצק הקפוא. מהדקים היטב. מורחים

את התבנית ומורידים את הנייר. אם הבצק תפח מעט, דוחפים אותו למטה (שלי לא). מחזירים לתנור לעוד 10 דקות. מניחים את תבנית הטארט על תבנית אפיה גדולה יותר (למקרה של נזילות) ואופים כ- 20 דקות. מוציאים

חופן גדוש של שוקולד מריר
לא ממותק
(80% ומעלה) - קוצצים ומפזרים על המלית. החום ימס אותו תוך 5 דקות.

למלית:

1 1/4 כוס אגוזי לוז טחונים דק (אפשר לנסות אגוזים אחרים)

90 גר. חמאה רכה

2 ביצים

1/2 כוס סוכר

1 כפית ברנדי

1 כף קורנפלור

את החמאה היטב ומוסיפים את שאר החומרים. מערבבים עד לקבלת תערובת אחידה. שומרים במקרר עד לשימוש.
מקרימים

400 גר. דובדבנים מגולענים.

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס\ 350 פרנהייט.

את קלתית הבצק ה'משוקלדת' והמצוננת במלית ומפזרים מעל, באופן שוה את הדובדבנים. אופים כ-45 דקות.
ממלאים

חשוב להניח את תבנית הטארט על תבנית גדולה יותר מאחר ומעט מן החמאה בורחת לה החוצה.

אז מה קרה עם הסיסמא?! אני יודעת שאתם רוצים לדעת כי הפצצתם לי את המייל-

היה כמעט גמור אבל לא במצב מעולה, אצבעי לחצה בטעות על 'פרסום' ומשם אין דרך חזרה, כך מסתבר...
מה שקרה הוא שבאישון ליל, בעת שהפוסט

התנצלותי לכולם.

שיהיה יום מעוֹווֹלה!

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2010/08/09/linzer-tart/>

L

K

בחדר הסמור) והילדים בסלון ואני- אין מצב לעוגיות כי למי יש כוח להתעסק עם זה עכשיו אבל רוצה לצ'פר את קמתי עם עוגיות לינזר בראש, אלו המתובלות עם הריבה באמצע. האישים עוד במיטות (ארנון עם ג'ט-לג ישנה מן הרגשה באויר שהגיע שוב הזמן לפרסם כאן משהו מתוק ודוקא חשבתי על שוקולד אבל הבוקר ארנון

ללמד באוניברסיטה של הבצקים את המבוא לשיעורי פריכות, טונות של ריבה (מהשזיפים של העץ) וגם קצת פרי. ורוצה את הריח של אלו עם הריבה. ככה נולדה זאתי- שיש לה בצק פריך שיכול

משהו כמו עשרים דקות הכנה.

חלל

n

ועם זאתי שהתפוררה לנו מרוב פריכות על המזלג, אז עברנו לכפיות. היו קולות מההוא שיפה להם השתיקה. וכשההוא עם הג'ט-לג הופיע הלום, הלינזרית כבר יצאה מהתנור וחיכתה. עמדנו במטבח עם סכין ומזלגות

היה הו כה טעים גם בטעם וגם במרקם. לכו על זה.

חמש שניות על הפריך

- אני כידוע לכם עברתי סופית

לשיטת הלייבוביץ'

וכף ויש לכם בצק לתפארת המדינה. החומרים לא אותם חומרים, הכמויות לא אותן כמויות אבל השיטה- נשארה.
. שתי דקות, סיר

ל

ל

טארט פריך בטעם של עוגיות לינזר

/ טארט ריבה

באחת שאוהבים- קנויה ואיכותית הולך גם. במקום נקטרינה מעל אפשר כמעט כל פרי שבא ואפשר גם רק ריבה.
לאיכות הריבה משמעות רבה אז כדאי ורצוי להשתמש

150 גר' חמאה- חתוכה לקוביות

2 כפות שמן קנולה

2 כפות סוכר

קורט מלח

60 גר' קמח אגוזי לוז (שזה ידידי, אגוזים טחונים לרמת הקמח- בחנויות טבע או שקדים טחונים שיש בכל סופר)

60 גר' קמח מלא (ולא מלח כמו שכתבתי...)

110 גר' קמח רגיל

1 כפית קינמון+ 1/4 כפית אגוז מוסקט טחון

*

המרות משקל

בערך כוס ורבע של ריבה

1 נקטרינה גדולה- פרוסה לפרוסות דקות

3 כפיות סוכר

מחממים תנור ל- 200 צלסיוס/ 400 פרנהייט.

מכבים את האש ומוסיפים את שלושת הקמחים והתבלינים. מערבבים היטב עם כף עץ עד לקבלת בצק אחיד.
בסיר קטן ממיסים חמאה, שמן, סוכר ומלח. כשחם ומבעבע,
תמונה

הבצק לתבנית טארט 24 ס"מ ומרפדים את הדפנות והתחתית בבצק- בעזרת הידיים. מיישרים דפנות בעזרת סכין.
מעבירים 2/3 מכמות
תמונה

מורחים בעדינות את הריבה על תחתית הבצק ומניחים מעל את פרוסות הנקטרינה מעורבבות עם הסוכר.

מגררים את שארית הבצק על פומפיה גסה ומפזרים את הבצק המגורר מעל לריבה ולפרי.

אופים כ- 40 דקות. אם רוצים ניתן להשחים את הטארט מעט בגריל.

אוכלים חמים ומתפורר או בטמפ' החדר עם או בלי קרם פרש.

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2017/03/24/tart-ada/>

טיול השלג הראשון שלי לעונה הביא איתו לביקור את גל, אחייני האהוב, ואיתו גל של נוסטלגיה.

לאבק כמה מדפים וקורי עכביש מנומנמים מזמנים רחוקים. תמונות וזכרונות מימי הנעורים באים אלי תמיד יחד עם

17 שנים של דעת, מתיקות והומור מושחז הצליחו

יעל

נפרד מנוף ילדותי ונעורי. היא ואמא עדה, שהיתה כל כך שונה מאמא שלי בדיוק בדברים שנראו אז הכי חשובים.

, שהיתה ותהיה לעולמים חלק בלתי

.

ועוגיות שקדים חמאתיות שליוו דמעות של אהבות ראשונות... כך מצאנו שוב זה את זה- אני וטארט השוקולד האגדי!

רוכב בשמיים להציל את אהובתו, סלט הטונה המתקתק שליווה שיחות ברומו של בנים ועולם במטבח המאורך
עדה, שהיתה ועודנה בשלנית ואופת -על. עוגת מצות ושוקולד שכרסמנו בעיניים לחות צופות בסופרמן הראשון
על גלי הנוסטלגיה הפלגתי הישר למחברת המתכונים הישנה, כולה כתב בוסרי והרבה מתכונים של אמא

.

שנה. רטרו שוקולדי פשוט ולא מתיימר- בראוניס נימוח בבצק דק שמגיע עם בונוס של סיפור 'כשהייתי צעירה'..
מכזיבים לפעמים את מי שאנחנו עכשיו. אבל טארטוש נשאר מהיר הכנה, יפה ומשמח כשהיה, כמעט לפני שלושים
כבר למדתי- זכרונות עבר לא תמיד תואמים את האנחנו של ההווה וטעמים שפעם אהבנו

.

טארט שוקולד
/ עדה קרדו תבנית טארט 24 ס"מ

- בטארט המקורי הבצק הוא לבן אבל נדמה לי שבצק שוקולדי הולם אותו (ואותי) יותר.

- שלא כמו רבים מאחיו החמאתיים, הטארט נשאר מצוין גם יום-יומיים אחרי האפיה. הכי חשוב-
הקפידו שלא לאפות יותר מדי
בכדי שהמלית תשאר נימוחה ורכה- משהו שבין בראוניז לטראפלס.

היא מתנה עבורי. אם אתם מתעקשים על בצק פריך- ניתן לאפות את הבסיס כעשר דקות לפני הוספת המלית.

- אני אוהבת דברים לא מסובכים והעובדה שאין צורך לאפות את הבסיס בנפרד

מהמתכון והוסיפו דברים אחרים, לכו בעקבות האהבה: גרירת תפוז, ליקר עם אופי, קינמון ואולי כך סתם בלי כלום
- לא אוהבים קפה? לא רוצים אגוזים? פשוט השמיטו

- אין מיקסר? לגמרי אפשרי.

לבצק:

120 גרם חמאה קרה- חתוכה לקוביות

120 גרם קמח

3 כפות שטוחות קקאו משובח

80 גרם אבקת סוכר

1 חלמון

למלית:

300 גרם שוקולד מריר- מומס

50 גרם חמאה

1/2 כוס דחוסה סוכר חום

1 כפית תמצית וניל

1/2 שוט אספרס או 1-2 כפיות נס קפה

1/4 כוס קמח

40 גרם אגוזים- קצוצים דק (אני בעד פקאן)

לבצק:

הקמח והקקאו פנימה ומערבבים עד לקבלת בצק. אם התערובת יבשה מאד, ניתן להוסיף כף או שתיים של מי קרח. ואבקת הסוכר לקערת המיקסר ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה. מוסיפים את החלמון ומערבבים. מנפים את מעבירים את החמאה

ומעבירים לתבנית הטארט. בעזרת סכין קטנה חותכים את שאריות הבצק ממשולי התבנית. מעבירים למקרר. מרדדים את הבצק על משטח מקומח היטב

מחממים תנור ל- 180 מעלות צלסיוס/ 350 פרנהייט.

מכינים את המלית:

את תערובת השוקולד המומס, הקפה ותמצית הוניל ומערבבים היטב. מוסיפים את הקמח ואחריו את האגוזים. מערבבים היטב את החמאה הרכה והסוכר. מוסיפים את ביצים- אחת אחת וערבוב טוב בינהן. מוסיפים

את התערובת לבסיס הטארט ומכניסים לתנור לכ- 20 דקות. הטארט מוכן כשמרכזו עדיין נדמה רך טיפה מעבירים

– NO לאפיית יתר!

.

ובגלל שאוטוטו פסח

חברתי מיכל הקדריית שתסדר לכם כמה מתנות לפסח!

.

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/02/15/happy-valentine/>

בתי הרומנטיקנית בציור מגיל 5 1/2

שהצאצאים קיבלו מחבריהם וקיבלנו את פני השבת ואת פניו של עוד סופשבוע ארוך – הלוא הוא 'יום הנשיאים'.
של סוכריות, מזרקה של שוקולד וטונות מרשמלו). בערב הכנו פיצה בצורת לב, פתחנו את עשרות הברכות
במסיבה בביה"ס (מה זה, אנשים לא עובדים!?) וטרם ירד הסוכר בדמנו (אצל הנסיכה היו עוגות, שרשראות
סירוף הולנטיין עדיין לא שכך. הכנו ברכות לכל הכיתה והגן, חגגנו

החלטתי לחגוג את ולנטיין גם איתכם ולרגל המאורע, בחרתי בטארט השוקולד של 'city bakery' אותה ערמומי ולא כלל את המתכון בספרו המקסים. לא עזר לו כי אני חושבת שהצלחתי לשחזר את הטעמים. שבניו-יורק. מורי, הבעלים, שיחק

קרואסון' שהוא חמאתי וקצת מלוח ומשלים באופן יוצא-דופן את חויית השוקולד.. אבל זה כבר לפוסט אחר.) השוקולד העשירה ובעלת המרקם החלק והקטיפתי. (אם אתם בניו-יורק אל תפספסו! ותקנו גם את ה'פראצל-אם כבר טארט שוקולד אז זה האחד. בצק שוקולדי דק ופריך שמחזיק רק בקושי את מלית

לא הקפאה ולא משקולות. אבל לאירוע חגיגי ההשקעה בהחלט משתלמת. הטארט משובח בהחלט ההחלטים. אז כן, לא הדבר הכי פשוט בעולם- טארט. בצק קצת בעייתי ומתכווץ ולא עוזר לי כלום-

שיש לחכות שניותיים לאחר הזלפת הטיפה (עם כפית), על- מנת לתת לה הזדמנות להתייבב. זהו, מפה זה קל! שאני אישית לא מחבבת שוקולד לבן, במקרה הזה הוא עוזר להסמכת השמנת. עוד משהו ששמתי לבי אליו, הוא (1/6 כוס בערך) והוספתי לה שורת שוקולד לבן. נתתי לחום להמיס את השוקולד, ערבבתי היטב וסיננתי. למרות המעוון הזה. בכדי להגיע למרקם הרצוי (ויש לזכור שמדובר בכמות קטנטונת), חיממתי מעט שמנת מתוקה שמנת חמוצה, מדוללת במעט חלב או מים לסמיכות הרצויה. היום החלטתי להשתמש במשהו קליל יותר לטארט או במקרה הדליל, לא תצליח להחזיק את צורת הלב. 'טריקי' אך לא ממש קשה. אופציה קלה ונוחה מספקת בדר"כ חשוב- צריך לשים לב שסמיכות שתי התערובות תהיה זהה. במקרה הזה, אם הלבנה כבדה יותר, היא פשוט תשקע בטכניקה החמודה הזו במרקם, רטבים, בראוניס שוקולד- גבינה ובעצם כל קינוח שמרקמו נוזלי אך סמיך. שניתן לראות, בעזרת קיסם או שיפוד יש לחצות את הטיפה הלבנה במרכז ולחמשיך כלפי מטה. אפשר להשתמש * לפני המתכון הרי לכם טיפ קישוט של לבבות! כמו

טארט שוקולד
מתכון שהעברתי שינויים מתוך הספר: Book of tarts\ Maury Rubin

לבצק
(שכל-כך טעים גם לפני האפיה...)

120 גר. חמאה

120 גר. קמח

3 כפות שטוחות קקאו משובח

80 גר. אבקת סוכר

1 חלמון

למלית:

1 1/3 כוסות שמנת מתוקה

140 גר. שוקולד מריר (אני השתמשתי בשני סוגי ולרונה - 56% ו-71%) - קצוץ

3 חלמונים

אפיתי ברינג של 25 ס"מ ושכבת השוקולד נמוכה. אם אופים בתבנית קטנה יותר, מפלס השוקולד יהיה גבוה יותר. מקומח ומעבירים לתבנית טארט או 'רינג' בקוטר 21-25 ס"מ. בעיקרון המתכון נוצר ל-6 טארטים אישיים. אני

ויוצרים בצק. יוצרים מהבצק דיסקית ומצפים בניילון נצמד. מעבירים למקרר לשעתיים. מרדדים על משטח מוסיפים את החלמון ומערבבים. מוסיפים מחצית מתערובת הקמח- קקאו ומערבבים. מוסיפים את שארית הקמח מנפים יחד קמח וקקאו. מעבירים את החמאה לקערת המיקסר ומערבבים עם אבקת הסוכר עד לתערובת אחידה. מוציאים את החמאה ל- 10 דקות מהמקרר.

מכניסים למקפיא ל-30 דקות.

התנור כ-12 דקות. אני באמצע הוצאתי את התבנית ו'שרתי' את הדפנות שצנחו עם סכין, על-ידי לחיצות. מצננים. מחממים תנור ל-190 מעלות צלסיוס \ 375 פרנהייט. אופים במרכז

מבחן אפית תחתית הבצק. אם אחרי צינון ניתן להחזיקה כך-הצלחתם!

ומערבבים. מוסיפים את החלמונים, מערבבים ומסננים. יוצקים לתחתית הבצק ומצננים במקרר כשעה עד שמתיצב. מחממים את השמנת בסיר קטן וכשמגיעה לרתיחה מכבים את הלהבה. מוסיפים את השוקולד. מחכים כדקה

כמובן שכמו כל טארט הוא הכי טוב ביום בו נאפה

אבל

אם שומרים במקרר, הטארט עדיין טעים להפליא גם ביום המחרת.

באהבה.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2016/08/03/plum-tart/>

.

.

.

כל הקיץ חיפשתי אותו, את הטארט הנכון.

לא מתוק מדי, לא כבד מדי, לא מסובך מדי, לא יושב על המצפון מדי.

בסוף מצאתי.

.

.

כבדה מטארט פירות המבוסס על חמאה. אפילו ההכנה פשוטה למדי- קערה, מזלג, עשרים דקות והנה הוא בתנור. מבוסס על מתכון הבצק הפריך שלי ובשילוב עם הפירות החמצמצים- מתוקים רק במידה, נותן תוצאה עדינה ופחות הטארט הזה

.

טארט שזיפים-
בבצק פריך על בסיס שמן-זית
תבנית 26 ס"מ

- כמובן שלא רק שזיפים יתאימו כאן- אפשר נקטרינות, אפרסקים, משמשים וגם פירות יער.

צריכה להקבע בהתאם למתיקות הפרי ולטעמכם האישי. למי שלא אוהב מתוק מאד, $1/3$ כוס סוכר גדושה תספיק.
- כמות הסוכר

הורדים- הוסיפו טיפה אחת (וחלילה לא יותר) של תמצית ורדים לבצק. זה נותן טעם עדין, פרחוני ונפלא ברקע.
- אם אתם מאוהבי

.

מחממים תנור ל- 200 מעלות צלסיוס/400 פרנהייט.

בצק:

$1 \frac{1}{4}$ כוסות קמח

1/3 כוס שמן-זית (אפשר להמיר מחצית בשמן צמחי רגיל)

1/2 כפית מלח

1 כף סוכר

4 כפות חלב

טיפת תמצית ורדים- לא חובה

לציפוי דפנות התבנית. כשהדפנות מצופות היטב, לוחצים את שארית הבצק בכדי לכסות את תחתית התבנית. ראו תמונה למעלה. מעבירים את התערובת לתבנית טארט עגולה 26 ס"מ ובעזרת האצבעות לוחצים את הבצק הקמח ומוסיפים לתוכה את השמן והחלב. מערבבים בעזרת המזלג עד שכל הקמח נאחז בתערובת הגושישית- מערבבים בקערה את הקמח עם המלח והסוכר. יוצרים גומה קטנה במרכז

~ 7 שזיפים גדולים-
בשלים אבל לא קוואץ'

חוצים, מגלענים וחותכים לרבעים. עורמים מעל לבצק או מסדרים יפה. כך או כך בסוף זה נראה כמעט אותו דבר.

קובעים את כמות הפרי- קחו בחשבון שאם גודשים, מקבלים טעם גנעדן אבל הרבה נוזלים ותוצאה 'רטובה' יותר.
* אתם

מעל:

1/3 כוס גדושה של סוכר

1 כף גדושה קמח

קורט מלח

באותה קערה בה ערבבתם את הבצק, מערבבים יחד את אלו, עד לקבלת פירורים. מפזרים מעל לשכבת השזיפים.

תבנית שטוחה (למקרה של בעבוע), מכניסים לתנור ואופים כ- 45-50 דקות או עד שהטארט מבעבע והבצק זהוב. מניחים את תבנית הטארט מעל

מגשים עם כף שמנת חמוצה, יוגרט משובח או (הכי שווה) קרם פרש.

הטארט הכי טעים באותו יום.

.

ועוד בעניין שזיפים –

ריבת שזיפים וורדים

גאלט שזיפים

קראמבל

עוגת פירות-קיץ

פוקצ'ת שזיפים

קציצות ברוטב שזיפים

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/08/29/figtart/>

בתפוסת ילדים כפולה מהרגיל בתוך בלאגן רצחני, צווחות, קפיצות והשתוללויות חסרות תקדים. כי אז יהיו תגובות... ימי-הולדת (!) או בלוג שיספר אך ורק על גן-החיות הקרוי ביתי, אשר בימים אחרונים של חופש זה, מתנהל פוסט יומהולדת של בכורתי, תהיתי עם עצמי, שאולי בלוג אוכל הוא לא הכיוון הנכון. אולי אני פשוט צריכה בלוג אחרי שצף התגובות החינניות שגדש את

שמשנים את כל מה שידעת עד היום ובאחת הופכים משהו סבוך לקליל- והחלטתי שלא, הפעם אשאר עם האוכל. אבל אז הגעתי למתכון הזה, מסוג המתכונים האלו

את המתכון המעלף הזה לבצק פריך, מצאתי אצל
דיידי לייבוביץ'

שף אמריקאי מהזן השווה ומנפיק הספרים, אשר מתגורר בפאריז כבר 7 שנים ומספק מתכונים אמינים במיוחד.
, אחד הבלוגרים הרציניים והמשובחים של סצנת האוכל. פייסטרי

כן, גם אני הייתי סקפטית אך עם הצלחות לא מתוכחים. מתקבל בצק פריך, חמאתי ומושלם. כל מילה מיותרת... בכלום עבודה ואפילו לא מיקסר או מערוך אחד מלוכלך- יש בצק חמים ושמנוני אשר נדחס לתבנית עם היד. וזהו. שידענו וחשבנו על בצק פריך: חמאה קרה, מי קרח, ערבוב מינימאלי, מנוחה וקירור- הכל הכל נמחק במתכון הזה. אז מה הביג דיל? או...זהו, כל מה

המתכון. את התאנים הבשלות הנחתי על גבי קרם שקדים מתובל והחגיגה היתה זכה. כל פרי אחר יתקבל בברכה.
וזמן לאפות יש תמיד, גם כשאין זמן, ניצלתי התלהבות יתר של קניית תאנים (לא עומדת בפני הפרי הזה) לבדיקת
מאחר

טארט תאנים מתובל
מתכון בצק דיויד לייבוביץ'

הן שהבצק אינו מתכווץ כלל. את השאריות המעטות שישנן, ניתן לישר ע"י העברת סכין על דופן התבנית באופן הזה:
החדשות הנפלאות

לבצק:

90 גר. חמאה-קוביות

1 כף שמן קנולה

3 כפות מים

1 כף סוכר

1/8 כפית מלח

150 גר. קמח (1 כוס מעט מעוגלת של קמח)

מחממים תנור ל-210 מעלות צלסיוס\ 410 פרנהייט.

מאחדים חמאה, שמן, סוכר, מלח ומים. מכניסים לתנור המחומם ל-15 דקות. המחאה צריכה להיות נוזלית לגמרי. בקערה חסינת חום

בקיעים קטנים בקלתית, תוך כדי האפיה, יש לסגור אותם בעזרת 'נחשונים' קטנים מאותה חתיכה שהותרנו בצד. בעזרת מזלג כ-10 פעמים ומכניסים לתנור החם לאפיה ראשונית של 10-12 דקות עד לקבלת בצק זהוב.אם נוצר בצק לתיקון חורים. כשהבצק קריר מספיק למגע, משטיחים עם היד לכיסוי הדפנות והתחתית. דוקרים את הבצק בצק אחיד הנפרד מהדפנות. מעבירים לתבנית טארט 23 ס"מ (שלי 24) ושומרים בצד חתיכונת קטנה של מוציאים (בזהירות חם!) מהתנור ומוסיפים את הקמח. מערבבים במהירות עם כף, עד שמתקבל

מורידים טמפ' תנור ל-180 צלסיוס\ 350 פרנהייט ובעת שהבצק מתקרר מעט מכינים את זה:

קרם שקדים:

70 גר. חמאה רכה

1/2 כוס סוכר חום

2 ביצים

מעט גרירת תפוז או לימון

1 1/4 כוסות קמח שקדים (שקדים טחונים דק)

1 כפית גדושה קורנפלור

1/2 כפית קינמון

חוצים כ- 11 תאנים ומסדרים מעל לקרם. מחזירים לתנור ל עוד 25-15 דקות- עד שקרם השקדיםמזהיב היטב.
מערבבים הכל לעיסה חלקה ומשטיחים מעל לבצק.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/07/15/creme-patisserie/>

.

קרם פטיסייר

.

בצק עלים מסוכר ומתפצפץ

..

פירות יער

בכל-כך מעט אפשר לשמח אותי. הנה, עובדה.

לתת שם מהודר לתפארת- משהו עם מילים בצרפתית אבל אני מעדיפה את זה פשוט. וטעים. פשוט טעים.
לדבר הזה אפשר
אם אין בקרבכם פירות יער
(זו אכן העונה ויש להשיג בנמל- בשוק המקורה, ב- 15 שח" לקופסא)- ניתן להגיש עם שלל
פירות אחרים
כמו פירות קיץ מתוקים פרוסים דק ואפילו תפוחים או אגסים - צלויים או מבושלים.

במרכז השולחן ופירות- ככה כל אחד מסדר לעצמו את שאהבה נפשו ובטנו. הטעם, אגב, זהה בכל המקרים הנ"ל.
לבנות מגדלים. אני, מבולגנת כשאני, מעדיפה חתיכות מקריות מהקראנצ'י החמאתי הזה, קערית קרם פטיסייר
והתותים ולהגיש בצלחות אישיות. אפשר גם לארגן כטארט אחד גדול וממנו לחתוך פיסות אישיות ואפשר אפילו
ניתן לאפות את הבצק חתוך מראש למלבנים, ריבועים או עיגולים, לסדר מעל יפה את הקרם

קינח קרם פטיסייר ופירות
בתודה ליפעת

ומאחסנים בצד. את קרם הפטיסייר שומרים במקרר ונותנים לו ערבוב טוב לפני ההגשה, להחלקת כל העניינים.
זאת אומרת בבוקרו של יום. בצק עלים למחרת זה נו נו נו. את הבצק האפוי לאחר קירור, עוטפים היטב בנייר כסף
אפשר ואף ראוי להכין הכל מבעוד מועד-

לשכבת בצק העלים
כ- 200 גר' / 6 מנות ואף יותר כי זה עשיר מאד

בישראל בודאי קל מאד להשיג בצק עלים איכותי. אם אתם מהשכונה שלי- הבצק
הזה
נפלא וניתן להשיג אותו ב- whole foods

את הבצק לעובי של כחצי ס"מ בערך. מפזרים עליו מעט סוכר גס ומניחים בין שני ניירות אפיה בין שתי תבניות.
מרדדים

במילים אחרות: תבנית, נייר, בצק, נייר, תבנית. מעל לתבנית העליונה מניחים עוד תבנית בכדי שיהיה לבצק כבד.

ל- 190 מעלות צלסיוס/ 375 מעלות פרנהייט. אופים כ- 25 דקות או עד שהבצק שחום, מתקתק ופיצוחי. מקררים.
מכניסים לתנור שחומם מראש

קרם פטיסייר- זה ממש פשוט!

במקום להסתבך עם מקלות וניל, אפשר להצטייד בצנצנת איכותית של
Pure Vanilla Paste
*- עושה את החיים הרבה יותר קלים.

בסיום ההכנה, ניתן לגוון טעמים ולהוסיף מעט ליקר כמו גראנד מרנייר, שרי או פורט.

1 1/2 כוסות חלב מלא (4%)

1 מקל וניל- חצוי ותוכו מגורד החוצה על גב של סכין

או

כפית של *מחית גרגרי וניל

3 חלמונים

3 כפות מעוגלות של סוכר Turbinado (פשוט כי זה מה שהיה בבית אבל גם רגיל יהיה מצוין)

2 כפות קורנפלור

לאחר חימום החלב, מוציאים את המקל ועוברים עליו שוב עם גב הסכין, בכדי למצות עד תום את הוצאת הגרגרים. קטן. אם משתמשים במקל וניל רגיל- מכניסים לסיר את תוכו הדביק והמגורגר של המקל וגם את המקל עצמו. מביאים את החלב וגרגרי הוניל לסף רתיחה בסיר

בינתיים, מערבבים בקערית את החלמונים עם הסוכר והקורנפלור.

לסיר עצמו ובוחשים היטב. התהליך נועד להשוות טמפרטורות בין החלב החם ולאת לתת לה סיבה להפוך לחביתה. מערבבים היטב. משהוספנו בערך כמחצית כוס חלב חם לתערובת החלמונים, מחזירים את התערובת המדוללת כשהחלב מוכן, מסירים מהאש ומוסיפים מעט ממנו לחלמונים בעזרת כף. לאחר כל הוספה

לחרוך או לשרוף או ל"חבתת' את העניינים. זה נשמע הרבה יותר מסובך ממה שזה- אבל בתכלס זה ממש פשוט! ברגישות והאזינו למצוקותיה. בעקרון יש לבשל כשתי דקות מתחילת בעבוע, תוך כדי ערבוב ולהקפיד שלא (לתת לתערובת שניונת להרגע) ואז לשוב ולהחזירה לאש ולהמשיך לבשל וחוזר חלילה- דברו עם התערובת עד שהתערובת מסמיכה ומתחילה לבעבע. בשלב הזה אני אוהבת להזיז את הסיר ממקור החום ולערבב נמרצות מחזירים את הסיר לאש ובוחשים ללא הפסקה,

שאמורה להיות טיפול'ה יותר בריאה והנייר נועד בכדי לקלוט את האדים ולמנוע מהם לטפטף חזרה לתוך הקרם. של השכבה העליונה. בדרך כלל משתמשים בנייר ניילון נצמד, שמונח ישירות על התערובת החמה. השיטה שלי (לא נוגע) פיסת נייר סופג ומעל מכסה או צלוחית. נותנים לתערובת להתקרר-השלב הזה אמור למנוע הקרשות מעבירים לקערה נקיה, מניחים מעל

זה, ערבוב נוסף לאחר הקירור, יעשה קסמים. כדאי לבצע מבחן טעימה קטן ולתת ללשון להחליט חלק או לא. א ב ל אם עקבתם בחריצות אחרי ההוראות שלי- אין סיבה שיהיו. גם אם התערובת לא נראת חלקה לגמרי בשלב אם ישנה דאגה מחלקיקי חביתה- ניתן להעביר דרך מסננת.

שהקרם הגיע לטמפרטורת החדר, מערבבים בתקיפות עד למרקם חלק ומעבירים לכלי אטום. מאחסנים במקרר. לאחר

מעט דבש או ריבה חלקה מדוללים במים ולהבריש בעדינות את הפירות. אפשר גם רק לפדר במעט אבקת סוכר. * אם הכינותם טארט אחד גדול ונדמה לכם כי חסר מעט ברק בעיני הפרי- אפשר לחמם

.

עוד מענייני העונה:

סורבה תות ללא מכונה

גלידת פטל ללא מכונה

טארט דובדבנים

גאלט אפרסקים

טארט ריבת שזיפים

קינח רובר

ליפתן פירות קיץ

ריבת משמשים

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2013/06/24/crumble/>

.

אל חלון האמבטיה מציץ עץ שזיף קשיש

שהיה כאן הרבה לפני וכנראה שיהיה גם אחרי

גם אני מציצה אליו בכל יום

סופרת דרכו ימים שחולפים, זמן בשנה

שזיפיו התלויים כמו עגילים מנצנצים בשמש, מבשרים את בוא הקיץ

והקיץ מביא איתו את כל שאר הפירות הכי אהובים – צבעוניים, מתקתקים, נוטפי עסיס

שתמיד תמיד, איכשהו, באים בקצת יותר מכפי שצריך או אפשר

אף פעם לא אהבתי קרמבל. עד עכשיו.

אולי בגלל שהצלחתי לראשונה להבין את היחס הנכון עבורי בין מתוק לחמוץ לחמאתי

והקלות הבלתי נתפסת של היותו וריח הפירות המקורמלים שמציף את המטבח

טעים חם, פושר או קר

אפילו אחרי יומיים-שלושה

. . .

קרמבל פירות מהיר כ-6 מנות

שזיפים, דובדבנים ומשמשים. בעונה אחרת יתאימו גם תפוחים ואגסים. אפשר להוסיף לפירורים גם שברי אגוזים.
פירות קיץ מושלמים למאפה קרמבל: אפרסקים, נקטרינות,

הכי אני אוהבת קומבינציות עם סולת כי היא מוסיפה מרקם מקסים ומתפצפץ למאפה.

.

אם נפלתם על פירות חמצמצים במיוחד, כדאי וראוי עוד מעט סוכר

4~ כוסות גדושות בפירות רכים חתוכים גס- אפשר לשלב הכל עם הכל

4 כפות דחוסות סוכר חום

60 גרם חמאה קרה

1/3 כוס קמח/ קמח מלא

1/3 כוס סולת/ שיבולת שועל

מחממים תנור ל- 200 מעלות צלסיוס.

שוטפים את הפירות, מגלענים אם יש צורך וחותכים אותם לחתיכות - איך שיוצא.

מעבירים את הפירות לכלי האפיה, מערבבים עם 2 כפות מהסוכר ומשטיחים באופן אחיד.

לקבלת תערובת פירורית. אין צורך שתהיה לגמרי אחידה וזה בסדר אם נשארות מעט חתיכות חמאה נראות לעין. לקערה: קמח, סולת או קוואקר, חמאה חתוכה לקוביות, 2 כפות סוכר וקינמון. מערבבים בעזרת אצבעות היד עד מכניסים

מפזרים מעל לפירות ואופים 40-60 דקות או עד שהמאפה ריחני ומבעבע והפירורים שחומים.

מגישים עם גלידה, שמנת חמוצה, יוגרט משובח או סתם כך בלי כלום

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/09/04/plum/>

וואלה! של השבוע האחרון- למי שפספס או שכח ובעיקר בכדי שיהיה בבלוג. העוגה אגב, משובחה.

הוא האיש, אשר בימים כתיקונם מתרועע עם זקנות, מחמיא לשכנות על מראן הצעיר, מתלטף עם כלבים ומתבדח. שכנים זה דבר ברוך. כשהם מוצלחים, זאת אומרת. בביתנו, מי שאחראי בדו"כ על קשרי החוץ השכונתיים

מי ששינה את מאזן הכוחות לאחרונה היא, מי אם לא, אמא אדמה.

מהעץ ונותנת בחזרה עוגה ומקבלת תפוזים ופטל גינה ומחזירה... וילדת העיר שבי, שתמיד כמהה לכפר, שמחה. לעומתו, פלשה כבר מזמן את גבולות חצרם האחורית ונותנת להם בנדיבות מפירותיה. אני מקבלת מהם לימונים הוא למעשה העץ הזקן שלהם, שהחליט לפני שנים רבות שהדשא של השכן ירוק יותר ובא לדור אצלנו. הגפן שלי, ג'ניס וסטיב מימין יש תן וקח ולא מהסוג של חצי-כוס-סוכר. סוכר מעולם לא לווייתי מהם אבל עץ השזיף "שלנו" עם השכנים

מהגלעין, לא יוותר פרי. השנה מצאתי פתרון לקוטן שלהם- איך לא חשבתי על זה קודם? מכשיר גלעון דובדבנים! בעיקר אכלנו אותם טריים, חילקנו בין חברים והילדים לקחו הרבה לגן. היה נדמה לי שכאשר אסיים להפשיט אותם עם תוך צהבהב. מה שמדהים בהם היא העובדה שהם מתוקים גם כשהפרי עדיין לא בשל לגמרי. בשנים הקודמות השזיפים של העץ הזה, שלנו- שלהם למה להתקטנן, הם קטנים ואדומים

בשבת בבוקר, אופים לכבודם עוגה וכשהיא מתחסלת בתוך שעתיים, המצפון נקי. כי מה, לא נכין עוגה לאורחים?! בעין מצוינת על כמעט כל סוגי המזונות הטעימים וכן, בכלל זה גם על עוגות פרי. אז מה עושים? מזמינים חברים בעיה אחת קטנה... עדר הגמדים שבביתנו, מסתכל בעין עקומה על עוגות פרי וזה לא טוב לזוג ההורים שמסתכלים רק עוד

אותו, מעמיסים בפירות- משמשים, נקטרינות, אפרסקים, דובדבנים ואפילו פירות יער, מוסיפים מעט סוכר וזהו. ומשדרת איכות כפרית. הבצק הוא מסוג הבצקים ששויים איזכור מיוחד- פשוט להכנה, פריך וחמאתי. מרדדים והעוגה? יופי יופי של עוגה. קלה להכנה, מקבלת כל פרי בשמחה, לא דורשת תבנית

שקדים או קרם פטיסרי לגרסאות מורכבות יותר. בעיניי, במקרה של פירות הקיץ המופלאים, הפשטות היא המפתח. הבצק הנפלא הזה יכול גם לקבל על עצמו קרם

מאד- כמות הסוכר שבמתכון מספקת. אם הפירות מעט חמצמצים, רצוי להגדיל את כמות הסוכר שמפזרים מעל.
מאחר ומתיקות הפרי משתנה מפרי לפרי, כדאי לטעום אותם. אם הפירות שלכם מתוקים

גאלט שזיפים

דק דק. אם אין בנמצא, נסו קמח שקדים או אפילו אגוזים אחרים או המירו את הכמות בתוספת של קמח רגיל.
'קמח אגוזי לוז' הינו פשוט אגוזי לוז טחונים

בערך

500 גר. פרי מגולען וחתוך גס

2 כפות גדושות ריבה איכותית- אני השתמשתי בריבת משמש ביתית

2 כפות סוכר

1 כף חמאה

לבצק:

200 גר. חמאה

1/4 כוס קמח אגוזי לוז

2 כוסות קמח

1 כף סוכר

מחממים תנור ל- 200 מעלות צלסיוס.

מעט מהתערובת ולוחצים אותה ביד. אם היא נדבקת לבצק זה מצוין. אם לא, מוסיפים עוד כף או שתיים של מים. פולסים קצרים עד לקבלת תערובת פירורית. לא לעבד יותר מדי! בכדי לבדוק האם יש מספיק מים – לוקחים סוכר, מלח וחמאה. ערבוב קצר בכדי שישארו גושי חמאה נראים לעין של כס"מ. מוסיפים את המים ומעבדים על-ידי בפוד- פרוססור עם להב המתכת (אין כאן טעות!) מערבבים קמח,

מעבירים את הפירורים למשטח נקי ומאגדים אותם לכדור בצק.

*לא לדאוג אם עדיין נראים גושישי חמאה בבצק. אלו רק יהפכו אותו לפריך יותר.

מרדדים על משטח מקומח לצורה עגולה (אין צורך שיהיה מדויק) של כ- 32 ס"מ.

קטנות אותן מפזרים מעל. מקפלים את שולי הבצק הנקיים כלפי פנימה ומהדקים בעדינות ע"מ שלא יפתחו. במרכז הבצק כ- 5 ס"מ מהצדדים ומפזרים מעל את הפרי. זורים את כף הסוכר וחותכים את כף החמאה לחתיכות קחו בחשבון שהדפנות מתקפלות פנימה, כך שהבצק יכול בשלב הזה להיות רחב מהתבנית. מורחים את הריבה מעבירים לתבנית אפיה מרופדת בנייר אפיה.

הבצק במעט שמנת מתוקה, חלב או ביצה ומפזרים מעל את כף הסוכר הנותרת. זה יתן תוספת קראנצ'ית לדפנות. מורחים את דפנות

אופים כ- 60 דקות או עד שהבצק משחים.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/02/12/applgallet/>

מזג האויר הפכפך וקודרני כמו מצב הפוליטיקה בארצנו. שלא כמו, המזג לפחות אינו מעציב.

היום הזה התחיל אפור

והמשיך אפור

אוכל של בית. לנסיכה הבטחתי מרק עוף. קציצות לזכרים. ולכם- מאפה תפוחים. כי חורף בארה"ב זה פאי תפוחים.
יום שדורש

+ כלב אחד ומשחק דמיוני משולב באזור האפיה לוקח 45 דקות. לא רע. מה שעוד לא רע זוהי התוצאה המשובחת.
היום החלטתי למדוד זמן בכדי לדעת לומר בדיוק כמה זה לוקח. אז מה שאני יכולה לומר לכם הוא שזמן ההכנה
בין הרגליים (אני מסיקה שהיא כלב כי היא נובחת) והשניה, בשמלת נסיכות, מנסה להשקות אותה מקערה. ודוקא
של 'בבקשה לא במטבח' לא עברה אצלן טוב. ובעוד אני מנסה לחשב כמויות של שקדים וחמאה, האחת זוחלת לי
לי בין הרגליים כשאני מסתובבת פה עם מחבת רותח של חמאה ותפוחים' מפני שהאופציה השניה, הנורמאטיבית
בסלון, ב כ ל הבית. אולי זה עובד הפוך... אולי בעצם הייתי צריכה לומר 'בנות בואו למטבח... בבקשה בואו והסתובבו
פרינצי וחברתה משחקות בסלון. איזה

זהו אינו פאי פירות סטנדרטי אלא

גאלט

אולטימטיבי בעיני. אין צורך ללכלך תבנית, לא חייב להיות מושלם וגם משדר מראה של 'אני כפרי אבל יש לי סטייל'. שהוא פאי הפתוח בחלקו העליון ואינו מעוצב בתבנית.

כי הדפנות הן בצק ולא תבנית. עוד מעלה יש לו לבצק הזה- אין צורך להשהותו במקרר וניתן לעבוד איתו מיד. אהה! והוא מושלם בפריכותו. מושלם. לא פחות. על הבצק אפשר לשים הכל, רק שימו לב שהתכולה לא תהיה דלילה מדי הבצק עצמו מעולה. הוא יכול לשמש אתכם למלוח או מתוק

גאלט תפוחים בקרם שקדים ואגוזי לוז

12 מנות

קמח. אם מסיבה כלשהיא אין לכם בהישג יד, פשוט רסקו במג'מיקס. התוצאה תהיה גסה יותר אבל עדיין חיננית. בזה ומסתפקים רק בפירות טריים וסוכר. ב'קמח' שקדים או אגוזים- אני מתכוונת לטחונים דק מאד- כמו ולכן הכנתי קרם שקדים (פראנג'יפאן) שהוספתי לו גם אגוזי לוז ומעט קינמון. גאלטים מסורתיים לא משתמשים רציתי להכין קרם פטיסרי אבל בין הנביחות לבאלגן לא מצאתי את המתכון

אופן ההכנה לפי הסדר הנתון. תפוחים ראשונים בכדי שיוכלו להתקרר מעט ובצק אחרון.

מחממים תנור ל- 200 מעלות צלסיוס\ 400 פרנהיט

לתפוחים

3-4 תפוחי גראני סמית'

גדולים

(ירוקים) (או 5-6 בינוניים)

2 כפות חמאה

1/2 2 כפות סוכר

חצי בישול וזיגוג עדין של טעם. משטיחים על תבנית רחבה לצינון מהיר וחוזרים על הפעולה עם המחצית השניה. הופכים עם מזלג) את התפוחים ומבשלים עוד דקה או שתיים. התפוחים אינם אמורים להיות רכים ממש, אלא לקבל 1 כף חמאה ומוסיפים מחצית מהתפוחים. מבשלים על אש גבוהה כדקה ומפזרים מעל 1 כף סוכר. 'מקפצים' (או חותכים לרבעים ומנקים מהליבה. פורסים כל רבע ל-3. מטגנים את התפוחים בפעמיים. במחבת רחבה ממיסים מקלפים את התפוחים.

ל

קדם השקדים ואגוזי- הלוז

2 כפות חמאה רכה ביותר (לא מומסת!)

4 כפות קמח שקדים

4 כפות קמח אגוזי-לוז

1 ביצה

1/4 כפית קינמון

2 כפות סוכר

מערבבים הכל יחד.

לבצק

200 גר. חמאה קרה - חתוכה לקוביות

1/2 כפית של מלח ושל סוכר

1/3 כוס מים

מעט מהתערובת ולוחצים אותה ביד. אם היא נדבקת לבצק זה מצוין. אם לא, מוסיפים עוד כף או שתיים של מים. ע"י פולסים קצרים עד לקבלת תערובת פירורית. לא לעבד יותר מדי! בכדי לבדוק האם יש מספיק מים – לוקחים קמח, סוכר, מלח וחמאה. ערבוב קצר בכדי שישארו גושי חמאה נראים לעין של כס"מ. מוסיפים את המים ומעבדים בפוד- פרוססור עם להב המתכת (אין כאן טעות!) מערבבים

מעבירים את הפירורים למשטח נקי ומאגדים אותם לכדור בצק.

*לא לדאוג אם עדיין נראים גושישי חמאה בבצק. אלו רק יהפכו אותו לפריך יותר.

מרדדים על משטח מקומח לצורה עגולה (אין צורך שיהיה מדויק) של כ- 40 ס"מ.

תמונות למעלה). אין צורך לכסות את התפוחים לגמרי! את הבצק יש 'לצבוט' מעט על- מנת שיקבל צורה עגולה. את התפוחים. זורים מעל לתפוחים את 1/2 כפית הסוכר הנותרת ומקפלים את שולי הבצק הנקיים כלפי פנימה (ראו יכול בשלב הזה להיות רחב מהתבנית. מורחים את קרם השקדים במרכז הבצק כ- 5 ס"מ מהצדדים ומפזרים מעל מעבירים לתבנית אפיה מרופדת בנייר אפיה. קחו בחשבון שהדפנות מתקפלות פנימה, כך שהבצק

מורחים את דפנות הבצק בשמנת מתוקה או חלב ומפזרים מעל 1 כף סוכר. זה יתן תוספת קראנצ'ית לדפנות.

אופים כ- 40 דקות או עד שהבצק משחים.

כדרכם של מאפי פירות בבצק פריך
הכי טוב לאכול את זה טרי ועדיין מעט חמים
כראוי. "זה מעולה. מזל שנתת את הרוב..." אמר האיש בפה מלא. באמת מזל. אחרת היינו גומרים את הכל.
. מאחר ושליש ניתן לחברה ושליש לחברה אחרת שהיא שכנה, אפילו לא הספקתי לצלם את התוצאה

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/11/26/chocpudding/>

איכשהוא תמיד יוצא שהם רוצים לאפות יחד כשיש להם יום חופשי.

צבעים ודבקים, במטבח מבולגן ודביק וברצפה ספוגת ביצים כי הרי כולנו יודעים שבכדי לדעת צריך להתאמן
לשחד אותם בדברים אחרים אבל יודעת שהקרב אבוד מראש. "לאפות וליצור" הוא יום בו אני מוקפת בנירות וטושים,
אני מנסה

לאורחים' של אמא שלי ואת 'פונדו הגבינות זה לאורחים' וכמובן שאת 'עוגת השוקולד המוסית של האורחים'.
גזר עם קמח מלא והס מלהזכיר חמאה. חמאה זה לאורחים. עד היום אני זוכרת את 'קיש הבצל של רות סירקיס זה
כך גם אני, מנסה לאפות איתם קצת יותר בריא. בדר"כ אנחנו מכינים עוגות בננה עם סוכר חום, מאפינס של
כמו רוב ההורים המודרניים,

בכל כוחה להפחית בכמויות הממתקים והמתוקים ולאפות רק עם שמן זית והשניה שאומרת לה שהכל במידה.
וככה בעודי שקועה בזכרונות, מתחיל קרב אימתנים בין שתי ההילות- זו שמנסה

שלא מתאפקת וממציאה אותו קצת מחדש- חצי שמנת וחצי חלב, פחות שוקולד וכמות סוכר שפוחתת פלאים.
בהם לא התלבטתי בכלום. כאשר מכינים אותו משוקולד איכותי ומשובח הוא הופך למעדן ממכר במיוחד. כמובן
השמנת והשוקולד. פותחת את המחברת ומחליטה על פודינג לחם ושוקולד- קינוח אמריקאי קלאסי ועשיר מהימים
...והפעם, מנצחת הילת

אבל כף גדושה ממנו, חמים וכהה עם נו, טוב, קצת גלידת וניל- עושה לכל המשפחה שלי טוב בבטן ובלב.
על ארונות המטבח, עומדת לה תבנית אדומה מלאה במאפה רך, שוקולדי ומפנק. הוא לא נראה מי-יודע-מה
בסוף המבצע, בין קליפות של ביצים ומריחות שוקולד

אח, כמה טוב שהשארנו משהו לאורחים... אנחנו חותכים את הפודינג שהתקשה במקרר לקוביות ונהנים מכל ביס.
למחרת באים חברים.

יש מצב שעל הפודינג הזה הומצא המשפט: אל תסתכל בקנקן אלא במה שבתוכו.

פודינג של לחם ושוקולד

יופי של דבר לשימוש בשאריות חלה משבת או מאפים מיותרים.

הבריוש לצוץ בחוסר אחידות (ילדי שלי היו עסוקים בלדחוף את הלחם עם הכפות כלפי מטה וככה הלך על הכפרי)

למראה פרוע וכפרי יותר, נותנים לפרוסות

התערובת מספיקה לתבנית 20/27 ס"מ או כל אחרת דומה ומאחר והפודינג עשיר מאד - זה יספיק לשמונה איש.

200 גר. בריוש או חלה (לאחר שהורדתם את ה'קשה')

1 1/4 כוסות שמנת מתוקה

1 1/4 כוסות חלב

120 גר' סוכר

200 גר' שוקולד 70% איכותי - קצוץ גס

6 חלמונים

מחממים תנור ל- 150 מעלות צלסיוס.

את החלה או הבריוש (להלן 'הלחם') - חותכים לקוביות.

מכניסים לסיר את השמנת, החלב והסוכר. מערבבים עש שהסוכר נמס, מחכים לרתיחה ומיד מכבים את האש.

מוסיפים לתערובת החלב החמה את השוקולד הקצוץ, מחכים מספר דקות ומערבבים לתערובת חלקה.

מוסיפים את החלמונים בהדרגה ובאיטיות לתערובת השוקולד, תוך כדי ערבוב מתמיד.

נותנים לשוקולד להספג כ- 10 דקות בלחם. (אפשר גם לאפות מיד אך אז מרכז קוביות הלחם ישאר לבנבן) מערבבים היטב את הלחם עם תערובת השוקולד ומעבירים לתבנית.

אופים כ- 35-40 דקות, עד אשר המאפה יציב אך עדיין מעט רך במרכזו.

מקררים מעט ואוכלים חמים בקערית עם או בלי גלידה.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/09/29/lavender/>

הביתה, יש בית אחד, שכל קדמתו הם שיחי לבנדר. רוב השנה מראה משמים ואז פתאום, בעונה, פרובנס קטנה! באחת העליות

האלו. הלבנדר שלי, לעומת הפרובנס, ביצע התאבדות דרמטית לא מכבר ואני מתכננת להתכבד בזה של השכן. אני עוברת שם לפחות פעם ביום ומתכננת מה אכין מהפרחים הקטנים והמקסימים

ממירה חלק מהשמנת בחלב ומרגישה עם זה טוב, גם אם זה בא במעט על חשבון המרקם השמנתי הכבד. ובסוף, קוטפת שם פרחי לבנדר שהתייבשו לגמרי ומכינה קרם ברולה משמנת שנותרה מיותרת במקרר. אני אבל איכשהו הימים נוזלים בין האצבעות ודברים אחרים מתבשלים. אני רואה איך הסגול דוהה עם כל יום שחולף אני באמת מתכננת לחזור אליו

יותר מדי וצריך, ממש אי אפשר בלי- מבער. הקטנים שניתן לקנות בחנויות המתמחות טובים בהחלט למשימה. למרות התדמית המרשימה שיש לקינוח הזה, הכנתו היא קלי-קלות. צריך רק לדאוג שלא לאפות

שהלבנדר מזוהה כל-כך עם הסבון, יש להקפיד מאד שלא להפריז בשימוש איתו. מעט, במקרה הזה, עושה המון. מתגנבת לארון לרחרח אותם. עד היום אני טומנת סבונים בארונות המגבות והמצעים שלי... ודווקא בגלל עם מדבקה ואמא שלי הניחה אותם בארון המצעים והמגבות. עבורי זה היה ריח של חוצלארץ ומפעם לפעם הייתי, שהורי הביאו מטיוול 'אירופה הקלאסית' בשנות השמונים. אלו היו סבונים מהודרים, עטופים בנייר וחתומים לבנדר מזכיר לי תמיד את סבוני ה-Yardley

טיפונת של פרחי לבנדר מיובשים וקצוצים תוסיף יחודיות ואופי לעוגיות, עוגות ותה וגם ל זה
ול
זה
. (ב'זה' ו'זה' מרתיחים עם החלב או השמנת, מקררים מעט ומסננים).

קרם ברולה
4 מנות

1 1/4 כוסות שמנת מתוקה

1/2 כוס חלב מלא

3 חלמונים

4 כפות סוכר

1/2 כפית פרחי לבנדר מיובשים

1/2 מקל וניל חצוי (לא חובה)

מחממים תנור ל-100 מעלות צלסיוס\ 200 פרנהייט.

את האש ונותנים לזה לעמוד 5 דקות- לספיגת טעמים. אם משתמשים במקל וניל, מגרדים את תוכו ומוסיפים לסיר. מעבירים לסיר את השמנת, החלב ופרחי הלבנדר. מביאים לסף רתיחה, מכבים

מערבבים חלמונים וסוכר בקערה.

התבנית מרווחת בעלת דפנות עבות ויוצקים מים רותחים עש למחצית מגובה הקעריות. מכסים היטב בנייר כסף. מוסיפים בכל פעם, מעט מתערובת החלב לביצים ומערבבים היטב. מסננים ויוצקים לקעריות. מניחים את הקעריות מתחילים לאחד בין שתי התערובות באיטיות (טימפור).

אמורים להיות יציבים למדי, בעוד שמרכז הקרם אמור להתנועע קלות. בהמשך, עד לקרור מלא, כל העסק יתייבב. לתנור המחומם ואופים כ- 50 דקות. איך זה נראה כשזה מוכן?! מנענעים את אחת הקעריות בעדינות- הצדדים מעבירים בזהירות

מוציאים מהמים ומקררים. מעבירים למקרר ושומרים מכוסה. עד כאן- ניתן להכין כיומיים מראש.

הקראמל- ומגישים. * מכל סוגי הסוכר, אני מוצאת שזה 'מתקרמל' הכי טוב. בצר לכם - תשתמשו בסוכר רגיל. בעזרת המבער ממיסים את הסוכר בעדינות. מכניסים את הקעריות לדקותיים למקפיא- זה עוזר לצינון מהיר של לפני ההגשה, מפזרים כף סוכר *Turbinado מעל לכל קערית ומנענעים מעט ע"מ שפיזור הסוכר יהיה אחיד.

יאם.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2009/03/27/lad/>

ביסים גאה ונרגש לארח בסלון ביתו את חיתל אוהד-ליפסקין.

את חיתל, פייסטרי שף מוכשרת עד- מאד המתגוררת בניו-יורק, הכרתי כשהגעתי לעבוד ב'בושן' היא כבר הייתה סו- שף וכמובן שהתידדנו על רקע היותנו ישראליות ולמרות חוסר חפיפה מוחלט בשעות העבודה. ':

שהגיעה לניו-יורק הספיקה חיתל לעבוד בארץ בלחם ארז ולהכין מתוקים לרושפלד. בקיצור, מקצוענית אמיתית. לפני

היא הסכימה להתארח כאן ולשתף את כולנו במתכון שהוא ואריאציה מקורית וקלה להכנה על פטיפור הודי הנקרא לכבוד הפסח לאדו.

מכילים חלב ממותק- תוכם עשיר וקרמי והציפויים השונים נותנים את החלק הקראנצ'י. יופי של מתנה לפסח. הודיים עגולים ומתוקים אשר מוגשים בעיקר באירועים חגיגיים כמו חתונות ושמחות. הכדורים הקטנים של חיתל, הלאדו הם ממתקים

אף הם באדיבות חיתל וכל שנותר לעבדתכם הנאמנה הוא, לעשות כמיטב יכולתה בהסבר תהליך היצירה.

אז קדימה, למה אתם מחכים?! לכו תעשו מישוה מאושר...

3 מרכיבים שמתחברים לאחד תוך בישול ובחישה

התערובות המוכנות

מגלגלים- מגלגלים

ויש תשורות לחג הפסח!

לאדו
- פטיפורים בהשראה הודית כ-60 כדורים

ב: פיסטוק, קוקוס קלוי, שברי בוטנים וסומסום קלוי. כדי לקצר תהליכים, ניתן לקנות אגוזים\וגרעינים קלויים מראש. אפשר להשתולל עם תבלינים מיוחדים ושלל ציפויים. חיתל בחרה

30 כדורים מכל טעם. זהו משהו שצריך לקחת בחשבון, מאחר והציפוי משתלב גם בתהליך הבישול. מאחר והתערובת מניבה 60 כדורים, היא הכינה כמות כפולה וחילקה אותה לרבעים. התקבלו

1 קופסאת חלב ממותק (400 גר')

90 גר' חמאה

1 1/2 כוסות של 'טעם' + עוד קצת לגלגול

סומסום קלוי וכ"ו- הקליה תלויה בסוג האגוז. חיתל לא קלתה את הפיסטוקים אולם הבוטנים צריכים קליה קצרה. - זה יכול להיות סוג של אגוז, גרעין, קוקוס קלוי,

תוך ערבוב כ- 5 דקות. התערובת מוכנה כאשר היא נפרדת מדפנות הסיר ומהתחתית. מעבירים לקערה לקירור. בסיר קטן ממיסים חמאה, חלב משומר ואגוזים או 'נותן טעם אחר'. מבשלים על אש בינונית- נמוכה,

התערובת חמימה ונעימה. במקרה שהתקררה מדי והציפוי לא נדבק טוב, יש להכניס למיקרו ולחמם אותה מעט. הכי טוב לצור את הכדורים בעוד

יוצרים כדורים קטנים ומגלגלים אותם בתערובת האגוזים או נותני הטעם האחרים.

שומרים במקרר.

מגישים בטמפ' החדר.

** חברים! עקב פניות אחדות המביעות בלבול- אני מוסיפה בזאת הסבר מפורט ונוסף...

אם ברצונכם כמות של 60 כדורים מאותו הטעם- יש להכין את המתכון במלואו.

אם ברצונכם 30 כדורים בטעם מסוים ו- 30 כדורים בטעם שונה-
חצאים (שני סירים המכילים כל אחד 1/2 קופסאת חלב + 45 גר' חמאה + 3/4 כוס של אגוזים או 'נותן טעם 'אחר).
כל שעליכם לעשות הוא לחלק את המתכון לשני

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2011/06/18/lollipops/>

.

.

משחות סגולות, מעלים אדים במבחנות צרות או במינימום פותרים סוגיות עתיקות יומין, כיאה למורה במעמדו.
ההודעה על פרויקט המדע שהילדה צריכה להפיק לבית הספר. בדמיוני ראיתי אותם בונים זרמי חשמל, רוקחים
"עכשיו תורך!" אמרתי לאיש כשהגיעה

אין בעיה, אמר האיש, אין בעיה.

.

.

הילדה באושר גדול והאיש הנהן במרץ מאחור- אנחנו נבדוק איך משפיע סירופ סוכר על יצירת סוכריה על מקל!
ברגע התשעים הם הסתגרו בחדר ויצאו משם כשאור בעיניהם. יש פרויקט! הכריזה

.

.

אינו מתקרב למטבח ובקושי יודע להדליק את הגז??! לכסנתי מבטי ארס ואש אך אלו נתקלו בחומות רוע הגזירה.
פולניה חדת מבט שכמוני קלטה מיד מה נהיה כאן- וכי איך יפיק סוכריה על מקל איש אשר

אין בעיה אמר מבטו, אין ב ע י ה .

.

.

וחוץ מזה דוקא פרויקט בישול היית צריך לבחור? תשכח מזה, אין מצב, אני לא עושה בשבילך את הפרויקט הזה.
תגיד, אמרתי לו אחר-כך, איזה מן פרויקט מאעפן זה?! את מי מעניין מה עושה סירופ הסוכר לסוכריה על מקל

אין בעיה, אמר שוב האיש, באמת באמת שאין בעיה.

.

.

סוכר מטורפת שבאופן חד פעמי יכולה להסב הרבה שמחה לטף, פעילות משעשעת לאחרצהריים משועמם בחופש.

לי את הסוכריות המצחיקות האלו שהיינו מכינים בצופים ממיץ פטל בסיר אפור וגדול על המדורה. זוהי מין חניגת בעיה עם הפרויקט הזה כי מי שעמדה בסוף במטבח והכינה סוכריות על מקל עם הילדים, זו אני. היה נחמד. הזכיר באמת באמת שלא היתה לו

ונקמתה המתוקה של המורה בצורת C

.

סוכריות על מקל

להחריד ואינו דורש מודדי חום וסיבוכים, פשוט הקפידו לא להשחים את הסוכר יתר על המידה, אחרת יהיה לכם מר. להכין אחלה סוכריות גם בלי סירופ סוכר, הן פשוט לא יחזיקו מעמד ליום הבא ויהיו דביקות. המתכון הזה בסיסי מסתבר שאפשר

והכל ימס ויעלם. אם אתם מתכננים לשמור חלק, יש לעטוף אותן היטב מיד לאחר הקירור, בכדי שלא יספגו לחות. ניתן לפזר מעט סוכריות לקישוט לאחר יציקת הקרמל על המקלות. את הסיר הדביק, יש להשרות במים רותחים מראש מקלות (אפשר אפילו כאלו מהגינה) מונחים במרווחים על גבי נייר אפיה למען שלא יהיה לכם בלגן מוגזם. הכינו

1 כוס סוכר

1/3 כוס סירופ תירס

1/2 כוס מים

הלהבה לבינונית. זה לא הזמן לעשות פדיקור, צריך לעמוד ליד ולהשגיח, במיוחד אם הילדים באזור והם סקרנים. הסיר בתנועות מעגליות, בעיקר כשנראה כי השוליים כהים יותר ממרכז הנוזל. מביאים לרתיחה ואז מנמיכים את מניחים בסיר, בוחשים ומחממים. משתלטים על הצורך העז לערבב, מדי פעם אפשר להזיז את

הגיעה לצבע צהוב נחושת, קחו בחשבון שיהיו עוד כמה דקות של חום ותהיה לה הזדמנות להתכהות מעט יותר.

התערובת יהיו גדולות והן ילכו ויעשו קטנות (שימו לב לצילומים שמעל). יש לכבות את הלהבה כאשר התערובת בתחילה בועות

עד שהתערובת תתקרר מעט ותהיה סמיכה יותר, אחרת הסוכריות יגלשו לכל עבר ברגע שתצקו אותן על המקל. יש להוריד מהאש ולחכות דקותיים

.

.

שערות סוכר

מעל לכיור יהיה מקום טוב לנסיונות

ואז בזריזות, מנדנדים את המזלג בתנועות קדימה אחורה מעל למקל העץ. שערות הקרמל יתקשו תוך שניות . כך שיש לכם מקל עץ. טובלים מזלג בקרמל שבסיר, מרימים אותו בכדי שהגוש העבה והכבד הראשוני ירד חזרה לוקחים כף עץ ומחזיקים אותה בחלקה העגול,

.

.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/08/16/icecream/>

אוקיי חברים,

הנה הזמן לעדכן אתכם בבייבי החדש שלי: טור שבועי ב-וואלה! בכל יום ראשון!

התכוונתי רק לשים

לינק לאתר

כמו שקורה עם תינוקות חדשים, לפעמים צריך ללמוד להכיר אותם וכך יצא שהוא קצת מעוך. הנה הוא במלואו...

אבל

והדבר שהכי מתחשק בעולם זה מרק חם. נו כבר, אני אומרת לעצמי, דמייני חם ומנסה להזכר, הרי רק שבוע עבר. רק לפני שבוע וכבר קשה לדמיין מפה את החום הישראלי. בערב נהיה קריר בגבעות של ביתנו מביקור במולדת חזרנו

הוא חורף ישראלי אבל הקיץ שונה לגמרי. ימים מעטים שממש חם ובשאר הזמן נעים עד קריר. ביחוד בבקרים. מזג האוויר בברקלי הוא הדבר הכי קרוב לאידאלי. החורף

שמתחבא והוא בשל ונורא מתוק. הם מתכופפים, משלחים הוראות ומתמלאים בכתמים אדומים- סגולים של עסיס. כמה כל העסק הזה דוקר. הפטנט הוא להתכופף, אני מסבירה להם בפעם המאה, כי אז רואים את כל הפטל השחור, שגדלים בר ברחוב שלנו והתמלאו בהעדרנו בפירות סגולים-שחורים. אני והילדים הולכים לקטוף ונזכרים קרו בגינה שלנו ובחוץ בזמן שלא היינו כי חודש זה ימבה זמן במונחי גינה. אחד המשמחים מכל הם שיחי הפטל המון דברים

באה בדיוק כשאני בשוונג לחשוב חם. אני מסתכלת על הפטל, הוא מסתכל עלי וביחד אנחנו מחליטים על גלידה. ביום המחרת אני מקבלת מהשכנה קופסא ובה פטל בשל מהחצר שלה. היא

עד שהעיניים נתקעות להם ב: "מעבירים את התערובת למכונת הגלידה.." ושם זה נגמר. לרובם אין מכונת גלידה. הבעיה עם מתכוני הגלידה, אני אומרת לו, שרוב רובם של האנשים מרפרפים עליהם

הפטל ואני מחליטים על גלידה של בית ללא מכונה ויוצאים לדרך!

שונים וטעם לא אחיד בכל ביס. וכדאי לזכור שכאשר מוסיפים פירות בחתיכות גדולות הם הופכים לגושוני קרח. מרשמלו, פיסות מרנג או ריבה של בית. את התערובת אני אוהבת לא לערבב עד הסוף וע"י כך לקבל צבעים שונים, קליפות תפוז, לימון ואפילו בננה. אפשר לקפל לתוכה פיסות שוקולד, שברי אגוזים רגילים או מסוכרים, החלק והעשיר. ומשם אין גבול לאפשרויות... לשלב הרתחת החלב ניתן להוסיף נותני טעם כגון קוקוס, תבלינים קרם אינגליז- תערובת מבושלת של חלמונים, סוכר וחלב. התערובת הזו היא שנותנת לתוצאה הסופית את מרקמה הבסיס לגלידה הזו הוא

ביותר, מאחר והגלידה אינה קשה כמו קרח וחילוץ מצריך העברת סכין דקה בדפנות ותנועת משיכה סיבובית. ניתן להשתמש בענף עץ קטן, מקלות עץ של יצירה או של רופא וגם צ'ופ סטיקס. מנסיון, כוסות עגולות הן הנוחות וחיתוך של סכין לפרוסות או בכוסות קטנות ליצירת ארטיקים -רק אל תעשו אותם גדולים מדי כי זה לא נוח. כמקל שונות- בכלי רגיל ומשם לקעריות הגשה באופן חופשי או עם כף גלידה, בתבנית מאורכת מרופדת בניילון נצמד את התערובת ניתן להקפיא בצורות

שחור ותהווה סיום מרשים לארוחה של 'גדולים'. תחשבו כמה סטייל צופנים ארטיקים קטנים של זה כמנה אחרונה... הגלידה שלי מכילה הפעם ליקר קרם דה קסיס ובלסמי עם פטל

גלידת קסיס, בלסמי ופטל שחור
8 מנות

לא נרשמה העדפה ברורה למי מהם, אלא שלהל יש טעם קצת יותר מתוחכם. כמובן שאפשר בלי וניל ובלי תיחכום. יש להוסיף לחלב לפני הרתיחה, לקרר ולסנן. אני הוספתי בנסיון ראשון 1/2 מקל וניל ובשני תרמיל אחד של הל. אם רוצים להוסיף לגלידה טעמים בסיסיים

גלידת בסיס

1/2 כוס חלב

1/2 מקל וניל חצוי

או

1 תרמיל הל פצוע (לא חובה)

3 חלמונים

1/2 כוס סוכר

1 כוס שמנת מתוקה

מכניסים את החלב לסיר קטן ומחממים. רגע לפני הרתיחה, מורידים מן האש.

במגע פתאומי עם חום (טימפור). כאשר שתי התערובות אוחדו לאחת מעבירים חזרה לסיר בו הורתח החלב. היטב. ממשיכים להעביר עוד מעט חלב ולערבב. האיטיות הזו נועדה ע"מ למנוע מהחלמונים להפוך לחביתה וסוכר. מתקבלת תערובת מעט מוצקה וזה בסדר. מתחילים להעביר טיפונת חלב לתערובת החלבונים ובוחשים בקערה מערבבים היטב חלמונים

הכי טוב לבדוק במתיחת קו על גב של כף- אם התערובת אינה נוזלת וסוגרת את הקו, זה מוכן. מקררים. מסננים. עשה ע"י האדים בלבד). מבשלים את התערובת עוד כמה דקות תוך ערבוב בלתי פוסק, עד אשר היא מסמיכה. גדול יותר ובו מים רותחים (בן-מרי). מקפידים שהסיר הקטן ישב בפנים כך שתחתיתו לא תיגע במים עצמם (הבישול מעבירים את הסיר הקטן לתוך סיר

וממשיכים לבחוש, מה שעוזר לתערובת להתקרר מעט. ככה ממשיכים עד לסמיכות הרצויה. מסננים. מותרים על סיר האדים ומבשלים ישירות על אש נמוכה תוך כדי ערבוב מתמיד. מדי פעם מזיזים המידה מהלהבה קיצור דרך למנוסים: (ככה אני מקצרת תהליכים...המורים הצרפתיים שלי היו תולשים שערות!)

החדר, מעבירים את השמנת המתוקה לקערה ומקציפים אותה עד לקבלת קצפת יציבה. מקפלים יחד.
כשהתערובת בטמפרטורת

1/2 כוס ליקר קרם זה קסיס

1 כף חומץ בלסמי

1 כוס פטל שחור (כדאי תמיד לטעום- אם הפרי חמוץ מאד אפשר להוסיף מעט דבש)

מפריש נוזלים, מחזירים את הסיר לאש וממשיכים לבשל עוד כמה דקות עד לקבלה חוזרת של נוזל סמיך. מצננים.
סירופ סמיך וקראמלי. מעבירים את הפטל לסיר ומועכים בעזרת מזלג. משאירים גושישי פרי קטנים. מאחר והפרי
מעבירים את הליקר והבלסמי לסיר ומצמצמים ל- 1/3 מהכמות ברתיחה על אש קטנה, עד לקבלת

מקפלים את תערובת הפרי בתערובת הבסיס באופן לא שווה ומעבירים לכלי/ם. מכסים היטב ומקפיאים .

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2009/08/05/oldfruits/>

קטקט בחופשה משבית מטבח. זאת עובדה.

ילדות חוזרים של: "אוכל לא גדל על העצים" ו"יש ילדים גוועים באפריקה" אבל קשה לי, נורא קשה לי לזרוק... זה: א. העובדה שאבא שלי הסתפק במעט לחם בגיל ילדי ב. הכבוד לחקלאים ולאדמה ו\או ג. יותר מדי שידורי ובשמיים. ובין אוטו אחד למשנהו, מצאתי קצת זמן לעבור על המקרר ולמצוא שם מיני מציאות. אני לא יודעת אם ואני מוצאת את עצמי עוסקת במלאכת הקודש הכרוכה ברכבות, משאיות ושאר כלי- התחבורה אשר על הארץ עד מחר יש גן סגור

העדכנית וזה יוצא נורא טעים. אוכלים אותו קר בבוקר, בצהריים או בערב, סתם ככה מהכלי או עם קצת יוגורט. שכחו את ימי הזוהר שלהם. מכל אלו אני עושה 'קומפוט' בשפת סבתא מינה שלי או 'לפתן פירות בוניל' בשפתנו כל מיני פירות כאלו ואחרים שנשכחו בפינת המקרר. ושיהיה כאן ברור, לא מדובר בפירות רקובים אלא בכאלו אשר הפוסט הזה הוא לא על אוכל פלצני או אנין הוא על מה שיש כמעט בכל בית, בעיקר בתקופה הזו של השנה-

כבוד של ממש, מוסיפים לו קצת קצפת או קרם פרש ופירורים למעלה והרי לכם יופי של קינוח משאריות של מקרר! ואם רוצים לתת לו

קומפוט של פירות עזובים
4 מנות

אפשר ככה ואפשר עם טיפונת של מי ורדים וגלידת וניל.

מעל. אם רוצים טאץ' אישי, מוסיפים קצת אגוזים או גרעינים קלויים ומקבלים את אותו אפקט בפחות עבודה.

אני טרחת ופירור. במחשבה שניה זה פשוט מיותר. לוקחים עוגיות מהזן הטעים ומפוררים

והכי כיף- זה מחזיק מעולה במקרה, כך שאפשר לעשות מראש!

400 גר. פירות (כי זה מה שהיה: אפרק לבן, אפרסק צהוב, כמה ענבים ושזיפים קטנים מהעץ)

2 כפות סוכר

1/2 תרמיל וניל- חצוי ומרוקן עם גב הסכין

את הפירות. לא מערבבים עם כף אלא רק מסובבים מעט את הסיר בכדי לערבב. כשהסוכר נמס ונהיה לקראמל מחממים את הסוכר בסיר קטן שמספיק להכיל

בהיר

, מוסיפים את הפירות. אם הקראמל שלכם בשלב מתקדם יותר, הוא יתגבש- לא נורא!

תוציאו את הגביש ותטעמו אם יש צורך בעוד סוכר. (הקראמל בתמונה למעלה לחלוטין כהה מדי)

להתפרק אבל זה נראה נוזלי מדי, מוציאים את חתיכות הפרי עם כף ומצמצמים את הנוזלים עד לסמיכות הרצויה. על אש נמוכה. מוסיפים את תוך הוניל ומערבבים. מבשלים כ- 5-10 דקות תלוי ברכות הפרי. אם הפירות מתחילים מערבבים היטב וממשיכים לבשל

מאחר והפירות משתנים במתיקותם כדאי לטעום תוך כדי ולראות אם חסר מעט סוכר.

ואחותי היתה אומרת: תפסיקי לבלבל ת'מוח ותשימי סוכרזית...

שתף

פייסבוק

טוויטר

אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2014/12/30/chocolata/>

.

6 שנים שאנחנו יחד,
ביסים
ואני, מי היה מאמין

יחד חגגנו
התחלות
|
סופים
|
חגים
|
חגים של אחרים
. שמחות
קטנות
, שמחות
בינוניות
ושמחות
גדולות
. יצרנו
ספר
ואחרי שנתיים עוד
ספר
, ערכנו
רשימות
, השתדלנו לזכור לומר
תודה
וכמו בכל
זוגיות
– ידענו
ימים טובים
ומספקים של
יצירה
|

חדווה

ו

ימים שקטים

יותר,

מרוחקים מעט

ועסוקים בעניינים אחרים.

. . .

. . .

לכן, אחרי פרץ הנוסטלגיה וגם לכבוד השנה החדשה החלטנו לפנק במתכון

שוקולטה

- משקה שוקו חם, סמיך וממכר. וגם במרשמלו ביתיים, שמוסיפים מימד ענבי קסום לכל העניין.

. . .

. . .

שוקולטה

7-8 מנות / בהשראת

Cook's Illustrated

חם ויש כוס של משקה האלים- סמיך, שוקולדי ומתקתק רק במידה. זה יכול להיות גם קינוח נהדר לימים קרים.
חמש דקות ערבוב והנה לכם צנצנת ובה אבקת קסמים חומה. בוחשים קצת ממנה לתוך חלב

מעט סוכר. המרשמלו יכול להיות או לא להיות (קנוי או ביתי) וכשהוא קיים הוא תוספת מתיקות רצינית, שימו לב.
-אם אתם מאלו שאוהבים את המתוק שלכם מתוק מאד, כנראה שתאלצו להוסיף

של קינמון ואגוז מוסקט ושני גרגרי צ'ילי יבש. התבלינים צריכים להיות ברקע ויש לשים ממש טיפונת. מוסיף המון.
-לשוקולטה מתובלת (למביני עניין) מוסיפים לכל מנה קמצוץ זעיר

100 גרם שוקולד מריר - 70%

1/4 כוס סוכר

1 1/2 כפות אבקת קורנפלור

1/3 כוס אבקת קקאו - לא ממותקת

1/4 כפית מלח

לקבלת אבקה אחידה - זה בסדר אם נותרים גושי שוקולד קטנים. מעבירים לצנצנת. שומרים בחוץ עד כחודשיים.
מזון יחד עם הסוכר. מערבבים מעט עד לקבלת גושים קטנים. מוסיפים את שאר המרכיבים וממשיכים לערבב עד
קוצצים את השוקולד ומכניסים למעבד

וכעת לקסם
- מאחר והשוקולטה מרוכזת טעמים, כמות קטנה מספיקה בהחלט.

למנה אחת:

2/3 כוס חלב (מכל סוג שאוהבים)

2 כפות אבקת שוקולטה (לא גדושות מדי)

מחממים את כמות החלב הדרושה בסיר, מוסיפים את כמות אבקת השוקולד הרצויה ומערבבים היטב.

בערבוב כחצי דקה נוספת, עד שהשוקולטה סמיכה מאד (שימו לב לא לבשל יותר מדי שלא יצא לכם פודינג).
מביאים לרתיחה (זהירות שלא יגלוש), מנמיכים את הלהבה ומבשלים

יוצקים בזריזות לכוס ומגישים עם או בלי מרשמלו. וכפית.

. . .

. . .

מרשמלו ביתיים:
כ-40-50 יחידות /
Elton Brown

האחרון הכניס אותי למוטיבציה של 'פרויקט שוקולטה ומרשמלו ביתי' - ואני חושבת שהתוצאה הביתית לא מביישת.
בטקס הקבוע שלנו, אנחנו חולקים ספל מהביל ופרעאצל-קרואסון, שבאים הכי טוב כשבחוץ קפוא וקר. הביקור
ב- City Bakery שבמנהטן מגישים שוקולטה אלילית שבמרכזה צף ריבוע מרשמלו עגני ומושלם.

- להכין מרשמלו בבית זה באמת קלי קלות- הדבר היחיד שבלעדיו לא מתחילים הוא מדחום הסוכר.

- הנה קישור ישיר למתכון המקורי של אלטון בראון- יש גם
סרטון של
שלוש דקות שעוזר לגמרי.

21 גרם אבקת ג'לטין (1 1/2 שקיות ישראליות / 3 שקיות אמריקאיות)

1 כוס מי קרח

1 1/2 כוסות סוכר

1 כוס סירופ תירס

1/4 כפית מלח

1 כפית תמצית וניל

--

1/3 כוס אבקת סוכר + 1/4 כוס קורנפלור - לפידור וציפוי

—

מכניסים לקערת מקיסר חצי כוס מי קרח ומפזרים מעל את הג'לטין. מרכיבים את רגלית ההקצפה ומניחים בצד.

לבשל כ-8 דקות בבעבוע (להבה בינונית) עד שמדחום הסוכר מצביע על - 116 מעלות צלסיוס / 240 פרנהייט. מאחדים בסיר בינוני: 1/2 כוס מי קרח, סוכר, סירופ תירס ומלח - מביאים לרתיחה וממשיכים

המיקסר. מקציפים את התערובת במהירות כ- 14 דקות, במהלכן היא תהפוך לקציפה לבנה ודביקה. וכן, טעימה! את המיקסר (לא להבהל מהגושישים שיוצר הג'לטין) ומזליפים את הסירופ החם בזרם איטי כך שיפגע ראשית בדופן מפעילים

כלי מלבני (שלי היה 20*30 ס"מ) ומפזרים בכמות נאה מאבקת הסוכר-קורנפלור. אתם מוכנים! מערבבים את אבקת הסוכר והקורנפלור יחד - זו תהיה תערובת הציפוי-שלא-ידבק שלכם למרשמלו. משמנים

שניתן. מפדרים בעוד מאבקת הסוכר-קורנפלור מעל ומכסים. מניחים בצד לארבע שעות לפחות ועדיף לכל הלילה. אותה במהירות לכלי המלבני המוכן עבודה- זהירות זה דביק! עובדים מהר ומנסים לישר את פני השטח ככל כשתערובת המרשמלו מוכנה, מעבירים

הסוכר (אם אין אז סכין), פורסים לרצועות ומשם לריבועים- בגודל בו חפצים. מגלגלים כל ריבוע באבקה שנוותר. מוציאים את יריעת המרשמלו המוכנה על משטח המטבח ובעזרת גלגלת פיצה טבולה באבקת

שומרים בצנצנת אטומה כשבוע.

. . .

וכעת נותר רק לאחל לכולכם
שנה נפלאה

- מלאה בהתחלות חדשות, החלטות נכונות וגישה חיובית.

ובריאות, בטח. כי אין כמו בריאות.

/

. . .

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

<https://bissim.com/2010/06/18/sorbe/>

כשגוי... אלו מכם שגרים כאן יכולים לחגוג על המתכון הזה כי הוא באמת מצוין. השאר יאלצו לחכות לפעם הבאה.
נו טוב, אז העדכון שניתן עדיין להשיג תותים בארץ נמצא

ר

"הכל קרה בגלל רותי

הלכנו לקטוף לנו תותים

קטפנו, קטפנו

עד שעייפנו

ועד שהיה מאוחר

קצת אכלנו

קצת קילקלנו

קצת גם נשאר למחר..."

'זרעים של מסטיק'
הכי ילדות שיש

ל

לבורקסים, מלקטת פרחים אכילים לסלט ותמיד מחפשת פטריות אחרי הגשם, שיש להודות, שוב לא מצאתי מעולם. אותן מהאדמה הלחה ומטגנים מהן חביתה שמנמנה ומלאת טעם של יער. מאז אני תקועה עם זה- מחפשת חובזה הכי רחוק שזכור לי: בבית הספר היסודי, אחרי הלימודים, יניב ואני מוצאים אורניות בחורשה שמאחורי הבית, מנקים לא חדשה אצלי האהבה לאסוף דברים מהאדמה, זה הולך איתי כבר המון שנים.

הבית, עדיין חשוב לי שיראו מקומות כמו חוות או בוסתנים ופרדסים. דברים שפעם, כך נדמה לי, היו זמינים יותר. לא גדלים בסופר, על המדף. הם צומחים מן האדמה בזמן הראוי. ועל אף שיש לנו גינת ירק קטנטנה מאחורי עכשיו על האהבה הזו, נוסף גם הרצון להראות לילדי שדברים

אחד שרוצה לקטוף אותם דוקא ורדרדים- לבנים. חויה שעושה טוב לנשמה, עם כל הירוק והמרחבים האלו בעיניים. שם ניתן בקטיפי עצמי ללקט אותם אדומים, מתוקים וכל-כך יפים. שלושה קוטפים ועוד אחת שרודפת אחרי קטנצ'יק השבוע העמסנו אותם לאוטו, לשעה וחצי נסיעה שהביאה את כל המשפחה לשדה גדול של תותים,

ת

רררררר

ר

ל

של בית ומאלו שקצת נמעכו הכנתי סורבה באדום עז, שהוא דרך מעולה לשמר תותים ולקרר את הגוף בימים חמים. עם טון וחצי של תותים. קצת אכלנו, קצת קילקלנו, קצת נשאר למחר וגם לריבה -כי אין כמו ריבת תותים אמיתית הגענו הביתה

שאיחרו מעט את הרכבת. חוץ מזה, בזה הביתי אתם יודעים בדיוק מה נכנס לתוכו וכמה מתוק אתם רוצים שיהיה. להכין סורבה ביתי לוקח מעט מאד זמן ואנרגיה והבנוס הוא טעם פרי מרוכז ויכולת להשתמש בפירות

סורבה של תות ובלסמי

חי

תות ובלסמי הם זוג משמיים- נסו להוסיף טיפונת ממנו לתותים חתוכים עם מעט סוכר ולהגיש על גלדת וניל.

אם התותים שלכם לא מאד מתוקים, יתכן ותצטרכו להוסיף עוד סוכר.

400 גר' תות שדה נקי וחתוך גס

1/4 כוס מים

1/4 כוס סוכר

1 כף חומץ בלסמי

מיץ מחצי לימון

מעט, מורידים מהאש ומוסיפים את מיץ הלימון ושארית התותים החתוכים. מערבבים היטב ונותנים להתקרר. ערבוב מפעם לפעם ומוסיפים את הבלסמי. לאחר חמש דקות בישול נוספות, כשהתותים רכים והנוזלים מסמיכים לסיר מחצית מכמות התותים עם המים והסוכר ומביאים לרתיחה. מבשלים כחמש דקות בבעבוע עדין, תוך כדי מכניסים

מעבירים לכלי שטוח ורחב ומקפויאים. תלוי בכלי ובגודלו, בממוצע כשעתיים-שלוש.

גושים בעזרת המזלג ומעבירים למעבד מזון. מרסקים עד לקבלת עיסה חלקה, מעבירים לכלי ושומרים במקפיא. כשנקפא- שוברים

ל

פר

סורבה אגסים ביין

סטוארט האחת והיחידה. מה שנחמד בו הוא שבביס אחד שלו, יש לכם טעמים של קינוח שלם- ממש אגסים ביין. מתכון הסורבה הינו בהשראת מרתה

2 אגסים גדולים- קלופים, נקיים מליבתם וחתוכים לקוביות

1 כוס מים

1 כוס יין אדום

1/2 כוס סוכר

קורט פלפל שחור

מיץ מחצי לימון

כעשר דקות, עד אשר האגסים רכים, מוסיפים מיץ לימון ומקררים. מעבירים לכלי שטוח ורחב ומעבירים למקפיא. מביאים לרתיחה יין, מים קינמון וסוכר בסיר קטן ומוסיפים את קוביות האגסים. מבשלים

כשכל העסק קפא, מעבירים בגושים למעבד- המזון ומרסקים למחית רכה וחלקה. מעבירים לכלי ושומרים במקפיא. לאחר כחמש-שש שעות,

רל

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

נעים להכיר- רוברב, אחד ממלכי הכיתה האמריקאים. כשהוא כאן בעונתו, אין מסעדה שלא עושה לו כבוד!

וכן, מבחינה בוטנית הוא מוגדר כירק, אך באופן מעשי רוב האוכלוסיה משתמשת בו כאילו היה פרי לכל דבר. כאן בשני צבעים: אדום זרחני או אדום חיוור-ירקרק. כך או כך, הוא חמוץ חמוץ ולכן משתדר מצוין למתוקים. רברבר, רברב וריבס- שהוא שמו כשגדל בר. גבעולי הרוברב (שמזכירים בצורתם את מקלות הסלרי) מופיעים אותו וזה דוקא די חבל, כי האדון הנאה הזה הוא יצור מעניין וטעים. אלו שכן מכירים אותו קוראים לו: רוברבה, בשיחות עם חברים ישראלים גיליתי, שלא רבים מכירים

כמו כולם! כל שנה, כשהוא מופיע, אוחז בי דחף בלתי נשלט לקנות אותו. משהו בצבע הזרחני הזה לא נותן לי מנוח. הם תמיד מתוקים לי מדי ושכבת הפירורים שלהם, לחה ודביקה במגע עם הפרי. מה שכן, נותנת כבוד לרוברב הנקראים 'קראמבל'. אני כנראה מעולם לא טעמתי אחד כזה מעולה או אולי פשוט לא אוהבת קראמבלס- איכשהו האמריקאים מכינים ממנו פאי, עוגות ועיקר העיקרים- מאפי פרי מכוסים בשכבת פירורים

טעים (רך וקראנצ'י ומתוק וחמוץ וקר ונעים), קליל וגם קצת אלגנטי כי בכל זאת, רוברב לא בא כל יום בשנה...

וגם בלי תותים והכנתי את הפירורים לחוד. כשמשלבים אותם יחד ומוסיפים על זה מעט גלידת וניל, מתקבל קינוח השנה החלטתי להתחכם לקראמבל ולפרק אותו לסך חלקיו. אפיתי את הרוברב עם

ץ

נפרם לחוטים דקיקים, רכים ומענגים ושאת כמות הסוכר יש להתאים בכל פעם מעט, כי כל גבעול והחמיצות שלו... של בצק פריך, עוגות בחושות או הפוכות ובליתן. ועוד כדאי לדעת: שבבישול ארוך כשהוא מאבד את צורתו, הוא או אופים בשילוב המקודש שלו עם תותים או סתם עם דבש או סוכר ותפוז או ג'ינג'ר. בריבה, במאפי שכבות ומה עוד עושים איתו? מבשלים

קינוח רוברב ופירורים
לשמונה

מגישים עם גלידת וניל

600 גר' רוברב - בערך 6 יחידות

200 גר' תותים (לא חובה)

5 כפות סוכר חום

1/4 כוס מים

לפירורים:

1 כף חמאה

2 כפות דחוסות סוכר חום

2 כפות מעוגלות קמח

1/4 כפית קינמון

1/3 כוס שברי אגוזי מלך

להזליף עוד מעט דבש מעל, אם עדיין חמוץ מאד - אבל כדאי לבדוק עם מעט גלידה ופירורים, כי שם ישנה מתיקות. חלק מהגבעולים רחבים במיוחד, כדאי לחצות לאורך בכדי שיתרככו מהר ובאופן אחיד. בודקים חמיצות - תמיד ניתן שחומם ל- 180 מעלות צלסיוס כעשרים דקות ונותנים לנוח מכוסה עד שמתקרר - הכל צריך להיות רך רך. אם הרוברב לפיסות באורך אצבע, מעבירים לתבנית עם שאר המרכיבים, מערבבים ומכסים בנייר כסף. אופים בתנור חותכים את מקלות

* גם פה, כמו במתכון הבא, ניתן לבשל אותם עד לקבלת מחית. אני אוהבת שרואים את המקלות.

את האגוזים, מערבבים מעט ומעבירים לתבנית קטנה עם נייר אפיה. אופים ב- 180 מעלות צלסיוס כ-15 דקות. מכינים את הפירורים: מועכים את החמאה והסוכר עם מזלג, מוסיפים קינמון וקמח ומערבבים מעט. מוסיפים

מגישים בצלוחיות אישיות.

ויש גם:

ריבת- ליפתן של רוברב ותותים

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/02/22/rhubab/>

בעולם שלנו. ועדיין קשה לי לקבל את העובדה שבצד שלנו יורדים השמיים על האדמה ובמקום אחר צחיח עד כאב. כדור שני הייתי כבר אמורה להפנים שאין צדק

שם את הברז. והנה פתאום יומיים יפיפיים. הפוגה קצרה שנותנת לצמחים להתאושש וגם לנו. מחר כבר יהיה אחר. הגשם שניתחו עלינו בשבועיים האחרונים ללא הרף וולא הפסקה, גרמו אפילו לגינה לתהות. למה מישו לא סוגר כמויות

לרוץ מהר ולמצוא מחסה. כמה שיפה. המוני עצים מבלבלים במיני ורודים וסגולים ולבנים. עושה חשק לאוכל צבעוני. לצאת החוצה ובאמת להסתכל ולא רק

הדבר הכי צבעוני ועונתי שאני מוצאת בחנות זה

rhubarb

את זה בעונה בשוק. אם זכרוני אינו מטעה אותי- קוראים לזה 'רוברבה'. ומחר אני הולכת לחטוף ממנה בראש. אני לא חדשה כאן בנוף ואני אומרת לך אין!". מישהו כאן עצבני ולמרות זאת אני מאמינה שבטח אפשר למצוא קומפוט ולכן ברור לי שיש את זה בארץ, אבל חברה שלי מתעקשת שלא. בהמשך הויכוח היא אומרת לי: "צ'חלה, יש לו טעם חמצמץ, מה שהופך אותו לשילוב מאושר עם תותים מתוקים. אני זוכרת את סבתו של האיש מכינה מזה. הוא נראה כמו סלרי בצבע אדום זרחני.

על ריבה וכמחווה לסבתא, משאירה אותה על הצד ה'קומפוטי' שלה ולא מבשלת אותה עד הסוף. כמה טעים! הטבעית ביותר היא פאי אבל אין לי זמן ואין לי כוח. האיש נסע לשישה ימים ואני ב'מוד' חסכוני. אני מחליטה בכל מקרה, אני רוכשת לי את המקלות האדומים ובבית מתדיינת עם עצמי באפשרויות. האפשרות

ליד המאפיה- שם אפשר לקבל קערית קטנה ובה יוגורט יווני סמיך ועליו פירות מבושלים בסוכר. ומתוק, שמזכיר לי קצת ליפתן של פירות קיץ. וזה מזכיר לי את המעדניה היוונית שברחוב Sullivan במנהטן, הגבעולים האדומים מתפרקים בבישול לסיבים רכים ולאדום הזה טעם חמצמץ

אז הנה- גם לי יש!

ריבת- ליפתן של רוברב ותותים

ניתן להגיש כקינח קל בתוספת קצפת. אפשר להוסיף טיפה או שתיים של מי ורדים ופיסטוקים.

600 גר. רוברב חתוך למקלות של ס"מ

100 גר. תותים נקיים וחתוכים קטן

1/3 כוס סוכר

2 כפות סוכר חום

1/3 כוס מים

1/3 תרמיל וניל חצוי לאורכו

להתקרר כמה דקות. מגרדים את תוכנו הגרגרי עם גב הסכין ומעבירים לסיר. מערבבים. מצננים ושומרים במקרר. מבשלים על אש נמוכה, תוך בעבוע עדין, עד שמסמך. בערך 30 דקות. מוציאים את תרמיל הוניל נונתנים לו מעבירים הכל בסיר קטן ומביאים לרתיחה.

אפשר גם לשמור כמו ריבה בצנצנת מעוקרת.

נ.ב. אני רושמת לי לנסות להכין מזה איזושהיא עוגה.

נ.ב. 2. מ. שהיא עז הרים ידועה, טוענת שרוברב גדל בארץ כצמח בר בשם:
ריבס
. אהה!

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/09/22/choppedliver/>

שלי בסיאטל, אשר אורגנו ופורגנו לי על-ידי האיש. ועכשיו אתם בודאי שואלים מה עושה נערה לבדה בסיאטל?! רציתי לדרוס את כל ההתפלפלויות בגין עוגת הדבש ואי לכך לא יכולתי להודיעכם על מתנת שלושת ימי החופשה אוקיי.. אז קצת נעלמתי. אין צורך להתקטנן. ואיפה הייתי?! לא

הוא מתקלף בכיור יחד עם הגזר. אחר- כך היא קצת מרגישה בודדה אבל זה עובר לאט עם הביס הראשון ב- קודם כל היא דופקת לק. להבדיל בין קודש לחול. כזה בורדו כהה שכמעט תמיד אי אפשר כי בתוך שעתיים
Salumi

היא יכולה מה שהיא רוצה מתי שהיא רוצה ואיך שהיא רוצה. אין חוקים. אין דרישות. אין את מי לקחת או להחזיר. היא רואה את ריי רומנו בנסיעת עבודה קולט שהוא יכול לאכול גלידה בעשר בבוקר ואז יורד לה האסימון. היא לבד! . בטלויזיה, בחדר המעוצב (טלויזיה עם שלט וערוצים!),

היא נמה לה בצהריים ואחר- כך נאבדת ברחובות חדשים, מדברת עם אנשים. הולכת ל מוזאון

לא מסתכלת על השעון. שותה יין עם כל ארוחה. זאת אומרת שותה בנחת ועד הסוף. מגרילה בפוקס כרטיס ל- , קוראת את כל האותיות הקטנות שבצד התמונה ומסבירה רק לעצמה.
Wicked

ב- \$20 ורואה גם שני סרטים. מוצאת במקריות נפלאה (פניה לא נכונה) פיצה מופלאה בשם:
Serious pie

וקלאמרי בצ'יינה טאון, שהוא רך ונמס בפה ושאחריו כבר אי אפשר לאכול גומיות מטוגנות בציפוי ולחשוב שזה יופי. ואוכלת פירות ים נפלאים (דית, יודעת על מה את חושבת!) - שרימפסים קטנים, פריכים ומתוקים ופיש - אנד -צ'יפס

הו, ולה עצמה -מכתש ועלי כמו שרק בחלומות העזה. ומכירה תודה. למי שעשה את כל זה אפשרי... תודה.

(ברגשות מעורבים כי היא יודעת שהחלום לא יתגשם, הוא קצת עיוור צבעים) ולה הלו קיטי ולקטן פאזל של תומאס.
קונה לו מטוס קרב

ונהיות עליזות. מאד. כדי שהקוקטלים לא יהיו בודדים אנחנו אוכלים הרבה חלה עם כבד קצוץ. כמה טעים.
את בוא השנה החדשה עם חברים אהובים. נפגשים בצהריים ומבלים יחד עד הערב. יעל ואני בוחשות קוקטלים
בהמשך חוגגים

המקסימה של יעל (השנה הזו צופנת את מתכונה, כך אני מרגישה) וטונות של מוס שוקולד ותה עם עשבים מהגינה.
סבתא יהודיה היתה גאה! ועוף מתקתק עם קוסקוס, צלי בקר ביין, אורז, ירקות צלויים וסלט. לקינוח עוגת התמרים
אחרי שעתיים נהיים רעבים ואז יש מרק עוף (שמונה ילדים יושבים וגומעים מרק בלהיטות שכזו, שכל

ואני אומרת עם כזו התחלה, אין מצב שהשנה הזו לא תהיה מדהימה. חסר לה.

רזולוציות לשנה החדשה:

1. צריך להשתפר באגף הקוקטלים. (מה מנגו מה)

2. רוצה להיות יותר כמו שחר.

...וזה מספיק עד ללועזית. שם אני אתכונן טוב יותר.

כבד קצוץ
כמות עצומה

בדרך כלל הטעם הוא של אסבסת מצויה ולכן פעמיים בשנה, בראש ובאביב אני מכינה. זה והמרק מרגישים לי חג.
את זה למדתי להכין מאמא שלי. טעים אש וקלי- קלות. אולי בארץ יש אפשרויות קניה טעימות אבל כאן אין.

להוסיף שלוק של ברנדי למחבת ולצמצם היטב. להוסיף את מעט הנוזלים ומיצי הכבד שבמחבת למעבד המזון.

2 קילו כבד עוף - לשטוף ולהניח על נייר מגבת לספיגת הנוזלים

4 בצלים גדולים גדולים

6-7 ביצים קשות - קלופות

מלח ופלפל

גס. מטגנים עם 1/4 כוס שמן קנולה ומעט מלח עד לשחום ומתקתק. יש לערבב מדי פעם. מוציאים לקערה גדולה. את הבצל חוצים ופורסים

לא ליבש לו את הצורה. מעבירים לקערה ומתבלים. (אהממ.. אם צריך עוד טיפונת שמן, יש לתת!)
דוקטורט.. בריאות גדולה אין כאן!) ומטגנים את הכבד בזריזות באותה המחבת. סביר להניח שתצטרכו בפעמיים.
מנקים את הכבד מחתיכות שומן גדולות ובולטות (אל תעשו

קצרים לקבלת תערובת במרקם לא חלק ובעל חתיכות קטנות. (סביר להניח שגם כאן בפעמיים). מתבלים.
אם אין מטחנת בשר - משתמשים במעבד מזון. מעבדים בפולסים

מאד ולפזר מעל מעט מלח גס לפני האכילה. מגישים עם מלפפונים חמוצים או גרגירי רימון או עלעלי תימין טריים.
אני מעדיפה לא להמליח את התערובת

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

אין בכל מקום סופגניות במבחר טעמים ובשלל צורות. בניכר, כשרוצים סופגניה צריך ברוב המיקרים לעמול עליה. סופגניות פעם אחת. אתם יודעים... חבל על הקלוריות, באסה לטגן ומי צריך את זה. אבל כאן, שלא כמו בארץ, פתאום הבנתי שחנוכה עומד להסתיים ואפילו לא הכנתי

סימן שזו כנראה סופגניה' והפתיעה אפילו פרינצי (שהיא אכלנית בררנית ביותר) אשר לא פיקפקה בסופגניותם. זה מכניס אותן לאוירה חגיגית. חשבתי שחגיגית ומבוגרת אך הצאצאים הוכיחו לי ש'אם יש לזה צורה של סופגניה שמרים אבל גם בלי העבודה. אחרי הטיגון גילגלתי אותן בסוכר מעורב עם מעט תבלין 'חמשת התבלינים' הסיני. 2 דקות ערבוב ועוד כמה לטיגון ויש סופגניות קטנות טריות, אוריריות ונחמדות להפליא. לא מעדניה, בלי טעם של קמחים שונים נחל כשלון מוחץ והבהיר לי שהמתכון הזה, פשוט ככל שיהיה, אינו זקוק לא לשיפוצים ולא לפלצנות. של סופגניות מהירות ללא שמרים, אותו קיבלתי לפני שנים רבות מחברתי שרון. השיפוצ, שכלל קרם פרש וסוגי לי בזכרון. ומהזכרון הזה החלטתי להנפיק סופגניות קטנות עם 'טויסט' אסיאתי. כבסיס למתכון ניסיתי לשפץ מתכון נזכרתי באיזו מסעדה אסיאתית, בפילדלפיה, שם אכלתי לפני המון שנים קינוח שנותר

שונה אבל נמאס כבר מריבת חלב וג'לי פסיפלורה. או למיקרים כדלקמן- "לא נמאס, בכלל לא ! אבל אין בנמצא!!!" מצוין למיקרים בהם צריך משהו מהיר ביותר ומעט

זהו. שיהיה סוף חנוכה שמח. שיקרו לנו ניסים גם בלי חג. שכל החיילים ישובו הביתה בשלום.

סופגניות מהירות
-בערך 20 קטנות

וכמובן שאפשר גם בלי התבלינים, סתם כך עם ריבת תות!

1/4 כוס סוכר

1 ביצה

1 גביע שמנת חמוצה (250 מ"ל)

קורט מלח

הקמח והמלח. מערבבים. העיסה אמורה להיות בצק דביק מאד. אם ממש חסרים נוזלים, אפשר להוסיף מעט חלב. מערבבים ביצה, סוכר ושמנת חמוצה. מנפים לתוך את

כמעט עגולות לגמרי! להוציא לנייר סופג ומיד לגלגל בסוכר מעורב עם מעט 5 התבלינים' הסיני. לפי הטעם. לקחת בכל פעם כף לא גדושה של בלילה ובעזרת האצבע להגליש אותה לשמן. באופן די מפתיע, הסופגניות יוצאות בסיר בינוני ובשמן עמוק וחם מטגנים סופגניות קטנות. השיטה היעילה לכך היא לאכול טרי

.

אם רוצים עוד שדרוג של טעמים לוקחים גבינת שמנת מדוללת במעט חלב ומוסיפים לה מעט ג'ינג'ר טרי מגורר. אוכלים יחד.

אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2009/03/10/ozneyhama/>

את המלית הכנתי כבר ביום שישי. שלא כמו ב
חנוכה

את פורים. המלית חיכתה במקרר עד היום. החדשות הטובות הן שהיא משתמרת מצוין במקרר לפחות 3-4 ימים!
, החלטתי הפעם להקדים

ונסעה ועוד סופשבוע ללא שום הפסקה עבר. היום הגעתי למלית לאחר ביצוע 'שיקום הריסות הבית' של יום שני.
בנתיים חזר האיש מהונג-קונג עם ג'ט לג מטורף, אחותו השווה מליונים היתה

יודעת למה זה מציק לי, אולי כי אוזן המן בלי פרג היא מבחינתי סתם עוגיה ובשביל סתם עוגיה לא צריך את פורים.
להכין מלית 'רמאות' פרג לילדים. יודעים איך ילדים בדרך - כלל לא אוהבים פרג ומעדיפים ריבה או נוטלה?! לא
איזה כיף של אוזני המן יצאו לי. והמלית היא שמחה גדולה כי ניסיתי והצלחתי

יצא טעים וזה עבד. ישששששש! הם אוכלים פרג!

לו מעט פרג, שיהיה פורימי וזה כמובן לא חובה. בקיצור, אוזני המן זה עסק די קל ומאד מאד מתגמל.
הבצק עצמו קליל להכנה וכולו פריכות חמאתית. הוספתי

שיהיה לכם יופי של פורים!

אוזני המן של פרג ושוקולד
בערך 80 – נשמע הרבה אבל בהתחשב בזה שמחלקים ושארף פעם לא אוכלים רק אחת- זה לא ממש...

במחוזותנו אין בנמצא פרג טחון ואי לכך אני טוחנת אותו במטחנת קפה. זה לוקח 2 דקות.

יכול להשתמש בקמח אגוזים, יכול פשוט להוסיף כמות זהה של פירורי לחם. מי שלא משוגע על תפוז- יכול לותר.
מי שלא

וכמו תמיד
טריות! אם יש אפשרות, עדיף להקפיא את העודפים ולאפות ביום האכילה. למחרת זה כבר סיפור אחר לגמרי...
- אין, אבל אין עליהן כשהן

לבצק:

300 גר' חמאה רכה (ולא, אורית... לא מומסת!)

1 1/4 כוסות אבקת סוכר

3 כוסות קמח + 1 כפית אבקת אפיה

3 חלמונים

למלית:

180 גר' פרג טחון טרי

1 כוס חלב

3 כפות סוכר חום

1 כפית גרירת תפוז

חופן דמדמניות (צימוקי זנטה קטנטנים) או צימוקים

1/4 כוס קמח אגוזי- לוז או שקדים

100 גר' שוקולד מריר קצוץ גס

מחממים תנור ל- 170 מעלות צלסיוס\ 340 פרנהייט.

מחלקים את הבצק לשניים ויוצרים שתי דיסקיות שטוחות. עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר. 30 דקות לפחות. מתחילים בבצק: מקרימים את החמאה במיקסר עד שהיא חלקה לגמרי. מוסיפים את שאר החומרים ויוצרים בצק.

מעט. *התהליך הזה נועד להעלים צימוקים ושאר בליטות מעיני הקטקטים- אפשר לותר אם אין צורך! הקצוץ. מחכים כמה דקות ומערבבים היטב. מעבירים את העיסה לבלנדר, מוסיפים את קמח האגוזים וטוחנים וחלב. מוסיפים סוכר, צימוקים, גרירת תפוז ומבשלים דקותיים בבחישה. סוגרים את האש ומוסיפים את השוקולד בסיר קטן מחממים פרג טחון

כמובן לבחירתכם. קורצים (איזו מילה מתוקה!) עיגולים בעזרת חותכן או כוס הפוכה. קוטר החותכן שלי -6.5 ס"מ. דיסקית בצק אחת מהמקרר ומרדדים על משטח מקומח קלות. אני אוהבת בצק דקיק ולכן מרדדת דק מאד אבל זה מוציאים

ושאריותיו. אם הבצק מתחמם ומתרכך מאד - כדאי להכניס חזרה למקרר ולעבוד בינתיים עם חתיכת בצק אחרת. מניחים במרכז כל עיגול כחצי כפית מילוי וסוגרים לצורת משולש. חוזרים על התהליך עם כל הבצק

מניחים באופן מרווח על תבנית מרופדת בנייר אפיה. אופים כ- 13 דקות. מצננים מעט ומפזרים אבקת- סוכר.

לעשות- לאוזני המן יש נטיה להשחים יותר בקצוות. אפשר לנסות לאפות בחלק הכי עליון של התנור- זה עוזר מעט.
* אין מה

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/03/30/matzo/>

.

הזמן לחזור לשגרה. וזה אומר פוסט שלי. אהה... גם אני רוצה לתת לכם משהו לחג. משהו שאפשר להכין כמתנה. אז אחרי הפוסט של חיתל שהעיר אריות מרבעם, הגיע

את הדבר הגאוני הזה מצאתי בפסח הקודם בבלוג של
דיויד לייבוביץ'
והוא בכלל מצא את זה אצל
מרסי גולדמן
- כך שהיא בעצם בעלת הפטנט...

מתוקה ומתפצצת בפה. עם ציפוי של קראמל קריספי ושכבה עשירה של שוקולד. וכל זה במעט מאד מאמץ.
והפטנט נפלא הוא, כי באחת הופכת המצה לאחד הדברים הטעימים שיש- פריכה,

חכם מי שהמציא.(מרסי)

טמבל מי שלא חשב על זה לפני. (למשל אני)

אויל מי שלא רץ ומכין מיד

.

מצות בשוקולד וקראמל
מרסי גולדמן

השוקולד ניתן לפזר: מלח -ים, פולי קקאו, סוגים שונים של אגוזים או גרעינים קלויים, קוקוס- בקיצור, מה שבא.

גם כאן אפשר להפעיל את הדמיון באינספור גיוונים. מעל

חרוב- ואפילו כאן התוצאות היו מעולות. (את החרוב ניתן להשיג ב- whole foods בשם: carob chips בגירסה 'בריאה' לחברה- השתמשתי במצות מקמח מלא ובשוקולד

4-6 מצות שלמות

230 גר' חמאה

1 כוס סוכר חום בהיר דחוס

קורט מלח

קצוץ מאחר ויכולת ההתקשות שלהם אחרי האפיה טובה יותר- ואל תשימו לב אלי. בואו נגיד שלמדתי מהנסיון...) 1 כוס שוקולד- צ'יפס (עדיפים על שוקולד

מחממים תנור ל- 190 מעלות צלסיוס\ 375 פרנהייט.

מרפדים בנייר אפיה. (כל המיגון הזה הינו נגד דליפת הקראמל ישירות על התבנית והקלה משמעותית בניקוי!) מצפים היטב תבנית גדולה (בערך 28*42 ס"מ) בנייר כסף- כולל דפנות.

משטיחים את המצות בתבנית בשכבה אחת. אם יש צורך שוברים חלק ע"מ למלא רווחים.

וסוכר ומביאים לרתיחה. ממשיכים לבשל ברתיחה כ- 3 דקות תוך כדי ערבוב. מסירים מן האש ומוסיפים קורט מלח. בסיר בינוני, ממיסים חמאה

שופכים את התערובת מעל למצות ומפזרים באופן שווה.

ומכניסים את התבנית. אופים כ-15-12 דקות. התערובת תבעבע מאד ויש לבדוק מדי פעם שהיא לא נשרפת. מורידים את חום התנור ל- 175 מעלות צלסיוס\ 350 פרנהייט

.

השוקולד נמס מחום הקראמל

מחכים 5 דקות ומורחים באופן אחיד. מפזרים מעל מה שרוצים (ראו הערה למעלה) ומצננים. שוברים לחתיכות. מוציאים את התבנית מהתנור ומיד מפזרים מעל את פצפוצי השוקולד.

.

חלב-פקאן לבן- קוקוס קלוי מריר- שקדים מריר- פולי קקאו

מאפסנים בכלי סגור ואטום. נאמר שעד שבוע. מעולם לא הגענו לשם...

השלישי מלמטה הוא עם מלח-ים והוא הכי הכי

לומר זה : אוויי. כי זה כל- כך טעים וכי אי אפשר, פשוט אי אפשר להפסיק לחזור לעוד ביס נוסף. ראו הוזהרתם. מה שנוותר

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2010/03/25/yoti3/>

3 אביבים ובראש היה לי פוסט יומולדת אחר לגמרי. יש בערך משפט אחד בשפת היידיש כולה, שאני יודעת לומר צעיר אפרוחי הבית חוגג החודש

כמעט

נכון: 'מנש לאכט אונד גוט טראכט'!

האדם מתכנן תכנונים והאלוהים צוחק לו

בגן (טוב שאני דוחה הכל לרגע האחרון ועדיין לא התחלתי עם העוגה), חתן השמחה התהדר בחום ונשאר בבית. כמה נכון- היו תכנוני תכנונים ודברים להספיק היום אבל במקום חגיגת יומולדת

דחופים יותר. ראינו ברווזים ואפרוחים וצפורני חתול ומקלות של סבא וזרקנו אבנים לאגם ושיחקנו בחול. יום במתנה. של מסטיק. כמה שעות בפארק שמתחת לבית- מקום רגוע ויפיפה, שכמעט ולא יוצא לי לבקר כי תמיד יש דברים אני מנסה להסתכל על זה כעל יום במתנה- בעיקר כשזו מסוג המחלות שמתרככות עם קצת כימיקלים בטעם פעם הייתי מתבלגנת אבל היום

וכשזה היה מוכן אך החולה עוד ישן, התפנתי לחפש את מתכון הקניידלעך האגדיים של בלנקה, אמא של אורי. בבית השתלט עלי הדחף הבלתי נשלט לסיר מרק עוף מרפא חולים

לא רק את אחיו שהוריד ארבעה עיגולים בדרך לכדורגל ואת אחותו שלגמה כמעט את כל הסיר, אלא גם אתכם.. אפשר לומר שפקעת המתיקות ושמחת החיים הזו, הצליח לצ'פר

(אהמ... אני מקוה ששמתם לב לשיחוק שבסגירת המעגל בין המתכון והמשפט שדפקתי כאן ביידיש)

קניידלעך פולניים אמיתיים של בלנקה
בערך 16

אלו- הם מתקשים מעט. ותסלח לי בלנקה והאומה הפולנית על השינויים המינוריים- יוצא טעים גם בלי אבקת עוף.
כשהם יוצאים מהסיר הם כריות קטנות ומענגות, אחר-כך כדרכם של

1 כוס קמח מצה

1 כוס מים רותחים

2 כפות שמן זית (או רגיל)

1 כפית מלח

2 ביצים מקושקות

אם רוצים לגוון
- קצת פטרוזיליה ושמיר קצוצים, קמצוץ קינמון.

מערבבים את קמח המצה, השמן, המלח והמים הרותחים. נותנים להתקרר מעט. נהיה בטונדה-
לא נבהלים!
אנחנו הפולנים, מבחוץ אנחנו בטונדות אבל בפנים- הכל מרגינה.

עלי פטרוזיליה לטעם- יוצרים כדורים קטנים בידיים רטובות מעט (זה יתנפח קצת) ומבשלים כרבע שעה ברתיחה.
נותנים לזה לנוח 15 דקות (אפשר גם יותר) מכוסה. בינתיים מרתיחים סיר עם מים. כשרותח, מוסיפים מלח וכמה
מעבדים את הביצה לתוך הבצק עם מזלג (כמות גדולה אפשר במיקסר)- עד שמתקבלת עיסה דביקה ורכה.

מחממים כשצריך - במרק עצמו.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2012/04/11/%d7%9e%d7%a0%d7%a2%d7%9e%d7%99-%d7%97%d7%92/>

.

לא יעזור כלום, אפ'פחד ושומדבר לא ישכנע אותי שמצה זה טעים-

נסבלת עם שוקולד מעל, סבירה עם כבד קצוץ והרבה חזרת

וטיפונת חיננית עם נוסטלגיה וכמה זכרונות ילדות, כי בכל זאת פסח הוא חג מיוחד

.

בובל'ה של סבתא מינה
- לאחת

הזה מילדותה ובשם הזה, כך שישנן הוכחות לקיומו ביקום. מהמתכונים שהם יותר מסורת וזכרונות מטוב טעם... מתכון פולני שסבתא העבירה לנו מאמא שלה, כזה שבטח הולך דורות אחורה. אפילו חמותי זוכרת את המאכל בובל'ה הוא זכרון חג חקוק היטב בליבי, עומדת במטבח של סבתא מינה ומקציפה חלבון בצלחת רחבה עם מזלג.

הילדים שלי אוהבים את זה נורא וכך משתמר לו המנהג של הכנת בובל'ה בחג הפסח! תחשבו על זה כפנקייק פסחי לשמחתי,

1 ביצה

1 כפית סוכר

1 כפית קמח מצה

את הביצה ומקציפים את החלבון עד לקצף יציב ויפה, כשבמהלך ההקצפה מוסיפים בעדינות את הסוכר לחלבון. מפרידים

כשהקצף מוכן, מקפלים פנימה את החלמון ואחריו את קמח המצה.

על להבה בינונית, עד שהצד התחתון זהוב. הופכים לדקה נוספת על הצד השני ומגישים עם עוד סוכר מעל. מעבירים את הבלילה למחבת משומנת קלות ומבשלים

* * * * *

מצבריי מלוח/ לביבות מצה מבוצלות וגבינתיות

כ-8 לביבות

וכשהן חמות ישר מן המחבת והגבינה עדיין רכה ונמתחת בחוטים דקים ורכים- זה כמעט קרוב לטעים בשביל מצה. איך הוא בדיוק הכין אותן אבל אלו שלי , השבוע, יצאו ממש טעימות (בהתחשב שהמרכיב המרכזי שלהן הוא מצה) הוא ושורשיו הקיבוצניים, בחשו לנו בבוקר מן לביבות קטנות של שברי מצה והרבה בצל ירוק. אני לא סגורה על את המציות הכי טעימות הכין לי איגר, בפסח שעבר בניו יורק.

2 מצות- שבורות לחתיכות קטנות

1/4 כוס חלב

מלח ופלפל גרוס טרי

1 ביצה

1-2 גבעולי בצל ירוק-

חלק ירוק בלבד

- קצוץ

1/2 כוס מוצרלה מגוררת

את שברי המצות עם החלב ונותנים להן לשבת בצותא כעשר דקות, למען יתרככו המצות ויספגו את החלב. מערבבים

מתבלים במלח ובפלפל ומוסיפים את הביצה, הבצל הירוק והגבינה.

מטגנים קציצות נאות במחבת משומנת קלות, עד שהקציצות זהובות משני הצדדים. אוכלים מיד.

שימו לב- הקציצות טעימות במיוחד כאשר מקפידים שלא ליבש אותן יתר על המידה!

/

/

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/11/28/persimmon/>

זה בדיוק אומר לגביו אני לא ממש יודעת אבל מה שכן יודעת, זה יש לו שם בלבולות רציניות בין כתום- חום-ירוק.
נבמרטו עיוור צבעים. חלקית. מה

השבוע היה זה:

הוא: מה זה ירוק ויש לו שיער על הראש?!

אני והחברה הקטנה שלו מנסות כמה ניסיונות הזויים ומתיאשות-

הוא נותן רמז: זה נמצא בגן- החיות...

אנחנו מרימות ידיים באופן סופי ומבקשות פתרון-

הוא: אריה!!!

הילד שלי רואה אריות ירוקים... ולשניה הם גרמו ללב שלי להתצ'טקמק ולקפוץ לזויות העיניים.

ואם בצבעים עסקינן, הנה צבע שרואים פה הרבה עכשיו- כתום. עצי אפרסמון זוהרים בכל פינה.

לא ממש עושה לי את זה, האפרסמון. סתם מתוק כזה- בלי אופי, בלי ריח.

כאן אבל במקרה הזה, אחד ועוד אחד שווה הרבה יותר משתיים. נסו ותגלו. נו, נו.. למה אתם מחכים?!
אותו דק (וגם קילפתי), טיפונת שמן-זית ונענע טריה. וואו!!!!!! לא יודעת איך זה בדיוק עובד עם המתמטיקה
בפוקס שכזה פרסתי

נ.ב. גבינת פטה משובחה בצד ויש לכם דו ספרתי. נשבעת.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי
טוען...

קשור

.

.

מכירים את אלו שעומדים ודופקים על כל האבטיחים לפני שהם בוחרים את האחד המושלם? אהמ.. זו אני.

ביקר ועשה איתי קניות, הוא פשוט הרים באגביות אבטיח שהיה בערימה והניח אותו בלי שום היסוס בעגלת הקניות. פעם, כשחבר שעבד שנים במקשת האבטיחים שבקיבוץ

"דאיי" אמרתי לו, "אתה לא דופק?!"

"ככה או ככה זה זה אותו דבר" הוא חייך, "חמישים אחוזים שזה אחלה אבטיח"

מאמינה לו. ברור. אבל עדיין ממשיכה לדפוק.

.

.

בקיץ הישראלי לאן שלא תפנה ולהיכן שלא תבוא, יהיה בתמונה אבטיח), הנה לכם משהו קצת שונה לעשות איתם אם אבטיחים עדיין לא יצאו לכם מכל החורים האפשריים (שהרי

.

.

סלט אבטיח ופטה בשמן-זית
כ- 2 מנות

ניסיתי אותו בוריאציות שונות- אבל זו הגרסה שהכי אהבתי. וכן, זה טעים.

פלח אבטיח- בקוביות בגודל ביס קטן

גוש קטן של גבינת פטה

1-2 כפות צנוברים קלויים

עלי בדיליקום קטנים- קרועים

פלפל שחור גרוס טרי

צ'ילי יבש- אם רוצים

שמן-זית עדין ומשובח

את הכל בצלחת, זה על זה. מתבלים בנדיבות בשמן-זית ומתבלים בפלפל. גם צ'ילי אם רוצים. אוכלים מיד.
מרכיבים

.

.

גרניטה של אבטיח וגרפה

כ-8 מנות

/

Twenty Dinners

של בחור בשם איתי שחורי. טעם הגרפה דומיננטי מאד ובעוד מתלבטת אוהבת או לא, האנשים שסביבי אהבו ממש.
את המתכון המסקרן הזה מצאתי בספר יפיפה

1/4 כוס סוכר

קורט מלח

1/2 כוס גרפה

~ 450 גרם אבטיח ללא קליפה- קצוץ גס

גרירת קליפה ומיץ מ- 1/2 לימון או ליים

בסיר קטן מביאים לרתיחה יחד: סוכר, מלח ו- 1/8 כוס מים. מערבבים בכדי שהסוכר ימס ומקררים.

לכלי רחב ושטוח ומקפואים לשלוש -ארבע שעות. (בהוראות הספר יש לערבב בכל 30 דקות. אני לא ערבבתי).
מרסקים בבלנד את שאר האבטיח יחד עם הגרפה, גרירת ומיץ הלימון ומערבבים יחד עם המיץ המסונן. מעבירים
את סירופ הסוכר המקורר עם מחצית מכמות האבטיח. מעבירים דרך מסננת קטנה ושומרים רק את המיץ המסונן.
בבלנדר, מרסקים היטב

כשהתערובת קפואה, מגררים אותה בעזרת מזלג בכדי לקבל מרקם של ברד. שומרים בהקפאה עד להגשה.

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

<https://bissim.com/2009/12/23/orangepeels/>

קצת תופינים
לאלו שגרים באזור

האיש ואני לחגיגות יומולדתו. מצאנו את עצמנו משייטים ב- Piedmont Ave ומוצאים שם מיני מציאות משמחות.
: השבוע יצאנו

Adesso

טעים שזה כואב. (קופה עם צ'ילי ושומר- מכירים שאתם אוכלים משהו ואח"כ הוא לא יוצא לכם מהראש?! זה זה) החולשה הכי גדולות שלי. בר יין איטלקי, שלא הצליח להתעלות בעיצובו כרגיל אבל זה ממש ממש לא חשוב. משהו כמו שלושים סוגים של בשרים מיושנים, משומרים, מתובלים ומה לא, שמכינים במקום. אחת מנקודות (וכאן חסרות לי מילים עבריות) מה שקוראים בשפתנו 'נקניקים' ובשפת האם האיטלקיה salumi. - לשם נתכנסנו מלכתחילה מגישה

אח"כ יצאנו לרחוב וגילינו את

Jon's street eats

טוויטר? אנשים השתגעו?!). בפידמונט הוא נמצא בכל שבת בלילה מ- 7 עד שנגמר לו או לאוכל. מה שבא קודם. המדרכה וסועדים בעמידה ובחברותא. הוא מעדכן בטוויטר שלו היכן הוא נמצא בכל יום (מה זה הדבר הזה אוכל מתנייעת מחוברת לטנדר, שם הוא בוחש ומטבח באישון לילה מטעמים בסטייל. מתקבצים שם אנשים על . מסתבר שבזמן שאנחנו מחופרים בביתנו על טפנו, בפידמונט השכנים חוגגים. לג'ון יש עגלת

אז מסתבר שמתחיל פה טרנד של מכוניות גורמה כאלו- הנה רשימה של כאלו
בסאן-פרנסיסקו
. מה תגידו על זה עם עגלת הקרם ברולה בטעמים?!

...וגם-

La Farine Bakery

חדשה ברחוב עם מקומות ישיבה! (הערה מאוחרת- היינו והיה מכה.)

ואם אני כבר בשבונג- בשביל השניים וחצי מקומיים שמכירים אותי כאן- מול ה- Claremont Hotel, ליד הקפה, יש
מאפיה קטנה
ושאם לא ישרדו את התקופה הקרובה בקרוב, יאלצו לסגור- אז כדאי לפרגן לעסק קטן ואיכותי. הלאה אקמה)
שחמחם ומתקתק עם צימוקים שנמכר בפרוסות ענקיות ובגאטים מצוינים. (חוץ מזה נודע לי שהם בקשיים פיננסיים
שנים אני פה ורק עכשיו גיליתי את סוד קיסמו של הלחם שלהם. לחם דגנים קטן ודחוס, לחם קימל כבד, לחם
וחמודה להפליא.

ולאלו שלא גרים באזור

אבל עדיין מוקפים בתפוזים (או כמו שאמא שלי קוראת להם 'תפוחי זהב', גננת או לא?) מתכון ל
קליפות תפוז מסוכרות-
זה הזמן לאסוף אותן כמה ימים בשקית במקרר ולהכין

מה שעוד שונה במתכון שלי הינו האפיה בתנור, ע"מ ליבש אותן למשעי. לא הדרך הקלאסית אבל זה עובד.
אני החלטתי לבשל אותן ולהוציא כשמוכן, מתוך איזושהיא תקווה שהנוזל שנשאר בסיר יחסוך לנו כמה קלוריות...
נהיה אח"כ לוט בערפל אבל שביב הזכרון הזה גורם לי לחבב אותן עמוקות. בדר"כ מבשלים אותן עד תום בסירופ.
מהילדות אני זוכרת בעיקר את איסוף הקליפות- גם של אשכוליות ופומלות. מה

הן מעולות כשהן קפואות ואם אין קינוח ויש צורך, מוציאים כמה ומגישים עם קוביות שוקולד מריר איכותי. תענוג.
מחזיקה אותם במקפיא וקוצצת אותן לתוך עוגות ומאפים.

קליפות תפוז מסוכרות

לאחר שהן מיובשות ומוכנות, ניתן לגלגל בסוכר דק או לתבול בשוקולד מומס. אני מעדיפה אותן ללא תוספות...

קליפות מ- 6-8 תפוזים (שקלתי עבורכם ויצא בערך 650 גר.)

3 כוסות סוכר

1 1/2 כוסות מים

מרירה מאד. בד"ר פעמיים יעשו את העבודה ובכל זאת, צריך מעט מרירות למתן את התקפת הסוכר שמגיעה מיד..
בסינון נותנים ביס קטן באחת הקליפות. תלוי בסוג התפוז- לפעמים נחוצה פעם שלישית מאחר והקליפה עדיין
בפלחים רחבים) ומעבירים לסיר רחב. מכסים במים, מביאים לרתיחה ומסננים. חוזרים על התהליך שוב. הפעם
את הקליפות חותכים לפסים מאורכים (ניתן גם להשאירן

דקות. הקליפות יקבלו שקיפות יפה. מוציאים לתבנית מרופדת בנייר אפיה, בעזרת כף מחוררת. כמה שפחות נוזלים.
את קליפות התפוז המסוננות. מערבבים, מביאים שוב לרתיחה ומבשלים על אש קטנה, תוך בעבוע 30-40
באותו סיר, מערבבים יחד את הסוכר והמים ומביאים לרתיחה. מבשלים כמה דקות ומוסיפים

להכניס לתנור שחומם ל- 120 מעלות צלסיוס ולאפות בנחת כ- 20 דקות או יותר, עד שהקליפות יבשות למשעי.
בשלב הזה אפשר לתת להתיבש כמה שעות ואז לאפות או מיד

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

<https://bissim.com/2010/08/30/tof/>

הפוסט הזה מוקדש

לך

, שלפני שנים צחקתי על כל הדברים האלו שמזינים אותך והנה תראי אותי היום עם הבייגל-חיטה-מלאה והטופו

מבטיחה לך כזה בפעם הבאה

::

וחום וקצת ספייסי) עם אורז לבן (ולא חום כמו שהיה אצלה), שלא היתה לו ברירה אלא לקרות כנגד כל הסיכויים. וכמה נושאים, כי ככה אנחנו מדברות. תיקון ככה אני מדברת. מה שכן, הוא עשה לי כזה חשק מטורף לטופו (מזוגג בטח סופר לי במקטעים (ילדים לא בעד שאמהות ידברו אלא בעד שהם ידברו) ובטח נכנסו בו באמצע עוד כמה על המתכון הזה בתצורתו המקורית שמעתי מיעל, עת ישבנו בפארק המים מתחת לכובעים שלנו. הוא

שלושה סוגי סויה שונים ומעל למאה גרם חמאה א ב ל גם אחרי שעשיתי בו מעשים, הוא הנפיק טופו טעים טעים. ליותם אוטולנגי, נו אז בטח טעים. העניין הוא שהייתי חייבת לפשט ולגמד שם עניינים, אחרת היה לנו כאן עסק עם כמו החברות האלו שהייתן מוכנות לקחת מהן כל פריט שיש להן בארון. וכשהיא שלחה לי אותו גיליתי שהוא שייך כשיעל אומרת טעים אני מאמינה לה.

נשבעת

.

ף

טופו בשאלוט וסויה
עם שינויים ממתכון של יותם אוטולנגי

המתכון הזה בטוח ידרוש מכם התאמות כאלו ואחרות- חמוץ, מתוק, מלוח- ע"פ סוג ואיכות הסויה/חומץ.

400 גר' טופו (firm)

פלפל שחור טרי

קמח תירס

מעט שמן לטיגון קל

1 כף חמאה

4 כפות שמן-זית

4 שאלוט גדולים פרוס דק

6 שיני שום כתושות

1 כף ג'ינג'ר טרי מגורר

צ'ילי יבש- לפי הטעם

4 כפות סויה (עדיף לשלב מחצית סויה דלת-נתרן אחרת יצא מאד מלוח)

פלפל שחור, מקמחים קלות בקמח תירס ומטגנים מעט משני הצדדים- עד שקריספי. מניחים על נייר מגבת נקי. את הטופו לקוביות (לי יצאו 14) ומספיגים בנייר מגבת- בכדי להוציא ממנה את עודפי הנוזלים. מתבלים במעט פורסים

כדי ערבוב אקראי, כ- 15 דקות עד שהבצל מזהיב ומתרכך מאד. בינתיים קוצצים את הבצל הירוק לפסים ארוכים. המחבת ומחממים בן את שמן הזית והחמאה. מוסיפים את השאלוט, השום, הג'ינג'ר והצ'ילי ומבשלים באיטיות, תוך מנקים מעט את

מעט. מעבירים את קוביות הטופו והבצל הירוק למחבת, מערבבים בעדינות, מתקנים תיבול ומגישים עם אורז. כשהבצל מוכן, מוסיפים סויה, מירין, חומץ וסוכר ומבשלים בבעבוע כדקותיים, עד שהרוטב מסמיך

ר

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור

העונה הזו שבה הריח הוא לא פחות מהצבעים

שכשהיא מגיעה, לא משנה כמה פעמים כבר ביליתן יחד בעבר, היא מכה אותך בתדהמה ביופיה

שבה את מוצאת את עצמך עוצרת מדי פעם בצד הכביש להעריץ מקרוב איזה עץ עוצר נשימה

ואחר כך חייבת לעצור במשתלה לראות אחד פעוט, שיהיה כזה עוד עשרים שנה

ותוהה רבע שעה איפה לעזאזל תוכלי למצוא לו מקום בגינה

ומתיאשת

וקונה עוד שתיל מרווה

העונה הזו שבה ריח היסמין מכה בערבים

שבה עץ ההדר קורא לכל הדבורים שבשכונה

שבה הנערונת ההסטרית, זו שחולקת איתך בית, זועקת מהחדר - יש כאן דבור!!!

העונה שבה קיטש הוא לגמרי לגיטימי

ורוד הוא הצבע השולטטטט

וסידור ארונות נראה לגמרי הגיוני

העונה שבה את דנה עם עצמך מה יותר מקסים הסתיו או האביב

וידעת שאין לך תשובה

ושהשאלה היא לגמרי טפשית

* * *

קוקטייל וודקה ועשבים רעננים

.

במקום עוד עוגת פסח (רשימת ביסים מתוקים לחג מצורפת בתחתית)

קוקטייל רענן ואביבי -

שילוב של עשבים ירוקים ומרירות עדינה של אשכולית ווודקה

מכינים מראש את כל המרכיבים ומחברים יחד כשהאורחים באים

והופ, הפתעה נעימה ושונה מהרגיל

בדיוק מה שכולנו צריכים באביב הזה!

.

.

קוקטייל וודקה ועשבים רעננים

תלוי במצב ובמצב הרוח, בערך 8 מנות

הקוקטיילים של יעל

יפים ואציליים כמעט כמוה- מתנות קטנות ומושקעות, שנרקחו תוך מחשבה עדינה וכל לגימה מהם מביאה נחת.

כמה ימים מראש (לפני התיבול ניתן גם להקפיאו) ואת הערבוב הסופי עם האלכוהול והקרח משאירים לרגע האחרון. את סירופ הסוכר ניתן להכין

באיזון שבין כמויות המתיקות והאלכוהול. מוסיפים מעט, מערבבים, טועמים ומחליטים ממה נחוץ עוד והאם בכלל. טעם אישי וטעמיו מושפעים בקלות מעומק מרירות הפרי/ חוזקם של העשבים וסוג הוודקה- יש לשחק בעדינות מאחר וקוקטייל הוא לגמרי

יעל מכינה את הקוקטייל הזה עם סודה ואילו אני מעדיפה מי קרח. לשיקולכם.

סירופ סוכר:

3/4 כוס מים

עשבים:

חופן עלי נענע טריים

2 גבעולי עשב לימון (למון גראס)

חופן עלי לואיזה (ורבנה)

להוציא טעם בהמשך- אפשר לקצוץ גס ואפשר במכתש ועלי או על גבי צלחת עם גב כף גדולה. תהיו יצירתיים.
כדקה עד שהסוכר נמס לגמרי. בינתיים לוקחים את כל העלים ומועכים אותם היטב בכדי שיקל עליהם
בסיר קטן, מביאים את המים והסוכר לרתיחה ומבשלים

לספיגת טעמים. אחרי כמה שעות/לילה או לפני השימוש- מסננים היטב ושומרים במקרר בצנצנת מכוסה.
העשבים לסירוף הסוכר, מביאים שוב לרתיחה ומכבים את האש. נותנים לתערובת להתקרר ומאכסנים במקרר
מוסיפים את

1~

כוס וודקה באיכות טובה

מיץ מ- 5 אשכוליות עסיסיות (~ 750 מ"ל)

מי קרח/ מי סודה

קוביות קרח

עלי נענע/לואיזה קטנים ועדינים לקישוט

או צנצנת גדולה: סירוף עשבים, וודקה, מיץ אשכוליות. מוסיפים מים או סודה לפי הטעם. מאזנים מתיקות ואלכוהול .
מערבבים יחד בקנקן

מגישים עם כמה קוביות קרח ועלי נענע או לואיזה קטנים.

* * *

שיהיה חג נפלא, משפחתי ושמח

ותאכלו משהו!

הילה

* * *

כמה דברי חג :

מצות אלוהיות בקרמל ושוקולד

עוגת פקאן ושוקולד

עוגת שוקולד - תפוז קצת אחרת

עוגת בננה

נשיקות שוקולד

עוגיות שוקולד - צ'יפס

עוגיות בוטנים

עוגיות שוקולד ופיצוחים

עוגיות חמאת בוטנים ב-3 מרכיבים

שתף
פייסבוק
טוויטר
אהבתי

טוען...

קשור