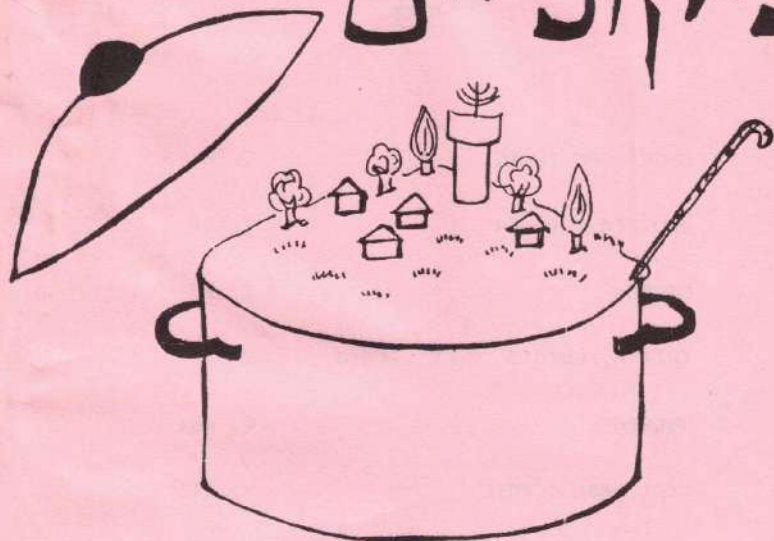


מיטעמייס
מיקומייס



מהמטבח
החצווי

מיטעמ'ים
מיקומ'ים



מהמטבח
החצו'י

מוגש לחברי קיבוץ חצור

ספטמבר -- 1988

תשרי -- תשמ"ט

תוכן

ע. 9	מאכלי בשר ודגים
ע. 45	פשטידות ותוספות
ע. 69	מרקים
ע. 77	גרנולה, ממרחים ומאכלי ירקות
ע. 105	משקאות
ע. 113	דברי מאפה מלוחים
ע. 137	עוגות, עוגיות, קינוחים

..... כמה מילים לפני שתפתח את הספר

כשעמדו חגיגות ה-50/40 בשער הקיבוץ, נולד גם הרעיון לכתוב ספר שיהיה בו משהו על האנשים של המקום. שכנו את המקום והולידו בו את הדור השני והשלישי.

על אנשים!

לא על היסטוריה ולא על אידאולוגיה.

פשוט על אנשים ועל הצד האנושי של המקום -- של

הבית.

בספר יש משהו על אנשי המקום -- מאין באו ומה

קרה להם ומה הם אוהבים... וגם משהו מהם -- מאכל

מבית אמא, מאכל אהוב או סתם כזה שכל אחד יכול להכין.

שנת ה-40 חלפה לה והכנת הספר ארכה מעבר למתוכנן.

אבל האנשים, אנחנו, ממשיכים להיות המרכיב הנכבד

ביותר מחצור -- קיבוץ בית ודרך.

בספר מעל מאה מתכונים ופכים אישיים קטנים.

נכון, זה רק חלק מאיתנו וזה גם לא מידגם מייצג

כלשהו. ההיסטוריה האנושית רושמת את עצמה מידי יום

ביומו וכל אחד מאיתנו, אם ירצה, יוסיף את חלקו בשעתו.

גם אם אין לנו כל יום חג, במטבחים הפרטיים שלנו,

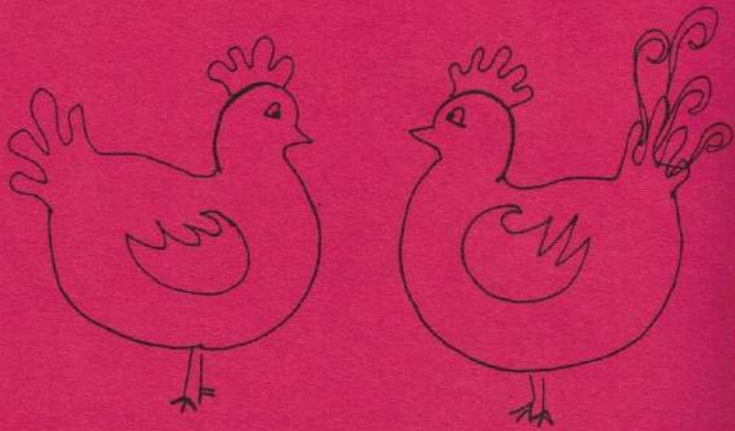
וגם בזה הגדול, אפשר להכין מהספר חגיגה אחת גדולה

ונהדרת.

אורנה

הבית הקיבוצי שלי נבנה לפני 50 שנה. זה לא מוזנח
ועל מנת לשמור עליו, עלינו לשלם תשלום קטן
בשנת 2010. ואם לא נשלם, ייתכן ונצטרך
לעזוב את המקום. זה לא נעים. אבל זה
החוק. ואנחנו צריכים לשלם.

מזאכלי
בשר ודגים



אסאדו (בשר על גחלים)

שם: אנדי טוביאס
נולד בשנת 1959 בארגנטינה.
עלה ארצה ב-1967, ב-1977 סיים את מוסד "צפית", התגייס
לצבא ושרח עד 1983.
היה שנה בקיבוץ ושנתיים טייל בחו"ל. נסע עד ל"מולדת
הישנה" כדי להביא כלה ואכף היום הוא נשוי באושר.
מקום עבודה - "אמן" - חדר-כלים, בית-יציקה.
סימני היכר - עיניים כחולות, זקן.
תחביבים - לעבוד בגינה, לאכול טוב, תיאטרון.

מאכל מבית-אמא - אסאדו (בשר על גחלים)

כשר בקר צלעות או	<u>רוטב:</u>
וורד הצלע	שמן
ויין אדום קצת קריר	מים
	חומץ
	שום
	מלח
	פלפל חריף אדום או פפריקה
	חריפה
	פטרוזיליה קצוצה

צולים את הבשר על גחלים לוחשות.
את חומרי הרוטב מערבבים בכלי.
מגישים לשולחן עם הרוטב (הקרוי צ'ימיצ'ורי) בכלי נפרד
ויין אדום.

שם: מאיר אורטט
נולד כ-1922 במצרים.
מקצוע - אמן, מחסנאי.

מאכל מבית-אמא - ארטישוק (חרשוף ממולא)

מלח, פלפל שחור,	10-8 ראשי ארטישוק
פלפל אנגלי טחון	500 ג' בשר טחון
2 כפות מים	2 ביצים
רסק עגבניות	2 כפות גדושות פרורי-לחם
שמן חם ועמוק לטיגון	מיץ לימון

הכנה : לקלף את העלים ולנקות בזהירות את לב הארטישוק מהשערות שבתוכו בעזרת סכין או כפית. לחתוך את לב הארטישוק (אם הם קטנים אפשר להשאיר אותם שלמים). מיד לאחר הניקוי להכניס את הארטישוק לכלי מלא במים בתוספת מיץ לימון (למניעת השחרה).

המליח הבשר, ביצה, פרורי-לחם, מלח, פלפל, לרחוץ את לבבות הארטישוק, לסנון ולמלא בתערובת בשר טחון. להדק היטב את המליח ללב הארטישוק.

הבליל: ביצה טרופה, פרורי-לחם, מלח, 2 כפות מים. לערבב את הביצה הטרופה עם שאר החומרים. לטבול את הארטישוק הממולא בביליל המוכן ולטגן עד שיצהיב.

לרוטב : רסק עגבניות + 2 כוסות מים לערבב לרוטב אחיד ולאחר הטיגון עורכים את הארטישוק בסיר רחב ויוצקים את הרוטב. על הארטישוק להיות מכוסה כליל. להביא לרתיחה

לכסות את הסיר ולהנמיך את האש. להמשיך לבשל כ-25 דקות עד שיתרכך התבשיל ויתאדה הרוטב. להגיש עם כתוספת אורז. לגיוון - להחליף רוטב עגבניות ב- $\frac{1}{2}$ כפית כורכום ואז יתקבל רוטב בצבע צהוב לימון.

כתאבון !

ביפס אל הקריאוזיה

שם: אדלה קופרמן
נולדה ב-1926 בארגנטינה.
מקום עבודה - אמן.

מאכל אהוב - ביפס אל הקריאוזיה

פרוסות בשר (בקר)	פרוסות עגבניות
פרוסות בצל	פרוסות פלפל
פרוסות תפ"א	מלח.
ביצים	

שמים כסיר בישול שכבה של בצל, עגבניות, פלפל, תפ"א ובשר וממשיכים לשים שכבות עד שהסיר מתמלא. מתבלים עם מלח ותבלינים לפי הטעם. מכסים ושמים על האש.
כשזה מוכן, פותחים את הביצים אחת אחת למעלה ומבשלים עוד זמן קצר.

שם: מאיר אורטס

מאכל מהבית - במיה ממולאת

במיה גדולה	רוטב בשר -
מלח	(אבקת מרק בשר עם מים)
לימון	רסק עגבניות
בשר טחון	
רסק עגבניות	

הכנה :

לוקחים את הבמיה וחותכים לה את הראש. משרים את הבמיה וחותכים אותה באורך לשני חצאים. (את הבמיה יש להשרות במים פושרים עם קצת מלח ולימון)

הכנת המליח:

לוקחים בשר טחון ומכינים מליח רגילה כמו לקציצות-בשר. לאחר כשעה (של השריית הבמיה) מסכנים את המים ונותנים לבמיה להתיבש. לאחר מכן ממלאים את הבמיה במליח הבשר מטגנים קצת את הבמיה עם קמח משני הצדדים, שמים אותה בסיר שטוח, מוסיפים רסק עגבניות ורוטב בשר. נותנים לה להתבשל באש קטנה עד שזה מוכן.

בתאבון !

גולש עם בצקניות

שם: דוד פרנק

נולד ב-1929 בהונגריה.

עבר את השואה, היה בחברת-נוער בחצור. עבר לקיבוץ
דביר (היה ממקימיו) ושב לחצור ב-1963.
במקצועו - חשמלאי (ראשי) ב"אמן" 20 שנים רצופות.
חובבים - ספורט, גננות, מוזיקה ואיסוף עטים.

מאכל מבית-אמא - גולש עם בצקניות

(המתכוון נלקח מספר בישול של רות סירקיס)

<u>בשר:</u>	<u>בצקניות:</u>
1½ ק"ג בשר בקר	1 כוס קמח
1/4 כוס שמן	1 ביצה
1 כפית מלח	½ כוס מים
1/4 כפית פלפל	מעט שמן
1/4 כפית פלפלת	פטרוזיליה קצוצה (לפי הטעם)
4 שיני שום	מלח
2 בצלים גדולים	פלפל
½ כוס רסק עגבניות	
½ כוס מים	מים
	אבקת מרק בשר

בשר: חותכים את הבשר לקוביות. שמים את השמן בסיר שטוח גדול, מחממים ומטגנים את הבשר עד שהוא שחום קלות. יוצקים על הבשר מלח, פלפל, פלפלת, שום קצוץ, רסק עגבניות ומים מביאים לידי רתיחה על בינונית-גבוהה. לאחר הרתיחה מכסים את הסיר ומקטינים את האש. מבשלים שעה וחצי עד שעתיים (עד שחבשר רך), במידה ויש צורך מוסיפים מים.

בצקניות:

מערכבים את כל חמרי הבצקניות, למעט המים ואבקת המרק, במערבל או במטרפת-יד עד שנוצרת כלילה חלקה וסמיכה. (שימו-לב, הוסיפו את הנוזלים בזהירות - יתכן ותצטרכו פחות נוזלים מהרשום).

מרחיחים מים, מוסיפים את אבקת המרק. כשהמים רותחים מכניסים את הבצקניות בזילוף דרך מסננת או בעזרת כפית. נותנים להו לרתוח מעט.

מוציאים מהמרק ומוסיפים לסיר הגולש (כשהגולש מוכן כבר). מגישים חם ?

שם: ג'סי בן-חיים

נולדה ב-1926 בטורקיה.

עלתה לארץ דרך סוריה לביירות, ישנה שם לילה, ולמחרת

דרך "ראש הנקרה" לחיפה.

המקצוע - אם בית באולפן.

תחביבים - מוסיקה קלאסית, טיולים, רקמה, סריגה.

מאכל מבית אמא - דג ברוטב לבן חמוץ

מיט דגים

שמן ביצים

מיץ לימון קמח

מלח, פלפל

מרתחים-מים, שמן, מיץ לימון, מלח ופלפל.

מכניסים את הדגים ומבשלים.

כשהדגים מוכנים (מבושלים) מוציאים אותם ומסדרים בצלוחת

הגשה.

מערכבים ביצים וקמח ומוסיפים לרוטב תוך בחירה מתמדת

עד שהרוטב סמיך.

מורידים מהאש ושופכים על הדגים, מקררים ומכניסים למקרר.

אוכלים קר.

דג קרפיון

שם: צביה זהר

נולדתי בפולין בשנת 1916.

עליתי ארצה בשנת 1936 יחד עם ההורים ושני אחים.

רוב משפחתי חיה בארץ (מצד שני ההורים).

אני עובדת בקומונה ילדים ועושה חוגי מלאכה.

החביבים -- מלאכת יד, טיפול בצמחים, סידורי פרחים, טיולים.

למדתי לאפות בגלל הילדים והנכדים אבל אני לא אוהבת לעשות

זאת. תמיד חבל לי על הזמן שאני משקיעה באפיה.

אני אוהבת דג קרפיון מבושל. אני זוכרת את טעמו עד היום.

שום מאכל אחר אינו ממלא את מקומו.

לכן, צביה, למענך כתבה סילביה את המתכון הבא:

דג ממולא (גפילטא פיש)

שם: סילביה קדם

ארץ מוצא: ארה"ב

צינוני דרך: עליה ארצה (עם דוד בן שנה), לידה של רותי

חודש אחרי העליה. קודם ואחרי זרמו הרבה מים...

מקצוע: במקור -- תזונאית מוסמכת

בחצור -- 7 "נגלות" באקונומיה (מטבח) + שחי

פעילויות בשטח הזה במשרד החקלאות ובקיבוץ הארצי.

כמו כן עבדה במשרד של אמן, מחסנאית בגדים, כל-בו.

אהבות: בני אדם (היה היה משחק!), קריאה.

בשהייתי ילדה, שנאתי את כל המאכלים המסורתיים של "המקור", כמו בורסט, צימס, לפתן שזיפים, רגל קרושה ובמיוחד דג ממולא.

אני זוכרת את כל ההטפות של אימי על הילדים הרעבים בעולם שהיו יכולים להבריא מכל המאכלים האלה.

הזמן עשה את שלו ואיך שהוא חזרתי למקורותי, התחלתי לטעום כמה מהמאכלים ובמיוחד מצא חן בעיני דג ממולא. כשעברנו על המרשמים (אני עוסקת בספר המרשמים שאתם קוראים בו כעת) ראיתי את האהבה של צביה זהר למאכל זה שאינה יודעת להכינו והחלטתי לחפש פתרון.

ברחובות יש שני סופר-מרקטים. ניגשתי למחלקת האוכל הקפוא וקניתי (8 ש"ח) 2 חבילות דג קרפיון טחון קפוא (כל חבילה $\frac{1}{2}$ ק"ג). חיפשתי בספרי בישול והרכבתי מרשם -- זה פעל והיה טעים. אז בבקשה:

עיסת דגים:

2 חבילות דג קרפיון טחון קפוא (שהופשר)

2-3 ביצים טרופות היטב ציר:

1 כפית מלח 1 בצל גדול (פרוס)

$\frac{1}{2}$ כוס קמח מצות 4 גזרים (פרוס דק)

$\frac{1}{2}$ כפית פלפל שחור מלח

1 בצל גדול מרוסק פלפל

קורט סוכר קורט סוכר

מכניסם בסיר גדול אח ציר הדגים -- מים + בצל + גזר +
מלח + פלפל + סוכר. לבשל על אש קטנה (לדאוג שיהיו מספיק
מים) ולתקן את הטעם.
מכניסים את הדג שהופשר לקערה, מרסקים את הבצל לתוך הדג
ומערבבים היטב.
מוסיפים את הביצים הטרופות, הקמח, המלח והפלפל והסוכר,
מערבבים, טועמים ואם יש צורך, מחקנים את הטעם.
יוצרים בידיים רטובות כדורי דג ומכניסים כזהירות לציר
הרוחה. מקטינים את האש ומבשלים כשעתיים.
מכבים את האש ונוחנים לדג להתקרר בתוך הסיר.
להוציא את הדג מהסיר לתוך כלי הגשה. את הרוטב מסננים,
ואם רוצים, שופכים על הדג, או שומרים בנפרד ומגישים ליד
הדג כעת ההגשה.
מקשטים כל מנת דג עם פרוסת גזר.
מגישים קר עם חזרת.

בתאבוון!

ז'אמבון (שינקן) בפורטו

שם: אלישבע פודר

נולדה בישראל ב-1956.

כתור תיכונקת הספיקה כבר להיות שליחה בתוניס.

כתור נערה היתה שליחה בצרפת.

כתור בחורה שלחה את ההורים לשליחות בצרפת.

למדה תולדות האמנות וספרות צרפתית באוניברסיטה ואוהבת

אמנות יפנית.

מאכל מכית-סכתא - ז'מבון (שינקן) בפורטו

<u>ז'מבון (שינקן) (מספר פרוסות</u>	<u>בסיס רוטב</u>
כמספר הסועדים) או פסטרמה	1 כוס מים
1 גביע שמנת חמוצה	1 כף אבקת-מרק-עוף
1 כוסית יין-פורטו	1 כף קורנפלור (מומס במעט
	מים קרים)

שלב א' - עליך לנסוע לפריז לקנות את הפרודוקטים. אם אין באפשרותך, אפשר להתפשר על שוק הכרמל ובמקרה האחרון, אפילו על הפריזר הגדול של הקיבוץ.

ובכן הגעת לפריז - גש למעדניה וקנה מספר פרוסות ז'מבון כמספר הסועדים. אם הגעת רק לשוק הכרמל, גש לחנות הראשונה משמאל שם תוכל לקנות מספר פרוסות שינקן ואם בפריזר הקיבו-צי בחרת - בקש מספר פרוסות פסטרמה.

שלב ב' - דאג שיהיו לך גם גביע שמנת חמוצה וכוסית יין-פורטו (היין שהבאת מהטיול האחרון בפורטוגל).

גלגל כל פרוסת ז'אמבון והנח אותן זו ליד זו בצלחת
פיידקס מרובעת.

בסיר קטן בשל דוטב - בסיס רוטב, השמנת והיין והנה
הכל מוכן.

מה שנותן זה לשפוך בעדינות את הרוטב על פרוסות ה'נקניק'
(ז'מבון, פסטרמה) ולהכניס לתנור חם ל-10 דקות.

שם: מרסל

נולדת בעירק בשנת 1922

עליתי ארצה בעליה מאורגנת מעירק ב-1951. הגעתי
ל"שער עליה" ומשם ל"עין חורש". שלושת ילדי עלו

לפני עם הורי והיו במעברה.

החכיבים -- בישול ואפיה.

מקצוע - תופרת ומבשלת.

סימן היכר - צלקת בלחי זמין מעקיצת זבוב.

מאכל מביית-אמא - חמיון עירקי (טביט)

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| 1. עוף שלם עם חלקי פנים | חבלינים - מלח, מלפל |
| 1½ כוס אורז | חערובת חבלינים עירקיים |
| רסק עגבניות | (בהרת) |

מכינים חערובת של חצי כוס אורז עם כל פנים העוף
חתוך קטן, קצת רסק עגבניות וחבלינים. ממלאים את
העוף בתערובת האורז. הופרים את העוף, שמים בסיר
עם 2 כוסות מים וקצת רסק עגבניות.
מבשלים עד שהעוף מוכן.
מוסיפים לסיר כוס אורז ומבשלים שוב.
משאירים כל הלילה על אש נמוכה בתנור (רצוי בתנור).

חצילים עם בשר

שם: מטי פיירמן
נולדתי בשנת 1916 בבולגריה.
הגעתי ארצה בשנת 1938. הייתי בין הראשונים (יחד עם
ג'ברי ז"ל יונל ומלכה לוי) שהקימו את קיבוץ ד' ברעננה.
מקצוע - תופרת.
סימני היכר - נעימה, גיזרה יפה (לגילי), תמימה.
תחביבים - ריקמה, סריגה.

מאכל מבית-אמא - חצילים עם בשר

חצילים	שום
בשר טחון	פלפל
שמן	מלח

שורפים את החצילים (על קליפתם) על האש מכל הצדדים.
מורידים את הקליפה ומקצצים דק.
במחבת עם קצת שמן מטגנים את הבשר, מוסיפים את החצילים
ואת התבלינים.
בוחשים, מורידים מהאש ומגישים.

! כחאבוך

שם: לרי רפפורט
נולדתי בקנדה בשנת 1947.
באתי בעליה ה"קנדיית" ב-1969.
מקצוע: מסגר ואיש קיטור בהווה. עובד קהילתי בעבר.
סימני היכר מיוחדים: עפ"י הבדיחות שמתגלגלות בשטח.
תחביבים: מוזיקה, לימודים חלקיים במדרשת "רופין".

מאכל מארץ אהובה - טונה ב"קסרול" (טונה בסיר)

2 כוסות אטריות "קרניים"	1 כוס גבינה צהובה מגורדת
1 כוס חלב	סלרי
1 קופסת טונה (גדולה)	3 כפות אבקת מרק פטריות
1/2 כוס פטריות	מלח ופלפל לפי הטעם
1 בצל	

רצוי להכין בכלי פיירקס 25 ס"מ רוחב על 5 ס"מ גובה (עגול או מרובע).
מבשלים את האטריות כ-7 דקות במי מלח. שוטפים היטב במים קרים. מסדרים אותן בחבנית פיירקס.
מוסיפים פטריות, בצל קצוץ, טונה, סלרי, מלח, פלפל - ומערבבים.
מבשלים את אבקת מרק הפטריות עם החלב וקצת מרגרינה, כמה דקות. שופכים על התערובת שבחבנית, מכסים עם הגבינה הצהובה המגורדת ואופים בחום 175 מעלות (חום בינוני) כחצי שעה.

טרט או טאון (פאי טונה)

שם: אברי לוי

נולדתי בצרפת ב-1951

אוהב לבשל ועשיתי מזה מקצוע. היום אני טבח.

בולטת אצלי העובדה שאני "ג'ינג'י".

מאכל אהוב -- טרט או טאון

<u>הבצק</u>	<u>תבשיל הטונה</u>
250 גר' קמח	2 קופסאות טונה 250 גר'
1½ כף סוכר	לרוטב -- 3 כפות מרגרינה
80 גר' מרגרינה	3 כפות קמח
1/3 כוס מים חמים	1½ כוס חלב
6 כפות שמן	1 כפית מלח
	קורט פלפל שחור
	קורט אגוז מוסקט מגורד
	3 ביצים

להכין את הבצק:

לערבב את הקמח עם הסוכר.

לחמם את המרגרינה עד שנמסה, להוסיף שמן, ולערבב את

המרגרינה והשמן עם הקמח והסוכר.

לאחר מכן להוסיף את המינים ולערבב היטב.

לשים את הבצק במקרר לשעתיים או שלוש שעות.

להכין את תבשיל הטונה:

ממיסים את המרגרינה בסיר בינוני. מוסיפים את הקמח ומבשלים כ-2 דקות.

מורידים את הסיר מהאש, מוסיפים את החלב ולבחוש במזלג כדי למנוע יצירת גושים. מחזירים לאש ומבשלים תוך ערבוב מתמיד עד שהרוטב נעשה יותר סמיך.

מורידים שוב מהאש ומוסיפים מלח, פלפל ואגוז מוסקט מגורד.

אחרי שהרוטב מתקרר מעט יש להוסיף את הביצים.

ביצוע הפאי:

לרדד את הבצק לעלה בעובי 2-3 מ"מ ולהניח אותו על התחתית ועל הדפנות של תבנית אפיה לא גבוהה.

לפזר את הטונה על הבצק ולשפוך עליה את הרוטב.

לאפות בתנור בחום בינוני (תרמוסטט 5-6) במשך $3/4$ שעה עד לשעה.

לוודא שהרוטב לא נשאר דליל מדי.

להגיש את הפאי חם, כמנה ראשונה.

לביבות תפוחי אדמה ובשר

סם: יחזקאל קונפינו
נולד בבולגריה בשנת 1914.
חבר כתנועה מ-1928. עלה בעליה "ב" (בלתי ליגלי) ב-1/9/1939 באניה "טייגרהיל".
מקצוע: חקלאי, נגר, בנאי, תמחירן - הנחלח-חשבוניות.
תחביבים: עבודה, מוזיקה.

מאכל מבית-אמא - לביבות תפוחי-אדמה ובשר

½ ק"ג תפוחי-אדמה.

200 גרם בשר בקר טחון.

3 ביצים

מלח

פלפל

מקלפים את תפוחי-האדמה. מגרדים אותם על פומפיה
עדינה, מוסיפים את הבשר והביצים, מערכבים את הכל עד
שנעשית דיכה אחידה,
מטגנים לביבות בגודל של 6-7 ס"מ בשמן רותח עד שהן
חומות.

סטייק הורו ברוטב חריף

שם: עליזה שפי

מאכל מבית-אמא - סטייק הורו ברוטב חריף

10 סטייקים חזה הורו	<u>רוטב:</u> 2-2½ כוסות מים
מלח	¼ כפית מלח
פלפל שחור	¼ לימון (מיץ)
מיץ לימון	1 כפית פלפל שחור (גרוס)
שמן	גס) - גרגרי פלפל (אם אין להשתמש בפלפל שחור רגיל)
מרגרינה	1 כפית אבקה מרק עוף
	טימיאן ורוזמרין לפי הטעם
	2 כפיות קורנפלור

הבשר:

מרכיבים את הבשר בפטיש מיוחד, מסדרים אותו על מגש בשכבות על כל שכבה בוזקים מלח, פלפל שחור, מיץ לימון וכפית שמן. מכניסים למקרר ל-24 שעות כשהסטייקים מכוסים למחרת - מטגנים את הבשר במחבת, במרגרינה, עד שישחים (משני הצדדים) להוציא לכלי הגשה מכוסה.

הרוטב:

עם גמר הטיגון מוסיפים למחבת מים (כאשר המחבת עדיין חם מהטיגון) שמים על האש. מוסיפים מלח, לימון, פלפל שחור, ואם רוצים גם טימיאן ורוזמרין (מעט) ואבקת מרק עוף. מביאים לרתיחה. מוסיפים את הקורנפלור כשהוא מומס במים קרים, מבשלים כמה שניות על אש נמוכה.

מכסים את הבשר ברוטב ומגישים מיד.
ביתן לשמור על החום בתוך הנור כשהבשר מכוסה (חום
במורך עד ההגשה). מכל מקום יש להכין מנה זו סמוך
להגשתה.

שם: יהודית פרחי (ליבטינגר)

נולדתי בגרמניה ב-1918. הועלתי ארצה בעליה השלישית בגיל שנתיים. (לפוחרים נכונה את החידה - מהו התאריך של העליה השלישית, מוכטח פרס).

גדלתי במעין קומונה חקלאית בזרזוניה (חאן טורכי ליד בנימינה).

הייתי בין שפני הנסיון של החינוך המשותף של שמואל גולן בבית-אלפא וחפציבה, והבחורה הראשונה בעמק, שלבשה מכבסיים קצרים (ממש) בגיל 18.

סימני היכר - עודף מרץ, עובדת כמתפרה.

חבביבים - סרטים, תיאטרון, נהיגה. (הלוואי וחייתי נהגת מירוצים).

מאכל אהוב - סטייק בפטריות

4 מנות סטק עסיסי וגדול	2 שיני שום
1 קופסה פטריות (שמפינון)	1 גביע שמנת חמוצה (אם רוצים)
2 בצלים גדולים	

מלח ופלפל לפי הטעם

מטגנים את הסטק עד שהוא מבושל טוב.

חותכים בצל לחתיכות קטנות - מטגנים עד שיצהיב. מוסיפים את הפטריות, השום והתבלינים.

בסוף מוסיפים את השמנת ומבשלים מספר דקות.

להגיש חם עם צ'יפס, יררן קר, וכן זוג.

כתאבון

שם: תחיה פרנקס
נולדה בישראל בשנת 1961.
עברה ילדות מאושרת ברחובות. חברה בגרעיין "עוזרד",
במסגרתו הצטרפה לקיבוץ חצור.
הדבר הכי חשוב בחייה - "מה עם החצי השני?" (אחות
תאומה זהה).
סימן היכר: דומה מאד לטובה, אוהבת לקרוא.

מאכל מבית-אמא - עוף בשקית פלא

1 עוף שלם	<u>רוטב:</u>
4-8 תפוחי-אדמה בינוניים	שמן
4 עגבניות בינוניות	פפריקה
1 בצל	אבקת מרק עוף

קונים שקית פלא בסופרמרקט ברחובות
חותכים את העוף לשמונה חלקים.
חותכים את הירקות ומכניסים את הכל לשקית.
מוסיפים את הרוטב יחד עם העוף והירקות.
אופים בחום בינוני עד שהעוף נעשה רך.
פותחים את השקית וממשיכים לאפות עד שהעוף משחים.
אפשר להוסיף עוד רוטב בשלב זה של בישול.

עוף עם ציפס ברוטב חמוץ

שם: דבורה דה-פורטו

נולדתי במצרים בשנות השלושים ובאתי לאולפן בחצור
ב-1957.

עבדתי בגן-זיק עם רחל מכבי ובמשתלה של הפרדס עם נחמה,
ומשם ישר לחינוך. היום - מזכירה רפואית.
סימני היכר: הולכת ברגל כשכולם נוסעים באופניים, אוהבת
מוסיקה דרום-אמריקאית.

מאכל אהוב - עוף עם ציפס ברוטב חמוץ

תפוחי-אדמה (מהרמפה) לימון

עוף מהמקרר הגדול (ביום חמישי או שבת) כורכום

שום (שתי שיניים)

פפריקה

מכינים ציפס כשמן עמוק ושמים בצד.
משחימים את העוף - מבשלים אותו עם מעט מים, מלח ופפריקה.
כשהעוף מוכן מוסיפים לימון, קצת כורכום ושתי שיני שום.
לפני ההגשה מערבכים את הציפס בעוף וברוטב (הציפס צריך
להיות ספוג ברוטב אבל שלם).
מחממים, מגישים יפה ומלקקים את האצבעות.

שם: עליזה שפי.
נולדה במצרים.
הגיעה לאולפן חצור, ראתה כי טוב ונשארה.
במשך השנים עסקה בפעילויות שונות מטיפול בחינוקה
ועד חברות בועדה המרכזת של ההסתדרות.
כיום מרכזת משק (קדנציה שניה).

מאכל מבית-אמא (סוזן שמלה) - עלי גפן

מספר עלי מנטה קצוצים	120 עלי גפן צעירים
פטרזיליה קצוצה	400 ג' בשר בקר טחון
5½ כפיות מלח	2½ כוסות אורז
3 כפיות פלפל שחור	10 + 5 כפות שמן
2 כפיות אבקה מרק עוף	
1 כפית כורכום	
3-4 לימונים (מיץ)	

להכניס את עלי הגפן למים רותחים, לכמה דקות להוציא ולסנוך.

המליה:

לרחוץ את האורז במים חמים. להוסיף את הבשר הטחון + 1 כפית מלח, 1 כפית פלפל, מנטה, פטרזיליה, 5 כפות שמן, לערבב את כל החומרים יחד.

הכנת העלים:

לשים קצה מלית בחלק העליון של העלה (כשהוא פרוש על השולחן). לקפל את הצדדים ולגלגל עד שהעלה סגורה. (לא לרחוס את המלית כדי לאפשר לאורז להתבשל)

בסיר (רצוי נירוסטה) גדול למדי, לרפד בכמה עלי גפן

(ללא מלית) את התחתית בתוספת 2 כפות שמן.

לסדר את עלי הגפן המגולגלים צמוד אחד ליד השני, בשכבות,

לכסוח במים עם $2\frac{1}{2}$ כפיות מלח, 2 כפיות פלפל, 2 כפיות

אבקת מרק, כפית כורכום, 8 כפות שמן + מיץ לימון (ביחד

כוס גוזלים)

לכסוח בצלחת את העלים כדי שהעלים לא יצופו בזמן הבישול

ולכסוח את הסיר במכסה.

לבשל בחום גבוה עד לרתיחת הנוזלים אחר כך להקטין את החום

לבשל עד שהנוזלים נספגים (בסביבות שעה וחצי).

אפשר לשמוח במקרר למחרת.

ניתן לאכול קר או חם לפי הטעם.

אופן ההגשה: מכסים את הסיר בצלחת הגשה גדולה - הופכים -

בדרך כלל עלי הגפן משתחררים מהסיר על הצלחת כצורה עוגה.

יפה להגשה לשולחן.

בחאבוך:

שם: מנחם יריב

נולד ב-1954 בישראל.

הצטרף לחצור בעקבות נישואיו לחיה (קופרמן).

עובד כיום כמטפל בכיתות יסוד.

קובה - מאכל עיראקי

1 בצל גדול קצוץ דק	2 כוסות סולת
200 ג' בשר חתוך דק (לא טחון)	½ כפית מלח
מלח ½ כפית	מים לפי הצורך
פלפל שחור	- מכינים עיסה שלא
קורט כמון טחון	חדבק לידיים.
* יכול להיות בשר עוף, הודו, בקר וכו'.	

מכינים את עיסת הסולת ל-10 כדורים.

ממלאים את הכדורים בתערובת בשר.

מכניסים את הכדורים הממולאים לכל מרק דותח ומבשלים

בחור המרק כ-10 דקות.

מגישים חם עם המרק.

רוטב לשישליק מזרחי

שם: איאן הלפר

שנת לידה - 1949.

ארץ מוצא - אנגליה.

ציוני דרך מיוחדים: אבד בדרך. מי שמוצא שיגיד!!

(המשטרה מחפשת!)

מקצוע: לולך, טבח - לוח ומטבח.

חכמים: לעשות על האש

מאכל אהוב - רוטב לשישליק מזרחי (כמות לקומזיץ)

1 בקבוק יין אדום יבש (של ליטר)	1 כף פפריקה
1 כף שמן	אדומה
1 כף סחוג	חרדל
1 כף קרי	מלח ופלפל לפי הטעם

מערבבים טוב ומשרים את הבשר ברוטב ל-24 שעות.
מומלץ ומתאים למסיכות של הח"צ או של קבוצת "ארז".

שם: חווה פרנק

נולדה בשנת 1933 בהונגריה.

היתה בחברת נוער בקיבוץ חצור ומכאן עברה לקיבוץ דביר.

היתה ממקימי הקיבוץ ושהתה שם 10 שנים.

מ-1963 חברת חצור.

במקצועה - תופרת סלובית.

סימני היכר - "עיניים סיניות".

תחביבים - קריאה, קולנוע.

מאכל מכית-אמא - רגל קרושה

1½ ק"ג עצמות רגל או ברוך	2 כפיות מלח
של אווז או בקר	¼ כפית פלפל
12 כוסות מים	2 עלי דפנה
1 גזר	4 שיני שום
1 בצל	פפריקה
1/4 שורש סלרי	

את הרגל הקרושה מכינים מעצמות + בשר של רגלי אווז
ואם אין אז של בקר, ירקות ותבלינים.

חוחכים את העצמות עם הבשר, הירקות ומוסיפים אה התבלי-
נים - פלפל, מלח ועלי דפנה.

שמים בסיר גדול עם המים ומביאים לרתיחה.

מבשלים על אש בינונית במשך כ-4 שעות, עד שהבשר נפרד
בקלות מעל העצמות.

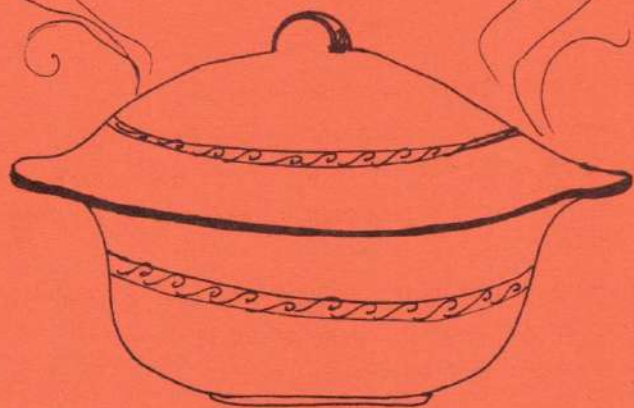
(מוסיפים מים מפעם לפעם). אחרי הבישול צריכות להשאר

כ-6 כוסות נוזלים.

מוציאים את העצמות, מסירים את הבשר (שניתן להסרה)
טוחנים אותו יחד עם שיני השום (במטחנת בשר).
מסננים את הכוזלים לתוך תבנית פירקס מלבנית שתכולתה
כ-8 כוסות.
מוסיפים לתבנית את הבשר הטחון. מערבבים קלות וטועמים.
ייתכן וצריך להוסיף פלפל שחור או מלח.
מפזרים למעלה את הפפריקה ומקררים במקרר (פעם קררו על
אדן החלון בחו"ל - בחורף, עד שזה נקרש לגמרי.
לפני ההגשה חותכים לקוביות.

פנינו יחד

והננו פחות



שם: דני ברעם

נולדתי בצ'ילה ב-1953.

סבתא שלי (מצד אמא) נולדה באניה בדרך מאנגליה לצ'ילה.

הייתי ב"שומר" בצ'ילה וגם בתנועת "ברקאי".

עליתי ארצה לבד בגיל 14 והגעתי ישר לחצור.

מקצוע: חשמלאי.

סימני היכר: אין לי פולנים במשפחה, אוהב קולנוע

(במיוחד את ג'יין פונדה).

מאכל מבית-אמא - אומיטס

4 כוסות תירס טחון הרבה פלפל שחור

3 כפות מרגרינה 1 כף סוכר

1 בצל קצוץ רבע כוס חלב

$\frac{1}{2}$ כף מלח 2 ביצים

מטגנים את הבצל במרגרינה 5 דקות עד שהוא רך.
מוסיפים מלח, פלפל, סוכר וממשיכים לטגן עוד 5 דקות.
מוסיפים תירס (לשמור את העלים של התירס), חלב וביצים
וממשיכים לטגן בעדינות באש קטנה 10 דקות תוך עירבוב
תמידי.

ממלאים את העלים של התירס עם התערובת. קושרים ומסדרים
אותם בסיר עם מים רותחים, לכסות ולבשל 30 דקות.
(אפשר לעשות מזה פשטידה ולאפות כשעה).

שם: דוד בדרק
 נולד ב-1950 בישראל.
 ציוני דרך מיוחדים - לידה, חזרה ארצה, כניסה לקיבוץ, סמלי
 בוגרים, גיוס לצבא, מלחמת יום כיפור, נישואין, כניסה לעבודה
 בבית היציקה, לידת ילדים.
 מקצוע - יוצק.
 סימני היכר - מעשן, שחור מעבודה, שורק.
 תחביבים - יציקת לחץ, הגברת קול, מוזיקה (ג'אז), נגינה בתו-
 פים.

מאכל מבית אמא - אומיטס

4 כוסות תירס טחון	1 בצל קצוץ
3 כפות מרגרינה	$\frac{1}{2}$ כף מלח
1 כפית פלפל שחור	1 כף סוכר
רבע כוס חלב	2 ביצים

לטגן את הבצל במרגרינה (כ-5 דקות עד שנעשה רך).
 להוסיף מלח, פלפל וסוכר. לטגן למשך עוד 5 דקות.
 להוסיף את התירס הטחון, ביצים וחלב ולטגן על אש קטנה במשך
 10 דקות תוך עירבול מתמיד.
 לשים את כל העיסה בחבנית פיירקס בתנור בחום בינוני למשך
 כ-30-40 דקות.
 להגיש חם עם הרבה יין.

גרטיך דופיניאוס

שם: חנן פל

נולד בצרפת בשנת - 1933.

בתקופת מלחמת העולם השנייה שהה באיזור החפשי בליאון.
לאחר המלחמה הצטרף לתנועת "השומר הצעיר" ובמסגרתה עלה
ארצה הישר לחצור.

במקצועו הנוכחי - חרט. מקצוע קודם - חקלאי (פרדסן)
אוהב - קריאה ומוסיקה ומומחה לאידשה טאטא (אבא דאגן,
בתרגום חופשי).

מאכל מבית אמא - גרטיך דופיניאוס

[מנה צימחונית ליום שישי, כי בערב אוכלים בשר]
מנות 4-5 אנשים.

8 תפוחי-אדמה בינוניים 1 כף מים

2 ביצים ½ כוס גבינה צהובה

מגורדת.

1 גביע שמנת חמוצה מרגרינה

חלב מלח, פלפל, אגוז מוסקט

לפי הטעם.

קולפים את התפוחים ופורסים מהם פרוסות בעובי בינוני.
מניחים בכלי פיירקס משומן בכמה שכבות. מערבכים את
הביצים עם קצת חלב, מים ותבלינים - ושופכים על התפו-
חים. מכניסים לתנור בינוני - חם ואופים עד שהתפוחים
רכים - שופכים את השמנת החמוצה, ומפזרים למעלה את
הגבינה הצהובה, מחזירים לתנור עד שמקבלים צבע זהוב.
להגיש עם סלט ירקות.

בתאבון.

טורטיז'ה

שם: צבי קופרמן
נולד ב-1922 בארגנטינה.
במקצוע - חייל
מקום עבודה - "אומן".

מאכל אהוב - טורטיז'ה

פרוסות תפ"א	שום
בצל	שמן
ביצים	מלח

מכינים פרוסות תפ"א מטוגנים ובצל מטוגן, ביצים טרופות,
שום ומלח.

שמים במחבת את תפוחי-האדמה המטוגנים והבצל המטוגן. מוסי-
פים שום עם קצת שמן ואת הביצים הטרופות והמלח ומטגנים.

שם: לוטה הולנדר.
נולדה ב-1920 באוסטריה.
ברחה מוינה של היטלר ב-1939, שהתה שנתיים באירלנד
הצפונית בהכשרה דתית, שמונה שנים בסקוטלנד,
מקצוע: סורגת.
אהבות: יכולה להיות על תפוחי-אדמה בוריאציות "קוסמופון-
ליטיות" - סלט (גרמניה, צ'יפס (אנגליה), פום-פריט (צרפת),
סקינס (סקוטלנד), כופתאות או איטריות (מרכז מזרח-אירופה).

מאכל מבית אמא מקרוני מתפוחי-אדמה (לרזים/ות בלבד!)

2 כוסות מחית תפוחי-אדמה	מלח
קמח	פרורי-לחם
1 ביצה	מעט מרגרינה

הכנה: למחית תפוחי-אדמה מוסיפים ביצה וקמח כמה שנספג
ולא נדבק לאצבעות.
מגלגלים לנקניקיות דקות (1 ס"מ עובי) חותכים לחתיכות של
4-5 ס"מ.
מבשלים כמו איטריות במי-מלח (הרבה מים למנוע הדבקות ומעט
זמן), מכינים פרורי לחם מטוגנים קלות במרגרינה (כמו לכרו-
בית), שופכים על המקרוני ומערבבים.

הרבה עבודה

הרבה קלוריות

אבל טעימ.מ.מ.מ.!

שם: דפנה (יויו) לנובסקי

תאריך תבנית: 2007

תאריך תבנית: 2007

תאריך תבנית: 2007

מאכל מבית אמא - פשטידת איטריות

1-1½ כוסות איטריות (מבושלות) קנמון

2 ביצים צימוקים

¼ כוס סוכר

לערבב את כל החומרים ביחד.

לשים בתבנית

לאפות בתנור.

לא קשה לעשות וטעים

מאוד.

בתאבון!

תודה רבה

דפנה לנובסקי

שם תחת שמיים אמא

שם: רעיה בן-בשט

נולדתי ברוסיה ב-1917, גדלתי ולמדתי בבולגריה.

עד גיל 13 למדתי בקולג' של נזירות צרפתיות, כך רכשתי את

השפה הצרפתית. אחרי התיכון למדתי עבודה סוציאלית.

מקצוע - אחות (35 שנה במרפאה בקיבוץ).

תחביבים - כני אדם.

מאכל מבית אמא - פשטידת גבינה (בניצה)

המליט	הכצק
2 כוסות גבינה לבנה	1 חבילה מרגרינה
1 כוס גבינה אחרת (צהובה/מלוחה)	4 כוסות קמח
3 ביצים	חב' אפיון
מלח	קורט מלח
טיפת סוכר	$\frac{1}{2}$ כוס חלב
	פושר

ממיסים מרגרינה על האש, שופכים על המרגרינה את הקמח, האפיון והמלח. מעבדים את הכצק עד שהוא נהיה כמו חול ומוסיפים לאט לאט את החלב. מערבבים טוב את הגבינות, מוסיפים אחת, אחת את הביצים, מערבבים טוב ומוסיפים מלח וסוכר. משמנים תבנית אפיה, מחלקים את הכצק לשני חלקים, מרדדים עלה אחד ומרפדים תבנית. שופכים עליו את המילוי ומכסים בעלה בצק שני. דוקרים את העלה במזלג, מפזרים עליו שכבה טובה של גבינה צהובה מרוסקת + חתיכת מרגרינה. אופים בחום בינוני.

שם: פני סער

נולדתי בשנת 1925 ברומניה.

עליתי ארצה במסע ארוך דרך הרבה ארצות - הונגריה, אוסטריה, גרמניה וצרפת. מסע זה היה חלקו ברגל וחלקו בתחבורה.

הגעתי עם המשפחה למושב ערוגות. חליתי במלריה קשה מאד. במקצועי אני תופרת סלונית. כיום עובדת בחדר-האוכל. אני אוהבת רקמה, סריגה ותפירה.

מאכל מבית אמא - פשטידת קמח תירס

לבחירה:

1 כוס קמח תירס	1 חב' גבינת כנען או
1 כוס קמח	150 גר' גבינת 9% או
1 שקית אפיון	250 גר' גבינת קוטג'.
100 גר' מרגרינה או חמאה	
1 כוס סוכר	
קליפת לימון מגורדת +	
מיץ מ- $\frac{1}{2}$ לימון.	

מערבבים את כל החומרים ביחד.

מורחים תכנית שטוחה במרגרינה ושופכים את התערובת לתוכה.

אופים בחום בינוני..

שם: אברהם ינובסקי
נולדתי באורוגווי ב-1947.
עליה ארצה בשנת 1963. למד שנתיים אחרונות של תיכון
במוסד חינוכי חצור וגוייס לנח"ל.
סימני היכר: ניתן לזהות אותו אן על-פי השפס, או על-פי
מקום העבודה -אומן, שם הוא עובד במקצועו - הנדסאי תעשיה
וניהול.
תחביבים: צילום.

מאכל מכית אמא - פשטידת תפוחי-אדמה(4 מנות)

6 תפוחי-אדמה קלופים
1 ביצה
1 כף קמח
 $\frac{1}{2}$ כפית מלח
1 בצל מגורד
קורט פלפל שחור
מגרדים את תפוחי-האדמה, מערבבים עם יתר החומרים ושמים
בתבנית משומנת של 20 ס"מ קוטר.
מכניסים לתנור בחום בינוני (בערך שעה) עד שמקבלים צבע
זהוב.

פיצה

4 כוסות קמח
1 כפית שטוחה של מלח
3 כפות שמן
20 גר' שמרים
1 $\frac{3}{4}$ כוסות מים פושרים

לשים מהחומרים הנ"ל בצק ונותנים לו לתפוח שעתיים.
משמנים שתי תבניות ומשטחים בצק בשכבה של 1 ס"מ.
נותנים לתפוח כ-10 דקות.
מחממים תנור חם, שופכים רוטב פיצה על הבצק ומיד מכני-
סים לתנור ל-15-10 דקות.

קוביות סולת ברוטב עגבניות (ניוקיס)

שם: מרים שוע

נולדה בצ'ילה ב-1949

הצטרפה לחצור עקב נישואין

עובדת בפיקוח איכות באומן

אוהבת לצייר ויודעת לבשל על הכיפק.

מאכל אהוב -- ניוקיס (ל-6 איש)

- | | |
|-------------------|------------------------------------|
| 1 ליטר חלב | פלפלת מלח, שמן |
| 250 גר' סולת (דק) | רוטב עגבניות מסורתי עם שום ואורגנו |
| 2 חלמונים | שמינית חב' מרגרינה (מומסת) |
| | או 50 גר' חמאה |
- שלושה רבעים כוס גבינה פרמזן מגורדת

מרתיחים את החלב עם הפלפל והמלח.
מוסיפים את הסולת מדוללת בקצת מים.
מערבבים בלי הפסקה עד שהתערובת נעשית סמיכה ומורידים מהאש.
מוסיפים את החמאה או המרגרינה ואת החלמונים אחד-אחד בלי להפסיק לערבב.
שופכים את הדייסה לתבנית משומנת ומקררים. כשהסיידה קרה, חותכים לקוביות ומסדרים אותן בשכבות בכלי פיירקס משומן. שופכים על כל שכבה חמאה או מרגרינה מומסת, ומפזרים את הגבינה המגורדת. אופים לזמן קצר בתנור בחום בינוני. כשמגישים, שופכים על התבשיל רוטב עגבניות.

שם: אלוך אטלן
 נולד באלג'יר. בגיל צעיר התחנך בחברת נוער ושירת בצבא
 בנחל מוצנח.
 במקצועו - הנדסאי תעשיה וניהול . היום עובד כפעיל.
 סימני היכר - 'נוך קונפורמיסט'.
 תחביבים - ציור וספורט.

מאכל מבית -אמא (בעיקר בימי שישי) - קוסקוס

אלוך ציין ששם המאכל והמתכון נלקחו מספר בישול כדי
 שגם הוא וגם אנחנו נדע סוף-סוף איך מכינים קוסקוס.

<u>ירקות ובשר</u>	<u>גרגירי הקוסקוס</u>
3 בצלים	1 ק"ג סולת גסה
4-5 עלי לפת	100 גר' קמח רגיל
3-4 פלפלים חריפים	רבע כוס שמן
1 כרוב בינוני	1½ כוסות מים
6-8 גזרים	1 כפית מלח
2 כוסות גרגרי חומוס (מוש- רים במים 24 שעות)	
1½-2 ק"ג בשר (כבש, בקר, עוף)	
1½ כפית כורכום	
פלפל, מלח	
½ כוס שמן	
3-4 עצמות מח	
1 ק"ג דלעת	
1 כוס שקדים חלוטים, מקולפים וטחונים.	

גרגירי הקוסקוס - שמים בקערה שטוחה רחבה למדי כוס
 סולת. בקערה גפרדת, קטנה יותר, מכינים תערובת של
 מים, מלח ושמן. מטפטפים על הסולת את התערובת ויוצרים
 את הגרגירים בתנועת יד סיבובית.
 מפזרים כף קמח על הגרגירים, מנפים בנפת ברזל גסה אל
 תוך קערה אחרת. ממשיכים בהכנה באותה דרך עד שנגמרים
 הסולת והקמח. במקרה ונשארים גושים, מפזרים עליהם מעט
 קמח וממשיכים לגלגל אותם בתנועה סיבובית דרך הנפה.
 בשני סירים (יש סירים מיוחדים. אם אין - להשתמש בסיר
 ומסננת או כלי עם חורים שיושב בדיוק על הסיר שמתחתיו).
 בסיר התחתון (הגדול יותר) שמים מים, חומוס, ירקות, בשר
 ותבלינים - מחצית הכמות.
 בעליון - כשהוא יושב על התחתון, ממלאים גרגירי קוסקוס
 שהוכנו על-פי המתכון הבסיסי) ומכסים. מאדים במשך 30
 דקות. מורידים ומעבירים את הגרגירים לקערה גדולה. בותנים
 למרק להמשיך להתבשל. את הדלעת להוסיף מאוחר יותר, משום
 שהיא ממהרת להתבשל.
 את הקוסקוס המאודה מפזרים בקערה, מקררים ומוסיפים את
 השמן ומחצית מכמות התבלינים.
 מתיזים כוס מים ובוחשים בכף עץ או ביד (אם יש גושים -
 מפוררים). מחזירים שוב לסיר העליון, מאדים 30-45 דקות
 (ללא כיסוי הפעם), מורידים, טועמים - אם הם רכים מספיק
 מעבירים לקערה גדולה ואם צריך, שוב מוסיפים שמן ותבלי-
 נים תוך בחישה.
 את החומוס (אם הוא רך), הירקות והבשר (שמתבשלים כל
 אותה עת במרק) מוציאים לכלי חסין אש ומזהיבים בתנור
 או מטגנים מעט. אם החומוס עדיין קשה, יש להמשיך לבשלו.
 לפני ההגשה שמים בקערות האכילה את גרגירי הקוסקוס,

משקים אותם במעט מרק, עליהם שמים את הירקות, הבשר,
החומס והשקדים.

את שארית המרק, הירקות והבשר שמים בקערות נפרדות על
השולחן למי שמעוניין בתוספת.
מי שיש לו סבלנות, יגיע לסוף וגם יהנה. בתאבון!

* במקום לעשות גרגירי קוסקוס ניתן לקנות קוסקוס
מוכן. במקרה כזה למנת קוסקוס יש להשתמש ב-3 ק"ג קוסקוס
מוכן (350 גר' חבילה).

שם: ג'ודי ברעם

מאכל אהוב - קיש

<u>מילוי</u>	<u>הבצק</u>
1½ כוס גבינה צהובה שוויצרית מגו- רדת.	1 כוס קמח
1 בצל קצוץ ומטוגן במלח ופלפל שחור.	שליש כוס מרג- רינה
200 גר' פטריות קצוצות ומטוגנות עם בצל	קורט מלח
4 ביצים	3 כפות רויון
1½ כוס חלב	
3 כפות קמח	
רבע כפית מלח	
רבע חרדל יבש	
פפריקה מתוקה	

לערבב את חומרי הבצק לפי סדר הופעתם ולהכניס למקרר לשעה.

לשטח על תחתית של תבנית 22 ס"מ, את הבצק. להוסיף את הגבינה. לכסות את הגבינה עם הבצל והפטריות. לערבב את הביצים, החלב, הקמח, המלח והחרדל היבש ולשפוך על הפטריות. לאפות 40-45 דקות בחום בינוני.

שם: פרני ליבני

נולדה בארה"ב בשנת 1919.

הגיעה לחצור כחברת הגרעין האמריקאי.

עובדת בדואר (עם כל הלב).

המאכל - קיש תרד

<u>מילוי:</u> 2 בצל בינוני קצוץ דק	<u>בצק:</u> 1½ כוס קמח מלא
½ פלפל ירוק קצוץ דק	½ כפית מלח
פטרוזיליה, שמיר קצוץ דק	½ חבילה מרגרינה
1 גזר קטן מרוסק	½ כוס אשל, יוגורט,
1 גבעול סלרי קצוץ	גיל או שמנת חמוצה
1-1½ כוס תרד קפוא (שהופשר)	גבינה צהובה מגורדת
3 כפות קמח מלא	
2 כפות גבינה לבנה	
½ כוס לבן	
1/4 כוס חלב	
3-4 ביצים	
מלח פלפל לפי הטעם	

* במקום תרד אפשר להשתמש בירקות מבושלים אחרים (לחוד או בתע-
(רובת)

הכנת - בצק: מערבבים את הקמח, מלח, ומרגרינה עד שמקבלים פירו-רים. מוסיפים את הלבן ומערבבים היטב בידיים. מסדרים בכלי פיירקס משומן (גם בצדדים) - מסדרים לפי הצורה של הכלי. מחוררים את הבצק עם מזלג ואופים ב-190 מעלות עד שנעשה

חום בהיר. מפזרים מעל הבצק גבינה מגורדת.

מילוי: מאדים בקצת שמן את הבצל, הפלפל הירוק, גזר, סלרי, מוסיפים את התרד, פטרוזיליה, שמיר, מלח ופלפל. מוסיפים לתערובת הירקות 3 כפות קמח מלא ומורידים מהאש.

מוסיפים לבן, גבינה לבנה, חלב ומערבבים היטב. טורפים את הביצים ומוסיפים לירקות - שופכים לבצק - מפזרים גבינה צהובה למעלה.

אופים כ-45-40 דקות ב-190 מעלות - בודקים אם מבושל באמצע.

בתאבון !

קרטופלינק (מאפה תפוחי-אדמה)

שם: נאווה גפן
נולדה בישראל בשנת 1949
התחתנה עם אמנון ב-1974 ועברה עקב כך לחצור
מגן-שמואל.
עובדת בהנהלת חשבונות
תחביבים: אוהבת פרחים ועוגות.

מאכל אהוב מבית אמה - קרטופלינק (מאפה תפוחי-

אדמה)

6-7 תפוחי-אדמה גדולים 1 כפית אפיון
3 כפות שמן 1 כפית מלח
3 ביצים פלפל שחור (אם רוצים)
2 כפות גבינה לבנה
2 כפות קמח
מקלפים ומרסקים את תפוחי-האדמה על פומפיה דקה
ומסננים.
מוסיפים את יתר החומרים.
משמנים תבנית במרגרינה, שופכים את העיסה לתבנית
ומטפטפים מעט שמן (10 טיפות). אופים כשעה בחום
בינוני גבוה (עד שנהיה חום למעלה).
* זהו מרשם של מאכל שאוכלים (או יותר נכון, שאכלנו)
בגן-שמואל כל שבת. וכמו שעושים בחצור "בורקס"
בלי קרטופלינק - אין שבת ואם אין שבת אז.....

שם: רבקה ולדמן (אמא של שלמה)

<u>בצק</u>	<u>מילוי גבינה</u>	<u>מילוי בשר</u>
2 כוסות קמח	450 ג' גבינת קוטז'	450 ג' בשר טחון
2 ביצים	1 ביצה	מבושל
$\frac{1}{2}$ כוס מים	$\frac{1}{2}$ כפית מלח	1 בצל קטן מטוגן
		מלח לפי הטעם
		פלפל לפי הטעם

הכנת הבצק

ערבב היטב את חמרי הבצק לפי סדר הופעתם, לוש היטב עד שהבצק נפרד מהכלי.

רדד עלה דק על משטח מקומח וחתוך ריבועים של 6 ס"מ.

בקערה נפרדת ערבב את חמרי המילוי.

שים במרכז כל ריבוע כפית מהמילוי וקפל את הריבוע למשולש.

הדק את הקצוות בחזקה, המתן 10 דקות, בשל במים רותחים,

הוסף למים 2 כפיות מלח.

מילוי גבינה - לבשל 8 דקות, לסנן, לערבב קלות עם מרג-

רינה או חמאה ולהגיש.

מילוי בשר - לבשל 30 דקות, לסנן ולהוסיף למרק או להשחים

בתבואר עם בצל מטוגן ומעט שמן.

בתאבון !

מִרְקִים



שם: מאיר ברנזבורג
נולדתי בשנת 1950 בארגנטינה.
עליתי ארצה מארגנטינה באניה 'תאודור הרצל'. ביליתי
ביום שלושה שבועות וקיוותי שזה לעולם לא יגמר. התוכנית
המקורית היתה שהסוכנות תשקם את ה'טיטאניק' ולבסוף נאלצו-
נו להסתפק ב'תאודור הרצל'.
זה היה השיעור הראשון במושג - ישראל.
אני עובד כמחנך ב'צפית'.
סימני היכר - מסתפר לעיתים קרובות בנוסח המרינס.
אוהב קולנוע, טלוויזיה, כדורגל, משפחה (ילדים זה שמחה...).

מאכל אהוב - מרק (קרם) אספרגוס

לאחרונה נאכל בשנת 1973 במדריד-ספרד. לא יודע איך להכין
ואשמח לקבל מרשם ממישהו.
אז למענך מאיר, אלישבע פודר חיפשה ומצאה מרשם בספר בישול
צרפתי. בבקשה!

500 גר' גבעולי אספרגוס טריים	2 חלמונים
או מקופסא	$\frac{1}{2}$ כוס שמנת חמוצה
50 גר' חמאה	$1\frac{1}{2}$ ליטר מים
50 גר' קורנפלור	1 כף מלח
1 כוס חלב	

להכין רביחה מהחמאה והקורנפלור על ידי עירבובם בסיר על
האש. להשאיר כשתי דקות להשחמה ולהוסיף את המים.

לערבב (כשהסיר על האש) עד לרתיחה. להוסיף את האספרגוס
שהורתח לפני-כן בנפרד במים כ-6-5 דקות וסונן מהמים,
מלבד כמה חתיכות.
להמשיך לבשל על אש קטנה.
כשהכל מבושל, להעביר הכל במסננת דקה ולהחזיר לבישול
בתוספת החלב המורתח.
בנפרד, לערבב את שני החלמונים עם קצת חלב ולהוסיפם לאט
לאט לתבשיל. לבסוף, להוסיף את השמנת.
כשהכל מוכן, אפשר להוסיף מספר חתיכות אספרגוס שהושארו
בצד לקישוט.

שם: שולמית מאירי
 נולדתי בפולין בשנת 1919.
 עליתי עם ההורים בגיל 15. הצטרפתי לקן רחובות גדוד
 "מרחביה" - מייסדי קיבוץ חצור.
 במקצועי - מטפלת תינוקות. כיום אני עובדת במחלקת החי-
 נוך (פעילות).
 סימני היכר - מחכה כמה פעמים בשבוע לטרמפ בפינת חצור.
 תחביבים ואהבות - להסתכל בבני-אדם, שקיעות, לקרוא ולחשוב.

מאכל אהוב - מרק ירקות עם בצקניות

בצל גדול	1	<u>בצקניות:</u>
פלפלים ירוקים	2	1 כוס קמח
קישואים	2	1½ כוסות מים רותחים
עגבניה בשלה	1	4 כפות שמן
תפוח-אדמה	1	4 ביצים
3-4 גזרים עגולים		מלח
גבעולי סלרי		פלפל שחור
שורש		כפית אבקת מרק
שמיר		½ כוס בורגול (גרעיני חיטה
1 כף אבקת מרק		מושרים במים 24 שעות קודם)
מלח		
פלפל		
לחתוך את הירקות לקוביות גדולות. לאדות בשמן עלי סלרי		
קצוצים להוסיף מים. להוסיף את שאר הירקות (למעט השמיר),		
לבשל חצי שעה ולהוסיף את השמיר ברגע האחרון.		

הבצקניות :

לערבב את כל חומרי הבצקניות לפי סדר הופעתם (את הביצים יש להכניס אחת, אחת).
להכניס את הבצקניות למרק רותח בעזרת כף או כפית.
* מרק זה אהוב על כל המשפחה. הנכדות אפילו כתבו שיר לכבוד המרק של סבתא.

בתאבון !!

שם: רחל ארד

נולדה ברוסיה ב-1945.

עבדה עם ילדים במשך 20 שנה וזה עתה השתחררה מהחינוך.

סימני היכר - שער ארוך ארוך.

תחביבים - ציור, שירה, ריקמה, בדיחות טובות.

אהבות - הגשמים, אריק אינשטיין, שלמה ארצי.

מאכל אהוב - מרק עגבניות (מאכל לימי-החורף הקרים)

1 בצל גדול תבלינים + אבקת מרק-עוף

10-8 עגבניות סוכר (לפי הטעם)

1/4 חבילה מרגרינה

מטגנים את הבצל עם מרגרינה עד שיצהיב. מוסיפים את העגב-
ניו המרוסקות עם שתי כוסות מים. מבשלים על אש קטנה
כ-40 דקות. בוחשים מדי פעם. אחרי הבישול מוסיפים תב-
לינים ועוד שתי כוסות מים. ממשיכים לבשל עוד כ-10 דקות,
לטעום ולתקן טעם.

ניתן לאכול עם לחם שחור בתור רוטב או כמרק. להגיש חם !
אם אוכלים בתור רוטב - להגיש עם לחם וכוס חלב.

בתאבוך !

פטוט (מרק חלב)

שם: יפת טייבי

נולדתי בתימן ב-1941 ומגיל 12 גדלתי בתנועה הקיבוצית
(המלצה טובה לתנועה הקיבוצית - הערת המערכת).
עובד בחקלאות - רוב הזמן בשלחין.

מאכל מבית-אמא - פטוט (מרק חלב)

חלב

מצות או לחם (רצוי חלה)

מלח

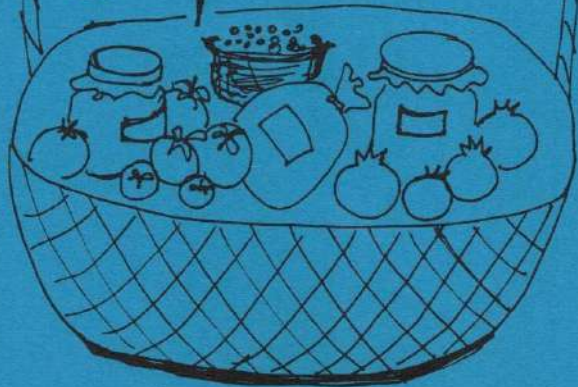
חמאה

חריף

חותכים את הלחם (המצות) לחתיכות קטנות. מרתיחים את החלב
ומכניסים את הלחם (מצות) ובוחשים עד שזה נהיה סמיך.
מוסיפים קצת מלח וסמנה (חמאה) וכמובן חריף לפי הטעם.

הרי לכם מעדן שאין דוגמתו !

גדולה
פחדים
פאנלי ידקות



שם: שולה בן-יהודה

נולדה בישראל בשנת 1953

במקצועה - מרפאה בעיסוק (בחופשה ארוכה).

מאפייניה - צמחונית מזה 12 שנה. מבטא יקי כבד, אוהבת

ילדים ודברים מחוקים (עם דגש על בריאים).

מאכל אהוב - בטטות עם קוקוס (מעדן אמיתי) (4 מנות)

4 בטטות בינוניות	$\frac{1}{2}$ כפית זנגוויל
$\frac{1}{2}$ כוס קוקוס	רבע כוס מיץ לימון
רבע כוס צימוקים	2 כפות חמאה או
1 כף קליפת לימון מגורדת	מרגרינה מומסת
	2-1 כפות דבש

מבשלים בטטות עם קליפה במים רותחים עד שהן רכות אך

עדיין מוצקות. מסננים. קולפים וחותכים לפרוסות עבות.

עורכים בתבנית אפיה שטוחה ומשומנת.

מערבבים את הקוקוס, הצימוקים, קליפת הלימון והזנגוויל

ומורחים על הפרוסות.

מערבבים מיץ לימון, חמאה ודבש, יוצקים מעל הכל, אופים

בתנור (מחומם מראש) בחום בינוני כ-25 דקות עד שישחים.

מצויין לערכי חרף אפורים וקרים.

גואקומולה

שם: ג'יי הורוויץ
עלה ארצה ב-1972 כדי לבנות את הסוציאליזם
במדינת היהודים. היום מסתפק בלחנך
בכיתות יסוד, להאזין לג'ז, ולאכול
אבוקדו בעונה.
גדל בעיר קטנה בשם לוס אנג'לס שילד מקסיקו,
ומשם אהבתו למעדנים מקסיקניים.

מאכל מבית אבא -- גואקומולה (מעדן אבוקדו)

3 - 2 אבוקדוים בגודל בינוני
1 עגבניה בינונית
1/3 בצל לבן בינוני
7 - 6 זיתים שחורים
מלח, פלפל, מספר טיפות לימון ו...
מספר טיפות רוטב טובסקו, לפי הטעם
(נמצא באופן קבוע בתא הדואר שלי)

אם מכינים את המעדן הזה בחדר האוכל לארוחת ערב,
רצוי להתישב בשולחן שמוכנים לחכות עד שהיכנת,
אחרת תצמא את עצמך לכד, עם יותר מדי גואקומולה
לבן אדם אחד.

למעוך את האבוקדו היטב ולהכניס לצלחת מרק.
לחתוך את הבצל, הזיתים והעגבניה לחתיכות זעירות,
ולהוסיף לאבוקדו.

לתבל לפי הטעם, רצוי חריף, ולערבב היטב.
ניתן לאכול באמצעות מזלג ישר מהצלחת, או ניתן למרוח
את הגואקומולה על פרוסות לחם ולאכול אותו כך.

הערה: העובדה שצבעי ארבעה המרכיבים המרכזיים של
המעדן הם הצבעים של דגל פלסטיין היא מקרית
לחלוטין.

גרנולה

שם: אהרון אלפרן
נולד בארה"ב בשנת 1951.
היה פעיל בתנועה נגד מלחמה וויאטנם בשנים 73-1969.
מקצוע - עיתונאי, עובד במפ"ם.
סימני היכר - שפס משגע.
תחביבים - האזנה למוזיקה, קרטה (בעבר ובעתיד ?)

מאכל אהוב - גרנולה

3 כוסות קווקר	$\frac{1}{2}$ כוס דבש
1 כוס בוטנים	$\frac{1}{2}$ כוס שמן
1 כוס סובין	$\frac{1}{2}$ כוס צימוקים
1 כוס קוקוס	$\frac{1}{2}$ כוס תמרים מקוצצים
1 כוס גרעיני שומשום	

מערבבים ביחד את הקווקר, הבוטנים, השקדים, הסובין, הקוקוס וגרעיני השומשום עם מעט מים.
מוסיפים את הדבש והשמן.
שמים בתבנית ומכניסים לתנור של 150 מעלות.
קולים את התערובת בערך שעה או עד שצבעה חום בהיר.
מוציאים מהתנור ומוסיפים את הצימוקים והתמרים.
אוכלים עם חלב או בלי, אבל לא לאכול יותר מדי - זה מתנפח בבטן.

גרנולה

שם: שולה רוני
נולדה ב-1944 בישראל.
ילדות רגילה בעיר קטנה. בגיל צעיר הגיעה לחצור ומאז
היא כאן.
מקצוע - מורה לחינוך מיוחד.
חכביבים - טלויזיה צבעונית, מסעדה טובה, טיולים מהנים
וספרים (הרבה) מכל מינים.

מאכל אהוב - גרנולה (לא רק לצמחונים)

2 כוסות קוקוס	½ כוס אגוזים/שקדים
1 כוס מים	4 כוסות קוקר
½ כוס שמן	1 כוס נבטי חיטה
1 כפית וניל	1 כוס סובין
	1 כוס סוכר חום
	(או חצי כוס דבש)

לערבב את כל החומרים ולהשחים בתנור.
אפשר להוסיף כוס שומשום.
אפשר להחליף חומרים יבשים בקוקר.

זיתים ירוקים

שם: אליעזר סמולר
נולד ב-1955 בישראל.
עבד ברפת בנגבה ונקלט בפרדס בחצור.
סידר את כולם בסידור עבודה ושיחת קיבוץ סידרה
אותו בו. עבודה.
רוצה לעבוד ברפת אבל לא נותנים לו.
אהבות - חנה'לה.

לימון	מאכל אהוב - זיתים ירוקים
פלפל אדום חריף ויבש	זיתים (לפי כושר האכילה)
עלי דפנה	מים
שום	70-100 ג' מלח (לכל ליטר
כוס לבן (לכל 10 ליטר	מים)
מים)	שמן

1. כשמגיע מסיק הזיתים יוצאים לכרם הקרוב ובוחרים את הזיתים לפי גודל וצבע. זן ראשון "מרחביה" מבשיל בסוף אוגוסט תחילת ספטמבר. זן שני "נובו" הזית הגדול ביותר. וזן שלישי "מנזנילו", שהוא הקטן אך הטעים מכולם, ומתאים גם לעשית שמן.
2. לוקחים כלי קיבול בהתאם ליכולת האכילה של בני המשפחה, מצנצנת ריבה ועד לחבית גדולה, מנקים היטב וממלאים מים (כל זמן תהליך הכיבוש מקפידים על סגירת הרמטית של הכלי).
3. משרים את הזיתים 3-4 ימים במים כשכל יום

מחליפים את המים. ביום ה-4 מכניסים 70 עד 100 ג' מלח בישול לכל ליטר מים ומערבבים. ממיסים את המלח, מכניסים שוב את הזיתים ומפזרים על גבי הזיתים שכבת שמן דקה וסוגרים היטב. על-מנת לאטום היטב את כלי הקיבול, מעמי-דים את הכלי במקום חמים ונעים.

4. לאחר כחודש פותחים את הכלי, מחליפים את המים, מכניסים שוב 70 ג' מלח לליטר מים. מוסיפים לימון, פלפל אדום חריף יבש, עלי דפנה ושוב מוסיפים שכבת שמן וסוגרים היטב את הכלי.

5. לאחר 3 חודשים אמורים הזיתים להיות מוכנים לאכילה. במידה והם עדיין מרים ניתן לחזור על תהליך החלפת המים ולהוסיף כוס לבן ל-10 ליטר מים. סוגרים היטב לחודש נוסף.

6. אחרי התהליך הנ"ל ניתן לבדוק את הזיתים ולהזמין את בני המשפחה והידידים למלא צנצנות ולהכין כוס מים למי שלא אוהב חריף.

7. הערות: את הזן "מרחביה" - ניתן לדפוק ולקבל זיתים דפוקים.

- את הזן "נובו" - ניתן לחתוך ולקבל זיתים חתוכים.
- אפשר גם להוציא חרצנים ואז תהליך ההחמצה מתקצר.
- בבחירת הזיתים צריך להקפיד על זיתים שאינם עקוצים.
- אפשר לתת למנחם חצרוני - אגין טעם בעל השקפה מיוחדת על הזיתים.
- את הפלפל החריף צריך לחפש היטב בשוק ברחובות או אצל מנחם חצרוני שמקבל מיפת.

המלצות ונסיונות:

- משה נחתומי טועם כבר שנתיים ממתכון זה בצירוף כוס וודקה טובה.
- טובה נחתומי (מזכירה) טועמת גם היא כבר שנתיים ממתכון זה.
- מנחם חצרוני - "שלי טובים יותר".
- רמי הלוי - שביצע מתכון זה לפני המונדיאל 1986 ולפני כל גול של מרדונה השתמש בזיתים כפיצוחים.
- עוברים ושבים במעלה לחדר-האוכל - 50% חריפים מאוד.
- 50% מלוחים מאוד.
- אלישבע פודר - שכנה - "טעם מיוחד".
- ז'קו ומלוינה - שכנים - "טעם דומה לבולגרי".
- מעין תמה וחנה'לה - אין כמו זיתי סמולר.

בחאכון !

שם: יעל ברקאי

מאכל אהוב - חצילים בחומץ

התחמיץ :

1 כוס חומץ,	סחוג אדום
פטרוזיליה קצוצה	מלח
שן שום מעוכה	חצילים (כיד הדמיון)

לקלף את החצילים, לפרוס לפרוסות ולטגן בשמן.
להניח על ניר לספיגת השמן.
לאחר מכן לטבול כל פרוסת חציל בתחמיץ ולהניח בכלי
האחסנה.
מניחים את כל הפרוסות בכלי ובסוף שופכים את התחמיץ
שנותר על החצילים.
אפשר לאכול מיד, ניתן לשמור במשך חודשים רבים, יש
להקפיד שיהיה מכוסה בתחמיץ.

בתאבון !

שם: אורנה ברנזבורג
נולדה בסחיו 1953, מזל מאזניים. אבל כששקלו אותה גילו
שהרבה יותר מעור ועצמות אין. במשך השנים ניסו לפטס
ולהגדיל את הנפח אבל לשווא, האף גדל אך הגוף...
שני אלה הפכו לסימני ההיכר שלה בתוספת הרבה דיבור,
מהירות תגובה והומור.
אהבות - כל מה שאפשר לחשוב עליו ועוד קצת.

מאכל אהוב ומצוי - ממרחי אבוקדו

ממרח אבוקדו עם גבינת קוטג'

1 אבוקדו

גבינת קוטג' לפי הטעם.

מלח

הכנה: מחכים שיחלקו אבוקדו במטבח, לוקחים כמה שיותר ועוד
אחד (זה יהיה של הממרח).

גבינת קוטג', במידה שיש ואם לא אז גבינת צאן (במקרה
הגדול ממול הדלת למעלה).

מועכים את האבוקדו ומוסיפים את הגבינה לפי הטעם (כשהממרח
יהיה ירקרק) ובזקים מלח (לפי הטעם המשפחתי הקולקטיבי),
טוב לעיתות משכר בארוחת-ארבע וטוב לכל אירוע עליו יודעים
חמש דקות לפני שהוא מתרחש. ואם כל זה לא עוזר, אז עושים
מה שעשה סבא שלי - נשארים רעבים או משתמשים באבוקדו נוסף
(זוכרים ? לקחתם בדיוק כמה שיותר).

אבוקדו עם אפרסמון

1 אבוקדו	קורט פלפל
2 אפרסמונים	2 כפות מיונז (אם רוצים)
מלח	

חותכים את האבוקדו והאפרסמון לקוביות קטנות, מתבלים ואוכלים. לא תאמינו אבל זה טעים!

ואחרון אחרון חביב - אבוקדו עם טונה ותפוז

1 אבוקדו	מלח
1 קופסא קטנה של טונה	פלפל
1 תפוז	מיונז לפי הטעם (אם רוצים)

חותכים את האבוקדו לקוביות קטנות, מוסיפים את הטונה כשהיא מרוסקת במזלג.

חותכים את התפוז לחתיכות קטנות ביותר ומוסיפים לאבו-קדו, מתבלים, מורחים על קרקר ומגישים.
זה שגועון, בתנאי שאוהבים אבוקדו !!!

ממרחי גבינה

שם: שיבולת גילח
את ממרחי הגבינה "יצרתי" תוך כדי עבודתי בהגשה עצמית.
המתכונים הם דמיוניים ולכן גם אין כמויות מדויקות -
הכל לפי הטעם, החשק והאפשרויות.
לגבינה אפשר לצרף הרבה דברים - ירקות, פירות, תבלינים,
דג, צמחי-תבלינים וכו'...

שומית בנוסח אישי

250 ג' גבינה לבנה
1 שן שום כתושה
קורט מרק "דגש"
קורט מלח (לפי הטעם)
לגבינה לבנה מוסיפים שום כתוש (בערך שן שום ל-250 ג'
גבינה לבנה), קורט מרק "דגש" ומלח אם יש צורך.

גבינה ירוקה

250 ג' גבינה לבנה	מלח
1 מלפפון ירוק	פלפל
שמיר	אורגנו (אם רוצים)
פטרוזיליה	מיורן (אם רוצים)

מוסיפים לגבינה לבנה מלפפון חתוך לקוביות קטנות, שמיר
ופטרוזיליה קצוצים. מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם. אפשר
להוסיף גם תבלינים נוספים אם מתחשק. כמו אורגנו, מיורן..

250 ג' גבינה לבנה
פרי - תפוזים, תפוחים ובננות
סוכר (אם אוהבים)
קינמון (אם אוהבים)
סובין (אם אוהבים)
לפי פירות העונה
שבולת שועל (קווקר)

מוסיפים לגבינה לבנה קוביות של פרי. בחורף - תפוזים,
תפוחים, בננות. בקיץ מה שיש.
מוסיפים שבולת שועל (קווקר) וקצת סובין. ממתיקים
בסוכר וקינמון (אם אוהבים).
"ורסיה" אחרת של גבינה עם פירות - מוסיפים לגבינה
קוביות של תפוחי-עץ בלבד. סוכר וקינמון לפי הטעם.

בתאבון !

סלט אבוקדו

שם: שיבולת גילת.
נולדה ב-1961 בישראל.
עשתה "מסלול צעירים" אופייני - שנתיים חופש בארץ (ת"א)
ובחו - ארה"ב, קנדה ודרום-אפריקה, וחזרה לקיבוץ.
מקצוע - עדיין אין ומקום עבודה משתנה. כרגע מחסנאית
מטבח.
סימני היכר - ג'ינג'ית, גדולה.
חחביבים - סדור פרחים, צמחי-בית ונוי, איפור אמנותי.

מאכל אהוב - סלט אבוקדו

מלח	אבוקדו
פלפל	1 ביצה
מיץ-לימון (לפי הטעם)	בצל קצוץ (רצוי ירוק)

לאבוקדו מוסיפים ביצה קשה מרוסקת, בצל קצוץ (רצוי ירוק),
מתבלים במלח, פלפל ומיץ-לימון - לפי הטעם.
מערבבים היטב.

מעדו על לחם קלוי

בתאבון !

סלט לארוחת בוקר

שם: רוט גורדון

נולדה ב-1936 . ארץ מוצא - גרמניה/אנגליה.
ציוני דרך - הגיעה לקיבוץ ב-1953, התחלת עבודה בטיפול
חולים. 1976 - יציאה ללימודים/עבודת-חוץ.
מקצוע - גרונטולוגית.
סימני היכר - תיק גדול עם כחפיה.
תחביבים - דרמה, אנגלית בטלוויזיה, טיולים לא שגרתיים.

מאכל אהוב - סלט לארוחת-בוקר ביום שבת בבית גורדון
(ל-3 איש)

2 מלפפונים חמוצים	4-5 עגבניות קטנות
10 עלים של ריחן	פרי העונה
4 עלים של נענע	מלח
	פלפל

לחתוך את הכל לקוביות. את הנענע והריחן לקצוץ.
מלח ופלפל - לפי טעם אישי.

* תפוח-עץ מגרדים בפומפיה גסה.

סלרי חמוץ מתוק

שם: עליז כהן
נולדה כבולגריה בשנת 1922.
עלתה ארצה בשנת 1946. עובדת בהנהלת-חשבונות.
אמא לשני בנים הידועים באהבתם לאוכל בולגרי.
הערה: לכבוד ספר זה, הסכימה עליז לגלות את הסוד הכי
שמור במדינה - איך להכין בצק לבורקס בולגרי אמיתי
(ראה את המתכון של משה כהן).

מאכל מביח-אמא - סלרי חמוץ-מתוק

מלח	ראש סלרי (שורש)
מעט סוכר	2-3 גזרים בינוניים
מיץ מ- $\frac{1}{2}$ לימון	1 כף שמן
$\frac{3}{4}$ כוס מים (בערך)	

רוחצים וקולפים את הסלרי. פורסים לפרוסות יפות בעובי של 5-7 מ"מ - כנ"ל גם לגבי הגזרים.
שמים את כל החומרים בסיר בישול, מכסים ומבשלים על אש קטנה עד אשר פרוסות הסלרי והגזר יתרככו (לא יתר על המידה).
מעבירים את התבשיל המוכן לכלי (רצוי כלי מזכוכית) ומצננים לפני האכילה.

* מידת המתיקות, המליחות והחמיצות - לפי הטעם האישי.

סנדוויץ' גבינה צהובה

שם: גרי ברנר

נולדתי בארה"ב ב-1950.

גדלתי כשמאלן מתון, עברתי להיות ציוני רדיקלי וכעת רשום לי בתעודת הזהות - חקלאי.

ימי עבודה שלי בחקלאות, פרט לגיוסים, מסתכמים בשנים - (יום בזיתים ויום בפקאן).

מקום קליטתי ופרנסתי אם כן הוא 'אמן', שם גם למדתי מאסא קצירי לבשל ב-04.00 בבוקר קפה שחור על חלב (במקום מים). זה הדבר הכי טוב בעולם בחודשי החורף. סימני היכר מיוחדים: הליכה מהירה. תחביבים - לשבת בחדר ולהתבטל.

מאכל אהוב - סנדוויץ' גבינה צהובה (מנה)

2 פרוסות לחם

1 פרוסת גבינה צהובה

מרגרינה

פרוסות בצל (אם רוצים)

מורחים את שתי פרוסות הלחם על שני צדדיהן.

מניחים בעדינות את פרוסת הגבינה על פרוסת לחם מס' 1

מכסים בפרוסת לחם מס' 2.

מניחים על תבנית הטוסטר אובך, מחממים את הטוסטר ל-200 מעלות. מכניסים את התבשיל לתנור ומוציאים כשמתקבל צבע זהוב חום.

אוכלים מיד ! (אפשר להוסיף בצל)

עלי-גפן ממולאים

שם: בן-חיים אמירה
ילידת 1954 - ישראל.

ציוני דרך - 'חוזרת קיבוץ'.

מקום עבודה - סטודנטית לעבודה סוציאלית.

סימני היכר - נקודת-חן בלחי שמאל.

תחביבים - גידול כלבים, לשיר.

מאכל מבית-אמא - עלי-גפן ממולאים

עלי-גפן (אפשר גם לקנות) פטרוזיליה קצוצה

1 כוס אורז מלח

1 בצל פלפל

שמיר קצוץ מיץ לימון

נענע קצוצה

מבשלים את עלי-הגפן הטריים עד שמקבלים צבע צהבהב (אם קונים עליים, יש לשפוך עליהם מים רותחים).

למילוי - מטגנים בצל, מוסיפים את האורז ומטגנים יחד.

מורידים מהאש ומוסיפים שמיר, נענע, פטרוזיליה, מלח ופלפל. פורשים את העלים על שולחן, שמים במרכז כף שטוחה מהמילוי, מקפלים משלושת צדדיו של העלה ומגלגלים.

מטדרים את העלים המגולגלים בתוך סיר בצפיפות רבה (אפשר גם קומה שניה), מכסים במים ומיץ לימון. מכסים עם

מכסה שהוא יותר קטן מהסיר ומעליו המכסה של הסיר עצמו. עושים כך כדי למנוע את התפרקות העלים).

מבשלים עד שהאורז מבושל והמים נגמרים.

עלי סרפד עם חלב יק

שם: אלן מאיר

נולד ב-1952 בהודו

ציוני דרך מיוחדים - את המאכל הזה אכלתי בכל יום פעמיים
במסעות רגליים בהרי-ההימליה במלכות "נפל".
עובד במסגריה.

סימני היכה - משקפים וזקן בן יומיים.

חכביבים - צילום, שירה, קריאה.

עלי סרפד	מים
קמח תירס	1/3 כוס חמאה/או חלב חמוץ
מלח	

הכנה:

קוטפים עלים צעירים/חדשים של צמח הסרפד, מכניסים לסיר בישול
עם מים ומלח ומבשלים עד שהמים נעשים ירוקים.
מסננים את המים (אפשר לשמור את עלי-הסרפד המבושלים למאכל
אחר) ומוזגים לכוס.
מוסיפים קמח תירס ושליש כוס חמאה או חלב חמוץ של חלב יק
(חיה טיבטית ארוכת שיער). מגישים את התבשיל רותח.
שותים לאט ומחליפים חוויות מסביב למדורה מבווערת על ידי כדו-
ריות צואה של היק...

כתאבון !

פלפל ירוק וגבינה מלוחה

שם: ז'קו פרחי (ז"ל)

נולדתי כבולגריה בשנת 1915.

הייתי חניך הקולג' האמריקאי בסופיה. עליתי בעליה

כלחי ליגלית באניה "טייגרהיל".

שימשתי כמא"ז של הקיבוץ בתקופת מלחמת העצמאות.

במקצועי אני עיתונאי אך עבדתי במספר מקצועות שונים.

סימני היכר מיוחדים - חושב מהר ומדבר לאט.

תחביבים - ספורט, פוליטיקה, ספרות ותיאטרון.

מאכל מבית-אמא - פלפל ירוק וגבינה מלוחה

פלפלים כיד הדמיון הטובה

200 גרם גבינה מלוחה

200 גרם גבינה לבנה

2 ביצים

שורפים את הפלפלים על האש.

מורידים את הקליפה שנשרפה.

שוטפים במים קרים ומוציאים את הגרעינים.

מערבבים את הגבינות עם הביצים.

ממלאים את הפלפלים, מניחים בתנור ואופים בחום בינוני

כ-30 דקות.

שם: חוה פרנק

מאכל מביית-אמא - קרזט

הרבה פפריקה	גבינת צאן - לא מלוחה
כמון	חמאה או מרגרינה
מלח	בצל

מערכבים גבינה בחוספת חמאה (או מרגרינה), מלח, בצל קצוץ, פפריקה ומעט כמון.
נחתנים לזה לנוח מעט כדי לספוג את התבלינים ומגישים.

בתאבוך !

רוטב ברוך (לסלט)

שם: ברוך קויפמן

נולדתי בצ'ילה בשנת 1949. עליתי לארץ ומיד הגעתי לחצור
ב-1962, כילד חוץ.

תחביבים - אוהב שח, ספורט (כדורעף, כדורגל), חינוך וטיולים
בחו"ל.

מאפיינים - גובה - 5 ס"מ מתחת לאלוהים.

משקל - 70 ק"ג עם גבס על אחת הרגליים - חובה!

ג'ינג'י - נכון לעכשיו.

המצאה פרטית - רוטב ברוך (לסלט)

רוטב עסיסי המוסיף טעם לסלט ולחיים שנולד במקרה על-מנת
לגנון את הטעם של הסלט. קל להכינו, הכל נמצא בהישג יד
בארחת-בוקר וערב, חוץ מטעם ובריאות, מוסיף הרבה מאד קלוריות.
תוצאות אפשר לראות אצל ילדי קויפמן.

מתכון לאדם בודד :

2 כפיות גרושות של מיונז	פלפל
2 כפיות של חומץ	מלח
4-5 כפיות שמן	$\frac{1}{2}$ כפית חרדל
לימון לפי הרצון	1 כפית שטוחה סחוג (פלפל
	חריף ארום).

לוקחים צלוחית וממלאים אותה בחומרים הנ"ל.

נסה ולא תצטער (אפילו אמציה קורך התלהב...)

שעועית חומה ברוטב עגבניות

שם: ג'וון פרנקס

נולדתי באנגליה ב-1952. עליתי לארץ ב-1972.

פקיד ראשי בהנהלת-חשבונות במפעל מפסיד.

סימני היכר - כולם מכירים אותי.

תחביבים - כדורגל, ילדים, נסיעות לחו"ל.

שטוטנהם, הקבוצה המועדפת תיקח את האליפות

בליגה ובגביע פעם נוספת (פעם אחרונה

היתה ב-1961).

מאכל מבית-אמא - שעועית חומה ברוטב עגבניות

2 פרוסות לחם

1 ביצה

1 קופסה קטנה של שעועית ברוטב עגבניות

לשפוך את תוכן הקופסה לסיר ולחמם על אש קטנה.

לעשות עין מביצה.

לעשות טוסט מפרוסת לחם רק מצד אחד.

להניח את העין על הטוסט ולשפוך על זה את השעועית

החמה ולאכול.

את הפרוסה השניה של הטוסט מורחים בחמאה, טובלים אותה

ברוטב עד שהצלחת נשארת נקיה.

מומלץ לאנגלים ולאזרחי חבר העמים הבריטיים.

שם: תמר ברנר

נולדתי בחצור ב-1952. למדתי שלוש שנים באוניברסיטה ומקצוע עדיין לא מוגדר.

עבדתי חצי שנה בבישול ויתר הזמן - בחינוך.

יש לי שלושה ילדים, שאוהבים לאכול בחדר וכלבה.

סימני היכר מיוחדים - בולגריה מוסוויט.

אוהבת לאכול במסעדות, לתפור ולסרוג (אבל יותר מזה

לקנות בגדים מוכנים) ולהנות מהחיים.

מאכל אהוב - שקשוקה (מאכל פרקטי למשפחה קיבוצית)

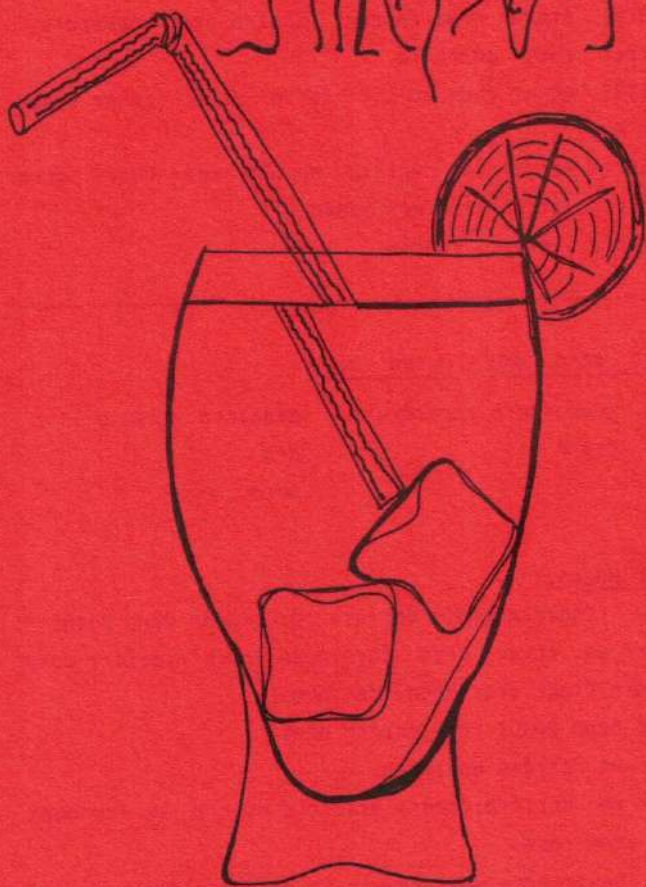
כשצריכים להכין ארוחת-ערב (ארבע) לארבע פיות רעבים, המקרר ריק כמעט והמטבח סגור.

מלח	1 בצל
פלפל	1 פלפל ירוק
פפריקה	3 עגבניות
אורגנו	4-3 תפוחי-אדמה
	ביצים (כמספר האוכלים)

מטגנים בצל עד שיהיב. מוסיפים את הפלפל החתוך עד שזה רך. מוסיפים את העגבניות החתוכות (כאילו שזרוקות במקרר כבר שבוע) ואת תפוחי-האדמה החתוכים לקוביות. מוסיפים מלח, פלפל, פפריקה, אורגנו ומכסים את הסיר. מורידים לאש קטנה ומבקשים מהבן הבכור שיערבב כל כמה דקות. כשכל העיסה הנ"ל מקבלת צורה של שקשוקה, פותחים לתוכה ביצים (כמספר הזוללים המיועדים) ומטגנים עוד כמה דקות. מגישים חם (עם לחם על יד) וכולם מלאים ומסופקים.

* את הבצל ותפ"א לוקחים מהרפמה של המטבח. שם לא סגור.

עֵשֶׂקֶימֹדֶת



חמיצת סלק

שם: סנדרה ולדמן
נולדתי ב- 1939 בקנדה.
ב-1959 ביקרתי לראשונה בארץ במסגרת טיול סטודנטים,
טיילנו בארץ כחודשיים.
ב-1972 עליתי לארץ עם בעלי ושלוש בנות. (בהמשך נוספה
עוד אחת).
במקצועי אני מנהלת השכונות אך מאז בואי לקבוץ עבדתי
בעבודות שונות, כיום אני מבשלת.
תחביבים - בישול וספרים.

מאכל מבית אמא - חמיצת סלק

סלק (כמה ראשים וגבעולים)	מלפפונים ירוקים
מיץ לימון	מים
סוכר	שמנת חמוצה
מלח	

אופן ההכנה:

לקלף ולחתוך את הסלק לפרוסות דקות (אפשר לגרד בפומפיה).
לחתוך את גבעולי הסלק. להרחיח את הסלק וגבעוליו במים,
להוסיף לימון סוכר ומלח (לפי הטעם).
לבשל בערך 30-40 דקות, להוריד מהאש.
לסנן את הנוזלים מהמוצקים.
לקרר את הנוזלים, להוסיף מלפפונים חתוכים דק וכף שמנת
לכל צלחת מרק.
(מי שמאוד רוצה, אפשר להשאיר את הסלק ולא לסננו מהנוזלים)
בתאבון.

שם: רחל ארנן.

כמעט ונולדתי כעגלה רתומה ל-4 סוסים בין חפציכה לעין-חרוד בשנת -1926. יצאתי בצעקה לעולם ועד היום ה"צעקה" נמשכת.

גדלתי עם ריח של עוגת שבת שנאפתה על פתיליה, וכשהעוגה היתה על הפתיליה אסור היה לנשום מחשש שהיא תיפול, והן אף פעם לא נפלו.

בכל זאת העוגה שהכי אהבתי היתה דווקא זו בקפה עטרה בירושלים, שאבא שלי היה מזמין בשבילי בתוספת קצפת (שלאג זאנה). העוגה הראשונה שאפיתי היתה במסגרת עבודתי בחי-נוך (40 שנה) וכך נראות העוגות שלי עד היום... אם מישהו רוצה להזמין אותה לקפה ועוגה שיכין בבקשה קצפת!

לימונדה

יום קייץ חם התגלגלתי למשכית ירושלים עם שתי חברותי, כשגבר עלינו הצימאון הזמנו כוס משקה קר, אותה כוס עלתה כמו שתי גלידות.

המשקה היה לימונדה עם קליפת לימון מגורדת, הוא הרוח אח צמאוננו ורוקן את כיסינו! ומאז ביום קייץ חם אפשר להחכבר בביתי בכוס לימונדה "גזעיח". והרי היא לפניכם:

מי סוכר: מרתחים 2 כוסות סוכר עם 1 כוס מים. שומרים קבע במקרר (כשנגמר, מבשלים מי סוכר חדשים אבל אף פעם לא כשמגיעים האורחים, הנכדים וכו')

- לימונים מחכים בצלחת לסחיטה, כרגע שמגיע אורה - סוחטים את המים ומגרדים קליפה.

- מערבבים מיץ לימון + מי סוכר + קליפת לימון + מי קרח + קרחון, וטועמים לפני שמגישים.
יש שאוהבים מתוק מאוד
יש האוהבים יותר חמוץ
יש שאוהבים רק חמוץ
ויש המעדיפים רק מיים קרים.

לרוויח !

קלוא

שם: פרני אייזן

נולדתי ב-1919 בארה"ב

באתי לארץ כתיירת קנדיה ונשארתי.

אין מקצוע מוגדר.

משקה אהוב - קלהוא (משקה הוואי)

2 כפיות וניל	2 כוסות סוכר
2 כוסות וודקה	2 כוסות מים
	10 כפיות נס קפה

הכנה : את המים הסוכר והנס-קפה לערבב ולבשל בצורה קלה
כ-25 דקות. כשזה מתקרר להוסיף את הוניל והוודקה.
להשאיר במקום חשוך במשך שבועיים.

לחיים!

את המירשם הזה קיבלתי מאליס, אמא של גרי.

שם: יואל פודה

נולדתי באנגליה בשנת 1920 להורים יוצאי רוסיה.
ציוני דרך מיוחדים - לידה, בר-מצווה, נישואין וריכוז
נגריה.

מקום עבודה - השולחן בין ז'קו ונתן.

סימן היכר - חיוך מלבב

חחביב - הנינושות.

"ואם מרגישים שהולכים על חבל דק
והראש מתפוצץ מדברים שהם סרק
או אהה מתגלגל בתוך השמיכות
ויש חרדות כבדות לפני הבאות
חולרע הופכת את סדרי עולמך
פתרון קל ומהר יש בידיך
לך תעשה לך כוס תה אנגלי"

תה אנגלי

מים רותחים

תה אנגלי (משובח)

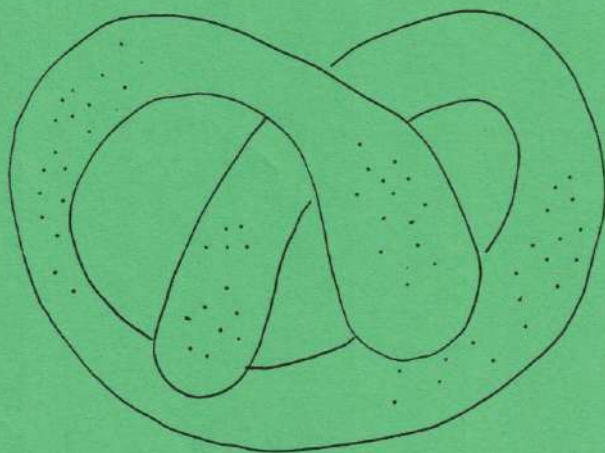
חלב

סוכר

מתממים אח קומקום התה (תיון) ע"י שפיכת מים חמים
לתוכו וכעבור כמה דקות ממנו. מכניסים לתיון כפית אחת
תה לכל כוס + עוד אחת לתיון. ממלאים במים רותחים ומש-
אירים כמה רגעים. מערבכים. שמים בכל ספל קצת חלב
ומוזגים עליו את התה עם או בלי סוכר לפי הטעם.
מומלץ בתוספת עוגה.

דברי נאמה

צלותים



שם: קריסטין אוחיון
נולדה ב-1946 בשוויץ
ציוני דרך - ביקור בקיבוץ חצור, שגרם לשינוי בחיים.
עבודה - לול, מטבח.
תחביבים - ספרים.

מאכל אהוב, וגם מבית-אמא - אומלט

300 ג' קמח. 1-2 כפות שמן.
400-500 סמ"ק חלב+מים ½ כפית מלח
3-4 ביצים.

לערבב את כל החומרים לפי הסדר עד שהבליל חלק ולא
עבה מדי. לתת לו לנוח 1-2 שעות במקרר. לפי השימוש,
אם יש צורך, לדלל קצת.
לחמם מעט מאד שמן במחבת ולצקת לתוכו מצקת בליל,
ובתנועת המחבת לפזר את הבליל על כולו. לטגן עד שצהוב
או חום בהיר ולהפוך.
את האומלטים המוכנים לשים בערמה ולהשאיר חם בתנור.
אפשר לאכול עם סלטים, גבינה, בשר, ובלי כלום. וגם מתוק
עם דבש, ריבה, סירופ, סוכר.

בתאבון !

שם: בת-עמי פל
 נולדתי ב-1927 בארגנטינה.
 עליתי לארץ ב-1956 עם קבוצה קטנה ממפ"ם וקבוצת
 השומר הצעיר מברזל, עם טיול באירופה באמצע.
 ההפלגה לקחה חדשים. היעד - קיבוץ גזית(עד 1968) -
 מאז, בחצור.
 מקצוע - סייעת במרפאת שיניים. בעבר - רוקחת.
 סימני היכר - אידישה מאמא (אמא פולניה בתרגום חופשי).
 אהבות - קולנוע, מוזיקה קלאסית.

מאכל מבית-אמא - אמפנדאס

<u>מילוי</u>	<u>הכזק</u>
1 בצל קצוץ דק	4 כוסות קמח
3 עגבניות מקולפות וחתוכות	1 שקית אפיון
1 פלפל ירוק חתוך	1 כפית שטוחה
$\frac{1}{2}$ ק"ג בשר קצוץ	של מלח
3 ביצים קשות	$\frac{3}{4}$ כוס שמן
זיתים מגולענים	1 חלמון
2 עלי דפנה	1 כוס מים קרים
אורגנו	
כמון, מלח, פלפל שחור, קורט סוכר.	

מטגנים בשמן את הבצל, הפלפל הירוק העגבניות ו-3 כפות
 מרק. מוסיפים לרבע כוס מהנוזל, את הבשר והתבלינים מלבד
 כמון. מבשלים על אש נמוכה כ- $\frac{1}{2}$ שעה. מתקנים טעם, מקררים.
 מערבבים את הירקות עם הבשר והכמון, משטחים על מגש.

כאשר התערובת התקרר, מפזרים למעלה פלחים של ביצים
קשות וזיתים (אפשר להכין תערובת יום קודם).

בצק

מערבבים את החומרים. מרדדים עד שמקבלים עלה
בעובי של 2 מ"מ. מסמנים עיגולים עם תחתית של כוס,
חותכים עם סכין, מכניסים באמצע כף מילוי, מרטיבים
קצוות הבצק, סוגרים היטב בחצי עיגול, לוחצים על
הקצוות עם מזלג. מטגנים בשמן עמוק.

שם: ישראל גורן
נולד ב-1916 בבולגריה.
עלה ארצה באוגיית המעפילים "טייגרהיל". נפצע במלחמת
השחרור.
עובד ככולבוניק וחצרן ילדים.
סימני היכר - שיער שיבה.
תחביבים - אוהב ילדים ובחורות יפות.

מאכל מבית-אמא - בורקיטס

<u>המילוי</u>	<u>הבצק</u>
אפשרויות: גבינה	3 כוסות קמח
או תרד	$\frac{1}{2}$ חבילת מרגרינה
או חצילים	$\frac{1}{3}$ כוס שמן
או אגוזים+ פרורי-לחם+	$\frac{1}{3}$ כוס חלב
ביצה	קורט מלח.
או ריבה + קינמון	

מערכבים את חומרי הבצק ויוצרים כדורים קטנים.
ממלאים כל כדור במילוי ואופים בחום בינוני עד שמזהיב.

בורקס

שם: נירה כלב.
נולדה בבולגריה.
פגשה באברהם כלב (גם הוא בולגרי כמוכן) והגיעה
בעקבותיו לחצור. כאן נוספו למשפחה שתי בנות כל אחת
משהו משהו !

מאכל מבית-אמא - בורקס

<u>מילוי</u>	<u>בצק</u>
ניתן למלא במילוי גבינה, תרד, חצילים או כל מילוי בורקס טיפוסי.	1 חבילה מרגרינה עם מלח 1 כוס מים מהברז 1 כפית מלח 1 כפית חומץ 2 כוסות קמח
1 ביצה (למרוח על הבורקס)	

להמיס על אש את המרגרינה, המים, המלח והחומץ. להסיר
מהאש ולקרר.
להוסיף 2 כוסות קמח (עד שהבצק רך).
לחלק ל-21 חתיכות, לרדד לעיגולים ולמלא במילוי של
בורקס.
לקפל את העיגול לחצי ולמרוח למעלה ביצה.
אופים בחום בינוני עד שמזהיב.

בתאבון !

ביגלה מלוח

שם: נירה כלב

מאכל אהוב - ביגלה מלוח

1 כוס חלב	3 כוסות קמח
1 כוס שומשום	1 שקית אפיון
קורט מלח	1 חבילה מרגרינה

מערבבים את הכל.

מרדדים עלה בעובי 1 ס"מ.

קורצים עוגיות בעזרת כוס קטנה או פקק של בקבוק
מיץ.

אופים בחום בינוני עד שמזהיב.

בתאבון !

בלינצ'ס מלוח

שם: עודד שפי
נולד ב-1955 בישראל.
גדל בקבוצת אייל.
עובד בהודים.
תחביבים - מטוסים ובחורות יפות.

מאכל מבית-סבתא - בלינצ'ס מלוח

<u>מילוי</u>	<u>בליל</u>
2 חב' גבינת כנען	3 כוסות קמח
גבינה צהובה מרוסקת	6 ביצים
מלח ופלפל	מלח, פלפל
אגוז מוסקט מגורד	1 כוס מים
4 ביצים	2 כפות שמן
	1 כוס חלב

קמח מצות או פירורי-לחם

מערבבים את חומרי הכליל ומטגנים חביתיות דקות (או במתקן בלינצ'ס). מערבבים את כל חומרי המילוי.
מפזרים מעט קמח מצות או פירורי-לחם על החביתיות (לספיגת הרטיבות). שמים את המילוי ומקפלים לבלנצ'ס דק וארוך. בצורה זו אפשר לשמור במקרר (גם בהקפאה)
מילוי בשר - מטגנים בצל קצוץ דק ומוסיפים בשר בקר טחון, או הודי, תבלינים כיד הדמיון הטובה: כורכום, עלי-דפנה, רוזמרין/בהרט ומכינים כנ"ל.
זהו אחד המאכלים האהובים עלי מבית-סבתא שיש בו שילוב של מזרח-אירופה ומזרח הים-התיכון.

בצק עלים לבורקס

שם: משה כהן

נולד בישראל בשנת 1960 (כהשראה בולגרית).

ב-1961 גידל לראשונה כלב.

ב-1969 נפגש לראשונה עם סוס.

ב-1977 התחיל לראשונה עם בחורה.

סימן היכר - האש.

מאכל מבית-אמא - בורקס + רשימה ארוכה שאין לה מקום בדף

1 כוס מים קרים	3½ כוסות קמח
3 כפות שמן	1 חבילת מרגרינה
3 כפות חומץ	
מלח	

מכניסים את כל החומרים הנוזליים לקערה. מוסיפים את הקמח. לשים היטב הרבה זמן עד שמתקבל בצק חלק. מכניסים לשקית ניילון ומשהים במקרר לפחות שעתיים. כעבור שעתיים מחלקים את הבצק ל-6 כדורים שווים פחות או יותר. כל כדור מרדדים לעלה קטן. על כל עלה מורחים שישית חב' מרגרינה ומניחים עלה על עלה. מרדדים את כולם לעלה אחד גדול, מורחים את המרגרינה שנשארה ומקפלים לשלוש.

מרדדים שוב, ושוב ומקפלים ל-3. מכניסים לשקית ניילון, שמים במקרר במקום הקר ביותר עד לשימוש. כדאי לא להשתמש באותו יום. אופים בתנור חם מאד. מליות שונות - גבינה, בשר, ירקות. * המתכון נלקח מעליז, אמו של משה.

זיתניות

שם: נורית מלמד

נולדה ב-1941

ציוני דרך מיוחדים - נולדתי, אכלתי, גדלתי. אכלתי,
ראיתי, טעמתי - ידעתי שטוב.
אין מקצוע. כרגע - ריכוז אולפן.
חכביבים - כל מה שטוב ויפה.

מאכל אהוב - זיתניות

3 כוסות קמח 2 כפות חומץ

1 חבילה מרגרינה 1 חלמון ביצה

1 גביע גבינה 9% (250 גר') $\frac{1}{2}$ כוס גבינה צהובה

קורט מלח מגורדת

קערה עם זיתים מגולענים.

לשים ביחד את כל החומרים לבצק אחיד ומאחסנים במקרר.
צובטים בים מהבצק, משטחים בין האצבעות ומגלגלים על
זית מגולען.

טוב לעשות את השלב הזה עם הילדים בבילוי.
אפשר לשמור בהקפאה עד לבוא העת להגשה, אז מוציאים ואופים
בתנור חם מאד עד שמשחים.
אפשר להוסיף לבצק במקום גבינה צהובה - גרעיני שומשום.

שם: ברברה קצירי

כעכים

2 כוסות חלב פושר	4 כוסות קמח
2 כפות שמרים	1 כפית שטוחה מלח
2 כפות סודה לאפיה	$\frac{1}{2}$ כף סוכר
ב-1 ליטר מים רותחים	

מערבבים את הסוכר, החלב והשמרים ביחד, שופכים לתוך תערובת הקמח והמלח.

לשים לב היטב, אם הבצק דביק מדי - להוסיף עוד קמח. משמנים את הידים ומחלקים את הבצק ל-14 חלקים. מגלגלים נחש של 60 ס"מ.

מרתחים ליטר מים, מוסיפים שתי כפות סודה לאפיה למים, טובלים כל כעך במים ומניחים בתבנית משומנת היטב במרג-רינה.

אפשר לפזר פרג, שומשום או מלח בישול גס. אופים כ-15 דקות בחום של 250 מעלות, או דרגה 8 בחלק העליון של התנור. הכעכים צריכים להיות חומים.

חשוב שהבצק לא יתפח.

בתאבון !

לחמניות

שם: יעל ודן גבע
היא - ילידת 1948, הוא - יליד 1940.
היא מחצור, הוא מהאזור (כפר-מנחם).
ביחד יש להם שלושה ילדים, הרבה טיולים, ואת הבישולים
הם עושים רק מהספר של נירה שויאר.
היא עובדת ב"צפיח" במעבדה.
הוא ב"אומן" - חרט.

מאכל אהוב (מהספר של נירה שויאר) - לחמניות (10 לחמניות)

20	גר' שמרים	<u>ציפוי</u> :
3/4	כוס מים פושרים	1 ביצה
1	כפית סוכר	1/4 כוס שומשום או פרג
2	כוסות קמח	או 2 כפות קימל
3	כפות שמן	
1	חלמון	
1/2	כפית מלח	
לערבב בכוס 1/4 כוס מים פושרים, 1 כפית סוכר ו-20 גר' שמרים. להשאיר בכוס 10-15 דקות עד שהשמרים מתחילים לתפוח.		
בקערה להכניס את החומרים - 2 כוסות קמח, 1/2 כוס מים פושרים, 3 כפות שמן, 1 חלמון, 1/2 כפית מלח. להוסיף את הערובת השמרים והמים וללוש עד שמתקבל בצק רך וחלק. אם נדבק - להוסיף עוד קצת קמח.		

לזרות על הבצק מעט קמח, לכסות ולהשהות לתפוח כשעה וחצי עד שהבצק מכפיל את נפחו.

לחלק את הבצק ל-10 חלקים. להכין מכל חלק כדור פחוס או צמה קטנה. לסדר את החלמניות בתבנית אפיה משומנת במרחק 5 ס"מ זו מזו.

להשהות לתפיחה נוספת כ-20 דקות.

למרוח על החמניות ביצה טרופה, לפזר שומשום או פרג או קימל.

לאפות בתנור בחום בינוני כ-20-30 דקות עד שהלחמניות מקבלות צבע שחום בהיר.

שם: אסתר שלם
נולדתי ב-1931 בהונגריה.
אני בת יחידה. הצטרפתי לקבוצת נוער לאחר מלחמת
העולם השנייה וללא ידיעת ההורים יצאתי את גבולות הונ-
גריה בדרך לארץ. עברנו גבולות ברגל ולאחר מספר שבועות
הגענו לארץ ולקיבוץ.
מקומות עבודה בהווה ובעבר - פרדס, ביקורת איכות באומן,
תופרת, קומונה-חברים.
תחביבים - אריגה, סריגה, קרושה, טיולים.

מאכל מבית-אמא - מאפה עם מילוי (ל 10 איש)

500-600 גר' קמח עדין (במיוחד)

40-30 גר' + 80 גר' שמן

4-3 ליטר מים פושרים (עם קצת מלח)

* אם הקמח לא עדין, אפשר להוסיף ביצה אחת.

עושים בצק רך מאד, כמעט נוזלי מכל החומרים למעט 80 גר' שמן. מעבדים את הבצק עד אשר הופך רך ועדיין מכיל הרבה כועות. מצפים את הבצק המעובד, עם יתר השמן שנשאר ומשאירים לחצי שעה.

פורטים מפה נקיה על השולחן, זורים קמח על המפה ומותחים את הבצק עד אשר הופך דק כדף נייר. יש להיזהר שתוך כדי מתיחה הבצק לא יקרע. זורים מעט שמן על הדף.

שמים את המילוי הרצוי (יכול להיות בשרי, חלבי, מלוח או מתוק).

מגלגלים למקל ארוך וחותכים לפי גודל התבנית.
אופים בחום בינוני.

מלאוח (פיתות תימניות מטוגנות)

שם: אמירה ונועם אבני
נולדנו בישראל בין השנים 8-1947. גדלנו, נישאנו, ילדנו
ואכלנו.
סימני היכר - קיבוצניקים, שלוש בנות בשלושה צבעים.
אוהבים - היא - גינה, הוא - תרבות, הם - אוכל.

מאכל אהוב - מלאוח (פיתות תימניות מטוגנות)

לארוחת ערב משפחתית באמצע השבוע (בהשראת המלאוח
שאכלנו פעם ברחובות)
בצק: 4 כוסות קמח רוטב: כמה עגבניות
כ-1½ כוס מים קורט פלפל חריף (אם רוצים)
½ כפית מלח קורט מלח ופלפל

מכניסים את חומרי הבצק לקערה ומאחדים אותם בלישה עד
שמקבלים בצק רך וחלק. (אם הבצק נדבק לידיים מוסיפים
מעט קמח).
מחלקים את הבצק לשני חלקים - מרדדים על משטח מקומח -
מכל חלק עלה דק וגדול.
משאירים את הבצק לנוח כ-3/4 שעה. (חותכים לריבועים של
בערך 10×10 ס"מ)
לוקחים 200 ג' מרגרינה רכה ומורחים שכבה עבה של מרגרינה
על כל רבוע ומקפלים בצורת מעטפה. (טוב להכניס את הבצק
לקירור כמה שעות לפני הטיגון) אבל אנחנו מכניסים אותו
למקרר לכמה זמן שיש לנו עד רבע שעה לפני הטיגון.

בינתיים מרסקים כמה עגבניות על פומפיה ומוסיפים
קצת מלח ופלפל. זהו הרוטב שבו טובלים את המלאוח
המטוגן.

כרבע שעה לפני שרוצים לשבת לשולחן, מחממים את המחבת -
שמים כף שמן, לוקחים את ריבועי הבצק ומותחים אחד אחד
לפיתה דקה ומטגנים.

הריח טוב ולילדים כבר אין סבלנות לחכות...
בינתיים מישהו מבני המשפחה עורך את השולחן ומכין מיץ
קר.

כשכל המלאוחים מוכנים, יושבים ומתחילים בזלילה...

בתאבוך !

מקלות סומסום

שם: אסתר בן-שלום

<u>מאכל אהוב - מקלות סומסום</u>	
1 ביצה	<u>בצק לבן</u> - $1\frac{1}{2}$ -2 כוסות קמח
סומסום	1 חבילת מרגרינה
מלח	1 כוס לבן, אשל, או שמנת (או $\frac{1}{2}$ לבן ו- $\frac{1}{2}$ שמנת)

-
1. חתוך קוביות מרגרינה לתוך הקמח.
 2. הוסף לבן וערבב.
 3. השהה במקרר $\frac{1}{2}$ שעה, או בפריזר 5 דקות.
 4. עשה עלה בעובי ס"מ מהבצק, קפל אותו כמו לבצק עלים (6 קיפולים) והחזר למקרר.
 5. חזור שוב על אותה פעולה, בפעם השניה רדד עלה בעובי 3-2 מילימטר.
 6. שטח את העלה על התבנית (אין צורך למרוח את התבנית) מרח את העלה בביצה ופזר מלח וסומסום.
 7. חתוך את העלה לרצועות ברוחב ס"מ (את האורך אפשר לחתוך אחרי האפיה).
 8. אפה בחום 250 צלזיוס או 400 פרנהייט במשך 20 דקות. הערה: הבצק (דמוי עלים).

מתאים גם לבורקס או עוגיות רולדה במילוי ריבה וקוקוס וכו'... או מעטפות ממולאות בגבינה מתוקה.

בתאבון !

עוגיות מלוחות

שם: רחל בכר

מאכל אהוב - עוגיות מלוחות

3 כוסות קמח	250 גר' גבינה לבנה 9%
1 אפיון (שקית)	100 גר' גבינה צהובה
קורט מלח	מגורדת.
1 חבילה מרגרינה	1 ביצה
	שומשום

מערכבים את כל החומרים (למעט הביצה והשומשום) יחד, עד שיש בצק אחיד. (אם יש צורך, מוסיפים קצת קמח)

משאירים במקרר ל-24 שעות.

מרדדים לעלים וחותכים לצורות. שמים על תבנית, מורחים בצהוב של ביצה ושומשום. אופים בתנור חם כעשרים דקות או עד שזה משחים.

עוגיות נפלאות ונשמרות הרבה זמן.

עוגיות שומשום

שם: רבקה בן-בשט
נולדה ב-1950. ארץ מוצא - מרוקו.
ציוני דרך - עליה לארץ ישראל ממרוקו.
במקצוע - מטפלת.

מאכל אהוב - עוגיות שומשום

3½ כוסות שומשום ½ כוס קמח
שליש כוס שמן ½ כוס אגוזים גרוסים.
2 ביצים

מערבבים הכל יחד ומשטחים כתבנית אפיה משומנת היטב.
מכניסים לתנור בחום בינוני - 180 מעלות לרבע שעה.
מוציאים וחותכים לחתיכות בגודל הרצוי ומכניסים
שוב לתנור לעוד כרבע שעה עד שמקבלים צבע זהוב.
חשוב מאד - כשמוציאים את התבנית מהתנור ישר ומהר,
יש להוציא מיד את העוגיות - אחרת הן מתפוררות.
מקררים ושמים בקופסה סגורה.

מומלץ - זה טעים מאד !

שם: שוש קרני
 נולדתי ב-1947 בישראל (מה לעשות)
 על תחילת החיים ראה ב-"תל-הרוחות", ההמשך כמו של כולם
 פלוס מינוס.
 מקצוע - פיזיותרפיה.
 סימני היכר - משקפיים לסירוגין.
 תחביבים - לא לעבוד, לקרוא ספרים.

מאכל אהוב - פיצה (ספציאל לימי הולדת משפחתיים)

<u>רוטב:</u>	<u>בצק (של ז'קי):</u>
עגבניות	שתים וחצי כוסות קמח
2 בצלים	30 ג' שמרים
אורגנו (לפי הטעם)	$\frac{1}{2}$ כוס מים פושרים
" "	כפית סוכר
" "	3 ק"מ 1 ביצה
" "	$\frac{1}{4}$ כוס שמן
" "	כפית מלח
מיץ לימון "	תוספות: גבינה צהובה,
	זיחים, פטריות.

3
X
1 ק"מ
1.2 כפית
1.2 כפית
3 כפית
3/4 כוס
3 כפית

רוטב - (אסור לסכך ולקחת ביום שישי מהמטבח).
 ממלאים שקית עגבניות במטבח ושופכים אותה לכלי עמוק.
 שופכים עליהן מים רותחים ל-10 דקות, ואז קולפים את
 הקליפה בקלילות. שמים בקערה.

בסיר בישול מחממים שמן ומזהיבים 2 בצלים חתוכים גס.
אחר-כך מוסיפים עגבניות מקולפות וחתוכות לקוביות, עד
שירתח. אז מוסיפים את התבלינים (מלח, שום, פלפל, אורגנו,
סוכר, מיץ לימון) ונותנים לתבשיל להתבשל עד שטעים
ללשון.

מורידים מהאש ומצננים, מכניסים למקרר ליום יומיים
שהטעם ישתפר.

כשמגיע יום ההולדת - מכינים בצק (אחרי העבודה).

הבצק (קל להכנה)

זורקים הכל בקערה אחת, מכינים גוש ונותנים לתפוח.
הולכים לנוח קלות (אם המתנות כבר ארוזות, והשולחן ערוך
ומוכן).

ב-3.30 קמים, מחלקים את גוש הבצק ל-2.

מרדדים כל גוש לבצק דק ומניחים ב-2 תבניות אפיה משומ-
נות. מכניסים לתנור על חום 6 (200 מעלות) עד שמזהיב
(בכל פעם תבנית אחת).

שופכים רוטב על שני הבצקים האפויים, ואז לפי אהבת
בעל(ת) השמחה מפזרים זיתים על תבנית אחת ועליהם הרבה
גבינה צהובה מרוסקת.

על התבנית השניה מפזרים פטריות ועליהן שוב גבינה
צהובה מרוסקת.

את החימום עושים רק כשהחברה' מתחילים להגיע על-מנת
שהכל יהיה מוכן ישר לחגיגה.

בתאבון !

פיתה במיורן או זעתר

שם: ג'קלין קופרמן
נולדה ב-1952 במרוקו. במקצוע - מטפלת.
תחביבים - לאפות, לבשל, לשיר וילדים.

מאכל מבית-אמא - פיתה במיורן או זעתר (כמות ל-8-10

פיתות)

1 ק"ג קמח 50 גר' שמרים

2 כפות מיורן או זעתר $\frac{1}{2}$ כוס שמן (רצוי זית)

$1\frac{1}{2}$ כפיות מלח 3 כוסות מים פושרים

שמים בקערה את כל החומרים ולשים היטב. מתקבל בצק רך מהרגיל.

על העיסה מפזרים כף או שתיים קמח, מכסים ומניחים לתפיחה במשך שעה וחצי.

מפזרים קצת קמח על שיש או שולחן, מחלקים לכדורים, מרד-דים בכף היד, משמנים את התבנית ואופים בגריל.

כעבור 2 דקות הופכים את הפיתות ל-2 דקות נוספות.

פיתות גבינה מזרחיות

שם: נטע שחר

נולדה ב-1958 בישראל - חצור וחייה בה עד היום.
הבחורה הראשונה שריכזה מחלקה במפעל ("אמן").

מקום עבודה - "אמן" - פיקוח איכות.

סימני היכר - גבוהה, מתולתלת.

תחביבים - קריאה, לימוד מקצועות של מדעי החיים, גיאוגרפיה,
יה, מחשבים ומתמטיקה בעיקר באוניברסיטה הפתוחה.

שם: אסף שריד

נולד ב-1959 בישראל.

נולדתי בקיבוץ ניר-יצחק. בראשית שנת 1985 הגעתי לחצור
ונישאתי לנטע.

מקצוע - חקלאי שלחין.

סימני היכר - יהודי, זקן גדול בינוני.

תחביבים - נטע, צילום, וידאו.

מאכל אהוב - פיתות גבינה מזרחיות (קטנות)

1 גביע גבינה לבנה 9% (250 גר) 2½ כוסות קמח

1 חב' מרגרינה שומשום או זעתר או

1 ביצה אבקת מרק עוף

1 כפית מלח

מכינים בצק מכל החומרים למעט הביצה, השומשום, הזעתר ואבקת
מרק העוף. מרדדים עלה וחותרכים עיגולים בגודל כוס. מורחים
את הביצה על העיגולים.

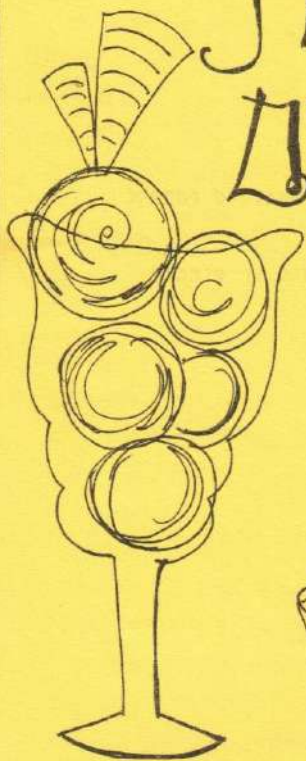
לשיפור הארוחה ניתן לפזר מלמעלה שומשום, זעתר או אבקת מרק.

לאפות בתנור בחום 200 מעלות עד השחמה. ניתן לשמור בהקפאה

וחימום חוזר. לאחר האפיה מתקבלות פיתות קטנות, פריכות וטעי-

מות.

עוגות
עוגיות
קינוחים



אגוזים בסוכר

שם: יעל ברקאי
ארץ מוצא - ישראל
סימני היכר מיוחדים - בד"כ לפני או אחרי לידה.

מאכל אהוב - אגוזים בסוכר

- 1 כוס אגוזי פקן קלופים
- 2 כפות מים
- שליש כוס סוכר

מבשלים על האש את כל החומרים ביחד.
בוחשים כל הזמן עד שהסוכר נקרש על האגוזים ומתחיל
להתקשות.
מפזרים על השיש (רטוב במים) ומייבשים עד שיתקרר.
לשמור בצנצנת אטומה.

אזני המן

שם: יעל גבע

מאכל אהוב (מהספר של נירה שויאר) - אזני המן (30 אזני המן)

<u>מצרכים</u>	<u>מצרכים</u>	<u>מצרכים</u>
מלית פרג	בצק פריך	בצק שמרים קר
1/2 כוס סוכר	2 1/2 כוסות קמח	30 גר' שמרים
1 כף דבש	1/2 כוס סוכר	1 כף סוכר
1/4 כוס מים	2 חלמונים	1/4 כוס מים פושרים
1 כוס פרג טחון	1/4 כוס ברנדי,	4 כוסות קמח
2 כפות מיץ	חלב או מיץ תפוזים	200 גר' מרגרינה רכה
לימון	1 כף תמצית וניל	1/2 כוס סוכר
1 כף קליפת	1 כף קליפת לימון	2 חלמונים
לימון מגורדת	מגורדת	1/2 כוס נוזלים (חלב מים או שמנת)
1/4 כוס צימוקים	קורט מלח	1 כף תמצית וניל
1 ביצה (או תמצית תה) -- למריחה על אוזני המן)	200 גר' מרגרינה	1 כף קליפת לימון
	<u>בצק שתיים, שתיים, שתיים</u>	מגורדת
	2 1/4 כוסות קמח	קורט מלח
	2 כפות סוכר	
<u>מצרכים</u>	2 חלמונים	
1/2 כוס סוכר	2 כפות שמנת או לבן	
1/2 כוס מים	2 כפות מיץ לימון או חומץ	
1 כף קליפת	קורט מלח	
לימון מגורדת	200 גר' מרגרינה	
1 1/2 כוסות אגו-		
זים קצוצים		
1/4 כוס צימו-		
קים		

* להשתמש באחד משלושת הכצקים הרשומים.

בצק שמרים קר: להתפיח את השמרים עם כף סוכר ו-1/4 כוס מים פושרים. בקערה לערבב את שאר החומרים, להוסיף את תערובת השמרים, ללוש עד שיוצא בצק רך הנפרד מדפנות הכלי.

לזרות על הבצק מעט קמח ולכסות במגבת ולתת לתפוח במקום חמים כשעה וחצי או עד שהבצק יכפיל את נפחו.

בצק פריך: לערבב את כל החומרים בזה אחר זה לפי סדר הופעתם. להשהות במקרר מספר שעות כשהבצק עטוף.

בצק שתיים, שתיים, שתיים: לערבב את כל החומרים בזה אחר זה לפי סדר הופעתם. לעטוף ולהשהות במקרר מספר שעות.

מלית פרג: לבשל בסיר בישול קטן $\frac{1}{2}$ כוס סוכר, 1 כף דבש ו-1/4 כוס מים, עד שהסוכר נמס. להוסיף 1 כוס פרג טחון, לבשל דקה ולהוריד מהאש. להוסיף 2 כפות מיץ לימון, 1 כף קליפת לימון מגורדת ו-1/4 כוס צימוקים. לצנן.

מלית אגוזים: לבשל $\frac{1}{2}$ כוס סוכר ו- $\frac{1}{2}$ כוס מים כ-5 דקות. להוסיף את האגוזים ולבשל דקה. להוריד מהאש. להוסיף את הלימון, קליפת הלימון והצימוקים. עכשיו לאחר שהבצק (שבחרתם) מוכן והמלית (שבחרתם) מוכנה, לרדד את הבצק על משטח מקומח בעובי של 3 מ"מ.

לקרוץ עיגולים בכוס. להניח במרכז כל עיגול כפית מלית, לסגור את העיגול למשולש ולהדק את הקצוות היטב, כדי שלא יפתחו בשעת האפיה. למרוח על כל אוזן המן ביצה טרופה או תמצית תה חריפה. לאפות בתבנית אפיה משומנת, בחום בינוני-גבוה כ-15 עד 20 דקות. לקרר ולשמור בכלי סגור. * כדי להגדיל את כמות המלית אפשר להוסיף $\frac{1}{2}$ כוס פרורי לחם או פרורי ביסקוויטים.

בצק לעשיית בובות

שם: איריס גילת

בצק לעשיית בובות - זהירות מחומרים אכילים אך לא למאכל!

2 כוסות קמח טרי	<u>לקישוט:</u> צבעים מכל סוג
1 כוס מלח שולחן	לכה
$\frac{1}{2}$ כוס מים	

לערבב את החומרים וללוש היטב.

ליצור צורה כרצונך וליבש לילה שלם באויר הפתוח.

לאחר-מכן להכניס לתנור לחצי שעה בחום נמוך ולהעלות את

החום ל-200 מעלות.

העבודה מוכנה כשהבצק קשה מכל צדדיו.

לאחר הקרור ניתן לצבוע בכל צבע ולצפות בלכה (לשמירת היצי-
רה).

בהצלחה!!

שם: תמר בר-אילן
 נולדתי בצרפת בשנת 1932, בצעירותי הייתי סטליניסטית
 מובהקת. (בערך בשנות החמישים).
 באוגוסט 1953 עבדתי 9 שעות כל יום בפרדס.
 הייתי מקשרת של שבולים וארז (קבוצת דביר) ושלחתי אלי-
 הם לצבא למעלה מ-1500 חבילות.
 עכשיו אני עובדת בקומונה.
 אוהבת אריגה, סריגה, ציור וקרמיקה, אוהבת לראות איך שהצמ-
 חים צומחים ואת דור ההמשך של הקיבוץ.

מאכל אהוב - חביתיות

מילוי:	2 כוסות מים
2 ביצים	2 ביצים
2 גביעי ג. לבנה 9% (500 ג')	4 כפות שמן
סוכר (לפי הטעם)	קורט מלח
1 חבילה אינסטנט פודינג וניל	1 כוס קמח מנופה
צימוקים (מושרים בכף ברנדי	1 חבילת סוכר וניל
כשעתיים)	

מערבבים את חומרי החביתיות לפי סדר הופעתם עד שנוצרת
 בלילה חלקה.
 מטגנים את החביתיות (לשמור שתשארנה דקות)
 בכלי נפרד מערבבים את כל חומרי המילוי. מורחים 2 כפות
 מילוי במרכז החביתיות ומגלגלים. מסדרים בכלי חסין אש.
 הגשה - מטפטפים על החביתיות קוניאק טוב ומדליקים.
 מגישים בתוספת ריבת אוכמניות או תותים ושמנת מתוקה
 מוקצפת. זה דליקטס.

חומיות (בראונים)

שם: חוה טל

נולדה בארה"ב ב-1947.

הגיעה לחצור כבודדת, וחיש מהר מצאה בן זוג (יוחנן),

והיום המשפחה מונה כבר - חמש נפשות.

תחביבים - כתיבה (ספורי ילדים), אריגה.

המאכל - חומיות (בראונים) - של דודה מרי

50 ג' מרגרינה 3 ביצים

1 כוס סוכר 3/4 כוס קמח

1 כפית וניל 1/2 כפית אפיון

1 כפית תמצית רום או ליקר פקנים קצוצים לפי המצב

1/2 כוס קקאו (אפשר 1/2 כוס - 1 כוס או

בלי)

מערבבים טוב את המרגרינה עם הסוכר, הוניל, הרום או

הליקר והקקאו. להוסיף את הביצים כל אחת בנפרד - מערבבים

היטב. מוסיפים את הקמח והאפיון ובסוף את הפקנים.

משמנים תבנית אפיה בערך בגודל 23x33 (אם יותר גדולה

יוצא נמוך ויבש). מוזגים לתבנית ואופים בחום בינוני

בערך 10-15 דקות.

(כשהמאפה נפרד מהדפנות ויבש למגע).

כשמתקרר חותכים ומוציאים מהתבנית.

את החומיות אפשר להכין כשרוצים משהו מהיר וטעים. וכמו

שהדודה שלי אמרה כשנתנה לי את המתכון: "תהנו"

בתאבון!

שם: נחמה כהן

נולדה בפולין בשנת 1917.

עובדת שנים רבות במתפרה. בעבר היתה חקלאית.

אוהבת לעבוד בגינה ולזלול דברים מתוקים.

מאכל אוהב - חומיות

1 חבילה מרגרינה

2 כוסות סוכר

1 כוס קקאו

1 כוס קמח מנופה

4 ביצים

2 כפיות וניל

אופן ההכנה:

ממיסים בקערת זכוכית על אדים את המרגרינה והקקאו ומקררים.

בקערה נפרדת מערבבים את הביצים, הסוכר והוניל. מוסיפים

את תערובת המרגרינה והקקאו ומערבבים טוב עם כף עץ.

מוסיפים את הקמח ושוב מערבבים טוב. משמנים ומקמחים

תבנית מרובעת (של התנור), אופים בחום בינוני כ-25-20

דקות. (בודקים לראות אם יבש). מקררים קצת, חותכים

לרבעים קטנים.

שם: רעיה מרקמן

נולדתי בברית המועצות בשנת 1919.

עבדתי שנים רבות ב"אמן" וכיום אני עובדת במטבח.

אוהבת אופרות, מוסיקה קלאסית, ספרות קלאסית וספרות יפה בכלל.

מאכל מבית-אמא - טייגלך

בצק:

סירופ:

5 ביצים

1 ורבע כוסות דבש

1½ כפות שמן

5 כפות סוכר

1 כף סוכר

2 כפיות זנגוויל

רבע כפיות אפיון

2-3 כוסות קמח

מכניסים את כל החומרים של הבצק לקערה ומספיק קמח ליצור בצק רך וחלק.

לשים היטב. אם הבצק נדבק לידיים - מוסיפים מעט קמח.

יוצרים גלילים מהבצק בקוטר של ½ ס"מ וחותכים לאצבעות של 3 ס"מ אורך.

סירופ - מביאים את הדבש וכף הסוכר לרתיחה בסיר רחב ומו-סיפים את אצבעות הבצק ב-4 מחזורים (לא הכל בבת אחת).

מכסים את הסיר לכמה דקות. בוחשים מדי פעם.

הטייגלך מוכן כאשר צבעו שחום.

מוציאים מסירופ הדבש אל קרש רטוב.

מפזרים תערובת סוכר + זנגוויל (4 כפות הסוכר הנותרות).

שם: מלוינה ירון

נולדה בבולגריה ב-1918.

בעבר - מורה. בהווה - תופרת (ב'חצור לטף').

סימני היכר: שרה יפה ומשתלבת יפה בחבורות הזמר ה'בולג-רית' וה'אמריקאית'.

מאכל מבית-אמא - טש-פישטיל (עוגה)

בצק:

1 כוס מים

2½ כוסות סוכר

2 כוסות שמן

½ כוס מים

¾ כוס סוכר

2 כפות מיץ לימון

4 כוסות קמח

אגוזים כתושים

לבצק: מבשלים ביחד את המים, השמן והסוכר עד נקודת הרתיחה.

מורידים מהאש ומוסיפים את הקמח ובוחשים טוב.

מסדרים ½ כמות מהבצק בתבנית, מפזרים שכבה של אגוזים כתושים,

מסדרים מעל האגוזים את יתר הבצק, חותכים ריבועים ואופים בחום

בינוני-גבוה עד שישחים.

לסירופ: מבשלים את הסוכר והמים עד שזה נהיה קצת סמיך ומוסי-

פים לימון. את הסירופ שופכים על התבנית בעודו חם.

לחם עוגה

שם: לילי

הגשתי את העוגה הזאת ככיבוד ואמרו לי שכדאי להכניס אותה לספר המתכונים.^{Text} היות והיה מקום חסר, החלטתי לתת אותו. היא קלה מאד לעשייה.

חומרים

1 כוס קמח מלא	1/2 כפית מלח
1/2 כוס נבט חיטה	2 ביצים טרופות
1 כוס קמח רגיל	1/2 כוס דבש
כפית סודה לשתייה	1/4 כוס מרגרינה מומסח
כפית אבקה אפיה	1/2 כוס תמרים קצוצים
1 כוס יוגורט (או לבן)	(או ריבה טובה)

משמנים שתי תבניות מאורכות ושמים בצד. מערבבים בקערה את הקמח המלא עם הנבט, הקמח הרגיל, הסודה, אבקת האפיה והמלח. בקערה נפרדת מערבבים את הביצים עם הדבש, היוגורט, המרגרינה והתמרים. מערבבים את תוכן שתי הקערות ומחלקים את התערובת בין התבניות. אפשר לפזר שומשום למעלה. אופים בתנור מחומם מראש לחום בינוני במשך כ-50 דקות או עד שקיסם שננעץ בעוגה יוצא נקי ויבש.

לחמניות או עוגת שמרים

שם: אראלה ירון - הלפר
נולדה בישראל בשנת - 1954.
ידועה כבחורה שנולדה עם כדור עף ביד.
שחקה כדור עף שנים רבות בנבחרת הבנות של חצור, בנבחרת
הארץ, וכיום מתגברת את בנות הפועל בת-ים.
תחביבים - ניחוש?... נכון... ספורט.
עובדת בכפיר - חברת נוער.

מאכל אהוב - לחמניות או עוגת שמרים

1 ק"ג קמח	4 ביצים
100 ג' שמרים	100 ג' מרגרינה
6 כפות סוכר	2 כוסות מים פושרים
קורט מלח	קקאו (או קינמון) מעורב בסוכר

מערבבים את הקמח, הסוכר, והשמרים. יוצרים גומה
באמצע ומוסיפים את הביצים. ממיסים את המרגרינה ומו-
סיפים אליה את המים. את זה מוסיפים לתערובת הקמח
ומערבבים היטב על ידי לישה. מחלקים ל-4 חלקים.
משאירים לתפוח כחצי שעה. פותחים עלה מורחים קצת שמן
או מרגרינה מומסת. מפזרים קקאו או קינמון מעורבבים
בסוכר - מגלגלים וחותכים חתיכות שוות. מניחים בתבנית
משומנת - משאירים רווח בין כל חתיכה ומשאירים לתפוח
כשעה +.

אופים על חום בינוני-גבוה כ-15 דקות או עד שהעוגות
הזוכות - מורחים במי סוכר כשהן עדיין חמות.
אם לא הצליח לכם סימן שפישלתם.
אפשר לשנות את המילוי, אפשר ליצור לחמניות עגולות עם
הבצק הנ"ל.

מוס שוקולד מריר

שם: אילנה פודר

מאכל מהמטבח הצרפתי - מוס שוקולד מריר - ל-8 אנשים.

400 ג' שוקולד מריר	6 ביצים
200 ג' מרגרינה רכה	1 כף סוכר דק

הכנה:

לחתוך את השוקולד לחתיכות, להמיס אותו בסיר "היושב" על סיר נוסף עם מים חמים על האש. (אין לגעת עד שהשוקולד יימס לגמרי).

להפריד חלבון וחלבון.

כשהשוקולד נמס להוריד מהאש ולהוסיף את החלבונים, אחד אחד, תוך עירוב.

להוסיף את המרגרינה בחתיכות קטנות ולהמשיך לערבב.

להכין קצף עומד מהחלבונים והסוכר ולהוסיף לתערובת.

יש לערבב בזהירות רבה.

כשהכל מעורבב יפה וחלק, לשים בכלי זכוכית ולהשאיר במק-

רר לפחות 6 שעות (לא להקפיא).

בתאבון!

מרצפן

שם: וידה אלמוג

נולדה בבולגריה.

מאכל מבית-אמא - מרצפן - (מוגש בכל אירוע חגיגי בעיקר

בימי הולדת במשפחת אלמוג)

חומרים:

200 ג' שקדים בלי קליפה 160 ג' סוכר

2 ספלים מים 1 כף מיץ לימון

מורידים את הקליפה מהשקדים (שופכים עליהם מים רותחים,

מחכים כמה דקות והקליפה יורדת בקלות)

טוחנים דק את השקדים הקלופים.

מרתחים בסיר את הסוכר והמים עד אשר מתקבל סירופ סמיך.

שופכים לסירופ את מיץ הלימון וכעבור דקה גם את השקדים

הקלופים והטחונים.

בוחשים, נותנים לתערובת כמה דקות להתקרר ומתחילים ליצור

צורות.

הערה : להצלחת המבצע חשוב מאד לתפוס את הרגע הנכון של

סמיכות הסירופ טרם שופכים עליו את השקדים הטחונים.

בהצלחה!

שם: אורית שדה

נולדה ב-1944 בברה"מ וחיה בפולין.

עלתה ארצה ולקיבוץ ב-1957. נשואה + חמישה בנים.

מקום עבודה: כל מיני עבודות לשרות החבר.

סימני היכר: מכף רגל ועד ראש - סנדלריה ומספרה.

אוהבת: ציור, צילום, מלאכת יד, בישול ואכילה.

מאכל מבית חמתי - סבקה - שושנים מטוגנים בדבש

בצק: 4 כוסות קמח

סירופ: $\frac{1}{2}$ כוס דבש

1 כוס שמן

1 כוס סוכר

1 כוס מים

מיץ לימון

1 כוס מים

מערכבים את השמן, הקמח והמים יחד ולשים בצק צמיג ונעים.

לחלק לכ-25 כדורים בגודל פינג פונג ולתת להם לנוח

כ-20 דקות.

לחמם שמן עמוק, כל כדור לרדד לעלה דק ולחרוץ 3-4 חתכים,

לבלבל את הפסים מכפנים החוצה, ולזרוק לשמן הרוחת.

בסיר נפרד לחמם חצי כוס דבש, 1 כוס מים + 1 כוס סוכר

וקצת מיץ לימון. לטבול את השושנה המטוגנת בתוך הסירופ.

בחאבון!

סופגניה (דרום אפריקנית) - קוק סיטרס

הצרכים

שם: ג'פרי שוורץ
נולדתי ב-1960 בדרום אפריקה. עליתי ארצה ב-1978. סיימתי סיימתי צבא ב-1982. חבר קבוץ מ-1985. תלמיד באוניברסיטה מ-1986. נו? אפשר כבר לקרוא לי ישראלי?!

מאכל מבית-אמא - סופגניה דרום אפריקנית - קוק סיטרס

<u>הבצק :</u> 4-5 כוסות קמח	<u>הסירופ:</u> 3 כוסות סוכר
1 חבילה שמרים	2 כוסות מים
1 כוס חלב	קינמון
2 ביצים	מרתחים ביחד.
1 כפית מלח	
1 כוס סוכר	
1/4 חבילה מרגרינה	
מומסת.	
1 כפית אגוז מוסקט	
(מרוסק)	
1 כפית קינמון	
1/2 כוס מים פושרים	

מערבכים: 1 כוס קמח, שמרים, מים וחלב ונותנים לתפוח. מוסי-
פים את יתר החומרים לבצק ונותנים לתפוח שנית.
מגלגלים את הבצק למקלות ארוכים ודקים (בערך 1 ס"מ
רוחב), מלפפים שנים יחד וחותכים לאורך של כ-10 ס"מ.
מטגנים בשמן עמוק עד לצבע חום, טובלים בסירופ, ומקררים.

סופגניות מצריות

שט: ראובן דה-פורטו

נולד במצרים ב-1937.

עלה לארץ דרך צרפת ואיטליה בשנת 1955.

היה חקלאי בהכשרה בעין-דור, דייג בברעם, בנאי בעברון
(במסגרת נח"ל).

כיום - מהנדס מתכות ב"אמן".

סימני היכר - הומור בכל מצב.

מאכל מבית-אמא - סופגניות מצריות (זלביה)

<u>הכצק :</u>	<u>הסירופ :</u>
1 ק"ג קמח	2 כוסות סוכר
1½ חב' שמרים (של 50 גר')	מיץ מלימון אחד
מים פושרים (מעט)	רבע כפית קינמון
	כמה טיפות מי ורדים (אם יש)
	כוס מים

מבשלים ביחד עד שמסמיך

מערבבים עד שיש עיסה רכה מאד. מכסים ונותנים לעמוד
כשעתיים. יוצרים בעזרת כפית, או כף, כדור ומטגנים בשמן
עמוק.

מוציאים למסננת.

מגישים עם קצת סירופ ואבקת סוכר.

סלט פירות

שם: גיורא בן-יהודה

ליד 1917

עלה ארצה כבחור צעיר. שייך לגרעין הישראלי של קיבוץ ארצישראלי ג'.

היה בשליחות תנועתית בצ'ילה ובפעילות כלכלית בארצות דרום-אמריקה.

עבודה - הנה"ח.

המאכל - סלט פירות - אך ורק לימי הולדת של הילדים או

הנכדים

פירות העונה:

תפוזים, קלמנטינות, תפוחי עץ, צימוקים
אגסים, אפרסמונים, מנגו, בננות, קופסת פלחי אננס
ענבים, מלונים, אפרסקים, מישמיש, (אם אין פרי העונה
שזיפים. מגוונים בקופסת פי-
(אין להשתמש באשכולות או אב-רות)
טיחים)

הכנה: חותכים את הפירות לחתיכות קטנות. אין צורך לקלף תפוחי עץ ואגסים. (יש צורך לקלף אפרסקים, פרי הדר, אפר-סמונים). איפה שיש חרצנים צריך להוציא אותם. ענבים ללא זגים אפשר לחתוך לשנים או לארבע לפי גודלם. את המיץ

מהקופסה יש לאסוף בכלי, להוסיף מיץ תפוזים וקצת מיץ אשכוליות. את כל הפירות מערבבים היטב. רצוי לחלק לשתי קערות, עבור הילדים מוסיפים לרוטב מיץ פטל או מיץ תפוחי עץ. עבור המבוגרים מוסיפים לרוטב קוניאק, שרי ברנדי או ליקר אחר. את תכולת הקערות מכסים ברוטב, משאירים 24 שעות במקרר.

המרכיבים - מרובים

הצדקות הטובות - עוגת חמאה - לאט

החם טרופי

בתאבון!

המרכיבים - מרובים

הצדקות הטובות - עוגת חמאה - לאט

המרכיבים - מרובים

הצדקות הטובות - עוגת חמאה - לאט

המרכיבים - מרובים

המרכיבים - מרובים

המרכיבים - מרובים

המרכיבים - מרובים

עוגה הולנדית

שם: אירים גילת
נולדה בהולנד בשנת 1954.
הגיעה לחצור כמתנדבת. באה ראתה ומצאה את אהוד.
כיום ישראלית לכל דבר - רק העוגה נשארה הולנדית.

מאכל מבית-אמא - עוגה הולנדית

קורט מלח	300 ג' קמח
לימון	250 ג' סוכר חום
תפוז	4 כפיות קינמון
1 ביצה	1 כף דבש
1 כוס חלב (200 סמ"ק)	$\frac{1}{2}$ כפית ציפורן
150 ג' צימוקים	1 כפית מוסקט

להשרות את הצימוקים ל-10 דקות במים פושרים, לייבש אותם ולהוסיף להם כף קמח - לערבב.
בקערה נפרדת לשים את כל החומרים היבשים. לגרד את קלי-
פות הלימון והתפוז ולערבב.
להוסיף את יתר החומרים ולבסוף את הצימוקים.
לשמן תבנית ולשפוך לתוכה את הבליל.
לאפות כשעה - שעה וחצי בחום בינוני, כשבחצי השעה האחרון-
נה כדאי לשים על העוגה נייר כסף למנוע את שריפתה.

אז בתאבון ובהצלחה !

שם: פרומה קרני.

נולדתי ב-1918 בפולין.

באתי ארצה בתור תלמידה. ב-1936 למדתי בביה"ס החקלאי
בנהלל.

מקצוע - הרבה מקצועות: חקלאית, מטפלת ועכשיו תופרת.

תחביבים - אריגה.

מאכל אהוב - לימי הולדת - עוגה חגיגית

לצערי מבית-אמא לא הספקתי ללמוד כי למרות הידע הרב
שלה, היא לא נתנה לי לעסוק בבישול. היא אמרה תמיד,
כשתצטרכי תדעי...

גלגולה של עוגה

קיבלתי את המתכון מבת-אחי ואצלי היא נקראת עוגת אסתי.

נתתי את המתכון ליעל ואצלה זו עוגת פרומה.

והיא נתנה לרות ואצלה זו עוגת יעל.

רות נתנה לסימה, ואצלה זו עוגת רות.

- פעם שאלתי את סימה, אולי יש לה מתכון מעניין של עוגה

חגיגית - והיא נתנה לי את המתכון הזה...

התחתית: 6 ביצים קרם לבן: 1 כוס חלב

4 כפות קקאו 1 חבילה אינסטנט פודינג

1 כף קמח וביל

1 כפית אפיון 1 שקית שמנת מתוקה

סירופ: 3 כפות סוכר

2 כפיות קוניאק

$\frac{1}{2}$ כוס מים

קרם שוקולד :

100 ג' שוקולד מריר

2 כפות קקאו

2 כפות סוכר

$\frac{1}{2}$ כוס חלב

$\frac{1}{2}$ חבילה מרגרינה

1. 5 חלבונים + 4 כפות סוכר - להקציף.

2. 5 חלבונים + 4 כפות קקאו + 1 ביצה שלמה, להעביר לקצף

ולהוסיף קמח ואפיון. לאפות בחום בינוני 40 דקות.

3. כשהעוגה אפויה להשאיר בתנור להתקרר ולמזוג עליה סירופ

3 כפות סוכר, $\frac{1}{2}$ כוס מים, 2 כפות קוניאק.

4. הקרם הלבן - 1 כוס חלב, 1 חבילה אינסטנט פודינג וניל,

1 שמנת מתוקה - להקציף את כל החומרים ביחד ולשים על העוגה

הקרה.

5. מעל לקרם הלבן אפשר לשים קרם שוקולד - להמיס את כל

חומרי הקרם על אדים, להוריד מהאש ולהוסיף מרגרינה.

בתאבון!

שם: בינה כהן

נולדה ב-1949 ישראל (חצור) במזל...ספורט.

היתה מעמודי התווך של נבחרת הבנות בכדור-עף. למדה

ומלמדה ספורט ב"צפיה" ובבית.

בשעות הערב כשיש פנאי...עושה חוגי התעמלות לצעירות

ולמבוגרות.

מאכל מביית-אמא (של איתמר) - עוגה מפצפוצי אורז

200 גרם חלבה 6 כוסות פצפוצי אורז

200 גרם מרגרינה בלי מלח 4 כפות דבש

1 כוס סוכר 1 כפית נס קפה

מבשלים ביחד את כל החומרים, מלבד פצפוצי האורז, עד שכל

החומרים נמסים.

מורידים מהאש ומוסיפים את 6 הכוסות של פצפוצי האורז.

* רצוי להוסיף כוס ולערבב, להוסיף כוס נוספת ולערבב

וכן הלאה.

משטחים על קרש רטוב וחותכים לכל צורה שרוצים - כשהעוגה

עדיין חמה.

עוגה נעלמת

שם: דגנית ועופר כלב.
שניהם ילידי הארץ - הוא יליד 1945, היא ילידת 1954.
מה הם עשו או עושים בחיים? - קודם כל חו"ל, אחר-כך
מתחתנים. קצת ג'ינג'י קצת שחור.
4 ארצות מוצא להורים.
עובדים בחינוך, חינוך, חינוך... (מחק את המיותר)
אוהבים - אחד את השני, לשבת על המרפסת ולברבר, את לאקי
(הכלב), רקוד ומוסיקה.

מאכל אהוב - עוגה נעלמת, קלה להכנה לאמא - קלה לאכילה

לחברה!

עוגת פרות מהירה - אצלנו אוכלים אותה מיד, לא נשאר למחר.
קונים בכל-בו - חבילה בצק עלים.
לוקחים בחלוקה - $1\frac{1}{2}$ ק"ג פרי (כל פרי)
1 כוס סוכר
שוטחים את בצק העלים על תבנית מרובעת סטנדרטית.
מפזרים $\frac{1}{2}$ כוס סוכר (או יותר אם הפרי חמוץ) על הבצק
ואופים 10 דקות בתנור חם.
חותכים שווה את הפרי לפרוסות ומערכבים עם עוד חצי כוס
סוכר ומסדרים יפה כמו חיילים על פני הבצק האפוי.
אופים בתנור חם בין 20 ל-40 דקות, מוציאים, חותכים לריבוי-
עלים 5×5 .
אוכלים מיד כשקצת מתקרר.

עוגת אגוזים

תמצית

1 ק"ג אגוזים

1 ק"ג סוכר

1 ק"ג קמח

1 ק"ג חמץ

1 ק"ג שמן

1 ק"ג מים

שם: הגר אטלן

נולדה בישראל ב-1944.

למדה ריכוז שרותים במדרשת-רופין.

עובדת היום כמחסנאית בקומנה חברים.

אמא לארבעה - שניים ושתיים - הם כחי שער והן בהירות.

עוגת אגוזים

תמצית

1 ק"ג אגוזים

1 ק"ג סוכר

1 ק"ג קמח

1 ק"ג חמץ

1 ק"ג מים

1 ק"ג שמן

6 ביצים (להפריד)

8 כפות סוכר ($\frac{1}{2}$ כוס)

3 כפות פרורי לחם

2 כפות קמח

$\frac{1}{2}$ שקיה אפיון

50 ג' שוקולד מריר מגורד

100 ג' אגוזים קצוצים

תמצית רום

קליפה של לימון מגורדת

מיץ של חצי לימון

הכנה: מקציפים את החלבונים לקצף חזק.

מקציפים את החלמונים והסוכר בקערה נפרדת.

מנפים ביחד את הקמח, פרורי הלחם והאפיון.

מוסיפים לתערובת של החלמונים את תערובת הקמח, את האגו-

זים, השוקולד וכל השאר.

לבסוף מוסיפים בקיפול קל את החלבונים - בוחשים מאד

בקלות.

אופים כ- $\frac{1}{2}$ שעה בחום בינוני. כשהעוגה מתקררת לצפות

אותה בכל גלזורה שהיא.

גלזורה:

2 כפות קקאו

4 כפות סוכר

2 כפות מים

2 כפות חלב

2 כפות מרגרינה

1 ביצה

להרתיח את כל החומרים (למעט הביצה) וכשזה מתקרר קצת מוסיפים את הביצה ובוחשים היטב.

בתאבון !

עוגת אגוזים ושוקולד

שם: עליזה כהן

נולדתי בבולגריה בשנת - 1948.

ציוני דרך - נולדתי, גדלתי, אכלתי ועד היום רואים את התוצאות.

מקצוע - מורה מיוחדת. עובדת היום בגן-ניצנים ובמקצוע לחילופין.

סימני היכר - 90-60-90 (בעיקר לאחר הלידה).
אהבות - סרטים, הצגות וספר טוב (אך למי יש זמן לכך עכשיו).

מאכל אהוב - עוגת אגוזים ושוקולד ללא קמח (טובה לשומרי כשרות בפסח)

100 גר' שוקולד מריר	<u>ציפוי:</u>
150 אגוזים קצוצים	100 גר' שוקולד מריר
8-9 ביצים	1 שקית שמנת מתוקה
1/3 כוס מים	
1 כוס סוכר	

מבשלים על אש קטנה את האגוזים, 100 גר' שוקולד, סוכר ומים. כשרותח מורידים מהאש ומקררים. להוסיף את חלמוני הביצים לתערובת ולבחוש. בכלי נפרד מקציפים את החלבונים ומוסיפים לתערובת. לאפות בחום בינוני.

ציפוי: לבשל את השוקולד והשמנת המתוקה על אש נמוכה עד התחלת רתיחה. לקרר במקרר מספר שעות, להקציף ולמרוח על העוגה.

בתאבון !!

עוגת ברוך

שם: רחל ארנן

נולדה ב-1926 בישראל.

מאכל אהוב - עוגת ברוך

ספורים על העוגה של אמא של ברוך (אסתר) שלא הספקתי להכירה - עוגה שליוותה את ברוך כל שרותו בצבא. קיבלתי את המרשם מאחותו וכיום היא עוגת ימי הולדת של משפחת קויפמן ומבוצעת ע"י החותנת.

100 ג' בוטנים או אגוזים	4 כפות קקאו
100 ג' ביסקויטים	1 כוס דבש
2 עלים אפויים (בצק עלים) 30x30	100 ג' חלבה רגילה
	3/4 כוס סוכר
	1/2 חבילה מרגרינה
	רום או קוניאק

הכנה: דבש + סוכר + קקאו - ממיסים על האש להוסיף בוטנים + ביסקויטים + חלבה. על חום גבוה להוסיף 1/2 חבילה מרגרינה להרתיח פעמיים, להוסיף רום או קוניאק. למרוח על עלה, לשים אחד על השני, למרוח גם על העלה השני.

בתאבון!

שם: רחל בכר

נולדתי בפולין בשנת 1919 ועליתי ארצה בגיל צעיר מאד.
למדתי בנהלל והגעתי לקיבוץ ב-1938.
אני תופרת (פעם עבדתי בחינוך), עובדת בקומונה בעבודות
שחברים נותנים לי.
תחביבים - קריאה, עבודות יד וטלויזיה צבעונית.

מאכל אהוב - עוגת גבינה

תערובת לעוגת טורט

2 גביעי גבינה לבנה 9% (500 גר') 2 כפות וניל
רבע כוס סוכר 2 ביצים

מחלקים את תערובת הטורט לשלושה חלקים ואופים שליש
ממנה.

מערבבים את כל יתר החומרים ואחר-כך מוסיפים עוד שליש
מתערובת הטורט.

שופכים על התחתית האפויה. את השליש האחרון של הטורט
שופכים למעלה.

אופים בתנור בחום בינוני עד שזה משחים (בערך שלושת
רבעי שעה עד שעה).

כשהעוגה מוכנה, מכבים את התנור ומשאירים את העוגה בפנים
לחצי שעה נוספת.

העוגה אף פעם עוד לא נפלה. המשפחה שלי מאד אוהבת את
העוגה הזו.

עוגת גבינה

שם: אריה גילת

נולד בשנת 1918 בפולין. מהגר לדרום אפריקה עם המשפחה. מייסד את השומר-הצעיר בדרום-אפריקה ועולה ארצה כחלוץ ב-1939. באותה שנה מצטרף לקיבוץ כבודד. מקום עבודה בהווה ובעבר - נהג משאית, עובד אמן, תפקידים שונים.

סימני היכר - שמן עם שערות שיבה (ש.ש.ש.)
אוהב עיסוק עם אנשים.

מאכל מבית-אמא - עוגת גבינה

3 גביעי גבינה לבנה 9% (סה"כ 750 ג')	כוס סוכר
3 חלמונים	קליפת לימון
קורט מלח	מגורדת
5 חלבונים	2 כפות קורנפ- לור
	מיץ חצי לימון

מקציפים את החלבונים. מערבבים את כל יתר החומרים בקערה נפרדת. מוסיפים בעדינות ולאט בכף עץ את החלבונים המוקצ-פים. שופכים את הכל על תבנית מרופדת, בפירורי עוגיות או בצק, חצי אפוי. אופים שלושת רבעי שעה בחום בינוני ושלוש רבעי שעה בחום נמוך... משאירים בתנור עד שמתקרר. העוגה לא תיפול ותהיה טעימה לכל טעם.

עוגת גבינה

שם: מיכל (נתני) רון
נולדה בשנת 1951 בישראל.
עשתה מסלול בן קיבוץ טיפוס.
במקצועה - אחות.
מוכרת על-פי משקפיה.
אוהבת שירה, קריאה, נגינה.

מאכל אהוב - עוגת גבינה

<u>חומרים :</u>	<u>ציפוי :</u>
3 גביעי גבינה 9% (750 ג')	1/4 כוס אינסטנט פודינג
4 ביצים	1 גביע שמנת מתוקה
4 כפות קורנפלור	2 כפות סוכר
1 כוס סוכר	

הכנה : מפרידים את הביצים. מקציפים את החלבונים עם 1/5 כוס סוכר.

מערבבים את הגבינה, החלמונים, הקורנפלור והסוכר בקערה נפרדת ומוסיפים בעדינות את הקצפת.
אופים בחום בינוני ל-1/2 שעה בערך.
מקציפים את חומרי הציפוי ושופכים על העוגה.

עוגת גבינה

שם: אסתר רמות

נולדה ב-1943 בפרס.

בילדותה עלתה לארץ וחייה כבר הרבה שנים בחצור.

סימני היכר - בעל שחוזר מהעבודה רק בשעות הערב ו -

4 ילדים שגעון כל אחד!

מאכל אהוב - עוגת גבינה

500 ג' גבינה לבנה שמנה

6 ביצים (להפריד)

2 כפיות סולת

1 כוס סוכר

1 כף קורנפלור

1 כוס חלב

1 כפית וניל או - קליפת לימון

לטעם

לתחתית העוגה אפשר להשתמש בבצק פריך - שכבת בצק דקה ואחידה.

הכנה :

להקציף חלבונים עם $3/4$ כוס סוכר לקצף קשה.

בקערה נפרדת לבחוש היטב את כל שאר החומרים, את הבליל

לשפוך לקצף ולבחוש בתנועות עטיפה קלות.

לאפות 10 דקות בחום גבוה ולהוריד את חום התנור לחום

בינוני נמוך מבלי לפתוח את דלת התנור.

לאפות כשעה עד שעה ורבע.

את העוגה יש להוציא רק לאחר שהתקררה לגמרי.

בתאבון !

שם: עליזה כהן

מאכל אהוב - עוגת גבינה ואננס (עוגה לעצלנים)

1 קופסה אננס	1 שקית שמנת מתוקה
500 ג' גבינה לבנה 9%	(אפשר שמנת צמחית +
1 שקית ג'לטין (14 ג')	כוס חלב)
	$\frac{1}{2}$ כוס סוכר
	בסקוויטים (פתי בר)

הכנה: להרתיח כוס מיץ אננס ואת הג'לטין ולקרר.
לערבב בנפרד את הגבינה והסוכר ולהוסיף את האננס כשהוא חתוך לקוביות.

להוסיף לתערובת הגבינה את הג'לטין המומס.
להקציף בנפרד את השמנת ולהוסיף לתערובת.
להרטיב את הביסקוויטים במיץ אננס או בחלב ולסדר אותם בתחתית תבנית פיירקס.

לשפוך את התערובת על הביסקוויטים ולקרר במשך יום לפני ההגשה.

עוגת גבינה ללא תחית

שם: רחל בסן

נולדה בשנת 1919 בפולין.

הגיעה ארצה לאחר מסע ארוך בארצות שונות, בין היתר
שהיה בלפן.

מקצוע - גננת, תופרת.

תחביבים - מלאכת יד (לא אפיה).

מאכל של נילי של יורי - עוגת גבינה (כלי תחית)

500 ג' גבינה לבנה לציפוי:

6 ביצים (להפריד) 1 שקית שמנת מתוקה

2 כפיות קורנפלור 1 כוס חלב

1 1/4 כוס סוכר 1 חבילה פודינג אינסטנט וניל

מערכבים ביחד את הגבינה, החלמונים, הקמח והסוכר.

מקציפים לקצף קשה את החלבונים, מוסיפים את החלבונים

לתערובת הגבינה.

אופים 3/4 שעה בתנור בינוני. לא פותחים את התנור בזמן

האפיה ומקררים כתנור סגור.

מוציאים את העוגה מהתבנית (את התחית של התבנית משאי-

רים כמובן).

מקציפים את חמרי הציפוי ומצפים את העוגה יפה.

שומרים את העוגה במקרר (לא בפריזר).

בתאבון!

עוגת גבינה קרה אמריקאית

שם: מרים פלג

נולדתי ב-1947 בארץ. אני בחצור מ-1962. הצטרפתי לקבוצת דביר.

מאכל אהוב - עוגת גבינה קרה אמריקאית

1 שקית ג'לטין	$\frac{1}{2}$ כוס סוכר
$\frac{1}{2}$ כוס מים קרים	רבע כוס חלב
2 חב' קריים צ'יז	רבע כוס מיץ לימון
2 חלבונים	$\frac{1}{2}$ כפית לימון מגורד
1 כוס שמנת מתוקה	(קליפת לימון)

ציפוי:

שלושה רבעים כוס סוכר
2 כפות קורנפלור
רבע כוס מיץ לימון
2 חלבונים
 $1\frac{1}{2}$ כוסות מים

קריים צ'יז - 3 כוסות שמנת חמוצה מעורבבת - שני שליש כפית מלח . מסננים בתוך מטלית גד (חיתול, גזה, כותנה אורירית וכו') כעשר שעות מעל הכיור באופן שהנוזלים יזלו החוצה. אח"כ מניחים את הגבינה במטלית בתוך מסננת מעל קערה בתוך המקרר עשר שעות נוספות.

ממיסים את הג'לטין במים קרים ומבשלים עד שיימס לגמרי (בחום נמוך ולא להביא להרתחה).

מוסיפים לג'לטין המומס סוכר, גבינה וחלב ומערכבים היטב.
מוסיפים מיץ לימון וקליפת לימון.
מצננים עד שהכליל מתייצב אבל לא קרוש מדי. מוסיפים את
החלבונים המוקצפים בתנועה איטית (כנ"ל הקצפת) ומצננים
במקרר.
ציפוי - מבשלים את הסוכר, המים, מיץ לימון וקורנפלור על
אש קטנה עד שמתקבל צבע שקוף.
לערבב כל הזמן. מוסיפים בתנועות זהירות את החלמונים
המוקצפים. להוריד מהאש ולהמשיך לערבב.
לדאוג שהתערובת עם הביצים לא מגיעה להרתחה.
שופכים על העוגה ומחזירים למקרר עד שרוצים להגיש אותה.

עוגת גלידה

שם: ליאורה ונחום קרני
נולדנו בישראל. הוא ב-1950 והיא ב-1953.
התמסרנו ללימודים וילדים לסירוגין.
היא עובדת בחינוך והוא בתעשייה.
היא אוהבת לראות סרטים וכדורגל, הוא אוהב לישון בסרטים.

מאכל אהוב - עוגת גלידה - שוקולד-מוקה

<u>בסיס</u>	<u>שכבה אמצעית</u>	<u>שכבה עליונה (קרם)</u>
ביסקויטים	200 גר' מרגרינה	1 שמנת מתוקה
מעט חלב	(חבילה)	2 כפות אבקת סוכר
1 כפית סוכר	200 גר' שוקולד	2 כפות נס קפה
מעט קוניאק	מריר	2 כפות קקאו
	2 כפות קוניאק	
	2 כפות סוכר	
	4 ביצים מופרדות	

* הכמויות מיועדות לתבנית מס' 26. אני עושה ישר כמות
כפולה לתבנית מרובעת של תנור אפיה.

מרפדים תבנית עם ביסקויטים טבולים בחלב, סוכר וקניאק.
ממיסים בסיר מרגרינה, שוקולד, קוניאק וסוכר על אש קטנה,
בוחשים היטב ומורידים מהאש.
מוסיפים 4 חלמונים אחד אחרי השני. מקציפים את החלבונים
ומוסיפים לתערובת בעדינות.

שופכים את התערובת על הביסקויטים שכתבנית ומכניסים
לפריזר.

מכינים קרם מהחומרים לשכבה עליונה ומורחים על הגלילה
המוקפאת.

שומרים בפריזר (זה לא ישאר הרבה זמן).

החומרים הנדרשים הם: חלב, סוכר, חמאה, ביצים, קמח, מים, חומץ, וזרעוני סוכר.

כמות	חומרים	הערות
1 כוס	חמאה	ממולח
1/2 כוס	סוכר	ממולח
1 ביצה	ביצה	חדשה
1/2 כוס	קמח	ממולח
1/4 כוס	מים	
1/2 כוס	חומץ	
1/2 כוס	זרעוני סוכר	

החומר הזה הוא לא יפה וזאת הסיבה שיש להשתמש בו.

החומר הזה הוא לא יפה וזאת הסיבה שיש להשתמש בו. הוא לא יפה וזאת הסיבה שיש להשתמש בו.

שם: יפה טל

מאכל אהוב - עוגת דבש אנגלית

2 ספלי קמח	רבע כפית זנגוויל
כפית אפיון	$\frac{1}{2}$ כפית קינמון
שלושה רבעים כפית סודה	קורט ציפורן
2 שלישי כפית מלח	רבע כפית אגוז מוסקט
שליש חב' מרגרינה	$\frac{1}{2}$ כוס קפה חזק מקורר
1 כוס סוכר	$\frac{1}{2}$ כוס צימוקים
שליש כוס דבש	$\frac{1}{2}$ כוס אגוזים קצוצים

קליפת לימון מגורדת

מערבבים את המרגרינה עם הסוכר, מוסיפים את הדבש והלימון, מוסיפים לסירוגין את החומרים היבשים עם הקפה. מתחילים וגומרים עם הקמח. בסוף מוסיפים את האגוזים והצימוקים ואופים בתנור בחום בינוני ל-45-55 דקות או עד שזה יבש.

עוגת חלום

שם: מירה ואורי אשל

שנת לידה - כבר לא זוכרים.

ארץ מוצא - היא אנגליה, הוא - ישראל.

ציוני דרך מיוחדים - 3 שנים בלוס-אנג'לס, החיים מתחלקים
לפני ואחרי.

מקום עבודה - אורי חושב על חקלאות ועובד במזכירות (עד
לפני זמן לא רב).

מירה חושבת על... ועובדת עם ילדים.

סימני היכר מיוחדים - בשנה האחרונה מוגנים ע"י שני שומ-

רי ראש, ילדה חמודה ושובב קטן.

אהבות - אחד את השני.

מאכל אהוב - עוגת חלום

נקראת על שם החלום המתוק שחולמים כאשר אוכלים אותה.

זהירות - עוגה יקרה!

6 ביצים

שני שליש כוס סוכר

200 גר' שקולד מריר

100 גר' חמאה לא מלוחה, רכה

100 גר' אגוזים קצוצים

ממיסים על אדים את החלמונים, חצי כמות הסוכר, החמאה,

השקולד ומוסיפים את האגוזים.

מקציפים את החלבונים עם יתר הסוכר.

מערבבים ביחד את תערובת החלמונים ותערובת החלבונים.

מכניסים שליש הכמות לתבנית אפיה ואופים בחום כיבוי 170
עד שהעוגה מתנפחת ונסדקת.

מוציאים מהתנור ומקררים.

שופכים את שארית הבליל ומכניסים למקרר. הערות:

1. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ או חלב חמוץ חצי חלק
2. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק
3. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק

4. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק
5. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק

6. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק
7. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק

8. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק
9. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק

10. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק
11. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק

12. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק
13. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק

14. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק
15. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק

16. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק
17. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק

18. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק
19. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק

20. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק
21. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק

22. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק
23. במקום המיץ ניתן להשתמש גם ב"פא"ו וקצת חלב חמוץ חצי חלק

עוגת חמאה

התמצית קטנה והתמצית היא

התמצית קטנה והתמצית היא

שם: ניצה אור
נולדתי בישראל ב-1944.

הדרך לחצור עוברת דרך גרעין "אלה" מקן השומר-הצעיר -
חיפה.

בחצור עסקתי שנים רבות בהוראה ולאחרונה הייתי בפעילות
בקיבוץ הארצי.

מקצוע: הוראה והדרכת מורים.

הסימנים הכי חשובים: טל צפרייר ושגיא, אוהבת לאכול (נראה
לעין...)

מאכל אהוב מבית-אמא - עוגת חמאה (תבנית שטוחה)

<u>מילוי :</u>	<u>בצק :</u>
1 חב' חמאה	1 חב' מרגרינה גולדבנד
2 כפות חלב	3 כוסות קמח
1 כוס סוכר	1 שקית אפיון
100 גר' שומשום	1 שמנת חמוצה או לבן
100 גר' אגוזים קצוצים	
100 גר' צימוקים	

לשים את כל החומרים לבצק ומרפדים בתבנית (ללא מערוף).

ממיסים את החמאה, מוסיפים את החלב והסוכר (לא להרתח).

מורידים מהאש ומוסיפים את השומשום, האגוזים והצימוקים.

מערבבים את הכל ושופכים על הבצק.

אופים את הכל ביחד בתנור בחום בינוני.

עוגת חמאה

המפורד ז'ורז' סאנז

שם: סוניה חצרוני

ילידת 1945 הולנד.

עלתה ארצה במסגרת גרעין שעשה את הכשרתו בחצור בדרכו לקיבוץ היעד. פגשה כאן את מנחם ושינתה את היעד. מאז גם הגרעין המשפחתי התרחב והיום הם 6 נפשות, תודה לאל.

עוגת חמאה

500 ג' קמח

1 ביצה

500 ג' חמאה (לא מלוחה) תפוחי עץ (אם רוצים)

ומרגרינה ($\frac{1}{2}$, $\frac{1}{2}$)

200 ג' סוכר

לערבב הכל ביחד וללוש בקערה עד שיוצא גוש בצק אחיד.

לסדר בתבנית משומנת ומקומחת.

לאפות בחנור בחום בינוני כ-40 - 45 דקות.

אפשר להוסיף על הבצק תפוחי עץ ולכסות ברצועות בצק.

(כך יוצאת עוגת תפוחי עץ במקום עוגת חמאה).

עוגת לימון וקצפת

שם: מרגוט טוביאס

נולדתי בגרמניה ב-1931 והייתי שם עד גיל 6. משם נסעתי לארגנטינה ושם הייתי 28 שנים ועכשיו אני 19 שנים בארץ. אני עובדת בקומונה ומרכיבה משקפיים. אוהבת קולנוע ואומנות.

מאכל מבית החותנת - עוגת לימון וקצפת

<u>מילוי:</u>	2 חלמונים
200 גר' גבינה לבנה	2 כפות מים פושרים
3 כפות חלב	2 חלבונים
100 גר' סוכר	100 גר' סוכר
מיץ וקליפה מגורדת מ- $\frac{1}{2}$ לימון	100 גר' קמח
3 כפ' יות אבקת ג'לטין (ללא טעם)	טיפת וניל
2 כפות מים חמים	$\frac{1}{2}$ כפית אפיון
רבע ליטר שמנת מתוקה	
סוכר וניל	

מקציפים את החלמונים עם המים ומוסיפים שלושה רבעים מהסוכר ואת הוניל עד שזה הופך לבליל. מקציפים את החלבונים עם יתרת הסוכר ומערבבים בעדינות עם הקמח והאפיון. לאפות בחום בינוני לכמה דקות עד שזה מזהיב. מערבבים את הגבינה עם הסוכר, החלב, קליפה ומיץ לימון, מוסיפים את אבקת הג'לטין מעורבת עם המים החמים. מקציפים את השמנת עם סוכר הוניל ומוסיפים שני שליש לתערובת. שופכים על העוגה האפויה, מקשטים עם השמנת שנשארה. מקררים ואוכלים.

שט: טובה נחתומי

נולדתי בהונגריה בשנת 1932.

עליתי ארצה (ז"א ברחתי מהכית). עברתי את הדנובה על דוברא ולאחר 4 חודשים הגעתי לחצור לחברת נוער ב' ההונג-רית.

היום אני עובדת בהנהלת חשבונות.

יש לי צבע אדמדם (זה במשפחה) והמזג בהתאם.

אוהבת ספר טוב, טיולים וכל דבר יפה.

מאכל אהוב - עוגת פירות

400 גר' פירות יבשים (תמרים), 200-250 גר' קמח

תאנים, צימוקים) 2 ביצים

150 גר' אגוזים קצוצים גס 1 כפית אפיון

150 גר' סוכר 2 כפיות חמאה

כוס תה חזק בלתי ממותק 2 כפיות סוכר

חותכים את הפירות לקוביות קטנות. שופכים את התה וזורים

עליהם את הסוכר. משרים ללילה. למחרת, מוסיפים את כל יתר

החומרים (חוץ מהחמאה ו-2 כפיות הסוכר) ובוחשים.

שמים את הבצק בתבנית משומנת, מפזרים למעלה את החמאה

ו-2 כפיות הסוכר.

אופים בתנור בינוני נמוך כשעה ורבע.

עוגה זאת אפשר לשמור הרבה זמן. מצויינת להכילות למשלוח.

שם: משפחת סמיט

לינדה סמיט - נולדה ב-1950, יונתן סמיט נולד ב-1948
באנגליה.

נפגשו בחצור ב-1972, ועלו סופית ב-1978. למדו באולפן
של מלוינה.

לינדה למדה ועבדה בתור מזכירה רפואית, היום עובדת במכב-
סה.

יונתן אוהב ברידג' ולינדה עבודות יד.

מאכל אהוב - עוגת פודינג

טורט יבש גביע שמנת מתוקה

1/4-1/2 פרי טרי, מבושל או ליקר שרי (לטעם)

מקופסה סוכריות קטנות (לקישוט)

1 חבילה אינסטנט ג'לי מים

1 חבילה פודינג וניל חלב

(אינסטנט)

מניחים את הטורט על תחתית כלי זכוכית, מטפטפים טיפות

שרי על העוגה.

מניחים את הפרי על הטורט. מכינים את הג'לי לפי ההוראות
שעל השקית וכשזה מתקרר ורק מתחיל להתקשר, שופכים על הפרי.
משאירים במקרר עד שזה נקרש.

בינתיים מכינים את הפודינג לפי ההוראות שעל השקית, כשזה
מתקרר אבל עוד לא נקרש שמים על הג'לו הקרוש ומחזירים

למקרר. מקציפים את השמנת, מורחים על העוגה ושוב מכניסים
למקרר עד שרוצים להגיש.

לפני ההגשה מפזרים את הסוכריות הקטנות למעלה.

עוגת "צנע"

שם: רוזה בדרק
נולדה בצ'ילה ב-1929. עלתה ארצה ב-1963.
בשנים האחרונות עובדת בקופת-בית.
תחביבים: סורגת (מהר מאוד) וקוראת הרבה.

מאכל אהוב - עוגת "צנע"

<u>ציפוי:</u>	<u>בצק : 2 ביצים</u>
1 קופסת שימורי אפרסקים	1 כוס סוכר
או מישימש	$\frac{1}{2}$ חבילה מרגרינה
(אפשר להשתמש בפרי טרי)	1 גביע לבן (או כוס
אבקת סוכר (לפי הטעם)	חלב)
	$2 \frac{1}{2}$ כוסות קמח
	1 שקית אפיון
	קורט מלח
	1 כפית וניל

מערבבים את המרגרינה והסוכר. מוסיפים את הביצים, ומערבבים היטב.

מוסיפים את הלبن והקמח לסירוגין. מוסיפים וניל.
מכניסים לתבנית של התנור. מסדרים מעל הבצק פרוסות של אפרסקים או מישימש (מהקופסא או טרי).

אופים כחצי שעה עד שהבצק מזהיב, מפזרים קצת אבקת סוכר (אפשר גם בלי אם זו באמת תקופת צנע).
עוגה מאד קלה להכנה, זולה, טעימה ויפה.

בתאבון!

שם: יפה טל

נולדה בשנת 1918 בארצות-הברית.

עבדה הרבה שנים כמטפלת תינוקות ופעוטים - עכשיו

במחסן הלבשה.

מאכל אהוב - עוגת קפה

למילוי	1½ ספלי קמח
2 כפות מרגרינה נמסה	2 כפיות אבקת אפיה
½ ספל סוכר חום	½ כפית מלח
כוס אגוזים קצוצים	שלושה רבעים כוס סוכר
כף קמח	רבע חב' מרגרינה (50 גר')
1 כפית קינמון	½ ספל חלב
	2 ביצים שלמות

מנפים את הקמח, האפיון והמלח יחד, מוסיפים סוכר, מרגרינה וחלב.

מקציפים עד שהבצק חלק ומוסיפים להקציף עוד שתי דקות.

חצי מכמות בצק שופכים לתבנית אפיה (1½ x 9 x 9),

מערכבים את כל חומרי המילוי יחד ושופכים חצי כמות על

הבצק בתבנית.

מוסיפים את יתר הבצק ומפזרים את יתר כמות המילוי למעלה.

אופים לחצי שעה בחום בינוני.

להגיש חם.

שם: ישראל אטקין

השתייכתי לקן השומר-הצעיר ברחובות - מכאן, לקיבוץ ג'.
 חבר בהגנה - מדריך בטופוגרפיה בהגנה ובצה"ל. במלחמת
 השחרור ב"גבעתי" ופיקוד דרום והאחרון שבמקצועות -
 הנהלת חשבונות.
 הנה לפניכם מודד ומשרטט, נהג משאית, מסגר, מדריך נוער.
 סימני היכר - למפגש שנקבע, מעולם לא יאחר.
 אוהב תנ"ך, היסטוריה יהודית, ארכיאולוגיה ושוטטות בארץ.

מאכל אוהב- עוגת רסק תפוחים

עוגה שאשתי האהובה, שרה אטקין ז"ל היתה אופה ואני אהבתי
 לאכול.

- | | |
|----------------------------|-----------------|
| כמה תפוחים (בערך 6 גדולים) | 1 חב' אבקת אפיה |
| 2 ורבע כוסות סוכר | 4 ביצים |
| 4 כוסות קמח | חצי כפית קינמון |
| 200 גר' מרגרינה (חבילה) | |

מקלפים את התפוחים ומבשלים אותם במעט מים. מעבירים במס-
 ננת (או בכלנדר) שיהיו שתי כוסות רסק.
 מערבבים מרגרינה עם סוכר, מוסיפים ביצים אחת אחת ובוחשים.
 מוסיפים את החומרים היבשים עם הרסק לסירוגין.
 אופים בתנור בינוני 45 דקות.

שם: דפנה (יויו) ינובסקי.

נולדתי ב-1946 בארה"ב.

אחרי התיכון באתי לביקור ומיד ראיתי שזה בשבילי
ונשארתי (מ-1964).

במקצוע - מטפלת בגן. בעלת שער שחור, עיניים חומות.
תחביבים - עבודות יד, אפיה.

מאכל אהוב - עוגת שוקולד

קדם :	בצק :
2 כוסות סוכר	2 כפיות וניל
$\frac{1}{2}$ כוס קקאו	$1 \frac{3}{4}$ כוס קמח
$\frac{1}{2}$ כוס מים	$\frac{1}{2}$ כוס קקאו
200 ג' מרגרינה	$1 \frac{1}{2}$ כפית סודה
1 ביצה	$1 \frac{1}{2}$ כפית אפיון
	1 כפית מלח
	1 כוס חלב
	1 כוס מים רותחים
	$\frac{1}{2}$ כוס שמן

מערכבים את כל החומרים לפי סדר הופעתם. הבצק דליל מאד.
לאפות בתנור חם 20-30 דקות - העוגם רטובה ומאד טעימה.
קדם שוקולד: 2 כוסות סוכר, $\frac{1}{2}$ כוס קקאו, $\frac{1}{2}$ כוס מים.
את כל אלה להמיס ולהוריד מהאש, לשפוך על 200 ג' מרגרינה
לערבב ולהוסיף את הביצה.

עוגת שוקולד בסוכר חום

שם: אסתר בן-שלום

נולדה ב-1925 בארה"ב.

עלתה ארצה בנובמבר 1949, הגיעה לחצור ב-אפריל 1953.

מקצוע - ספרנית.

תחביבים - מוסיקה עממית וקלאסית.

מאכל אהוב - עוגת שוקולד בסוכר חום

2 כוסות סוכר חום	½ כוס מרגרינה או חמאה
2 ביצים	(100 ג')
2 כוסות קמח	1 כפית וניל
1 כפית אפיון	1 כוס שמנת חמוצה
1 כפית סודה	
100 ג' שוקולד מריר (או 6 כפות קקאו + 2 כפות מרגרינה)	

צורת ההכנה כרגיל כמו בכל עוגת שוקולד !

עוגת שוקולד עם קוקוס

שם: יעל ארבל

נולדה 1918 בפולין

שנים רבות היתה מטפלת תינוקות. למעשה מרבית דור ההמשך של הקיבוץ זכה לטיפולה המסור. בשנים האחרונות עוסקת בפעילות חברתית קבוצית.

מאכל אהוב - עוגת שוקולד עם קוקוס

2 כפות גרושות קקאו	6-7 ביצים
1 כפית נס קפה	1 כוס קוקוס
1 כפית אפיון	$1\frac{1}{2}$ כוס סוכר
1 כף וניל	2 כפות גרושות קמח
	2 כפות שמן

-
- מפרידים את החלמונים מהחלבונים.
 - מוסיפים לחלמונים: 1 כוס סוכר, שמן, קקאו, נס קפה, וניל, קמח + אפיון ומערבבים טוב טוב את הכל.
 - מקציפים את החלבונים עם $\frac{1}{2}$ כוס סוכר. כשהקצף מוכן מורידים חצי לקערה בפרדת.
 - מאחדים את תערובת החלמונים עם $\frac{3}{4}$ תערובת החלבונים המוקצפים.
 - ל- $\frac{1}{3}$ תערובת החלבונים מוסיפים כוס קוקוס. מכניסים לתבנית גדולה משומנת ומקומחת $\frac{1}{2}$ הכמות של בליל הקקאו - שמים על הבליל, בכף, מהקוקוס והקצפת. לא ללחוץ ולא ל"סדר" אחרי ששטחת את כל הקוקוס.

- מוסיפים את יתר הכליל על הקוקוס
- אופים בחום בינוני כ-50-60 דקות.

אפשר ורצוי לקטט את העוגה המוכנה בקצפת או ציפוי שוקולד
וקישוטי אגוזים או כל קרם טוב וטעים אחר, או בלי קרם.

כתאבון !

עוגת תמרים

שם: הלל לסטר

נולדתי בארצות-הברית ב-1921.

אני עובד בגינות נוי ואוהב מוסיקה וקריאה.

מאכל אהוב - עוגת תמרים

200 גר' תמרים	חצי אפיון
1 כפית סודה לשתיה	1 וחצי כוסות קמח
1 כוס מים רותחים	3 ביצים שלמות
1 כוס סוכר	1 כפית קינמון
שלושה רבעים חב' מרגרינה	1 כוס פקאנים או שקדים
(150 גר')	קוצצים (לא הכרחי)

חותכים את התמרים לחתיכות לא קטנות ומשרים במים ואבקת סודה לשתיה.

עושים בצק מהחומרים היבשים ומוסיפים את התמרים עם הנוזל. שופכים לתבנית ואופים בחום בינוני כ-50 דקות.

עוגיות אלפחורס

שם: בן-חיים אידה
נולדה ב-1958 בקולומביה.
עלתה ארצה ב-1975, למדה באולפן של עליז ואח"כ של מלוינה.
מקצוע - מטפלת, מבשלת.
תחביבים - אפיה.

מאכל מבית-אמא - עוגיות אלפחורס

1	ורבע כוס קמח	3	חלמונים
$\frac{1}{2}$	חבילת אפיון		כפית וניל
2	ורבע כוסות קורנפלור		<u>למילוי:</u>
1	חבילה מרגרינה		ריבת חלב
	שלושה רבעים כוס סוכר		קוקוס

לערבב את הכל ביחד, להוסיף את החלמונים והוניל, לשטח את
הבצק, לעשות עיגולים ולאפות 10 דקות בחום בינוני.
להוציא כשזה עדיין בהיר, למלא עם ריבת חלב בין 2 עוגיות,
לגלגל את השוליים בקוקוס.

עוגיות ממולאות תמרים (מננאת)

שם: אנדה דגן.

נולדתי במצרים ב-1934.

עליתי ארצה באניה פצ'ה ושם כשהיה קשה, הוציאה אמא את קופסת המננאת ובזכותן, העצב של הניתוק מהבית עבר. גם בצבא ליוותה אותי חבילת מננאת עטופה עיתון וקשורה בגומי של תחתונים, ששלחה אמא.

הגעתי לחצור ב-1965.

במקצועי - מורה (עובדת כיום בחדר מורים) ומשוררת.

סימני היכר - מחפשת זוג רגליים חדשות (פעם עסקה בבלט) וצולעת כל החיים.

תחביבים: קריאה, גינה, בישול וחתולים.

מאכל מבית-אמא עוגיות ממולאות תמרים - מננאת ל-16

יחידות

הבצק :

2 כוסות קמח רגיל

1 כפית שטוחה אבקת אפיה

1/4 כוס מים חמים

100 גר' מרגרינה או חמאה

1/4 כוס שמן

1 כף מי ורדים

או 1 כפית וניל

מלית :

125 גר' תמרים מיובשים

ורכים ללא גלעין

קישוט :

25 גר' אבקת סוכר

לערכב, לנפות לתוך קערה רחבה את הקמח והאפיון.
לצקת (בקערה נפרדת) את המים החמים מעל המרגרינה ולערכב
במהירות עד שתימס ותיווצר תערובת חלקה ואחידה. להוסיף
את השמן ומי הורדים (או הונל) ולערכב שוב. ליצור גומה
בתוך הקמח המנופה ולצקת לתוכה את תערובת המרגרינה/שמן/
מים.

לערכב וללוש בקלילות עד שיתקבל בצק פריך ורך (אין ללוש
יותר מדי), לחלק את הבצק ל-16 יחידות עגולות, לעשות בכל
כדור חור בעזרת האצבע, להרחיב מעט את החור ולמלא אותו
במעט תמרים.

לסגור את החור עם קצוות הבצק, לגלגל שוב לכדור ולבסוף
לפחוס מעט בכף היד כדי שתתקבל צורה של כופתאה שטוחה.
לאחר הכנת כל הכדורים, לצבוט את שכבתם העליונה במצבט מיו-
חד, ליצירת שקעים קטנים ומאורכים, שיסייעו לאחר האפיה לספי-
גת אבקת הסוכר. (בהעדר מצבט אפשר להשתמש במזלג אך התוצאה
פחות יפה).

לאפות בחום בינוני 180 מעלות למשך 25-30 דקות.
להוציא מהתנור ולזרות מעל העוגיות את אבקת הסוכר. (אין
לחכות עד שהעוגיות התקררנה, כי אז הן לא תספוגנה את הסו-
כר). לאחר שהעוגיות התקררו לזרות שוב מעליהן מעט מאוד
אבקת סוכר לקישוט.

הערה: במקום עוגיות עגולות אפשר ליצור עוגיות מאורכות או
לעשות רולדה. במקרה של רולדה משטחים את הבצק לשני ריבועים
בגודל 20x20 ס"מ ובעובי של 3-4 מ"מ. מפזרים שכבת תמרים
על הבצק מגלגלים לנקניק משטחים מעט וחותכים כל נקניק
ל-8 יחידות מאורכות או אלכסוניות. בכל צורה של העוגיות
שאר התהליך נשאר ללא שינוי.

כתאבון!

עוגיות מבצק שמרים עליים

שם: לילי פורת

נולדתי באנגליה ב-1920, בארץ קרה שהשמים נמוכים ולא רואים את השמש רוב השנה.

עליתי ארצה יחד עם יואל ומירה והאח של יואל בדצמבר 1946 וכבר בינואר מצאתי שמש כזו שלא ראיתי כל החיים עד כה.

כמחצית חיי בקיבוץ עבדתי במטבח כעוזרת למחסנאית ופעם אחת הייתי מחסנאית.

היום עובדת בהנהלת חשבונות.

סימני היכר - גבוהה עם שיער לבן בוהק וחיוך מלבב.

מאכל אהוב - עוגיות מבצק שמרים עליים (דניש פסטרי)

מלוי:	6 כוסות קמח
1 ביצה	2½ חב' מרגרינה
3 כפות סוכר	1 ספל מים
אגוזים	3 כפות סוכר
קינמון	1 חב' שמרים (50 גר')
צימוקים	3 ביצים

מלח

מערבבים את הקמח, 90 גר' מרגרינה, מים, סוכר, שמרים, מלח וביצים עד שיש בצק אחיד. משאירים במקרר חצי שעה עד שעתיים. מרדדים את הבצק ומורחים שלושת רבעי חב' מרגרינה. מקפלים את הבצק ומחזירים למקרר לעוד חצי שעה. חוזרים על הפעולה עוד פעמיים - סה"כ שתי חב' מרגרינה.

אפשר לשמור במקרר עד יומיים (לא בפריזר). הזרזים מוצאים

מרדרים את הבצק לעלה בעובי של $\frac{1}{2}$ ס"מ בערך ומורחים עליו שכבה דקה של קצפת (לא להשתמש בהכל) עשויה מחלבון חזיר וזמן ביצה וסוכר (צריך להיות מתוק). על הבצק המרוח אפשר להוסיף ולשים איזה מילוי שרוצים. אגוזים, קינמון, סוכר, צמוקים - חייבים כל אחד לחוד או כולם יחד. (אצלי אוהבים עם פרוסות דקות חייבים של תפוחי עץ מטובלים בפירורי עוגיות). מגלגלים את הבצק ומגלגלים למין רולדה דקה וחותרים לעוגות. מסדרים על תבנית, לא צריך אפוא צפוף. אפשר גם להשאיר בחור רולדה ולשים בתבנית ולחתוך - טיפוס את השכבה העליונה. הזרזים מוצאים - מוצאים מוצאים מוצאים משאירים בתבנית קרוב לחצי שעה ומכניסים לתנור חם מאד הזרזים ל-20 דקות עד חצי שעה. מוצאים מהתנור ומורחים בשכבה

דקה של הקצפת. מחזירים לתנור לעוד 5 דקות. מקררים ומגי-הזרזים שים או שומרים בקופסה סגורה היטב. הזרזים מוצאים

המתכון הזה דורש הרבה עבודה אבל יוצא מזה מעדן. בניגוד ל-הזרזים לעוגות שמרים אחרות, אפשר לאכול כעבור כמה ימים וזה עוד הזרזים טעים. הזרזים מוצאים

הזרזים מוצאים הזרזים מוצאים הזרזים מוצאים

הזרזים מוצאים הזרזים מוצאים הזרזים מוצאים

הזרזים מוצאים

עוגיות מצריות

שם: רחל ארנן
לפני שנים משפחת שביט גרו בקוטג' בשכונתי - ריחות האפיה הגיעו לאפי - אני עדיין לא ידעתי לאפות. הריחות עוררו את מיץ קיבת בני בתי ונאלצתי להתחיל לאפות. עכשיו זה טיפאטום. (החיות יחזיקו טיפאטום על יתום של אמא לשלושה ילדים גדולים צועדת לשכנה הצעירונה מרים שביט - ובצנעה מבקשת ממנה ללמדני לאפות. האשה על זרע קומצ עוד בטרם הגעתי למצרים - למדתי לאפות עוגיות מצריות ששבו אח לב כל קרובי ונהפכו למתנת ראש השנה. מיוצרת מיוצרות

מאכל אהוב - עוגיות מצריות

- 1 ק"ג קמח
1 כוס מים
3 חבילות מרגרינה
קורט מלח
3 כפות סוכר
2 חבילות אבקת אפיה
- מילוי: 3 כפות סוכר
1 חב' תמרים (ללא גרעינים)
קורט קינמון
אבקת סוכר

המילוי: להמיס טיפה מרגרינה, 2 ח' תמרים, קנמון,

3 כפות סוכר, ולערבב את הכל יחד

הבצק: ממיסים את חבילות המרגרינה עם כוס המים ומוסיפים את שאר חמרי הבצק. מגלגלים כדורי בצק קטנים ומכניסים פנימה מעט תמרים.

אופים כ-15 דקות בחום בינוני - זורים אבקת סוכר כשמוציאים מהתנור.

בתאבון!

עוגיות מבצק שמרים עלים

שם: לילי פורת

נולדתי באנגליה ב-1920, בארץ קרה שהשמים נמוכים ולא רואים את השמש רוב השנה.

עליתי ארצה יחד עם יואל ומירה והאח של יואל בדצמבר 1946 וכבר בינואר מצאתי שמש כזו שלא ראיתי כל החיים עד כה. כמחצית חיי בקיבוץ עבדתי במטבח כעוזרת למחסנאית ופעם אחת הייתי מחסנאית.

היום עובדת בהנהלת חשבונות.

סימני היכר - גבוהה עם שיער לבן בוהק וחיוך מלבב.

מאכל אהוב - עוגיות מבצק שמרים עלים (דניש פסטרי)

מילוי:

1 ביצה

3 כפות סוכר

אגוזים

קינמון

צימוקים

6 כוסות קמח

2½ חב' מרגרינה

1 ספל מים

3 כפות סוכר

1 חב' שמרים (50 גר')

3 ביצים

מלח

מערבבים את הקמח, 90 גר' מרגרינה, מים, סוכר, שמרים, מלח וביצים עד שיש בצק אחיד. משאירים במקרר חצי שעה עד שעתיים. מרדדים את הבצק ומורחים שלושת רבעי חב' מרגרינה. מקפלים את הבצק ומחזירים למקרר לעוד חצי שעה. חוזרים על הפעולה עוד פעמיים - סה"כ שתי חב' מרגרינה.

עוגיות סכתא / עוגיות תפוזים

שם: עופרה הלוי

נולדה ב-1954 בישראל

היתה בקיבוץ חצור תמיד. צבא, לימודים באורנים.

במקצוע - גננת

תחביבים - תפירה, סריגה.

מאכל אהוב מבית סכתא - עושיות סכתא/עוגיות תפוזים

1 כוסית ויסקי או ברנדי 777	5 כוסות קמח
ביצה	1 כוס סוכר
קינמון	2 כפיות אבקת אפיה
סוכר חום	400 גר' מרגרינה לאפיה
	1 כוס מיץ תפוזים

ללוש אח הסוכר, הקמח, אבקת האפיה והמרגרינה. לעשות חור באמצע ולשפוך בתוכו את המיץ והוויסקי. ללוש שוב ולהניח במקרר לכמה שעות.

לרדד עלה בעובי 3-4 מ"מ, למרוח בביצה ולפזר סוכר חום + קינמון. לחתוך עוגיות ולסדר בתבנית. לאפוח כ-20 דקות בחום גבוה-בינוני על 170 מעלות.

עוגיות עם פודינג

שם: ברברה קצירי
נולדתי בגרמניה בשנת - 1954.
הגעתי לישראל בתור מתנדבת.
פגשתי את אסא וויתרתי על טיול מסביב לעולם.
חצור היא התחנה הראשונה והאחרונה בסיבוב הזה.

מאכל מבית-אמא - עוגיות עם פודינג

בצק: 300 ג' קמח (שתים וחצי מילוי : $\frac{1}{2}$ ליטר חלב כוסות)
45 ג' פודינג (לא
1 חבילה אפיון, קורט מלח אינסטנט)
75 ג' סוכר ($\frac{1}{3}$ כוס) 2 כפות סוכר
1 חבילה סוכר וניל
תמצית שקדים
1 ביצה
100 ג' מרגרינה
125 ג' גבינה לבנה

בצק: מערבבים את כל החמרים ביחד, לשים היטב. שומרים במקרר 24 שעות.
מילוי: מערבבים $\frac{3}{4}$ כוס חלב קר עם הפודינג והסוכר. מרתיחים את יתר החלב, מורידים מהאש, מוסיפים את החלב והפודינג ושמים בחזרה על האש להרתחה נוספת. מערבבים כל הזמן עד שיש בועות. מרדדים את הבצק, חותכים עיגולים (עם כוס) ומניחים בתבנית אפיה - יוצרים סכיב כל עיגול קיר מבצק (כעין נחש) וממלאים עם הפודינג. אופים בחום של כ-200 מעלות, במשך כ-20 דקות.

אופים על החום הכי נמוך בתנור בערך שלוש שעות. אפשר
לפזר על הקצפיות לפני האפיה קצת סוכריות של יום הולדת
זה יותר יפה!

הקצפיות מוכנות כאשר פותחים אותן באמצע והן יבשות.
אפשר להשאירן הרבה יותר זמן בתנור, באחריות - לא קורה
להן כלום! רק יותר יבשות ויותר טעימות.
חטיף נחמד לימי הולדת, מסיבות ומתנות לחגים.
הכמות מספיקה בערך ל-30-25 קצפיות.

בהצלחה !

משפחת אמיתי

עוגיות "צ'וקולט צ'יפ"

שם: אילה גל - קצירי

נולדה ב-1958 בישראל

מקצוע - אחות

מאכל אהוב - עוגיות "צ'וקולט צ'יפ"

1 חבילה מרגרינה בלי מלח	1 כפית אבקת אפיה
1 כוס סוכר חום	1 כפית מלח
$\frac{1}{2}$ כוס סוכר לבן	$2 \frac{1}{4}$ כוסות קמח
2 ביצים	פצפוצי שוקולד, או שוקולד מגורד. (כוס).

מערכבים את המרגרינה עם הסוכר מוסיפים את הביצים ואת שאר החומרים. אפשר ללוש ביד או במיקסר. לסדר עוגיות בעזרת 2 כפיות על גבי תבנית שטוחה. האפיה בתנור כחום בינוני בערך ל-10 דקות.

נ.ב. אין צורך לשמן את התבנית.

שם: ג'ודי ברעם

נולדה בארה"ב ב 1951.

מקצוע - ספרנית אבל עובדת במשרד של אמן כמנהלת יצוא ויבוא.

אוהבת קרמיקה, קריאת ספרים, אוכל סיני ומוסיקת ג'אז.

מאכל מבית אמא - עוגיות קווקר

1 כוס קמח	½ כוס סוכר חום
1 כוס קווקר	½ כוס סוכר
½ כפית סודה	½ כוס מרגרינה
½ כפית אפיון	1 ביצה
½ כפית מלח	1 כפית וניל
	1 כף חלב

לערבב סוכר ומרגרינה, לערבב את הביצה, הוניל והחלב ולהוסיף לסוכר והמרגרינה.

להוסיף קמח, סודה, אפיון ומלח ובסוף את הקווקר.

לעשות עוגיות ולאפות כ-10 דקות בחום בינוני/גבוה 8.

לקרר ולשמור במקום סגור.

עוגיות קינמון בצורת כוכבים

שם: אורסולה קרישר

מאכל מבית-אמא - עוגיות קינמון בצורת כוכבים

250 גר' סוכר	הציפוי :
3 חלבונים	200 גר' אבקת סוכר
250 גר' שקדים טחונים	$\frac{1}{2}$ חלבון
1 כפית קינמון	שני שלישי כף מיץ לימון
קליפת לימון אחד	מסונן
50 גר' קורנפלור	

מקציפים את החלבונים עם הסוכר ומוסיפים את שאר החומרים.

מניחים את הבצק במקרר חצי שעה לפחות.

מרדדים את הבצק על סוכר לעובי של חצי ס"מ ועושים צורות של כוכבים.

מערבבים את החומרים לציפוי (שלא יהיה דליל) ומקשטים את העוגיות החתוכות.
אופים בחום נמוך כחצי שעה.

שם: אילנה פודר

נולדה בצרפת.

שייכת לגרעין מהתנועה הצרפתית שהשלים את קיבוץ חצור.

מקצוע - פסיכולוגית.

אהבות - בין היתר - בישול מטעמים צרפתיים.

מן המטבח הצרפתי המצוי - פאי טאטין ל-6 אנשים)

½ ק"ג תפוחי-עץ	לבצק: (פריך צרפתי)
100 ג' מרגרינה רכה	200 ג' קמח
120 ג' סוכר דק	100 ג' מרגרינה
	¼ כוס מים
	2 כפות סוכר

למרוח בתבנית (24 ס"מ) 2/3 של המרגרינה ולפזר 2/3 מהסוכר, להכין את התפוחים (לקלף, לחתוך לחצי, להוציא את הלב ולסדר אותם צפוף עומדים בתוך התבנית). לשים את התבנית על האש ולבשל (כ-20 דקות) עד להופעת קרמל צהוב.

להדליק תנור (חום 7) ולהכניס את התבנית ל-5 דקות ולהוציא. לרדד עם מערוך את הבצק (להכין מראש) בעובי של 3 מ"מ, לשים אותו על התבנית ולחתוך את המיותר מסביב לתפוחים.

להכניס לתנור לאפות כ-20 דקות עד שהבצק חום בהיר ולהוציא. להפוך על מגש לחכות שזה קצת יתקרר ולהגיש. הכנת הבצק הפריך - לערבב את הקמח והסוכר, להוסיף את

המרגרינה בחתיכות קטנות להוסיף את המים וללוש בידיים.
לגלגל לכדור ולהשאיר במקרר (לפחות $\frac{1}{2}$ שעה)
בצק זה טוב לכל סוגי הפאי הצרפתי (אגסים, שזיפים, וכו'..)

כתאבון !

שם: חנה אושרוב
ציוני דרך - עיר, עיר, עיר - קיבוץ.
היום עובדת באמן.
אוהבת טיולים, מוסיקה ו... יחזקאל.

מאכל אהוב מביתי - פאי תפוחים

בבית-אמי היה מאכל נפלא אהוב עלי מאד מאד - תבשיל תפוחי-
אדמה ושזיפים (פלוימן צימעס בלעז), אך מעולם לא למדתי
לבשלו בתקווה שאמא תחיה לנצח ותבשל אבל...
על-כן, אתן מרשם של עוגה מביתי שלי.

בצק:

מלית:

1 ורבע כוס קמח	1 ק"ג תפוחי-עץ חמוצים
רבע כפית אפיון	שלושה רבעים כוס סוכר
2 כפות סוכר	שלושה רבעים כוס מים
100 גר' מרגרינה	כף מרגרינה
קליפת לימון	כפית קינמון
2 חלמונים	2 חלבונים
כף מים קרים	וניל

מערבבים את כל החומרים של הבצק עד שיש בצק חלק. מרדדים
לעלה דק ומסדרים בתבנית, מישרים שוליים. שמים את התבנית
במקרר.

מקלפים ומוציאים את הליבה מהתפוחים. חותכים לשישיות ושמים
בסיר. מוסיפים כל יתר החומרים ומבשלים על אש קטנה במכסה

סגור עד שהתפוחים רכים אבל שלמים.
מקציפים את החלבונים ומתבלים בוניל.
אופים את הבצק חלקית בחום גבוה-בינוני.
עורכים את התפוחים על הבצק ושופכים למעלה את הקצף.
אופים כ-20 דקות נוספות.

שם: משפחת ארדי (איה, ושמואל)
 נולדו - היא בישראל, הוא בצרפת עם נטיה אוסטרו-הונגרית
 חזקה.
 סימני היכר - ארבעה ילדים מחולקים שנוה לפי המינים,
 הבנות מתחילות ומסיימות את הסידרה (של הילדים) והבנים
 הם - הסנדוויץ'.

מאכל אהוב - פחזניות

* הכמויות הן גדולות כי אצלנו פשוט טורפים את זה. אפשר
 לעשות חצי מהכמות.

בצק : 2 כוסות חלב או מים
 100 גר' מרגרינה
 2 כוסות קמח
 8 ביצים

מילוי: (מתוק בטעם שוקו)
 8 כפות סוכר
 4 כפות קקאו
 4 כפות קמח
 4 חלמונים
 2½ כוסות חלב
 2 כפיות נס קפה
 100 גר' מרגרינה (ללא מלח)
 כמה טיפות רום
 * למילוי בטעם וניל אין
 להוסיף קקאו, נס קפה, רום,
 אלא רק מעט וניל. להוריד
 במקצת את כמות הסוכר.

בצק :

לשים בסיר (שקיבולו 5-6 כוסות) את החלב והמרגרינה ולהרתיח עד שהמרגרינה נמסה. להשאיר את הסיר על אש נמוכה. להוסיף בבת אחת את הקמח אל החלב הרוטח תוך כדי בחישה בכף עץ. לבחוש עד שהבצק נעשה חלק ונפרד מדפנות הסיר ומתלכד סביב הכף. לקרר את הבצק עד שהוא פושר ולהוסיף לו את הביצים אחת אחר השניה, תוך בחישה. (אפשר גם במערבל על מהירות איטית).

כשהבצק מוכן - אחיד וחלק - לסדר את הפחזניות על תבנית משומנת במרחק של - כ- 2 1/2 ס"מ זו מזו. אפשר להניח את הבצק בכפית ולהוריד עם האצבע. לאפות בחום של 250 - 220 מעלות כ-30-20 דקות. (אפשר לשמור את הבצק, כשהוא בלתי אפוי, לאפיה למחרת)

המילוי :

באותו הסיר שנעשה הבצק, לאחר שנוקה, לערבב במטרפה את - הסוכר, הקקאו, הקמח, החלמונים והחלב לפי סדר הופעתם. לשים על האש ולערבב היטב במטרפה עד שהבליל רותח ומסמיך. להוריד מהאש. להוסיף תוך כדי בחישה את המרגרינה, הנס קפה והרום עד שמתקבל קרם חלק. רצוי לטעום ולהוסיף לפי הצורך סוכר, רוים או נס קפה. * מילוי זה נשמר היטב במשך שבוע ואף יותר (במקרר כמובן).

בתאבון!

שם: חיה יריב
נולדה ב-1956. ארץ מוצא - ארגנטינה.
מקום העבודה - מטפלת.

מאכל אהוב - פלך (מנה לקינוח)

5 ביצים	1 כף וניל
3 כוסות חלב	$\frac{1}{2}$ כוס סוכר לסירופ
$\frac{1}{2}$ כוס סוכר	

מחממים את החלב עם חצי כוס סוכר.
מקציפים את הביצים השלמות ועל זה שופכים את החלב
והוניל ומערבבים.
ממיסים בתבנית $\frac{1}{2}$ כוס סוכר ועל זה שופכים את כל העיסה
(לא מערבבים).
אופים סחוס בינוני כ-20 דקות עד שמתקבל צבע חום בהיר
למעלה.

שם: שושנה אטקין

המאכל -- פנקייקס הונגרי

4 כפות סוכר	2 חלמונים
1 ורבע כוס קמח	1/2 כוס חלב
1/2 כפית מלח	1/2 כפית וניל
	2 חלבונים

מילוי: תות שדה או גבינה לבנה

להקציף את 2 החלמונים + כוס חלב + וניל, להוסיף את התערובת לקמח ולמלח.
להקציף 2 חלבונים -- תוך כדי כף להוסיף בהדרגה 4 כפיות סוכר.
להכניס את הקצף בזהירות לתערובת.
לפנקייקס פלצינטה -- 1 כוס בליל לכל עלה, לשוח במחבת, ללביבות -- כף גדושה תערובת בצק לכל לביבה.
במקום עלים למילוי אפשר ליצור לביבות, לצקת כף תערובת לכל לביבה על המחבת כשהיא חמה ומשומנת, לטגן עד חום בהיר -- להפוך שוב ולטגן.

שם: אבי ויתקינד

נולד באורוגוואי ב-1957

עד לא מזמן - חבר קיבוץ יד מרדכי, עכשיו - חבר של שיבולת.

רפתן ועובד רפת.

אוהב צילום וציור (שיבולת)

מאכל מבית-אמא - פרצלך

המילוי	הבצק
100 גר' גבינה צהובה מגורדת	2½ כוסות קמח
250 גר' גבינה לבנה	1 כוס לבן
1 כף מלאה קורנפלור	1 חב' מרגרינה
1 ביצה	קצת מלח
קצת מלח	

מערבבים בקערה אחת את כל חומרי הבצק ובקערה נפרדת את חומרי המילוי. מחלקים את הבצק ל-4 חלקים. מרד-דים כל חלק לעלה ריבועי בעובי של כ-½ ס"מ. מחלקים כל ריבוע ל-4 חלקים שווים.

מורחים על כל אחד מהחלקים שיכבת מילוי לא עבה כמו רולדה. חותכים כל גליל לחתיכות בעובי של 2 ס"מ ומניחים על תבנית משומנת. אופים 20 דקות בתנור בינוני עד שמתקבל צבע שזוף.

מלוי אחר - תפוחי-אדמה מבושלים, עושים פירה, מוסיפים ביצה אחת על כל 300 גר', תבלינים לפי הטעם. בעצם, אפשר למלא עם כל דבר.

קיפלי הונגרי - סהרונים

שם: שושנה אטקין

נולדתי בסוף דצמבר 1919 בטרנסילבניה, שם היינו עד שמלאו לי 8.

האוכל שם היה הונגרי וטעם המאכלים ודברי המאפה - ממיטב הסגנון האוסטרו-הונגרי.

גדלתי בארה"ב והמקום הוסיף גוונים חדשים לטעם הגסטרונומי. אך באפיה הטעם ההונגרי נשאר דומיננטי.

ההובי הראשון שלי הוא גינה, הגינה שלי גדולה - אולי הגדולה בקיבוץ - בואו לבקר.

במשך שנים (עד השנה האחרונה) מלאתי תפקידים שלא איפשרו הרבה שעות לעיסוק בתחביבים, עכשיו שאני עובדת רק 5 שעות ביום, אחר הצהריים והערב מתחלקים בין גינה קריאה ואפיה.

מאכל מבית-אמא - קיפלי הונגרי - סהרונים

מילוי:

3 כוסות אגוזים טחונים

(בערך 400 ג')

$\frac{1}{2}$ כוס סוכר

3 חלבונים מוקצפים

2 כפות חלב

בצק:

3 כוסות קמח מנופה

1 חבילה מרגרינה קרה

(חתוך לקוביות)

3 חלמונים - קצת בחוש

1 וחצי כפות שמנת (אפ-שר גם לבן)

2 כפיות קליפת לימון

מגורד

אבקת סוכר לפי הצורך

הכנת הבצק:

להכניס לקערה גדולה את הקמח, להוסיף מרגרינה, ולעבד עד שהמרגרינה מגיעה לחתיכות קטנות. (רצוי לעבוד במזלג ולא בידים).

לערבב חמונים, שמנת, לימון -- ולהוסיף בהדרגה לתערובת של הקמח + המרגרינה. לבסוף, ליצור בצק מהודק וחלק, ולצנן במקרר (אם הבצק דביק) לפני הצעד הבא.

הכנת העוגיות:

לפזר קמח על לוח ולגלגל את הבצק לגליל חלק, לחתוך את הגליל ל-48 חלקים וליצור כדור קטן מכל חלק.

לכל עוגית לפזר קצת אבקת סוכר על הלוח ועל זה להניח את הכדור ולרדד עיגול גטן. להכניס כפית לא גדושה של התערובת, לגלגל לסהר, ולהניח בתבנית.

למרוח את העוגיות בכיזה.

לאפות ב-180 מעלות, במשך 15 - 20 דקות.

בתאבון!

שם: ציפי אמיתי.

נולדה ב-1950 בישראל.

הגיעה לחצור כחברת גרעין במסגרת הכשרה והתאהבה ממבט

ראשון בחצור ו... בחיים.

היום המשפחה מונה כבר 6 נפשות.

מאכל אהוב - קצפיות - חביבות במיוחד עלינו ועל אורחינו

2 חלבונים

1 כוס סוכר

מלח

ההכנה :

לוקחים 2 חלבונים (להפרדת הביצים יש חשיבות מירבית).

אם נפלה טיפת צהוב כמעט בטוח שזה אבוד. טוב הפרדנו!

להכין בצד כוס סוכר, לפני ההקצפה במיקסר לשים טיפ טיפה

מלח בחלבונים ולהתחיל להקציף. כאשר רואים שיש עתיד

לקצף, מתחילים להוסיף לו את הסוכר בשלוש ארבע פעמים

והסיפור הזה נמשך כרבע שעה אם לא יותר, כי חשוב שהקצף

יהיה חזק חזק.

בינתיים אני מכינה תבנית משומנת עליה נייר פרגמנט.

את הנייר גם כן משמנים! (כן זו לא טעות). כשהקצף מוכן

והסימן לכך שהוא חזק ועומד יפה מזלפים קצפיות במזלף

לקישוט עוגות, עם צורות יפות. אני נוהגת לעשותן קטנות

בגודל של סוכריות, כי אז הן נחטפות ישר לפה ולא משאירות

לי פרורים נוראיים...

שם: אסתר רמות.

מאכל אהוב - קצפיות - לחמם את התנור לחמם בינוני.

4 חלבונים

1 כוס סוכר

כמה טיפות לימון

להקציף חלבונים לקצף קשה, כאשר מתחיל להווצר קצף להוסיף

את הלימון, ואת הסוכר בכמה פעמים.

להקציף עד שנוצר קצף חזק.

להכין תבנית אפיה ועליה ניר פרגמנט, להכניס את הקצף לשקית

לקישוט עוגות עם פיה לקישוט.

ליצור עוגיות קטנות אחד ליד השניה.

לאפות בחום נמוך ביותר עד שהקצפיות תתיבשנה (כ-3 שעות).

להורידן מהנייר כאשר הן חמות.

לאחסן בקופסה סגורה כשהן כבר קרות.

בתאכון!

קדם לימון

שם: רחל זלינגר

נולדה בגרמניה ב-1919.

עסקה שנים רבות בהוראת מוזיקה, כלי נגינה וניצוח על
מקהלות בחצור.

אוהבת מוזיקה (כמובן), כלבים ואת ירושלים.
בשנים האחרונות עובדת במזכירות מוסד 'צפית'.

מאכל מביית-אמא - קדם לימון

4 חלמונים בנפרד :

מיץ מ-3 לימונים ותפוז 4 חלבונים

או מ-4 לימונים

$\frac{1}{2}$ כף קמח תפוחי-אדמה

סוכר לפי הטעם

מערבבים את כל החומרים, מוסיפים סוכר לפי הטעם ומביאים
רק להרתחה. מורידים מהר מהאש ומקררים.
מקציפים את החלבונים לקצף חזק ומוסיפים לקדם בזהירות.

קרם תפוזים

שם: קרישר אורסולה
נולדתי בשוויץ ב-1946.
עובדת כמטפלת תינוקות.

מאכל מבית-אמא - קרם תפוזים

2 ביצים	6 כפות מיץ תפוזים
4 כפות סוכר	1 תפוז חתוך לחתיכות קטנות.
2 כפות מיץ לימון	1 שמנת מתוקה
מעט קליפת לימון מגורדת	

מפרידים את החלבונים מהחלמונים.
מקציפים את החלמונים עם הסוכר ומוסיפים את הלימון
והתפוז.
מקציפים את החלבונים והשמנת היטב, ומערבבים את הכל יחד.
להגיש קר.
אפשר לקשט עם קצפת ותפוזים.

רבועי שוקולד וקצף קוקוס

שם: פנינה הלוי

נולדה בארה"ב ב-1921.

עלתה ארצה במסגרת הגרעין האמריקאי, לקבוץ חצור.
מאפיינים: הדמות הבולטת בצוות הווי ובידור של האמרי-

קאים - אבל את החיים לוקחת ברצינות.

* ילדי חצור יזכרו לה תמיד את הסיפור על "סשה משה ופשה"...

מאכל אהוב - רבועי שוקולד וקצף קוקוס

חומרים לתחית:

ציפוי:

2½ כוסות קמח

100 ג' שוקולד מריר

1 חבילה מרגרינה

½ כוס ריבה טובה

½ כוס סוכר

4 חלבוני ביצה

1 ביצה

100 ג' קוקוס

1 חלמון של ביצה

1 כוס סוכר

1 כף גרידת לימון

1 כפית וניל

קורט מלח

בצק: מערבבים את הקמח, הסוכר, המלח והמרגרינה עד שמקבלים פרורים. מוסיפים את הביצה, החלמון, גרידת הלימון והוניל. אופים בתנור בחום בינוני עד שהבצק מזהיב (תכנית 25x32).
לציפוי: מורחים על הבצק את הריבה, על הריבה מפזרים שוקולד מגורד. מקציפים את החלבונים, מוסיפים את הסוכר וממשיכים להקציף. מוסיפים בעדינות את הקוקוס.

מורחים את הקצף על העוגה, מכניסים לתנור ל-20 דקות או עד שהקצף מזהיב. חותכים לריבועים 4x4 ס"מ, כאשר העוגה חמה. לאיחסון בקופסה סגורה. מחזיק מעמד הרבה זמן אם הקצף קשה.

רולדה - תפוחי-עץ

שם: חיה גפן
נולדתי ב-1918 בליטא.
עליתי ארצה ב-1938 (חודש מרץ). קיבלתי סרטיפיקט ממשק
הפועלות "עיינות".
שנים רבות עבדתי כחינוך והיום אני עובדת בקומונה חברים.
אוהבת: קריאה ועבודות יד.

מאכל אהוב - רולדת תפוחי-עץ (מתאים גם לפרות אחרים)

<u>מצק</u> : 1 חבילה מרגרינה	<u>מילוי</u> : תפוחי עץ חתוכים
2 3/4 כוסות קמח	או מרוסקים בפומפיה
2 כפות סוכר	גסה
1 כוס גבינה לבנה 9%	מיץ מלימון אחד
1 כף חומץ	סוכר לפי הטעם
1 כף שמן	<u>ציפוי</u> : חלמון ביצה
קורט מלח	שומשום
	סוכר דק

הכנת המצק:

מפוררים יחד את המרגרינה, הקמח והסוכר. בקערה נפרדת מערבבים את הגבינה הלבנה, החומץ, השמן והמלח. מוסיפים את תערובת הגבינה למחרת מרדדים 5 עלים ממלאים כל עלה בתערובת של תפוחי-עץ מגורדים, מיץ לימון וסוכר. סוגרים את העלה ויוצרים גליל. מורחים על העלה חלמון ביצה ומפזרים שומשום.
אופים בתבנית משומנת (במרגרינה) כחום בינוני גבוה (מס' 8) עד שמזהיב. מוציאים מהתנור ומפזרים סוכר דק.

ריבת חלב

שם: שרה ברנזבורג (בר)

נולדה ב-1922 בארגנטינה.

למעשה נולדתי בפולין ובגיל שלושה חודשים עברתי לארגנטינה.

ב-1962 עליתי לישראל.

תחביבים: מוסיקה, סרטים, סריגה.

מאכל - ריבת חלב

3 כוסות חלב קורט סודה לשתייה

1 כוס סוכר 1 כפית וניל

מרחיחים את כל החומרים על אש קטנה עד שמסמך.
(בערך 4 שעות)

בתאבון!

שטרודל פרג

שם: רות קצירי

נולדתי בבולגריה בשנת 1915.

אני עובדת בהתעמלות מתקנת לילדים, עיסוי ופיזיותרפיה.

אוהבת אפיה, ילדים ונכדים במיוחד.

מאכל אהוב - שטרודל פרג

<u>מצק לבן:</u>	<u>מילוי:</u>
1 חבילה מרגרינה	200 גר' פרג
3 כוסות קמח	2 כוסות סוכר
כוסית לבן	2 כוסות חלב
ביצה (לא הכרחי)	2 כפות מרגרינה
	2 כפות דבש
	4 תפוחי-עץ מגורדים
	צימוקים
	אגוזים קצוצים
	$\frac{1}{2}$ כוס פירורי לחם
	כף רום

מערבבים את כל החומרים של המצק עד שיש בצק אחיד. מניחים במקרר.

מרתחים את החלב על אש קטנה, מוסיפים את הפרג, הסוכר והדבש וממשיכים לבשל כמה דקות.

מוסיפים את יתר החומרים ומוריידים מהאש. אז מוסיפים את פירורי הלחם והרום.

מקררים ומניחים במקרר עד שרוצים לעשות רולדה. מרדדים את

את הבצק, חותכים לפסים גדולים, שמים מילוי ומגלגלים.
חותכים פסים למעלה (להוציא את האדים) ואופים בתנור
חם בערך חצי שעה.
אפשר לשמור בקופסה סגורה.

אני לצורכי - גולה לבנים

תבנית

המילוי

1 ק"ג בצק

1 ק"ג חלב מלא

1 ק"ג סוכר

1 ק"ג חמאה

1 ק"ג מים

1 ק"ג מים

1 ק"ג מים

1 ק"ג מים

1 ק"ג מים

1 ק"ג מים

1 ק"ג מים

1 ק"ג מים

1 ק"ג מים

1 ק"ג מים

1 ק"ג מים

1 ק"ג מים

1 ק"ג מים

1 ק"ג מים

1 ק"ג מים

1 ק"ג מים

1 ק"ג מים

1 ק"ג מים

המילוי: חמאה מומס, סוכר, חלב מלא, מים, מלח, קמח.

הצורה: גולה לבנים.

הכנה: מערבבים את החמאה המומס, הסוכר, החלב, המים, המלח והקמח.

הערה: אפשר להוסיף גם קמח מלא.

הערות: אפשר להוסיף גם קמח מלא.

הערות: אפשר להוסיף גם קמח מלא.

הערות: אפשר להוסיף גם קמח מלא.

הערות: אפשר להוסיף גם קמח מלא.

תמרים ברוטב שוקולד

שם: לבנה אורנר

נולדה ב-1961 בישראל.

שיחקה, גדלה ולמדה ברמת גן והגיעה לחצור עם נישואיה לרן.

עובדת כמטפלת בבית-התינוקות.

אוהבת ריקמה, מלאכת יד, תפירה, פרחים ולהיות כאן.

מאכל מבית-אמא - תמרים ברוטב שוקולד

200 גר' תמרים

שקדים, אגוזים או קוקוס

100 גר' שוקולד מריר

$\frac{1}{2}$ חב' מרגרינה בלי מלח

מוציאים את החרצנים מהתמרים וממלאים את התמרים עם האגוזים.

מסדרים את התמרים הממולאים בניירות קטנים (טורטלטים).

ממיסים את השוקולד עם המרגרינה. כשהשוקולד מתקרר קצת,

שמים לאט ובזהירות שוקולד (עם כפית) על התמרים.

מקררים במקרר שעתים.