

# מתכונים לפסח

## הדפיסו ושימרו לקראת ערב החג!

### מרף עוף של י. המסתורית

### הכמויות לפי מיספר האוכלים

5 כנפי עוף  
1 כנף הודו  
2 חתיכות מגרגרת הודו  
1 כרע עוף

1 בצל  
2 גזרים  
2 קישואים (לא חובה)  
1 תפוח אדמה  
נתח כרוב (לא חובה)  
נתח כרובית (לא חובה)  
פטרוזיליה  
שמיר  
שורש סלרי  
שורש פטרוזיליה (לא חובה)  
2 כפות גדושות אבקת מרק עוף  
מעט מלח ופלפל שחור

**אופן ההכנה:**  
מנקים את חלקי העוף וההודו.  
שמים בסיר גדול עם מים, מרתיחים 1 דקה, שופכים את המים ושוטפים.  
שמים החלקים בסיר עם מים.  
מוסיפים הירקות, קלופים ונקיים + אבקת מרק עוף + מלח ופלפל.  
להרתיח ולבשל על אש בינונית כשעה וחצי. משפרים הטעם לפי הצורך.  
פסח כשר!  
בתיאבון!

*המרק מציל חולים וגם סופרים. זה בדוק. המרק אוהב קנידאלאך וגם אטריות. יש שאוהבים את הכרובית מהמרק ויש שאת הכרוב, הגזר והתפוד. ויש שמקשטים את שולי צלחת המרק עם פלחי צנון או צנונית מומלחים.*

### דגים ממולאים, גפילטע פיש

### על פי המתכון של י. המיסתורית

אחד וחצי קילו קרפיונים, נקי, חתוך לפרוסות או כבר טחון – אפשר טחון עם העור אך ללא האדרות (העצמות). לשמור על האדרות, והראשים, ורצוי שיהיו חצויים.  
חמש כפות קמח מצה.  
1 כפית סוכר.

2-3 ביצים.

בצל גדול אחד.

שני גזרים גדולים.

מלח.

פלפל לבן טחון (אני אוהבת את הדגים יותר חריפים).

### 1. העיסה

בקערה מערבבים: דגים טחונים + קמח מצות + 2-3 ביצים טרופות + מלח (כפית אחת או לפי הטעם) + פלפל לבן (כפית אחת או לפי הטעם) + כפית שטוחה סוכר. להשהות את העיסה כרבע שעה.

### 2. הציר

בסיר שטוח (דפנות עשרה ס"מ) ממלאים מים עד מחציתו ומכניסים בצל חתוך לפרוסות + גזר מקולף וחתוך לפרוסות בעובי סנטימטר עד סנטימטר וחצי + אדרות (עצמות) הדג + ראש הדג. בישול עצמות הדג (ג'לטין, חשוב ליצירת הציר הקרוש) + מלח + פלפל לבן + כפית שטוחה של סוכר.

### 3. הבישול

מרתיחים את המים ותוכנם ומשאירים לרתוח כעשר דקות. מרטיבים את הידיים במים וצרים קציצות בגודל בינוני ומכניסים לציר הרותח. (מאחד וחצי קילו, להערכתך, ייווצרו שתיים-עשרה עד חמש-עשרה קציצות-דג). מכסים ומבשלים שעה וחצי עד שעתיים. אפשר לטעום. רצוי לסגור את דלת המיטבח כדי שהריח לא יתפשט בכל הבית.

### 4. אחרי הבישול

בתום הבישול, מקררים מעט. בעזרת כף מחוררת מוציאים לצלחת, לקערה או לתבנית את קציצות הדגים, שמים על כל קציצה פרוסת גזר, מכסים ומכניסים למקרר. מסננים את הציר לכלי אחד או יותר, מכסים ומכניסים למקרר. (למקום הכי קר בו, אבל לא לפריזר!) עד שהציר נקרש. בכלי נפרד מניחים גם את האדרות והראש החצוי, למי שאוהב.

## חרוסת ל-20 סועדים על פי מסורת של משפחת ראב (בן עזר) מדורי דורות

[הדורות: אליעזר-לאזאר ראב, בנו יהודה ראב (בן עזר), נכדו ברוך ראב (בן עזר) ואשתו רבקה לבית שלאנק, נינותיו מרים גיסין לבית בן עזר ותבדל"א לאה שורצמן לבית בן עזר, וכן באגפים אחרים במשפחה, שהתרחבה עד מאוד]

1 גוש תמרים ללא חרצנים (500 גרם).

4 תפוחי עץ גרנד אלכסנדר (עדיף) או גרני סמיט מקולפים לריבועים.

200 גרם אגוזי המלך.

לטחון את כל הנ"ל במכונת הבשר של המיקסר, לסירוגין כל אחד משלושה המרכיבים, כדי

שלא ידבק בדפנות.

להוסיף: חצי כוס יין אדום (אפשר מתוק, של פעם, או יבש), 4 כפות דבש.

קינמון. ציפורן טחונה. ג'ינג'ר – בערך 1 כפית מכל תבלין.

לערבב היטב. לשמור במקרר. רצוי להכין בצהריים, לפני הסדר.

## קניידאלאך (כופתאות) ל-15 סועדים [מכינה כיום לאה שורצמן (בן עזר)]

חומרים: 250 גרם קמח-מצה.

6 ביצים.

6 כפות שומן-עוף מומס (שמאלץ) עם גריבנז (שויסקים), בערך חצי צנצנת לא גדולה. (\*)  
חצי קליפת ביצה עם מים כפול שש פעמים + חצי כוס מים.

**בקערה:** לערבב חלמונים, שומן, מים, מלח ופלפל.

**במיקסר:** להקציף החלבונים + קורט מלח.

לתוך הקערה להוסיף לסירוגין קמח-מצה וקצף. לבחוש בעדינות בתנועה סיבובית. להגיע למצב של עיסה דלילה לא מוצקה (זו מתקשה במקרר).  
לכסות במגבת. להכין את העיסה בצהריים, להניח במקרר עד שעה 17:00.

**לקראת הארוחה:** להרתיח בסיר גדול מים + 2 כפות מרק עוף מוכן.

לטבול הידיים במים. להכין כדורים בגודל של אגוז המלך (זה תופח).

לבשל שעה. להפוך בעזרת גב של כף מדי פעם בתוך המים הרותחים, כל הזמן.

לפני הארוחה – להניח הכופתאות בזהירות, בעזרת כף מחוררת, בתוך המרק ולהרתיח עוד כחצי שעה, עד ההגשה.

(\*) **הכנת השמאלץ:** לבקש מהקצב (או לאסוף בבית) שאריות שומן ועור של עוף. לחתוך

לחתיכות ולטגן במחבת עם קוביות בצל, להוסיף שמן ולטגן עד שהגריבנז (השוויסקים) משחימים.

להקפיא במקרר בתוך צנצנת.

## קומפוט (מרק פירות יבשים) [המתכון של רבקה בן עזר ראב לבית שלאנק מירושלים]

פירות יבשים: שזיפים, תפוחי עץ, משמש וצימוקים. הכמויות לפי הצורך, שזיפים קצת יותר. להשרות כל פרי בנפרד במים פושרים. לרחוץ היטב.

להרתיח בסיר גדול מים בתוספת עד 1 כוס סוכר לחצי עד שלושה רבעי קילו פירות יבשים. לזרוק לסיר כל סוג פרי יבש לחוד תוך כדי הרתחה, כלומר, להוציא ולהחליף בבישול את הפרי הקודם בפרי הבא בתוך אותם מים רותחים. (אפשר גם לבשל הכול יחד מלכתחילה אבל אז נשמר פחות הטעם המיוחד לכל פרי ופרי).

לקראת סוף הבישול – לאחד הכול, להוסיף מיץ לימון מסונן, קליפת לימון וקצת קינמון (ויש שמוסיפים גם ציפורן). לבשל על אש קטנה אך לא יותר מדי זמן, כדי שהפירות לא יתפוררו, ולקרר. למרק יהיה טעם מתוק-ייני. אפשר לשנות ולשפר את הקומפוט לפי הטעם

## אוף-גפרישטע מָצָה [המתכון של אימא דורה]

אוף-גפרישטע, הכוונה, לתת למצה טריות מחודשת.

לוקחים כארבע-חמש מצות, בוצעים לשניים לאורכן, מניחים מחצית על מחצית ושוטפים תחת קילוח מים מהברז. במקביל מחממים מחבת בגודל ההולם מצה, עם מכסה מתאים, ורצוי גם שבכת-מתכת עגולה על קרקעית המחבת, למניעת התדבקות המצות לתחתית. כאשר החום במחבת חזק דיו, פורשים כמניפה את חצאי המצות זה מעל זה, מוסיפים קצת מים עליהם ולתחתית במחבת, ומכסים היטב במכסה. לאחר דקות אחדות מתאדים רוב המים במחבת ואפשר לקלף ולהוריד חצאי המצות בזה אחר זה, אך לא בבת אחת, והם כמו פיתות חמות טריות. מכינים מראש פלחי ביצה קשה, גבינה צהובה, חמאה, מיונוז לביצה, ומה שעוד מתחשק, אפילו שינקן. מורחים ומניחים בקצה המצה, מגלגלים לצורת צינור, כמו שטרודל, ואוכלים לתיאבון. בדרך זו אפשר לחסל חמש-שש מצות טריות לארוחת הבוקר.

## החמצת מלפפונים עברית [המתכון של אהוד בן עזר]

בארה"ב מוכרים בצנצנות זכוכית מלפפונים חמוצים עבים ובעלי זיפים תחת השם "היברו פיקלס"; הם עשויים בחומץ וטעמם לא רע למי שאוהב אותם. אנחנו חסידי הכנת המלפפונים המוחמצים במי-מלח, וזה המתכון שלנו:

צנצנת עם סוגר הרמטי של טבעת גומי ומנוף-קטן מחוט-ברזל קשיח. תכולתה נטו כשש כוסות מים שהם כליטר וחצי.

מגשית של מלפפונים ננסיים וכדאי אפילו 2 מגשיות ולברור מתוכן את הננסיים ביותר.

2 פרוסות-טבעות של פלפל חריף.

2-3 שיני שום קלופות, מפולחות לפי הגודל.

אגד שמיר. הטוב ביותר הוא שמיר-בר אלא שקשב למוצאו.

שתיים וחצי כפיות מלח גס מומסות בשתי כוסות מי ברוז רגילים עם כף אחת של חומץ.

**אופן ההכנה:** שוטפים היטב את המלפפונים, קוטמים את הקצה שהיה מחובר לשיח. מניחים טבעת פלפל חריף בתחתית הצנצנת ובוני עליה את שכבות המלפפונים. כדאי לנער מדי פעם כדי להגדיל את התכולה. אם בוררים אותם משתי מגשיות, אפשר לדחוס יותר – מלפפונים קטנים יותר.

שמים למעלה את טבעת הפלפל-החריף השנייה ופלחי השום, וסוגרים עליהם היטב עם אגד השמיר, כמה שנכנס יותר.

מכינים את תמיסת 2 כוסות מי-המלח עם כף החומץ, שעוזר לשימור קשיותם של המלפפונים, יוצקים עד מלוא הצנצנת וסוגרים היטב עם המכסה ה"פטנטי".

מניחים בחוץ, בשמש, או על אדן החלון.

בימים חמים המלפפונים מוכנים-למחצה כעבור 24 שעות ואפילו פחות. בימים קרים ומעוננים זה לוקח לעיתים יומיים. יש לפקוח עין על מידת ההחמצה – לפי צבע המלפפונים. משעה שהם מאבדים מירקותם ומקבלים קצת צבע חאקי – מיד להכניסם למקרר. כך פעולת ההחמצה מושהית, ואפשר ליהנות במשך ימים אחדים מטעמם העשוי-למחצה, שהוא, כמו המלפפונים עצמם – אחד מנפלאותיה של ארץ-ישראל.

כשבאים אורחים אני מכין לפחות שתי צנצנות, ובהן תכולה של כשלוש מגשיות ויותר, ולא נותר מהם זכר אחרי שהאורחים מסתלקים.

בימים רחוקים היה אפשר למצוא מלפפונים קטנים וקשיחים להחמצה גם בערימות המלפפונים הרגילים, כיום – לא. רק לעיתים רחוקות בשוק. ואז זה בהחלט מומלץ. מצד שני, מחיר המלפפונים הננסיים במגשיות אמנם יקר יותר, אך מצדיק את ההוצאה כי הם מתאימים במאה אחוז להחמצה וגם זמינים.

אז אל תחמיצו – החמיצו!