

מאכלי פסח של סבתא רבקה {שלאנק} - בן-עזר.

מורשת בת מאתיים שנה ויותר.

משפחת שלאנק הייתה חלק מן היישוב הישן בחברון. מקורה בעלייה לארץ-ישראל בתחילת המאה ה-18 כחלק מקבוצת העולים שנתקבצה סביב ר' יהודה החסיד והגיעה לירושלים בשנת 1700. הדבק שאיחד את כולם היה המאבק הבלתי מתפשר בתנועת השבתאות שהתקבעה בשטחי המזרח.

ארוחת ליל הסדר בערב חג הפסח הייתה חלק ממסורת רבת שנים שבה כונסו לשולחן אחד שלושה ואף ארבעה דורות של משפחת בן-עזר, ובמשך שנים הייתה סבתא רבקה אשתו של סבא ברוך, השליטה הבלעדית על הכנת מאכלי ארוחת החג. טעמים, ריחם, צבעם, וסדר הגשתם היו למסורת ומורשת משפחתית עד ימינו אלה וגם בני הדור התשיעי והעשירי לא מוותרים על קיומה. כמובן שבמשך השנים נוספו גוונים שונים והמתכון הבסיסי עודכן, אך הנה הוא לפניכם ולהנאתכם.

מרק עם קניידלך:

המצרכים { בכפוף לכמות הסועדים }:

8-10 כנפי עוף, /פולקעס עוף. { אפשר גם וגם }.

4-5 עצמות רגל עגל/עצמות זנב בקר.

ראש סלרי גדול.

6-8 גבעולי סלרי עלים.

500 גרם דלעת טרייה/ דלורית בינונית צעירה.

1-2 קישוא /זוקיני.

1-2 שורש פטרוזיליה.

חופן גבעולי טימין טרי/1 גבעול בינוני ג'ינג'ר טרי.

2-3 בטטות בינוניות .

3-4 תפוחי אדמה

4-5 גזרים טריים.

צרור עלי פטרוזיליה .

אופן ההכנה , ללא קיצורי דרך :יש לקלף את הירקות והשורשים- הגזר, תפוחי האדמה, הבטטות, הדלעת והשורשים, לאגד את גבעולי הפטרוזיליה והטימין שלא יתפזרו בעת הבישול. אם משתמשים בג'ינג'ר , לקלף ולחתוך לפרוסות למיצוי הטעם. להרתיח מים ולהשרות את הבשרים במים רותחים. {כ-5 דקות}. לסנן ולשטוף במים קרים מן הברז. לנקות את הכנפיים מנוצות ושורשיהן, להסיר את הקרום העוטף את העצמות , לשטוף שנית ולסדר את חתיכות הבשר על קרקעית הסיר. לסדר את הירקות מעל לבשרים ולכסות במים עד לשתי אצבעות מתחת לשולי הסיר. {ניתן להרתיח את הירקות בנפרד מן הבשרים}. להביא את המים לרתיחה מלאה ולהוריד קצף . אם הורתחו הירקות בנפרד , יש לסנן ולשפוך את מי בישול הירקות על הבשרים. להוסיף את הירקות ולמלא את בסיר במים כפי שתואר קודם. לאחר רתיחה קצרה יש להנמיך את הלהבה ולכסות את הסיר ולדאוג לרתיחה עדינה למשך שאר זמן הבישול. וכל המרבה הרי זה משובח למיצוי ואיחוד הטעמים. { מומלץ שעתיים ויותר.}, למי שאצה לו הדרך , ניתן כבר להמשיך בתהליך אחרי כ- שעה. בעזרת כף מסננת מוציאים את הירקות והבשר לכלי נפרד ומקררים להמשך הטיפול. את המרק שמצטבר, מחזירים לסיר.

קניידלך בנוסח הדוד בנימין בנו של יהודה ואבי אהוד בן-עזר {המלבי"ד} : קניידלך אלה הם פלא ומזל באשר הם תפוחים מלאי

נוזל וטעם, ונימוחים אך לא מתפרקים. – הכול תלוי בכמות קמח המצה שאפילו קורט מיותר ממנו הופך אותם לקשי עורף.

המצרכים 8-10 מנות.

במידת הצורך ניתן להוסיף באופן יחסי לכמות הסועדים .

4 ביצים בגודל L או XL – להפריד חלבונים וחלמונים.

4-6 כפות גדושות שומן מומס/בצל מטוגן/ גריבנס.

3/4 עד 1 כוס רגילה { 170 גרם תכולה } קמח מצה.

4 חצאים של קליפת ביצה – מי ברז.

1-2 כפיות מחוקות אבקת מרק עוף.

קורט מלח ופלפל שחור טחון לפי הרגש והטעם.

אופן ההכנה : מקציפים את החלבונים עד לקבלת קצף יציב { כמו בעוגה } , טיפת מלח מסייעת לעניין.

מקצצים את השומן והעור של הפולקעס לחתיכות זעירות !! , ומטגנים במחבת עד להזהבה. מקררים !! , מערבבים את השומן עם החלמונים ומוסיפים אותם לקצף תוך ערבוב עדין ככל האפשר למנוע את שבירתו. מוסיפים את המים תוך ערבוב עדין . מוסיפים את קמח המצה תוך כדי ערבוב בתנועות קיפול. כך גם את המלח הפלפל ואבקת המרק. במידה והעיסה המתקבלת דלילה , מוסיפים עוד 1-2 כפות קמח מצה עד לקבלת עיסה יציבה. לקרר במקרר לפחות שעתיים { רצוי אף יותר } .

להביא את המרק הצח לרתיחה עדינה בסיר רחב !! להרטיב את הידיים !! ליצור מהעיסה כדורים בגודל כדור פינג-פונג, להכניסם באיטיות ועדינות לתוך המרק הרוותח ולשמור על כך שימשיך לרתוח בעדינות. הכדורים יצופו ויכפילו ואף ישלשו את גודלם. להמשיך ולבשל את הקניידלך במשך 1/2 שעה ובזמן הזה להפוך

אותם על פניהם על מנת שיטבלו בכל היקפם במרק. למי שרוצה – לא חייבים לבשל את הקניידלך במרק עצמו אלא לבשלם במים רותחים שהומלחו קלות. { אבל זה לא אותו דבר }, במידה והגזמתם בכמות קמח המצה ייצאו הקניידלך קשים דחוסים וקטנים יותר. כל אחד וטעמו הוא.

באשר לבשר ש"כובס" במרק ניתן לצפות בקמח מצה ולטגן, ניתן להכין רוטב ולכסות ולבשל לספיגת טעמים. באשר לעצמות הבקר, להפריד את הבשר מן העצמות – ממש לנקות את העצמות. לקצוץ 2-3 שיני שום, צרור עלי פטרוזיליה, בצל אדום בינוני קצוץ דק וקטן, לטחון במטחנה או לקצץ דק ככל האפשר. למזוג מרק צח עד לטבילה מליאה. להרתיח על אש קטנה ולהוסיף לסיר אבקת ג'לטין טהור ולבשל לפי ההוראות על השקית. למזוג לכלי זכוכית שטוח ולקרר. לאחר הקירור לכסות ולהכניס למקרר למשך הלילה. תקראו לזה איך שאתם רוצים אך אם דייקתם בטעמים קבלתם מעדן שימחק את השם הרע שיצא ל"רגל – קרושה" או "פאצה" מעט מלח ומיץ מלימון טרי, ותשכחו את מה שחשבתם על אוכל אשכנזי מסורתי.