

גליון 19 | י' ניסן | 11.04.22

סועמיה

מגזין קולינרי בדיגיטל

גיליון פסח אורח

השפית אורנית עובדיה

השף מאיר בראל

ציפי כהן

השף חיים בורנשטיין

הקונדיטורית מוסי ויסבלובסקי

מוריה ביטון





צילום השער: דניאל אלחרר

מו"ל: טועמיה
עורכת: חן נקי
הפקה: אליהו בכר
מנהל שיווק: ישראל כהן
עריכה לשונית: מירי פכטר
עיצוב רקע: טועמיה

ליצירת קשר:
Info@toamea.co.il

לפרסום:
sales@toamea.co.il
053-9522442 / 053-4761498

**בלחיצה על כל הפרסומת תועברו
ישירות לדף העסק**

תוכן המודעות וסגנון באחריות המפרסם בלבד

סעודת זוג מלאה בהשראה מקראית



השף
מאיר בראל
מגיש:

צילום ההפקה: דניאל אלחרר סטיילינג: אליהו בכר





תמיד דמיינתי לעצמי מה אכלו בני ישראל בארץ מצרים? 210 שנה של אוכל מצרי אליו בני ישראל מתגעגעים במדבר... מה היה שם?

אומרים בני ישראל בתלונותיהם למשה במדבר: זְכַרְנוּ אֶת הַדָּגָה אֲשֶׁר נֹאכַל בְּמִצְרַיִם חֵנֶם אֶת הַקִּשְׁאִים וְאֶת הָאֲבֻטָּחִים וְאֶת הַחֻצִיר וְאֶת הַבָּצָלִים וְאֶת הַשּׁוּמִים. וכבר דרשו חז"ל מה פירוש כל מין ומין- חציר זה ירקות עלים, אבטיחים אלו מלונים או אבטיחים ממש וכו' מרכיבים אלו, אגב, מרכיבים מנות אשר רלוונטיות עד ימינו במטבח המצרי. ישבתי וחקרתי את הטעמים ואת הניחוחות ויצרתי עבורכם תפריט חגיגי מבוסס על המטבח המצרי עם השראה מקראית ונגיעה מודרנית. אינני יודע אם זה דומה לאוכל שאכלו בני ישראל במצרים אבל אם אכן זהו האוכל- אפשר להתחיל להבין את געגועי המדבר..

סלט פתיחה



"את הקישואים ואת הבצלים"

-  פרווה - ללא קיטניות
-  קל
-  10 דקות
-  6 מנות

סלט קישואים ובצללים בסילאן

- מצרכים:
- 1 קילו קישואים טריים
 - 4 בצלים סגולים קטנים
 - 2 בצלים לבנים קטנים
 - כף סילאן טבעי
 - מלח גס
 - פלפל לבן
 - 5 כפות שמן אגוזים

אופן ההכנה:

-את הקישואים והבצלים מניחים בשלמותם על הכיריים באופן שקליפתם תחרך מעט.

-לאחר החריכה מקלפים את הבצלים וחותרים לרבעים, את הקישואים חותרים לריבועים בערך בגודל הבצלים.

-במחבת שמים את השמן אגוזים ומחממים על להבה גבוהה. -כשהשמן התחמם מוסיפים את הבצלים והקישואים ומקפצים מעט בשמן.

-מוסיפים את הסילאן המלח והפלפל ומנמיכים את האש ללהבה בינונית. מקפצים עוד כ 5 דקות עד בישול הקישואים ומכבים את האש. -מכסים את המחבת ומניחים לצינון כ 30 דקות. החום הפנימי של הירקות ירכך אותם אך לא מידי ובכך מובטחת תוצאה פריכה וטעימה.



"את הדגה"



פרווה



קל



10 דקות



6 מנות

דג סלמון בקראסט דואה עם נגיעת חרוסת

מצרכים:	חצי כפית מלח
לתערובת דואה:	לדגים:
100 גרם שומשום	דג סלמון
50 גרם זרעי כוסברה	שליש כוס שמן זית
25 גרם זרעי כמון	1 לימון
50 גרם בוטנים לא קלויים	מעט שמיר טרי
50 גרם אגוזי מלך לא קלויים	

אופן ההכנה:

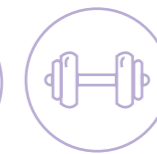
את דגי הסלמון מנקים ומורידים את העור. שוטפים היטב ומייבשים בעזרת נייר סופג.
לוקחים את הבוטנים והאגוזים וקולים אותם במחבת על אש נמוכה למשך 6-7 דקות עד קלייה עדינה. ומוסיפים את שאר המרכיבים של הדואה וממשיכים לקלות עוד שלוש דקות. מסירים מהאש ומצננים. מעבירים למטחנת תבנים וטוחנים גס.
יוצקים מעט שמן זית מעל כל דג ועוטפים בתערובת הדואה. משמנים תבנית תנור ומניחים את הדגים עם הדואה בתבנית עם רווח בין אחד לשני.
אופים בטמפרטורה של 190 מעלות למשך 13 דקות בערך עד שהדג מוכן והתערובת מעט השחומה. נכון למקם את תבנית הדגים בתחתית התנור על מנת שהקראסט לא ישרף.
מוציאים מהתנור ומטפטפים מעט לימון מעל כל דג ומגישים לצד פרוסת לימון ומעט שמיר קצוץ.

מנה
ראשונה

"את הזציר"



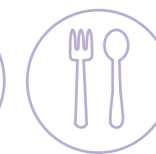
בשרי



קל



שעה וחצי



8 מנות

מרק מלוח'יה מצרי

עם בשר

מצרכים:	חבילת פטרוזיליה קצוצה
1 בצל גדול קצוץ	חבילת כוסברה קצוצה
4 שיני שום קצוצות	חבילת שמיר קצוץ
1 קילו בשר שריר חתוך לקוביות	מיץ מלימון שלם
2 ליטר מים	מלח, פלפל
4 גבעולי סלרי קצוצים	
4 כפות שמן קנולה	

אופן ההכנה:

- לתוך סיר לחץ יוצקים את השמן ומכניסים את הבצל ואת הסלרי ומטגנים היטב. מוסיפים את השום וממשיכים בטיגון עד הזהבה קלה. מוסיפים את קוביות הבשר ומטגנים עד השחמה ומכסים במים. מבשלים במשך שעה וחצי בסיר לחץ עד ריכוך הבשר (או שעתיים בסיר רגיל).
- את כל עלי הירק טוחנים בבלנדר עם מיץ הלימון.
- פותחים את סיר הבשר לאחר הבישול ומעבירים חצי מכמות המים לכלי אחר
- מוסיפים את הירק הטחון לתוך הסיר ומרתיחים יחד עם הבשר. משפרים תיבול בעזרת מלח ופלפל, ניתן להוסיף פלפל לבן ואף מעט כמון (לאוכלי קטניות).
- במידה וחסרים נוזלים מוסיפים מהנוזלים ששמרנו בצד.
- מומלץ להגיש עם שיני שום ופרוסות לימון מושחמות בתנור.

מלוח'יה הוא תבשיל מצרי העשוי מעלים צעירים של צמח מלוכיה נאכלת, המורכב מבשר או עוף ולאוכלי הקטניות מומלץ להגיש אותו לצד אורז. מתכון המלוח'יה קל להכנה וטעמו הנפלא מעורר את בלוטות הטעם כל פעם מחדש. את עלי המלוכיה תוכלו למצוא בשווקים ובחנויות הטבע, וניתן לרכוש אותה טריה בחודשים יוני עד ספטמבר, מחמת שאת עלי המלוכיה בתקופה הזאת ספציפית קשה להשיג טריים (ישנם חנויות בוטיק שמוכרים את עלי המלוח'יה מיובשים) ולכן הבאתי כאן מתכון "מזויף" של מרק מלוחיה המבוסס על ציר בשר עם קוביות בשר ומגוון עלים – טעים ומזין מאד.

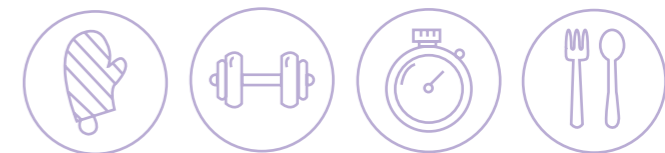


מרק



מנה
עיקרית

"ואת השומים על סיר הבשר"



בשרי - ללא
קיטניות

בינוני

שעתיים

8 מנות

סופריטו אסאדו

בסגנון מצרי

המצרכים:
1 קילו אסאדו חתוך לקוביות עם
העצם
3 ראשי שום
שמן לטיגון
מומלץ - ראש שום ירוק
2 כפות פפריקה מתוקה

כפית פפריקה חריפה
2 כפות סילאן
4 תפוחי אדמה בינוניים
מלח ופלפל לבן
3 כוסות מים רותחים

אופן ההכנה:
מקלפים את ראשי השום
במחבת שמים את קוביות האסאדו ומטגנים היטב עד השחמה עמוקה.
מעבירים את האסאדו לתבנית תנור מרופדת בנייר אפייה
לתוך מחבת הטיגון ה"מלוכלכת" מוסיפים שיניים מראש שום שלם
ומטגנים עם שיירי השומן שבמחבת עד השחמה.
מוסיפים לתבנית שיני שום מראש שום טרי, ומעבירים גם את השום
המטוגן מהמחבת לתבנית.
כעת נייצר שום מאודה - לתוך המחבת יוצקים מעט שמן ומוסיפים
את הפפריקות והסילאן. לאחר טיגון של 1 דקה מוסיפים 3 כוסות מים
רותחים למחבת ומוסיפים את שיני השום מהראש השלישי. מבשלים את
המים והשום כרבע שעה על אש בינונית.
יוצקים בזהירות את הנוזל שבמחבת לתבנית.
מתבלים במלח ופלפל ומכסים בנייר אפייה ונייר כסף לאטימה מוחלטת
של התבנית.
אופים בתנור בחום של 180 מעלות למשך שעה וחצי.
בינתיים מכינים את תפוחי האדמה-הסופריטו- פורסים את תפוחי
האדמה לפרוסות דקות (לא דקיקות) ומטגנים בשמן עמוק עד הזהבה.
מוציאים מטיגון וממליחים.
בגמר האפייה מניחים לצינון של חצי שעה.
לאחר חצי שעה פותחים את התבנית ומוסיפים את תפוחי האדמה
המטוגנים ואופים על מצב גריל להשחמה כעשר דקות. מגישים חם חם



"ואת הבצלים"

המתכון שאני מציג לכם כאן הוא קדירת חמד מצרית-תבשיל מנגולד, תרד, ארטישוק, לימון ופול חי (לאילו שלא אוכלים קטניות ניתן כמובן לוותר על הפול). זה מתכון מיוחד לאניני טעם לכן או שאוהבים אותו מאד או שלא, אבל אין ספק שמתמכרים לריח ולטעם. מעבר לזה שמדובר בקדירת ירקות עונתיים, עשירה בטעמים מרעננים, שכמובן מהווה תוספת נפלאה לבשר או פחמימה, מדובר על מתכון ייחודי שמותאם במיוחד לתפריט שבניתי כאן לארוחת החג. מומלצת מאוד, לכל מי שינסה מובטח תענוג אמיתי ועוד מתכון שישאר שימושי גם בשבתות וחגים אחרים.

תוספת



פרוזה



קל



חצי שעה



6 מנות

תבשיל קדירה בסגנון מצרי אסלי

המצרכים:

1 חבילת עלי מנגולד

6 תחתיות ארטישוק קפוא-

מופשרות

2 כוסות פול קפוא- מופשר

5 שיני שום

חצי לימון

מלח, פלפל לבן, מעט כמון, חצי

כפית כרכום

אופן ההכנה:

חותכים את הארטישוק לרצועות

מקלפים את הפול

חותכים את ליבת הלימון לקוביות- (ללא הקליפה)

בסיר מטגנים את שיני השום עם מעט שמן.

מוסיפים את הארטישוק ומכסים במים עד כדי כיסוי הירקות. מניחים

מכסה לסיר ומבשלים את הארטישוק כרבע שעה עד ריכוך.

מוסיפים את הפול, מתבלים ומנמיכים את האש.

בינתיים שוטפים את המנגולד וחותכים גס עם סכין.

לתוך הסיר הרוחש מוסיפים את המנגולד החתוך ומערבבים.

מבשלים עוד חמש דקות ומכסים לרבע שעה לריכוך מלא של הירקות.

מגישים חם

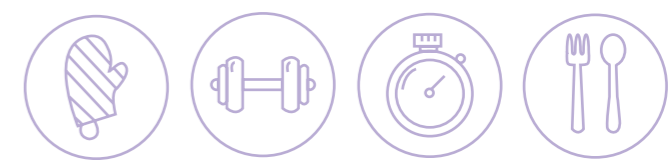


קינوح



"ואת

האבטיזזים"



פרווה

קשה

חצי שעה

6 מנות

קציפת מלון ונענע עם נגיעת פיסטוק וקרמל

למנות: 2 חלבונים, 90 גרם סוכר, 45 גרם מים, 2 כפות חמאת פיסטוק, לקרמל: 2 כפות מים, חצי כוס סוכר

המצרכים: 80 גרם קוביות מלון, חופן עלי נענע שטופה, 60 גרם סוכר, 2 חלמונים

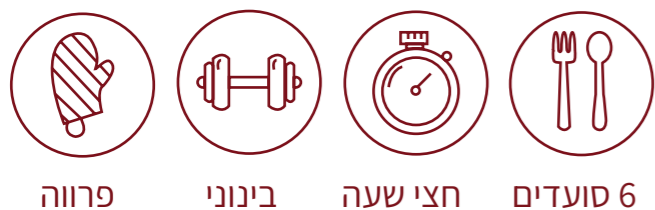
אופן ההכנה:

טוחנים את המלון והנענע עד קבלת מחית חלקה מבשלים את מחית הפרי עם הסוכר עד רתיחה את החלמונים טורפים בקערית נפרדת ומוסיפים 4 כפות מנוזל הפרי החם תוך כדי ערבוב מהיר יוצקים את החלמונים לסיר תוך כדי טריפה מהירה ומחזירים לבישול קצר על להבה נמוכה, תוך ערבוב מתמיד עד הסמכה קלה ומצננים מעט.

לקציפה מבשלים בסיר נפרד סוכר ומים לסירוף, הסירוף מוכן כאשר כל הנוזל מבעבע- ממש כולו, מייד מכבים את האש ומערבבים מהר לצינון. בינתיים במיקסר מוכנים החלבונים בקערת ההקצפה, מייד עם סיום הכנת הסירוף מתחילים בהקצפת החלבונים. תוך כדי הקצפה מוזגים את סירוף הסוכר הרוחת בזרם איטי. ממשיכים להקציף על מהירות גבוהה עד לקבלת מרנג לבן, מבריק וציב.

מקפלים את המרנג לתוך תערובת הפרי. מערבבים בקערית את חצאת הפיסטוק עם השמן. מזלפים בעזרת מזלג את מחית הפיסטוק על כוסות ההגשה בצורת קשקשים. מוזגים מעל את מוס הפרי ומקפידים.

במחבת נפרדת עושים קרמל בהיר ויוצקים לנייר אפייה. משטחים את הקרמל מהר בעזרת לקקן סיליקון או כף. ניתן לפזר מעל הקרמל שברי שקד מולבן. לאחר צינון הקרמל שוברים ומקשטים את הקציפה לפני ההגשה.



פרווה בינוני חצי שעה 6 סועדים

כוכבת מישלן:

השפית אורנית אובקציה

מגישה ראשונות פירמיום

טונה צרובה על קרם סלק

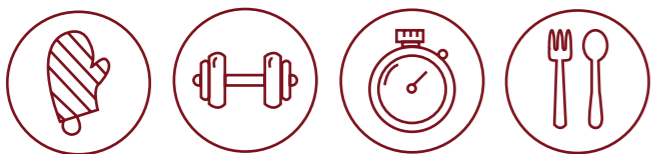
מצרכים: לקרם סלק:

- | | |
|--------------------------------|------------------|
| 6 פרוסות טונה אדומה עבות | 2 סלקים בינוניים |
| מאיכות גבוהה | 2 שיני שום |
| רוטב סויה | כף שמן זית |
| מלח ופלפל שחור גרוס | 2 כפות מיץ לימון |
| שומשום שחור ולבן לצפוי (לאוכלי | מלח |
| קטניות בלבד) | פלפל |
| שמן זית לתיבול | |

אופן ההכנה:

מבשלים את הסלק במים לריכוך כשעה או עוטפים את הסלקים עם הקליפה ואופים בתנור כשעה עד שעה וחצי ב200 מעלות עד שרך. טוחנים את כל המרכיבים במעבד מזון לקרם אחיד. מתקנים תיבול משרים את הדג במעט רוטב סויה כ10 דקות. חותכים מפרוסת הטונה, רצועה ארוכה נגד הסיבים. טובלים בתערובת שומשום שחור ולבן (לאוכלי קטניות בלבד) מפזרים מלח ופלפל שחור גרוס. מחממים מחבת עם מעט שמן זית וצורבים מכל צד צריבה קצרה, הדג אמור להשאר נא מבפנים. מגישים על קרם סלק פרוסה עבה או פורסים לפרוסות דקות ומגשים כמניפה על קרם סלק.





בשרי בינוני חצי שעה 5 סועדים

רול זוקיני במילוי בשר

מצרכים: למילוי

2 יח' זוקיני פרוס לפרוסות אורך
דקות
מעט שמן זית
מלח ים

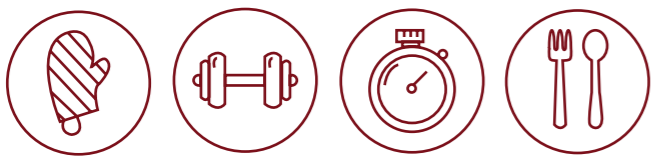
150 גר' בשר בקר טחון
1 בצל קטן קצוץ
שן שום קצוצה
1 עגבנייה קטנה קצוצה
3 פטריות שמפיניון קצוצות
חופן פטרוזיליה קצוצה
מעט שמן זית
2-3 כפות מיונדז או כפות טחינה
גולמית (לאוכלי קטניות)
מלח + פלפל שחור גרוס

אופן ההכנה:

מברישים את פרוסות הזוקיני בשמן זית, זורים מעט מלח ים וצולים על מחבת פסים או אופים בטמפ' של 180 מעלות במשך כ- 15 דק'.
למילוי - מחממים מחבת עם שמן זית. מטגנים בצל עד הזהבה, מוסיפים שום ופטריות ומטגנים קלות.
מוסיפים את הבשר ומטגנים היטב תוך כדי ערבוב מתמיד, לקבלת תערובת פירורית.
מוסיפים עגבנייה ומטגנים במשך 2 דק'.
מערבבים את הבשר עם הפטרוזיליה והטחינה.
מתבלים וממלאים.
מניחים פרוסת זוקיני על משטח העבודה, מניחים בקצה כפית מילוי ומגלגלים.



צילום וסטיילינג שושי סירקיס



פרווה

בינוני

שעה

6 מנות

רול סלמון

ברצועות מלפפון

מצרכים:
לבחירה- לטעם מעושן, 100 גר
סלמון מעושן בעישון חם או קר
כף מיונז כשל"פ
מלח
פלפל שחור גרוס
לעיטוף:
2 מלפפונים
או אבוקדו

חצי ק"ג פילה סלמון טרי
כף שמן זית
2 שיני שום כתושות
מלח
פלפל שחור גרוס
לסלט-
בצל ירוק קצוץ
חצי בצל קצוץ

אופן ההכנה:

מתבלים את הסלמון בשמן ותבלינים, אופים בתנור שחומם מראש ל-220 מעלות, כ-15 דקות, עד שהדג משנה את צבעו מבפנים מוציאים מהתנור ומצננים.

חותכים את הדג לקוביות, חותכים את הסלמון המעושן לקוביות. מעבירים לקערה יחד עם הבצל, המיונז והתבלינים, מערבבים הכל ביחד. ניתן גם למעוך לממרח.

פורסים אבוקדו לפרוסות דקות ומניחים על ניילון נצמד כמו קלפים לאורך. מטפטפים או מברישים במעט מיץ לימון או מים עם מלח לימון למניעת השחרה.

שמים לאורך הקצה רצועה של סלט הדגים, מתחילים לגלגל בעדינות בעזרת הניילון הנצמד לגליל. סוגרים עם הניילון הנצמד ומעבירים למקרר לפחות לחצי שעה.

* לגלגול ברצועות מלפפון, מקלפים רצועות מלפפון לאורך, בעזרת קלפן, עד שמגיעים לגרעינים, חוזרים על הפעולה גם מהצד השני של המלפפון.

מסדרים רצועות מלפפון אחד על יד השני, קצת עולים אחד על השני כמו קלפים, וממשיכים את סדר הפעולות כמו במלוי אבוקדו. (אין צורך בלימון)

להגשה, מוציאים את הגליל בזהירות מהניילון הנצמד ישר לצלחת, מקשטים עם עלי מיקרו

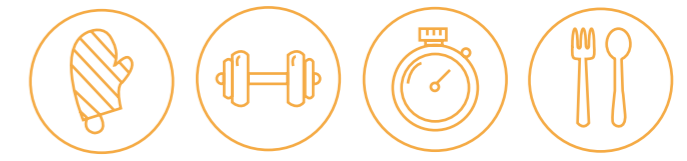


צילום וסטיילינג שושי סירקיס

מועדים לשמחה:

צ'יפי כהן

מגישה מתכונים לחול המועד



בשרי

בינוני

חצי שעה

8-10
מנות

אגרוול

פסחי

עלי בלינצ'ס (מתאים גם לאטריות פסח):
6 ביצים
1 כוס מים
3 כפות קמח תפוא"א
מלח ופלפל
2 כפות שמן
מלית:
2 גזר
2 קישואים
1 בצל

שן שום קצוץ
חצי ק"ג בשר טחון
מלח, פלפל
שמן לטיגון
רוטב חמוץ מתוק:
כוס חומץ
כוס סוכר
חצי סלק מקולף

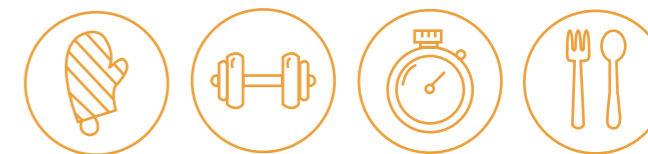
אופן ההכנה:

מערבבים את החומרים של עלי הבלינצ'ס בבלנדר או מקל בלנדר. משמנים את המחבת עם נייר סופג ומחממים את המחבת, מטגנים עלי בלינצ'ס דקים.

חותכים את הירקות לג'ולונים (מקלות דקים), מקפיצים את הירקות כדקה, מוסיפים את הבשר טחון ומטגנים תוך כדי ערבוב, ומפוררים את הבשר, עד שהבשר משנה את צבעו. מתבלים במלח ופלפל. לוקחים עלה בלינצ'ס, ממלאים בכף מהמלית מקפלים 2 הצדדים ומגלגלים. מדביקים את הקצה בתערובת של קמח תפוא"א ומים. מחממים שמן לטיגון עמוק ומטגנים את הבלינצ'ס, מגישים מיד לצד רוטב חמוץ מתוק.

להכנת רוטב חמוץ מתוק: מבשלים את החומץ עם הסוכר והסלק על אש בינונית או נמוכה עד שהסירופ מסמיך. לגיוון ניתן למלא במלית בשר טחון ללא ירקות, ניתן להעשיר בפטריות וכבדים.

ניתן למלא במלית ירקות ללא בשר. ניתן לאפות את עלי הבלינצ'ס בתבנית שקעים, לקבלת סלסלות פריכות. ולהגיש את המלית בסלסילות.



בשרי 4 סועדים שעה ורבע בינוני

אמפנדס תפוי"א במלית בשר

מלית:	מצרכים לבצק:
250 גר' בשר טחון	2 כוסות מחית תפוי"א עדיף
בצל גדול קצוץ	מתפוי"א אדומים (כ4תפוי"א)
סלסילה פטריות קצוצות	1 כוס קמח תפוי"א
2 שיני שום קצוצות	1 ביצה
100 גר' כבדים קצוצים	כפית מלח
עגבנייה קצוצה	
מלח ופלפל	
2 כפות פטרוזיליה קצוצה	

אופן ההכנה:

להכנת מחית תפוי"א רצוי לאפות את תפוחי האדמה ולא לבשל אותם, או לבשל בקליפה כשתפוחי האדמה מתקררים יש לקלף ולמעוך במועך תפוי"א ולהעביר דרך מסננת.

למחית תפוי"א מוסיפים את יתר החומרים ומערבבים עד לקבלת בצק רך, אין צורך ללוש יותר מדי.

להכנת המלית, מטגנים בצל להזהבה, מוסיפים את הפטריות ומטגנים בחום גבוהה כדקה, מוסיפים את העגבניות ומטגנים היטב, מוסיפים את הבשר הטחון ומטגנים עד שמשנה את צבעו, מוסיפים את הכבדים והתבלינים וממשיכים לטגן ולערבב עוד 2-3 דקות עד שהתערובת מוכנה, מכבים את האש, מוסיפים פטרוזיליה קצוצה ומערבבים. מרדדים את הבצק על משטח מקומח בקמת תפוי"א, לעלה בעובי ס"מ. קורצים עיגולים עם קורצן או כוס גדולה. שמים כפית מהמלית הבשרית במרכז העיגול, בזהירות סוגרים את 2 הקצוות אחת על השני כמו לקרפלך ומהדקים את הקצוות, ניתן להדק מעט גם במזלג ליצירת גימור יפה יותר.

מכינים כך את כל הכיסונים, מטגנים בשמן עמוק ומגישים מיד. אם נשאר מהכיסונים יש לטגן שוב או לאפות בתנור על מנת להשיב את הפריכות.

*לגיוון, ניתן להשתמש בבשר טחון ללא פטריות וכבדים ולחילופין למלית פרווה בפטריות ללא בשרים ועגבניות.



בשרי



קל



שעה ורבע



6-8
סועדים

פרגית במלית פסטרמה

מצרכים:	רבע כפית כמון
6-8 פרגיות עם עור	רבע כפית ראס אל חנות
2 חבילות פסטרמה ב2 צבעים	2 שיני שום פרוסות או קצוצות
מרינדה:	עלה דפנה ופלפל אנגלי
4-5 כפות שמן זית או קנולה	מלח, פלפל שחור גרוס
כף תבלין גריל עוף	
כפית שום גבישי	

אופן ההכנה:

מעבירים את הפרגיות לקערה. מערבבים את שמן עם התבלינים. יוצקים את התיבול על הפרגיות ומערבבים היטב עד שכל העוף מצופה הייטב בשמן עם התבלינים. משרים לפחות חצי שעה לספיגת טעמים. ניתן להשאיר לילה במקרר ולסיים את המנה למחרת. מסדרים את הפרגיות המתובלות על נייר אפייה, כשהעור כלפי מטה. מסדרים פרוסה של פסטרמה כהה ומעליה בהירה. מגלגלים את הפרגיות לגליל. מסדרים צמוד בתבנית מרופדת בנייר אפייה. אופים בחום של 180-200 מעלות כ50 דקות עד שעה. עד שהפרגיות זהובות הייטב. להגשה יפה, חוצים באלכסון, או פורסים לפרוסות ומגישים כמניפה. מתאים להגיש עם פירה בטטה וברוקולי

נראה אותך
אופה את זה!



מכינים

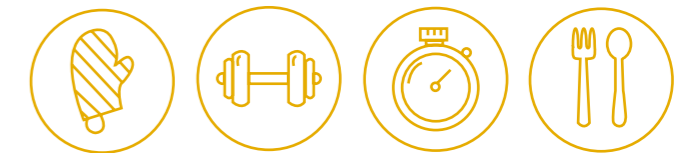


מצלמים



שולחים

לכניסה לתחרות
לחצו כאן



חלבי/פרווה קל 20 דקות עוגה קטור 20 ס"מ

עוגת השחר העולה אפויה כשל"פ

מצרכים:

1 מיכל (400 גרם) ממרח השחר העולה
1 מיכל (250 מ"ל) שמנת מתוקה
4 ביצים מופרדות
1/2 כוס אגוזי לוז טחונים (או מלך או שקדים)
לעיטור אגוזי לוז.

מחממים תנור ל170 מעלות

טורפים בקערה ממרח השחר העולה עם שמנת מתוקה וחלמונים. בקערה נפרדת מקציפים חלבונים לקצף רך ויציב ומוסיפים לתערובת השוקולד תוך כדי תנועות קיפול עדינות ליצירת מרקם אחיד. מוסיפים אגוזים טחונים ומערבבים לאיחוד בזהירות. יוצקים לתבנית מרופדת בנייר אפיה ומפזרים אגוזי לוז. אופים 40-45 דקות. לתבנית קוקטייל אישי 20 דקות בלבד. מצננים מעט. העוגה תאבד הרבה מנפחה וזה בסדר.

*לפרווה מחליפים שמנת קרם קוקוס/ריץ'

* ניתן לצפות בגנאש שוקולד השחר העולה: להכנת גנאש קליל יש לקחת כמות שווה של ממרח שוקולד השחר העולה ושמנת ולערבב יחד.

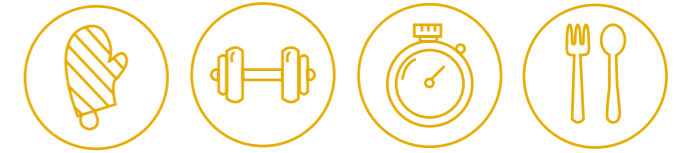
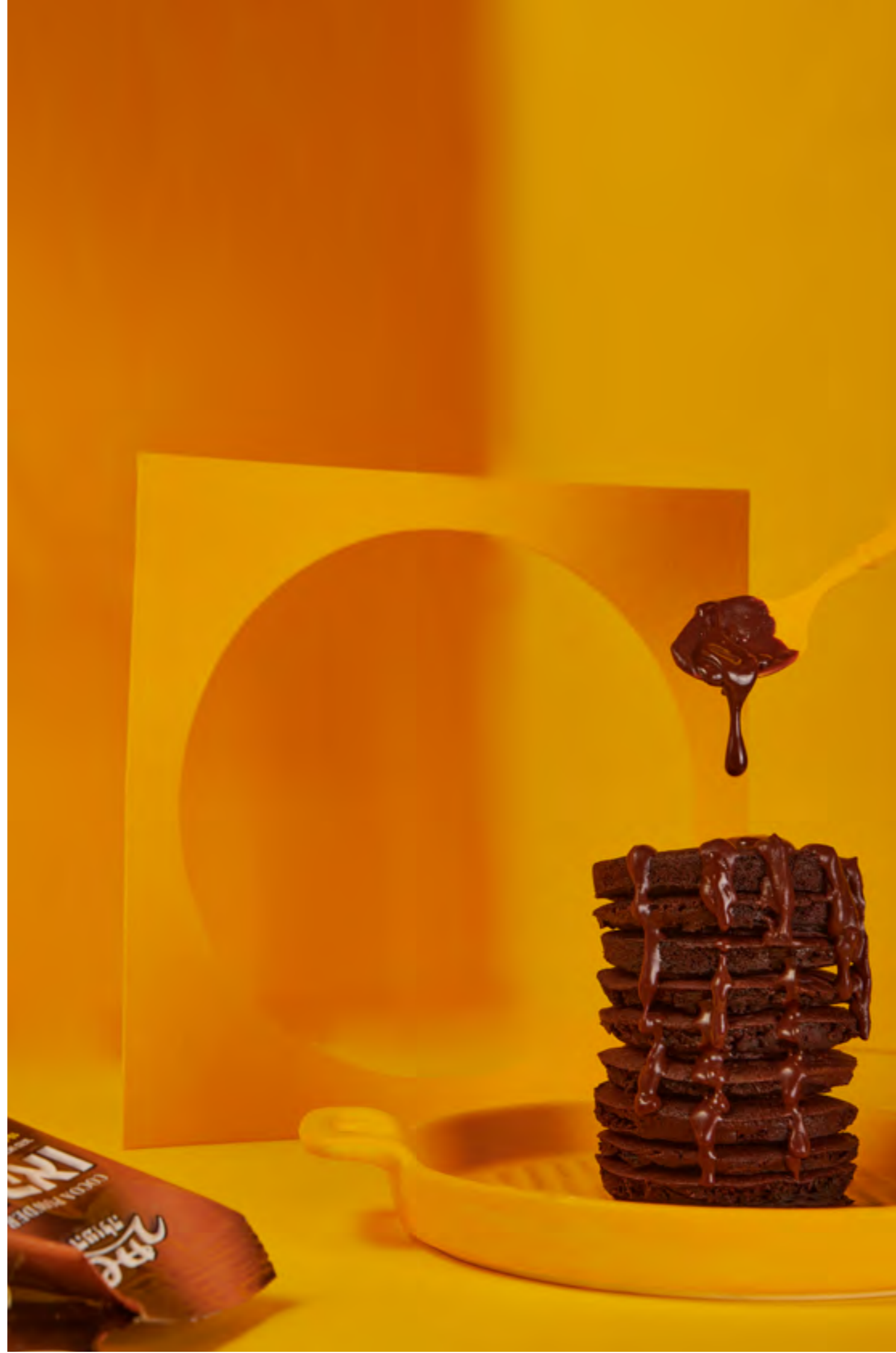
הכנה: מוסי ויסלובסקי

צילום דניאל אלחרר סטיילינג אליהו בכר

נראה אותך
אופה את זה!



לכניסה לתחרות
לחצו כאן



חלבי/פרווה קל 10 דקות
25 יחידות זמן טיגון

פנקייק שוקולד השחר כשר לפסח

פנקייק קקאו ללא גלוטן
ברוטב שוקולד מפנק של השחר העולה

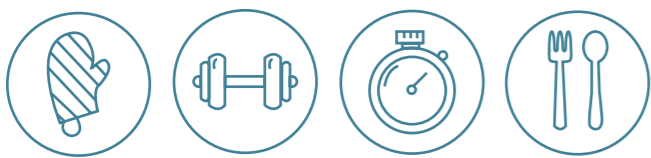
לרוטב שקולד:	מצרכים לפנקייק:
250 גרם ממרח השחר	1 כוס קמח תפוחי אדמה
העולה	1/2 כוס שקדים טחונים
1 מיכל (250 מ"ל) שמנת	1/2 כוס קקאו השחר
מתוקה	העולה
	2 שקיות אבקת אפיה
	1/2 כוס סוכר
	1 כוס חלב
	1 ביצה
	1 כפיל ת. וניל

אופן הכנת רוטב שוקולד השחר העולה:
מערבבים יחד את ממרח השחר העולה עם השמנת אפשר לחמם מעט
אם סמיך מיד.

כעת מכינים את הפנקייק:
מערבבים את כל החומרים היבשים
יוצקים באיטיות את החלב תוך כדי טריפה למניעת גושים
מוסיפים ביצה טרופה ווניל
מטגנים במחבת משומנת ויוצקים מרוטב השוקולד המפנק שהכנו
קודם.
*לפרווה ניתן להשתמש בחלב צימחי לפנקייק ובקרום קוקוס/ריץ'
לרוטב.

הכנה: מוסי ויסלובסקי

צילום דניאל אלחרר סטיילינג אליהו בכר



פרוזה קשה שעה 100 יחידות

סיגרים מתוקים במילוי מרציפן

תמצית שקדים החומרים להכנת הסירופ: 1 ק"ג סוכר 2 כוסות מים 2 כפות מיץ לימון טרי	1/2 ק"ג שבבי קוקוס, לציפוי (לא חובה) או שומשום החומרים להכנת המרציפן: 1 ק"ג שקדים 3/4 ק"ג סוכר 4-3 כפות רום או	מצרכים להכנת הבצק: 1 ק"ג קמח כוס וחצי שמן כוס וחצי מים 1 ק"ג מרציפן שמן עמוק לטיגון סירופ דבש
--	---	--

אופן הכנת המרציפן:

משרים את השקדים במים רותחים למשך שעה.

מסירים את קליפת השקדים הדקה בלחיצה קלה, מנגבים היטב ומפזרים את השקדים על מגבת גדולה או סדין למשך כיומיים (תלוי בעונה), עד שיתייבשו היטב.

טוחנים את השקדים במכונת טחינת בשר חשמלית. מוסיפים לשקדים הטחונים סוכר (על כל 2.5 כוסות שקדים טחונים - 1 כוס סוכר). מערבבים וטוחנים פעם נוספת. מוסיפים לתערובת את הרום או תמצית השקדים (לפי טעמכם), לשים ומהדקים למספר גושים. אורזים בניילון נצמד ומניחים במקרר עד לשימוש.

אופן הכנת הסירופ:

שמים בסיר את הסוכר והמים, ומביאים לרתיחה.

מנמיכים את הלהבה, ממשיכים לבשל עוד כ- 20 דקות, ומוסיפים את מיץ הלימון. ממשיכים לבשל עוד כ- 5 דקות, עד לקבלת נוזל צמיגי ודביק מעט.

אופן הכנת הבצק:

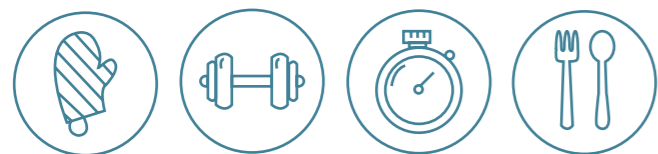
שמים בקערה את השמן והמים, ומוסיפים את הקמח בהדרגה (ייתכן שלא נשתמש בכל הקמח). לשים עד לקבלת מרקם אחיד, מחלקים למספר חלקים, ומגלגלים לכדורים. מניחים בצד למשך כ-30 דקות. על משטח מקומח מרדדים כל כדור לעלה, מקמחים גם מלמעלה, ומקפלים לריבוע (כמו בצק עלים). מניחים בצד למשך שעה.

מרדדים פעם נוספת, מקמחים ומקפלים, ומניחים בצד לשעה נוספת. הבצק נעשה אוורירי ונוח לעבודה. כעת מרדדים לעלה דק, חותכים לריבועים ומניחים בכל ריבוע את המילוי (גלילי מרציפן דקים). מגלגלים לסיגר תוך כדי הכנסת הקצוות, כדי שהמילוי לא יצא בשלב הטיגון. מוסיפים לגלגל את הסיגר הממולא בשתי כפות הידיים, כך שיהיה דק וארוך יותר. מניחים במגש, כאשר התפר כלפי מטה. מניחים בצד למשך שעה. שימו לב בדרך כלל הקצוות נפתחות בזמן הטיגון אז אם גלגלתם טוב המילוי עדיין לא יצא גם בזמן הטיגון. מטגנים בשמן חם ועמוק, עד לקבלת צבע זהוב, מוציאים למסננת, מצננים מעט וטובלים בסירופ הביתי בעודו מתבשל על להבה נמוכה. מגלגלים בשומשום או בקוקוס, מניחים במגש מתאים ומגישים או מאחסנים.

תרבו ותסעדו השפית אוריה קיטון

מגישה מתכונים למימונה





חלבי/פרווה

קל

45 דקות

20 יחידות

גלילות קדאיף במלית חלבה ופיסטוק

מצרכים:

200 גרם אטריות קדאיף
100 גרם חמאה/מחמאה
ממרח חלבה
100 גרם פיסטוק טבעי קצוץ גס
1 כוס סוכר
3/4 כוס מים
1 כף מיץ לימון

אופן ההכנה:

מפשירים כחצי שעה בטמפרטורת החדר את האטריות. בזמן הזה ניתן להכין את סירופ הסוכר:

מכניסים את הסוכר, המים ומיץ הלימון לסיר קטן ומבשלים כמה דקות עד שהסוכר נמס לגמרי והסירופ מתחיל מעט להסמיך.

מניחים בצד להתקרר מעט עד שנזדקק לו.

ממיסים במיקרוגל או בבן מארי את החמאה

לוקחים קבוצה קטנה של אטריות ומניחים אותה בצורה מוארכת על משטח עבודה. להמחשה – יש ליצור צורה כשל מקל באורך של כ-10 ס"מ.

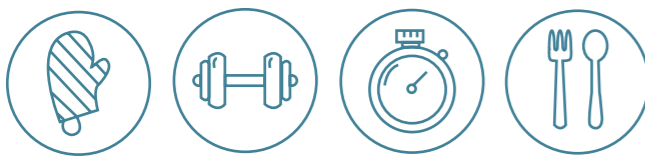
יוצקים על האטריות כף של חמאה מומסת ומעט ממרח חלבה ומלפפים לצורת עיגול ומניחים על תבנית אפייה.

מניחים מעט פיסטוק קצוץ מעל.

מכניסים לתנור ואופים בחום של 180 מעלות כ-10-15 דקות, או עד שהקדאיף מזהיב יפה.

משאירים בשלב זה את העוגיות בתבניות ויוצקים עליהן את סירופ הסוכר. התבנית תצבור את הסירופ ותספיג אותו אט אט בקדאיף. לאחר כעשר דקות ניתן להוציא את העוגיות המתוקות מהתבניות.





פרווה בינוני שעה וחצי 30 יחידות

דבלה - שושני בצק פריכות

1 כפית עמילן תירס (קורנפלור) לעיטור: 1/2 כוס זרעי שומשום	תירס (קורנפלור) לטיגון: שמן לטיגון עמוק (כ-1 1/2 ליטרים) לסירוף: 3 כוסות מים 2 כוסות סוכר מיץ מ-1/2 לימון	מצרכים לבצק: 3 ביצים 1/4 כפית אבקת סודה לשתייה 1 כפית תמצית וניל 3 כוסות קמח, מנופה לקימוח: 1 1/2 - 3/4 כוס עמילן
--	---	---

אופן הכנת הבצק

שמים את הביצים בקערה עמוקה וטורפים אותן במטרף ידני. מוסיפים תוך כדי טריפה את אבקת הסודה לשתייה ואת תמצית הווניל. מוסיפים בהדרגה ותוך כדי לישה ידנית את הקמח, ולשים היטב עד שמתקבל בצק עדין וחלק. מעבדים את הבצק על משטח עבודה עד שהוא רך ונעים למגע. מחלקים אותו ל-3-4 חלקים שווים.

תוך כדי עבודה בוזקים עמילן תירס מתחת לעלה הבצק ומעליו, וממשיכים לרדד אותו עד דק (פחות מ-1/2 ס"מ). מתקבל עלה בצק חלק ואחיד, ללא קיפולים או קרעים. חותכים את עלה הבצק לרצועות ברוחב 2 ס"מ. מחממים שמן בסיר עמוק ומנמיכים את הלהבה לבינונית. לוקחים רצועת בצק וכורכים אותה על כף רגילה בצורה רופפת. מכניסים את הכף עם רצועת הבצק לתוך השמן החם ומצמידים אותה קרוב אל דופן הסיר. מחזיקים כמה שניות (מסובבים את הכף בתוך השושנה כדי לעצב את צורתה) עד שהיא נפתחת בתוך השמן. אם השושנה נפתחת מהר מדי וקשה לשלוט על רצועת הבצק בתוך השמן החם, מצמידים שוב את הכף קרוב לדופן הסיר ומעצבים את צורת השושנה מחדש.

כך שולטים על פתיחת השושנה. כשהשושנה מקבלת גוון זהוב, מוציאים אותה מן השמן. שולפים בזהירות את הכף וכורכים עליה רצועת בצק נוספת. בדרך זו מטגנים את כל רצועות הבצק. הטיגון חייב להיעשות על להבה בינונית-נמוכה, על מנת לקבל דבלות זהובות ובהירות. להכנת הסירוף: שמים בסיר בינוני את המים, הסוכר ומיץ הלימון ומבשלים על להבה בינונית כ-30 דקות, עד שמתקבל סירוף צמיג. מוסיפים את עמילן התירס (הוא מעניק לו בוהק) וממשיכים לבשל על להבה נמוכה 2-3 דקות.

מוסיפים בכל פעם 2 שושנים מטוגנות אל הסירוף המבעבע, ומבשלים כמה דקות מכל צד. הופכים את השושנים בסירוף בזהירות כדי לא לשבור את העלה, ומוציאים אותן בכף מחוררת אל מסננת, לניקוז עודף הסירוף. לא מניחים דבלה אחת על השנייה כדי שלא יידבקו ויישברו. מניחים על מגש ברווחים, ובוזקים מעל זרעי שומשום או סוכריות צבעוניות. מצננים היטב ושומרים בכלי מתאים.





פרווה



קל



40 דקות



25 יחידות

מרזייה

עלה שומשום ודבש

מצרכים:

250 גרם קמח
 250 גרם שומשום קלוי
 חלמון (צהוב) של ביצה אחת קטנה
 1/2 חבילה אבקת אפיה
 125 גרם מרגרינה מומסת
 קורט מלח
 מעט קינמון
 1/4 כוס שמן
 מעט חומץ

אופן הכנה:

יש ללוש את כל המרכיבים עם מים ולמהול בהדרגה עד לקבלת עיסה נוחה לרידוד.
 לאחר מכן כאשר העיסה מתאחדת יש לתת מנוחה של רבע שעה במקרר עטוף בניילון נצמד..
 לרדד לא דק מידי ולקרוץ או לחתוך את הבצק לריבועים. כעת נחבר שתי קצוות מקבילות לצורה של עלה. ולהדק טוב שלא יפתח ולטגן בשמן עמוק. כאשר העלה מזהיב נוציא אותו לתבנית לצינון של כ-5-8 דקות ולאחר מכן נזלף בנדיבות דבש.



הרשמו עכשיו

חינם

למגזין האוכל טועמיה

לחצו כאן



מה הקינוח הכי אהוב עליך?
מלא שוקולד איכותי וטוב

מה החיסרון במקצוע?
יש המון חסרונות (ויש גם המון מעלות) אבל הדבר שהכי הוא עצם זה שמדובר בעבודה פיזית ואתה יכול למצוא את עצמך במטבח על הרגליים גם מעל 12 שעות ברצף, ואם לא באמת הייתי אוהב לבשל לא בטוח שהייתי מחזיק מעמד.

אם לא היית שף כמה היית מתעסק?
מוזיקאי. יש לי אהבה חזקה מאוד למוזיקה

למי מהעבר היית רוצה לבשל?
למשה רבינו, אחרי שהעם היו כמתלוננים על האוכל במדבר הייתי מראה לו שאפשר גם מזה לעשות אוכל טעים

איך הרגשת שהחזירו לך מנה למטבח?
זה הרגשה נוראית וכואבת שמישהו לא אוהב את האוכל שלי ואני שמח שזה לא דבר שקורה כמעט..

איך נראה סנדוויץ' החלומות שלך?
שילוב של מרקמים וטעמים, חמוץ, מלוח, קרי-ספי, רך... משהו שאתה נותן ביש ואומר וואוו

מה הדבר שאתה הכי מקפיד עליו במטבח?
ניקיון!! קריטי מאוד! וכל העובדים שלי כבר יודעים שבנושא הזה לא מתעסקים אית

מהו התקלין המנצח?
מלח.

טיפים למתחילים בתחום?
אם אתם באמת אוהבים לבשל אל תרפו מזה!

משפט לסיכום:
בישול זה אומנות, זה תרפיה, וזאת אהבה אמיתית, ולתת לאנשים לאכול ולראות אותם נהנים מהאוכל שלי זה בהחלט הדבר שמחייב אותי כל יום.

חג כשר ושמח

רזים קובנר

אחד על אחד

שף רזים קובנר

מה סגנון הבישול שלך?
סגנון בישול הוא משהו שמשתנה כל הזמן מעונה לעונה עם חומרי גלם עונתיים וטריים אבל העיקרון שתמיד עומד מול עיני הוא לקחת חומרים טריים ולייצר מהם דברים מיוחדים

מהי ההתמחות שלך?
אני מאוד אוהב לעבוד עם דגים זה משהו שבא מהבית כבר..
מתי התחלת לבשל?
עוד בצעירותי אהבתי לבשל אבל לפני כ-10 שנים הלכתי ללימודים כדי להתמקצע ככל האפשר.

האם חלומות שיתגשמו לך לאן שהגעת?
חלומות תמיד היו ועדיין... ויש עוד מלא חלומות ופרויקטים חדשים שיתגשמו בעזרת ה'

מה השילוב הכי מוצר שיצרת עם חומרי גלם?
אני לא רואה בשילובים דברים מוזרים.. זה פשוט חיבור טעמים וכל זמן שזה מסתדר לך בפה זה מעולה

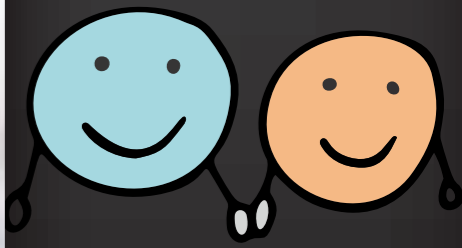
לאילו מטרה אתה הכי אוהב לבשל?
לאנשים שאני מאוד אוהב.

על איזה חומר גלם אתה לא יכול לוותר?
לא חושב שיש כזה דבר כי אני אוהב מאוד הרבה דברים דברים..

האם משיפה כשרות מהודרת על תוצאות הבישול?
ממש לא!



אחד על אחד





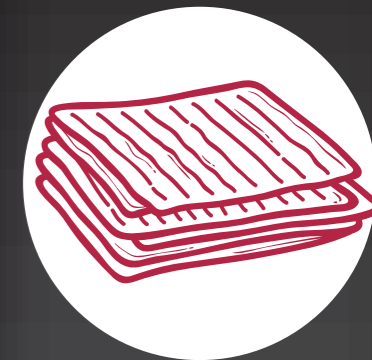
מפורים ועד לגאולת 'מצריים'

לבת הבכורה, שכללו חלוק ישן ומרופט בערך מימי גלות מצריים, קרוקס מהוהים שעברם היה וורוד יותר לפני שהפכו לצבע בלתי מזוהה, מטפחת של אמי שידעה ימים יפים ונקיים יותר ומעל הכול חוסם פה שאוטם כניסת אבק ושאר מרעין בישין, גרועים יותר. אבל נגד ההפטשי, קולו וזעמו, עוד לא מצאתי פטנט. כך שמדי פעם דמיינו לעצמכם התעטשות רועמת ארוכה ומרטיטה. חמושה בבגדי ההגנה, הכנתי דלי מלא במים, חומרי ניקיון והדברה מסוגהמרורהחרוסת, כיאה לבת מלכות מזרע תרשישים, וזוג סמרטוטים. בהחלטה נחושה ובוטחת, קבעתי לעצמי זמן, תוך שעתיים(עם סטיית תקן של חצי שעה), אני אחרי 'גלות מצריים'.



לקראת הפסח. מעולם. מעולם, לא הבנתי את הצורך ב'מצריים'. אוסף של דברים ארכאיים ללא כל תוחלת, תועלת או מטרה, אך ורק לצורך שימור הזיכרון, ממש כמו הפירמידות במצריים. בכל שנה, עוד בצאת הכוכבים של יום הפורים שעבר עלינו לטובה ולשמחה, התחלתי במסעות שכנוע מתוגברים שלא היו מביישים אף חרטום מצרי מיושן- מדוע ולמה יש לפנות את מצריים ולא לתר! ברם, מן הסתם מסעות השכנוע לא נשאו פרי, ואפילו כולנו חכמים ואפילו כולנו נבונים, בכל שנה הייתי שואלת את עצמי שוב ושוב, מה הטעם במכת בכורות שלי, ומרגישה כמו קורבן פסח. טוב, הבנתם שתענוג גדול לא היה צפוי לי, בניקיון מצריים. אז לפחות, הצטיידתי כראוי. שני זוגות של כפפות על הידיים(למקרה שאחת תקרע), בגדי מלכות כיאה

מצריים. כך קראנו לעלית הגג שלנו. בידעם בלעז, בלשון גלותית. עליית הגג, הייתה במין פתח משונה בין גג הרעפים לתקרת הבית. מדוע נקרא שמה 'מצריים'?! - כי היו בה את כל עשר המכות. דם יתושים מתים, נמלים בגודל של צפרדעים, כינים ופשפשים. כל אלו חברו אל גודוד חיות רעות של עכברים שהיה פורץ בשעטה לעבר הנכנס בשעריה, ושרידי אותם חיות רעות, שלא השכילו ואכלו מתרכובת הרעל שפוזרה בשנה שעברה- ושכבו שם דומם בצדי עליית הגג. כל אלו יחד עם ענני ברד, אבק ופירורי טיח אומללים שירדו ישירות אל אפי המתעטש כנאמר דם ואש ותימרות עשן, והרבה "ארבה" חושך. המכה העשירית הייתה מכת בכורות- מכה אישית. בגלל היותי הבכורה, זכיתי בתפקיד המפוקפק של ניקיון 'מצריים'



סיפור לפסח





סיפור לפסח



גלות מצריים נמשכה מאתיים ועשר שנים, בעצם כיאה לירושלמית אותנטית מאאאאתיים ועשר שנה, שלי, נמשכה יותר. הרבה יותר! ככל שהעמקתי לתוככי 'מצריים' גיליתי שהגלות היא אין סופית והגאולה איננה באופק הנראה. קולות ההפטשי, זעקות השבר שלי ואנחותיי מכל עכבר אומקק חולף, ודאי עלו השמימה וחוללו שם מהפיכה עצומה, כי אחרת אין בכללי המציאות הסבירה, אפשרות אחרת שאחותי, הצעירה ממני, זו שנושלה מזכות הבכורה השמורה רק לנסיכות כמוני, תגיע לבדוק את שלום אחותה המתענה תחת נטל המשא ותושיט לה כוס מים צלולים וטריים.

ניסיתי לשכנעה במתק שפתיים ובשפה ברורה, עד כמה כדאי לה להושיט יד לסבלות אחותה המתענה בעולשעבוד 'מצריים', להראות לה, את היופי שמחכה לאחר הגלות, והגאולה הקרובה לבוא -- רק עוד שני מדפים, רק לזרוק את כל חמשת שקי האשפה, אולי תיתכן גם גלידה אם תחליטי להיכנס ל'גלות' ולהוציא אותי לגאולה--- והאור יראה בקצה מערת האינסוף

ניקיון של 'מצריים'. לאחר שהפנתה עורף לאחותה ולמורשתה, זנחתי את רעיון השיתוף ואחוות האחיות המאולצת, והחלטתי להיות "מעשית" יותר. אחפש אוצר, אולי, שם יאיר לי מזלי.

הופס, נדמה לי, שקצת טעיתי! לא ממש קצת, אפילו הרבה, הקשיבו והחליטו בעצמכם.

הייתי לקראת "סיום", מבט בשעון הראה לי בהתאם(או שלא) לכמות העבודה שלפניי, או מאחורי, תלוי באיזה חצי של הכוס מבחינים, לפחות, עוד שעתיים וחצי(סטיית תקן, כאמור, כחצי שעה) של עבודת פרך המשברת את הגוף.

ישבתי לי למנוחה קצרה, כשהנוגשים (אימא ודודה מרגיזה שבאה לעזור) לא היו בשטח, ניגנתי מנגינת "דיינו עליזה, ופיתחתי חלומות על אוצר מימי הפרעונים הגלומים בפירמידות רעפיהגגהאדומים. לפתע, התנערתי מחלומי, כוחות חדשים והרגשת גאולה נצנצו למול עיניי, לא, אינני מדמיינת, משהו נוצץ! בקצה הגג במקום בו נושק משקוף אליו דלת, מזהיר לי משהו כניצוצות של כוכבים. כוונתי

את הפנס שלקחתי עמי כדי לסנוור להקות עכברים נודדות, צדקתי! משהו באמת נוצץ שם!!

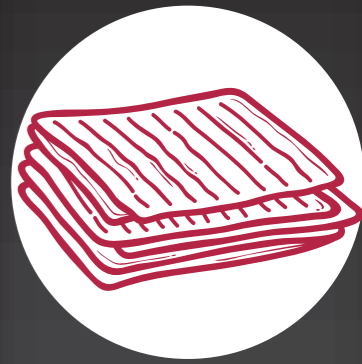
לאיכולתילעצוראתהתרגשותי, ידעתי כי מחר אהיה מפורסמת, לפחות בינות כל הדודות המבוגרות מצד אמי, וכולם יעבירו את המסר בהתרגשות, שהבת של שושנה והנכדה של זלדה, מצאה אוצר.

בדחילו ורחימו, וללא זעקות שמחה, שלא ייקחו לי את התואר והאוצר במכת החושך של 'מצריים', לקחתי את שרפרף הפלסטיק הירוק שהתמלא מאבק 'מצריים', וטיפסתי במהירות, אל גאולתי, כך לפחות חשבתי.

באותה שניה שעמדתי תלויה בין שמיים לארץ, בין גלות לגאולה, בקרבה מילימטרית לפתח היציאה מ'מצריים', נשבר שרפרף הפלסטיק, ואני וכל כבודי וכבודתי נחתנו נחיתה כואבת וצועקת לרצפת הבית.

את הקולות והברקים שאני ראיתי ביציאת מצריים זו, לא אשכח.





סיפור לפסח

קולות האמבולנס וצופרו התחלפו בראשי, פעם כשופרו של משיח שבא לגאול אותי מעבודת הפרך הבזויה, ופעם כזעקות שבר, שקול שוועתם עולה השמימה, ואולי, רק עד יונות הבית שהתעופפו מעליית הגג בבהלה.

אל בית החולים הגעתי חסרת נשימה. ואפשר לומר, גם ללא נשמה. את ייסורי גאולתי, צלחתי בעזרת קרני רנטגן ארוכים וממושכים שצילמו כל פיסת עצם בגופי הנסיכותי. לבסוף, הוכתרתי כשבורת היד החזקה וגובסת עד כלות כוחי. בנוסף על כך, הושארתי למנוחה והשגחה(טוב, הזכרנו שמדובר בנסיכה) כדי לשלול זעזוע מוח, הזדעזעתי רק מעצם הרעיון, אך במחשבה שניה, שקלתי להציג עצמי כמזועזעת ולו רק כדי לנוח עד בדיקת חמץ...

כשיצאתי מבית החולים לעבר ביתי, חשתי שיצאתי מגלות לגאולה, אומנם עם

יד שבורה ובזרוע נטויה אבל בוודאי, בניסים גלויים, באותות ובמופתים.

זהו. סופו של הסיפור די ברור. אני חגגתי לי עם יד מגובסת את זכר קורבן הפסח. מעבר לשמירה על קטנטני הבית, זכיתי לגאולה מלאה מעבודות הבית והפרך השמורות לבכורות, כראוי ליד ימיני השבורה, ממש טובה כפולה ומכופלת למקום עלינו. כאשר כל חברותי נאנקו ורטנו תחת עול שעבוד הבית, זכר על שום שמיררו המצרים את חיי אבותינו במצרים- בעבודה קשה, באקונומיקה ומסירי שומנים, אני ראיתי את עצמי, כאילו אני יצאתי מ'מצריים', ולפיכך, עלי להודות ולהלל, לשבח ולפאר. ובאמת, הודיתי לקב"ה על גודל חסדו שהיטיב עמדי ועל הנס הגדול שארע עמי.

ומה עם 'מצריים' והאוצר שהתחבא לו בתוכי 'מצריים'- שאלתם? - מצריים נמכרה לגוי. האוצר התגלה כסיכת פלסטיק עם

אבני חן מפלסטיק ואי לכך שוויו לא עבר את קליפת השום. החוק נגד 'מצריים' הועבר בישיבת הכנסת המשפחתית, ומאז בכל שנה ושנה, 'מצריים', כזכר לשעבוד, נמכרת מחדש לגוי, ולי ולעצמותיי- שלום. את עבודות הפרך האחרות אני עושה בשמחה(לא מושלמת, אבל שלימה) ומחכה להגיע בבריאות שלימה ומושלמת לשולחן עורך של פסח.





בראשיות

גל אורן לרנר

פוקוס FOCUS

מוגז עדין



פוטנציאל בולטון



Brilliant & CO.

ג'מבו JUMBO



הטוב הרע והנורא



הפסקת פרסומות



אבל אני חייב להוציא את שעל ליבי, אנחנו מדברים בסופו של דבר על פיצה אמנם, אבל של חברה מאוד מאוד ספציפית. מדברים על פיצה של חברת 'דומינוס', חברה שמתהדרת בפיצה בשילוב גבינה עם פרוסות נקניק (כמו־ בן שלא בסניפי המהדרין) וכן חברה שהחנויות שלה עובדות בשבת במוצהר! (גם כאן כמובן שלא מדובר בסניפי המהדרין). הנתון הזה או ההערה הזאת לי כאדם הנמנה עם הציבור החרדי לא עוברת טוב בגרון... גם אם החברה מראה תעודה של הבד"ץ... אחרי הכל לא יודע אם אכן מדובר על המהדרין של המהדרין



כמה מזמינים אותה (!?) הקריאייטיב שקורץ לתקופה שבין פורים לפסח שהיא כנראה התקופה שבו עולם הג'אנקפוד "החמצי" בשיאו או בקיצור "יש על מי לשמוח" כמובן את הצל"ש מקבלים משרד הפרסום של פידבק (Feedback).

הרע: לא מבין את העניין שמותג כמו דומינוס פיצה צריך לקדם באותה מודעה מותג אחר. הייתי מציע להוגי הרעיון להשתמש בכוס קולה עם קוביות קרח זה היה עושה את אותה העבודה, ועם זאת זה ממש לא מה שמפריע לי במודעה אלא שאם כבר החלטתם להוסיף את הבקבוק של חברת קוקה קולה לתמונה, למה בצורה שנראית מרושלת?! ואני מתכוון שהחלק התחתון של הבקבוק פשוט לא נמצא (זה שמתחת לרצועת הניילון שעוטפת את הבקבוק) גם בעין לא חתרנית אפשר לראות שעשו כאן עבודת גרפיקה מרושלת לכאורה, בקיצור אם החלטתם להוסיף את הבקבוק לתמונה תעשו את זה לפחות ככה שיראה טבעי ולא מעובד בצורה חובבנית.

הנורא: אני לא יודע אם זה המקום, והאם זאת הבמה

המוני עמך ישראל נמצאים בתקופת 'חיסול חמץ' אז רגע לפני שיתקדש עלינו חג החירות יש לנו מנצח - המודעה הקולינרית הטובה ביותר של השבוע. לפני שאתם מתחילים עם החגיגות לצערי הרב כנראה הקורונה או התקופה המורכבת שאנחנו עוברים עכשיו הצליחה להשפיע על משרדי הפרסום מאוד, אחרת אין לי הסבר איך בחודש העמוס פרסומות ביותר בשנה לא מצאתי פרסומת אחת ייחודית שמותאמת לפסח, ועוד בשנה שיש בה שני אדרים... בקיצור את חוות היצירה הפרסומאית כנראה שכחועטוף בנייר כסף באחד החריצים... נקווה שאחרי בדיקת חמץ הכל יחזור על מקומו בשלום. אז עם הקדמה כזאת אתם כבר מבינים שגם המודעה שניצחה השבוע לוקה בחסר, בכל אופן לעניינינו, הטוב:

אמנם מדובר על גיליון שמיועד לפסח אך המודעה הטובה ביותר דווקא שייכת לתחום החמץ. חברת 'דומינוס פיצה' בקמפיין שמכריז על הפיצה הבינלאומית בכשרות מהודרת (בד"צ בית יוסף). אז התמונה של הפיצה מאוד מגרה (אפילו עם תוספת שבנינו

קוראים. כותבים.



טעים
להכיר



רויטל לוי בני ברק

למגזין טועמיה שלום רב, אני הראשונה ששלחה את המתכון שלה לתחרות של השחר העולה. דבר ראשון תודה על מגזין מיוחד ומאוד פרקטי. אגב, חייבת לציין את השפית מוסי שנתנה את המתכונים של השחר, מתכונים מאוד קלילים וקלים להכנה גם למי שהיא לא גאונת מטבח וקונדיטוריה בעצם כל מי שהיא כמוני. ותמיד יש למוסי איזשהו טוויסט מעניין ומיוחד, ויותר מזה שבאמת התוצאה יוצאת בדיוק כמו בתמונה...משהו שהי תאכזבתי ממנו בעיתונים אחרים! בכל אופן מקווה שאזכה. תודה רבה וערב טוב.

מערכת טועמיה:

שלום רויטל, שמחים שהשתתפת בפעילות של השחר, בע"ה יהיו עוד הרבה פעילויות מעניינות אז המשיכי לעקוב. תודה גם על כל המילים החמות, כמו כן מוסי אכן מדהימה והמתכונים שלה מדויקים עבור כל אישה בכל רמת ידע וניסיון בתחום הקונדיטוריה. בהצלחה!

שני עובדיה מחולון:

היוש, רציתי להגיד שאני נדהמת, נפעמת, מתרגשת ועוד שלל תארים לגבי המגזין שלכם. הצטרפתי דרך חברה ועד היום אני מודה לה על כך!! חייבת להגיד לגבי התחרות של השחר, אצלנו בדר"כ לא היו אוכלים בפסח או בכלל במשך השנה שוקולד השחר אלא ממרח פסק זמן של עלית ומאז התחרות, התנסתי, וכמות המחמאות שקיבלתי היו היסטוריות, אז גם על זה כנראה צריכה להגיד לכם תודה. אשמח שתפרסמו את תגובתי ועל הדרך שאנשים גם יצביעו לי...

מערכת טועמיה:

תודה רבה על הפרגונים החמים. שמחים שהתנסית בממרח השחר העולה שהוא אכן מעולה. ובהצלחה בתחרות. אגב את מוזמנת לשלוח את הקישור של התחרות למשפחה וחברות כדי שגם הם יצביעו לך, יום נפלא.

שולמית מור נתיבות

שלום וברכה, המגזין מושלם! תודה רבה רבה. רציתי להגיד לגבי התחרות של ממרח השחר שלחתי את התמונה שלי, רציתי לדעת עד מתי ניתן להצביע לי?

מערכת טועמיה:

התחרות היא עד לתאריך 30/04/22 בשעה 23:00, זה אומר שעד אז ניתן לשלוח את התמונה של התוצר שעשיתם, כמו כן עד אז ניתן להצביע ולהשפיע. אגב, את שמות המנצחות נפרסם במגזין טועמיה שיצא סמוך לסיום התחרות. בהצלחה

אתם עוד לא שם?

הגאות שוט 

מתכונים קטנים 

מאוזורי הקלים 

המלצות השפים 



הצטרפו לקהילת
הווצאפ של טועמיה
המונה כבר
מעל 3000 מנויים

לכניסה לקבוצה לחצו כאן