

מרק קובה של סבתא רחל

בצהרי החג סבתי רחל נהגה להכין מרק קובה מדהים חמצמץ וקליל. היא השכימה קום והחלה מוקדם בבוקר את מלאכת הגלגול והעיבוד של הקובות, ובמקביל הכינה את המרק החמצמץ הנפלא שבתוכו בושלו. לפעמים היינו רוצים לעזור לסבתא ומנסים לעצב קובות עגולות ויפות כמו שלה, מיותר לציין שללא הצלחה מרובה. זו הייתה תחרות בינינו, נכדיה, מי יצליח להכין את הקובה המוצלחת ביותר.

ההכנה:

1. **למרק** - מחממים שמן בסיר רחב ושטוח. מוסיפים את פרוסות הכרישה ומטגנים 2-3 דקות. מוסיפים את הקישואים, המים או מרק העוף וגבעולי הסלרי, מערבבים, מכסים ומביאים לרתיחה. מוסיפים את קוביות תפוחי האדמה מבשלים כ-20 דקות.
2. **למלית** - מערבבים בקערה את כל חומרי המלית לעיסה אחידה.
3. **לבצק הקובה** - מניחים בקערה את המצות השבורות ומכסים אותן במים חמים. משהים כ-5 דקות, וסוחטים אותן בכפות הידיים. מעבירים את המצות הסחוטות לקערה נפרדת, מוסיפים את קמח המצה, הביצים והתבלינים. לשים לקבלת בצק יציב וגמיש אך לא יבש מדי.
4. נוטלים חופן מבצק הקובה המוכן ומשטחים בכף היד לעיגול בקוטר של כ-10 ס"מ. מניחים במרכז הבצק כף מהמלית וסוגרים על המלית את שולי עיגול הבצק. מרטיבים קלות את האצבעות וסוגרים את הקובה ככדור ממולא בקוטר 3-2 ס"מ. (מזכיר כדור פלאפל) בדרך זו ממולאים את כל הקובות.
5. מוסיפים למרק את מלח הלימון, גבעולי הנענע והתבלינים ומערבבים. מוסיפים את הקובות המוכנות. מקפידים להניח את הקובות במרק כשהן חופפות זו לזו ולא מונחות אחת על השנייה. מערבבים את המרק עם הקובות בעדינות כל 5 דקות. מבשלים כ-20 דקות. טועמים ומתקנים תיבול.
6. לפני ההגשה מסלקים את גבעולי הסלרי והנענע. מגישים את המרק חם כשבתוכו צפות 2-3 קובות.

החומרים ל-6 מנות:

- למרק:**
- 2 כפות שמן
 - 1 כרישה פרוסה לפרוסות בעובי $\frac{1}{2}$ ס"מ
 - 2 קישואים חתוכים לקוביות
 - 5 כוסות מים (עדיף מרק עוף עשיר)
 - 2 גבעולי סלרי בגודל בינוני
 - 4 תפוחי אדמה קלופים וחתוכים לקוביות
 - 6 גבעולי נענע
 - $\frac{1}{4}$ כפית מלח לימון או מיץ סחוט מלימון וחצי מלח ופלפל שחור לפי הטעם
- למלית:**
- 500 גר' בשר בקר טחון
 - 3 בצלים בינוניים קצוצים דק
 - מלח ופלפל שחור לפי הטעם
- לבצק הקובה:**
- 4 מצות מפוררות
 - 500 גר' קמח מצה
 - 3 ביצים
 - מלח לפי הטעם
 - $\frac{1}{2}$ כפית פלפל שחור

כוכב החג: קמח מצה

במקום לחפש תחליפים ולנסות לאכול בפסח את מה שאוכלים כל השנה, תנו הזדמנות נוספת לדבר האמיתי: קמח מצה. צפוי לכם שבוע טעים במיוחד



דרגת טחינת הקמח. רמת הטחינה משפיעה על מרקמי המאכלים שמכינים ממנו, כך למשל קמח מצה בטחינה עדינה נפלא להכנת עוגות ועוגיות כשרות. כאשר טחינת הקמח גסה יותר, קמח זה מתאים לעיבוי כשהוא מתווסף למליות, לקציצות ועוד. פנינו **לשף מאיר דנון, המשמש מנהל מקצועי בבית ספר "בישולים" לקולנייה**, וביקשנו ממנו להמליץ על מנות עם קמח מצה. מאיר העשיר אותנו במבחר מתכונים מקמח המצה על בסיס גרסאות למנות שגרתיות. כדי להשלים את החסר, הוא חזר הביתה לזיכרונות הילדות ולמטעמים שריגשו אותו בצעירותו, כשסבתא רחל הייתה שוקדת על הכנת המטעמים הכה אופייניים לחג. אז הנה כמה מהמטעמים והמטעמים שאפשר להכין עם קמח מצה במבחר מנות בשריות וחלביות.

בכל שנה הסיפור חוזר על עצמו. פסח בפתח וכולם נכנסים לכוננות ספיינה. מה אוכלים? אילו תחליפים ישביעו אותנו ויתנו לנו את תחושת השובע שמעניקים הלחם ויתר המאפים? איזוהי המנה המוצלחת ביותר? ובעיקר - איך צולחים בשלום את ימי החג שמאלצים אותנו למצוא תחליפים למוצרי הקמח השונים? נכון, אפשר לחפש תחליפים לקמח החיטה לקראת שבעת ימי הפסח, אך אפשר פשוט להפסיק לחפש תחליפים ולהתחיל לחשוב בצורה יצירתית מה אנו כן יכולים להכין מקמח המצה המצוי בשפע, בייחוד בשבוע המסוים הזה. כדאי לשים לב: השוק מציע קמח מצה באיכויות שונות המושתתות על



טרין ירקות שורש ומוצרלה

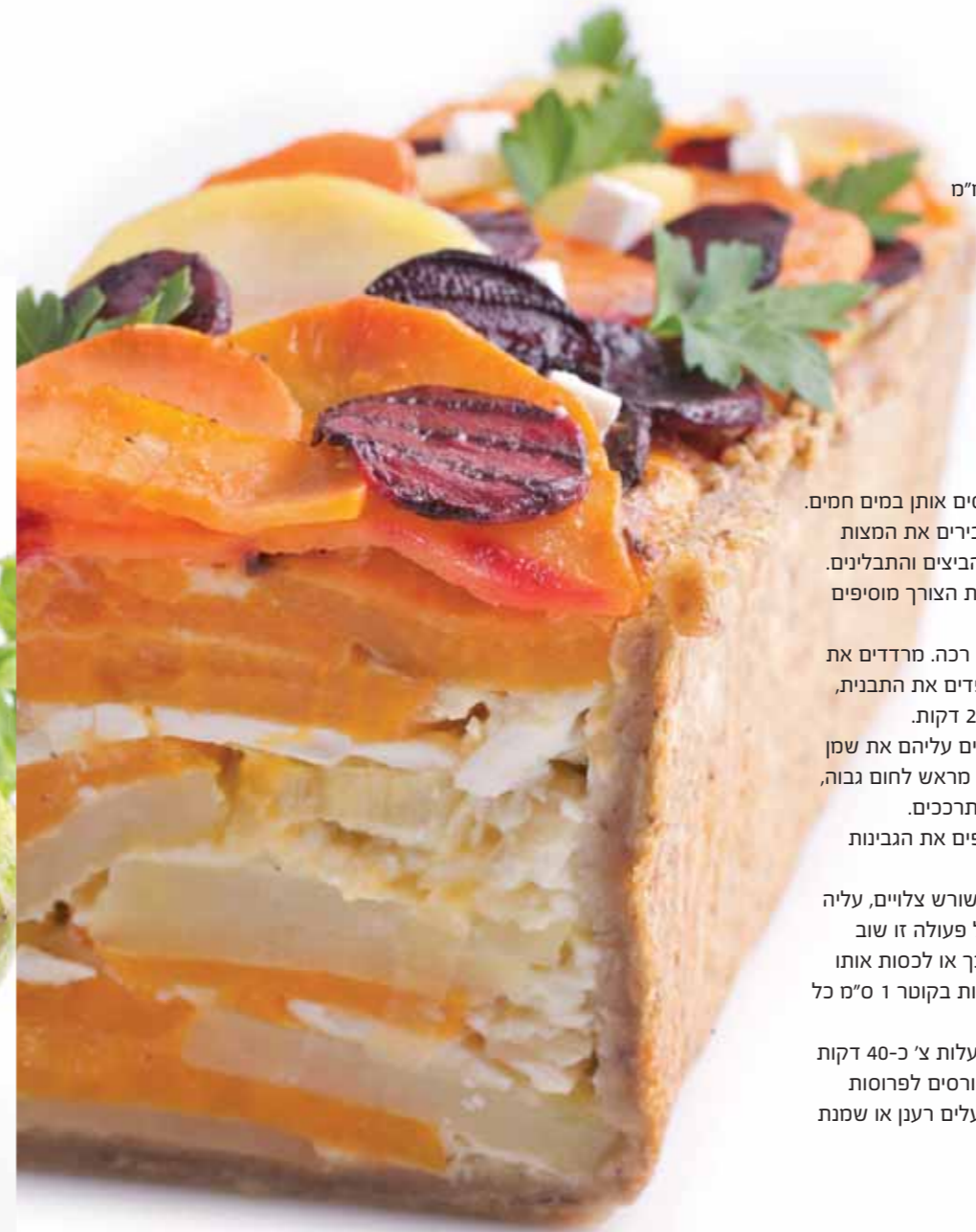
מתכון נפלא לארוחה חלבית מפנקת באחד מימי החג. זהו מתכון שקיבלתי מהשף ערן שוורצברד, כשניסיונו יחד עם התלמידים להכין גרסאות מעניינות לקישים. התוצאה הפתיעה אותי, ובעיקר התאהבתי בשילוב הטעמים והמרקמים העדינים המתקבלים בקיש זה. בגרסה האהובה עלי, מכינים את הקיש פתוח, ללא סגירה של בצק. אולם אפשר בהחלט לסגור את הקיש לגמרי, במקרה זה צריך ליצור לפחות שתי ארובות בקוטר של 1 ס"מ כל אחת במרכז כיסוי הבצק.

החומרים ל-6-8 מנות:

- לתבנית טרין חרס או לתבנית כיכר אינגליש קייק
- לבצק:**
- 8 מצות שבורות
- 500 גר' קמח מצה
- 3 ביצים
- מלח ופלפל שחור לפי הטעם
- לשימון התבנית:**
- חמאה רכה
- למלית:**
- 2 בטטות חתוכות לפרוסות בעובי 3 מ"מ
- 2 סלקים קטנים חתוכים לפרוסות בעובי 3 מ"מ
- 2 תפוחי אדמה חתוכים לפרוסות בעובי 3 מ"מ
- 1 גזר קטן חתוך לפרוסות בעובי 3 מ"מ
- 1 כרישה חתוכה לפרוסות בעובי 3 מ"מ
- 1 שורש פטרוזיליה או סלרי חתוך לפרוסות בעובי 3 מ"מ
- 5 כפות שמן זית
- 250 מ"ל שמנת מתוקה
- 2 ביצים
- 100 גר' מוצרלה מגוררת
- 50 גר' גבינת פרמזן מגוררת
- מלח, פלפל שחור ואגוז מוסקט מגורר לפי הטעם
- 1 כף צנוברים קלויים

ההכנה:

1. **הבצק** - מניחים בקערה את המצות השבורות ומכסים אותן במים חמים. משהים כ-5 דקות, וסוחטים אותן בכפות הידיים. מעבירים את המצות הסוחטות לקערה נפרדת, מוסיפים את קמח המצה, הביצים והתבלינים. לשים לקבלת בצק יציב וגמיש אך לא יבש מדי (במידת הצורך מוסיפים 2-3 כפות מים).
2. מורחים את תבנית הטרין או תבנית הכיכר בחמאה רכה. מרדדים את הבצק על משטח עבודה לעלה דק בעובי 3 מ"מ. מרפדים את התבנית, תחתית ודפנות, בבצק המרודד. מכניסים למקרר ל-20 דקות.
3. **המלית** - מניחים את ירקות השורש בתבנית ומזלפים עליהם את שמן הזית, מתבלים במלח ופלפל. מכניסים לתנור שחומם מראש לחום גבוה, 200 מעלות צ'י. צולים כ-25-30 דקות עד שהירקות מתרככים. בקערה נפרדת מערבבים את השמנת והביצים, מוסיפים את הגבינות ומתבלים במלח, פלפל שחור, אגוז מוסקט וצנוברים.
4. מסדרים בתבנית הטרין לסירוגין שכבה של ירקות שורש צלויים, עליה יוצקים מעט מתערובת השמנת המתובלת. חוזרים על פעולה זו שוב עד לסיום הירקות והמלית. אפשר לאפות את הטרין כך או לכסות אותו בשכבה נוספת של בצק, שבמרכזה יוצרים שתי ארובות בקוטר 1 ס"מ כל אחת.
5. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 170-180 מעלות צ'י כ-40 דקות עד להקרמה נאה של הבצק והמלית. מצננים מעט ופורסים לפרוסות בעובי של כ-2 ס"מ. ניתן להגיש את הקיש לצד סלט עלים רענן או שמנת חמוצה מתובלת.



קובה לכסח של סבתא רחל

כילד אני זוכר את סבתי רחל ז"ל, איך הייתה טורחת בערב חג הפסח להכין את המנה האהובה עלינו הקובה. כולנו חיכינו לה כל השנה, ולא פעם חרנה סבתי ממנהגה והכינה עבורנו את הקובה גם במהלך השנה. אולם טעמה של קובה זו לא דמה כלל לטעמה של הקובה לפסח. בצק הקובה על בסיס קמח מצה עדין יותר והתוצאה המתקבלת קלה מפתיעה.

החומרים ל-6-8 מנות:

- לבצק הקובה:**
- 8 מצות מפוררות
- 1 חבילת קמח מצה (500 גר')
- מלח ופלפל שחור לפי הטעם
- מים (לפי הצורך עד ¼ כוס מים)
- למלית:**
- 3 כפות שמן זית
- 2 בצלים גדולים קצוצים
- 250 גר' בשר בקר טחון
- ½ כפית כמון
- ¼ כפית פלפל שחור
- מלח לפי הטעם
- 1 כף צנוברים קלויים
- לטיגון:**
- שמן לטיגון עמוק

ההכנה:

1. **לבצק הקובה** - מניחים את המצות השבורות בקערה, מכסים במים ומשהים 3-4 דקות. סוחטים היטב את המים, מניחים בקערה בינונית, מוסיפים את קמח המצה והתבלינים ולשים עד לקבלת בצק גמיש. אפשר להוסיף מעט מים במידת הצורך לקבלת מרקם יציב אך לא יבש מדי.
2. **למלית** - מחממים את שמן הזית במחבת רחבה, מוסיפים את הבצלים הקצוצים ומטגנים 2-3 דקות. מוסיפים את הבשר הטחון, מערבבים ומפוררים את הבשר עד שהוא משנה את גוונו ומאפיר. מוסיפים את התבלינים ומבשלים על להבה נמוכה כ-7 דקות. מסירים מהלהבה, טועמים ומתקנים תיבול, מוסיפים את הצנוברים, מערבבים ומצננים.
3. **הכנת הקובה** - חשוב בזמן ההכנה להקפיד לכסות את הקובה והבצק במגבת לחה, כדי שלא יתייבשו. נוטלים חופן מבצק הקובה ומעצבים בכפות הידיים כדור (יש לדאוג להרטיב את כפות הידיים במשך כל עיצוב הקובה) יוצרים בעזרת האגודל גומה במרכז כדור הבצק, ומעצבים את הגומה כך שיווצרו שולי בצק דקים. נוטלים בכף מהמלית, ממלאים את הגומה בקובה וסוגרים. מעצבים את הקובה בצורה אליפטית. בדרך זו מכינים את כל הקובות ומסדרים ברווחים על מגש.
4. מחממים שמן לטיגון עמוק ומטגנים את הקובות בשמן החם משני הצדדים עד לקבלת גוון חום זההבב.



טוגת אוכרה לכסח

התלבטתי ארוכות אם להציע את הוואריאציה הכשרה לפסח למתכון הקלאסי של עוגת האופרה. זו עוגה שבהכנתה יש להשקיע זמן, עבודה וחפוש אחר חומרי גלם מיוחדים בחנויות המתמחות. אבל אין ספק שמי שישקיע את המאמץ והזמן, יתענג על עוגה שהיא אופרה אחרת לגמרי. ניתן כמובן להמיר את הקפה בתמציות וממרחים אחרים כמו פרלינה או מחית פייסטוק, וליצור אין ספור ואריאציות נהדרות.

ההכנה:

- הסירופ** - מניחים את כל חומרי הסירופ בסיר קטן ומבשלים 2-3 דקות עד להמסת הסוכר ומצננים.
- בצק דקואז** - מקציפים במערבל חשמלי את החלבונים והסוכר עד לקבלת קצף יציב, מבליעים בקצף את השקדים הטחונים, אבקת הסוכר וקמח המצה. מקפלים בעדינות לקציפה עדינה וחלקה.
- מרפדים תבנית מרובעת או עגולה בנייר אפייה, מעבירים את הקציפה לתבנית ומשטחים. אופים בתנור שחומם מראש לחום 160 מעלות צ' כ-10-15 דקות. מצננים ומסלקים את נייר האפייה. חוצים את הבצק לשניים.
- לקרם הפטיסייר** - מערבבים בקערה את החלמונים, הסוכר ועמילן התירס (הקורנפלור). לקלחת נפרדת יוצקים את החלב, מניחים על להבה בינונית ומביאים לרתיחה. יוצקים בעדינות תוך בחישה מהירה את החלב אל תערובת החלמונים וטורפים במטרפה. טורפים היטב לקבלת בלילה אחידה וחלקה ומחזירים ללהבה תוך כדי טריפה מתמדת לכ-3-4 דקות, עד שהקרם יסמיך. מסירים מהלהבה ומוסיפים את תמצית הקפה. מאחסנים במקרר.
- לקרם חמאה בטעם קפה** - מעבירים את קרם הפטיסייר המצונן למערבל חשמלי, מערבלים במהירות גבוהה כדקה ומעבירים לקערה נפרדת. מניחים את החמאה בקערת המערבל ומערבלים תוך הוספת הסוכר עד לקבלת קציפה תפוחה ובהירה. מוסיפים בהדרגה ותוך כדי עבודת המערבל את קרם הפטיסייר המצונן אל החמאה התפוחה. מוציאים מהמערבל ומבליעים בשתיים שלוש פעמים את השמנת המוקצפת לקבלת קרם אחיד וחלק. מאחסנים במקרר.
- הנגאש** - יוצקים את השמנת לקלחת, מוסיפים את הגלוקוזה, מערבבים ומביאים לרתיחה. מניחים את השוקולד בקערה נפרדת ויוצקים את השמנת על השוקולד תוך כדי ערבוב, עד להמסה חלקה של השמנת והשוקולד, ומצננים.
- הרכבת העוגה** - מניחים תבנית מרובעת ללא תחתית על תבנית שטוחה מרופדת בנייר אפייה (אפשר להשתמש בתבנית עגולה פשוטה המצויה בבית). מניחים שכבת בצק בתוך התבנית ומברישים אותה בסירופ סוכר בעזרת מברשת. מורחים על שכבת הבצק שכבת קרם חמאה בטעם קפה ומשטחים יפה. מעל הקרם מורחים שכבת נגאש. על הנגאש מניחים שכבת בצק נוספת (מרובעת או עגולה) וחוזרים על כל השלבים. את שכבת הנגאש האחרונה מורחים בצורה חלקה. מאחסנים במקרר עד ההגשה.
- אם מעוניינים בגימור יפה ומקצועי, מומלץ להכניס את העוגה למקפיא למספר שעות. מוציאים וחותכים בסכין משוננת 2-3 מילימטרים מכל הצדדים.

החומרים לתבנית מרובעת בגודל 25x25 ס"מ או תבנית

עגולה בקוטר 26 ס"מ:

לסירופ:

200 גר' סוכר

200 גר' מים

10 גר' אבקת קפה נמס

לבצק דקואז:

7 חלבונים

7 כפות סוכר

150 גר' שקדים טחונים דק

2 כפות קמח מצה

200 גר' אבקת סוכר

לקרם פטיסייר:

5 חלמונים

70 גר' סוכר

50 גר' עמילן תירס (קורנפלור)

1/2 ליטר חלב

1 כפית תמצית קפה (ניתן לקנות בחנויות המתמחות)

לקרם חמאה קפה:

קרם פטיסייר (הכמות שבמתכון)

185 גר' חמאה בטמפרטורת החדר

65 גר' סוכר

75 גר' שמנת מתוקה מוקצפת

לציפוי נגאש:

150 גר' שמנת מתוקה

20 גר' גלוקוזה (הגלוקוזה במתכון זה נועדה לתת טקסטורה גמישה ורכה

לקרם, אך אפשר להחליפה ב-30 גר' שמנת מתוקה נוספת)

150 גרם שוקולד מריר 60% מוצקי קקאו

טירמיסו לכסח

מי מאיתנו לא אוהב טירמיסו? בפסח קשה יותר להכינו בשל מגבלות הכשרות, לכן שילבתי מתכון של דקואז, בצק המבוסס על קצף חלבונים, שהקמח בו הוחלף בקמח מצה. התוצאה מדהימה. מתכון זה מכיל ביצים לא מבושלות ולכן מומלץ שלא לשמור אותו מעבר ליום במקרר - מילא הוא נחטף במהירות. את הטירמיסו ניתן להכין בתבנית או בכלים אישיים. בהתאם לכך מכינים את בצק הדקואז.

ההכנה:

- הבצק** - מקציפים במערבל חשמלי את החלבונים והסוכר עד לקבלת קצף יציב. מבליעים בקצף את השקדים הטחונים, אבקת הסוכר וקמח המצה. מקפלים בעדינות לקציפה עדינה וחלקה.
- מרפדים את התבנית בנייר אפייה ומעבירים את הקציפה לתבנית ומשטחים (או לתבנית אישיות). אופים בתנור שחומם מראש לחום 160 מעלות צ' כ-10-15 דקות. מצננים ומסלקים את נייר האפייה. חוצים את הבצק לשניים (או יוצרים עגולות לכוסות).
- הקרם** - מכניסים את כל חומרי הקרם לקערת מערבבל חשמלי ומקציפים עד לקבלת מרקם יציב.
- בתבנית הגשה (או בגביעיים אישיים) מניחים שכבת בצק ומרטיבים אותה קלות בקפה הקר. מורחים חצי מכמות הקרם על שכבת בצק אחת, מניחים מעליה את שכבת הבצק השנייה ומצפים ביתר הקרם. מאחסנים במקרר עד ההגשה.
- לפני ההגשה, בוזקים על הטירמיסו אבקת קקאו ומגישים קר.

החומרים לתבנית 26 ס"מ גבוהה או ל-10 כוסות אישיות:

לבצק דקואז:

7 חלבונים

7 כפות סוכר

150 גר' שקדים טחונים דק

200 גר' אבקת סוכר

2 כפות קמח מצה

1/2 כוס קפה מוכן מ-1/2 כפיות קפה נמס ומים חמים, מצונן

לקרם:

500 גר' גבינת מסקרפונה

200 מ"ל שמנת מתוקה

2 ביצים

200 גר' סוכר

לקישוט:

1/2 כפות אבקת קקאו

