מתכון לגן

10 מתכונים לחנוכה

לבשל עם הקטנטנים • מצרכים, שלבים מאוירים וטיפ לכל מתכון

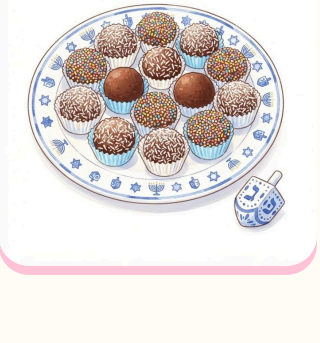














מה יש בחוברת?

1  **סביבוני מרשמלו ושוקולד** ⏱ 15 דקות

2  **חנוכיית פירות** ⏱ 15 דקות

3  **שיפודי פירות כחול-לבן** ⏱ 15 דקות

4  **סופגניות לחמנייה – בלי טיגון** ⏱ 15 דקות

5  **כדורי שוקולד מקושטים** ⏱ 25 דקות

6  **עוגיות חמאה בצורות של חנוכה** ⏱ 40 דקות

7  **חנוכיית קרקרים וירקות** ⏱ 15 דקות

8  **לביבות קישואים אפויות** ⏱ 40 דקות

9  **פיתה-פיצה סביבון** ⏱ 25 דקות

10  **מטבעות שוקולד ביתיים** ⏱ 30 דקות + מקרר

✋ **לפני שמתחילים:** בכל מתכון מסומן מה עושה מבוגר. הילדים מערבבים, מקשטים, מגלגלים וטועמים – את האש, התנור והסכין משאירים לגדולים.



סביבוני מרשמלו ושוקולד

⏱ 15 דקות | 🍽 10 סביבונים

מה צריך?

- ☐ 10 מרשמלו גדולים
- ☐ 10 פרלינים קטנים (כמו נשיקות שוקולד)
- ☐ 10 מקלות בייגלה
- ☐ 2 כפות ממרח שוקולד

איך מכינים?



נועצים מקל בייגלה בתוך המרשמלו – זו הידית של הסביבון.



מורחים טיפה ממרח שוקולד בצד השני של המרשמלו.



מדביקים את הפרלין על הממרח – זה החוד של הסביבון.



מסדרים על צלחת, וזהו – אפשר לאכול!

💡 **טיפ:** אפשר לכתוב על המרשמלו את האותיות נ ג ה פ עם טוש מאכל.



חנוכיית פירות

⏱ 15 דקות | 🍽 חנוכייה אחת

✋ מבוגר חותך את הבננה

מה צריך?

- ☐ 3 בננות
- ☐ 9 קיסמים
- ☐ 9 ענבים
- ☐ קצת תותים או אוכמניות לקישוט

איך מכינים?



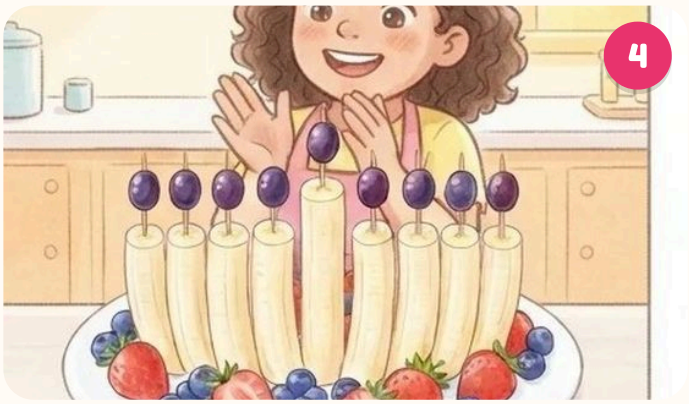
מבוגר חותך את הבננות לחתיכות ארוכות, בגובה של נר.



מעמידים 8 חתיכות בשורה על צלחת, ועוד חתיכה גבוהה באמצע – זה השמש.



נועצים קיסם עם ענב בראש כל חתיכה – אלה הלהבות.



מקשטים מסביב בתותים ובאוכמניות.

💡 **טיפ:** אוכלים נר אחד בכל ערב – ספירה טעימה של ימי החג!



שיפודי פירות כחול-לבן

⏱ 15 דקות | 🍽 8 שיפודים

מה צריך?

- [ ] סלסלת אוכמניות
- [ ] 2 בננות
- [ ] 8 שיפודי עץ קצרים (או קשים)
- [ ] קערית יוגורט לטבילה

איך מכינים?



קולפים את הבננות וחותכים עם סכין ילדים לפרוסות עבות.



משחילים על השיפוד: אוכמנייה, בננה, אוכמנייה, בננה.



ממשיכים עד שהשיפוד מלא – כחול, לבן, כחול, לבן.



טובלים ביוגורט ואוכלים!

💡 **טיפ:** במקום שיפודים חדים אפשר להשתמש בקשים – בטוח יותר לקטנים.



סופגניות לחמנייה – בלי טיגון

⏱ 15 דקות | 🍽 8 סופגניות

✋ מבוגר חוצה את הלחמניות

מה צריך?

- ☐ 8 לחמניות קטנות ועגולות (בריוש)
- ☐ אבקת סוכר
- ☐ ריבת תות
- ☐ מזרק או שקית עם חור קטן

איך מכינים?



מבוגר עושה חור קטן בצד של כל לחמנייה.



ממלאים את השקית בריבה, ולוחצים קצת ריבה לתוך כל לחמנייה.



שמים את הלחמניות על צלחת גדולה.



מנפים מלמעלה אבקת סוכר – כמו שלג!

💡 **טיפ:** אפשר למלא גם בממרח שוקולד או בחלבה מרוחה.



כדורי שוקולד מקושטים

⏱ 25 דקות | 🍽 כ־20 כדורים

מה צריך?

- ☐ חבילת ביסקוויטים (250 גרם)
- ☐ 4 כפות סוכר
- ☐ סוכריות צבעוניות או קוקוס לקישוט
- ☐ 3 כפות קקאו
- ☐ כוס חלב

איך מכינים?



שמים את הביסקוויטים בשקית ומרסקים עם היד או עם מערוך.



מוסיפים קקאו, סוכר וחלב, ומערבבים עם כף לעיסה דביקה.



מגלגלים כדורים קטנים בין כפות הידיים.



מגלגלים כל כדור בסוכריות או בקוקוס, ומכניסים למקרר לחצי שעה.

💡 **טיפ:** שמים את הכדורים במנג׳טים צבעוניים – ויש מגש מסיבה לחג!

עוגיות חמאה בצורות של חנוכה



⏱ 40 דקות | 🍽 כ־25 עוגיות

✋ מבוגר מכניס ומוציא מהתנור

מה צריך?

- ☐ 2 כוסות קמח
- ☐ חצי כוס אבקת סוכר
- ☐ קורצנים בצורת סביבון, כוכב וחנוכייה
- ☐ 200 גרם חמאה רכה
- ☐ ביצה אחת

איך מכינים?



מערבבים את כל החומרים בקערה עד שיוצא בצק רך.



מרדדים את הבצק עם מערוך על משטח עם קצת קמח.

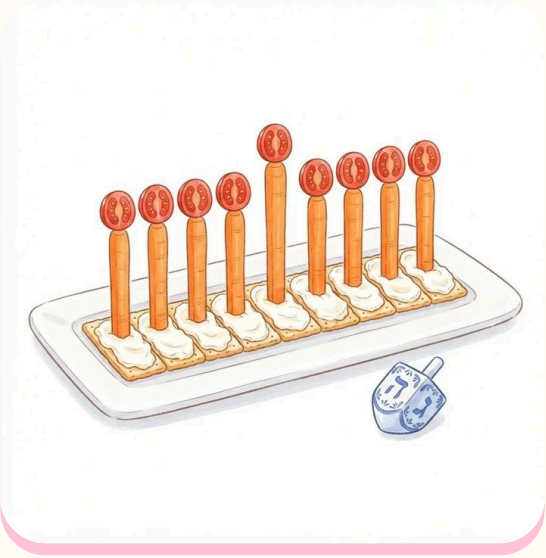


לוחצים עם הקורצנים וחותכים צורות, ומניחים על תבנית.



מבוגר אופה 12 דקות ב־180 מעלות. מחכים שיתקררו – ומקשטים!

💡 **טיפ:** לקישוט: מערבבים אבקת סוכר עם כמה טיפות מים וצובעים בצבע מאכל כחול.



חנוכיית קרקרים וירקות

⏱ 15 דקות | 🍽 חנוכייה אחת

מה צריך?

- ☐ 9 קרקרים מלבניים
- ☐ 2 גזרים קלופים
- ☐ גבינה לבנה או ממרח
- ☐ עגבניות שרי

איך מכינים?



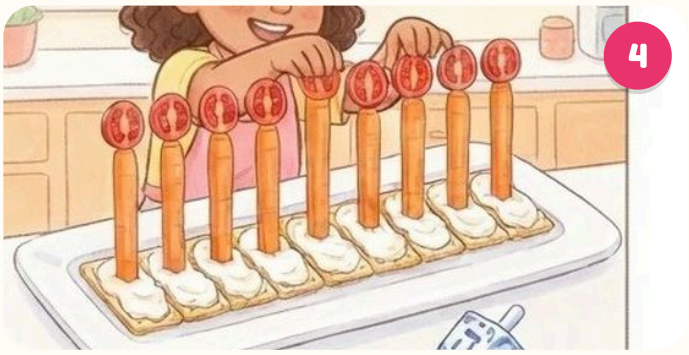
מורחים גבינה על כל הקרקרים.



מסדרים את הקרקרים בשורה על צלחת – 8 בצד, ואחד גבוה באמצע.



מעמידים מקל גזר על כל קרקר – אלה הנרות.



שמים חצי עגבנייה שרי בראש כל נר – אלה הלהבות!

💡 **טיפ:** מבוגר יכול לחתוך את הגזר למקלות מראש, והילדים עושים את כל השאר.



לביבות קישואים אפויות

⏱ 40 דקות | 🍽 כ־12 לביבות

✋ מבוגר מגרד ואופה

מה צריך?

- ☐ 3 קישואים
- ☐ חצי כוס קמח
- ☐ קצת מלח
- ☐ 2 ביצים
- ☐ חצי כוס גבינה צהובה מגורדת

איך מכינים?



מבוגר מגרד את הקישואים, והילדים סוחטים אותם חזק בתוך מגבת נקייה.



מערבבים בקערה עם הביצים, הקמח, הגבינה והמלח.



שמים כפות של תערובת על תבנית עם נייר אפייה, ומשטחים קצת.



מבוגר אופה 25 דקות ב־200 מעלות, עד שהלביבות זהובות.

💡 **טיפ:** לביבות בתנור – בלי שמן רותח, ולכן מתאים במיוחד לבישול עם קטנטנים.



פיתה-פיצה סביבון

⏱ 25 דקות | 🍽 4 פיצות

✋ מבוגר אופה בתנור

מה צריך?

- [ ] 4 פיתות
- [ ] רוטב עגבניות
- [ ] גבינה צהובה מגורדת
- [ ] זיתים, תירס ופלפל לקישוט

איך מכינים?



מורחים רוטב עגבניות על כל פיתה.



מפזרים גבינה צהובה מלמעלה.



מקשטים עם זיתים, תירס ופלפל – ויוצרים צורה של סביבון או אות נ ג ה פ.



מבוגר אופה 10 דקות ב־200 מעלות, עד שהגבינה נמסה.

💡 **טיפ:** אפשר לחתוך את הפיתה מראש לצורת סביבון עם מספריים של מטבח.

מטבעות שוקולד ביתיים



⏱ 30 דקות + מקרר | 🍽 כ־20 מטבעות

✋ מבוגר ממיס את השוקולד

מה צריך?

- ☐ 200 גרם שוקולד חלב
- ☐ אגוזים קצוצים או צימוקים (לא חובה)
- ☐ סוכריות צבעוניות
- ☐ נייר אפייה

איך מכינים?



מבוגר ממיס את השוקולד במיקרוגל או בסיר מים.



שמים כפית שוקולד על נייר אפייה ומורחים לעיגול – זה המטבע.



מקשטים כל מטבע בסוכריות, באגוזים או בצימוקים.



מכניסים למקרר לחצי שעה, עד שהמטבעות מתקשים.

💡 **טיפ:** עוטפים כל מטבע בנייר כסף – ויש לכם דמי חנוכה מתוקים!

🎨 מתכון ליסודי

10 מתכונים לחנוכה

מבשלים לבד – כמעט • מצרכים, שלבים מאוירים וטיפ לכל מתכון















מה יש בחוברת?

1  **לביבות תפוחי אדמה** ⏱ 45 דקות

2  **לביבות גבינה** ⏱ 30 דקות

3  **סופגניות אפויות במאפינס** ⏱ 40 דקות

4  **לביבות תירס** ⏱ 30 דקות

5  **עוגיות מטבעות זהב** ⏱ 45 דקות

6  **עוגיות שוקולד צ'יפס בצורת סביבון** ⏱ 50 דקות

7  **פיצה חנוכייה** ⏱ 40 דקות

8  **כדורי סופגנייה אפויים** ⏱ 1 שעה (כולל תפיחה)

9  **עוגת שמן זית בכוסות** ⏱ 40 דקות

10  **מלבי כחול-לבן** ⏱ 20 דקות + מקרר

✋ **לפני שמתחילים:** ילדי יסודי יכולים לעשות לבד את רוב השלבים. טיגון, תנור וכיריים – תמיד עם מבוגר לידם.



לביבות תפוחי אדמה

⏱ 45 דקות | 🍽 כ־15 לביבות

✋ הטיגון – רק למבוגר

מה צריך?

- [ ] 4 תפוחי אדמה בינוניים
- [ ] 2 ביצים
- [ ] חצי כפית מלח
- [ ] בצל קטן
- [ ] 3 כפות קמח
- [ ] שמן לטיגון

איך מכינים?



קולפים את תפוחי האדמה והבצל ומגררים בפומפייה (בזהירות על האצבעות!).



סוחטים את התערובת בתוך מגבת נקייה, עד שכמעט לא יוצאים מים.



מוסיפים ביצים, קמח ומלח, ומערבבים היטב.



מבוגר מטגן כפות מהתערובת בשמן חם, 3 דקות מכל צד, עד שהלביבות זהובות.

💡 **טיפ:** ככל שסוחטים יותר טוב – הלביבות יוצאות פריכות יותר. מגישים עם שמנת חמוצה או רסק תפוחים.



לביבות גבינה

⏱ 30 דקות | 🍽 כ־14 לביבות

✋ הטיגון – רק למבוגר

מה צריך?

- [ ] 250 גרם גבינה לבנה
- [ ] 3/4 כוס קמח תופח
- [ ] כפית תמצית וניל
- [ ] 2 ביצים
- [ ] 2 כפות סוכר
- [ ] מעט שמן לטיגון

איך מכינים?



שוברים את הביצים לקערה ומוסיפים את הגבינה.



מוסיפים קמח, סוכר וניל, ומערבבים עם מטרפה לבלילה חלקה.



מכינים צלחת עם נייר סופג, אבקת סוכר וריבה להגשה.



מבוגר מטגן כפות בלילה במעט שמן, 2 דקות מכל צד.

💡 **טיפ:** אפשר להוסיף לבלילה חופן צימוקים או שוקולד צ׳יפס.

סופגניות אפויות במאפינס



⏱ 40 דקות | 🍽 12 סופגניות

✋ מבוגר מכניס ומוציא מהתנור

מה צריך?

- ☐ 2 כוסות קמח תופח
- ☐ כוס חלב
- ☐ 1/3 כוס שמן
- ☐ חצי כוס סוכר
- ☐ 2 ביצים
- ☐ ריבה ואבקת סוכר

איך מכינים?



מערבבים בקערה קמח וסוכר, ובקערה שנייה חלב, ביצים ושמן.



שופכים את הרטובים על היבשים ומערבבים רק עד שאין גושים.



ממלאים תבנית מאפינס משומנת עד חצי, שמים כפית ריבה במרכז, ומכסים בעוד בלילה.



מבוגר אופה 18 דקות ב־180 מעלות. מנפים אבקת סוכר – וסופגניות בלי טיגון!

💡 **טיפ:** בודקים אם מוכן עם קיסם: אם יוצא יבש – הסופגניות מוכנות.



לביבות תירס

⏱ 30 דקות | 🍽 כ־12 לביבות

✋ הטיגון – רק למבוגר

מה צריך?

- [ ] קופסת תירס (מסוננת)
- [ ] חצי כוס קמח
- [ ] בצל ירוק קצוץ
- [ ] 2 ביצים
- [ ] חצי כוס גבינה צהובה מגורדת
- [ ] שמן לטיגון

איך מכינים?



מסננים את התירס היטב.



מערבבים בקערה תירס, ביצים, קמח, גבינה ובצל ירוק.



מכינים צלחת עם נייר סופג.



מבוגר מטגן כפות מהתערובת עד שהלביבות זהובות מכל הצדדים.

💡 **טיפ:** רוצים בלי טיגון? אופים על נייר אפייה 20 דקות ב־200 מעלות.



עוגיות מטבעות זהב

⏱ 45 דקות | 🍽 כ־30 עוגיות

✋ מבוגר מכניס ומוציא מהתנור

מה צריך?

- ☐ 2 כוסות קמח
- ☐ חצי כוס סוכר
- ☐ כפית תמצית וניל
- ☐ 150 גרם חמאה
- ☐ ביצה
- ☐ סוכר גס צהוב לקישוט

איך מכינים?



מערבבים את כל החומרים לבצק אחיד.



מגלגלים את הבצק לנקניק עבה, עוטפים בניילון ומכניסים לחצי שעה למקרר.



פורסים לעיגולים, ולוחצים עם פקק של בקבוק עיגול במרכז כל עוגייה – כמו מטבע.



מפזרים סוכר צהוב, ומבוגר אופה 12 דקות ב־180 מעלות.

💡 **טיפ:** עם קיסם אפשר לחרוט על כל מטבע את המספר 5 או 10 – כמו מטבעות אמיתיים.

עוגיות שוקולד צ'יפס בצורת סביבון



⏱ 50 דקות | 🍽 כ־20 עוגיות

✋ מבוגר מכניס ומוציא מהתנור

מה צריך?

- ☐ 2 כוסות קמח
- ☐ חצי כוס סוכר חום
- ☐ כוס שוקולד צ'יפס
- ☐ 150 גרם חמאה רכה
- ☐ ביצה
- ☐ קורצן סביבון (או תבנית מנייר)

איך מכינים?



מערבבים חמאה וסוכר, מוסיפים ביצה וקמח, ובסוף את השוקולד צ'יפס.



מרדדים את הבצק לעובי של אצבע.



חותכים סביבונים עם קורצן, או בעזרת תבנית מנייר וסכין ילדים.



מבוגר אופה 10 דקות ב־180 מעלות.

💡 **טיפ:** אין קורצן? מציירים סביבון על קרטון, גוזרים, ומניחים על הבצק.



פיצה חנוכייה

⏱ 40 דקות | 🍽 פיצה אחת גדולה

✋ מבוגר מכניס ומוציא מהתנור

מה צריך?

- ☐ בצק פיצה מוכן
- ☐ 200 גרם גבינה צהובה מגורדת
- ☐ זיתים שחורים
- ☐ רוטב עגבניות
- ☐ פלפל צהוב

איך מכינים?



מרדדים את הבצק למלבן על תבנית עם נייר אפייה.



מורחים רוטב ומפזרים גבינה.



מסדרים רצועות פלפל צהוב כנרות, וזיתים כלהבות – 8 נרות ושמש.



מבוגר אופה 15 דקות ב־220 מעלות.

💡 **טיפ:** כל אחד במשפחה יכול להכין חנוכייה אישית על פיתה.



כדורי סופגנייה אפויים

⏱ 1 שעה (כולל תפיחה) | 🍽 כ־20 כדורים

✋ מבוגר מכניס ומוציא מהתנור

מה צריך?

- [ ] 3 כוסות קמח
- [ ] 1/3 כוס סוכר
- [ ] ביצה
- [ ] סוכר וקינמון לגלגול
- [ ] כף שמרים יבשים
- [ ] כוס חלב פושר
- [ ] 50 גרם חמאה רכה

איך מכינים?



מערבבים את כל החומרים ולשים 5 דקות לבצק רך.



מכסים ומשאירים לתפוח 40 דקות במקום חם.



מגלגלים כדורים קטנים ומסדרים בתבנית.



מבוגר אופה 15 דקות ב־180 מעלות. מגלגלים בסוכר וקינמון כשהם חמים.

💡 **טיפ:** שמים את הקערה ליד חלון שמש – הבצק יתפח מהר יותר.



עוגת שמן זית בכוסות

⏱ 40 דקות | 🍽 10 עוגות קטנות

✋ מבוגר מכניס ומוציא מהתנור

מה צריך?

- [ ] 3 ביצים
- [ ] חצי כוס שמן זית
- [ ] קליפה מגורדת של תפוז
- [ ] כוס סוכר
- [ ] חצי כוס מיץ תפוזים
- [ ] כוס וחצי קמח תופח

איך מכינים?



טורפים ביצים וסוכר עד שהתערובת בהירה.



מוסיפים שמן זית, מיץ תפוזים וקליפה מגורדת.



מערבבים פנימה את הקמח, וממלאים 10 מנג'טים של מאפינס.



מבוגר אופה 20 דקות ב־180 מעלות.

💡 **טיפ:** זו הזדמנות לספר את סיפור פך השמן – ולהשתמש בשמן אמיתי במתכון.



מלבי כחול-לבן

⏱ 20 דקות + מקרר | 🍽 6 כוסות

✋ מבוגר מבשל בסיר

מה צריך?

- [ ] 4 כוסות חלב
- [ ] חצי כוס סוכר
- [ ] סירופ אוכמניות או ריבת אוכמניות
- [ ] חצי כוס קורנפלור
- [ ] כפית מי ורדים או וניל
- [ ] קוקוס

איך מכינים?



מערבבים בסיר חלב, קורנפלור וסוכר – לפני שמדליקים את האש.



מבוגר מבשל ומערבב בלי הפסקה עד שהתערובת סמיכה.



יוצקים לכוסות שקופות ומכניסים למקרר לשעתיים.



מקשטים בסירופ אוכמניות ובקוקוס – כחול ולבן!

💡 **טיפ:** מגישים בכוסות שקופות כדי שיראו את השכבות.

📸 מתכון לנוער

10 מתכונים לחנוכה

מטבח של גדולים • מצרכים, שלבים מאוירים וטיפ לכל מתכון



מה יש בחוברת?

1  **סופגניות קלאסיות** ⏱ 2.5 שעות (כולל תפיחה)

2  **ספינג'** ⏱ 1.5 שעות (כולל תפיחה)

3  **בומבולוני במילוי קרם** ⏱ 3 שעות (כולל תפיחה)

4  **קרם פטיסייר למילוי** ⏱ 20 דקות + קירור

5  **לביבות בטטה ותפוחי אדמה** ⏱ 40 דקות

6  **צ'ורוס עם רוטב שוקולד** ⏱ 45 דקות

7  **סופגניות יוגורט מהירות** ⏱ 30 דקות

8  **לביבות ירקות עם רוטב יוגורט ושמיר** ⏱ 40 דקות

9  **עוגת שמן זית ותפוזים** ⏱ 1 שעה

10  **ירקות בטמפורה** ⏱ 30 דקות

✋ **לפני שמתחילים:** מתכונים אמיתיים של מטבח, עם טכניקות של קונדיטורים. טיגון בשמן עמוק דורש זהירות: סיר יציב, מדחום, מכסה בהישג יד – ותמיד מבוגר בבית.



סופגניות קלאסיות

⏱ 2.5 שעות (כולל תפיחה) | 🍽 כ־20 סופגניות

✋ טיגון בשמן עמוק – רק בנוכחות מבוגר

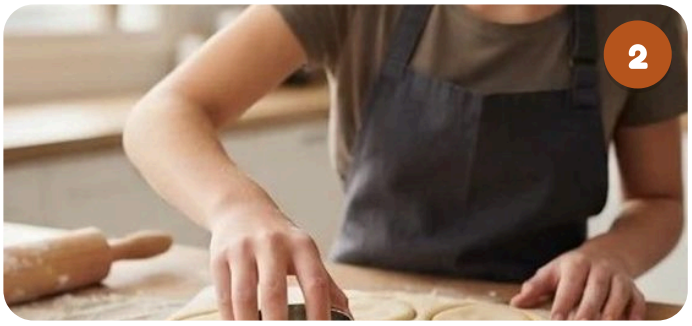
מה צריך?

- [ ] 500 גרם קמח לבן
- [ ] 1/3 כוס סוכר
- [ ] כוס חלב פושר
- [ ] קורט מלח, גרידת לימון
- [ ] 25 גרם שמרים טריים (או כף שמרים יבשים)
- [ ] 2 חלמונים + ביצה
- [ ] 50 גרם חמאה רכה
- [ ] שמן קנולה לטיגון, ריבה ואבקת סוכר

איך מכינים?



לשים את כל החומרים (חמאה ומלח בסוף) 10 דקות במיקסר, עד לבצק רך, חלק ודביק מעט. מכסים ומתפיחים שעה, עד שהבצק מכפיל את נפחו.



מרדדים לעובי 1.5 ס״מ, קורצים עיגולים בקוטר 6 ס״מ, ומניחים על ריבועי נייר אפייה. מתפיחים שוב 40 דקות.



מחממים שמן לגובה 5 ס״מ ל־170 מעלות (מדחום!). מטגנים 2–3 דקות מכל צד, עם המכסה בהתחלה, עד לפס לבן יפה באמצע.



מניחים על נייר סופג, ממלאים בריבה עם שקית זילוף, ומנפים אבקת סוכר.

💡 **טיפ:** סוד הפס הלבן: לא להעמיס את הסיר. 3–4 סופגניות בכל פעם, כדי שהשמן לא יתקרר.



ספינג׳

⏱ 1.5 שעות (כולל תפיחה) | 🍽 כ־15 ספינג׳ים

✋ טיגון בשמן עמוק – רק בנוכחות מבוגר

מה צריך?

- [ ] 500 גרם קמח
- [ ] כף סוכר
- [ ] 2 כוסות מים פושרים
- [ ] סוכר או דבש להגשה
- [ ] כף שמרים יבשים
- [ ] כפית מלח
- [ ] שמן לטיגון

איך מכינים?



מערבבים קמח, שמרים, סוכר ומלח, ומוסיפים בהדרגה את המים. לשים ביד 5 דקות – הבצק אמור להיות רך ודביק מאוד.



מכסים ומתפיחים שעה, עד שהבצק מלא בועות.



מרטיבים ידיים בשמן, תולשים חתיכת בצק, עושים חור באמצע עם האגודל ומותחים לטבעת.



מטגנים בשמן חם (170 מעלות) עד שהספינג׳ זהוב ותפוח. מגלגלים בסוכר או מזלפים דבש.

💡 **טיפ:** ידיים משומנות הן כל הסוד – בלעדיהן הבצק הדביק לא ישתף פעולה.



בומבולוני במילוי קרם

⏱ 3 שעות (כולל תפיחה) | 🍽 כ־16 בומבולוני

✋ טיגון בשמן עמוק – רק בנוכחות מבוגר

מה צריך?

- ☐ בצק לפי מתכון הסופגניות הקלאסיות
- ☐ סוכר לבן לגלגול
- ☐ קרם פטיסייר (המתכון הבא בחוברת)
- ☐ שמן לטיגון

איך מכינים?



מכינים את בצק הסופגניות ומתפיחים. בינתיים מכינים קרם פטיסייר ומקררים.



מחלקים את הבצק לכדורים של 50 גרם, מעגלים היטב ומתפיחים 40 דקות.



מטגנים ב־165 מעלות, 3 דקות מכל צד – טמפרטורה קצת נמוכה יותר כדי שהמרכז יאפה עד הסוף.



כשהם עוד חמים מגלגלים בסוכר. כשהם מתקררים עושים חור בצד וממלאים בנדיבות בקרם.

💡 **טיפ:** מגלגלים בסוכר רק כשהבומבולוני חמים – אחרת הסוכר לא נדבק.



קרם פטיסייר למילוי

⏱ 20 דקות + קירור | 🍽 כ־2 כוסות קרם

✋ עבודה על כיריים

מה צריך?

- ☐ 2 כוסות חלב
- ☐ חצי כוס סוכר
- ☐ כפית תמצית וניל (או מקל וניל)
- ☐ 4 חלמונים
- ☐ 3 כפות קורנפלור
- ☐ 30 גרם חמאה

איך מכינים?



מחממים את החלב עם הוניל עד לפני רתיחה.



בקערה טורפים חלמונים, סוכר וקורנפלור לתערובת חלקה.



יוצקים לאט חצי מהחלב החם לחלמונים תוך טריפה ("טמפרור"), ומחזירים הכול לסיר.



מבשלים על אש בינונית תוך טריפה עד שהקרם מבעבע וסמיך. מורידים מהאש, מוסיפים חמאה, ומכסים בניילון נצמד שנוגע בקרם.

💡 **טיפ:** הניילון חייב לגעת בקרם עצמו – כך לא נוצר עליו קרום.



לביבות בטטה ותפוחי אדמה

⏱ 40 דקות | 🍽 כ־16 לביבות

✋ טיגון – בליווי מבוגר

מה צריך?

- [ ] בטטה גדולה
- [ ] בצל
- [ ] 4 כפות קמח
- [ ] שמן לטיגון
- [ ] 2 תפוחי אדמה
- [ ] 2 ביצים
- [ ] מלח, פלפל, כמון

איך מכינים?



מגררים בטטה, תפוחי אדמה ובצל בפומפייה גסה.



סוחטים חזק במגבת – זה ההבדל בין לביבה פריכה לרכה.



מוסיפים ביצים, קמח ותבלינים, ומערבבים.



מטגנים בשכבת שמן של חצי ס"מ, משטחים עם מרית, 3–4 דקות מכל צד.

💡 **טיפ:** מחזיקים את הלביבות המוכנות בתנור על 100 מעלות – הן נשארות חמות ופריכות עד ההגשה.



צ'ורוס עם רוטב שוקולד

⏱ 45 דקות | 🍽 כ־20 צ'ורוס

✋ טיגון בשמן עמוק – רק בנוכחות מבוגר

מה צריך?

- [ ] כוס מים
- [ ] כף סוכר
- [ ] כוס קמח
- [ ] סוכר וקינמון לגלגול
- [ ] 50 גרם חמאה
- [ ] קורט מלח
- [ ] 2 ביצים
- [ ] 100 גרם שוקולד מריר + חצי כוס שמנת לרוטב

איך מכינים?



מרתיחים מים, חמאה, סוכר ומלח. מוסיפים קמח בבת אחת ומערבבים עד שנוצר כדור בצק.



מקררים 5 דקות, ומוסיפים ביצה ביצה תוך ערבוב נמרץ, עד בצק חלק ומבריק.



מעבירים לשקית זילוף עם צנתר כוכב, ומזלפים ישר לשמן חם (175 מעלות), חותכים במספריים. מטגנים עד הזהבה.



מגלגלים בסוכר וקינמון. לרוטב: מחממים שמנת ומוסיפים שוקולד קצוץ עד שנמס.

💡 **טיפ:** צנתר כוכב חובה – הפסים יוצרים את הקראנץ' של הצ'ורוס.



סופגניות יוגורט מהירות

⏱ 30 דקות | 🍽 כ־25 כדורים

✋ טיגון בשמן עמוק – רק בנוכחות מבוגר

מה צריך?

- ☐ גביע יוגורט (200 גרם)
- ☐ 3 כפות סוכר
- ☐ גרידת תפוז
- ☐ אבקת סוכר
- ☐ 2 ביצים
- ☐ כוס וחצי קמח תופח
- ☐ שמן לטיגון

איך מכינים?



טורפים ביצים, יוגורט, סוכר וגרידת תפוז.



מוסיפים קמח תופח ומערבבים לבלילה סמיכה – בלי שמרים ובלי תפיחה!



מחממים שמן ל־170 מעלות, ומפילים כפיות בלילה בעזרת שתי כפיות.



מטגנים 3–4 דקות עד שהכדורים מתהפכים לבד וזהובים. מנפים אבקת סוכר.

💡 **טיפ:** טובלים את הכפיות בשמן לפני כל כדור – הבלילה תחליק מהן בקלות.



לביבות ירקות עם רוטב יוגורט ושמיר

⏱ 40 דקות | 🍽 כ־14 לביבות

✋ טיגון – בליווי מבוגר

מה צריך?

- [ ] 2 קישואים
- [ ] חצי כוס פטרוזיליה קצוצה
- [ ] חצי כוס פירורי לחם
- [ ] לרוטב: כוס יוגורט, שמיר, שן שום, מיץ לימון
- [ ] 2 גזרים
- [ ] 2 ביצים
- [ ] מלח ופלפל

איך מכינים?



מגררים קישואים וגזר, ממליחים ומחכים 10 דקות. סוחטים היטב.



מערבבים עם פטרוזיליה, ביצים, פירורי לחם ותבלינים.



מטגנים בשכבת שמן דקה, 3 דקות מכל צד.



לרוטב: מערבבים יוגורט, שמיר קצוץ, שום כתוש, מלח ומעט לימון.

💡 **טיפ:** המלח שולף את המים מהקישואים – לכן מחכים 10 דקות לפני הסחיטה.



עוגת שמן זית ותפוזים

⏱ 1 שעה | 🍽 עוגה אחת

✋ מבוגר בסביבה בזמן העבודה עם התנור

מה צריך?

- [ ] 3 ביצים
- [ ] 3/4 כוס שמן זית
- [ ] גרידה מ־2 תפוזים
- [ ] לזיגוג: אבקת סוכר ומיץ תפוזים
- [ ] כוס סוכר
- [ ] כוס מיץ תפוזים טרי
- [ ] 2 כוסות קמח תופח

איך מכינים?



מקציפים ביצים וסוכר 5 דקות, עד שהתערובת בהירה ותפוחה.



מוסיפים שמן זית בזרם דק, ואחריו מיץ וגרידה.



מקפלים פנימה את הקמח, יוצקים לתבנית קוגלהוף (או עגולה) משומנת, ואופים 40 דקות ב־175 מעלות.



מערבבים אבקת סוכר עם כמה כפות מיץ תפוזים, ויוצקים על העוגה המקוררת.

💡 **טיפ:** שמן זית פירותי ואיכותי מורגש בטעם – כדאי להשתמש בטוב שיש בבית.



ירקות בטמפורה

⏱ 30 דקות | 🍽 4 מנות

✋ טיגון בשמן עמוק – רק בנוכחות מבוגר

מה צריך?

- [ ] ירקות: כרובית, פלפלים, בטטה, קישוא, פטריות
- [ ] 2 כפות קורנפלור
- [ ] קורט מלח
- [ ] רוטב סויה או צ׳ילי מתוק להגשה
- [ ] כוס קמח
- [ ] כוס מים מוגזים קרים מאוד
- [ ] שמן לטיגון

איך מכינים?



פורסים את הבטטה לעיגולים דקים, מפרקים את הכרובית לפרחים וחותכים את הפלפל לרצועות. מייבשים היטב.



מערבבים קמח, קורנפלור ומלח, ומוסיפים מים מוגזים קרים – בקלילות, גושים קטנים זה בסדר!



טובלים כל ירק בבלילה ומטגנים בשמן חם (180 מעלות) עד שהציפוי פריך וזהוב בהיר.



מניחים על רשת או נייר סופג, ומגישים מיד עם רוטב.

💡 **טיפ:** הסוד: מים קרים מאוד ובלילה שלא ערבבו יותר מדי – כך הציפוי יוצא אווריר.