🎨 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.