

חג שמח וטעים

הפילפל והרשב עושים רוטב. שופכים אותו על עליהחסה, פלחיהאשכוליות וגרעינייהרימונים. מערבבים קלות.

6. תפוחיץ בגלימה

4 תפוחי עץ „גרנד“ בגודל בינוני, 4 כפות סוכר, חצי כפית קינמון, כף צימוקים, חצי כפית סוכר וניל, 250 גרם בצקיעלים, 1 ביצה טרופה.

הכנה: קולפים את התפוחים ומרוקנים את החרצנים. מרדדים את הבצק וחוחכים ממנו ריבועים בגודל 12 על 12 סנטימטר. במרכז ריבוע הבצק מניחים את התפוח ולחוכו מכניסים תערובת של הסוכר, הצימוקים, הקינמון וסוכר הווניל. מורחים על הבצק ואופים בחום בינוני כ-30 דקות. לפני ההגשה בוזקים אבקת-סוכר.

בצל קצוץ, גזר חתוך לקוביות, 1 ראש סלרי חתוך לקוביות, 1 כרישה חתוכה, 2 שיני שום כתוש, 2 עליידפנה, רבע בקבוק יין אדום יבש, 1 כוס רוטביצלי מוכן, מלח, פילפל לבן.

הכנה: טובלים את פרוסותהבשר בקמח ובפפריקה ומטגנים בשמן חם משני הצדדים. מוציאים מהשמן ומניחים על תבנית אפיה. באותה מחבת מטגנים את הבצל, הגזר, הסלרי, הכרישה, שום ועליידפנה. אחרי טיגון קל יוצקים מעל את היין והרוטב ומתבלים. מבשלים דקות אחדות ואת כל הרוטב יוצקים על הבשר. אופים כתנור, בחום בינוני, כשעה, עד לריכוך הבשר. מגישים בלוויית ארוז, ושאר התוספות.

4. לביבות תפוחי-אדמה

חצי קילו תפוחי-אדמה קלופים, 2 ביצים

1 גמבה חמוצה קצוצה דקה, 10 זיתים שחורים ללא חרצנים, 1 ביצה קשה, 4 כפות רוטב אלף האיים, עלי חסה.

הכנה: מבשלים את קוביות הרגים בתב-לינים, יין, מים ומיץ לימון, במשך כמה דקות, עד ריכוך, אך לא פירוק. מצננים את המלי-פפון, הגמבה, הזיתים, הביצה הקשה והפטרר זיליה, מוסיפים להם את קוביות הרג ומערבבים בקלות. מרפדים כוסות על רגל בעלי חסה ומניחים עליהם את סלט הרגים. יוצקים מעל את רוטב אלף האיים ומעטרים בפלח לימון. מגישים קר.

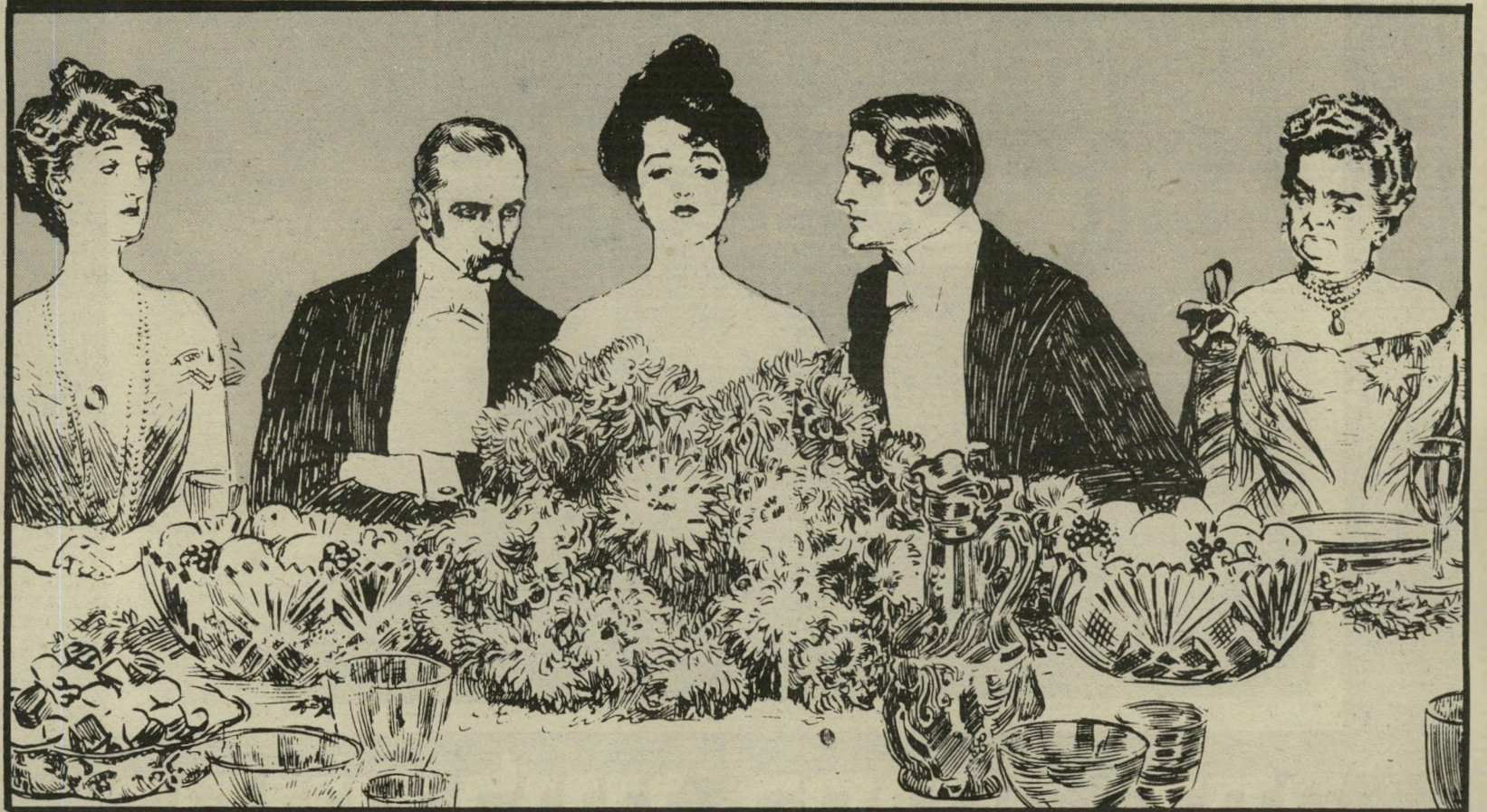
3. סלט ולרוף ישראלי

2 תפוחי-עץ „גרנד“, 1 ראש סלרי, 2 חזהיעוף

שני הדברים החשובים ביותר במדור קבוע מעין זה, שאתם קוראים בו כרגע זה, הם העיתוי והחידוש. בעניין העיתוי, אני תמיד באיחור. בכל פעם שיש חג, זה נורע לי ממש ברגע האחרון, ולכן אני מבקשת וגם מציעה לכם לבשל ארוחת-בוק פסכרוויגית על רגל אחת. בעניין החידוש, עם יד ימין על הלב, אני לא יודעת איך זה אצלכם. אבל לי ממש נמאס מהמתכונים של עצמי.

והנה, לקראת השנה החדשה, ההלטתי לתקן את דרכיי. המתכונים לחג מובאים לכם שבוע שלם לפני זמן הארוחה ההגיגית של ראש השנה, כדי שתספיקו להתארגן, לצאת לקניות, לבשל בנחת, לערוך שולחן ואפילו לשים פרחים באי-גרטל.

בקשר למתכונים עצמם, פשוט פניתי אל ידידי זאב קרן, שעד לפני שנה היה השף של מלון הילטון בתל-אביב (ומאו עלה בדרגה והוא



6. לביבות תפוחי-עץ

3 תפוחי עץ „גרנד“, 2 ביצים, 1 חבילה סוכר וניל, מלח, מעט קמח, שמן לטיגון, אבקת-סוכר. **הכנה:** מגרדים את התפוחים על פומפיה, סוחטים מהנוזלים, מוסיפים ביצים, סוכר וניל, קורט מלח ומעט קמח ובוחשים היטב. בעזרת כף צרים לביבות ומטגנים משני הצדדים בתוך שמן חם. מספיגים את השמן ומגישים חם, בתוספת אבקת-סוכר.

7. עוגת-דבש מסורתית

שתיים וחצי כוסות קמח, 5 ביצים, כוס ורבע דבש, כוס ורבע סוכר, שלושת רבעי כוס שמן, 15 גרם (כף) סודה לשתייה. **הכנה:** בוחשים במערבל את כל החומרים עד לקבלת מיקצף עדין וקליל. יוצקים את הבלילה לתוך תבנית-אפיה משומנת או תבנית-עוגה מס' 24 ואופים בחום בינוני כשעה.

8. קפה

נו באמת?

זה הכל בעניין האוכל, גבירויתי רבותיי. מי יתן והשנה הבאה תהיה טובה יותר. מי לא יתן — אנחנו כבר מנחשים.

טריות, מלח, פילפל, מעט קמח, שמן לטיגון, בצל קטן קצוץ.

הכנה: מגרדים את תפוחי-האדמה על פומפיה דקה. מסננים את הנוזלים ומוסיפים ביצים, תבלינים ומעט קמח. בעזרת כף צורים לביבות ומטגנים משני הצדדים בשמן חם. סופגים את השמן בעזרת מפת-נייר סופגת.

4. גזר „צימס“

3 גורים קלופים ופרוסים לפרוסות, רבע חבילה מרגרינה, כוס מיץ-תפוזים, מלח, חצי כוס מים, מעט מיץ לימון, 2 כפיות דבש, 2 כפיות צימוקים, 2 כפיות קורנפלור.

הכנה: מבשלים את הגזר עם מרגרינה, מיץ תפוזים, מים, ומיץ-לימון עד ריכוך הגזר. מוסיי פים צימוקים. ממיסים את הרשב והקורנפלור במעט מים ויוצקים לגזר תוך כדי בחישה. מבשלים דקות אחרות ומגישים חם.

5. סלט חסה מיוחד

ראש חסה, רחוך ומפורק לעלים. אפשר לק-רוע את העלים לחתיכות. גרעינים של רימון אחר, פלחים של אשכולית, ללא הקליפה הלבנה, חצי גמבה קצוצה, 2 כפות דבש, 2 כפות שמן, מלח, פילפל, חצי כוס מיץ אשכוליות. **הכנה:** ממיץ האשכוליות, השמן, המלח,

מבושל ללא עור ועצמות, 3 כפות מיונית, מיץ לימון, מלח, פילפל לבן, כף קורסאו.

הכנה: קולפים את תפוחי-העץ והסלרי וחוחכים לרצועות דקות וכך גם את חזה-העוף. מוסיפים את המיונית, מיץ הלימון, הקורסאו והתבלינים ומערבבים היטב. עורכים על צלחת הגשה, על מצע של עלי חסה, ומעטרים באננס, נענע ואגוזים.

3. חזה-עוף בתפוחים ורשב

4 נחתי חזה-העוף ללא עור ועצמות, 4 כפות דבש, כוס מיץ תפוחים, 1 תפוחי-עץ קלוף וחתוך לקוביות, 1 בצל קצוץ, מלח, כף עלי נענע קצוצים, מעט מרגרינה.

הכנה: משמנים תבנית חסינת-אש במרגרינה. מורחים את חזה-העוף כרובש ומניחים בתב-נית מפוזרים על הבשר קוביות תפוחי-עץ, בצל ונענע. יוצקים מעל את מיץ התפוחים ואופים בתנור במשך כחצי שעה עד לריכוך העוף. מער-בלים את התפוחים והבצל במערבל ומגישים ביחד עם העוף.

3. אומצות-בשר בנוסח חרד

4 פרוסות כתף בקר במישקל 150 גרם כל אחת, מעט קמח ופפריקה לטבילה, שמן לטיגון,

סגן מנהל המלון למוזן ומשקאות) ואמרתי לו שהעם רעב והעם רוצה אוכל טוב ויפה ופשוט להכנה. זאב קרן אמר שאין בעיה והנה לפניכם ארוחת-חג בצירוף ברכות חמות ממנו וממני. כל המתכונים, אגב, הם לארבעה סועדים ואת תרגילי הכפל והחילוק תעשו בעצמכם.

1. קוקטייל צברי לפני הארוחה עצמה
2. מנה ראשונה — קוקטייל רגים או סלט ולרוף ישראלי
3. מנה עיקרית — חזה-עוף בתפוחים ורשב או אומצות-בשר בנוסח חרד, או שניהם ביחד
4. תוספות — לביבות תפוחי-אדמה, גזר „צימס“
5. סלט חסה מיוחד
6. מנה אחרונה — תפוחי-עץ בגלימה או לביבות תפוחי-עץ
7. עוגת-דבש
8. קפה

1. קוקטייל צברי

חצי כוסית ליקר סברה, חצי כוסית רום, שלושת-רבעי כוס מיץ-תפוזים. מגישים קר בכוסות גבוהות ובעיטור קליפת תפוז ועלי נענע.

2. קוקטייל רגים

400 גרם קוביות רגים ללא איררות ועור, מלח, פילפל, פטרוזיליה, עליידפנה, מעט מיץ לימון, כוס יין לבן, מעט מים, 1 מלפפון חמוץ קצוץ דק,