ארוחה מסורתית

אם אתם מוזמנים לסדר אצל מישהו אחר, או אם הסדר נערך בביתכם אבל כבר ברור לכם מה תבשלו ואיך – אנא עברו לעמוד אחר בגליון ותקראו משהו אחר. העמוד הזה כולו שייך הפעם למיסכנים שהסדר נערך בביתם (ידע אישי), ושעדיין לא ברור להם מה יבשלו לאורחיהם וכיצד לבשל את זה.

כדי למנוע מכם פתיחת שישה ספרי־בישול שונים ועוד כמה טלפונים לאמא ול־דודה, הנה כל הארוחה המסורתית. אגב, כל הארוחה, מלבד הגפילטע פיש, ניתנת לא־כילה גם על־ידי ספרדים טהורים. את הג־פילטע פיש (שיש לו טעם של מנה אחרונה אצל האשכנזים) אפשר להחליף במנת־דג אחרת, חריפה למשל.

חפרים:

דג ממולא
מרק עוף עם כופתאות קמח־מצה
הודיה ממולאה
סלט־ירקות מהמרק וסלט־חסה
ליפתן מסורתי
חרוסת

כל המתכונים ל־10 סועדים

דג ממולא

1.5 קילו דג קרפיון טחון, 3 בצלים בינוניים, 3 רחב, מוזגים מעליהם כ־2 כוסות־מים ומביאים לרתיחה. מנמיכים את האש, צרים מתערובת הד־גים קציצות שטוחות בגודל אחיד ומניחים אותן בזהירות בתוך הציר. מבשלים על אש נמוכה כש־עה־וחצי־שעתיים, כשהסיר מכוסה. מגישים קר בתוספת חזרת.

מרק עוף

3 כנפי הודו מחולקות ל־2 חלקים, גרגרת הודו אחת. 1 ראש סלרי, 1 שורש פטרוזיליה, 1 סלק קטן, 2 בצלים יבשים, 4 גזרים, חופן עלי סלרי, חופן פטרוזיליה, חופן שמיר, 9 כוסות מים, 2 כפות אבקת מרק־עוף.

אופן־ההכנה: שמים את כל החומרים מלבד אבקת מרק־העוף בתוך סיר. מביאים לרתיחה. אם נוצר קצף, מורידים אותו ושמים את אבקת־המרק. מנמיכים את האש ומבשלים כשעה וחצי. באמצע הבישול מוציאים את הסלרי, הגזר והסלק (כדי להכין מהם סלט).

קניידלך: הכי טוב לקנות מוכן בשקיות של אחת החברות הגדולות ולהכין בדיוק לפי ההור־ראות.

הודיה ממולאה

הודיה היא הנקבה של תרנגול ההודו. היא טר־בה יותר, כי היא שמנה פחות ועסיסית יותר. מיש־קלה צריך להיות עד 4.5 קילו מכסימום.

המיצרכים: לתיבול — 2 כפות שמן, מלח, פילפל אדום חריף, פפריקה, אבקת־שום, 3 כפות רוטב סויה.

למלית: — 1 בצל חתוך לרבעים, 20 רבעים של תפוח־עץ קלופים ומוש־רים בלימון, 20 שזיפים יבשים או 30 מישמשים יבשים, 20 שקדים חלוטים וקלופים, 30 גרם מרגרינה, 2 כוסות מים.

תוספת: 2 בצלים פרוסים, 2 קופ־סות תפוחי־אדמה קטנים.

ביצים, 6־7 כפות קמח־מצה, פילפל, מלח וסוכר לפי הטעם.

לציר: 2 בצלים פרוסים, 3 גזרים פרוסים, מעט שמן, מלח, פילפל, סוכר לפי הטעם.

אופן־ההכנה: טוחנים את הבצל ומוסיפים אותו לדגים הטחונים, מוסיפים ביצים, תבלינים וקמח־מצה. מניחים את התערובות בצד. בינתיים מכינים את הציר: שמים את כל חומרי הציר בסיר לוּת, 20 שזיפים שחורים יבשים, 100 גרם צימו־קים, 100 גרם אגוזי־לוז קלופים, סוכר, לימון לפי הטעם, 5 מסמרי־ציפורן, אבקת־קינמון, 7 כוסות מים.

אופן־ההכנה: מכניסים את כל החומרים בי־חד לסיר, מביאים לרתיחה ומבשלים על אש קט־נה כשעה. מקררים היטב.

חרוסת

יש כמובן עשרות סוגים של חרוסת. הפעם — אחת שהגיעה אלינו ישר מקרקוב. אתם יודעים איפה זה?

החומרים: 1 בננה מעוכה, 1 תפוח־עץ מקולף ומגורד על פומפיה, כוס אגוזי־מלך קצוצים, חצי כוס צימוקים ו־3־4 תאנים מושרות במים. חצי כוס יין מתוק. מכניסים את כל המיצרכים לתוך מעבד מזון עם להב־מתכת ומפעילים לדקה.

צ'ופר

אם הגעתם עד כאן, אין ספק שמגיע לכם צ'ופר. זהו איירוש קרים מעשה־בית. החומרים הדרושים: 2 כוסות ויסקי או קוניאק (מה שאוהבים), מיכל אחד (500 גרם) של ריבת־חלב של קומידה (בכל חנויות המזון), 2 כפיות קפה נמס.

לרוטב: כוס מיץ־תפוזים טרי, 3־4 כפות סר־יה.

אופן ההכנה: מפשירים ומנקים היטב את ההודיה מבפנים ומבחוץ. מערבבים את מיצרכי התיבול ובמיברשת רחבה מורחים היטב את ההודיה מבפנים ומבחוץ. משהים למשך הלילה במקרר. מכניסים את הבצל וממלאים את ההודיה בתפוחים, שזיפים ושקדים. מניחים את ההודיה במרכז התבנית על החזה וקושרים בחוט־קשירה את קצות השוקיים. מפזרים על ההודיה פתיתי מרגרינה מוקפאת ויוצקים לתבנית 2 כוסות מים. מכסים בנייר־אלומיניום בצורת אוהל, מנקבים נקב נייר לשיחרור האדים. אופים בחום גבוה כשעה וחצי, מסירים את נייר־האלומיניום ומני־חים את כל הירקות מסביב להודיה ויוצקים מפעם לפעם את הרוטב של התפוזים והסויה. מפעם לפעם יש לצקת מהרוטב שבתבנית על גבי ההודיה עד להשחמה מלאה.

הערה: על כל קילו הודיה יש לחשב שעת־אפייה אחת.

סלט ירקות מהמרק

שורש הסלרי, הסלק והגזר שבושלו במרק ו־הוצאו באמצע, 6־7 גבעולי סלרי אמריקאי חי, 2־3 מלפפונים חמוצים פרוסים לפרוסות דקות.

לרוטב: 2 כפות מיונית, כפית טוכר, מלח לפי הטעם, 5 כפות מיץ־לימון, 1־2 כפות חזרת לבנה מוכנה.

אופן־ההכנה: חותכים את הירקות המבו־שלים לפרוסות דקות. מוסיפים אליהם את שאר הירקות. מכינים רוטב מחומרי הרוטב ויוצקים על הירקות. לפני ההגשה מפזרים פטרוזיליה.

סלט חסה:
כמו שאתם אוהבים בדרך כלל.

ליפתן מסורתי

4 תפוחי־עץ קלופים וחתוכים לחתיכות גדו־

אופן־ההכנה: מערבבים את כל החומרים במערבל (בלנדר) במשך 3 דקות ומאחסנים בבקבוק. משהו־משהו.

● ● ●

תודה מיוחדת לטובה ארן ממרכז ההד־רכה של תנובה שעזרה, בדקה, המליצה ושיפרה.

סדר
„למיסכנים שהסדר ונרך בביתם...“