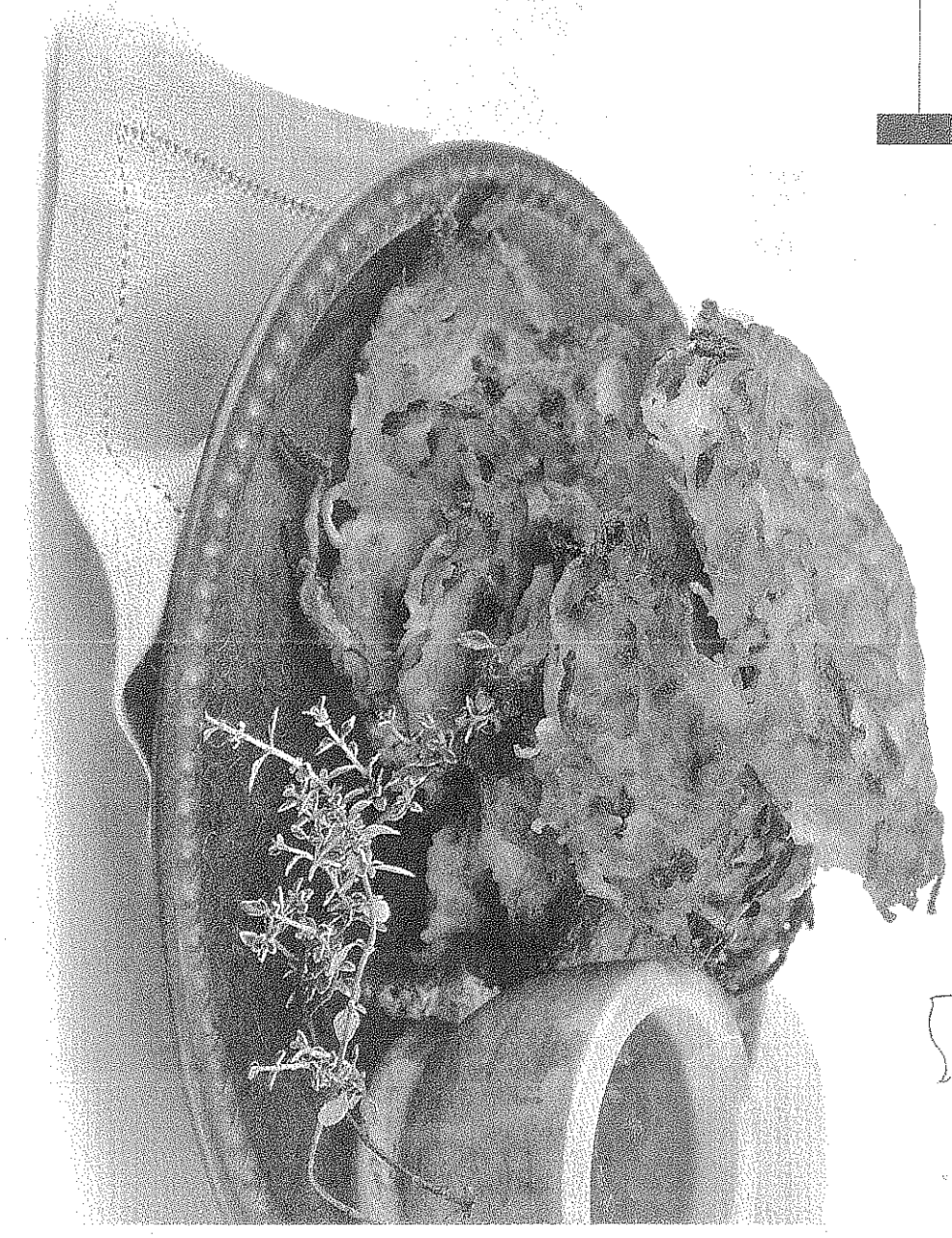


# אוכל

דברים שטוב לזעזע במטבח



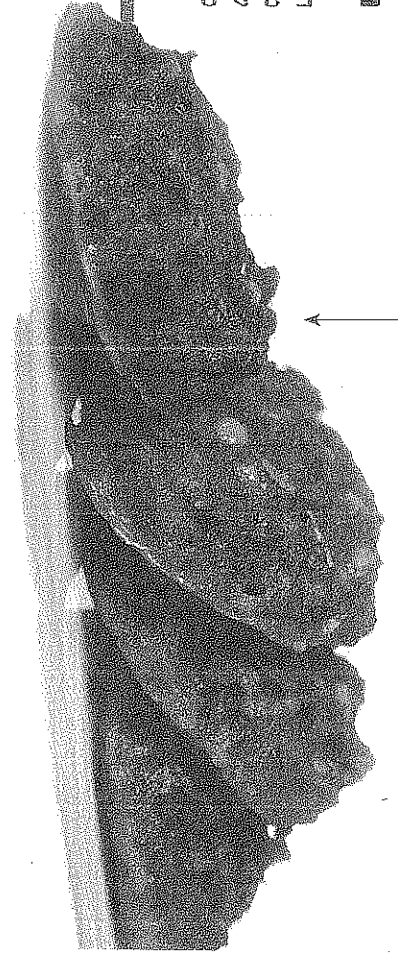
# הקלסקנעס

## על כדורתה

גיוונים ושידורים במזרח הליביס: עם סלילומאלה, עם תירס ופלפלים, לביבות של תרד ופרמטון, לביבות הודיות ושאר מוטציות מלביבות ← רחיה פניסו

מתכון

**לביבות סליל וברישה**  
חמויש (ל-8-16 לביבות): 1 סלק גדול גמור, 1 בצל קטן קצוץ, חצי כוס כרישה קצוצה, 30 גרם גבינת פרמטון, 30 גרם גבינת מוצרלה, 2 ביצים, מלח ופלפל שחור לפי הטעם, שמן או תבשיל שמן לסיוון.  
הצגה: מונום היטב את הסלק וסחטמים מנוולים. מנבירים לקערה, מוסיפים את יתר החומרים ומערבבים לעיסה אחידה. מוסיפים שמן או תבשיל שמן במחבת על להבה בינונית. יוצרים מהעיסה לביבות בעזרת הידיים, ומטגים אותן עד שחן משתחממת משני הצדדים.  
מחכו על שף אויף דומיל, מטענת פרוצסוקה תור היס, באדיבות אתר fest



שונות ל"לסקנעס" – לביבות תפוחי אדמה עם או ללא בצל, שהגיעו אלינו עם יוצאי מרדה אירופה, בעיקר יוצאי פולין ורוסיה.  
בארוחה אפשר למצוא שלל גרסאות שונות של לביבות תפוחי אדמה. בגרמניה אלה ה"רייבקן" (Reibekuchen) שאוכלים עם פודינג לחם שחור מיוחד בזמנה או עם רסק תפוחי עץ בשווייץ או ה"דושטי" (Döner) המפורסמת, שבמקור הוגשה לארחות בוקר וכרוב גרסאותיה אנה מכילה בצל ובספרד יש גרסה עבה יותר של הלביבה הנקראת "סורדוה דה פסאטו" (Tortilla de Patata). אך לא רק באירופה אפשר למצוא לביבות: גם ההודים והקוריאנים נוטים לזון דוברה, ומלביבים לביבות עם תבלינים כיד הדמיון הטובה עליהם.  
בארץ, הלסקנעס מוכרים במיוחד בחנוכה, אך בשנים האחרונות אפשר לראות מגמה ברוחה של שידורים ושל שינויים בלביבות תפוחי האדמה הפשוטה המוכרת. את הגרסאות היותר מקוריות האלה אפשר למצוא בעיקר במסעדות, המגישות אותן גם לאורך השנה ולא דווקא בחג.

שריקוניטור ארוך בקך מורשת בליקור בייקרי, למשל, מוסיף ללביבות תפוחי האדמה הקלאסיות גם ממרח עשבי סריגין טריים. בנוסף לאלה, פופולריות אצלו לביבות תרד עם גבינת פרמטון ולביבות בטטה עם שקייה מטוכיים.

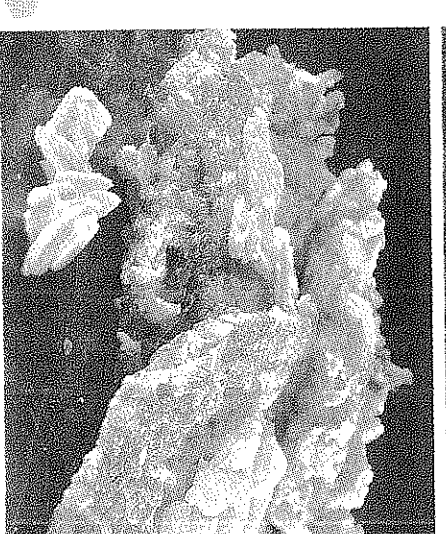
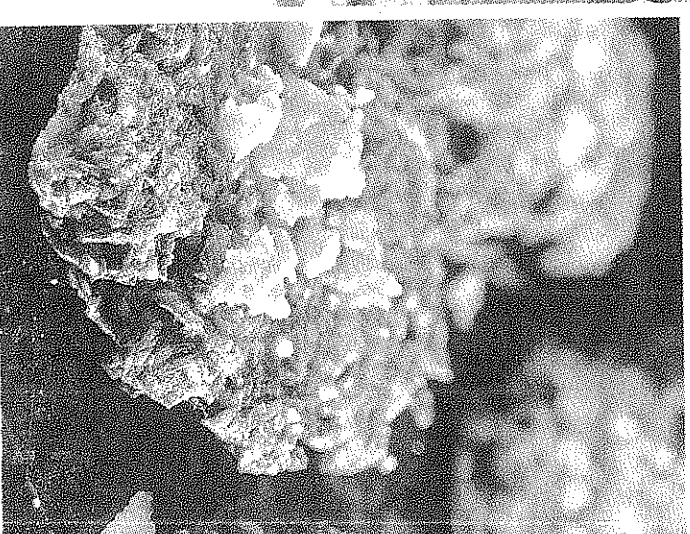
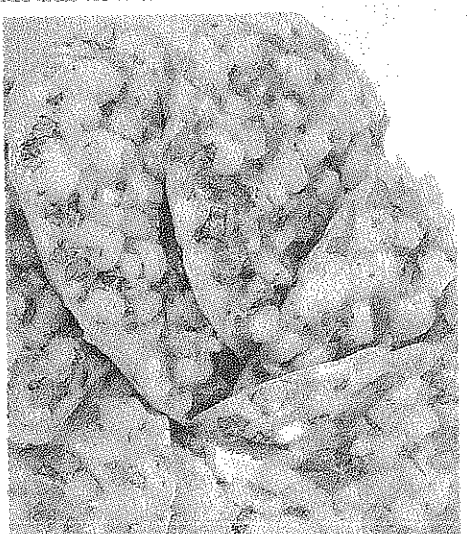
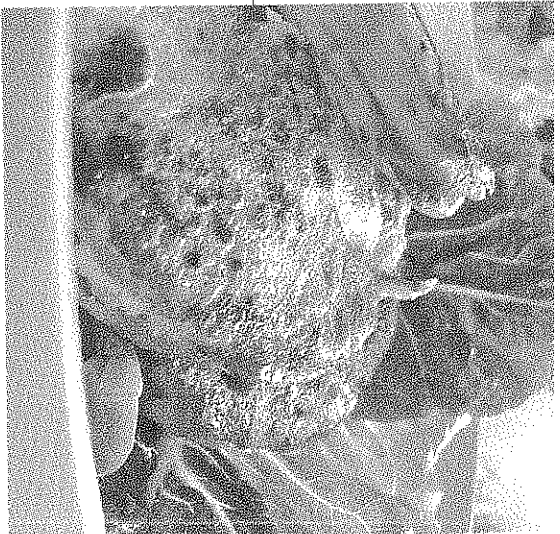
### גריאות במזרח הליביס

גם הלחן של מגמות הבריאות הפשוט נכח ללא נפקד מגזרות הליביבות, אך שבנושא הפחתת השמן נראה שיש כאן חומצה כוללת של הסיבה המרכזית לחג החנוכה. אבל עם בריאות לא מתוכננים – רק מנסים להפוך אותה לשיעור יתר. את זאת תגידם ליה שמונת – ממוחית לביכול כריא ומנתה סרדאט בריאות ב"ספייטס בליס וסענזיס" – בטרנזאט לביבות לחנוכה, שבה הוא ממליצה להשתמש בריקות ארוכים מלכד תפוחי האדמה, ומעדיפה לאפות את הלביבות ולא לטגן אותן. בסרדאט שלה הוא מבינה לביבות סלק, מוצרלה ותפניץ, לביבות תירס ופלפלים, לביבות בטטה ועוד, ועוד.

אורך לוקסנבורג, שף מסעדת Barba ב"ירת דוד חי"ם, מוחזק גם הוא את מגמת הבריאות. לא רק שהוא מציץ להדליף את תפוחי האדמה במטחת או בתקנין, הוא מספר שגם לביצים יש תחליף – הליצטיין. מוזכר בהנקה של חומר מתחלב כולומר, כזה שמסוגל להכיר בין מין לשני, שמוסיפים לעיסה במקום ביצים. האנקה מוכרת יותר בשימוש במטבחים מקצועיים, אך אפשר לחשיגה בבתי טפץ רבים. גם הוא מציץ לאפות את הלביבה במקום לטינה, אבל מודה ש"דובר משפיע על הטעם, ולא משהו עדי כמה שחור ובריא יותר שאין הדבר". במסעדה הוא מציץ לביבות מתוקות מפירות של בננה, ריקוטה וטימין.

צמיה נשרי, השף של רשת אורנג'ס מרקט מר"יש גם הוא את מגמת הבריאות, ומציץ לביבות המסלכות בטטה וגזר, וילדת וגינות קשות, קולרבי שחור פסודילית, ועוד. נועם בביליה, שף קונטיננטל של "שאי", מספר שהיא עושה שימוש רב בדלעת או בטטה במקום בתפוחי האדמה, ומנסה. אותה הלביבות הפופולריות השנה אצלו: לעיס וריקוטה. אותה הלביבות הפופולריות השנה אצלו: לביבות מתוקות של בטטה, ריקוטה ואוכמניות.

עם כל אלה, אין תודעה, שף ובעלים של רשת מאנאסי טוען שקלירות כל הדייצ המזון והבריאה אצלו ממשכנה לככה לביבות תפוחי האדמה הקלאסית – כשחשיגו היחיד בה הוא טיגון בשמן זית או מי אומר שאין מסורת בארץ.



**לציבות ספרדיות.**  
סורטייה זה פסטה

תמונה

**לציבות תיודס וטילסלים אטיות**

תמונים (9-15-20 לציבות): חצי שקית (400 גרם) נוגזיזי תיודס קפוא מופשר, כוס חצי פלפל אדום קטן דק, חופן פטריות ליה או כוסברה קטנה, 3 ביצים (רצוי אורגניות), 50 גרם נבחה פטה עזים מגורדת דק, חצי כוס קמח מלא מנופה, 2 כפות פודרי לזים מקמח מלא, חצי כפית אבקת אסיה, חצי כפית מלח, פלפל שחור לפי הטעם, שמן לזהבה.

תפנית: מומסים את החמיר לחום בינוני (180 מעלות צלזיוס). מומדים והגזית חמיר ביני אפיה (בשננים אחר קלות מודחקים עם בקרי גדול, מוסיפים לזכוב את החמיר). מממכים את הלהבה ומבשלים 3 דקות משננים ושופים במים מרקים. מעבירים את החמיר לקערה, מוסיפים את הפלפלים, את הפטריות או הכוסברה ואת הביצים ומערבבים. מוסיפים את הנופה ואת קור החמרים ומערבבים לעיסה אחידה. יוצרים מנתות רכות לעיסה ושמים על נייר האפייה. מוסיחים לחמיר של כמחצית מטר וחצי, ואופים במשך 12-15 דקות. ממכון של יפה שמרון. ממתח עדונות בטעיסת

תמונה

**לציבות תוד ופרמזן**

תמונים (9-12 לציבות): 1 ק"ג עלי תוד קטופים, 1 בצל גדול פרוס דק, 2-1 כמות שמן או תמאן, 150 גרם גבינת פרמזן, 2 ביצים, מים לחצי קמח, מלח, פלפל שחור ואגוז מוסקט שחור לפי הטעם, שמן חמיר לעיסה.

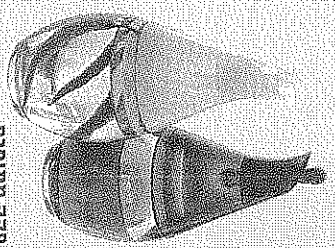
תפנית: חוללים את עלי התוד במים רותחים. מוסיפים, ממננים מעט וקוצצים גם. מעבירים למסננת, לעם הרות קודם העולים, לעשר כשעה. ממוגנים את הצבל בשמן או בהמאן עד שהוא שקוף ומצננים לסמפוטיות החזה. מערבבים בקערה את החמיר, הצבל וקור החמרים. מממכים במחבת שמן לסיגון חצי עמוק. יוצרים בעזרת כף לציבות מהחמירות, ומממנים על להבה בינונית כ-2-3 דקות מכל צד. לפני ההגשה מעבירים לצלחת עם נייר סופג. ממכון של יפה שמרון. ממכון מבליק בייקו.

**לציבות תפוח אדמה בטעון חוד**

תמונים (9-12 לציבות): 4 תפוחי אדמה מבושלים בקלפים, 1 בצל קטן, חופן עלי כוסברה קטנים, חצי פלפל ירוק חרוף קטן דק, 1 כף שמן זית, 1 כפית נוגזי כוסברה, 1 כפית זרעי כמון, מלח, פלפל שחור, תערובת גראם מסיאה או חוואריץ לפי הטעם, 2 ביצים, שמן לעיסה.

תפנית: מקלפים את תפוחי האדמה בעזרת חמס ומנוענים לזעזעוב נמה. מוסיפים את הכוסברה ואת הפלפל החרוף. מממכים את שמן הזית במחבת, מוסיפים את התבלינים וממננים כחצי דקה. מוסיפים לקערה עם תפוחי האדמה ומערבבים. מוסיפים גם את הביצים, מערבבים לעיסה אחידה, ומוגנים לזעזעוב לזמן כחצי שעה. מממכים במחבת שמן לסיגון חצי עמוק. בעזרת כף יוצרים לציבות מהחמיר, וממננים עד שה מהחמירות נושני הצדדים. מוסיפים חם. ממכון של יפה שמרון. פנינת אופה אחת

persoron@gmail.com



פנקח ממותנים.  
נשיסת משוך ומחוג  
אורז פנד  
oreni63@012.net.il

ישאר מרענני טעם על שטון, מוסיב דרונגם הקודר. נוח להשתמש בו במטבח, הוא יכול לשמש כלי עזר יעיל למוגל, ואפשר להרוץ אותו בקלות, אפילו במזריח. את תשאלה אם האסטרטקיה הנוחה - ובמקרה זה גם היטבן בכמה טיפות שמן - שווה 109 שקל נשאר, כמון ברכישת מכל תואם נוסף, המיועד לחוגי. 109 שקל מיישר קוק שטון.

לציבות בטטה  
ושקזים, בליק וייקו

**כך שנת 2008 / לנמה ימים יספיקו 200 מ"ל שמן? הלוי באיזה מכל**

תוסף  
DVT

200 מ"ל של שמן. התשובה: בשימוש נכון במכל החדש הם יספיקו לזמן רב. בוודאי יותר משמונה ימים, בזכות פקק מתחתכם הפועל בשיוט 'מישור ומזוי'. המאפשרת על לייטה בכמות השמן הנמוגה. מונעת טפטוף ושומרת על איכות השמן וסריות לאורך זמן.

תוכה במפת, נסים ונפלאות עתידים לחתוגם על ראשנו, ואין מונע מנאום יוהד לבדוק לכמה ימים יספיק מאחזים מוללוטיר של שמן - תוכלונו שלפ השמן 'אפלו', המיוצג כמובן בסיון אל מעוצב על ידי חברת Colde&Masson. אז נכון, השמן מותם - אותו אודני מופלא שהוצב לדאשונה בתלמוד הבבלי, יתנו 600 שנה לאור שחתודתם, אם אכן אירע - אותו שמן מופלא כלל לא נענד לבשויל ולסוננו, אלא להדלקת נרות ובל ואת, בימי מיתנו והחדה כלכלית יש בתים שבהם מוטרדים גם מהשאלה כמה ימים יספיק