

# מנות אחרונות

## כרוב אדום מוחמץ

### החומרים

- 1 כרוב אדום חתוך לרצועות דקות
- 1 ליטר מים
- 2/3 כוס חומץ
- 1 כפית מלח
- 5 כפיות סוכר
- 5-6 כדורי פלפל אנגלי
- 3-4 עלי דפנה

### אופן ההכנה

שמים את הכרוב במיכל אחסון-רצוי צנצנת זכוכית. מביאים את כל שאר החומרים לרתיחה, שופכים את הנוזל על הכרוב ומערבבים, מניחים להתקרר ושומרים במקרר. נשמר הרבה מאוד זמן בכלי סגור בקירור.



## גבינת תינוקות

### החומרים

- 500 גר' גבינה לבנה 5%
- 2 כפות פודינג ווניל - לא אינסטנט
- 2 כפות קמח
- חצי שקית אבקת אפיה
- 1-2 שקיות סוכר וניל
- 2 ביצים
- 4-5 כפות סוכר

### אופן ההכנה

לערבב הכל למלית אחידה ללא גושים, לשפוך לסיר או לקערה עמוקה לכסות הרמטית, להניח בתוך סיר עם מים (שליש גובה מים בלבד) ולכסות במכסה נוסף, כך ששני הסירים יהיו אטומים. להניח על הגז הנמוך למשך שעה וחצי, לכבות ולהשאיר סגור להתקרר. אודה על האמת שלא הצלחנו להגיע למרקם גבינת התינוקות היא-ממש אך הבאנו משהו דומה.



מדובר במאכל שהוא זכרון מיוחד משחר ילדותנו, הוא היה מסיים את ארוחת הצהרים כל יום בבית התינוקות ובפעוטונים הקטנים, מה שהבטיח שהילדים קיבלו את מנת הקלוריות והקלציום (סידן) הנדרשת לאותו יום. גבינת תינוקות עשויה מגבינה לבנה, ביצים וסוכר, מבושלת באדים בשיטת האיזוי-תבנית נרוסטה גדולה וגבוהה-ומתחתיה תבנית נוספת מלאה במים, מתקבלת כעין פשטידה רכה אותה חילקו המבשלות במטבח הילדים בקפדנות לבתי הילדים של "הקטנים", ל"גדולים" (חברת הילדים) נשלחו מספר זעום של מנות עבור אותם ילדים שהאוכל לא תפס מקום גבוה בסדר העדיפויות שלהם, כלומר הרזים והחלשים שנוקקו לתוספת מזינה ומרוכזת, אבל כמובן שהם לא אהבו גם את זה והעגלגלים שבחבורה תמיד שמחו לעזור להם להתגבר על הקינוח המתוק והמיוחד הזה.

עפרה רוזמן (שלמון) זוכרת שהיתה רצה מבית גפן לבית התינוקות לקראת השעה ארבע כדי לשחק עם התינוקות ובעיקר לבדוק אם נשארה גבינת תינוקות מארוחת הצהרים - במקרה כזה היא כבר טיפלה בשאריות בצורה מושלמת...

גדי גדיש (גולדשטיין) ואברי אלפן לעומת זאת נקטו באסטרטגיה אחרת - הם הלכו למטבח הילדים וביקשו מהמבשלת - ציפי יעקב - פינוק, נו, מי היה עומד בפניהם?



**החומרים**

- 3 כוסות גזר מרוסק דק
- תפוח עץ או בננה או ענבים חתוכים
- ליטר ורבע מים קרים מעורבבים ב חצי או עד שני שליש כוס תרכיז תפוזים
- 2 כפות סוכר (לפי הטעם)
- חצי כפית מלח לימון (או מיץ לימון או חומץ-לפי הטעם)
- חופן נכבד של צימוקים, (רצוי כהים לניגוד צבעים)

**אופן ההכנה**

לערבב הכל ולתקן את הטעם, רצוי להכין יום לפני ההגשה ולשמור במקרר מכוסה היטב (אחרת לא ישאר כלום עד הבוקר).



**החומרים**

- 1 כוס קמח
- 1 ביצה
- 1 כפית אבקת אפיה
- 2 כפות שמן
- 3 כפות סוכר
- קורט מלח
- 1.5 כוסות מים
- צימוקים
- תרכיז פטל



**אופן ההכנה**

מערבבים את כל החומרים, חוץ מהצימוקים והפטל ומניחים "לשבת" כשעה שעתיים. שופכים מחצית הכמות למחבת משומנת וחמה ומפוררים ולפירורים קטנים תוך כדי ערבוב תמידי - זה נדבק קצת, לא להתייאש! לקראת סוף הטיגון מוסיפים את הצימוקים. מגישים חם עם מעט תרכיז פטל - מעדן אמיתי - אך רווי קלוריות.

הרפרפת - אותן שכבות פודינג וג'לי - שאכלנו בשבת בצהריים בבית הילדים, היא גיבורת הסיפורים של כל הזמנים. בני העוגן אפילו העלו זכרונות שקשורים אליה על הכתב.

מאיר תמיר הקדיש לה את הקטע הבא בספר "סיפורי המקום" שהוציא לכבוד חג היובל -1997:

הסדר הוא סדר, ועל סדר צריך לשמור.

כאשר הסדר מופר קיימת סכנה חמורה לאובדן הסדר.

לכל דבר הסדר שלו. מי שאינו מכיר את הקוד על פיו מושתת הקיבוץ, סופו שיביא את קץ הקיבוץ.

ואכן, בתקופה בה הסדר היה ערך בפני עצמו, ננקטו כל האמצעים למניעת אובדנו.

בכל שבת בצהריים הגישו לילדים רפרפת.

בתבניות גדולות ושטוחות היו מכינים במטבח הילדים את היצירה האלמותית.

בשכבה הראשונה היו שוטחים פודינג שוקולד, בשכבה התיכונה הוסיפו פודינג וניל צהבהב ומעל היו יוצקים ג'לי אדום.

לאורכה של כל הסטורית הרפרפת ייזכרו לדראון עולם שני מישגים חמורים.

הראשון היה במקרה בו שונה הסדר הקבוע, הוניל מצא מקומו מטה והשוקולד מעליו. הדבר היה בלתי נסלח כי הג'לי לא הצליח לממש את ביטויו העצמי על הרקע הכהה של השוקולד וכל התבניות הובלו אחר כבוד למשק הילדים.

טעות נוספת אירעה כאשר הוגשה הרפרפת פעם בסתם יום של חול, וכל הילדים הלכו הביתה כי.... שבת".

יהודית אסקפה (גולדברגר) נזכרת אחרי שנים: קודם אכלתי את השוקו שלא הכי טעים, אחר כך את הג'לי ובסוף את הוניל שאותו אני הכי אוהבת.

אז אחרי שלמדנו איך זה נראה ואיך צריך לאכול את זה נשאלת השאלה איך עושים את זה?

אז זהו שזה פשוט מאוד:

### החומרים

3 כפות פודינג שוקולד לבישול (לא אינסטנט)

6 כפות פודינג וניל לבישול (לא אינסטנט)

9 כוסות חלב (שני ליטר פחות כוס)

9 כפות סוכר

1 חבילה (85 גרם) ג'לי בטעם תות (הפעם כן אפשר אינסטנט)

תבנית פיירקס עגולה בקוטר 24 ס"מ או מרובעת בגודל דומה

### אופן ההכנה

בסיר קטן מביאים לרתיחה 2 כוסות חלב, בינתיים מערבבים בקערה את פודינג השוקולד עם 3 כפות סוכר וכוס חלב אחת, כשהחלב מגיע לרתיחה שופכים לתוכו את תערובת הפודינג תוך בחישה מביאים לרתיחה נוספת ומבשלים תוך כדי בחישה, כדי שלא יוצרו גושים, כשתי דקות עד שהפודינג מסמיך.

משטחים את פודינג השוקולד בתחתית התבנית ומניחים להתקרר.

מבשלים כמות כפולה של פודינג וניל באותה צורה ומשטחים אותו על פודינג השוקולד שהספיק להתקרר מעט.

משאירים אותם להתקרר ולהתקשות.

מכינים את הג'לי לפי ההוראות שעל האריזה, שופכים אותו בזהירות רבה על פודינג הוניל כדי שייצור שכבה עליונה ולא יחדור לתוך הפודינג.

אחרי שהכל התקרר מעט אפשר לכסות בנילון נצמד ולהכניס למקרר.



## קציפת סולת

### החומרים

1 ליטר מים

½ כוס סוכר

100 גרם סולת

חצי כפית מלח לימון

חצי כוס תרכיז פטל או תות

### אופן ההכנה

מרתיחים את המים עם הסוכר ומוסיפים את הסולת תוך כדי בחישה, מבשלים רבע שעה.

מקציפים את העיסה במיקסר עד קבלת קציפה סמיכה.

מגישים קר.

## שלישקלך

לא מצאנו את מקור השם "שלישקלך" אבל זה לא מפריע לנו להכריז עליו כמאכל הלאומי שלנו. מאותו בצק אפשר להכין גם גומבוץ (כופתאות) ממולאות בשזיף או ריבה וגם את הכיסונים הזכורים לטובה שהיו התמחות מיוחדת של ציפי יעקב - משולשים ממולאים בריבת משמש חמצמצה. הדורות הבאים יכולים להמשיך ולגוון: לוותר על הגימור המתוק ולהגיש את אותו הבצק עם רטבים שונים כאילו מדובר בניוקי.

### החומרים

לבצק תפוחי אדמה:

1 קילו תפוחי אדמה

1 ביצה

1 חלמון

מעט מלח

350 גרם קמח

להגשה:

100 גרם חמאה או מרגרינה בטעם חמאה

200 גרם פירורי לחם

סוכר

### אופן ההכנה

מבשלים את תפוחי האדמה בקליפה, מוציאים מהמים הרותחים למים קרים וקולפים (אפשר להכין יום מראש). מועכים את תפוחי האדמה למחית או מרסקים בפומפיה דקה, מוסיפים את שאר החומרים ולשים לבצק אחיד, מעבירים למשטח מקומח ולשים לכדור (מוסיפים כמה שפחות קמח כדי לשמור על קלילות הבצק).

מחלקים למנות נוחות לעבודה, מגלגלים כל חלק כזה לנחש בעובי 1 ס"מ וחותכים בעזרת סכין לחתיכות שוות. מבשלים את חתיכות הבצק במי מלח רותחים עד שהן צפות, מוציאים למגש בעזרת כף מחוררת. במחבת רחבה ועמוקה ממיסים את החמאה, מטגנים את פירורי הלחם ומגלגלים בהם את השלישקלך, מוסיפים סוכר לפי הטעם.

