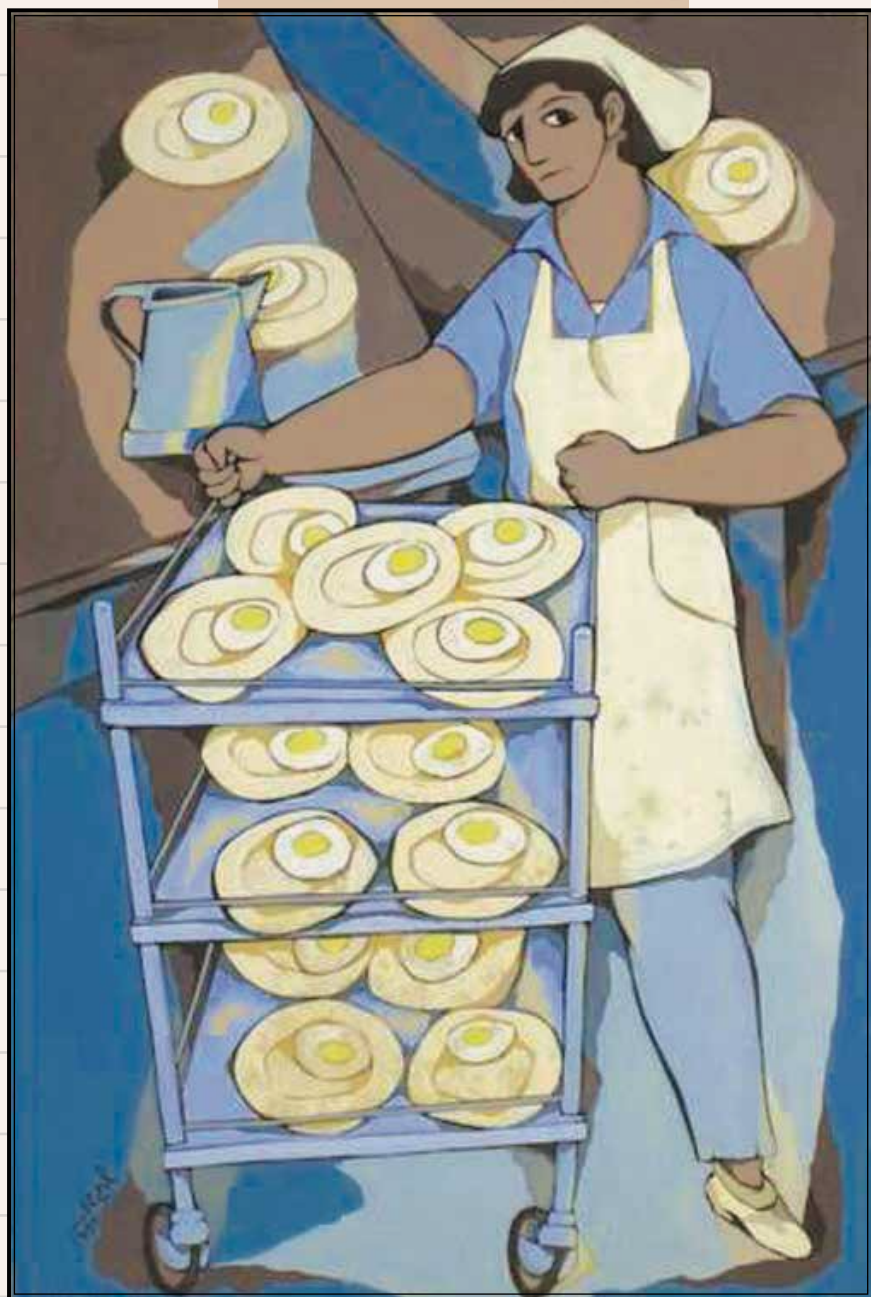


# ארוחת בוקר וערב



שרגא וויל

## בונדאש

(לחם מטוגן בביצה)

שבת בלי בונדאש בארוחת הבוקר אינה שבת-תשאלו כל מי שאתם רוצים.

### החומרים

4-3 ביצים טרופות

חצי כוס חלב

חצי כפית מלח

חצי כפית סוכר (רק אם אוכלים את הבונדאש מתוק)

10-8 פרוסות חלה או או פרוסות לחמניה פשוטה



### אופן ההכנה

מערבבים את הביצים, החלב והתבלינים לבלילה אחידה, טובלים כל פרוסה בבלילה משני הצדדים (במהירות כדי שלא תספוג יותר מדי בלילה), מסדרים את פרוסות החלה בערימה על צלחת.

מחממים במחבת 2-3 כפות שמן ומטגנים את הפרוסות משני הצדדים עד לקבלת גוון זהוב שחום.

כאן נחלקים ילדי העוון לשתי מפלגות: מפלגת הבונדאש המתוק - אלה שאוכלים אותו עם סוכר ואפילו התקדמו בזקנתם ובהשפעת הנכדים לסירוף מייפל, ולעומתם מפלגת הבונדאש המקורי-אלה שעדיין מחזיקים בדעה שבונדאש עושה את מלאכתו נאמנה רק כשהוא יושב בצלחת לצד סלט ירקות חתוך דק וסופג את המיץ של הסלט, כמובן שגם גבינה לבנה מתקבלת בברכה...

## דיסת סולת

ביום שהופיעה הדיסה בארוחת הבוקר ידענו שהחורף הגיע רשמית להעוון, וכשהיה ממש חורף קיבלנו דיסה גם בערב.

### החומרים

1 ליטר חלב

3/4 כוס סולת

50 גרם מרגרינה

סוכר לפי הטעם

### אופן ההכנה

יוצקים את החלב לסיר, מוסיפים את הסוכר והמרגרינה ומחממים, כשנוצר קרום דק מוסיפים את הסולת בהדרגה ותוך כדי בחישה, מנמיכים את האש ומבשלים עד שהדיסה מתעבה.

חשוב לבחוש מדי פעם.

מגישים עם סוכר מעורבב בקקאו או קנמון.



## דיסת קוואקר

גם גיוון וגם יותר בריא מזדיסת סולת....

### החומרים

2 כוסות חלב

חצי כוס מים

2/3 כוס שיבולת שועל (קוואקר)

סוכר לפי הטעם

מעט מלח



### אופן ההכנה

יוצקים את הנוזלים לסיר, מוסיפים את הסוכר והמלח ומחממים, כשנוצר קרום דק

מוסיפים את הקוואקר תוך כדי בחישה.

מנמיכים את האש ומבשלים כ-10 דקות עד שהדיסה מתעבה.

מגישים עם סוכר מעורבב עם קקאו או קנמון.

## קרזט

אין ארוחת בוקר ראויה לשמה בלי הממרח הורדרד הזה, המתכון שכאן הוא מתכון בסיסי שמביא את הטעם אותו אנחנו זוכרים מארוחת הבוקר בחדר האוכל, ניתן כמובן לגוון כיד הדמיון על ידי תוספות שונות כמו קימל, עירית קצוצה, שאריות של גבינות שונות מרוסקות וכו'

### החומרים

500 גרם גבינה לבנה

2 כפות מיונז

1 בצל קצוץ דק

1 כף פפריקה מתוקה

מלח לפי הטעם

### אופן ההכנה

מערבבים את כל החומרים לממרח אחיד ומגישים.

אפשר לדלל במעט חלב אם יש צורך.

מתאים מאוד להגיש כדיף עם קרקרים או פרוסות ירקות.



## אטריות עם פרג

פעם בשבוע הוגשו בארוחת הערב אטריות עם תוספות שונות אבל גולת הכותרת היה כמובן הפרג.

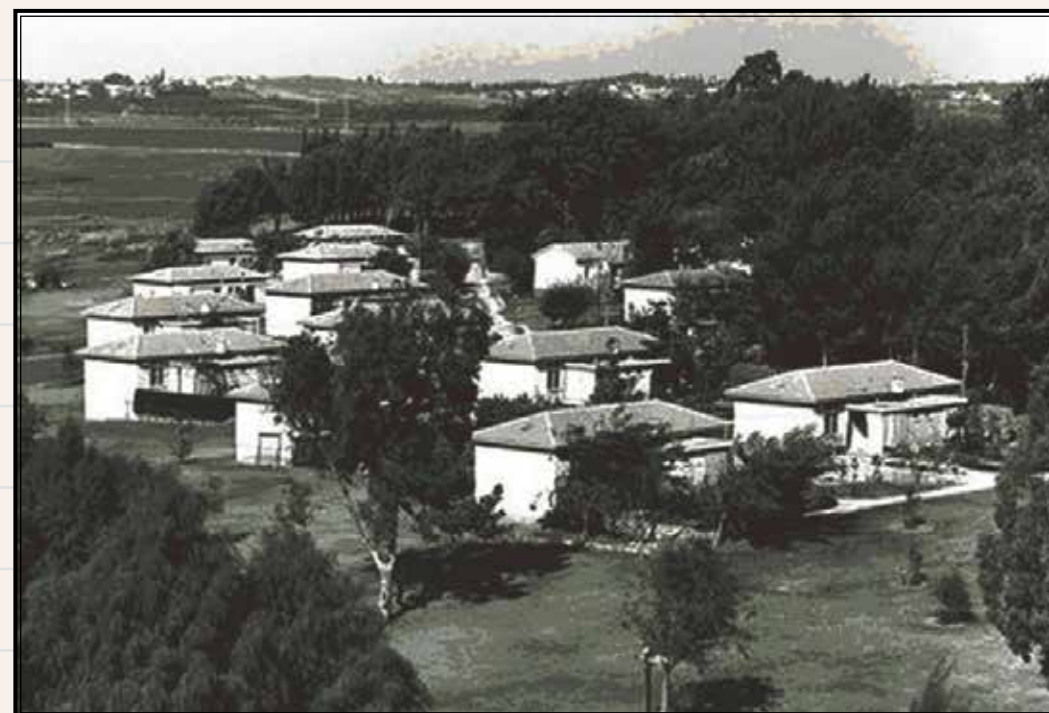
המתכון של תלמה רוטשילד להכנת האטריות כלל בסופו הוראה חשובה ביותר: "להודיע ליצחק שרון שהערב יש אטריות עם פרג" והיא לא דילגה על כך אף פעם.

### אופן ההכנה

מבשלים חבילת אטריות רחבות לפי הוראות ההכנה שעל השקית.

מערבבים חצי כוס סוכר עם חצי כוס פרג או אגוזים קצוצים (אפשר בוטנים).

בסיר רחב ממיסים 100 גרם חמאה ומחזירים אליו את האטריות השטופות, מוסיפים את הפרג או האגוזים ומערבבים, ממשיכים לחמם מספר דקות ומגישים.



## תפוחי אדמה בשמנת

מאכל פשוט ונחמד שהוגש בארוחת הערב (בתנאי שבתפריט הצהריים לא היו תפוחי אדמה)

### החומרים

5 תפוחי אדמה קלופים וחתוכים לקוביות

50 גרם מרגרינה בטעם חמאה

מלח

שמנת חמוצה

פטרוזיליה קצוצה

### אופן ההכנה

מבשלים את תפוחי האדמה במי מלח עם מרגרינה

כשהתפוחים מבושלים מסננים בזהירות ומעבירים לכלי הגשה.

בחדר האוכל היה כלי עם פטרוזיליה קצוצה ליד תפוחי האדמה וכמובן שמנת חמוצה בכלי נפרד, בבית אפשר לפזר אותם על התפוחים למראה משובב נפש.

