

עוגות

בממלכת העוגות שלטה לביאה פורגס ללא עוררין, היא הכינה עוגות לכלל חברי הקיבוץ והילדים, וזה אומר שהיא אפתה עוגות לארוחת הערב בחדר האוכל (פעמיים בשבוע), לבתי הילדים ולאיוולציה (חדרי החולים של הילדים), למטבח השדה שבו אכלו עובדי החקלאות את ארוחותיהם, לביאה גם אפתה את העוגות לכל מסיבה וארוע בקיבוץ ופינקה את היולדות והחולים.

בבית הילדים קיבלנו פעמיים בשבוע עוגות שבלול עם קנמון, עוגות ארוכות עם קקאו או עוגות מרובעות בצורת מעטפה ממולאות גבינה שנקראו "דלקלך".

הכי חשוב היה שלביאה הכינה לכל ילד במועדו את עוגת יום ההולדת הפרטית שלו...

ימי ההולדת נחגגו בבית הילדים ואנחנו חיכינו תמיד לעוגה החגיגית, ארבע שכבות טורט שביניהן שכבות קרם קקאו וכל זה מצופה בקרם שוקולד ומקושט סביב סביב בקצפת שני צבעים.

את העוגה חתכה האמא של בעל השמחה, לא לפני שטבלה את הסכין בקומקום המים המיועד לכך, קודם כל חתכה את מרכז העוגה בצורת לב-אותו קיבל בעל השמחה-והשאר נפרס פרוסות פרוסות לילדי הקבוצה.



שבולתי קנמון

מכל בצקי השמרים, קר, חם, שבדקנו הגענו למסקנה שזהו הבצק האולטימטיבי שמתאים ביותר לתקופתנו או - קל, מהיר ואלגנטי.

החומרים

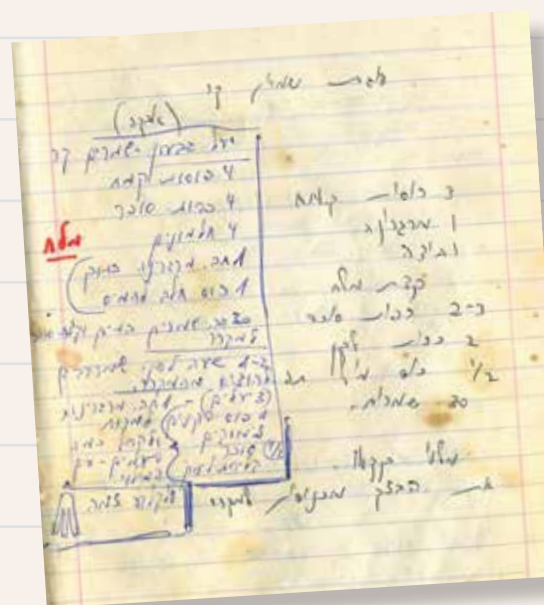
- 3 מנות מבצק השמרים שהכנו מראש
- 1 ביצה טרופה
- כוס וחצי כוסות סוכר מעורבב עם כפית וחצי קינמון
- צימוקים - לא הכרחי

אופן ההכנה

מרדדים את הבצק לעלה ברוחב 20 ס"מ, מורחים אותו בביצה ומעליה מפזרים את תערובת הסוכר והקינמון, זה המקום לפזר גם את הצימוקים.
מגלגלים לגליל אותו פורסים לפרוסות בעובי של ס"מ או ס"מ וחצי.
מרפדים תבנית בנייר אפיה ועליה משכיבים את הפרוסות עם מרווחים ביניהן, משהים להתפחה נוספת כ-30 דקות.
אופים בחום בינוני כ-20 דקות, לקראת סוף האפיה כשהעוגות זהובות ממיסים רבע כוס סוכר בחצי כוס חלב ומברישים את התערובת על העוגות, מחזירים לתנור ל-2-3 דקות נוספות.
מצננים ומתענגים....

ההחומרים

- 7-6 כוסות קמח
- 3/4 כוס סוכר
- 1 שקית שמרית להכנה מהירה
- 200 גרם מרגרינה בטעם חמאה מומסת
- 4 ביצים טרופות
- 1 כפית תמצית וניל
- חצי כוס חלב פושר
- מעט מלח



אופן ההכנה

בקערה גדולה מערבבים 6 כוסות קמח עם סוכר, מלח ושמרית, יוצרים גומה ושופכים לתוכה את המרגרינה המומסת, הביצים והחלב.
מערבבים בכף עץ עד שהנוזלים נספגים והבצק נפרד מדפנות הקערה. הופכים את הבצק על משטח מקומח ולשים מספר דקות, מוסיפים קמח לפי הצורך עד לקבלת בצק רך וגמיש.
משמנים את כפות הידיים, הופכים ביניהם את כדור הבצק ומניחים בקערה, מכסים ומניחים להתפחה במקום חמים.
כשהבצק הכפיל את נפחו לשים אותו פעם נוספת ומחלקים ל-6 חלקים שווים.



ארנגלושקה

עוגה הונגרית מסורתית ומזינה

החומרים

30-40 גרם שמרים (חבילת שמרית-אפשר פחות)
100 גרם מרגרינה
4 חלמונים
3-4 כפות סוכר
חצי קילו קמח
כוס מיץ תפוזים
מעט מלח
קליפת לימון מגורדת
בנוסף:
שמן
אגוזים טחונים מעורבבים בסוכר

אופן ההכנה

לשים את כל חומרי הבצק יחד ומניחים לתפוח.
אחרי שהבצק תפח מרדדים לעלה בעובי בין רבע לחצי ס"מ.
יוצרים עיגולים קטנים (בעזרת כוסית).
כל עיגול טובלים בשמן ואחריו בתערובת האגוזים ומסדרים בתבנית עגולה מספר 26 בשלוש שכבות.
משהים בתבנית לתפיחה נוספת.
אופים בחום בינוני נמוך לפחות שעה (170-180 מעלות).
מגישים קצת חם.



עוגת יום הולדת

החומרים

6 ביצים מופרדות
כוס וחצי סוכר
1 ¼ כוסות קמח, 1 כפית אבקת אפיה
חצי כוס שמן
חצי כוס מיץ תפוזים
טיפה מיץ לימון

אופן ההכנה

מקציפים את החלבונים עם חצי מכמות הסוכר וטיפת הלימון.
בקערה נפרדת מקציפים את החלמונים עם שאר הסוכר, מוסיפים בהדרגה את השמן ולסירוגין את המיץ והקמח.
מערבבים את שתי התערובות בתנועת עטיפה.
אופים בתבנית עגולה מס' 26 משומנת ומקומחת כשעה בחום בינוני (170 מעלות), כשהעוגה מוכנה מוציאים מהתנור, הופכים על רשת ומכסים במגבת לחה למשך רבע שעה.

כדי להכין עוגת יום הולדת אמיתית חותכים אותה לרובע לארבע שכבות, מורחים קרם בין השכבות ומקשטים מלמעלה בקצפת שני צבעים.
מי שמתגעגע לרולדות של פעם יכול לאפות את אותו בצק בעובי ½ ס"מ בתבנית מרובעת, (הרבה פחות זמן כמובן), למרוח אותו בריבה או כל מילוי אחר ולגלגל.



קרם קצפת לעוגת יום הולדת

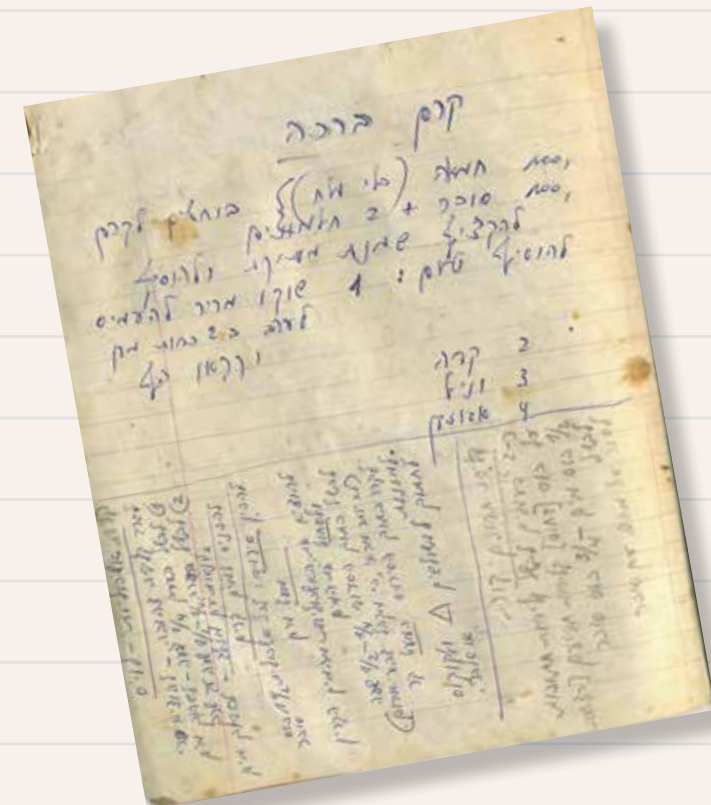
להכין יום מראש.

החומרים

- 1 שמנת מתוקה להקצפה (38%)
- 100 גרם שוקולד מריר
- 2 כפות קקאו
- חצי כוס סוכר
- 3 כפות מים
- קורט מלח

אופן ההכנה

שמים את כל החומרים בסיר ומביאים לרתיחה תוך כדי ערבוב, מסירים מהאש ושומרים במקרר עד למחרת (אפשר לשמור מספר ימים). מקציפים את הקרם בתוספת 2-3 כפות אבקת סוכר וכפית נס קפה.

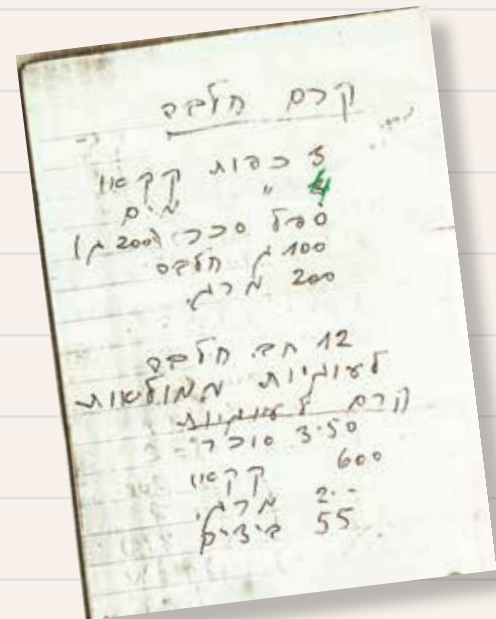


עוגת וופל עם קרם חלבה

לפני שנים רבות, כשהיינו ילדים, לא היו תנורי אפיה בבתי ההורים. לרוב הנשים שרצו ואהבו לאפות הייתה מקסימום פתיליה, עליה אפו עוגות בעזרת "סיר פלא" (סיר עגול מאלומיניום עם חור באמצע ומכסה), בדרך כלל אפו בסיר פלא עוגות שמרים ועוגות בחושות (טורט). ההקצפה התבצעה במטרפה כי מיקסרים לא היו בנמצא. העוגה הפשוטה והמהירה לכיבוד הילדים, בני הבית והאורחים, שהגיעו בהמוניהם בשבתות, הייתה עוגת "וופל" המורכבת ממספר דפי וופל מוכן, כשביניהם הניחו קרם שוקו עם חלבה. לאוהבי הנוסטלגיה מצורף מרשם ה"שוקו וחלבה" האלוהי:

החומרים

- ממיסים בסיר קטן:
- 3 כפות קקאו
- 4 כפות מים
- 1 כוס סוכר
- 100 גרם פרורי חלבה
- חבילת מרגרינה בטעם חמאה
- חבילת עלי וופל מוכן



אופן ההכנה

כאשר הכול נמס ומתקבל מרקם חלק מוסיפים 200 גרם מרגרינה "מחמאה", מערבבים היטב עד להמסה מוחלטת של המרגרינה. מפרידים את עלי הוופל, מניחים אחד על גבי השני כשבין וופל לופל מורחים שכבת קרם את הוופל העליון מצפים ביתרת הקרם בנדיבות.

עוד מתכונים



ספר מתכונים זה נאסף ונרשם על ידי שוש אגרנות, נעמי שילר, תלמה רוטשילד, עופרה רוזמן ונילי הרטמן. מוגש בהערכה ובאהבה גדולה למבשלות הרבות שטרחו ועמלו להפוך ארוחות למשביעות, טעימות ובריאות לכל בני הקיבוץ.

על עיצוב הספר והפקתו, נודה ללביא צרפתי.

