

ספטמבר 2021



תפוחי אדמה, גזר ועוד הרבה יותר

— ספר מתכוני גורמה לראש השנה —
של הדוד משה

השנה החדשה בפתח,
וזוה זמן מצוין ליהנות ממגוון מתכונים בריאים וטעימים להפליא מבטן האדמה.
עשו לעצמכם את החג עם אחת ממנות הגורמה של הדוד משה
ושדרגו את הארוחה שלכם בפינוקים המגיעים ישר משדות הנגב המערבי.

שנה טובה ומתוקה!

בואו לעקוב אחרי

הדוד משה גם בפייסבוק

FOODY

מנות גורמה מבטן האדמה

1. סמוסה זריזה במילוי תפוחי אדמה
2. גאלט תפוחי אדמה עם זיגוג דבש
3. גראטן תפוחי אדמה עם מלח אורגנו
4. ורניקס במילוי תפוחי אדמה ובצל מטוגן מעל
5. מאפינס גזר עם דבש מתובל
6. פשמידת מעקודה מרוקאית
7. סלט גזר מרוקאי
8. סלט תפוחי אדמה צנוניות וחזרת
9. עוגת גזר ודבש
10. לחמניות "תלושותי" גזר ודבש
11. תפוחי אדמה דרוסים



FOODY

בואו לעקוב אחרי

הדוד משה גם בפייסבוק 

סמוסה זריזה במילוי תפוחי אדמה

אופן הכנה

- מכינים את המילוי:
מבשלים את תפוחי האדמה עד שהם מתחילים להתרכך ומסננים. מצננים קצת וחותכים לקוביות קטנות, אפשר לא להקפיד על חיתוך אחיד ומדויק.
- מחממים את השמן במחבת ומטגנים בו את זרעי החרדל והכמון למשך דקה. מוסיפים את אבקת הקארי, המלח ותפוחי האדמה ומערבבים. מועכים את התערובת לפירה גס ומצננים.
- מכינים את הסמוסות: חותכים כל עלה פילו לשלושה חלקים לאורכו. מניחים רצועת פילו על משטח העבודה, מברישים בשמן זית. מדביקים את הקצה בעזרת תערובת הקמח והמים ושומרים בצד. ממשיכים עם יתר הבצק והמלית.
- מחממים שמן לטיגון עמוק.
- מטגנים את הסמוסות עד להשחמה יפה ומעבירים לצלחת מרופדת בנייר סופג.
- מגישים בליווי צ'אטני.

מרכיבים

1 חבילה בצק פילו, מופשר לפי הוראות היצרן

מילוי

- 4 תפוחי אדמה של הדוד משה, קלופים וחתוכים לקוביות בינוניות (לבישול ואפיה)
- 2 כפות שמן
- ½ כפית זרעי חרדל
- ½ כפית זרעי כמון
- 1 בצל בינוני, קלוף וחתוך לקוביות קטנות
- 1 כף אבקת קארי מתוקה
- ½ כפית מלח, או לפי הטעם
- שמן"ז להברשה
- מעט קמח ומים
- להדבקת קצוות הבצק
- שמן לטיגון עמוק

הגשה

צ'אטני



FOODY



בואו לעקוב אחרי
הדוד משה גם בפייסבוק

גאלט תפוחי אדמה עם זיגוג דבש

אופן הכנה

• מכינים את הבצק: שמים בקערת מעבד מזון את הקמח, המלח, אבקת האפייה והחמאה ומערבבים בפולסים קצרים עד לקבלת תערובת פיזורית יבשה. מוסיפים את המים וממשיכים לערבב בפולסים קצרים עד לקבלת גושי בצק גדולים. במידת הצורך מוסיפים עוד קצת מים. מקבצים את פירורי הבצק לדיסקית ומעבירים לקירור קצר.

• מחממים תנור ל-200 מעלות. מרפדים תבנית בנייר אפייה.

• פורסים את תפוחי האדמה לפרוסות דקות.

• מסדרים את פרוסות תפוחי האדמה בשכבה אחת, יוצקים שמן זית, מפזרים מלח ופלפל ואופים 15 דקות (לא חייבים לאפות עד הסוף). מצננים.

• מוציאים את הבצק מהמקרר ומרדדים על גבי נייר אפייה לעיגול בקוטר כ-30 ס"מ ועובי כ-3 מ"מ. מעבירים יחד עם נייר האפייה לתבנית תנור.

• מפזרים במרכז הבצק את שני סוגי הגבינה ומסדרים מעל במניפה את פרוסות תפוחי האדמה. משאירים שוליים נקיים של כ-5 ס"מ. מקפלים את השוליים הנקיים מעל תפוחי האדמה ומהדקים.

• מברישים את השוליים בביצה ואופים את הגאלט ב-180 מעלות כ-30 דקות, או עד שהוא מזהיב.

• מזלפים מעל מעט דבש ומגישים.

מרכיבים לגאלט בקוטר

כ-24 ס"מ:

בצק

- 210 גרם (1.5 כוסות) קמח
- ¼ כפית מלח
- ¼ כפית אבקת אפייה
- 120 גרם חמאה קרה, חתוכה לקוביות
- 1 כף מים קרים

מלית

- 2-3 תפוחי אדמה של הדוד משה (לא קלופים)
- שמן זית, מלח ופלפל
- 1 מארז (180 גרם) גבינת עזים, מגורדת גס או מעוכה
- 50 גרם גבינת פרמזן מגורדת

הגשה

- מעט דבש נוזלי



צלם: נמרוד סנדור



בואו לעקוב אחרי
הדוד משה גם בפייסבוק



גראטן תפוחי אדמה עם מלח אורגנו

אופן הכנה

• מחממים תנור ל-200 מעלות.

• מקלפים את תפוחי האדמה ומורידים את הקצוות הצרים שלהם, כדי שהפרוסות יהיו שוות בגודלן. פורסים בעזרת מנדולינה או סכין לפרוסות דקות. תשתדלו לפרוס דק-דק. אפשר לעשות זאת גם בעזרת סכין חדה – תשתדלו לפרוס דק-דק. ככל שתפוחי אדמה יהיו דקים יותר, כך הם יהיו יותר פריכים.

• מעבירים את פרוסות תפוחי האדמה לקערה גדולה ומוסיפים את השמן, המלח והפלפל. מערבבים היטב בעזרת הידיים, כדי שכל הפרוסות יתכסו בשמן.

• מסדרים את פרוסות תפוחי האדמה בצפיפות "בעמידה" בתוך תבנית אפייה מלבנית. הם אמורים להיראות כמו ספרים על מדף. יוצקים מעל את שאריות שמן הזית המתובל.

• אופים בין שעה לשעה ורבע, עד שהגראטן משחים יפה.

• מכינים מלח אורגנו: מעבירים את עלי האורגנו למעבד המזון או לבלנדר, מוסיפים את המלח וטוחנים לתערובת ריחנית אחידה. שומרים בכלי אטום.

• מפזרים את מלח האורגנו מעל הגראטן ומגישים.

מצרכים לתבנית מלבנית:

- 10-12 תפוחי אדמה גדולים של הדוד משה (גורמה)
- חצי כפית כלפל שחור גרוס
- 3/4 כוס שמן זית
- 1 כפית גדושה מלח ים אטלנטי
- 10-11 כפית שטוחה כלפל שחור גרוס

מלח אורגנו

חופן עלי אורגנו טריים
1 כף מלח דק

גורמה



FOODY



בואו לעקוב אחרי
הדוד משה גם בפייסבוק

ורניקס במילוי תפוחי אדמה ובצל מסוג מעל

גורמה

אופן הכנה

- מכינים את הבצק: שמים בקערה ערבוב גדולה את הקמח והמלח ומערבבים. מוסיפים בבת אחת את המים הרוותחים והשמן ומערבבים מהר בעזרת כף עץ עד שמתקבלים פירורי בצק לחים.
- התערובת מתחילה להתקרו עד לטמפרטורה שאפשר לגעת בה. לשים את הבצק בתוך הקערה, וברגע שהוא מתגבש, מעבירים למשטח העבודה וממשיכים ללוש עוד 2 דקות. הבצק ירגיש יבש בהתחלה, אבל אל תתפתו להוסיף עוד מים!
- מעבירים את הבצק לקערה, מכסים במגבת ומשאירים לנוח בטמפרטורת החדר כ-30 דקות.

- בינתיים מכינים את המילוי: קולפים את תפוחי האדמה וחותכים לקוביות גדולות. מבשלים בסיר מים עד התרככות, מסננים ומועכים לפירה. מכסים ושומרים בצד.

- במקביל מחממים את השמן במחבת ומטגנים את הבצל, תוך ערבוב, עד שהוא משחים יפה.
- מוסיפים את הבצל יחד עם השמן לפירה (לא שוטפים בינתיים את המחבת), מתבלים במלח ופלפל ומערבבים. מצננים את המילוי.

- לשים את הבצק עוד דקה (הוא יהיה ממש גמיש, רך ולא דביק) ומחלקים ל-4 חלקים שווים. מרדדים כל חלק לעלה דק וקורצים עיגולים בעזרת כוס. לחלופין, אפשר לגלגל כל חלק לנחש שמנמן, לחתוך ל-10 חתיכות ולרדד כל חתיכה לעיגול דק.
- מרחיחים בסיר גדול מים עם כף מלח.

- שמים כפית גדושה מהמילוי במרכז כל עיגול בצק, מקפלים את העיגול לחצי ומהדקים בעזרת האצבעות. ממשיכים עם יתר הבצק והמילוי. מסדרים את הורניקס המוכנים על קרש או משטח עבודה מקומח קלות.

- זורקים את הורניקס למים רותחים בנגלות של 5-6 ומבשלים כ-2-3 דקות, עד שהם מתחילים לצוף. מעבירים בעזרת כף מחוררת לקערה גדולה, מוסיפים כל פעם קצת חמאה מומסת / שמן / תרסיס שמן ומערבבים, כדי שלא יידבקו.

- מחממים שמן במחבת ומטגנים את הבצל עד להזהבה. מוסיפים את המים וממשיכים לטגן תוך ערבוב מדי פעם עד שהבצל מגיע לצבע ענברי עמוק.

מצרכים ל-40 ורניקס:

בצק:

- 280 גרם (2 כוסות) קמח
- 1/2 כפית מלח דק
- 180 מ"ל (3/4 כוס) מים רותחים
- 2 כפות שמן

מילוי:

- 5 תפוחי אדמה גדולים של הדוד משה (לבישול)
- 3 כפות שמן
- 2 בצלים בינוניים, חתוכים לקוביות קטנות
- מלח ופלפל לפי הטעם

הגשה:

- 50 גרם חמאה מומסת / שמן / תרסיס שמן
- 2 כפות שמן
- 2 בצלים גדולים, חתוכים לחצאי טבעות / קוביות קטנות
- 3-4 כפות מים



FOODY

בואו לעקוב אחרי



הדוד משה גם בפייסבוק

צלם: נמרוד סנודרס

מאפינס גזר עם דבש מתובל

אופן הכנה

- מחממים תנור ל-180 מעלות. משמנים קלות תבנית שקעים של התבנית.
- שמים בקערת ערבוב גדולה את הביצה, רסק התפוחים, הסוכר והשמן וטורפים.
- מוסיפים את הקמח, אבקת האפייה, הסודה לשתייה, הקינמון והמלח ומערבבים שוב לבלילה אחידה בלי גושים.
- מוסיפים את הגזר ומערבבים שוב עד שהוא נטמע בבלילה באופן אחיד.
- יוצקים את הבלילה לשקעים עד לגובה $\frac{3}{4}$ ואופים כ-18-20 דקות, או עד שהמאפינס מזהיבים וקפיציים למגע.
- בינתיים מכינים את זיגוג הדבש המתובל: שמים בסיר קטן את הדבש והמים ומבשלים על אש נמוכה תוך ערבוב עד שהדבש הופך לסירופ נוזלי. מוסיפים את תערובת התבלינים ומערבבים.
- מברישים את המאפינס בנדיבות בזיגוג החם ומאפשרים לו להיספג.
- מגישים מיד או שומרים בכלי אטום.

מצרכים ל-8-10 מאפינס:

- 1 ביצה L
- 240 מ"ל (1 כוס) רסק תפוחים לא ממותק
- 70 גרם ($\frac{1}{3}$ כוס) סוכר / סוכר חום
- 60 מ"ל ($\frac{1}{4}$ כוס) שמן
- 210 גרם (1.5 כוסות) קמח
- $\frac{1}{2}$ כפית סודה לשתייה
- 1 כפית אבקת אפייה
- 1 כפית קינמון (אופציונלי)
- $\frac{1}{4}$ כפית מלח
- 1 כוס גזר הדוד משה, מגורד בכומפייה גסה

זיגוג דבש מתובל:

- $\frac{1}{2}$ כוס דבש נוזלי
- 2 כפות מים
- $\frac{1}{2}$ כפית תערובת קינמון, ג'ינג'ר טחון, ציפורן, אניס (לפי הטעם)



FOODY

בואו לעקוב אחרי

הדוד משה גם בפייסבוק 

פשטידת מעקודה מרוקאית

אופן הכנה

- מועכים את תפוחי האדמה לפירה לא חלק במיוחד.
- מוסיפים לתפוחי האדמה את הגזר, האפונה, הביצים, הפטרוזיליה והכוסברה, התבלינים והשום ומערבבים היטב.
- מחממים שמן בסיר בינוני שיש לו מכסה. מקפידים שגם דפנות הסיר יהיו משומנות.
- שופכים את הבליה לשמן החם ומיישרים את הבליה בסיר.
- מבשלים את הבליה על אש בינונית עד שהבליה רותחת (מבעבעת מעט) והדפנות מתייבשים.
- מעבירים את הסיר לאש קטנה, מכסים את הסיר ומבשלים בערך 40 דקות. חשוב לנער את הסיר מדי פעם כדי שהמעקודה שלכם לא תדבק לדפנות.
- מתי מורידים מהאש? כאשר פשטידת המעקודה יציבה ונראית עשויה.
- ועכשיו להפיכה! עוברים על דפנות הסיר בעזרת סכין. מניחים צלחת גדולה על פי הסיר ובזהירות הופכים את המעקודה. הפשטידה צריכה להיות בצבע חום זהוב.
- מוסיפים עוד 5 כפות שמן לסיר ומחזירים את המעקודה פנימה כאשר הצד העליון הוא זה שהיה קודם למטה. אופים עוד 20 דקות.
- שוב עוברים על דפנות המעקודה בעזרת סכין והופכים על הצלחת. נותנים למעקודה להתייבב בערך 20-30 דקות רק אז פורסים.

מצרכים:

- 6 תפוחי אדמה בינוניים קלופים מבושלים
- 10 ביצים
- 2 גזרים קלופים ומגורדים גס
- 1 כוס אפונה קפואה מופשרת
- 1/2 כוס כוסברה קצוצה
- 1/2 כוס פטרוזיליה קצוצה
- 1 שקית אבקת אפייה
- 1 כפית מלח
- 1/2 כפית כלפל שחור
- כפית כורכום
- 1/2 כפית פפריקה מתוקה
- 1 שן שום כתושה
- 3/4 כוס שמן קנולה + 1/4 כוס שמן קנולה

גורמה

צלם: איתי גבאי



בואו לעקוב אחרי
הדוד משה גם בפייסבוק 

סלט גזר מרוקאי

מצרכים

- 6 גזרים קלופים
- 6 שיני שום פרוסות
- צרור כוסברה קצוצה דק
- מיץ מלימון אחד
- כף סילאן
- 1 כפית כמון
- 1 כף אריסה
- 1/3 כוס שמן זית
- מלח
- פלפל

אופן הכנה

- מרתיחים בסיר גדול מים.
- מבשלים את הגזרים עד שהם רכים.
- מסננים את הגזרים ומקררים.
- חותכים את הגזרים לטבעות בעובי 1 ס"מ.
- מטגנים את שיני השום ב-3 כפות שמן.
- מערבבים את מיץ הלימון, הכמון, האריסה, יתרת השמן, סילאן, מלח ופלפל יחד עם הכוסברה.
- מוסיפים את הגזר ואת שיני השום המטוגנות.
- שומרים בקירור עד להגשה בכלי אטום.



בואו לעקוב אחרי
הדוד משה גם בפייסבוק 

סלט תפוחי אדמה צנוניות וחזרת

תפוח אדמה+צנוניות

אופן הכנה

- חורצים את קליפת תפוחי האדמה באיקס, מניחים אותם בסיר עם מי מלח ומבשלים כ-40 דקות או עד לריכוך, בודקים בעזרת מזלג.
- בינתיים פורסים את הצנוניות באופן דק ואחיד ומניחים במי קרח. הן יעשו פריכות!
- כשהתפודים מבושלים מעבירים אותם לקערה עם מים קרים מאד ל-5 דקות. אחרי הצינון מקלפים בקלי קלות. מייבשים וחותכים לקוביות גדולות ואחידות. מניחים בקערה.
- מערבבים את חומרי הרוטב לקבלת רוטב סגלגל וטעים.
- מוסיפים לקערת תפוחי האדמה את הצנוניות, עשבי התיבול והרוטב ומערבבים. לחילופין - משטחים את הרוטב על צלחת הגשה רחבה ומפזרים את תפוחי האדמה, הצנוניות ועשבי התיבול מעליו בשכבות, ומערבבים רק בזמן ההגשה.

מצרכים מ-6 מנות:

- 4 תפוחי אדמה גדולים
- 12 צנוניות
- 2 כפות ערית קצוצה
- חופן עלי שמיר קצוצים גס


לרוטב:

- 1 גביע שמנת חמוצה (או יוגורט איכותי)
- 1 כפית גדושה ממרח חזרת סגול
- 1 כפית גדושה ממרח חזרת סגול
- 1 כף מיונז
- 1 כף מיץ לימון סחוט טרי
- 1 כפית גדושה חזרת (או יותר לפי הטעם)
- מלח ופלפל טחון טרי



גורמה



בואו לעקוב אחרי
הדוד משה גם בפייסבוק 

עוגת גזר ודבש

אופן הכנה

- מחממים תנור ל-180 מעלות. משמנים קלות את תבנית האפייה.
- מגרדים את הגזרים בפומפייה גסה.
- שמים בקערת ערבוב את הביצים, השמן והדבש וטורפים היטב.
- מוסיפים את כל המרכיבים היבשים וממשיכים לטרוף עד שמתקבלת בלילה סמיכה ואחידה. מוסיפים את הגזר ומערבבים.
- יוצקים את הבלילה לתוך התבנית, מיישרים ואופים כ-25 דקות, או עד שהעוגה מזהיבה וקפיצית למגע. מצננים.
- מכינים את הקרם: מקציפים בעזרת מטרפה או מיקסר ידני את גבינת השמנת, אבקת הסוכר ותמצית וניל עד לקבלת קרם סמיך.
- מורחים את הקרם על העוגה הקרה, מזלפים קצת דבש ומגישים.

מרכיבים לתבנית קוגלהוף בינונית:

- 5 ביצים M
- 270 מ"ל (1 כוס + 2 כפות) שמן או 300 גרם חמאה רכה
- 3/4 כוס דבש נוזלי
- 420 גרם (3 כוסות) קמח
- 3 כפיות אבקת אפייה
- 1.5 כפיות קינמון (אופציונלי)
- מעט אגוז מוסקט (אופציונלי)
- 1/4 כפית מלח
- 4 גזרים בינוניים של הדוד משה

קרם שמנת ודבש:

- 375 גרם (1 1/2 גביעים) גבינת שמנת
- 5-6 כפות אבקת סוכר
- 1.5 כפיות תמצית וניל
- דבש נוזלי



בואו לעקוב אחרי הדוד משה גם בפייסבוק

לחמניות "תלושות" גזר ודבש

אופן הכנה

- מקלפים את הגזרים, חותכים לפרוסות בינוניות ומבשלים עד שהם מתרככים לגמרי. מסננים ומרסקים במעבד מזון או בלנדר למחית אחידה. מצננים.

- מכינים את הבצק: שמים בקערת מיקסר את הנוזלים (חלב או מים), הדבש והשמרים וטורפים בעזרת מטרפה ידנית. מוסיפים את השמן, הביצה, רסק הגזר והקמח, מתקינים וו לישוה ולשים כ-7-6 דקות עד שמתחיל להיווצר בצק אחיד ורך. אם הוא דביק מדי, מוסיפים עוד קצת קמח. אם הוא קשה מדי, מוסיפים עוד קצת מים / חלב. הבצק אמור להתקבץ מסביב לוו לישוה.

- מעבירים את הבצק לקערה משומנת, מכסים ומתפיחים כשעה-שעה וחצי, או עד שהוא מכפיל את נפחו.

- מעבירים את הבצק שתפח על משטח עבודה ולשים כדי להוציא את האוויר. מחלקים ל-9 חתיכות ומכדרים כל חתיכה לכדור.

- מסדרים את הכדורים בתבנית משומנת במרווחים, מכסים ומתפיחים עוד 20 דקות.

- מחממים תנור ל-180 מעלות.

- מברישים את הלחמניות בביצה טרופה, מפזרים שומשום ואופים בין 15 ל-20 דקות, עד שהן משחומות וקפיציות למגע.

- מזלפים דבש נוזלי ומגישים.

מצרכים

- 2 גזרים גדולים של הדוד משה
- 180 מ"ל (3/4 כוס) חלב פושר / מים כושרים
- 2 כפות גדושות דבש נוזלי
- 1 כף שטוחה שמרים יבשים
- 3 כפות שמן
- 1 ביצה
- 350 גרם (2.5 כוסות) קמח
- 1 כפית מלח

הברשה וקישום:

- ביצה טרופה
- שומשום
- מעט דבש נוזלי



FOODY



בואו לעקוב אחרי
הדוד משה גם בפייסבוק

תפוחי אדמה דרוסים

אופן הכנה

- שוטפים את תפוחי האדמה, ומברישים בעזרת מברשת או סקוץ' נקי. לא מקלפים.

- ממלאים מים בסיר גדול, מוסיפים את המלח ומבשלים את תפוחי האדמה בשלמותם על אש בינונית. כעבור 30 דקות בודקים עם סכין שהם רכים דיים ואם לא, ממשיכים עד שהסכין נכנסת בקלות. מסננים את תפוחי האדמה.

- מערבבים את השום הכתוש עם שאר חומרי הרוטב.

- מצפים את תבנית התנור בנייר אפייה ומעבירים את תפוחי האדמה אליו.

- כעת לוקחים מזלג ובתנועות נחושות "דורסים" כל תפוח אדמה כך שיימער בחלקו העליון אבל כל חלקיו יישארו מחוברים. גם אם לא, זה ממש לא נורא.

- כעת מעבירים את הרוטב לתבנית האפייה ובשתי ידיים מעסים את תפוחי האדמה עם הרוטב, ומשתדלים לצפות כל פינה.

- מעבירים לתנור שחומם מראש ל-190 מעלות ואופים כחמישים דקות.

מצרכים

- חבילה תפוחי אדמה לבנים
- 2 ליטר מים + כף מלח (למי הבישול)

לרוטב

- 0.3 כוס שמן זית
- 1 כף פפריקה אדומה מתוקה
- 1 כף מיונז
- 1 כף חרדל
- 3 שיני שום כתושות
- 1 כפית מלח
- רבע כפית פלפל שחור



גורמה



FOODY

בואו לעקוב אחרי

הדוד משה גם בפייסבוק

ספר מתכוני גורמה לראש השנה של הדוד משה

מגוון מתכונים מעוררי תיאבון על בסיס תפוחי אדמה וגזר. הכינו לעצמכם ארוחה שתעשה לכם את החג עם אחת ממנות הגורמה מבית foody והדוד משה. שנה טובה ומתוקה.



בואו לעקוב אחרי

הדוד משה גם בפייסבוק 