

סגנון והפקה: צאלה כהן אדר ויניב משיח
צילום: בועז לביא
סטיילינג: אלכס גידרון
סטיילינג אוכל: עידן ביטון
בגדים: מיכל ומורן בוטיק
איפור: אלי חורי
שיער: סתיו סיקלאי
עיצוב שולחן: mood design עיצוב אירועים
מוצרים וכלים: Merkaza
מכונת גלידה: מכונת גלידה אוטומטית
של SEVERIN
תבלינים: תבליני פרג



[1]

לעוד מתכונים ושאלות
לגבי המתכונים בכתבה:
פייסבוק: סימה ביטון מתכונים והמלצות
יוטיוב ואינסטגרם: sima bitton

מא/מא באהבה



מהמטבח בעין כרם נישא
תמיד ניחוחות של בית,
בישולים עם טעם שרק
אמא שלי ידעה להפיק.
זיכרונות של טעמים
וריחות קיבלו פרשנות
עדכנית של השפית
סימה ביטון למתכונים
האהובים של אימי
אסתר כהן-סקאלי ז"ל.
ההצעה של "סטייל"
לארוחת חג שכולה בית

מאת: צאלה כהן- אדר

אוכל של אמא

"וראה טוב. תמשיכי לעררב, שכל הפטריות יצופו ברוטב ואם צריך תוסיפי מים. בהצלחה אהובתי - גאה בך". בזמן הבישולים בשישי בבוקר הייתי שולחת לאמא שלי תמונה והתייעצות והיא תמיד היתה מפרגנת ומכוונת, מסבירה בדיוק מה צריך להוסיף, איך צריך לעררב מה המידות הנכונות. והאוכל יצא טעים, אבל אף פעם לא בדיוק-בדיוק כמו שלה. אולי חסר איזה תבלין? "שמתי בסיר את כל הנשמה והלב", היא היתה אומרת. ואנחנו היינו צוחקים ונהנים מטעמי מרוקו הנפלאים שלה. אמא שלי לימדה אותי מה זה בית, חום, שפע, נתינה, אהבה וגב חזק ואיתן לכולנו. מהמטבח, עם הנוף הקסום בשכונת עין כרם בירושלים, היא ניהלה את כולנו, דאגה, עזר, נתנה חיבוק מנחם או הערה עוקצת. הכל בדיוק מעורר השתאות, במלוא הכוונה.

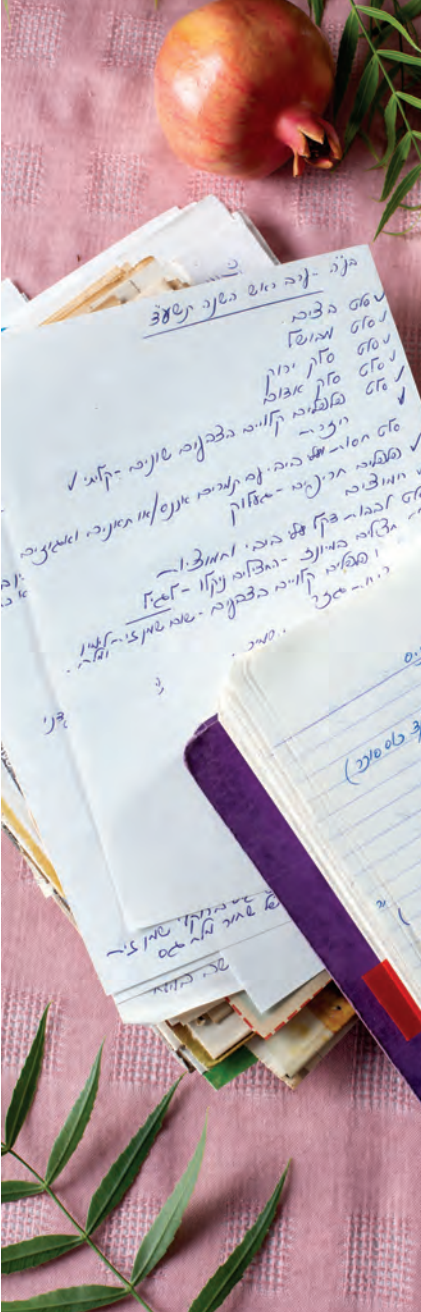
מהמטבח שלה נישא תמיד ניחוחות של בית, בישולים עם טעם שרק היא ידעה להפיק, מאכלים שהטביעו בנו ילדיה, במשפחה ובחברים, זיכרונות של טעמים וריחות המקושרים גם היום לחגים ומועדים או סתם לימי חול. אחרי שנפרדנו לפני חודשיים מאמי היקרה, אסתר כהן-סקאלי ז"ל, הוצאנו את מחברות המתכונים שלה. בכתב יד מסודר וציורי, לא במחשב ולא בסלולארי, היא כתבה אותם מתכון מתכון, בתשומת לב ובקפידה והוסיפה לכל מתכון גם הערות בנינים: איזה מתכון מצוין ושווה לחזור עליו שוב, באיזה סדר להוסיף את התבלינים, איך כדאי לטחון את האגסים ולמשך כמה זמן?

במטבח הזה גם כתבה את התפריטים שלה, חיברה בין מתכונים ותכננה את שפע המאכלים שיעלו על שולחנו בחג. שם סימנה לעצמה מה כבר הספיקה להכין, מה עוד נשאר ואיזה סלט כבר קלתה.

כשסיפרתי לשפית סימה ביטון על אמי והמחברות, היא העלתה רעיון מרגש - להכין את המתכונים האותנטיים של אמא, בגירסה הקולינארית שלה. אני שמחה להגיש לכם לזכרה של אימי את ההפקה הזו, שיצאה עמוסה טעמים, צבעונית, מדויקת ומלאה כוונה. ממש כמו אמא שלי. ◀



1. שולחן החג של השפית סימה ביטון
2. אמי האהובה, אסתר כהן סקאלי ז"ל 1946-2020
3. מחברות המתכונים של אמא וכתב ידה
4. הנוף הקסום מחלון מטבחיה של אימי



אנחות ילדי חלל - סביבה או סביבה סלחן - מנהג
 אני צארה וסגור - בתי נצחון - (מפילת) מנכס
 ✓ הצא מחולל בלונד
 ✓ בתיים בפוקר לבושלים
 ✓ עלי גפן - הצא מחולל בלונד - צהר - אסתר אגיל
 ✓ יתלי אצמח - צינסיס - בטיח ונולחין
 טחול מחולל
 סיכ מעבר (סיר ארמיקה - פלוקס - יאמי אכין בנהג
 זלצבים קולקוס-אגיל ואלא בלונד)

עוגת כרוב עם בשר

אופן ההכנה:

מפרקים 12 עלים מהכרוב, וחולטים חמש דקות בסיר עם מים רותחים ומניחים בצד.

להכנת המלית: משרים את האורז כחצי שעה במים ומסננים. קוצצים את הבצל מוסיפים את הבשר הטחון, העגבניות, הסלרי, השום ואת התבלינים ומטגנים בשמן הזית עד שהבשר מתבשל ומשחים, תוך שדואגים לפזור אותו היטב. סוגרים עם מכסה ומבשלים שעה תוך ערבוב מדי פעם. מוסיפים את האורז ואת הפטרוזיליה הקצוצה, וממשיכים לטגן 2-3 דקות יחד תוך ערבוב. מוסיפים כוס מים, מביאים לרתיחה ומבשלים תוך ערבוב עוד כמה רגעים עד שהמים נספגים בתוך התערובת.

להכנת הרוטב: יוצקים את המים הרותחים לתוך קערה ומוסיפים לתוכה את שאר המרכיבים ומערבבים. **להרכבת המונה:** בתבנית חסיות בגודל 18x25 יוצקים כף או שתיים מהרוטב על תחתית התבנית. מרפדים את תחתית התבנית על הרוטב בעלי כרוב, תוך שמקפידים שהחלק הדק יותר יהיה בתחתית והחלק עם הגידים העבים יהיה בשוליים הבולטים מחוץ לכלי. מניחים את המלית על העלים, משטחים ומהדקים מעט ויוצקים 2-3 כפות מהרוטב על המלית. מקפלים את שולי הכרוב שנשארו בולטים כלפי פנימה, ואם נשארו כמה חורים אז ממלאים אותם בשאריות הכרוב שנותרו בצד, עד שהחלק העליון יהיה מכוסה לגמרי. יוצקים את יתרת הרוטב מסביב ומעל לכרוב הגדול הממולא שנוצר מעבירים את התבנית מכוסה לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות לשעתיים. מסירים את הכיסוי, יוצקים שתי כפות שמן זית וממשיכים עוד כחצי שעה על מנת להזהיב את השכבה העליונה. מכבים את התנור ומשאירים סגור עוד שעה, לספיגת יתר הנוזלים.

מרכיבים ל-6 מנות:

- 1 כרוב לכן בגודל בינוני
 - 1 בצל
 - 4 שיני שום כתושות
 - 1/2 קילו בשר טחון
 - 1/2 כוס אורז (לפני בישול)
 - 3 עגבניות קצוצות
 - 1 מקל סלרי ועלים קצוצים
 - צחר עלי פטרוזיליה קצוצים
 - 1 כפית פפריקה מתוקה
 - 1 כפית בהרט
 - 1 קורט קינמון
 - 1 כפית מלח
 - 1 כפית פלפל שחור
 - 4 כפות שמן זית של פרג
 - 1 כוס מי ברז
- לרוטב:**
- 1/2 כוס מים רותחים
 - 1 כף פפריקה מתוקה תבליני פרג
 - 1 כף סילאן
 - 1/2 כוס מיץ לימון
 - 2 כפות שמן זית
 - מלח ופלפל



שימי טונה אדומה ברוטב רימון אסייתי

מרכיבים ל-6 מנות:

- 300 גרם פילה טונה פרוס לנתחים בעובי 3-4 ס"מ וחותר למלבנים בגודל 1x3x3 ס"מ
- 4 צנוניות פרוסות דק
- 2 כפות עלי כוסברה קצוצים
- 1/2 פלפל אדום חריף פרוס דק

לרוטב:

- 3 כפות מיץ רימונים (אם אין מוותרים ושמים 6 כפות סויה סה"כ)
- 3 כפות סויה
- 2 כפות מיץ לימון
- 2 כפות חומץ אורז
- 2 כפות יוזו (להשיג בחנויות אסיאתיות)
- 1 כפית שמן שומשום
- 1 כף דבש
- מלח
- פלפל שחור גרוס

אופן ההכנה:

מערבבים את חומרי הרוטב בצנצנת או טורפים בקערה בעזרת מטרפה קטנה לתערובת אחידה. מסדרים בצלחת הגשה את מרכיבי המונה, יוצקים את הרוטב ומגישים מיד, כדי שהרוטב לא יכבש את הדג.

מאמא
באהבה



"אהבה שלי! עזרת כרוב לחלל.
 אני יוצרת כמה שאת אהבת מחולל של אמא,
 אז אק לא לאכול לפחות "אכילה אפסית"
 מוצינים נוספים ... המשק יבוא!"

3 סלחן - סלחן
 10 - 10

צלעות טלה בלימוניות

מרכיבים ל-8 מנות:

- נתח שלם של צלעות טלה קדמיות מקוצצות
- 1/4 כוס של שמן זית כתית
- 1 כף דבש
- קליפת לימון מגורדת מלימון אחד
- 3 עלי מרווה קצוצים דק
- (אפשר להמיר לתימין או רוזמרין)
- 2 שיני שום קצוצות
- 1 כפית מלח
- 1 כפית פלפל שחור

אופן ההכנה:

מוציאים את נתחי הבשר מהמקרר כשעה לפני האפייה, כדי שגיעו לטמפרטורת החדר. מערבבים את מרכיבי התיבול ומעסים את נתח הבשר. מחממים את התנור לחום של 140 מעלות (זאת שיטת צלייה הנקראת Reverse-Sear / צריבה הפוכה, ואין טובה ממנה לנתח הזה). מניחים את הנתח על רשת ומכניסים לתנור. מומלץ לשים מתחת לרשת תבנית עם נייר אפייה או אלומיניום כדי לשמור על יקיון התנור. אופים 45 דקות ומעלים את חום התנור ל-180 מעלות וממשיכים לאפות עוד עשר דקות, כך שהבשר יהיה שחום מבחוץ, אבל עדיין רחוד מבפנים. במידה שהבשר לא השחים (משתנה מתנור לתנור), צולים עוד שלוש דקות צלייה בטמפרטורה של 250 מעלות ובמצב גריל. לפני הפריסה נותנים לבשר לנוח עשר דקות מחוץ לתנור.



מאמא באהבה

ירקות מתוקים לראש השנה

אופן ההכנה:

בסיר מחממים שמן זית, מטגנים את הירקות עד להזהבה כ-12 דקות. מתבלים בפלפל שחור, מוסיפים את הדבש וכל התבלינים ומערבבים היטב. מוסיפים מים רותחים, גרגרי חומס (מוודאים שהם רכים מראש) ופירות יבשים ומערבבים היטב. מרתחים ומעבירים לאש קטנה ומבשלים 40 דקות עם מכסה, אם נותרו הרבה נוזלים מבשלים עוד עשר דקות ללא מכסה. בזמן הבישול מוערים את הסיר ומערבבים עם כף ובעדינות על מנת לא לפגוע במרקם הירקות.

מרכיבים ל-10 מנות:

- 6 כפות שמן זית
- 2 גורים קלופים חתוכים ל-2
- 2 כרשה חתוכה ל-3
- 2 קישואים או 4 קטנים (לא קלף)
- רק שקטוף היטב
- 1/2 כוס גרגרי חומס מבושלים
- ומוכנים למאכל
- 10 משמשים
- 20 שזיפים
- כף שטוחה מרוכס תבליני פרג
- 6 שערות וצפרן תבליני פרג
- 2 מקלות קימון תבליני פרג
- 5 כף דבש או סילאן
- 1 כוס מים רותחים
- 1 כפית מלח
- 1 כפית פלפל

"נראה מצוין, עסיסי ואשיר
כמו הבשר היפה שלי...
קבאל! אלגאם אלוהי
(במרחקאית)
שיתקיים גם בשנה הבאה.
ותחשבו להכין מעדנים 38
120, בריאנים, מאללים,
מחמים ויצירתיים. התפוח
שלי נפל קרוב מאוד אל..."



עוגת שזיפים ודבש

מרכיבים לתבנית בקוטר 24:

לתחתית השזיפים:

10 יח' שזיפים אדומים

1/2 כוס סוכר

לעוגה:

200 גרם חמאה רכה או כוס שמן זרעי חמויות

לגרסה פרווה

1 כוס סוכר לבן

4 כפות דבש

4 ביצים L

1 כפית תמצית וניל

2.5 כוסות קמח תופח

1/2 כפית מלח דק

1 גביע שמנת חמוצה או

כוס מיץ תפוזים לגרסה פרווה

1/3 כוס חלב או מים לגרסה פרווה

אופן ההכנה:

להכנת השזיפים: מגלענים שזיפים, חותכים לשישה פלחים ומכסים בסוכר.

להכנת העוגה: מחממים תנור ל-180 מעלות. במיקסר עם וו גיטרה מעבדים חמאה, דבש, סוכר ותמצית וניל במהירות בינונית עד לקבלת תערובת קרמית. מוסיפים את הביצים אחת אחת ולאחר מכן את החלב ומעבדים לתערובת אחידה. מוסיפים יחד קמח, אבקת אפיה ומלח. מוסיפים את מהירות המיקסר ומוסיפים את תערובת הקמח לסירוגין עם השמנת החמוצה בשלוש פעמים (מתחילים ומסיימים בקמח). אופים 25 דקות ואז מסדרים את שכבת השזיפים מעל העוגה החצי אפיה (**כדי שלא ישקעו - טריק אדיר**) במעגלים ומחזירים לתנור לעוד כחצי שעה אפיה, עד שקיסם הנונץ יוצא עם פיזור לחים. ניתן לשלב גלידת וניל ליד.



מאמא
באהבה

דגל שזיפים ודבש - מאמא באהבה
10-15 שזיפים סוכר כוס 1/2
2/3 כוס אגוזים

פחזיות קצפת וניל עם שקדים מקורמלים

מרכיבים ל-30 פחזיות:

לשקדים המקורמלים:

150 גרם (כוס וחצי) שקדים פרוסים

75 גרם סוכר (שליש כוס ועוד כף)

3 כפות מים (30 מ"ל)

כמה טיפות מיץ לימון

קורט מלח

10 גרם חמאה (2 כפיות)

לבצק:

1 כוס מים (250 מ"ל או חצי כוס מים וחצי כוס חלב)

100 גרם חמאה

2 כפיות סוכר

1/2 כפית מלח

1 כוס קמח תופח (140 גרם)

4 ביצים L

למליה:

2 מיכלי שמנת מתוקה להקצפה

1 כפית תמצית וניל איכותית

3 כפות אבקת סוכר

אופן ההכנה:

להכנת שקדים מקורמלים: מרפדים תבנית גדולה בנייר אפיה ומשמים היטב. בסיר בינוני מבשלים יחד סוכר, מים ומיץ לימון ומביאים לרתיחה. מוסיפים מעט להבה ומבשלים עוד 2-3 דקות, עד לקבלת סירופ סמיך שמבעבע. מוסיפים לסירופ מלח ושקדים פרוסים ומבשלים תוך ערבוב מדי פעם עד שהשקדים

מקבלים גוון זהוב יפה. מוסיפים את החמאה ומערבבים היטב. שופכים מיד את השקדים על תבנית האפיה המשומנת, ובעודם חמים משטחים בעזרת כף לשכבה דקה. מצננים היטב ושומרים בקופסה אטומה עד לשימוש. **להכנת הבצק:** מחממים תנור ל-200 מעלות. בסיר קטן על להבה בינונית מביאים לרתיחה יחד את המים, החמאה, הסוכר והמלח. מוסיפים את הקמח ומערבבים בזריזות לקבלת בצק שנפרד מדפנות הסיר. מסירים מהאש ומצננים כשתי דקות.

מוסיפים את הביצים - בכל פעם ביצה אחת בלבד, מערבבים מיד ובמרוץ עד לקבלת בצק חלק, מבריק ודביק, שמתיחתו בין שתי אצבעות יוצרת שפיץ. מרגע שנוצר המרקם הרצוי אין צורך להוסיף את שאר הביצים, ייתכן שרק שלוש ביצים יספיקו. מעבירים את הבצק המוכן לשקית זילוף. מרפדים תבנית תנור בנייר אפיה. מזלפים תלוליות ומשאירים מרווחים של כשלושה ס"מ בין העיגולים. מעבירים לתנור ואופים 20 דקות. מוציאים את התבנית מהתנור ומצננים לסמף' החדר.

להכנת המליה: בקערת המיקסר מקציפים את השמנת המתוקה יחד עם אבקת הסוכר עד לקבלת קצפת יציבה. מעבירים לשק זילוף עם צנתר חלק בקוטר של 1 ס"מ. יוצרים חור קטן בכל פחזית בתחתית או בצד וממלאים כל פחזית בקצפת עד שהיא מתנפחת ומתמלאת. ■

