



מאכלים מסורתיים של יהודי ליטא

ערכה: אנה פישר

איינגברלאך

המרכיבים:

- 1 קילו גזר קלוף וחתוך לפרוסות
- 2 כוסות סוכר
- 1 כפית זנגביל טחון
- 1 כוס שקדים מולבנים קצוצים גס
- 10 שקדים מרים קצוצים דק
- חרצנים, ליבות וקליפות של 5 תפוחים צרורים בבד גאזה
- קליפה מגוררת מלימון אחד
- קליפה מגוררת מתפוז אחד
- מיץ משני לימונים
- סוכר לזרייה

אופן ההכנה:

מבשלים את הגזר בסיר מכוסה עם 3 כפות מים עד שהגזר רך מאוד. מסננים מן הנוזלים ומעבירים למעבד מזון וטוחנים את הגזר למחית חלקה. מכניסים למסננת צפופה וסוחטים את הגזר.

מחזירים את הגזר הסחוט לסיר, מוסיפים את הסוכר, הזנגביל, השקדים וליבות התפוחים ומבשלים על אש נמוכה בסיר ללא מכסה, עד שמתקבלת תערובת סמיכה מאוד. לבחוש לעתים תכופות

מורידים את התערובת מן האש, ומוסיפים את מיץ הלימון, גרד הלימון וגרד התפוז.

פורסים נייר פרגמנט וזורים עליו סוכר. יוצקים על הסוכר את התערובת, משטחים לעובי 2 ס"מ וזורים סוכר מלמעלה. מצננים. פורסים למעונינים.



תמונה: <https://www.ynet.co.il/articles/0,7340,L-4053645,00.htm>

טייגלעך

בצק:

- 2 כוסות קמח
- 3 ביצים
- 3 כפות שמן
- צימוקים (לא חובה)
- סירופ לבישול:
- 1 כוס דבש
- 1 וחצי כוסות סוכר
- 6 כפות מים
- תערובת לציפוי:
- סוכר

אופן ההכנה:

שמים בקערה את הקמח, הביצים והשמן, ולשים עד שמתקבל בצק.

מחלקים את הבצק לשניים. כל חצי מגלגלים לנקניק ארוך ועבה, וחותכים אותו לבערך 10 חתיכות. מכל חתיכה כזו אפשר ליצור בערך 2-3 טייגלעך קטנים או 10 גדולים.

בסיר שמים את הדבש, הסוכר והמים של הסירופ ומביאים לרתיחה. שימו לב שחשוב להשתמש בסיר בינוני (כי ברגע שהסירופ רותח – המפלס שלו עולה. ואז מכניסים פנימה את הבצק, אז הוא יעלה עוד יותר. לכן, להשתמש בסיר בינוני,, אפילו גדול.

מבשלים את הבצק בסירופ במשך 20-25 דקות על אש קטנה, עד שהוא מקבל צבע כתמתם רגע לפני שמוציאים את הטייגלעך מהסירופ, מכינים קערה ובה 5-6 כפות סוכר.

מוציאים את הטייגלעך מהסירופ – זהירות, חם! – ומיד זורקים אותם לקערת הסוכר. מגלגלים בעזרת כף או מזלג כך שיצופו מכל הצדדים – ומעבירים לצלחת הגשה או לכלי אחר שבו נשמור אותם אחר כך.

אחרי שכל הטייגלעך נחים בצלחת ההגשה או בכלי האחסון, אני מציע לזרות מלמעלה מעט סוכר ולנער אותם קצת.



צימעס



תמונה: <https://www.ynet.co.il/articles/0,7340,L-4053645,00.html>

- 1 ק"ג גזר קלוף וחתוך לטבעות
- 8 בצלי שאלוט מפורקים לגלדים
- 3 כפות שומן, 1 חתיכת עצם עם מח
- 1/2 ק"ג בשר שפונדרה בקוביות
- 100 גרם שזיפים מיובשים מגולענים
- 1 כפית שטוחה פלפל שחור גרוס
- 1 מקל קינמון
- מיץ וקליפה מגוררת מ-1/2 לימון
- 2 כפות דבש
- 1 כפית גדושה מלח

אופן ההכנה:

מעסים את גלדי הבצל היטב במלח ומניחים במסננת ל-10 דקות, לצורך הגרת נוזלים.

מחממים כף שומן בסיר כבד ומטגנים את השפונדרה והעצם. מנמיכים להבה וממשיכים לבשל כשעה וחצי. אם צריך מוסיפים מעט מים.

מכניסים את הבצל אל תוך הסיר ומאדים כ-10 דקות. מוציאים את הבשר והעצם מהסיר, מוסיפים את שתי כפות השומן הנותרות ואת טבעות הגזר ומבשלים 20 דקות על אש נמוכה. מערבבים מדי פעם ומשגיחים שלא יישרף.

מוסיפים את הפלפל השחור, מקל הקינמון והבשר וממשיכים לבשל עוד 50 דקות ללא נוזלים, על להבה נמוכה מאוד (אם צריך מוסיפים כף או שתיים של מים).

מוסיפים את הדבש ומערבבים. מוסיפים גם את קליפת הלימון והשזיפים ומבשלים עוד 10 דקות נוספות. מגישים חם.

צימעס מיט פלוימן - צימס גזר עם שזיפים



תמונה: https://www.hashulchan.co.il/wp-content/uploads/2016/01/650_500-256.jpg

החמרים:

- 4 גזרים קלופים
- 3 כפות מרגרינה
- 4 כפות סוכר
- 1/4 כוס מים, או לפי הצורך
- 1/4 כוס צימוקים (אופציה)
- 5 שזיפים שחורים, מיובשים, מגולענים.

ההכנה:

לפרוס את הגזר לפרוסות דקות.

במחבת גדולה ממסים את המרגרינה. מוסיפים את הגזר ומטגנים קצת, על להבה נמוכה.

מוסיפים את המים (או המיץ) והסוכר, מבשלים תוך בחישה עד שהסוכר נמס. מוסיפים צימוקים ושזיפים, מבשלים עד שהגזר מתרכך לגמרי ונעשה מזוגג.

בזמן הבישול, צריכים לבדוק אם יש צורך להוסיף עוד מעט מים. מצננים. מגישים קר.

קוגל תפוחי אדמה

חומרים:

- 8-10 תפוחי אדמה גדולים
- 2 בצלים בינוניים
- 4 ביצים
- שלוש כפות קמח מצה
- שקית אבקת אפיייה
- כף אבקת מרק בטעם עוף
- מלח ופלפל
- כחצי כוס שמן רותח

אופן ההכנה:

במעבד מזון מגרדים את תפוחי האדמה והבצל ומייד שופכים עליהם את הביצים כדי שיישארו בהירים. מוסיפים את כל שאר החומרים חוץ מהשמן ומערבבים היטב.

את השמן אפשר להרתیح בסיר קטן על האש או במיקרוגל. שופכים את השמן הרותח אל תוך התערובת ומערבבים היטב. לפני שמעבירים לתבנית כדאי לנסות ולסחוט קצת את הנוזלים שהצטברו בתחתית הקערה. אופים בחום בינוני - גבוה כשעה וחצי או שעתיים.



גפילטע פיש



- 2 דגי קרפיון טריים חתוכים לפרוסות של 2-3 ס"מ.
- 2 בצלים גדולים, 3 גזרים קלופים וחתוכים לפרוסות
- מלח ופלפל
- שליש כוס קמח מצה דק
- מי סודה לשתייה (לא אבקה)
- 2 ביצים XL או L 3

חצי סלק טרי פרוס לפרוסות. נטחן את הדגים במטחנת בשר ביחד עם הבצל אחד. נוסיף מלח ופלפל, ביצים, קמח מצה ורבע כוס מי סודה. נערבב היטב. לקראת הבישול במידה והעיסה דלילה להוסיף מעט קמח מצה, כף בכל פעם עד למרקם קציצתי לא דליל מדי.

נחתוך את הבצל הגדול לטבעות, ונפזר על התחתית סיר עגול גדול. על זה נניח טבעות של סלק וטבעות של גזר. נבזוק מלח ופלפל לפי הטעם. נוסיף 3 כוסות מים, ונביא לרתיחה.

כשהמים רותחים, נכין מתערובת הדג קציצות עגולות ונניח על הירקות. נכסה את הסיר, ונבשל על אש גדולה בערך שעה וחצי. המים מתאדים אז שימו לב שלא יחסר מים, ותוסיפו רק מים רתוחים, עד למחצית גובה הדג, אפילו פחות. אפשר לנער קלות את הסיר מדי פעם לטעום ולתקן טעמים עם מלח או פלפל.

כבד קצוץ

מצרכים:

- 3 בצלים בינוניים קצוצים גס
- 1 חבילה (600 גרם) כבדי עוף טריים
- 3 ביצים קשות
- 2-3 כפות של מרק עוף מבושל
- מלח ופלפל שחור גרוס

אופן הכנה:

מחממים מחבת טפלון גדולה על להבה בינונית, מוסיפים שמן ובצל ומטגנים כ-15 דקות תוך כדי בחישה מדי פעם עד שהבצל זהוב ורך. מוציאים את הבצל לצלחת.

מוסיפים כבדים למחבת (אין צורך לשמן) ומטגנים 2-3 דקות מכל צד עד שהכבדים מוכנים אך עדיין ורדרדים מבפנים. מתבלים במלח ופלפל, מערבבים ומסירים מהלהבה. מצננים היטב.

מעבירים את הבצל המטוגן, הכבדים והביצים הקשות למעבד מזון. טועמים ומתקנים תיבול.



תמונה: <https://www.goodiz.tv/wp-content/uploads/2016/04/chopped-liver.jpg>

דג מלוח קצוץ

המצרכים:

- 3 דגי מלוח להשרות במים מספר שעות
- 3 תפוח עץ גדולים (רצוי גרנד סמית)
- 1 בצל גדול
- 3 ביצים קשות
- 2 פרוסות לחם לבן או חלה פלפל
- כף 1 סוכר
- 2 כפות חומץ תפוחים
- מלח, פלפל לבן

אופן ההכנה:

לטחון את כל החומרים ולערבב.

רגל קרושה

את הרגל הקרושה מכינים מעצמות רגל הפרה או מהברך. משלבים את שניהם. את עצמות הבשר מבשלים בישול ממושך ואיטי עד שהם מתרככים כליל. מוסיפים לבישול שום, בצל ותבלינים.

להקפיד על בישול ארוך וסבלני. כמה שיותר ארוך על אש קטנה יותר טוב. ההכנה של רגל קרושה דורשת זמן בישול רב. בכל צלחת שמים ביצה קשה פרוסה לחתיכות ועל זה שופכים את הנוזל המוכן. לשמור במקרר מספר שעות.



תמונה: https://vpuzo.com/uploads/posts/2012-04/1333698499_recept-027.jpg



תמונה: <http://vsezdorovo.com/wp-content/uploads/2016/10/holodets-recept-s-foto-58.jpg>