

הכנה לליל הסדר הראשון

להא/ערות: מ.ולס - דיגיטל סנטר

מותר להפיץ-וניתן לקבל למייל ע"י שליחת מייל עם המילה קובץ ליל הסדר
6746490@gmail.com

איזו התרגשות!!!

כל באלעבוסטע עומדת אובדת עצות במובן מסוים לפי פסח

א. כי התפריט שונה

ב. כי המצרכים הם לא סטנדרטיים

על אחת כמה וכמה באלעבוסטע חדשה שזוכה השנה לעשות ליל סדר בממלכה שלה!

כדי להגיע לליל הסדר מוכנים פיזית וגם רגשית אנחנו צריכות קודם כל לדעת מה צריך לעשות /לקנות / לבשל/ לסדר, וכאשר הכול ביחד מתערבל בלי סדר בראש נוצר גם בלגן ומתח מיותר. בדיוק בשבילך, ארגנתי כאן את הכול (מקווה מאד... אבל בטוח פספסתי, אם כן אשמח שתיידעו אותי על כך)

קודם כל צפירת הרגעה חשובה!

את הרשימה הזאת לא קניתי ובוודאי לא ערכתי בבת אחת ובשנה אחת.

אני עושה אותה אחרי ניסיון של 11 שנה בעריכת ליל סדר בבית, התחלנו כשהגדול היה כבן 9, ואני עדיין ממשיכה לאסוף טיפים לייעול, ולו בגלל שפסח הוא חג מיוחד ומגיע רק פעם אחת במהלך השנה. ואין לי ספק שבכל שנה ושנה אקבל עוד ועוד תובנות וטיפים מנשים מבוגרות יותר, שיש להן עוד המון טיפים להחכים אותנו. אז בוודאי אתן, שמתחילות בפעם הראשונה ומתוך לחץ של הרגע האחרון כמעט, בטוח תחכמה בסוף את כולנו עם רעיונות יצירתיים, וגם אתן יום אחד בע"ה תשבנה עם רשימות עבור הצעירות החדשות...

נתחיל דווקא בליל הסדר

אני רואה אותו בעיני, הכול ערוך יפה כל כך, אם כי אני מנסה לדמיין לעצמי את השולחנות הפצפונים בדירות ה-סלח לי, ולא כל כך מצליחה לחשב איפה נכנס שם הקערה לסימנים, מצה טאש, גביעים- 2 לפחות, צלחת אישית לסימנים, מגש עם חסה צלחת לביצים, וגם סט צלחות מרהיב, וסכו"ם וגם כוס?... אבל מאמינה ביצירתיות של כל אחת מכן שתסדרנה עם זה.. אולי לפי מערכות,

מערכה א' - קדש עד כורך

מערכה ב' - שולחן עורך עד ברך,

מערכה ג' - הלל נרצה...

מדמינת לי את המשפחות שיש להם רק פצפונים כמו הבן שלי עם התאומות בנות השנה...

קדש!

מוזגים וממלאים שתי גביעים ו.. רגע! רבקי גמרה כבר את חתיכת העוף שקיבלה, איזו זריזה! עוד לפני שהחיינו המרגש השנה באופן מיוחד, גם חני כבר גמרה, ולא, היא לא רוצה עוד, לשתות אולי? לא, מוצץ? גם לא... טוב, לצאת מהכיסא? כן, רגע, צריך לשטוף פנים וידיים, אה, איפה אחזנו? שהחיינו ולשתות כוס ראשונה בהסיבה.. איפה הכרית נעלמה? אה חני סחבה אותה לרצפה ומתפנקת עליה בחדווה...

אז לכן "זוצ"יות" עם פצפונים, המלצה חמה. להאכיל אותם מוקדם יותר ולהשכיב לישון עד כמה שהקטנטנים מסכימים לשיתוף פעולה.



ועכשיו תכלס, מתקדמים

(בסוף הקובץ תהיה רשימת קניות מסודרת וגם רשימות ומתכונים לבישולים הבסיסיים) הכמויות והמצרכים שכתבתי כאן מתאימות אמנם לשנה רגילה ולמצב רגיל שניתן ללכת לרכוש את כל מה שצריך, מקווה שתצליחו להסתדר ולמצוא כל מה שחייבים. אולי כדאי השנה לסמן לכן ברשימה מה הכי נחוץ ומה מתאים לכם בתקציב. ולפי זה לקנות.

הרשימה הנוכחית היא קודם כל בשביל להכניס למודעות, מה צריכים.

עוד לפני קדש אנחנו צריכות לערוך שולחן-שזה אומר לנו

1. **שולחן ...**

2. **נייר כסף עבה** או נייר לבן לפי מה שנוהגים אצלכם לשים מתחת למפה הלבנה.

3. **מפה לבנה חגיגית**

4. **ראנר כסוף** אם מתאים לכן

5. **מפה קריסטלית-מומלץ מאד**, המפה החד פעמית תעמוד עליה יציבה ויפה הרבה יותר

6. **מפת ניילון** חד פעמי עדיף מהסוג העבה יותר.

מעל כל זה יש לנו את ה:

7. **מצה טאש** ובתוכו:

8. **מצות** - את הכנת הכזיתים וההפרשת חלה נשאיר לעזרת גברים

ועכשיו לקערה

9. **קערה**, יש כמובן יפות ויוקרתיות לאין שיעור אבל בלחץ הזמן ניתן גם להשיג חד פעמיות ועליה:

10. **זרוע צלויה**, - לזכור להשאיר לפני בישול המרק, חלק נוהגים את הכנף וחלק הגרון

11. **ביצה**, - לקנות ביצים ולבשל

12. **מרור**, - חסה לקנות

13. **חרוסת**, צריך כאן כמות קטנה מאד, מכינות לבד? מקבלות מאימא? או אפילו מתארגנות כמה שכנות שאחת מכינה לכולן.

14. **כרפס**, - תפוח אדמה, מלפפון. גזר, מה שנהוג אצלכן, צריך לקנות ולבשל מראש

15. **חזרת**. - גם כאן, הכמות קטנה מאד אז אולי עדיף להתארגן כמה שכנות / חברות

16. **קעריות שקופות** הקטנטנות להניח בהם את סימני הסדר.

סיימנו עם הקערה, ישנם עוד חפצים שצריכים להיות על השולחן

17. **מלחיה**, וגם

18. **מי מלח**

19. **צלחת קטנה** אישית לכל אחד לטפטף עליה יין/לאכילת סימני הסדר.

הגענו ב"ה לרגע המרגש! אבא נכנס הביתה מהמרפסת, או בנוסח בני ברק תש"פ מסתובב חזרה מהחלון ו...

קדש!

20. **גביע** - גביעים ותחתיות כמספר בני הבית-יש בחנויות חד פעמי גביעים בשתי גדלים כדאי

את הקטנים לילדים.

21. **מיץ ענבים/יין**



ורחץ

22. **ספל וקערה**, אם אין לכן זמן ותקציב לסט כסוף מיוחד, ניתן לרכוש בצבע לבן ואולי גם נטלה קטנה אישית לכל ילד ולעטר עם טוליפ/לורד כסף נצנץ.
23. **מגבות**- אחד לכולם/אישי לכל אחד-מומלץ- לשיקולכן.

כרפס, יחץ

-התפקיד של אבא, אם כי מומלץ להכין כבר מלכתחילה כפרוסות

מגיד

זה המקום שלנו להתרגל לנוסח החדש, **הנוסח החדש של הבית שלנו** ולתת את הכבוד לאבא.

24. **הגדות** לכולם, כמובן הגדות מעוטרות לילדים- לייחד בתחילת הסדר הגדה לכל אחד, מומלץ וכדאי להחליף ביניהם כאשר כל אחד כבר מיצה את שלו.
25. **קליות ואגוזים**- אגוז מלך שלם בתוך
26. **שקית אורגנזה** קטנה, בשביל המנהג, וכדי שלא יהיה מסוכן לקטנים, וממתק קטן, אפשר שקדים מסוכרים.
- טיפ למי שיש לה ילד בגיל תחילת לימוד אותיות או קריאה**
- להכין לילד "הגדה" חוברת שכתוב שם רק אותיות של אלף בית-עמוד אחד לפי הסדר, עמוד שני כל הא-ב מעורבב וכד' קצת ציורים להשלמה, ולא תאמינו כמה הילד שלכם ייהנה שגם הוא אומר את ההגדה כמו הגדולים ומצליח לקרוא!

מוציא-מצה

27. **שקיות למצה** של כל ילד אולי עדיף עם פס סגור .

מרור כורך

28. **מגש לעלי החסה**
29. **חסה** - שטופה ומיובשת, כדאי כבר להכין מספיק לכולם גם למרור וגם לכורך.
30. **חזרת מגוררת**-להכין לבד או כמו שכבר כתבתי קודם.

שולחן עורך

- 30 **צלחת לדג**
- 31 **צלוחיות לסלטים**
- 32 **צלחות מרק**
- 33 **צלחת למנה עיקרית**
- 34 **צלחות לקינוח**
- 35 **סכו"ם מלא** - פעמיים מזלג, עדיף שיהיה גם ספייר למי שנפל/נשבר/נאבד
- 36 **כוסות יפות** עדיף את הקשיחות יותר
- 37 **מייצב כוס** - ניתן להשיג אצל "הגפן" ברחוב האדמו"ר מווישוא, בני ברק-
לדעתי מוצר חובה לפסח כשנזהרים מגעברוקט, שומר מאד שלא ישפך כלום.



38. **מפית יפה תואמת**39. **מפיות לבנות** סוג פשוט של 100 בחבילה.40. **סינרים** לכולם, לקטנטנים עדיף עם שרוול, לא זה שהוא מניילון בלבד אלא בד עם שכבת הגנה מתחת.

צפון ברך

משא ומתן והקשבה לחלומות, אגב מותר ורצוי גם להגשים חלומות פרטיים שלנו...

הלל

להודות ולהלל להקב"ה שזכינו! כן זכינו! גם אם לא הכול תיקתק כמו בחלומות... וגם אם המנגינות של בעלי כל כך שונות מהמנגינות של אבא, ובכלל לא הכרתי את הנוסח בצורה כזאת, ואצל אבא שלי ממש צעקו בשפוף חמתך ואילו בנוסח של בעלי ממש לא מופיע דבר כזה...

אבל כן, זכינו, לערוך פה את הסדר כשאנחנו ביחד חיים ובריאים! נודה ונבקש הלאה

...כן ה' אלקינו... יגיענו למועדים ולרגלים אחרים הבאים לקראתנו לשלום, שמחים בבגן עירך וששים בעבודתך... ונאכל שם מן הזבחים ומן הפסחים.... והלוואי שנזכה ל... נודה לך שיר קדש על גאלתנו ועל פדות נפשנו..."

נרצה

ווער עס טוט אזוי איז באוויליגט פארן אויבערשטן!

זה הזמן לעבור לשירים ולפזמונים כיד ה' הטובה עלינו.



ועד אז נעבור לרשימת הקניות המפורטת.



כלי בית

2 קולפנים-לפחות
2 סכינים בשרי ויקטורינגוס 1 חלק 1 משונן
2 סכינים חלבי ויקטורינגוס 1 חלק 1 משונן
סכו"ם
פותחן יין
גביע כסף
2 קרש חיתוך נפרד לעוף ונפרד לירקות אני משתמשת בפלסטיק המחוספס שמגיע בגלילים עכשיו בערב פסח
מצקת.
כף מחורצת,
כף שטוחה,
מועך תפוחי אדמה
סיר גבוה למרק
סיר לבישול תפוחי אדמה
סיר לטשולנט/צלי
מומלץ סיר נוסף שטוח ורחב
מחבת גדולה
3 מחבתות קטנות בשרי/חלבי/פרווה
קערות נירוסטה עדיף גם לחלבי, אנב אפשר להשתמש גם בקופסאות אחסון מרבועות לאותה מטרה
מסננת
פומפייה
מלחיה לשולחן
מפה לבנה
מפת קריסטל
ספלים
קערה לנטילת ידיים
מייצב כוס
סינרים
מגבת אישית
הגדה של פסח לכל אחד
טוסטר אובן אם אתם מתכוונים לאפות
בלנדר מקל
מקצף חשמלי ידני
מעבד מזון

מזון-כמובן רק מה שאתם משתמשים

מצות
סלרי עלים ושורש
קולורבי
לימון
תפוחי אדמה
גזר
מלפפון
עגבניות
בטטה
בצל
חסה
קישואים
תפוח עץ
שום
מלח
סוכר
ביצים
שמן זית
שמן אגוזים
קקאו
עוף מחולק
דג סלמון או רול געפילטע פיש
פפריקה
פלפל שחור
עוף מפורק
ביצים
חומץ
'קמח תפוחי אדמה
אגוזים למגיד
אגוזים ושקדים
יין/מיץ ענבים

חד פעמי

תבניות חד פעמי גדלים שונים וגם לפי מה שנכנס לטוסטר
נייר אפיה
קופסאות אחסון גדלים שונים
קערה לליל הסדר או חד פעמי
מפות חד פעמיות עבות
ראנר כסף
נייר כסף עבה גם מספיק לשיש
קעריות פלסטיק שקופות לקערה
צלחת אישית שקופה/כסף/לבן
צלחות דג, מרק, עיקרית, לפתן
קעריות לסלטים
גביע נוסף או חד פעמי גם לילדים + תחתיות
שקיות אישיות למצה או שקיות פס-סגור
מגש לעלי חסה
סכו"ם מוכסף
כוסות חד"פ קשיח
מפיות מדוגמות כסף
מפיות לבנות 100 באריזה
נייר כסף רגיל
שקיות אורגנזה לאגוזים



בישול בסיסי לליל הסדר

רושמת כאן לפי סדר הפעולות שאני רגילה

להוציא מהמקפיא אחרי בדיקת חמץ את העוף ולהכניס להפשרה למקרר. ולהכין את האטריות, ממליצה כבר גם על הכנת הקינוח.

אטריות

3 ביצים

2 כפות מחוקות קמח תפוחי אדמה

3 כפות מים או יותר, (לעיתים יש להוסיף לתערובת מים תוך כדי הטיגון)

מלח לפי הטעם

מעט שמן לטיגון

ההכנה

טורפים את הביצים היטב ומתבלים

ממיסים/מערבבים את קמח תפוחי האדמה עם המים עד שלא יהיו גושים

מערבבים את שתי התערובות מחממים מחבת ומברישים אותה בשמן מכינים חביתות דקות

אם הן יוצאות עבות - יש להוסיף מעט מים ולערבב היטב, עורמים אותן או מגלגלים וחותרים לרצועות דקות.

אפשר לעטוף ולשמור בקירור או בהקפאה

יום שלישי ערב פסח

פורסים על משטחי העבודה ניילון לשולחן מהסוג הפשוט,

נתחיל עם המאכלים שצריכים זמן קצר יותר על הכיריים.

ביצים

לפחות כמספר הסועדים מומלץ יותר

מכניסים בסיר מים, ביצים, ומלח בסיר סגור מרתחים, מכבים את האש, מחכים בין 6 ל 12 דקות, והביצים

מוכנות

תפוחי אדמה

לכרפס--מומלץ לחתוך לרבעים, זמן הבישול מתקצר מאוד! להוסיף מלח למי הבישול.

וגם מספיק לתוספת של העוף -המרשם בדף האחרון

בינתיים,

נבשל, את המרק

מרק עוף צח

לקלף - אגב אם את רוצה להכין גם סלטים וגעפילטע פיש מומלץ לקלף כבר עכשיו את הירקות הנצרכים.

1 בצל

1 גזר

1 בטטה

1 קישוא

1 סלרי

להכניס את העוף לסיר עם מים, להרתיח ומיד כשהמים רותחים לכבות את האש, לשטוף את העוף ואת הסיר

היטב.

להרתיח שוב יחד עם הירקות ולהוסיף כפית מלח-תלוי בגודל הסיר, מומלץ לטעום כמה דקות לאחר הרתיחה

ולהוסיף במקרה הצורך,

מיד כשמתחיל לעלות קצף, להוריד את הקצף עם מצקת או כף במשך

כ 5 דקות, עד שהמים רותחים וכבר אין קצף סמיך. להעביר ללהבה קטנה ולבשל במשך כשעתיים,



פילה סלמון על הפלטה

מכינים את הסלמון, מוציאים מהמקפיא, שוטפים עם האריזה דקה שתיים מתחת לברז מים. פותחים את אריזת הניילון, מניחים את הדג מעל אריזה, לוקחים את הסכין עם הקצה החד, משחילים בפינת הדג עד שמתרומם חתיכה שניתן להמשיך אותה עם היד בחוזקה, אם העור ממש צמוד לדג עדיין, לשטוף עוד חצי דקה מתחת לברז, לשים לב שלא יפשיר מידי כי אז כבר קשה לקלף את העור. -לשטוף היטב משאריות קשקשים שנשרו, לאחר הורדת העור, להמתין עוד כ-10 דקות שהדג יפשיר יותר ואז יהיה קל יותר לפרוס אותו.

לפרוס את הדג לפרוסות ולסדר בתבנית חד פעמית, כשהעור כלפי מטה, לפזר מעל הדג, סוכר, מלח, מיץ לימון, שמן זית/אגוזים, ופרוסות שום טרי, אם את משתמשת בתבלינים בפסח מומלץ להוסיף פפריקה מתוקה ומעט פלפל שחור. לכסות ולאטום היטב עם נייר כסף. אם יש לך פלטה מספיק גדולה ויהיה לך מספיק מקום על הפלטה לתבנית הדגים יחד עם הסירים, הניחי את הדג 10 דקות לפני הדלקת נרות על הפלטה, אם אין לך מקום יחד עם הסירים, אפשר להניח על פלטה חמה לשעה ורבע לפני הנחת הסירים.

* בישול רול קפוא של געפילטע פיש

אם אין לכם סיר רחב, הוציאי את הקלופס כחצי שעה לפני הישול, הפשירי מעט וחתיכי אותו באמצע להרתיח מים בסיר עם:

1 בצל

1 גזר

2 כפות סוכר

1 כף מלח

אני לא שמה פלפל שחור אבל הרבה כן שמים, כשהמים רותחים להכניס את הקלופס, להמתין שהמים ירתחו שוב, להנמיך ללהבה קטנה ולבשל במשך כשעה וחצי שעתיים נוספות.

* שטיפת חסה

להשרות את העלים במי סבון (מים עם סבון בריכוז של שטיפת כלים או חומר המיועד לשטיפת ירקות) למשך כמה דקות ושטיפה טובה תחת זרם מים.

* זרוע

לצלול את הזרוע על האש, מומלץ לפרוס מתחת נייר כסף

* **חרוסת** לאסוף ממי שהכינה לך, או להכין לבד, לא הכנתי אף פעם..

* **חזרת** לאסוף ממי שהכינה לך, או להכין לבד, לא הכנתי אף פעם..

* לבדוק האם הופרשה חלה מהמצות



סלטים

מיונז ביתי

1 ביצה

1 1/4 כוס שמן

חצי כפית מלח

מיץ מחצי לימון

אפשר לעשות את זה בבלנדר מקל להתחיל עם ביצה, לזלף את השמן באיטיות תוך כדי עירבול, ולהוסיף את המלח והלימון,

אם יש לך מעבד מזון - במקום הכלי הדוחף, לשים כוס חד פעמי עם חור קטנטן בתחתית. דרך החור לתת לכמות של כוס ורבע שמן לזלוף, כשמינית כוס בכל פעם. - יכול להתערבל כחצי שעה.

סלט מלפפון עם בצל

2 מלפפונים ירוקים בינוניים

1 בצל קטן

1/2 כפית מלח (לפי הטעם)

1/2 כפית פלפל שחור (לפי הטעם)

1/2 כפית סוכר

כף מיץ מלימון טרי

כף חומץ

לחתוך מלפפונים ירוקים לעיגולים במעבד מזון אבל אפשר גם עם סכין פשוטה. לחתוך בצל קטן לעיגולים, לתבל במלח, פלפל שחור, כף מיץ מלימון טרי, כף חומץ. לערבב הכל היטב.

סלט קולורבי וגזר

לגרד גזר וקולרבי בפומפיה

לתבל במלח, סוכר, -להתחיל עם מעט ולהוסיף לפי הצורך

טיפה מיץ לימון ומיונז-לפי הטעם.

תפוחי אדמה בתנור לתוספת-ליד העוף

לשטוח את רבעי התפוחי האדמה המבושלים לתבנית, לזלף שמן, מלל, תבלינים לבחירה להכניס לתנור או לטוסטר אובן, ולאפות עד שמתקבל צבע יפה.

קינוח

גלידת בננות מוצלחת וקלה

עדיף במעבד מזון-הוראות בהמשך

אם יש לך מקל בלנדר

להכניס את הביצים לכוס הפלסטיק שמגיעה עם הבלנדר או לגביע איחסון של 1 ליטר וככה להקציף,

ואילו את הבננות לרסק היטב בקערה ולהמשיך כמה דקות עד שתערובת הבננות מלבינה יותר.

הכנה במעבד מזון

שלב א'

4 ביצים מופרדות- להקציף חלבוניים עם הסוכר ולאחד אח"כ תערובות בעדינות

1 כוס סוכר

1/2 כוס שמן

ולהעביר לקערה יבשה

שלב ב'

5 בננות

לרסק הרבה זמן עד שנהיה בהיר ומכפיל נפח להוסיף את הקצף ולערבב בעדינות,

להקפיא בתבניות אינגליש ככה יהיה לך גם קל לחתוך.

בהצלחה!!!!

