

# מתכון עם זיכרון



לבשל עם  
משמעות  
כל אחד יכול

חוברת נגישה לאנשים עם מוגבלות שכלית

עמותת "מתכון עם זיכרון" עוסקת בהנצחת  
חללי מערכות ישראל בצורה ייחודית המשלבת  
בין אוכל וזיכרון.

כל אדם, מכל מקום בעולם, מכיר את התחושה  
של אובדן ושל געגוע, לכל אדם יש מתכון  
שמזכיר לו מישהו יקר.

הרעיון נולד מתוך שאיפה לייצר הנצחה חוצה  
גבולות שנוגעת באנשים רבים ברחבי העולם  
ומייצרת חיבור אל סיפורי הגבורה של  
המשפחות השכולות ושל מדינת ישראל.

השנה, בעמותת עמיחי, ניקח חלק וננציח יחד  
את הגיבורים שלנו במתכונים מתוקים מונגשים  
לאנשים עם מוגבלות.

הסיפורים והמתכונים נלקחו מתוך אתר "מתכון עם זיכרון",  
לקריאת הסיפורים המלאים יש להיכנס לאתר.



# עוגיות שוקולד צ'יפס של אוריאל

אוריאל אביעד סילברמן ז"ל



אוריאל היה אדם שמח עם חיוך תמידי, בעל לב ענק, טבח מחונן שאהב לפנק ולשמח אחרים בעיקר דרך הבישול והאוכל.  
הוא תמיד דאג לאחרים בצנעה, והיה בן אדם של מעשים. למד בישיבת ההסדר 'איתמר' ולאחר מכן התגייס לשיריון. אוריאל נלחם להגיע לקרבי בהסדר, ורצה לעשות את המקסימום בשביל המדינה.  
הוא עסק בהתנדבויות רבות, בין היתר ב"דידים", בעמותה לילדים עם צרכים מיוחדים במשך שנים כאחראי צוות טכני ובלומוד נערים לקראת הבר המצווה בארגון "צהר".  
המורשת שאוריאל השאיר אחריו והכי אפיינה אותו היא: "תאהב, תתנדב, תהנה מאוכל טוב".



## אוריאל אביעד סילברמן ז"ל



אוריאל נפל כגיבור ישראל בט' בשבט תשפ"ד, 19.1.2024 בקרב בחאן יונס.  
הוא היה חלק מצוות טנק סמ"פ בחוד, הכי בקדימה בקרב בגדוד עם סיירת צנחנים.  
אוריאל לא גוייס למילואים בתחילה אך התעקש לעשות את המקסימום שלו בהגנה על העם הארץ. חבריו מהפלוגה מספרים כמה היה מקצועי ואכפתי. עשה תמיד הכי טוב כל משימה שהוטלה על הצוות אוריאל עבד ב-2 מסעדות שף ורצה להקים יום אחד מסעדה משלו ובנוסף לעבוד בבניית תפריטים. משפחתו מספרת: הוא פיתח בעצמו את המתכון המדויק ביותר לעוגיות שוקולד צ'יפס ה-מושלמות שאנחנו מפרסמים כדי שכולם יוכלו להנות מהכישרון והאוכל הטעים שלו.



# עוגיות שוקולד צ'יפס של אוריאל

## מצרכים:

- $\frac{3}{4}$  כוס סוכר לבן
- כוס ורבע סוכר חום מררה
- חצי כוס סוכר חום כהה
- 2 ביצים
- $\frac{3}{4}$  כוס שמן או כוס חמאה מוצקת מוצקת
- תמצית וניל לפי העין
- 2 וחצי כוסות קמח
- $\frac{3}{4}$  כפית אבקת סודה לשתייה
- $\frac{3}{4}$  כפית אבקת אפיה
- כפית שטוחה מלח
- 100 גרם שוקולד מריר קצוץ שק (עדיף בהרבה מופצוץ שוקולד)



סוכר חום  
כהה



סוכר חום  
דמררה



סוכר לבן



קמח



שמן



תמצית וניל



ביצים



אבקת סודה  
לשתייה

מלח



אבקת אפיה



שוקולד מריר





# כלים:

כוס



קערה 2



קערה 1



כף



מטרפה



סכין



תבנית



ניילון נצמד



תנור



נייר אפיה





צוקחים קצרה ראשונה ושניים זה את  
כל סוגי הסוכר, מצרנה היטב



מוסיפים את 2 ההצ'ים ומצרנה  
היטב לה הצ'ת מצרנה







# צוקחים קצרה נוספת



ולמים ה-קמח, אבקת האפייה, סודה לשתייה ומלח ומצח ומצרהמים היטב





לחצות כף (ולא מטרות) מקפצים את  
 החמאה הלבנה לתוך החמאה הטהורה  
 עד שקנהם חמאה טעם לא מריר

מוסיפים את השוקולד ומוסיפים לקפץ עד  
 לאיחוי מוחלט של הרכיבים (חשוב לא לערער  
 יותר מדי, אלא רק עד למחאה לא מריר)





עוטפים בניילון נצנצות ומניסים לקירור  
המקפיא לעד עם שקית



יוצרים כדורים יחסית צפופים וישנים  
המרווח של כ-2 אצל העוגות בין כדור לכדור





אופייני החמור של חמור 180 מעלות  
 כ-12-8 דקות, על העליון החתום להכין  
 להכין 6-7 חמור של חמור חמום



לפני העלה - יש להעלות חמור קצת  
 חמור של חמור חמום

**בתאבון!**



# פיצה איטלקית

איתי גליסקו ז"ל



איתי גליסקו ז"ל נולד בתאריך 02/03/2003  
איתי היה לוחם חוד בגדוד 13 פלוגה ג' מבצעית בחטיבת  
גולני "טורפי הלילה".

הוא השתתף בפעולות מבצעיות והיה אחד הלוחמים  
הבולטים בגדוד בנחישותו, באומץ הלב, בעבודה קשה,  
בהשקעה למען החברים, בחברות ובאחריות רבה ולכן זכה  
לכינוי "גליסקו האגדי".

ב- 7/10/23 הפתיעו עם שחר עשרות מחבלים את מוצב  
"פגה" בעוטף עזה. איתי נלחם שם שעות ארוכות באומץ  
רב ובגבורה עילאית, תחת אש כבדה, תוך סיכון חייו, טיפול  
בפצועים ותמיכה בחברים שהיו סביבו ובמוצבים אחרים.  
בקור רוח ונחישות הוא הוביל יחד עם עוד 2 לוחמים את  
האש אליו. כך הציל בגופו את החיילים שנותרו במוצב  
ובחדר האוכל.  
בן 21 בנופלו.



## איתי גליסקו ז"ל



מגיל צעיר איתי אהב טבע, מרחבים ודייג ובלט ביכולות מנהיגות. איתי בלט ביכולות ההובלה החברתית והכריזמה שלו, בחוש ההומור והצחוקים, בשובבות ובשמחת החיים הכובשת שלו. איתי התחנך והיה מדריך בתנועת הצופים ביקנעם "שבט שחר", ואהב מאוד את החניכים, החבורה והטיולים. בנוסף היה שחקן כדורגל מוכשר ואהד את מכבי חיפה. לפני שהתגייס, איתי עבד במסעדה האיטלקית פיאנו ביקנעם. הוא היה עוזר של השף אבל מהר מאוד התקדם וניהל את המטבח. הוא כל כך אהב אוכל איטלקי, ובעיקר הוא אהב את ההתעסקות עם הבצק וביד אומן השקיע בקיפול הקצוות של הפיצה עם שומשום.



# פיצה איטלקית

## מצרכים:

- |  |   |
|--|---|
| • מאח  | • אצק:                                    |
| • פאלף שחור  | • 2 קילו קמח                              |
| • טיפה סוכר  | • 3 כפות שמרים                            |
| • שמן  | • 7 כפות סוכר                             |
| • דגינה צהובה מצורפת   | • 2 כפות מאח                              |
| • תוספת לאוהבימ' לפי הטעם - יחידים, פטריות, בצל, עגבניות, תירס, בולגריה. | • כוס שמן                                 |
| • <u>איח' אבה הכז ובמיוחד תירס, ארטישוק, בצל פאלף חריף</u>               | • מיט רוחחיס (לפי הצורך - הערק 5-6 כוסות) |
|  | • ארטל:                                   |
|  | • 1 בצל                                   |
|  | • רסק עגבניות                             |
|  | • מיט                                     |



סוכר אלה



שמרים



קמח



מים רותחים



שמן



מלח



אבינה צהובה



רסק עגבניות



הצ'ד



שומשום



פלפל שחור





# כלים:

כוס



קערה ארוטה



קערה אצק



כף



קווקוס



סכין



תבנית



תנור



נייר אפייה



מחבת





מצארה'ים יח'א זכ' - קמח, עמ'רים וסוכר



נוס'ים מצ'א, עמ'ן ומ'ים פושר'ים  
הז'רה - ז' פ'עס כוס אח'ת ומ'ים  
ע'ל ע'זק'ה ז'ק אח'ז





מכסים את ההצק ומתאימים אותו  
 לרוב מכפית את נפחו וממלא את הקערה



אחרי ההתחה - יוצרים מההצק 8  
 כדורים שווים באופנים





אוקח'ס כצור נצק ופולח'ס אולו אצור  
 פ'ס-נולח'ס העצ'נות עפ'ה'פ' /  
 מרצ'ס ע'עמק'ה ע'א'ל אטול



מ'א'ר'ס קצול ע'ה'ס ומ'צ'ר'ס מ'א'ר'ס  
 ה'ע'א'ל מ'ע'ס





מכינים את הרוטל: מטגנים בצל, ונוספים  
 אפיו- רסק עגבניות, מלח, פלפל, פלפל  
 ומטגים, מטגלים



מפזרים את הרוטל בצל, ונוספים  
 המג'ילה את הרוטל והפזרים





מחנכים תגור 200-250 מיליון ומוניסים את  
הפיצה - 15 שקות, עשירי להקטנה



חזקת את הפיזה ומישים

**בתאבון!**



# עוגת הביסקוויטים של ליאור

ליאור לוי ז"ל



ליאור לוי ז"ל נולדה בבאר שבע, גדלה והתחנכה בדימונה. היא בת שנייה לרחל ואופיר ואחות לעדן, גלעד ועמרי. בגיל 14 ובמשך חמש שנים התנדבה במד"א, שהפך לבית השני ולחלק בלתי נפרד מחייה. היא התנדבה בכל הזדמנות, בשעות הפנאי ואף בחופשות מהצבא, מתוך תחושת שליחות עמוקה. הצלת חיים ועזרה לזולת היו תמיד לנגד עיניה, וחלומה הגדול היה להיות רופאה מנתחת.

ליאור התגייסה לצה"ל ב-27 בדצמבר 2022 ושירתה כסמב"צית בבסיס אורים בפיקוד העורף, במשך כ-10 חודשים. היא נפלה בשבעה באוקטובר 2023, כ"ב בתשרי התשפ"ד, השבת השחורה, במתקפת הטרור בבסיסה, והיא בת 19 בנופלה.



## ליאור לוי ז"ל



אחותה מספרת שעוגת הביסקוויטים הייתה האהובה על ליאור, ושכל שבוע לפני שחזרה לבסיס הייתה מכינה אותה לחבריה. ליאור הייתה חברה נאמנה ואור גדול לסובבים אותה, תמיד הגיעה ראשונה לעזור, ידעה לומר את המילים הנכונות בזמן הנכון, ואהבה לבלות עם משפחתה וחבריה בים, בטיולים בארץ ובחו"ל, בסרטים ובמסעדות. היא הייתה בשלנית ואופה מוכשרת, שהפליאה במיוחד בהכנת פסטה ברוטב רוזה, ולצד זאת אהבה את תחום הטיפוח והאיפור, נהנתה לאפר ולסרק את חברותיה ובנות משפחתה, וחלמה לפתוח עסק משלה בתחום היופי!





חלב שמנת מתוקה אבקת סוכר



פאיניץ וניץ פאינה לבנה פחית



שוקולד לבן / מרר קינור שוקולד חלב



# כלים:



כוס



תבנית



מיקסר



סכין



אקרו



צלחת ארוקה



קערה



מיקרו



מקפיא



שקית זילוף





# הקצרת הפיקסר נשים יחד את כל מצרכי הקרט



# נקציף יחד עם מרקס יציה וקרמי





נעלה להכיל היסקווירט רלול'ט הלחל  
פער נוסח ולו קרט



עו להכיל היסקווירט ואל הקרט  
שנלר נעל





גלאז'ה פאון און אונדזש און אונדזש  
אונדזש און אונדזש און אונדזש  
אונדזש און אונדזש און אונדזש



אונדזש און אונדזש און אונדזש / אונדזש און אונדזש  
אונדזש און אונדזש און אונדזש





העצרת קיסט או סכין נעשה פסיט לאורק  
שיצרו צורת עיסור



**בתאבון!**



# קראמבל תפוחים של סיון

סיון ווייל ז"ל



סיון גדל ברעננה ושירת ביחידת הקומנדו אגוז בגאווה גדולה. הוא היה בחור חכם, יפה, שאהב לעשות שטויות ומתיחות לחבריו, סיון היה השמש של החבורה, מהצד הוא היה נראה קצת ביישן אבל מי שהכיר אותו ידע שהוא מצחיק בטירוף ובחור זהב, הוא היה שובה את הלבבות של כולם והיה זורם תמיד לצאת למסיבות, לשחק כדורסל או שש בש, ללכת לים, למלבי או לצאת לאיזה בר ולשתות בירה... תמיד היה חי את הרגע עם מוטו קבוע של - "מה כבר יכול לקרות", ועם חיוך שפשוט אי אפשר להתעלם ממנו.

חבריו מספרים שהוא העוגן של החבורה שלהם. אהוב על כולם ובעל חוש הומור מפותח. אמיץ וחזק וחלם לשרת ביחידה קרבית. תמיד הפגין קור רוח ושלווה. היה מוקף באחיו, בני דודיו וחבריו.



## סיון ווייל ז"ל



סיון התגייס לאגוד באפריל 2022, ולחם במבצעים ופעילויות בכל הגזרות. ב-7.10, עם מתקפת הטרור של חמאס, השתתף בקרב לשחרור כיסופים ובהמשך נכנס ללחימה בעזה.

לאחר 106 ימים בתוך הלחימה פונה לסורוקה, שם עבר ניתוח ולאחר מכן עבר להתאוששות והחלמה של חודש וחצי בבית. למרות הקושי, היה לו ברור שהוא חוזר לצוות שלו להילחם איתם, ומיד כשהחלים חזר אליהם פנימה.

סיון נפל בעזה ב-31.03.2024, וגם במותו הציל חיים נוספים בתרומת איבריו. בן 20 בנופלו.

משפחתו מספרת כי סיון מאוד אהב מתוקים וקינוחים, ובפרט את הקראמבל של אמא שלו שהכינה לו בימי שישי כשהיה יוצא הביתה. סיון נורא אהב פירות, במיוחד פירות יער. הקראמבל היא עוגה טעימה מאוד ופשוטה להכנה, לכן אפשר להכין אותה בכל גיל.



# קראמבל תפוחים של סיון

## מצרכים:

לחסיס הפירות:

- 1.5 ק"ג תפוחים (9-7 תפוחים בינוניים)
- 300 גרם פירות יצר/פטר/אוכמניות (כ- כוס וחצי)
- 300 גרם הפירות (הקראמה)
- 150 גרם קמח (כוס + כף)
- 100 גרם חמאה קרה
- 2 כפיות אבקת אפייה
- חצי כוס סוכר
- כפית תמצית וניל



פירות יער



תפוחים



סוכר לבן



חמאה



קמח



אבקת אפיה



תמצית וניל



# כלים:



כוס



קולפן



מזרח מלון



קערת זכוכית



כף



קרל חיתוך וסכין



תבנית



מיקרוואל



תנור





# מקפים את התפוחים



# חותכים אותם לקוביות, שמים הקצרת זכוכית ומניסים מיקרוואף - 10 דקות





מאכלים יחד עם הפירות את פירות  
היצר ומפזרים אותם בחניה להכנה  
אחידה



הכנת הקראנלס - המצה מלון, מניחים  
את הקמח, אבקת האפייה, סוכר  
וקוביות החמאה הקרה





תהניתם פירות ופירות קצרים עם קצת  
תערובת מרקם חוץ, מוסיפים את  
תצית הוויניץ ומעלהים עם נייל



מפירות את פירותי הקלה תהניתם עם  
הפירות הלבנה, אין צורך קצת  
את הקלה





180 °C לחץ 45 דקות להחום על 180  
מחצית חצי מהחלק העליון הוא קצוץ



**בתאבון!**



# עוגיות שוקולד מושלגות

דניאל טואף ז"ל



דניאל נולד בז' בכסלו, 3 בדצמבר 2000, בירושלים. ילד רביעי להוריו, שלמה ואורית, אח לשמריה, מיכאל, נעה ונחשון.

דניאל היה ילד ספורטאי ואנרגטי, התנסה בענפי ספורט רבים והצליח בכלם.

דניאל התגייס לגבעתי בעיצומה של מגיפת הקורונה, במרץ 2020.

חרף הקושי והעובדה כי בשל הקורונה היציאות הביתה היו מועטות, דניאל תמיד שמר על החיוך ולא התלונן על דבר. דניאל עשה מסלול מהיר לקורס מ"כים, ומיד לאחר מכן קורס קצינים.

דניאל היה אמור להשתחרר באוגוסט אבל אחרי שיחה עם המח"ט הוא החליט לחתום עוד ולצאת לקורס מ"פים. מה שאמר לחייליו לפני הכניסה לעזה בתחילת התמרון מסביר הכי טוב מי הוא היה:



## דניאל טואף ז"ל



"זכיתי לחיות את החיים האלה, חיים של כלליות ועשיית טוב למען עם ישראל בגופי ממש. תמיד אני מכוון שיהיה לנו חיים של עשייה למען הכלל, של נתינה למען העם והארץ, חיים שבהם אני הופך את העולם למקום טוב יותר, את העם שלי לטוב יותר"

דניאל לחם בעזה מתחילת התימרון הקרקעי באוקטובר 2023 במהלך מלחמת חרבות ברזל.  
דניאל נפל בקרב בתל סולטאן ב 17.9.24, י"ד באלול תשפ"ד, בעזה. בן 23 בנופלו.

בכל פעם שדניאל יצא לסוף שבוע, נעה, אחותו, היתה מכינה לו קופסאות של עוגיות.

הלוחמים שהגיעו לנחם אותם במהלך השבעה, סיפרו גם הם על העוגיות הידועות שדניאל כיבד אותם בהם, יחד עם קפה טוב שדניאל היה מכין במקינטה שהיתה לדניאל בכל מקום, גם בעזה.



# עוגיות שוקולד מושלגות

## מצרכים:

- 350 גרם שוקולד מריר
- 50 גרם חמאה
- 3 ביצים בטמפרטורת החדר
- 100 גרם (1/2 כוס) סוכר
- 1/4 כפית מלח
- 100 גרם (3/4 כוס) קמח
- 1 כפית אבקת אפייה
- 120 גרם שקדים טחונים

לציפוי העוגיות לפני האפייה:

- 100 גרם סוכר
- 100 גרם אבקת סוכר



סוכר



חמאה



שוקולד מריר



קמח



מלח



ביצים



שקדים טחונים



אבקת סוכר



אבקת אפיה



# כלים:



מיקסר



מיקרוואב



2 קערות



מקפיא



כוס



כף



אקו



נייר אפייה



תנור



תבנית





הקצרה קטנה נחיסים יחד שוקולד  
וחמאה המיקרוואב



הקצרת מיקסר מקציפים יחד ביצים, סוכר  
ומחאה תערובת וההירא







מנגיט אכא ההללל מללל אעל  
 מללללל, אעל הלא קרל אלאולל



ולללל אלאולל קללל מלללללללללל  
 מלללללללללל. אלאר הלאולל מללל  
 מללללללל מלללללללללללללללללל





מקפואים את העוגיות עם אהקת הסוכר  
 למשך כחצי שעה לפני האפייה.  
 הינתיים מחממים תנור ל-190 מעלות



אופים את העוגיות למשך 9-12 דקות עם  
 להן נספקות להצפים ורכות למרכיב.  
 ניצבים ומחכים לקירור העוגיות יתייבבו.

**בתאבון!**



# כדורי שוקולד של רונציק

רון יהודאי ז"ל



רון, רונציק, היה ילד מיוחד, עם המון שמחת חיים. הוא אהב מסיבות והיה מוקף חברים. רון כשמו הוא. חייכן. אהוב על כולם, ילד של שמחה ואהבה, עם חיוך שלא נעלם וישאר איתנו לנצח. רון שיחק כדורגל עד גיל 18, כשהתגייס לצבא החליט לפרוש לטובת שירותו הצבאי. רון היה אוהד שרוף של ביתר ירושלים, קיצר את הטיול הגדול בדרום אמריקה לטובת משחק אליפות בסלוניקי. כשחזר מהמשחק רון התחיל לעבוד עם אמו סיגל בחברה בה עבדה. הם זכו לעבוד יחד למשך חודש וחצי מידי יום, לאכול יחד צהריים ולהיפגש.



## רון יהודאי ז"ל



רון נרצח במסיבה בנובה בשביעי לאוקטובה, אליה נסע יחד עם חבריו.

רון היה היחיד מבין שמונת חבריו שנרצח במסיבה. הותיר אחריו הורים ושני אחים.

החברים של רון ושל האחים שלו מאוד אהבו את כדורי השוקולד שהייתה מכינה להם אימו, סיגל. בכל יום שישי חיכו שסיגל תכין להם אותם.



# כדורי שוקולד של רונציק

## מצרכים:

- 500 גרם פתיבר
- 500 מ"ל שמנת מתוקה
- 3 חפיסות שוקולד מריר
- 2 כפיות תמצית וניל
- גציפוי:
- קוקוס



פתייהר



שוקולד מריר



תמצית וניל



שמנת מתוקה



קוקוס



# כלים:



כפית



סיר



מאחז מזון



תבנית



מנצ'ט'ים



כף



מקפיא



כף



קערה





# טוחנים את הפתייה המצה מלון



# מחיסים הסיר על אש נמוכה את השוקולד ביחד עם השמנת מתוקה ותמצית הוניף





מכמים את הלא ומוספים את הפחיה  
 לסיר, מלאהם העצת כ



מחכים מעט לקירור הלאים והינתיים  
 מניחים מניס'ים להנתי





# יוצרים כדורים מלהלילה



# מאלצים את הכדורים הקוקוס





נספריס את הכפוריס התהנית וסכניסיס  
אקירור א א א



**בתאבון!**



# פונדנט שוקולד עשיר וחם

עדי אודיה ברוך ז"ל



נולדה ביום כ"ח בחשוון תשס"א (26.11.2000) בקריית נטפים.

בת לאורית ואברהם, אחות לדביר יצחק ויניר דוד. עדי גדלה בקריית נטפים, הייתה ילדה מלאת אור ושמחת חיים, ילדה מוארת וחייכנית, כל דבר שנגעה בו – הצליחה. מגיל 15 אהבה לצלם ולאחר שירותה הצבאי הקימה עסק לצילום אירועים והתמקדה בחתונות. עסק שהלך והתפתח בהצלחה מטורפת. היא אהבה מאוד לתעד רגעים שמחים בחיים של אנשים.

בכל מקום שאליו הגיעה נכנסה עם חיוך ענק ואור גדול. ילדה משפחתית, ערכית, שהתעקשה והצליחה להתגייס לתפקיד הגנה על הציר והעיר שדרות ולקבל צו 8 למרות שלא גויסה מלכתחילה למילואים. עדי התרגשה ללבוש את המדים אותם לא לבשה למעשה מאז שחרורה.



## עדי אודיה ברוך ז"ל



עדי אודיה ברוך נפלה בקרב ביום כ"ז בתשרי תשפ"ד  
(12.10.2023), בת 22 בנופלה.  
הותירה אחריה הורים ושני אחים.  
אחרי השבעה נכנסה אורית למחשב של בתה ומצאה בו  
שירים שכתבה. אחד מהם נשמע כמו צוואה: "ואם אי  
פעם אמות טרם זמני/ אני רוצה שתחגגו את החיים/ ולא  
תתאבלו על מותי/ שתקומו כל בוקר עם חיוך וגעגוע  
בלב/ ולא תיתנו לאף שנייה מחייכם להתבזבז/ תעריכו  
כל רגע קטן/ ומדי פעם תחייכו לעננים/ אני אהיה שם".  
משפחתה מספרת: המנה האהובה על עדידוש, מתוקה  
כמוהה ומנה שתמיד עדי הייתה שמחה לקבל ולאכול.



# פונדנט שוקולד עשיר וחם

## מצרכים:

- 2 חביצות שוקולד מריר
- חצי חביצת נטורינה
- 3 ביצים
- 2 כפות קמח
- חצי כוס סוכר

נטורינה



שוקולד מריר



קמח



ביצים



סוכר



# כלים:



כף



מטרפה



קערה



מנצ'טים  
אקאפקייקס



סיר



כוס



תנור



תבנית



צ'ף





מארה'ים הקערה עם מטרפה - סוכר,  
 ביצים וקמח יחד



הסיר, ממיסים שוקולד ונטורינה על אהבה  
 קטנה





מכין את הרוטב ואת האוורור  
 עושים את הלייף



עושים את הלייף  
 את הלייף





מניחים את הפנא'טים על תבנית ומכניסים  
 לתנור שחומם מראש על 170 מעלות למשך  
 10 דקות



**בתאבון!**



# לביבות גבינה מתוקות

עוז שמואל ארדי ז"ל



עוז הוא בנם של יעל ועידן, אח של פז, יערה ואגם.  
נולד וגדל בקיבוץ חצור. ילד השדה, חקלאי במהותו  
ובנשמתו.

ממוקד מטרה וחדור משימה. תמיד מחייך, תמיד נכון  
לעזור.

מתייצב ראשון והולך אחרון-מתנדב באהבה ובא עם רצון,  
חמוש בחיוך שובה לב ובעיניים ירוקות בורקות.  
אופטימי ללא תקנה ותמיד תמיד רואה את הטוב.  
"הכל בסדר, יהיה טוב" - נהג לומר.

עוז שירת כחובש פלוגתי בגדוד להב 603, רובאית גדעון  
בהנדסת קרבית.

בהתקשרות הכתובה האחרונה שהייתה איתו השאלה  
האחרונה שהוא שאל: "מה עם החטופים?"

כזה היה - נשמה טובה וחרוצה.



## עוז שמואל ארדי ז"ל



נפל בעזה במהלך מלחמת חרבות ברזל, בתאריך  
14.12.23, בעת הגנה על המולדת ועל האדמה אותה כל  
כך אהב.  
בן 19 בנופלו.

אמו מספרת על המנה שאהב: "כשעוז היה ילד קטן הוא  
היה עומד על כיסא עוזר לי להכין, לשים את החומרים  
ולערבב... ככל שגדל היה יותר עצמאי והחל להכין לבד.  
הוא היה מביא לכולם לאכול"



# לביבות גבינה מתוקות

## מצרכים:

- 2 ביצים
- 3 כפות קמח
- 250 גרם (25%) חמוץ גבינה
- שקית סוכר וניל
- כף סוכר
- מלח לטעם
- לקישוט:
- אבקת סוכר
- סירוף שוקולד / ניילון



קמח



ביצים



אבקת סוכר



סוכר וניל



גבינה לבנה



סירופ

שוקוצ' / מייפל



שמן



סוכר



# כלים:



נטרפה



קערה



חמה



נטקת



חפץ



כּוּ





שמים את כל המרכיבים יחד בקערה  
ומערבבים העזרת מטרף



שמים במחבת מעט שמן ומחממים על  
הבה נמונית





יוצק'ס פאפא פאפא פאפא פאפא  
פאפא פאפא פאפא פאפא



פאפא פאפא פאפא פאפא פאפא  
פאפא פאפא פאפא פאפא פאפא





מוציאים לצלחת ומניחים את הלהבות  
 כפי שהן, הרוקת האהקת סוכר או עם  
 סירופ שקואצ או מייפל



**בתאבון!**



# עוגת גבינה פירורים של טל

טל דרור ז"ל



טל נולד וגדל בירושלים, בן לאורית ורמי, אח למאיה ורואי, בן זוג למולי.  
המשפחה היתה הכל עבורו, הוא העריץ את הוריו והוא לקח את תפקיד האח הבכור מאד ברצינות. הוא היה החבר הכי טוב של אחיו.  
טל היה ילד מאד חכם וחרیف. הוא הצטיין בלימודים והיה לו ידע רחב במגוון תחומים.  
לאחר סיום הלימודים הצטרף כחניך למכינת קול עמי, מטעם הסוכנות היהודית, בבית רימון.  
שנה בדיוק לפני שנפל, בטיול סוכות של המכינה למאגר בנטל, התגבשה בו תובנה מהותית והוא כתב שהבין את ערך הרעות לעומקו. שתמיד הוא יתן את עצמו ולא ישב מנגד, גם אם קשה או לא מתחשק.



## טל דרור ז"ל



באופן סמלי, טל נפל שנה לאחר מכן, בראש השנה, סמוך  
מאד למאגר בנטל. הוא נתן את כל כולו בדיוק במקום  
שבו הוא הבין כמה הערך הזה חשוב.  
טל שירת כמש"ק תקשוב בגדוד 13 של חטיבת גולני.  
טל נפל בא' בתשרי התשפ"ה (03 באוקטובר 2024),  
מפגיעת כתב"מ שהגיע מעיראק ופגע במגורים בבסיסו  
ברמת הגולן בזמן שישן.

אמו מספרת: "את העוגה הזו אני מכינה מאז שטל ילד,  
זה התחיל בחג השבועות ובמשך השנים זה המשיך  
להמון פעמים במשך השנה. יחד עם אביו ואחיו היו  
מחסלים תבנית שלמה ביום.  
כל פעם שהעוגה היתה במקרר טל היה מתרגש ושמח,  
גם אם זה היה בתדירות גבוהה וכל פעם ששאלתי איזה  
עוגה להכין, זו היתה התשובה הקבועה!"



# עוגת גבינה פירורים של טל

## מצרכים:

הצק:

- 200 גר חמאה
- 2 כוסות קמח תופח
- 2 כפות סוכר
- 2 חלמונית

מילית:

- 500 גרם גבינה לבנה 5% או 9%
- שקית סוכר וניל
- 3/4 כוס סוכר
- שמנת מתוקה
- 2 כפות סוכר



חמאה



קמח תופח



סוכר וניל



סוכר



ביצים



שמנת מתוקה



גבינה לבנה



# כלים:



מיקסר



מטרפה



2 קערות



מקרר



כוס



כף



אקו



תנור

תבנית





מארגלים את חומרי הבצק ומחלקים ל-2  
 חלקים - 3/4 ו- 1/4.



את כמות ה- 3/4 לטח בתבנית של  
 העוגה ורעה בתבנית קטנה לפירורים.  
 לחלק של הפירורים ארוסיף אצו כזווכר





180 אופים את ההצקת 20 דקות - 180  
 מצלות. ולאחר מכן מצננים היטב



הכנת המצית: מצרלהים היטב לקצרה  
 צהינה, סוכר וסוכר וניל





המיקסר - מקציפים שמנת מתוקה עם 2  
כפות סוכר



מערבבים התנועת קיפוף את השמנת  
המקציפת את התערובת הכלינה





יוצקים את המצית על ההצק. מפורים  
ממנעת את הפירורים האפויים.  
ומעוירים על המקרר



**בתאבון!**



# עוגת השיש שאהב עמית

עמית הוד זיו ז"ל



עמית זיו נולד ביום ג' באב תשס"ד (21.7.2004). בנם של גלית וגיא ברק, אח לנעם ויאיר. ביום 5.12.2022 התגייס לצה"ל ושירת בחיל שריון. עמית היה ילד חייכן שעזר לכולם וכולם אהבו אותו, הצחיק את כולם. השאיר חור ענקי בכל כך הרבה לבבות במדינה. במהלך שנות הלימודים עמית התחיל להתנדב בעמותת קסם, עמותה לנזקקים מראש העין. עמית סידר וארז מארזים למשפחות והסיע אליהם הביתה. אהבתו הגדולה של עמית היתה לעולם הכדורסל ואף הצליח להיבחר לקבוצת מצטיינים בנבחרת ישראל, כי כשעמית הציב לעצמו מטרה, הוא דאג לכבוש אותה. עמית המשיך לשחק כדורסל כל עוד יכל גם במהלך השירות הצבאי.



## עמית הוד זיו ז"ל



עמית הוד זיו נפל במהלך פעילות מבצעית תוך כדי  
ריצה לטנק עמית קיבל נפילה ישירה כתוצאה מהשיגורים  
שבוצעו משטח לבנון במרחב שתולה ביום י' בטבת  
תשפ"ד (22.12.2023).  
בן 19 בנופלו.

את עוגת השיש היה אוהב במיוחד ותמיד משכנע את  
אמו להכין אותה, כל פעם שהיה חוזר מהצבא היתה לו  
עוגה מוכנה.



# עוגת השיש שאהב עמית

## מצרכים:

- 3 ביצים
- 1 כוס סוכר
- 3/4 כוס שמן
- 3/4 כוסות מיץ או מיץ תפוזים
- 2 כוסות קמח תופח
- 1 שקית אבקת אפייה
- 1 שקית סוכר וניל
- כף קקאו



סוכר



היצ"ט



קקאו



מים / מיץ תפוזים



שמן



סוכר וניל



אבקת אפיה



קמח תופח



# כלים:



אקקו



תהנית



מטרפה



סכין



כף



כוס



תנור



2 קערות





מתחממים תנור על חום של 170 מעלות



מרחימים קצת קצוץ בצ'ורס  
על הקרקע ופירוש הקצוץ





ענני תלני וויקי 3/4 נלללל  
 זלללל, 1/4 נלללל זלללל



נללללל זלללל זלללל זלללל  
 זלללל





יוצקים לחמניה את הפילינג החום ועם סכין/קיסם מערבהים מעט ויוצרים צורות נחמות



אופים למשך 40 דקות, הוצקים עם קיסם והוא יוצא יפה ומזיזים את העוגה

**בתאבון!**



נערך ע"י אביה חיימי, סטודנטית לעבודה סוציאלית