

הכנת פירות יבשים

ט"ו בשבט הוא חג האילנות. בימינו, נהוג לנטוע עצים בישראל ביום זה ולאכול פירות מתוצרת הארץ. בתקופת הגולה, לפני קום המדינה, הזכירו בקהילות היהודיות את ארץ ישראל, עצייה ופירותיה ונהגו לאכול פירות תוצרת ארץ ישראל. כיוון שהמרחק מהארץ היה רב, לא היה ניתן לאכול פירות טריים ולכן ייבשו את הפירות כך שניתן היה לאוכלם לאחר זמן רב.

מנהג זה השתרש ולכן נוהגים לאכול פירות יבשים בט"ו בשבט גם בארץ ישראל.

רכיבים לפירות המיובשים:

תפוחים - 500 גר' (בשלים, פרוסים לפרוסות או כל פרי אחר לבחירתכם)

מיץ לימון - מעט (אפשר להשתמש גם במיץ תפוזים)

אופן הכנת הפירות המיובשים:

חממו מראש תנור לחום נמוך, עד 60° מעלות. אם אתם לא מייבשים פירות הדר, טבלו את הפירות במיץ הלימון כדי למנוע מהם להשחים יתר על המידה. סדרו את פרוסות הפירות על תבנית עם נייר אפייה, והכניסו לתנור. השאירו את הפירות בתנור למשך 6-12 שעות, עד שהם מגיעים למרקם הרצוי.

לפניכם מספר פירות ולידם מצוינות מספר השעות הדרוש כדי להכין מהם פירות יבשים בתנור הביתי טמפרטורה של 55-70 מעלות:

הידעת?

פירות יבשים הנוצרים בבית ע"י ייבוש בשמש שומרים על ערכם התזונתי (ויטמינים, סיבים תזונתיים). לעומתם, פירות יבשים הנעשים בצורה תעשייתית מיובשים לרוב בתנורי חום למשך זמן ממושך, מוברים בשמני קוקוס ולעיתים אף מצופים בסוכר או תחליפיו לצורך שיפור הברק. כדי להאריך את חיי המדף של פירות אלו, מכניסים אליהם כימיקליים המונעים את איבוד הצבע (צבעי מאכל) ואת ריקבון הפרי כגון סולפיטים ודו תחמוצת הגופרית.



8-10



8-10



12



12



12



6



6



6



6



6

המתכון והתמונות לקוחים מתוך האתר בא-במייל:

<http://www.baba-mail.co.il/recipes/recipe.aspx?recipeid=1348>