



צילום מתוך: Pixabay

תפוח עץ מסוכך - "במבליק" לקראת שמחת תורה

מצרכים :

- תפוח קטן כמספר החניכים
- 1 ק"ג סוכר
- צבע מאכל אדום .
- חומרי טעם כגון וניל או תמציות דומות .
- לימון .
- מקלות ארטיק או מקלות באורך ועובי דומה .
- מעט שמן

אופן ההכנה:

1. רק מבוגר טובל את התפוחי בתמיסה, התמיסה חמה מאוד ויש להיזהר במגע עם התפוח הטבול.
2. מחממים מעט שמן (שתי כפיות)
3. שופכים שלושת רבעי שקית סוכר .
4. בעזרת כף עץ/מתכת מתחילים לבחוש בזהירות ולאט מוסיפים את החומרי הטעם ואת צבע המאכל - כל זה על אש נמוכה .
5. שימו לב, שהקרמל שננוצר לא יישרף אחרת טעמו יהפוך מר . .
6. מערבבים עד שמקבלים עיסה אחידה .
7. מוסיפים מיץ לימון ללא הגרעינים .
8. במקביל נועצים את מקל הארטיק או תחליפו במרכז התפוחים.
9. טובלים את התפוחים בעיסה.
10. מניחים את התפוחים על היריעה או על המגש המשומן עד להתגבשות העיסה על התפוחים (לוקח זמן – יש להמתין בסבלנות)

ציוד:

- סיר קטן
- מגש או יריעת ניילון משומנת
- כף עץ או מתכת

בתאבון

מתכון של חיים חדד מורה לשלי"ח וידיעת הארץ מחוז ירושלים ומטה שלי"ח.