



YVRIT SOCIAL CLUB BÉTÉAVON בתאבון

LA RECETTE
DE MA GRAND-MÈRE
המתכון של סבתא
SPÉCIAL PESSAH AVEC
LE CHEF
CLAUDE BENSIMON





CLAUDE BENSIMON

שף ישראלי

CHEF CUISINIER

CLAUDEBENSIMON@HOTMAIL.CO.IL



**LES CREATIONS DE
CHEF BENSIMON**
! יצירות אומנות



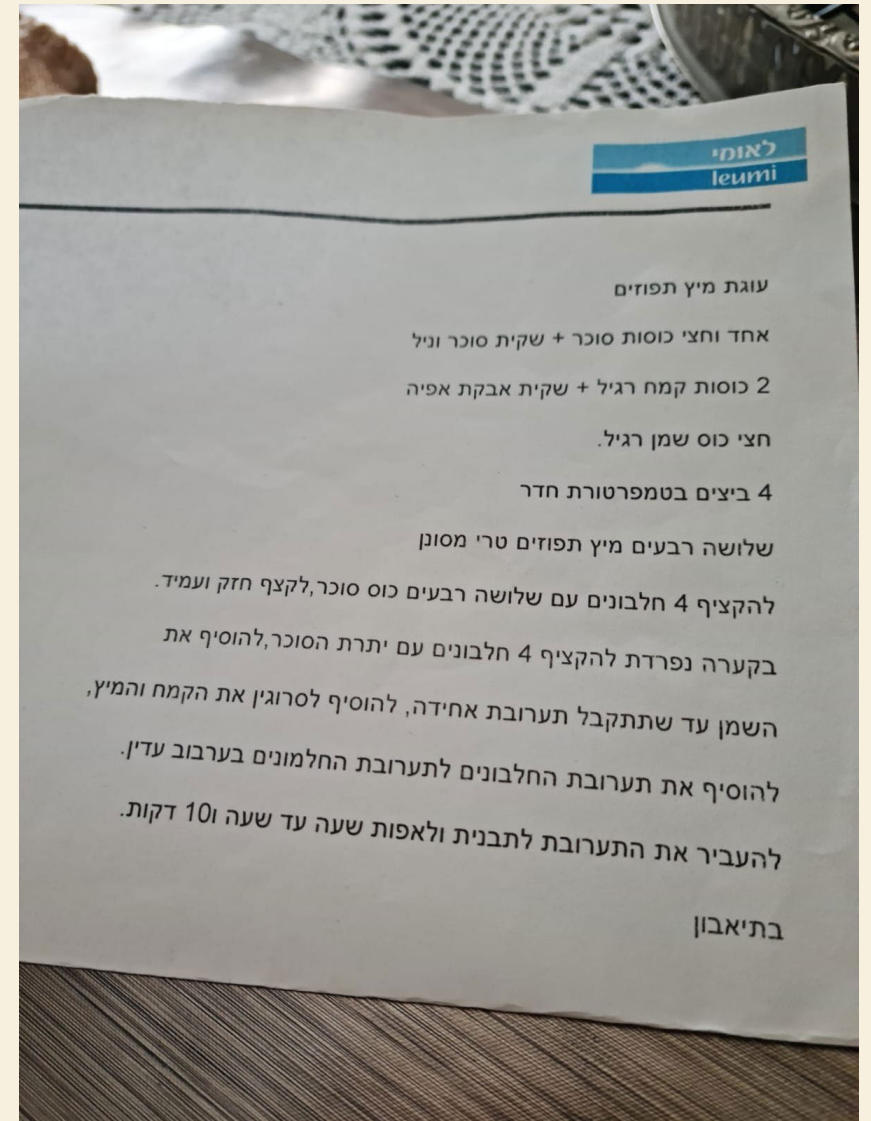
אֵיךְ עוֹשִׂים עוגָה
בְּעֵבְרִית ?
מָה הַיִּשְׂרָאֵלִים
רוֹצִים לֶאֱכֹל

**COMMENT FAIRE UN
GÂTEAU EN HÉBREU
? CE QUE LES
ISRAÉLIENS
VEULENT MANGER**

מָה ז'אָת עֵוֹגָה יְהוּדִית?



עוגת מיץ תפוזים נשל אמא כרמלה





מ ל ז ו ן מ ת כ ו ן

מ ת כ ו ן מ ת כ ו ן י ם

ל ה כ י ן מ כ י ן י ם

ל ה ת כ ו ן ל פ ס ח

א כ ל

מ ז ו ן

מ צ ר כ י ם

ק נ י ו ת

ב ש ו ל

א פ י ה

ט ג ו ן

א י ף מ ת ח ב ר ה מ ת כ ו ן

ה מ ש פ ח ת י ל מ ס ר ת ו ל מ ה

ב ח ג י ם י ה ו ד י ם ה א כ ל כ ל כ ל

ח ש ו ב



בְּנִשּׁוּל יְהוּדֵי אִו
בְּנִשּׁוּל עֵרֶבִי
אוֹ בְּנִשּׁוּל מְזֻכָּר
תִּיכּוֹנִי?

לְאָפוֹת (to bake)

לְבַחוֹשׁ (to stir)

• לְחַתוֹךְ (to cut)

• לְטָבּוּל (to dip)

• לְצַקֵּת (to pour)

• לְכַתוֹשׁ (to crush)

• לְאֲדוֹת (to steam)

• לְהַגִּישׁ (to serve)

• לְגַרֵד (to grate)

• לְהוֹסִיף (to add)

• לְמַרְח (to spread)

• לְחַמֵּם (to heat)

• לְטַגֵּן (to fry)

• לְטָחוֹן (to grind)

• לְהַמִּיס (to melt)

• לְהַמְלִיחַ (to salt)

לְסַנֵּן (to strain, to filter)

• לְהַסִּיר (to remove)

• לְעַרְבֵב (to mix)

• לְצַנֵּן (to chill)

• לְקַרֵר (to cool)

• לְקַלּוֹת (to roast)

• לְקַלֵּף (to peel)

• לְהַרְתִּיחַ (to boil)

• לְרַסֵּק (to mash, to crush)

• לְשַׁמֵּן (to grease)

• לְתַבֵּל (to spice)

• לְסוּחַט (to squeeze)

• לְפָרוֹס (to slice)

• לְקַצוֹץ (to chop)

• לְשָׁפוֹךְ (to spill, to pour)

• לְשַׁטוֹף (to wash)

• לְלוּשׁ (to knead)

Nettoyer לְנַקוֹת

מְנַקֵּה מְנַקֵּים מְנַקוֹת

Cuisinier לְבַשֵּׁל

מְבַשֵּׁל מְבַשֵּׁלֵת מְבַשֵּׁלִים מְבַשָּׁלוֹת

Préparer לְהַכִּין

מְכִין מְכִינָה מְכִינִים מְכִינוֹת

Ranger לְסַדֵּר

מְסַדֵּר מְסַדֵּרֵת מְסַדֵּרִים מְסַדֵּרוֹת

Inviter לְהַזְמִין

מְזַמִּין מְזַמִּינָה מְזַמִּינִים מְזַמִּינוֹת

Célébrer Fêter לְחַגֵּג

חוֹגֵג חוֹגֵגֵת חוֹגֵגִים חוֹגֵגוֹת

Prier לְהַתְפַּלֵּל

מְתַפַּלֵּל מְתַפַּלֵּלֵת מְתַפַּלֵּלִים

מְתַפַּלְלוֹת

Sortir לְצַאת

יוֹצֵא יוֹצֵאת יוֹצֵאִים יוֹצֵאוֹת

1 כף קפה ואם
חצי כוס שמירה גולמית
5 כוסות קצבאזי אורל
100 גרם חמקה

1 קואלום שומעם במחבת וקשה וזק
כזי ערוב. ~~ע~~ עפלדה קה. מניחום קצק.
מפורום חמקה

2 בסור גצול למטום אפתיחה חמקה, קבל.
סוגי קפה וטחונה אמירום מה אל.
מאסיכום קצבאזי אורל חמקה והשולמטק
מסיקום הולק

עקבות מרובות נזיר או
בעלות כף אסמא



מה אתם זוכרים
מהמטבח של סבתא
או של אמא שלכם ?

מסורת יהודית לפסח

LA TRADITION JUIVE POUR PESSAH

גפילטע בגרסה קצת אחרת לסועדים הטבעונים

מרכיבים:

לציר:

2 בצלים גדולים חתוכים גס

שני גזרים גדולים פרוסים

כף אצות וואקמה

מלח

פלפל

4 כפות סוכר

שמן צמחי

לקציצות:

1.5 כוסות קמח מצה

2 כוסות אגוזים מעורבים טחונים

תפוח אדמה גדול שלוק מעוך לפירה

מלח

פלפל

כף סוכר

כפית אצות וואקמה

כף קורנפלור

אופן ההכנה

מכינים את הציר: בסיר רחב ונמוך מטגנים בשמן בצל חתוך גס עד שהופך שקוף ורך. מוסיפים את הגזרים ומתבלים במלח, פלפל, סוכר ואצות. מערבבים מעט. מוסיפים מים עד שליש גובה ומבשלים מכוסה עד שהגזר מתרכך.

מכינים את הקציצות: בקערה מערבבים את כל חומרים ויוצרים קציצות גפילטע עגולות. מניחים בציר החם ומבשלים כחצי שעה. מגישים עם פרוסות גזר לצד חזרת חריפה.





ספרי בישול יהודי



בֵּין מִזְרַח לַמַּעֲרָב
מָה אוֹכְלִים יְהוּדִים
אֲשֶׁר כְּבָנֵי וּמָה אוֹכְלִים
יְהוּדִים סְפָרְדִּים

CLAUDIA RODEN
YOTAM OTTOLENGI



ספר הבישול היהודי

מזרח ומערב

קלודיה רודן

מִטְבֵּחַ
לְדַיֵּן
בַּיּוֹשֵׁת
סֶבֶתוֹת
וְנִכְדָּה
שֶׁמֶדְבָּרֵת
עֵבֶר יֵת

DOLMES



אֲרֻבֶּעַת
הָאֲחִים וְאִמָּא
שְׁלָהֶם

מֵהַיְמֵי
פְּסַח וְמֵי
מִזְבֵּי לְאֶת
הַסִּדָּר



וּמָה
לְמִדָּתְךָ
מִתְּמוֹת
?

BRAPPFELE



כמה מילים לפסח

עבודות עבודה

חרות בני חורין , בן חורין

עם בחירה

לפסח

לצאת

לקרב

עם קשה ערף, קשיה, קשה,

מנהיג, נהג, התנהגות

חמץ, חמוץ, להחמיץ

ליל שמורים

סדר

חרסת

ארבעת האחים. מיהם ארבעת האחים או ארבעת האחיות
שלק

מילון לפסח בעברית

https://www.hebpsy.net/me_article.asp?article=2079

https://he.chabad.org/library/article_cdo/aid/1165664/jewish/-_htm



BÉTEAVON! בתאבון

<https://www.youtube.com/watch?v=izCCjEk62dY>

<https://www.youtube.com/watch?v=n9BBHo9S4Ao>

<https://www.youtube.com/watch?v=EqnngTy9Jr4>

https://www.youtube.com/watch?v=A4lct0IoU_0

<https://www.youtube.com/watch?v=NZldPdRHxME&t=52s>

<https://www.youtube.com/watch?v=Rs2d-jN2cYs>

<https://www.youtube.com/watch?v=ISCJFhQxU3M>

<https://www.youtube.com/watch?v=uEOxofe3oIU>

https://www.youtube.com/results?search_query=claudia+roden

<https://www.youtube.com/watch?v=4lg0DUWOPJY>

https://www.youtube.com/results?search_query=ottolenghi

<https://www.youtube.com/watch?v=OzZRJ4OI6ME>

https://www.youtube.com/watch?v=-7Eyye_yVRk

<https://chefsimon.com/recettes/tag/Pessah>

<https://www.youtube.com/watch?v=pKT9-SY9vwl>

<https://www.instagram.com/claudebensimon/?hl=fr> Claude BENSIMON

<https://www.facebook.com/watch/?v=493585494164160>

Claudebensimon@hotmail.co.il