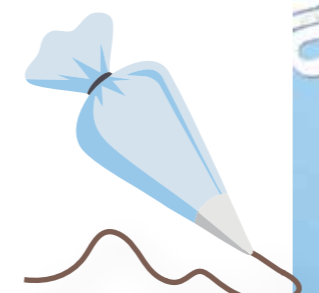




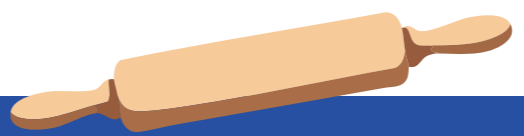
עוגיות מיחדות לחלאקה

ל"ג בעומר הוא יומם הגדול של בני השלוש הטהורים, וכלנו אתם משתתפים בשמחה ובהתרגשות. לכבוד שמחת החלאקה נכין עוגיות מתוקות ויפות במיחד בצורות כפה וציצית, ונקשט אותן בצפוי רויאל איסינג יפהפה!



רויאל איסינג הוא קרם משחתי המיעד לצפוי עוגיות. מה מיחד בו?

- הוא קל מאד להכנה: לא צריך להקציף ולא כלום...
- רק לערבב שני חמרים והוא מוכן!
- המרקם שלו נוח וקל מאד לעבודה.
- המיחד ביותר: אפשר לציר בו על העוגיות ציורים מדויקים ממש!



הכנת העוגיות

החמרים:

- קורצנים עגלים בשני גדלים (אם אין לכם קורצנים - אפשר לקרץ באמצעות כוסית וכוס).
- צנטר בעל חור עגל קטן (אם אין לכם, תוכלו לאלתר פלים אחרים כמו פקק קטן של תמצית וניל וקשית דקה, שייצרו את העגולים בגדלים המתאימים).

הקמרים:

- 200 גר' חמאה (או מרגרינה לעוגיות פרוה)
- כוס סכר
- 3 כוסות קמח
- 1 ביצה
- כפית תמצית וניל (לא חובה)

אפן ההכנה:



1. שופכים את כל החמרים לקערה.



2. מעבדים את החמרים עד שהם הופכים לבצק. לבצק הזה לא טובה לישה ארכה.



3. מרדדים חצי מהבצק לעלה בעבי כחצי ס"מ.

הכפות:



4. קורצים עגול באמצעות הקורצן הקטן (או כוס קטנה).



5. באמצעות הקורצן הגדול (או כוס גדולה יותר) קורצים מתוך העגול צורת גרם.



6. מסירים את הגרם - הנה הכפה! מכינים כף שפוע של כפות.

הציציות:



7. מרדדים את החצי השני של הבצק, וחותכים מלבנים בגדל 4x5 ס"מ.



8. בראש כל מלבן קורצים חצי עגול בעזרת העגול הגדול של הצנטר, החלק שמתלבש על הראש (אפשר להשתמש גם בפקק של תמצית וניל).



9. בשתי הפנות התחתונות קורצים חורים קטנים מצד העגול הקטן של הצנטר (או בעזרת קשית), דרכם נשחיל את ה'ציציות' בהמשך. מכינים כף המ---ון ציציות.



10. מסדרים את כל העוגיות בתבנית העוגיות אינן תופחות, כף שאין צורך לשמור על מרווחים גדולים.



11. אופים בתנור שחמם מראש ל-160 מעלות, במשך 10-15 דקות. כיון שכל תנור אופה בקצב אחר, שימו לב לעקב אחר מצב העוגיות. כשהקצוות מקבלים קצת צבע חום, העוגיות מוכנות וצריך להוציא אותן.

העוגיות התקררו? נעבר לצפוי!

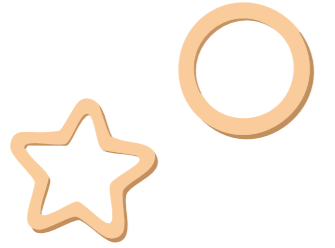
הערה חשובה לפני שמתחילים: אפשר למצא בחניות מתמחות רויאל איסינג מוכן, או אבקה להכנת רויאל איסינג. תוכלו לקנות, לעקף על שלבי הכנת הרויאל ולעבר לקשוט עצמו. אם אתם רוצים להכין רויאל ביתי - אתם מזמנים להמשיך ברציף:

הכלים:

- שקיות זלוף
- חוטים לבנים עבים לציציות (חוט צמר וכדומה)

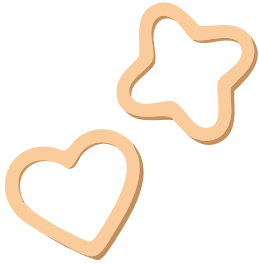
החמרים:

- חלבון ביצה
- 200 גר' אבקת סכר
- צבעי מאכל ג'ל בגונים רצויים. הרויאל איסינג עצמו בצבע לבן, ומוסיפים לו גוונים שונים. אני השתמשתי בשחר וטורקזי. שימו לב להשתמש בצבעי מאכל ג'ל (או אבקה) שנמכרים בחניות מתמחות באפיה ובחניות חד פעמי, ולא בצבעי מאכל נוזליים פשוטים שיש במרכלים. צבע המאכל הנוזלי הוא מדלל, בלי הרבה פיגמנט, וכדי לקבל צבע טוב צריך לשים ממנו הרבה - דבר שגורם לשנוי מרקם הקרם. הג'ל והאבקה הם פיגמנטים חזקים, ולכן מספיקה טפה מהם כדי לקבל צבע שחר חזק.



לפני שנתחיל, קצת הסבר:

הרויאל איסינג הוא קרם שמצירים בו על עוגיות. כדי למנוע זליגות של הקרם מהעוגיות ובין הצבעים השונים - נכין בגון אחד קרם סמיך יותר, בו נשרטט מסגרת ונוסיף כתוב או קוים שונים ומדקים, ושאר גוני הקרם יהיו קצת נוזליים יותר - בהם נצבע בתוך השטחים שתחמנו. הקרם הבסיסי שנכין הוא הנוזלי יותר.



12



ערבבו היטב כ-150 גרם אבקת סוכר עם חלבון ביצה. אמור להתקבל קרם נוזלי מעט. נסו 'לקשקש' בו קצת על גר אפיה, ותראו שהקו המצריך לא נשאר יציב כמו צבע טוליפ, אלא קצת שוקע ונמרח. אם הוא נוזלי מדי, הוסיפו עוד קצת אבקת סוכר. אם הוא יציב מדי - הוסיפו לו עוד קצת חלבון מביצה נוספת. זה הקרם הבסיסי.

14



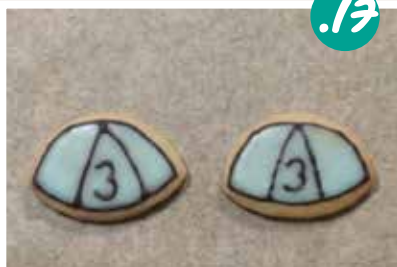
הכניסו את הקרם לשקית זלוף, גזרו חר קטנטון ונסו לזלף. אם העבי יפה בעיניכם לקוי מתאר - מעלה! אם הקו דק מדי - גזרו עוד טפנות את קצה השקית, ונסו.

13



הוציאו מהקרם הבסיסי מעט לתוף פוסית, והוסיפו אבקת סוכר עד שהרויאל נהיה יציב יותר, כך שאם תקשקשו בו קצת, הוא ישאר יציב בדיוק כמו ציור בטוליפ. הוסיפו לו טפנת צבע מאכל בגון שבו בחרתם לציר את קני המתאר.

17



הכניסו מהקרם הבסיסי לפוסית נוספת, הוסיפו מעט צבע מאכל בגון נוסף שתמצאו לצבע בו, וערבבו. הכניסו לשקית זלוף וצבעו במקומות שתמצאו. המתינו מספר שעות שהצפוי יתקשה ויתייבש, השחילו חוטים וקשרו ציציות.

16



פעת נעבר לצביעת המלוי:
הכניסו חלק מהרויאל איסינג הלבן הבסיסי לשקית זלוף, גזרו בקצה וצבעו את השטח הפנימי של הציציות. שימו לב להגיע בצביעה עד קני המתאר, שלא ישארו חלקים לא צבועים. (באזור החורים של הציציות יכול להיות קצת לא צבוע, כדי שהקרם לא יכנס לחורים).

15



שרטטו את קני המתאר של הכפות והציציות. תוכלו להוסיף כתוב, כמו המספר 3 או שמו של ילדון החלאקה המתוק...

טיפ: אם אתם רוצים לקבל צבע בהיר ופסטלי, הוציאו בקיסם נגיעה זעירה של צבע וערבבו בקרם.

