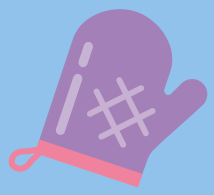
הונגש באמצעות
המרכז להנגשת מידע של
עמותת נגישות ישראל (ע"ר)

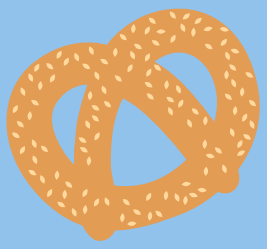
הטבה מיוחדת ללקוחות yes. מתנת ערוץ ניק ג'וניור

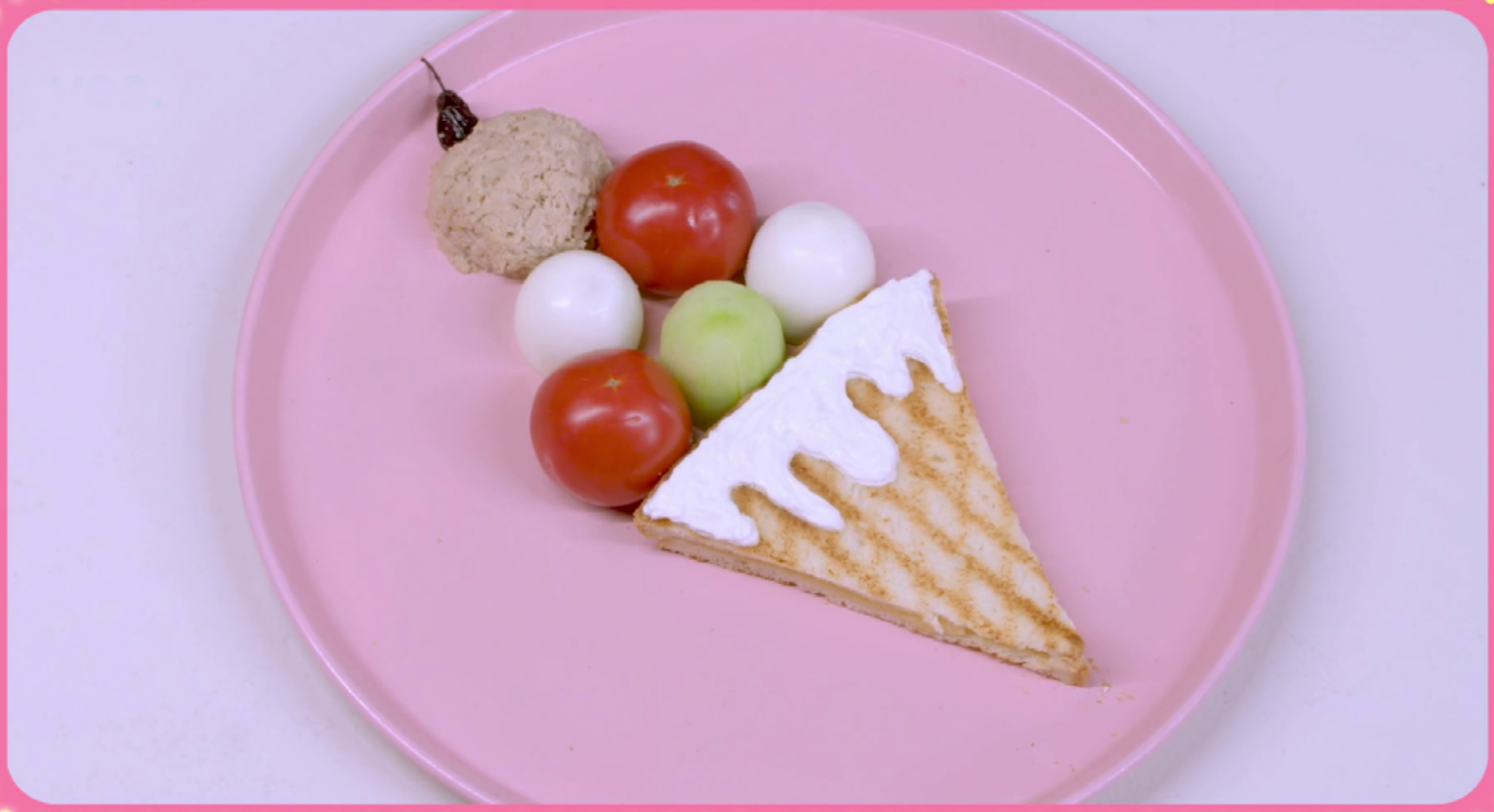
חוברת מתכונים: מסעדת בונבון עונה 2

מה בתפריט?

טוסט גלידה ---------- 3
מאפינס מומיות ---------- 4
מקלות קסם משוקולדים ---------- 5
פראנץ' טוסט מהכוכבים ---------- 6
שרביט עוגיית לב ---------- 7
גינת ירקות בצלחת ---------- 8
פריכיות חתוליות ומתוקות ---------- 9
בית קרקרים חלומי ---------- 10





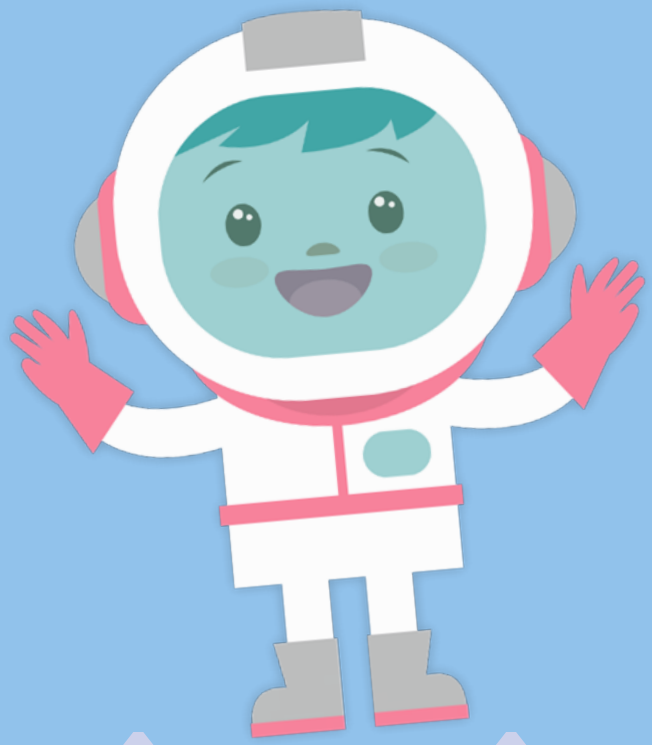


טוסט גלידה

מתוך פרק 1

מצרכים:

4 פרוסות לחם לבן
עגבניה
ביצה קשה
מלפפון גדול
סלט טונה
זית
גבינה צהובה
חמאה
גבינה לבנה 9%



אופן ההכנה:

לוקחים שתי פרוסות לחם, מורחים פרוסה אחת בחמאה, מניחים שתי פרוסות גבינה צהובה, סוגרים ומניחים בתוך טוסטר.
נותנים לטוסטר לצרוב את הלחם ולייצר פסים לאורך, מסובבים את הטוסט לאלכסון כדי לייצר צורת מעוינים על הלחם.
מוציאים את הטוסט ומניחים על קרש חיתוך, חותכים את הטוסט בצורת משולש (שווה שוקיים) דמוי גביע גלידה.
חותכים עגבנייה לחצי, מקלפים ביצה קשה וחוצים אותה לרוחב, את המלפפון מקלפים ומשאירים את הקצה מעוגל וקוטמים את חלקו.

מאפינס מומיות

מתוך פרק 2

מצרכים:

1/2 כוס גבינה צהובה מגורדת
קופסת תירס
קוטג' 5%
שמנת חמוצה
3 כפות קמח
3 ביצים
כפית שטוחה מלח
קורט פלפל
1/2 חבילה בולגרית
שקית אבקת אפייה
חופן זיתים שחורים פרוסים
פרמזן

אופן ההכנה:

מכניסים לקערה גדולה 1/2 כוס גבינה צהובה מגורדת, 1/2 חבילת גבינה בולגרית, קוטג' 5%, גביע שמנת חמוצה, 3 כפות קמח, 3 ביצים, כפית שטוחה של מלח, קורט פלפל, שקית אבקת אפייה, קופסת תירס גדולה (550גרם) מסוננת. מערבבים את הבלילה ויוצקים ל 20 גביעי מאפינס. מכניסים לתנור שחומם מבעוד מועד ל - 180 מעלות למשך 30 דק'. מקלפים את הנייר ומחלצים את המאפין, מניחים על צלחת. מגלפים פרוסות פרמזן בעזרת קולפן. את הפרוסות מניחים על החלק העליון של המאפין, לוקחים שני עיגולי זיתים ומניחים כזוג עיניים על המאפין ועליהן מניחים פרוסת פרמזן דקה. מחזירים לעוד כ-2 דק לתנור עד שהגבינה תימס.

מקלות קסם משוקולדים

מתוך פרק 3

מצרכים:

גריסיני
שוקולד מריר
שוקולד לבן
סוכריות
בייגלה
סוכריות כוכבים

אופן ההכנה:

ממיסים שוקולד מריר בתוך כלי גבוה (עדיפות לכוס גבוהה). לוקחים מקל גריסיני וטובלים בשוקולד, סוחטים מעט ומניחים על נייר אפייה. כך עושים לכל מקלות הגריסיני. ממיסים שוקולד לבן בפולסים ומכניסים לשקית זילוף, מזליפים פסים על מקל משוקולד ומוסיפים סוכריות כוכבים זהובות. על המקל השני מפזרים סוכריות קונפטי. מכניסים בייגלה לשקית ושוברים עם מערוך, מפזרים את השברים על המקל השלישי. מכניסים למקרר לכ – 10 דק' ומגישים.

פרנץ' טוסט כוכבים

מתוך פרק 4

מצרכים:

לחם קסטן לבן
1/4 כוס חלב שקדים
1 ביצה
כף סוכר
1/4 כפית קינמון
חמאה
תמצית וניל
תותים,
אבקת סוכר

אופן ההכנה:

ל- 9 כוכבי פרנץ' טוסט בגודל בינוני - שוברים ביצה לתוך קערה, מוסיפים רבע כוס חלב שקדים, כף סוכר, 1/4 כפית קינמון, כפית תמצית וניל ומערבבים. בעזרת קורצן כוכב בגודל בינוני, נקרוץ מפרוסות הלחם 10 כוכבים. במחבת עם מעט ספריי שמן. נטבול את הכוכבים בבלילה אחד אחד בשני הצדדים. לאחר שצד אחד הזהיב, נהפוך לצד שני. אחרי ששני צידי הכוכב מוזהבים נוציא אותם לצלחת ונסדר אותם בערמה אחד על השני 3 כוכבים בכל ערמה. קוטמים את הקצה עם העלים של התותים, מניחים סביב שפת הצלחת, שמים במסננת קטנה אבקת סוכר ומסננים מעט מעל לכוכבים.

שרביט עוגיית לב

מתוך פרק 5

מצרכים:

2 1/4 כוסות קמח
200 גר' חמאה רכה
15 כפיות אבקת סוכר
ביצה אחת
סוכריות קונפטי

אביזרים:

שיפודים
סרט סטן

אופן ההכנה:

מכניסים לקערה את הקמח, אבקת הסוכר והחמאה בטמפ' החדר חתוכה לקוביות. לשים עד שהבצק מתחיל להתאחד, ומוסיפים את הביצה. לשים עד קבלת בצק אחיד. מכניסים למקרר למשך חצי שעה. לוקחים חתיכה מהבצק ומניחים בין שני דפי נייר אפייה ומרדדים עד לעובי של כ- 0.5 סמ', מרימים את נייר האפייה העליון וקורצים שלושה לבבות גדולים. מכניסים לכל אחד מהם שיפוד בקצה המחודד (השפיץ) של הלב. מניחים על התבנית. לוקחים את הבצק שנשאר ומכניסים לקערה, מוסיפים לו חצי כוס סוכריות קונפטי ולשים, מניחים את הבצק בין שני

גינת ירקות בצלחת

מתוך פרק: 6

מצרכים:

חופן עגבניות שרי פרוסות לעיגולים
3 מלפפונים חתוכים לעיגולים ורצועות
3 גזרים חתוכים לרצועות רחבות
גזר גמדי
בייגלה
פלפלים צבעוניים קטנים חתוכים לחצי ואז לעיגולים
גבינה לבנה 9%
ביצה קשה
אורגנו

אבזרים:

3 קרשים כחולים

אופן ההכנה:

מסדרים את רצועות הגזר כגזע העץ, מעל מניחים את עיגולי המלפפון כצמרת העץ, עליהם מפזרים עוד עיגולי מלפפון ואת החלק המחודד של עגבניות השרי. מסדרים את רצועות המלפפונים כ-4 גבעולים ארוכים לפרחים, עליהם מוסיפים 4 עיגולי שרי כעלי כותרת ובמרכזם מניחים את החלק ה"אחורי" של השרי (מה שהיה מחובר לגבעול), מוסיפים את שאר רצועות המלפפונים כדשא. לוקחים שני בייגלה מניחים על המגש ובמרכזם מניחים גזר גמדי לפרפר הקטן. מקלפים את הביצה וחותכים אותה בעזרת חותכן ביצים ובוחרים את 4 הפלחים הגדולים אותם מניחים על המגש משני צידי רצועות גזר בצורה אלכסונית (וכך יש לנו פרפר גדול). מכניסים גבינה לשקית זילוף ומציירים את מסלולי התעופה של הפרפרים. מוסיפים הזלפה של ענן לבן וטאץ' אחרון, מניחם עלי אורגנו טריים על העץ בין המלפפונים.

פריכיות חתוליות ומתוקות

מתוך פרק 7

מצרכים:

פריכיות
חמאת בוטנים
שוקולד למריחה
בננה
תפוח
תותים
קליק
שוקולד צ'יפס
שוקולד לבן מומס

אופן ההכנה:

נמרח על 2 פריכיות ממרח, האחת ממרח שוקולד ועל השנייה חמאת בוטנים. לפריכית חמאת בוטנים: חותכים בננה לשתי פרוסות עגולות משולש. ומניחים על הפריכית בשליש התחתון שלה. חותכים תות לחצי - שתי אוזניים, ולעוד תות חותכים את הקצה ושמים בין שתי פרוסות הבננות בתור לשון. חותכים פרוסת תפוח דקה, למקלות שישמשו כשפם. מניחים כדורון שוקולד לאף, ושוקולד צ'יפס לעיניים ומזליפים שוקולד לבן כריסים.
לפריכית עם השוקולד: קורצים עם קורצן עיגול קטן,

בית קרקרים חלומי

מתוך פרק 8

מצרכים:

קרקרים
גבינה צהובה
גזרים
מלפפונים
פלפלים קטנים צבעוניים
גבינת שמנת
זיתים שחורים חצויים
אורגנו

אופן ההכנה:

לוקחים 2 קרקרים וחותכים אותם למרובעים. לוקחים 3 קרקרים שלמים, מזליפים גבינת שמנת על שתי הדפנות הארוכות, ומעמידים שני קירות. בזמן שמחזיקים את הקירות מזליפים גבינה על הדפנות העליונות של הקירות ומניחים מעל את הגג (הקרקר ה-4). מזליפים על 4 דפנות הקרקרים המרובעים גבינה וסוגרים את ה"בית". מזליפים גבינה בשני צידי מלבן הגג, וגם בדופן הגבוהה של אחד הקרקרים הנותרים שהשארנו ומניחים אותם בצרת משולש על הגג. מורחים גבינה לבנה על גג הבית, ומניחים בצורת רעפים את הזיתים שחתכנו לחצי מבעוד מועד. חותכים 4 ריבועים קטנים לחלונות ומלבן לדלת, ומדביקים בעזרת מעט גבינה לקירות הבית. מזליפים ידית עגולה על הדלת, ומעטרים את החלונות בפס לאורך ולרוחב ומוסיפים גם ריבוע מוזלף מסביב לחלון הגבינה. נחתוך 4 גזרים לרצועות ונניח אותם כשביל כניסה לבית. נחתוך 2 פלפלונים לחצי ונמלא בכל אחד גבינה לבנה, ונוסיף כמה עלים טריים של אורגנו. נניח אותם לצד קירות הבית. נחתוך 3 פלפלונים לפרוסות עגולות ונפזר לצד שביל הגזרים.