

טייגלעך

אחת מבנות הדודות של סבא שלי, פרומה, הייתה ניצולת שואה. אישה מקסימה שנותרה לבדה לאחר שרצחו את בתה התינוקת ואת בעלה. כשעלתה לארץ הכירה בן זוג, התחתנה עמו ועברה לגור בשיכון ותיקים בנתניה. בימי שישי היינו נוסעים לבקר אותה. היא היתה אלופת הטייגלעך. היא נפטרה לפני שנים ואיתה נעלמו הטייגלעך המהממים. חיפשתי מתכון באינטרנט שדומה לטייגלעך שלה.

מצרכים:

לבצק

2 כוסות קמח
3 ביצים
3 כפות שמן
צימוקים (לא חובה)

סירופ לבישול

1 כוס דבש
1 וחצי כוסות סוכר
6 כפות מים
תערובת לציפוי:
סוכר
ג'ינג'ר טחון (לא חובה)

אופן ההכנה:

שמים בקערה את הקמח, הביצים והשמן, ולשים עד שמתקבל, ובכן, בצק. מי שלא רוצה צימוקים לא צריך, אבל מי שכן רוצה – עדיין לא מוסיפים אותם!

מחלקים את הבצק לשניים. כל חצי מגלגלים לנקניק ארוך ועבה, וחותכים אותו בערך 10 חתיכות. מכל חתיכה כזו אפשר ליצור בערך 2-3 טייגלעך קטנים או 10 גדולים. אני בכוונה לא מפרט משקל או אורך, תכינו לפי הגודל שמתחשק לכם.

אפשר ליצור נקניקון בצק וללפף אותו לכערך, אבל לפי השיטה שלי, המבוססת על הזיכרון מפעם, עשיתי מעין קשר שקצהו האחד חבוי מתחת ללולאה והשני מציץ מעליה (כמו, לא נעים לומר, אצבע משולשת). מי שרוצה להוסיף צימוקים – זה הזמן: אני הכנסתי אותם לתוך הלולאה ואז הצמדתי קצת את הבצק אל הצימוק כדי לוודא שהוא לא יחמוק משם. אל תתפתו להוסיף יותר מצימוק אחד, החברותא מקלה עליהם לברוח בזמן הבישול.

בסיר בינוני שמים את הדבש, הסוכר והמים של הסירופ ומביאים לרתיחה. שימו לב שחשוב להשתמש בסיר בינוני (למרות שנדמה שיספיק פה קטן), כי ברגע שהסירופ רותח – המפלס

שלו עולה. ואז מכניסים פנימה את הבצק, אז הוא יעלה עוד יותר. בקיצור, לכו על סיר בינוני, אפילו גדול.

מבשלים את הבצק בסירופ במשך 20-25 דקות על אש קטנה, עד שהוא מקבל צבע כתמתם. כל הבצק ייכנס לכם לסיר גם אם נדמה שלא.

רגע לפני שמוציאים את הטייגלעך מהסירופ, מכינים קערה ובה 5-6 כפות סוכר, ומי שרוצה גם מעט ג'ינג'ר טחון (זה נותן לטייגלעך חריפות משעשעת).

מוציאים את הטייגלעך מהסירופ – זהירות, חם! ומיד זורקים אותם לקערת הסוכר. מגלגלים בעזרת כף או מזלג כך שיצופו מכל הצדדים – ומעבירים לצלחת הגשה או לכלי אחר שבו נשמור אותם אחר כך. אחרי שכל הטייגלעך נחים בצלחת ההגשה או בכלי האחסון, אני מציע לזרות מלמעלה מעט סוכר ולנער אותם קצת.

אפשר להגיש חם, אפשר גם בטמפרטורת החדר. מומלץ לצד כוס תה.