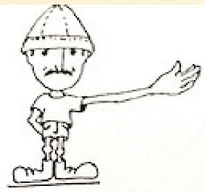
אשנב לעבר

ארכיון שמרת



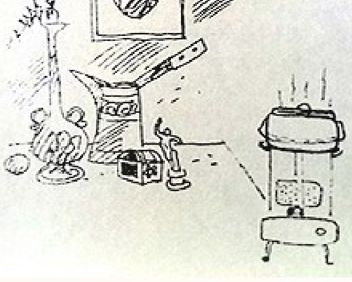
מסיפורי המקום:

מהארכיון:

הרי זה "פלא" סיר הפלא החשמלי

בעידן הטכנולוגי, בו אנו חיים, כבר התרגלנו, כמעט ללא התרגשות לחידושים, לקידמה, למכונות המשוכללות אשר תופסות את מקומן במפעלים שלנו.

לפני 20 שנה, ב-1966 הגיע לכל בית בשמרת פאר הטכניקה העולמי - בדמות סיר הפלא החשמלי.
ביום חמישי הראשון (יום אפיית העוגות המסורתי) לאחר קבלת סיר הפלא, נערכה בכל בית בשמרת הופעת אפיית הבכורה. החל מאחרי הצהריים עלו לאפינו מכל עבר ניחוחות עוגות השבת השמרתיות המפורסמות, ששמן הטוב יצא למרחקים בעבור טעמן המשובח.
המקדימות מסרו את רשמיהן למאחרות ובטיום נערכו סימפוזיוני זוטא בכל פינות הקיבוץ.
גם מערכת עלון "חייכנו" תרמה את חלקה הצנוע למבצע, בפרסום מירשם לעוגה ובאיחולי - בתיאבון!



מסרה: רבקה הרן

ריגו יאנצי

מצרכים:
לעוגה:
1/3 כוס קקאו
1/2 כוס קמח
6 ביצים מופרדות לחלבונים וחלמונים
3/4 כוס סוכר
קורט מלח
אופן הכנה:
מקציפים את החלבונים עם המלח ו 1/4 סוכר. מוסיפים את החלמונים הקמח הקקאו ושארית הסוכר ממשיכים לערבב.
שופכים לתבנית משומנת ואופים בתנור שחומם מראש ל 190 כ 20 דקות (העוגה יוצאת נמוכה) בודקים עם קיסם אם העוגה מוכנה..
ציפוי שוקולד
200 גרם שוקולד
50 גרם מרגרינה
ממיסים מאיקרו מורחים על העוגה.
1 שמנת מתוקה
1 כוס חלב
1 אינסטנט פודינג
מקציפים הכל יחד מורחים על ציפוי השוקולד מלמעלה, ניתן לרסק שוקולד מריר מעל.

"אלופות באילוגים" - ותיקות שצריך לצלם מדי פעם במטבח.