



אתר זה מוקדש באהבה למתוסכלי-מטבח שמאסו בחיים או סתם בעלי ידיים שמאליות, וכל בשלן חובבן באשר הוא. פה תמצאו שלל של עצות והסברים, ובעיקר אוכל פשוט וטעים. קראו עוד, או נכנסו לקבוצה שלנו בפייסבוק

# בצק אלים



**חדש!**  
החוברת האיטלקית

עדיין רעבים?  
עדכונים שוטפים,  
תמונות והפתעות  
בעמוד בפייסבוק!

51K  
Like

אין בסופר? מכינים חמאה ביתית! נחשב אצלי: להכין ולשמור #דפדוף:



תופעה חדשה פוקדת את ישראל – אין חמאה בסופר! זה תוקף באופן ספורדי ולא אחיד, לפעמים פה יש, לפעמים שם יש, אבל הכמות והאיכות לא מובטחת. לי אישית קשה עם ההרגשה שאני לא יכולה ללכת בכל רגע נתון לסופר ויעמדו לרשותי לפחות 2 קילו חמאה אם ארצה. וכשתוקף הקרייבינג לעוגיות שוקולד צ'יפס בשלוש בלילה, זה יכול להיות גם מעצבן. אז אם גם אצלכם בסופר המצב כבי רע, הנה טריק מעולה שמצאתי אצל גברת לאנצ'בוקס לפני כמה שנים, ושלפתי מהארכיון עכשיו. חמאה ביתית טעימה להפליא, שמכינים במיקסר (אפשר גם מיקסר ידני / פוד פרוססור, ואפשר גם לטרוף ביד אבל זה יגמור אתכם). הכנתי איתה עוגיות מצטיינות (מהמתכון של הבצק של עוגת הגבינה) ונרגעתי לגמרי.

הכמות: כ-75 גרם חמאה מכל מיכל של 250 מ"ל שמנת מתוקה 32% או 38% (ניסיתי עם שניהם והתוצאה כמעט זהה).

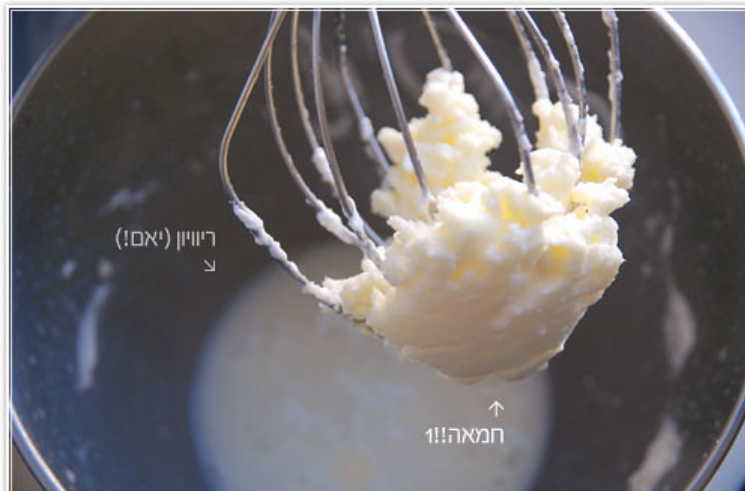
נכון שתמיד הזהירו אתכם לא להקציף שמנת מתוקה יותר מידי, כי היא מתפרקת? או! אז כאן זה בדיוק מה שאנחנו רוצים. מסתבר שכשמקציפים את השמנת יותר מידי היא באמת מתפרקת – ונפרדת לשניים: שומן (רוויון (buttermilk)). מדהים ממש. למי שתמיד פחד להקציף שמנת בעצמו, זה שיעור מצויין על מתי מפסיקים. אני ממש הופתעתי עד כמה אפשר למתוח את הגבול של ההקצפה הזו. הקצפת נשארת טובה ויציבה אפילו אחרי דקה שממשיכים להקציף אותה כשהיא מוכנה.

## בלינג בלינג

(זהו, התמסחרתי? לחצו להסבר)



אז כן, זה ממש קל. מרוקנים מיכל אחד של שמנת מתוקה לתוך קערה גדולה, ומקציפים אותה עד שהיא נהיית קצפת יציבה. את זה אנחנו כבר למדנו לעשות בעבר, נכון? נכון. אז ברגע שהיא הופכת לקצפת יציבה, לא מפסיקים – ממשיכים! לא ניסיתי להכין חמאה ידנית, יש גבול לתעלול, אבל אני בטוחה שזה אפשרי. במיוחד אם יש לכם שרירי ידיים מפותחים במיוחד. מי שלא התברך בזרועות של שוורצנגר יוכל להיעזר במיקסר ידני, או מיקסר עומד, כמו שעשיתי בתמונות. אם יש לכם פוד פרוססור עם "סכין" הקצפה, זה גם יעבוד מצויין (חברה שלי, ציפי, אומרת שגם כשהיא סתם חוצה קצפת רגילה הפוד פרוססור הופך לה את זה לחמאה).



התהליך לוקח יותר זמן הקצפה ממה שתצפו – בערך 7 דקות של הקצפה רצופה על המהירות הכי גבוהה, והשמנת תתפרק לכם לתפארת לגושים של חמאה שיצופו בנוזל לבנבן (שהוא אוצר בפני עצמו).

במקום לטרטר לכם במוח עם טונות של תמונות והסברים, החלטתי שהפעם אעשה משהו יוצא דופן – וידאו. אז הנה וידאו על איך מקציפים את השמנת ואיך היא נראית תוך כדי. תודה ליואב שהלווה לי את האייפון 4 שלו!

#### סוגים של מתכונים

- ארוחה זריזה (73)
- השקעה (24)
- חו"ל (16)
- כללי (13)
- להכין ולשמור (10)
- מתוק ומושחת (54)
- קפה ומאפה (30)

#### ארכיון

- מאי 2018
- מרץ 2018
- פברואר 2018
- ינואר 2018
- נובמבר 2017
- אוקטובר 2017
- יולי 2017
- מאי 2017
- מרץ 2017

## איך מכינים חמאה ביתית

from smoothy jones



אז כמו שראיתם, בהתחלה הקצפת עדיין יציבה ואיתנה, ואפילו טעימה. אחר כך היא מתחילה לקרוס לתוך עצמה ולאבד את הנפח שלה מחדש. היא חוזרת למצב הצבירה ההתחלתי שלה: כמעט נוזלית, והיא אפילו נהיית צהבהבה קצת.

אח"כ היא נהיית גרגרית כזו. והגרגרים הולכים וגדלים והופכים גסים יותר. בשלב זה מומלץ להאיט את מהירות המיקסר, אחרת הנוזל ישפירץ ויעוף לכל עבר.



ואז, כשהיא נפרדה לגמרי לגושים גסים של שומן שצפים בנוזל לבן – עוצרים.

דצמבר 2016  
נובמבר 2016  
אוקטובר 2016  
ספטמבר 2016  
יוני 2016  
אפריל 2016  
מרץ 2016  
פברואר 2016  
דצמבר 2015  
נובמבר 2015  
אוקטובר 2015  
ספטמבר 2015  
יולי 2015  
יוני 2015  
מאי 2015  
אפריל 2015  
פברואר 2015  
ינואר 2015  
דצמבר 2014  
נובמבר 2014  
אוקטובר 2014  
ספטמבר 2014  
אוגוסט 2014  
יוני 2014  
מאי 2014  
אפריל 2014  
מרץ 2014  
פברואר 2014  
ינואר 2014  
דצמבר 2013  
נובמבר 2013  
אוקטובר 2013  
ספטמבר 2013  
אוגוסט 2013  
יולי 2013  
יוני 2013  
מאי 2013  
אפריל 2013  
מרץ 2013  
פברואר 2013  
ינואר 2013  
דצמבר 2012  
אוקטובר 2012  
ספטמבר 2012  
אוגוסט 2012  
יולי 2012  
יוני 2012  
מאי 2012  
אפריל 2012  
מרץ 2012  
פברואר 2012  
ינואר 2012  
דצמבר 2011  
נובמבר 2011  
ספטמבר 2011  
אוגוסט 2011



מסננים היטב את הנזל הלבן ממוצקי החמאה. חס וחלילה שלא תעיזו לזרוק אותו! מדובר בריוון אמיתי וטהור, לא כמו הריוון ה"מזויף" שמוכרים בסופר, שהוא בסך הכל חלב רגיל שעבר תהליך החמצה (כל זאת על פי ספר המופת Milk מאת אן מנדלסון – מומלץ בחום).



בתכל"ס ממש מגניב יהיה להשתמש בנזל שנשאר בעוגה או בבצק שמרים, אבל אני לא עמדתי בפיתוי ופשוט שתיתי אותו על המקום. הוא כל כך טעים, פשוט מעדן! כמו מילקשייק ממש עדין כזה, ומאוד קליל וכיפי. אז תזזהרו לכם – שלא תעיזו לזרוק אותו! מקסימום תשלחו לי שאריות בדואר.

אז עכשיו, אחרי שסיננו, יש לנו חמאה תקינה למהדרין. אבל אם רוצים שהיא תחזיק במקרר בלי להחמיץ, יש שלב נוסף: צריך להעביר אותה שטיפה יסודית במים (!), כדי להסיר ממנה את כל שאריות הריוון שמתחבאות בה. זה די קל.

יולי 2011  
יוני 2011  
מאי 2011  
אפריל 2011  
מרץ 2011  
פברואר 2011  
ינואר 2011  
דצמבר 2010  
נובמבר 2010  
אוקטובר 2010  
ספטמבר 2010  
אוגוסט 2010  
יולי 2010  
יוני 2010  
מאי 2010  
אפריל 2010  
מרץ 2010  
פברואר 2010  
ינואר 2010  
דצמבר 2009  
אוקטובר 2009  
ספטמבר 2009  
אוגוסט 2009  
יולי 2009  
יוני 2009  
מאי 2009  
אפריל 2009  
מרץ 2009  
פברואר 2009  
ינואר 2009  
נובמבר 2008  
אוקטובר 2008  
ספטמבר 2008  
אוגוסט 2008  
יולי 2008  
יוני 2008  
מאי 2008  
אפריל 2008  
מרץ 2008  
פברואר 2008  
ינואר 2008  
דצמבר 2007  
נובמבר 2007  
אוקטובר 2007  
ספטמבר 2007  
אוגוסט 2007  
יולי 2007  
יוני 2007  
מאי 2007  
אפריל 2007  
מרץ 2007



  
**צפו בהרצאה שלי**  
**מכנס וורדקאמפ 2008!**

< "מתחת למכסה המנוע"  
עיצוב תבניות למתחילים >

  
**בוחשים**  
**בקלחת**  
יום של פוסטים טעימים

מזגים לקערה שבה הכנו את החמאה בערך שליש כוס מים ממש ממש קרים (אפשר לשים בהם קרח, אבל לא למזוג את הקרח לקערה עם החמאה), ו"מעסים" את החמאה בתוך המים עד שהם נצבעים בלבן. אפשר עם מזלג או עם כף עץ, לא ממש משנה. המים הקרים יהפכו את החמאה לקשה יותר, אז אם אתם עובדים עם מרית פושטית היא עשויה להישבר – אז ראו הזהרתם. כשהמים לבנים, שופכים אותם החוצה וחוזרים על התהליך שוב.



זה בדרך כלל לוקח 2-3 שטיפות ואז המים נשארים שקופים (כמו כאן בתמונה), ואז יודעים שהחמאה מוכנה ומזומנה.



מסננים את החמאה היטב היטב, שלא ישארו עליה מים (אני "מורחת" אותה על שולי הקערה ומשאירה אותה שם "באוור" ל-20 דקות כדי שיטפטפו ממנה שאריות המים). זהו! החמאה מוכנה לשימוש.



אפשר להשתמש בה מיד (היא במרקם רך מושלם להכנת עוגיות עכשיו), או שמעבירים לקערת, מכסים היטב בניילון נצמד ומעבירים למקרר.



טיפ לשדרוג מהמתכון המקורי – לא חובה, ולא בטוח שעושה כזה הבדל:  
להפוך את השמנת המתוקה לקרם פרש ביתי. מה זה קרם פרש? שילוב כזה בין שמנת חמוצה לשמנת מתוקה, מצרך נהדר שקל להשיג באירופה, אבל קשה עד בלתי אפשרי להשיג בישראל. טכנית הוא כמעט כמו שמנת מתוקה, אבל הוא טיפה חמצמץ והרבה יותר מוצלח ממנה ומשמנת חמוצה בהמון מקרים (נניח, שמנת חמוצה מתפרקת בבישול וקרם פרש לא). החמאה שמתקבלת מקרם פרש, שעובר הקצפה ומתפרק בדיוק באותו אופן לחמאה רוויין, היא קצת יותר חמצמצה, וטיפה יותר טעימה כשאוכלים אותה כמו שהיא. אם אתם מתכננים למרוח את החמאה על לחם, שווה להשקיע עוד חצי יום בתהליך ולהכין קרם פרש (אל דאגה, זה לא הרבה עבודה). אם אתם בונים על החמאה בשביל עוגיות ומאפים, אל תטרחו, כי ההבדל לא מורגש בתוצר הסופי.



אז קרם פרש, אמרנו? אוקיי – לוקחים שקית אחת של שמנת מתוקה ומערבבים בקערה עם כף אחת של יוגורט / שמנת חמוצה / רוויין (אין הבדל בין אלה, כל אחד ישיג בדיוק את אותה תוצאה). מערבבים טוב טוב עד שאין גושים. ואז, תאמינו או לא, משאירים את זה בחוץ (לא במקרר!) בחוץ על השיש! למשך 12 עד 18 שעות. כן כן. זה לא מתקלקל, תסמכו עלי. שהייה ארוכה שכזו, בטמפטורת החדר, גורמת לתהליך כימי מופלא בלה בלה בלה, שבסופו השמנת המתוקה מסמיכה

והופכת לחמצמזה. אם חם בחוץ זה יכול לקחת אפילו 6 עד 8 שעות, ואם קר, זה יכול לקחת יותר. מידי פעם עוברים ליד הקערה ומערבבים אותה ובודקים מה המצב איתה. כשהשמנת מגיעה למרקם של גבינה לבנה, רק קצת יותר דליל, היא מוכנה. ואז אפשר להקציף לחמאה, או להעביר למקרר. הריוון שמתקבל כשמכינים חמאה מקרם פרש יוצא חמצמץ ודומה יותר לרויוון שקונים בסופר – רק פי אלף יותר טעים. אם לא שותים אותו מיד, שומרים אותו מכוסה היטב במקרר. אפשר להשתמש בו לסקונס או לעוגת פרי.



מכמות של 2 שקיות שמנת מתוקה (סה"כ 500 מ"ל) קיבלתי בערך 150 גר' חמאה, שבדיוק הספיקה לי לנגלה ענקית של **עוגיות שוקולד צ'יפס** מהממות. אז מה השימוש האולטימטיבי שלכם לחמאה?? ספרו לי בתגובות!

« הוספת טראקבק » « רסס תגובות » פורסם ביום שני, 15 בנובמבר 2010

Recommended by **Outbrain**

**עוד בבצק אלים**

גואי בראון באטר בארז

גלידת שוקולד ביתית (ללא עוגת אחו ירוקה מכונה)





## אל תפספסו את החוברת:

חוברות המתכונים של "בצק אלים" הן גרסת הדפוס המהודרת של הבלוג, מעין מיני "מגזין" אוכל עם מתכונים בלעדיים שלא פורסמו לעולם, מלווה בתמונות מרהיבות, ומודפס על נייר נטול עץ משובח. מתנה מושלמת לכל חובב "בצק אלים".

50 ש"ח בלבד, כולל משלוח. לפרטים <

תגובות משמחות אותי מאוד, אז אל תתביישו!

### 50 תגובות בינתיים:

אני לא חובבת גדולה של חמאה והאמת שהמחסור הזה פסח עליי לגמרי, אבל (: המתכון נראה מוצלח כרגיל והוידאו ממש מוסיף!  
!אחלה יום  
נטי

**נטי**  
יום שני, 15 בנובמבר  
2010 בשעה 01:20

!הסרטון מקסים. רוצים עוד  
לצערי לא מצאתי בסופר שמנת מתוקה שאינה עמידה. האם יש כאלה, למעט  
?האורגנית של הרדוף? באיזו את השתמשת  
מאיה עונה: אני השתמשתי בשמנת עמידה ויצא מצויין (היא היחידה עם 38%,  
(זאתי עם האריזה השחורה והקצפת עם הדובדבן

**דנה**  
יום שני, 15 בנובמבר  
2010 בשעה 01:30

!חמאה זה אחלה דבר  
אני הכי אוהב אותה ברטבים לדגים, שמים אותה עם שום מיץ לימון, ותבלינים,  
..מערבבים בעדינות עד שהרוטב מסמיך ויוצא אחלה דבר  
חייב להודות שעדיין לא הכנתי חמאה בבית בגלל חוסר היעילות הכלכלית  
!שבדבר.. אבל סחתיין על המתכון

**עז תלם**  
יום שני, 15 בנובמבר  
2010 בשעה 01:37

!מדהים!! (את כמובן משוגעת.) אבל מדהים

**רינת**  
יום שני, 15 בנובמבר  
2010 בשעה 01:39

!רעיון טוב  
אני עשיתי חמאה באמצעות שיטה אחרת – יותר פרימיטיבית לפי זה  
<http://www.youtube.com/watch?v=oropJD0CUxl>

**ירדן זק"ש**  
יום שני, 15 בנובמבר  
2010 בשעה 01:44

"או "חלב חמאה "butter milk" קוראים לנוזל הזה שמתפרק מהחמאה

מעיה

יום שני, 15 במבמבר  
2010 בשעה 01:55

פוסט גאוני! תגיד, מה עושים עם קרם פרש? יש לי בראש שיש המון דברים לעשות  
עם סתם קרם פרש.

**מאיה עונה: מורחים אותו על סלמון (עם ימבה פלפל שחור, שום ומלח) ואופים  
בתנור / מקציפים לקצפת ומגישים עם מוס שוקולד / מפזרים על בצק של פיצה  
... עם בצל מטוגן ואופים. יש אינסוף אפשרויות! חפשי בגוגל**

## גנה

יום שני, 15 במבמבר  
2010 בשעה 02:21

בחמישי האחרון, לאחר סבב סופרים מתיש שלא העלה חמאה בידי, בעלי היה  
חייב, אבל חייב, עוגיות שוקולד צ'יפס  
עשיתי מעשה וללא ידע מקדים, אפילו לא בדיקה קטנה באינטרנט של איך אמורים  
לעשות את זה – סתם ככה בלהט הרגע, לקחתי שמנת מתוקה והתחלתי להקציף  
אותה למוות (תמיד שמעתי שבקייטנות לוקחים בקבוק פלסטיק וממלאים בשמנת  
(מתוקה וגולות, וכל אחד זרק אותה מהאחד לשני עד שזה נהיה חמאה  
פסחתי על שלב השטיפה, השתמשתי בחמאה כמו שהיא ויצאו עוגיות שמימיות. עם  
הרוויין שנתר הקרמתי רוטב לפסטה ושתייתי עם הקפה  
תחושת נצחון שאין דומה לה.

אגב, לי יצא 90 גרם חמאה מ-250 מ"ל, אולי זה קשור לעובדה שדילגתי על  
השטיפות.

מה שכן, זה לא כלכלי במיוחד – 75-90 גרם חמאה + קצת רוויין ב-7 ש"ח במקרה  
הטוב, לעומת 100 גרם חמאה ב-2 וחצי ש"ח (אם אני זוכרת נכון את מחיר  
(החמאה, כבר חודשים שלא קניתי

**מאיה עונה: מסכימה שזה לא כלכלי. אבל לאמא שלי יש פתגם: באין ציפור שיר,  
גם התחת זמיר**

## ילנה

יום שני, 15 במבמבר  
2010 בשעה 02:23

בתיכון (פנימיה) בתנאי דלות (ללא מיקסרים) היינו מכינים קצפת ידנית בתוך  
בקבוק

שופכים את השמנת המתוקה לתוך בקבוק נקי, סוגרים בפקק ומנערים עד  
שהשמנת הופכת לקצפת. בגלל האגרסיביות היחסית של השיטה, הרבה פעמים  
(!!)מהקצפות "נשברו" וקיבלנו חמאה אלוהית

(: עשית לי ממש נוסטלגיה

## נטעם

יום שני, 15 במבמבר  
2010 בשעה 02:56

(...קודם כל, פוסט מעולה, תודה רבה! (תמיד תהיתי איך נוצר הבטרמילק הזה

!אם אפשר בבקשה לתקן את הלינק למתכון של העוגיות? תודה

**מאיה עונה: אם את מחפשת את המתכון המקורי בבלוג, הוא כאן. אני אישית  
כבר לא משתמשת בו, והמתכון הקבוע שלי הוא זה מהבצק עוגיות שבעוגות  
גבינה. מתישהו אני אעשה עליו פוסט. הוא הרבה יותר מוצלח**

## Roncho

יום שני, 15 בנובמבר  
2010 בשעה 05:48

נשמע כיף ואולי אני אנסה ככה בשביל הקטע, אבל אם כבר זה לא יוצא יותר זול, אפשר לקנות חמאה של פרזידנט ולגמור עניין. אותה דווקא ראיתי לא מעט בסופר, אני פשוט מתקמצנת

אצלנו בבית יש כמה שימושים אהובים במיוחד לחמאה:

גרם חמאה + כוס וחצי קמח + 1 ביצה = בצק פריך 200

בצק פריך אפוי למחצה + חמאה + שוקולד + חלמונים = מילוי שוקולד לטארט

חמאה + תפוחים + סוכר + בצק פריך = טארט טאטן

יכמובן

חמאה + לחם לבן פשוט + מוצרלה + טוסטר משולשים = הטוסט הטעים בעולם יאללה, שיגמר כבר העניין הזה. אני לא קונה שום מחסור בחומצות שומן אצל הפרות, אחרת גם שמנת לא היתה. מישהו מנסה לעשות פה איזה קומבינה

## jo

יום שני, 15 בנובמבר  
2010 בשעה 06:40

יקרה שלי את מצליחה להדהים אותי כל פעם מחדש.... הרעיון הביצוע והטעם.... יאמי יאמי

## Mira Davis

יום שני, 15 בנובמבר  
2010 בשעה 07:12

אני מאוהבת באתר שלך

את החמאה הראשונה שלי הכנתי כבר לפני 14 שנים ודווקא במטרפה ידנית. היה מאתגר אבל נהדר. אני הוספתי מלח כי אני מתה על חמאה מלוחה!  
לפעמים כשמתחשק לי פינוק אמיתי אני עדיין מכינה חמאה לבד וזה בהחלט מעדן

## Ayelet

יום שני, 15 בנובמבר  
2010 בשעה 07:15

beautiful and cool ! Thanks

I happen to have made choco-butter cookies lately, and they're posted in my blog. They are not that sweet, and contain some flax seeds, never the less- they were yummy  
here's the link if interested  
<http://homegreens.wordpress.com/2010/11/10/choco-butter-cookies/>

## עמית

יום שני, 15 בנובמבר  
2010 בשעה 07:16

מאיה, תודה על האישיות המקסימה שלך שמתבטאת באתר הנהדר שבלעדיו הייתי נשאר רעב הרבה ערבים

האם מדובר בחמאה גולמית או בחמאה שאפשר גם לאכול על לחם? יש לך טיפים לשדרוגתיבול?

מאיה עונה: אפשר להוסיף שום קצוץ. הייתי שמה חצי שן שום (או אפילו פחות, כי זה שום נא) על נגלה אחת, וקוצצת אותה דק מאוד מאוד. או אפילו משרה את שן השום בשמנת המתוקה למשך לילה במקרר ואז משליכה לפח ומקציפה כרגיל. אפשר גם לתבל את החמאה במלח ופלפל

## חני במלרע

יום שני, 15 בנובמבר  
2010 בשעה 12:00

חייבת להחמיא

עוקבת כבר שנים אחרי הבלוג ומנסה את המתכונים כל הזמן!  
חששתי קצת מהסרטון אבל הוא כזה מקסים  
ממש "בצק אלימי". אני אומרת שתעברי לסרטוני הדגמה בכל מתכון  
...עכשיו את רק צריכה אייפון

[...] פיזור: מאיה מבצק אלים עושה חמאה בבית. אושר טהור, הבלוג הזה [...]

טוב, ראיתי את הפוסט הזה בבוקר וחשבתי לעצמי שפשוט הצלת את חיי. כבר חודש וקצת שאני אופה רק עוגות בחושות ומאפינס עם שמן. ואני אופה הרבה. נגיד, כל יומיים. את יכולה להבין את התסכול. וכמובן שאני סטודנטית ומיטב כספי הולך על חומרים ללימודים, וזמן ללכת לחנות שהיא לא השוק או המכולת אין לי, אז אפילו חמאה של פרזידנט אני לא יכולה לקנות אז כשראיתי את זה ידעתי שאני חייבת לנסות, אפילו שאין לי מיקסר, רק מקציף ידני כזה של קנווד בדרכי חזרה הביתה קניתי שתי חבילות של שמנת 32%, חזרתי לי שמחה וטובת... ללב הביתה, וכבר חלמתי על הבראוניז שאני עומדת להכין, ואז! זה לא עבד! אני לא מתכוונת לחמאה, אני מתכוונת לקצפת ואני לא מבינה למה! השמנת היתה קרה, המקציף מאוד מהיר, עמדתי 10 דקות וניסיתי להפוך את הנוזל למשהו מוצק וזה פשוט לא עבד. שמתי בפריזר לרבע שעה, ניסיתי שוב – נאדה. ומדובר בירושלים, זה לא שחם פה, אני לא יודעת מה אני עושה לא בסדר (בכל זאת, מה כבר יש לעשות, להקציף?), אז רציתי לדעת, יש לך אולי רעיון למשהו אחר שאני יכולה להכין מ-500 מ"ל שמנת מתוקה מעורבת שמסרבת להפוך לקצפת

מאיה עונה: אני הייתי ממליצה לך לנסות להקציף עוד. גם בפעם הראשונה שאני הכנתי כמעט התייאשתי אחרי 7 דקות הקצפה וכבר התחלתי לקלל את הלאנצ'בוקס הזאתי, שבטח השתמשה בשמנת לא מפוסטרת שנחבצה שעתים לפני כן בחווה ציורית עם סוסים ופרפרים, אבל התעקשתי והמשכתי להקציף. אמרתי לעצמי שאני לא עוצרת לפני 10 דקות הקצפה. ובסוף זה קרה. השמנת התחילה להשתנות למרקם מוזר, ואז זה כמעט קרה בן רגע – תוך 30 שניות היא התפרקה לגמרי והתחילה להשפירץ לי על כל המטבח. וזה עם הקיץ-איד שלי. אני מציעה לך לקחת לך 10 דקות, להקציף טוב טוב בלי להתייאש, ולראות מה קורה. את צריכה לזכור שאת גם עובדת עם כמות כפולה ממני, ויכול להיות שלוקח עוד יותר זמן להקציף כמות כפולה. אם אחרי 10 דקות רצופות עדיין לא קורה כלום, תכיני ממנה עוגת קצפת, או מוס שוקולד

אם לי זה עבד, אין סיבה שזה לא יעבוד לך או לכל בנאדם אחר. השמנת 32%! אצלי בסופר היא בול אות דבר... בהצלחה!! תהיי חזקה

השאלה היותר מעניינת...איך שומרים על הדיאטה עם כל המתכונים המוצלחים (:?! האלה

## ססית אחותך » אם תרצי

יום שני, 15 במבמבר  
2010 בשעה 15:29

## מענה

יום שני, 15 במבמבר  
2010 בשעה 17:08

## בקה

יום שני, 15 במבמבר  
2010 בשעה 17:53

## עלמה

יום שלישי, 16 בנובמבר  
2010 בשעה 06:21

אני עדיין לא מאמינה שמשבר החמאה אכן קיים, כי פה (פלורטיון) יש מלא במכולת. אכן, יותר רועש, העירייה לא באמת מפנה את הפחים, והרבה יותר מידי תמהונים מציפים את הרחובות, אבל, הי, יש חמאה בכל אופן, הסרטון מצחיק ומקסים. אז יאללה, אני מוכנה לשחק בנדמה לי לגבי משבר החמאה הזה. מגב, לגבי ציפורי שיר, תחתים זה בדרך כלל יותר מגניב. מי אוהב ציפורי שיר (בכלל?) (תחתים כולם אוהבים)

## מיכל

יום שלישי, 16 בנובמבר  
2010 בשעה 11:44

!מאיה, את גדולה! פוסט מעולה וסרט מעולה

## יערה

יום שלישי, 16 בנובמבר  
2010 בשעה 15:13

לפני שבועיים הלכתי לתומי לסופר לקנות חמאה כדי להכין עוגיות וכשלא היה ועוד אמרו לי: לא שמעת שאין חמאה? הייתי בשוק טראומטי. כמובן שייחסתי את זה לקארמה גרועה ושכנראה עדיף להכין עוגיות עם שמן (שיצאו זוועתיות אגב- והפכו ..בסוף לכדורי שוקולד), לא הייתי מגניבה כמוך ושכחתי לגמרי מהרעיון הזה מזמן מזמן אני מפנטזת על הכנת המתכון הספציפי הזה- אבל יש בי איזה חסם? כנראה להכין חמאה מספיק גרוע לאכול אותה.. לא (!צריך לנסות מתישהו ולו בשביל הריוון.. (על מי אני עובדת- בשביל החמאה

## שרה

יום חמישי, 18 בנובמבר  
2010 בשעה 08:03

, מאיה יקרה  
, (-:...) מתכון נהדר שאני בטח לא אכין בחיים  
! אבל כייף לקרא ולראות

## שולמית

יום חמישי, 18 בנובמבר  
2010 בשעה 11:54

שיטה פשוטה מאוד להכנת חמאה למי שאין לו מיקסר, חשמלי או ידני קחו בבוק מים ריק של ליטר וחצי, שפכו לתוכו את השמנת, והתחילו לשקשק. תוך 5 דקות תהיה לכם חמאה נהדרת. ואז כל מה שנותר זה לחתוך את צוואר הבקבוק כדי להוציא את החמאה מאיה- שווה לך לנסות

## CrazyVet

יום שבת, 20 בנובמבר  
2010 בשעה 15:04

בשנתי האחרונה בלימודים, לקחתי קורס בטכנולוגיית חלב. מעבר לעובדה שזה היה אחד הקורסים המעניינים בשנה היא, אחת ה-"מעבדות" בקורס זה הייתה על חביצת חמאה (כן, ככה קוראים לתהליך הזה). השתמשנו בחבצת מעץ לצורך העניין (שלא שוטפים אותה, השאריות בעצם משמשות מעין מחמצת טבעית לחמאה), וכשהמנוע הזקן התעייף סובבנו את הלהבים ביד. לגבי השימוש בשמנת מותססת, אכן, אם מחמיצים את השמנת מראש התוצאה המתקבלת עשירה יותר בטעם (ואם זכרוני אינו מטעה אותי, טעם החמאה הטיפוסי מגיע מחומר שנקרא דיאצטיל, ויש ממנו יותר לאחר התססה). חוץ מהחוויה עצמה של חביצת חמאה בציוד שנראה מתקופת מלחמת האזרחים (הספרדית, כמובן), דאגתי להצטייד מראש בבקבוק ענק כדי לקחת אתי את כל הריוון, ושמרתו אותו בהקפאה בבקבוקים. בסטוק הגדול שצברתי (היו שם כמה ליטרים טובים) השתמשתי בעיקר

לאפייה, הרוויון הזה (בניגוד לזה שעשוי חלב מותסט) עשיר מאוד בפוספוליפידים  
'ולכן מתפקד כאמולסיפייר מעולה באפייה וכו

(: מתנצלות על עודף המלים הגסות

רעיון מעולה – תודה על ההשראה. אני אופה עוגה או עוגיות לפחות פעם או פעמיים בשבוע, וקשה לי מאוד עם המחסור בחמאה (במיוחד מכיוון שיש לי ספר בישול חדש ומפתה הדורש כמויות אדירות של חמאה בכל מתכון). ביום ששי, מצוידת בהוראותיך ובמיקסר עומד, בצחתי בערך כוס חמאה (פלוס כוס רוויון) משני מיכלים של שמנת 32%. החמאה, והעוגה אותה אפיתי איתה, יצאו מעולות

## אביגיל

יום ראשון, 21 בנובמבר  
2010 בשעה 02:58

!נראה רעיון נהדר

חשבת אולי על פוסט לחנוכה? אולי אפילו סופגניות...? אולי נדוש אבל זה משהו... שאף פעם לא הצלחתי לעשות ותמיד רציתי

## בר

יום שני, 22 בנובמבר  
2010 בשעה 07:14

?זה שאת גאונה כבר אמרו

מיד הכנתי וליקקתי כל טיפה שקפצה מהמג'מיקס (המיקסר נשבר אמש).אגב זה לקח ממש 2 או 3 דקות לא יותר. חוץ מזה מעניין איך יצא "גהי" מהדבר הזה (או "סמנה" בשפות אחרות ו"חמאה מזוקקת" בעברית). בטוח מעולה..תודה לך

## שרי

יום שני, 22 בנובמבר  
2010 בשעה 11:34

!!!אדייררררררר

## רחלי

יום רביעי, 24 בנובמבר  
2010 בשעה 05:34

.רעיון נהדר, אבל מאוד לא כלכלי

.כבר שווה לקנות חמאה תוצרת חוץ, שהיא מאוד יקרה כרגע

שאלה: הודיעו שירידו מכסים על חמאה, ואח"כ אמרו שזה עבור קונדיטוריות. ממי?  
הקונדיטוריות קונות חמאה  
אין לי בעיה לקנות בלוק של כמה ק"ג, רק שאין לי מושג איפה לקנות

**מאיה עונה: שאלה מצויינת. אני הייתי נכנסת לאיזו סנדוויצ'יה / בית קפה קטן ושאלת את הטבח או האחראי (במסעדות לא יתייחסו אלייך). אגב, זה לא כזה לא כלכלי – 200 גר' חמאה יוצא הרבה יותר זול מ-20 שקל שעולה חמאה תוצרת חוץ, אם בכלל מדובר בחמאה ולא ב"ממרחים" הידועים**

## רמי

יום חמישי, 25 בנובמבר  
2010 בשעה 08:45

אני חייבת להגיד שמדי פעם אני נכנסת לכאן לראות מה השצנה ואני ממש  
!!!!מרוצה

,באמת מתכון מקסים שאני אנסה בע"ה מתי שהוא בקרוב  
אני הכי אוהבת להכין חמאת פירות הדר, בעיקר תפוזים  
לוקחים חמאה מוכנה מוסיפים מלח פלפל גרידת תפוז ומעט מעט מיץ תפוזים

## אור

יום שישי, 26 בנובמבר  
2010 בשעה 01:12

סחוט טרי, מערבבים וזה טעים טעים טעים  
!!!! למרוח על על לחם – פשוט תענוג לחרך

**מאיה עונה: איזה רעיון נהדר... תודה**

**הייתי חייב טוסט עם חמאה, יצא ממש טעים  
תודה**

חמאה חמאה, אבל העוגיות של הסוף באמת עשו לי חשק. בדיוק כמו במתכון  
ההוא המקושר, רק בלי להפוך את זה לעוגת שוקולד צ'יפס? להפוך אותם  
לחתיכות קטנות יותר?

**מאיה עונה: בדיוק! להכין כדורים קטנים עם שתי כפיות, והם יתפשטו באפייה  
לעוגיות.**

אני לא הקורא הכי קבוע של הבלוג הזה, ובדרך כלל אני לא מגיב בבלוגים מהסוג  
הזה, אבל אחרי שעשיתי את החמאה הזו כל כך התרגשתי שהייתי חייב: זה בין  
המתכונים הכי מגניבים שיצא לי לעשות בחיי... בלוג אש

למתכון בו דרשה חמאה מומסת, האם כדאי להכין את החמאה ואז להמיס אותה?  
ראיתי באתר כלשהו שניתן להחליף חמאה מומסת בשמן קנולה – זה לא יפגע  
(קשות בטעם של העוגה?) (ד"א, מדובר בעוגת גבינה  
תודה

**מאיה עונה: באופן כללי לרוב אין בעייה להחליף בין חמאה מומסת לשמן. אם  
המתכון דורש במקור חמאה מומסת. אם מדובר בבצק פריך או בכל בצק ללא  
שמרים לא הייתי ממליצה לעשות את זה, כי הטעם של החמאה מאוד יחסר  
בתוצר הסופי. אם עוגת הגבינה שלך דורשת חמאה במלית עצמה, את יכולה  
לותר עליה בכלל. אין שום סיבה להוסיף חמאה לבלילה של עוגת גבינה. זה  
סתם משמין אותה. אם הכוונה היא לבסיס בייסקוויטים או משהו בסגנון, את יכולה  
לנסות לערבב טיפה מהבלילה של הגבינה עם הביסקוויטים המפוררים  
ולהשתמש בה כדי "להדביק" את הביסקוויטים לבצק. עוד אפשרות היא לאפות  
את העוגה בלי בסיס בייסקוויטים בכלל. לאחרונה זה מה שאני עושה ואני ממש  
לא מרגישה בחוסר. זה חוסך פחמימות**

נלקח מבצק אלים (שהעלה לי זיכרון עגום ביותר מהפעם הראשונה שהכנתי [...])  
[... עוגה

אחרי התוכנית של כולבוטק, בה למדנו שבכמה מה"חמאות" שנכמרות בסופרים  
(: אין חמאה, כדאי לאמץ את המתכון הזה בחום

## שלומי

יום שישי, 26 בנובמבר  
2010 בשעה 01:39

## נעמי

יום שבת, 27 בנובמבר  
2010 בשעה 14:05

## יחי

יום שני, 29 בנובמבר  
2010 בשעה 14:42

## סיין

יום שני, 29 בנובמבר  
2010 בשעה 16:09

## חמאה ביתית » סוף שבוע

יום שבת, 04 בדצמבר  
2010 בשעה 09:53

## אראלה

יום חמישי, 09 בדצמבר  
2010 בשעה 11:38

## עמית

יום שישי, 10 בדצמבר  
2010 בשעה 12:09

דבר ראשון אני לא יכולה להתחיל את התגובה הראשונה שלי בבלוג בלי לשבח אותך, את מדהימה והבלוג מדהים וכו' וכו' ואני מעריצה גדולה אז הסיפור הוא כזה... הכנתי את החמאה, טעמתי, בני הבית טעמו, הכל היה טוב ויפה וחמאתי והייתי ממש מרוצה ואז הכנתי עוגיות שוקולד צ'יפס, מתכון מאתר אחר, שהכנתי כבר הרבה פעמים ותמיד הן יוצאות נהדרות, אבל הפעם הן יצאו יבשות ומגעילות. ( יכול להיות שיש?? קשר

מאיה עונה: יש בזה משהו. אני הכנתי שבלולי קינמון עם החמאה והם גם יצאו לי קצת מוזרים. אבל בצק פריך שהכנתי יצא מצויין. אין לי כל כך הסבר לזה. יכול להיות שהתרכובת של החמאה הזו שונה מהחמאה הרגילה באחוזי המים / מוצקי חלב / שומן או משהו בסגנון, ובגלל זה יש תוצאות שונות מהרגיל. עם זאת, בעיני זה עדיף על בלי שבלולי קינמון בכלל! ואיזה מזל שעכשיו התחילו שוב... ניצנים של חמאה בסופר

## שרית

יום שישי, 17 בדצמבר  
2010 בשעה 05:11

היי  
ניסיתי להכין קרם פרש כמו שהסברת ערבבתי חבילת שמנת מתוקה לקצפת עם כף יוגורט לבן והשארתי בחוץ בערך 15 שעות אבל לא יצא לי כלום? זה נשאר דליל למרות שערבבתי מדי פעם וכיסיתי בניילון נצמד  
אשמח לתגובה  
שבת שלום  
שרית

מאיה עונה: קר עכשיו, אז קחי בחשבון שזה ייקח יותר זמן עד שזה יסימך (עד 24 שעות אפילו). עוד נקודה לתשומת ליבך: אמרתי להשתמש ברוויון או בשמנת חמוצה. אני לא בטוחה שיוגורט משיג את אותו אפקט. רחרחי את העסק, ואם אין לו ריח חמוץ מידי, הוסיפי שמנת חמוצה או רוויון, כאמור, ותני לזה עד מחר. אל תכסי עם ניילון נצמד... שבת שלום

## הדס שלום

יום שבת, 25 בדצמבר  
2010 בשעה 02:05

הי מאיה,  
לגמרי "במקרה" הגעתי לאתר שלך לפני כמה ימים, ומאז כל יום אני פה, נהנית ולומדת דברים חדשים...  
אחלה הסברים, אחלה מתכונים ואחלה תמונות!  
מספק את כל החושים!  
תודה!  
...המשיכי  
שבת שלום, הדס

## האיש הקטן

יום שבת, 01 בינואר  
2011 בשעה 13:33

קודם כל מלא תשבוחות על האתר המשובח והנהדר



לגבי החמאה

אני לקחתי שתי שמנות וסתם טרטטי אותן במג'יקס עד שנכנעו הבעיה העיקרית היא שאני לא מצליח להוציא את כל הנוזלים מהחמאה. כל פעם שלוקחים מהחמאה על הסכין, יוצא קצת מים. וגם בגלל זה החמאה מתפוררת (מה שלא גורע מהטעם המעולה

עוד לא מצאתי דרך לסנן את כל הנוזלים. יש רעיונות

**מאיה עונה: יש שתי אפשרויות: אתה יכול לעטוף את החמאה בבד כותנה דק ופשוט למעוך ולסחוט אותה טוב טוב, ואו – להניח אותה על מסננת במקרר למשך הלילה עד שיתנקזו החוצה כל הנוזלים**

מאיה

איך לא נתקלתי באתר שלך עד לרגע זה אין לי שמץ בישול הוא אהבת חיי ואני נלחמת (כן כן ממש נלחמת) לעסוק בו כתחביב בלבד. מאלף ואחת סיבות כל שורה ממה שקראתי הניע בי את הצורך לקום, ללכת לסופר, לשוק, לקניות אינסופיות של אלפי מוצרים שונים, לחזור הביתה ולא לצאת מהמטבח עד שאכלה כל מתכון וכל עצה באתר הזה אני מתבאסת קשות שבעקבות מחסור החמאה קייתי סטוק מטורף של חבילות 200 גרם רבות. מחכה בקוצר רוח לאפיית אינספור עוגיות, עוגות ומטעמים כדי לסיים כבר את עודפי החמאה ולהכין חמאה ביתית ממש כמוך! מעריצה

**הגר**

יום שני, 10 ביטאר 2011  
בשעה 08:59

שלום רב.

רציתי להודות לך מאוד  
אני ושני בני הקטנים הכננו ביחד  
חמאה ביתית נפלאה  
נהנינו גם מהתהליך וגם מהתוצר  
!יישר כח

**חנה**

יום ראשון, 30 באוקטובר  
2011 בשעה 21:54

...רעיונות מה לעשות עם רוויין? עדיף לא עוגה, אלה מאכל מלוח כלשהו

**מאיה עונה: סקונס. יש מתכונים בגוגל (מפוררים קמח עם מלח, אבקת אפייה, וחמאה קרה, ואז מאחדים עם רוויין**

**לילי**

יום שני, 30 ביטאר 2012  
בשעה 18:46

טעים ומדליק, יצא בול כמו שתיארת. והרוויין? בפעם הבאה אני עושה את זה רק בשביל! חשבתי באמת לשלוח לך בדואר... אבל אני ושלושה ילדים קטנים, שתינו הכל – סורי

**דחר**

יום שבת, 18 בפברואר  
2012 בשעה 12:00

## הדר

יום שני, 07 במאי 2012  
בשעה 09:50

הי מאיה,  
הכנתי חמאה כבר לפני שנים בעצמי... ובלי כל העסק של ההיפרדות לרוויון  
וחמאה.  
פשוט משקשים את השמנת המתוקה בתוך צנצנת- די הרבה זמן (1/2 שעה  
לצנצנת קטנה). זה אחלה פעילות גופנית לידיים בזמן שרואים טלוויזיה או משהו  
אח"כ לפעמים הוספתי שום ותבלינים והכנסתי למקרר  
זה יוצא מעולה

## יח

יום שלישי, 26 ביוני 2012  
בשעה 20:09

היי מאיה, כמו שאת בטח יודעת יש הרבה מתכונים (אמריקאיים בעיקר) למאפים  
פעם קראתי והבנתי שהרוויון שמוכרים בסופרים, buttermilk מתוקים שדורשים  
הוא סתם מתחזה עלוב אז כל פעם שראיתי שצריך באטרמילק למתכון כבר עזבתי  
אותו בצד באכזבה, אבל עכשיו שראיתי שממש קל להכין אותו אני רוצה לנסות  
לאפות איתו. השאלה שלי איזו כמות באטרמילק תצא לי משקית אחת של שמנת  
?מתוקה? חצי כוס? כוס  
!תודה מראש

**מאיה עונה: יוצאת כמות של קצת יותר מחצי כוס**

## ענבר

יום שלישי, 15 ביולי 2014  
בשעה 09:49

(תודה על המתכון. נשאר לי רק להשיג שמנת אורגנית (רצוי לא מפוסטרת)  
השימוש האולטימטיבי שלי לחמאה זה לאכול אותה בכפית, עם או בלי טרמה או  
ביצי סלמון. אבל לכי תשיגי בארץ תחליף שווה לחמאה האורגנית הטעימה שיש  
בכל סופרמרקט בלונדון

## איר

יום שבת, 03 במרץ 2018  
בשעה 15:57

היי מאיה! לא יודע אם את עדיין מתעסקת המתכון הזה מדי פעם אבל ניסיתי את  
זה עם הקיטצין אייד שלי והשמנת כבר רבע שעה במיקסר בלי שום שינוי.  
שה אחרי שהשארתי אותה ללילה בחוץ עם כפית של יוגורט כדי להפוך אותה  
לקרם פרש (היא עדיין נשארה קצת דלילה). עצות?

מאיה עונה: רק כדי לוודא, אתה נמצא בארץ? לא הכנתי את המתכון הזה המון  
זמן אבל אין סובה שלא יעבוד. כמו כן מ'זתומרת ללא שינוי? אפילו קצפת לא  
יצא? היא נשארה נוזלית? נשמע לא הגיוני בעליל. אולי מדובר בשמנת לא  
להקצפה... אין מצב שמקציפים שמנת מתוקה רבע שעה ולא נהיה קצפת. ואם  
מקציפים קצפת דקה או שתיים מעבר, היא הופכת לחמאה. זה פיזיקה. (או  
כימיה. או איכשקוראים לזה)

## דחן

יום שלישי, 24 ביולי 2018  
בשעה 14:42

יש דרך להכין רק את הרוויון  
?אם ממשיכים להקציף בסופו של דבר גם החמאה מתפרקת לרוויון  
בעבר השתמשתי במתכון להכין חמאה ויצא מעולה אבל הפעם אני זקוקה לרוויון  
ורוצה אמיתי ולא את זה שקונים בסופר

מאיה מהממת אחת!

נפילתי פה באתר שלך לא זוכרת כבר מהיכן ניכנסתי  
הסתקרנתי והתחלתי להנות מהמגיבים וממך  
והרגת אותי אם הזמיר והתחת המזמר  
בטח אימך פולניה כמו אימי זצ"ל שהייתה על תלונות של חוסר מדקלמת אותו  
בפולנית  
אני יושבת ונישפכת מצחוק אז לא רק חמאה שכך הוכנה בילדותנו אם לא הגיעו  
אנשי ההרים איתה ואז חבצו אותה כל באי הבית עובדות המשק כי הייתה כמות...  
!גם הפתגמים הם זיכרון מצחיק  
!גם המגיבים אחלה חלקם מצחיקים לאללה ובסוף יוצאים מעדנים משו  
.. ולמי חסרה חמאה-חחח זה היה מזמן מחסור לצורכי לחץ יבוא וכאלה  
היום יש שפע לישלוח???חח  
.אחזור לכאן להנות וללמוד אפיה בנוסף לידע שיש. פשוט הנאה צרופה  
!המשך הנאה והצלחה ושנה ברוכה

## קראתם? נהנתם? הכנתם? (חליתם? נפצעתם?) תגובות זה הדלק שלי!

אתר

דואל (לא יוצג)

שם

הוסף תגובה »

### אז מה מתחשק לכם?

- |           |      |      |      |      |        |           |        |            |
|-----------|------|------|------|------|--------|-----------|--------|------------|
| ללא גלוטן | בשר  | פסטה | טארט | שמנת | מרק    | ללא בישול | קפוא   | פרוה       |
| עוגה      | בריא | רושם | פרי  | עוף  | שוקולד | טבעוני    | עוגיות | משהו ביתי  |
|           |      |      |      |      |        | תנור      | ירקות  | על הכיריים |

### חיפוש באתר

בצק אלים פועל על וורדפרס בעברית. קוד, עיצוב, ותצלומי אוכל מגרים © כל הזכויות שמורות לבצק אלים, אין להעתיק ללא רשות מפורשת בכתב.