



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

בצק אלים



חדש!
החובבת האיטלקית

עדיין רעבים?
עדכונים שוטפים,
תמונות והפתעות
בעמוד בפייסבוק!

51K
Like

פד תאי משופצר נחשב אצלי: השקעה

זה הולך להפיתע אתכם בענק, אבל אתם לא תתגעגעו כאן לשרימפס או לעוף. ואם לא טעמתם טופו מימים, או שטעמתם והיה לו טעם של קלקר מגעיל, זה הזמן לתת לו צ'אנס נוסף. כשהוא נצרב קלות ומתבשל ברוטב חמוץ-מתוק מתובל עם קיק עצבני של שום – הוא הופך למעדן לא נורמלי. אמצו את הקלאסיקה התאילנדית לביתכם וחסכו את תועפות השמן שתקבלו במסעדה, את ההמתנה בכניסה, ואת הצורך ללבוש בגדים וללעוס בפה סגור בקרב בני אנוש מתורבתים. אבל יש פה קאצ' כמובן.

למרות שהמנה המוקפצת הזו מהירה להכנה בתנאי מטבח תעשייתיים, בבית היא לוקחת הרבה יותר זמן ומאבדת קצת מהאותנטיות שלה משתי סיבות: א. אין לכם צוות של 10 שפים שקוצצים ומכינים לכם את כל המרכיבים. אתם צריכים לקצוץ ירקות, לטגן חביתה, לשלוק נודלס ולהשחים את הטופו בעצמכם. ב. גם אם היה לכם ווק מקצועי ענק, האש הביתית המצ'וקמת שלכם לא מגרדת את קצות האצבעות של להבת האינפרו שבערת במטבחי הנודלייה האהובה עליכם. זהו אומר שלוקח יותר זמן להקפיץ את הירקות, וצריך לערבב פנימה את הנודלס בהדרגה ובהירות, אם לא בכלל לעשות את זה בסיר גדול בצד כמו שמערבבים פסטה עם רוטב. אותנטי? לא ממש. אבל טוב. ממש טוב. יותר טעים מג'רף. באחריות! **הכמות: 3-4 מנות, תלוי כמה אתם רעבים.**

עלות משוערת: **26 שקלים**

עבודה נטו: **45 דקות**

3 גזרים	לרוטב:
4 גבעולי בצל ירוק	4 כפות רוטב דגים ו/או סויה
חופן נדיב של נבטים סיניים	3 כפות סוכר חום (או לבן רגיל, או
2 שיני שום	אם משיגים, סוכר דקלים)
3 ביצים	שליש כוס מיץ לימון טרי (בערך 2-1
חצי חבילת טופו (150 גר')	לימונים)
חצי חב' אטריות אורז (כ-200 גר')	
להגשה (לא חובה):	
רבע כוס בוטנים קצוצים, פלחי לימון	

אם כל הקיצוציאה וההכנות מרתיעות אתכם, פשוט עשו אותן יום מראש: טגנו את החביתה, השחימו את הטופו, וקצצו את כל הירקות ושמרו במקרר (כמו-כן, אל תהססו לסנגר'ר לעניין את כל בני הבית, כולל החתול, ולהאציל סמכויות כדי לחסוך זמן). היתרון הוא שברגע שכל המרכיבים מוכנים, קוצצים ומדודים, ההכנה עצמה לוקחת דקות.

- 1 – אטריות אורז, 2 – ביצה, 3 – גזרים, 4 – טופו, 5 – בצל ירוק, 6 – שום, 7 – סוכר דקלים, 8 – בוטנים קצוצים, 9 – לימון, 10 – רוטב דגים (גאם פלה)

כדי שלא תיבהלו לי, אסביר לכם קצת על המרכיבים העלומים יותר. **טופו**, למשל. את הטופו תמצאו במקררי כל סופר, ליד מוצרי החלב. הוא מגיע בחבילות וואקום קטנות ומלבניות (קצת כמו

בלינג בלינג
.....
(זהו, התמסחרתי? לחצו להסבר)

קוביה של גבינה מלוחה) ומחירו נע בין 10 ל-14 ₪ – תלוי על איזה סוג תיפלו ועל איזה מבצע (פסטו: אני קונה את הכי זול). חבילת טופו אחת מספיקה ל-2 נגלות של פד תאי. בסופר יש בדרך כלל סוג אחד, ובחנויות טבע יש מבחר יותר גדול (אורגני / יפני / עיראקי / גודל על ידי חתולים פלאפיים / וכד).

רוטב דגים ניתן להשיג בחנויות אסייתיות, טיב טעם, חנויות טבע (כמו ניצת הדובדבן או עדן טבע מרקט וכד'), ולפעמים גם סופרים גדולים ומאובזרים. הצורה הכי אופיינית היא הבקבוק עם התווית הצהובה שמיובא מתאילנד. לרוטב יש ריח קצת מבאס, אבל טעם מלוח מיוחד במינו שקשה לחקות. זה טעם ה"אומאמי" האופייני לתאילנד והוא מעולה גם ל**סלט פפאיה**, ובאופן כללי יוסיף המון לכל מנה מוקפצת. הוא גם מחזיק לנצח. אם אין לכם רוטב דגים ולא בא לכם לקנות במיוחד, או שאתם רוצים מנה צמחונית לחלוטין – החליפו אותו ברוטב סויה (פחות אותנטי, אבל עדיין טעים). אני לרוב משלבת ביניהם – 2 כפות מכל אחד.

נודלס! האטריות הכי נפוצות בפד תאי הן אטריות אורז לבנבנות ורחבות ברוחב 5 מ"מ. יש גם כאלה של 3 מ"מ, ויש גם כאלה ממש דקיקות שנראות כמו שיערות לבנות בגוש. אלה פחות מתאימות בעיני. את הרחבות האותנטיות אפשר להשיג בחנויות טבע, אבל אם אתם לא מוצאים, גם הנודלס הרגילים שאפשר להשיג בכל סופר (כאלה כמו שיש בתוך ה"מנה חמה") יעבדו כאן.

את שני הסוגים מכינים בקלות על ידי השרייה במים רותחים מהקומקום למשך כמה דקות. אפילו לא צריך לבשל.

סוכר דקלים! רגע רגע רגע... שלא תחשבו שאכריח אתכם להשתמש במצרך הנדיר הזה. הפד תאי יצא מצוין גם עם סוכר חום פשוט מהסופר, ובהיעדרו, אפילו סוכר לבן רגיל. אבל אם במקרה אתם עוברים ליד איזו מכולת אסייתית (כמו "מזרח ומערב") או שיש לכם חבר שמטייל עכשיו בתאילנד, סגרו אותו להביא לכם חבילה – הסוכר הזה מדהים – לח, עסיסי, עם ניחוח עמוק של טופי. הוספתי אותו גם לכל מיני מתוקים שהכנתי והוא הוסיף להם טעם קרמלי מדהים. לו רק היו מוכרים אותו בסופרים הרגילים במקום הסוכר הלבן הרגיל והמשעמם, הייתי מאושרת. הוא פי אלף יותר שווה.

אוקיי, אז בהינתן זה שעשיתי סדר וביצעתי תיאום ציפיות (זו לא מנה מהירה! ההכנת לוקחות זמן! אז תתכוננו! זה שווה את זה, אבל), אפשר לצאת לדרך.

המטרה כאן היא להכין את כל הדברים שהולכים להכנס למחבת שיהיו קוצצים ומוכנים ומעורבבים מראש לפי הצורך – כי ההקפצה מאוד מהירה, ואם תתחילו להתעסק בלחפש בקבוקים ומרכיבים מרחבי המטבח, דברים יישרפו לכם וחבל.

את כל החומרים לרוטב של ההקפצה מקוששים כבר עכשיו ומערבבים בראש בקערת או כוס. הרוטב יכול לשבת ולהמתין בצד גם יומיים עד שתשתמשו בו (אין צורך לשמור במקרר אפילו).

סוחטים את הלימונים עד שמתקבלת כשליש כוס מיץ לימון (את שאר הלימונים שומרים להגשה, למי שירצה להוסיף חמיצות. וירצו).

זה נשמע קצת הרבה, אבל אל תשכחו שיש לנו פה טונות של מרכיבים, כולל הנודלס, שהם די תפלים בפני עצמם וצריכים לקבל טעם חזק. וזה כל היופי בפד תאי טוב – הוא צריך להיות מפוצץ בטעמים: חמוץ! מתוק! מלוח!

שמים את מיץ הלימון בקערת ומוסיפים את רוטב הסויה ו/או רוטב הדגים, וגם את הסוכר (אם אין סוכר חום, כאמור, אפשר גם לבן. ואם הצלחתם להשיג סוכר דקלים, כפרה עליכם, אל תוסיפו אותו

סוגים של מתכונים

- ארוחה זריזה (73)
- השקעה (24)
- חוו"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

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

לחטב כי תצטרכו להמיס אותו במחבת החמה – כי הוא מוצק מידי ולא יתמוסס טוב ברוטב).

נקסט! הירקות:

הירקות צריכים להיות קוצצים דק כך שיוכלו להתרכך קלות בזמן קצר (הם לא אמורים להתרכך לגמרי, הרי חלק מהקטע של "מוקפץ" זה שהירקות קראנצ'יים ורק חצי מבושלים, דהה!) הירקות כאן הם גזר, בצל ירוק, ונבטים סיניים (הלבנים העבים האלה, כן? לא האלפלפה הדקיקים שנראים כמו שיערות עם עלים ירוקים בקצה. לא אלה), שאותם אפילו לא צריך לקצוץ! יאי! אם אתם לא מוצאים נבטים סיניים (ככה הם נראים) – אפשר להשמיט אותם. הם לא חובה כאן.

את הבצל הירוק אפשר לגזור עם מספריים אפילו. את החלק הלבן מטגנים, ואת החלק הירוק שומרים לקישוט המנה המוכנה. את השום פשוט קולפים וקוצצים דק דק.

הגזר הוא האתגר כאן. כי גזר הוא קשה וסיבי ובעסה לחיתוך. אז יש כמה דרכים לגשת אליו. קודם כל, בנחמדות. לא בקטע של "גזר, אתה שפל ואנחנו האדונים שלך". אחרי שריככתם אותו ועירבבתם אותו בדיבור ענוג – תחליטו איך אתם קוצצים.

הדרך הכי נוחה זה עם קולפן הפטנט הזה שקניתי בעשרה שקלים בשוק הכרמל – הוא עובד כמו קולפן ירקות רגיל, רק [שזאם!!] הוא קולף גפרורים. הייטק.

עוד אפשרות היא כמו השפים: לפרוס אותו לרצועות רחבות, להניח את הרצועות אחת על השניה ולפרוס שוב עד שמקבלים גפרורים דקים.

ואפשרות אחרונה, אם ממש אין לכם סבלנות, זה פשוט לפרוס אותו לפרוסות דקות עגולות וזוהו! לא אותנטי מי יודע מה, אבל כבר סגרנו שאנחנו נעלים בבית ואף אחד לא רואה אותנו.

השלב הבא – טיגון החביתה (טורפים שלוש ביצים בקערה בצד, ומטגנים בקצת שמן בשני הצדדים).

ההערה היחידה שיש לי כאן זה שתשתמשו באותה מחבת שאח"כ תכינו בה את הפד תאי.

אנחנו מכינים כאן את החביתה מראש ולא תוך כדי הכנת הפד תאי כדי להפוך את ההקפצה עצמה לכמה שפחות מלחיצה ופשוטה.

מעיפים את החביתה המוכנה לקרש החיתוך בצד, מפזרים קצת מלח, מגלגלים אותה לרול כמו סושי, ופורסים לרצועות קטנות. מנסים לא לנשנש מזה יותר מידי.

באותה המחבת שטיגנו את החביתה נשחים את הטופו. אבל כדי שהטופו ישחים כמו שצריך הוא צריך טיפול – כי הוא מגיע ארז במים והוא נוטף. ומים לא הולכים טוב עם שמן, כמו שאתם יודעים.

אז לוקחים את הקובייה של הטופו, מעיפים את העטיפה, ופורסים לפרוסות בעובי של בערך חצי ס"מ. את שאריות הטופו (צריך רק חצי חבילה) שמים בקערת במקרר ומכסים במים. צריך להחליף לטופו את המים כל 24 שעות אחרת הוא מתקלקל. אם מחליפים לו מים כמו שצריך, הוא יכול להחזיק שם שבוע בערך, אם לא יותר.

את פרוסות הטופו מניחים על מגבת מטבח נקייה ומספיגים עד שהלחות המיותרת נעלמת.

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

אפשר גם לעשות את זה עם מגבות נייר חד פעמיות, אבל יותר נוח עם מגבת מטבח רגילה. זה לא מלכלך או משאיר כתמים, אז נו ביגי.

אחרי שפרוסות הטופו יבשות מבחוץ אפשר לטגן אותן. מחממים את המחבת על אש בינונית ושמים בה בערך 2 כפות שמן. מטגנים את הפרוסות בערך דקה מכל צד.

הן עלולות קצת להידבק למרות השמן, אז יהיה יותר קל להפוך אותן אם יש לכם מרית.

רגע, רגע, מאיה! מה הקטע של הפרוסות טופו?!

אני יודעת אני יודעת, יותר כיף לאכול קוביות של טופו בתוך הפד תאי, אבל מה לעשות, אנחנו לא במטבח של מסעדה ואנחנו רוצים בכל זאת לחסוך קצת שמן וטרם – אז אם נטגן את הטופו בפרוסות במקום לקצוץ אותו לקוביות נחסוך הרבה זמן השחמה, ונשתמש בהרבה פחות שמן במהלך התהליך. בקיצור, תגידו לסועדים שלכם שכל אחד יקצוץ את פרוסת הטופו שלו לקוביות בצלחת בעצמו.

אחרי שהטופו שחום משני הצדדים מעיפים אותו לקרש החיתוך בצד (אפשר להספיג את שאריות השמן עם מגבות נייר, אם רוצים).

כמעט סיימנו, נשבעת!

רק נשארו הנודלס.

אם קניתם את הסוג האותנטי יותר (יענו, אטריות אורז רחבות), מומלץ לשובור אותן באמצע לחצי, אחרת הן ארוכות מידי וממש קשות לערבוב. לפני ששוברים עוטפים במגבת, אחרת השבבים הקטנים יעופו לכל עבר (אל תגידו שלא אמרתי).

מניחים את האטריות בקערה בינונית ומכסים במים רותחים מהקומקום.

משרים את האטריות לכ-4 דקות ומערבבים מידי פעם.

עד שהן מתרככות. מסננים ושטפים היטב במי ברז. משאירים את האטריות במסננת ומניחים בצד.

בכל פעם שהאטריות מתחילות להיות דביקות שוב, פשוט שוטפים שוב במי ברז ומערבבים עם הידים תוך כדי. בגלל שהאטריות נהיות דביקות מחדש כל כמה דקות, אני ממליצה להכין אותן ברגע האחרון לפני ההקפצה.

והו! זהו! הכל מוכן להקפצה!

עד כאן אפשר להכין את הכל מראש, ולשמור במקרר (גם את האטריות אפשר לעשות את זה, ורק "לפתוח" אותן לפני השימוש עם ערבוב קל מתחת למים זורמים).

מחממים את המחבת הכי גדולה ורחבה שלכם על אש הכי גבוהה שיש. ואני אספר לכם סוד בשקט בשקט, כי אנחנו בקטע של לרדת אל העם: לא חייבים מחבת, אפשר גם לעשות את זה בסיר. בגלל שכבר טיגנו את החביתה והשחמנו את הטופו, עכשיו זה רק עניין של לטגן את הירקות קלות ולערבב פנימה את כל השאר עם הרוטב. זה תקף במיוחד אם אתם רוצים להכפיל כמויות (מומלץ!) – ואין מצב שכל המאסה הזו תיכנס לכם במחבת אחת. אבל בסיר אחד זה דווקא כן ייכנס. אל תספרו לאף אחד שאמרתי את זה. זה לא אותנטי. אבל זה נגיש ופרקטי. ולפד תאי יוצא בדיוק אותו טעם גם אם מכינים אותו בסיר ולא בוק או אפילו במחבת. אז מה אכפת לנו.



מתחת למכסה המטען
עיצוב חבנות למתחילים



כשהמחבת רותחת, מוסיפים 2 כפות שמן רגיל (חמניות, נניח. לא שמן זית) ואז מוסיפים את הגזר, הבצל הירוק, והשום. מקפצים דקה-שתיים עד שהם מתחילים להתרכך, אך לא נשרפים (אם הם נשרפים מנמיכים את הלהבה עד שמגיע השלב הבא).

כשעולים כל הניחוחות הנפלאים של השום והבצל פשוט מוסיפים בבת אחת את כל שאר המרכיבים. קודם את הרטב שערבבתם מראש בכוס.

אח"כ נכנסות האטריות המבושלות והמסוננות, הנבטים, רצועות החביתה והטופו. עוברים לאש גבוהה ולמלקחיים (פי אלף יותר קל לערבב איתן), ומתחילים לערבב את הכל ביחד עד שהכל חם ומצופה באחידות.

מסירים מהאש וטועמים. זה צריך להיות מפוצץ בטעמים: חמוץ+מתוק+מלוח. אם חסר, הוסיפו לפי הטעם: סוכר (או דבש), מיץ לימון, או רטב סויה / דגים. אל תפחדו להוסיף מה שצריך כדי שזה יהיה טעים! כל עוד הסיר עדיין חם, הכל יתערבב פנימה וימס היטב.

מחלקים בין הצלחות וזורים מלמעלה את החלקים הירוקים הגזורים של הבצל הירוק.

אם רוצים, אפשר גם לפזר בוטנים קוצצים (אפשר לקנות אותם קוצצים מראש בסופר, די בזול), ולתת לכל סועד רבע לימון לסחיטה. המנה נשמרת במקרר עד שבע, והיא טעימה גם למחרת!

רוצים עוף במקום טופו?

לא אגיד לכם לא. תצטרכו בערך 300 גר' פיסות חזה עוף, ובקשו מהקצב לפרוס אותן דק "למוקפץ". הקפצו אותן בשמן במחבת סופר חמה למשך 2 דקות, והוסיפו את הירקות לאותה המחבת כדי שייפגו קצת ממשקעי העוף שיווצרו בתחתית. אם אתם רוצים גם עוף וגם טופו, תוכלו להסתפק ב-150 גר' רצועות עוף בלבד.

פינת התכל"ס

קולפים **3 גזרים** וקוצצים לגפרורים דקים (או לפרוסות דקות). קוצצים דק **2 שיני שום**, ופורסים דק **4 גבעולי בצל ירוק**. מטגנים חביתה מ-**3 ביצים**, ופורסים אותה על קרש חיתוך לרצועות. פורסים **חצי חבילת טופו** לפרוסות בעובי חצי ס"מ, מייבשים במגבת, ומטגנים כמו החביתה במעט שמן עד שמשחים משני הצדדים. משרים **חצי חבילת אטריות אורז** (מומלץ לשבור באמצע) במים רותחים לכ-4 דקות עד שהן מתרככות. מסננים ושוטפים היטב. משאירים במסננת מערבבים בקערית **4 כפות רוטב דגים או סויה** (או חצי חצי), **3 כפות סוכר חום**, ו**שליש כוס מיץ לימון סחוט טרי**.

מטגנים בוק או מחבת גדולה (או סיר!) את הגזר, השום והחלק הלבן של הבצל הירוק ב-2 כפות שמן עד שניחוחם עולה. מוסיפים את רצועות החביתה, **חופן נבטים סיניים**, פרוסות הטופו המושחמות, האטריות המסוננות, והרטב שבקערה. מערבבים על אש גבוהה עד שהכל חם ואחיד וטעים. טועמים ומתקנים תיבול אם צריך (סוכר/מיץ לימון/רטב דגים/רטב סויה). זורים את החלק הירוק של הבצל הירוק ומגישים עם **בוטנים קוצצים** ורבעי לימון.

« הוספת טראקבק » « רסס תגובות » פורסם ביום שישי, 01 בנובמבר 2013

תפוח אדמה צלוי בקלי קלות

מלפפונים ברוטב מיסו

קציצות טופו ברוטב חמוץ
מתוק



אל תפספסו את החוברת:

חוברות המתכונים של "צק 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 "צק אלים".

50 ש"ח בלבד, כולל משלוח. לפרטים <

תגובות משמחות אותי מאוד, אז אל תתביישו!

89 תגובות בינתיים:

- טלי**
יום שישי, 01 בנובמבר
2013 בשעה 21:47
- מאיה נשמה! היום(!) חשבתי לעצמי לנסות לראשונה להכין לעצמי טופו ותהיתי איך (עושים את זה..את קוראת מחשבות..תודה רבה! 0:
- הדר**
יום שישי, 01 בנובמבר
2013 בשעה 21:48
- טוב שחזרת אלינו!
(:נראה נהדר מאיה! כל הכבוד
- דביר חורף**
יום שישי, 01 בנובמבר
2013 בשעה 22:40
- (: מעניין, תודה
- דליה**
יום שישי, 01 בנובמבר
2013 בשעה 23:00
- בדרך כלל אני מבשלת משהו שדורש יותר מ-10 דקות עבודה. התאורים והתמונות שלך כנראה ישנו באופן חד פעמי את הרגלי. תודה
- עלמה**
יום שישי, 01 בנובמבר
2013 בשעה 23:03
- יש הרבה פעמים בחנויות מיוחדות של מוצרים מהמזרח הרחוק טופו יותר זול ויותר טעים. שווה לבדוק את זה, בעיקר אם מגיעים לחנות כזו בכל מקרה בשביל הרוטב דגים או הנודלס
- בחנות בשוק לוינסקי, למשל, מוכרים טופו מעולה במחיר של 17 שקל לקילו שלם, שזה זול משמעותית מהמחירים של קוביה בסופר. וגם, טופו יותר טעים

יעל

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 00:57

מתה על אוכל כזה!

...הטופו בשוק לוינסקי עולה אכשו 20 שקל אבל עדיין זול יותר

בת אל

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 04:19

אחלה פוסט! ינוסה בהקדם

(... ואיזה קולפן מדליק... אני אחשוב עליו בסיבוב הבא בשוק הכרמל

דורית

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 11:34

בוקר טוב,

אבא לי כזה בדיוק

יש לי סויה מתוקה, את יודעת איך להמיר או לחכות למחר ולקנות

?סויה רגילה

(...אם אין לי בדיוק בדר"כ אני לא מכינה)

מאיה עונה: לא יודעת עד כמה מתוקה הסויה, אבל לא נראה לי כזה קריטי... אז

תשתמשי בה ותחסירי כפית של סוכר מהכמות שבמתכון

אביגיל

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 11:59

המתכונים שאני מצאתי לפד תאי דורשים מחית תמרהינד ברוטב, לא לימון. לקח

מיליון שנה עד שמצאתי בארץ (בספייס ברמת הח"ל), אבל הטעם

המלוח-מתוק-חמוץ-מר היה מאוד מיוחד (מצד שני, לא ניסיתי עם מיץ לימון, אז

(יכול להיות שאין ממש הבדל

בכל אופן, תודה על המתכון. הנסיונות שלי לעשות פד תאי בבית הצליחו באופן

חלקי בלבד עד עכשיו, ויש כאן כמה רעיונות מעולים לשיפור. מקווה לנסות שוב

א בקרוב

מאיה עונה: סקרנית לשמוע מה ספציפית הרעיונות לשיפור שמצאת כאן לעומת

(?: הנסיונות שלך

סמדר

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 12:21

?? נראה נהדר !!! המון עבודה והתעסקות.. למי יש זמן

ניתן להשיג בהרבה מאוד סופרים (חצי taste of asia, ואגב, אטריות אורז רחבות

....(חינם למשל, שם אני קונה את האטריות האלה וברוחבים שונים

יונק

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 12:26

היי מאיה

אני כבר שנים מכין פאד תאי, או מנסה לפחות

עם השנים שיפצתי את המתכונים מעוד ועוד טיפים

הדבר הכי חשוב שלמדתי, ושמתתי לב שאת לא מכירה את זה, והייתה לי איזו

ציפייה שתכיר, זה שאת איטריות האורז לא משרים במיים רותחים, כי אז הם

נהיים רכים מדי. הדרך שאמורים לעשות את זה, זה להשרות אותם הרבה שעות

במיים פושרים, ואז הם כמו בתאילנד \ ג'ירף ולא כמו בבומבומלה

עוד טיפ: כוסברה. זה מדהים במנה. ככה מגישים ביהודה לוי בתל אביב בדים סאם

סט.ישן

(: ולסיום: תודה על הבלוג שלך. תמיד מדהים

מאיה עונה: תודה על הטיפ! באמת תהיתי אם זה יעבוד אבל אף פעם לא... ניסיתי. וכוסברה אני די מתעבת

אפשר גם להחליף את הנבטים בקישוא חתוך לגפרורים גם יוצא טעים

מעה

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 12:29

אורלי

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 12:43

הי!
אני מתה על פאד תאי, נשמע מעולה
בד"כ אני מכינה עם עוף, אבל הטופו הזה הזכיר לי דווקא גבינת חלומי – מה דעתך? אפילו יכול להשתלב עם החביטה והירקות (-: פחות אותנטי ולא טבעוני, אבל אנחנו גם ישראלים ולא תאילנדים... את חושבת שזה יעבוד

מאיה עונה: יש מצב שזה יעבוד, אבל גבינה פחות מתחברת לי פה (היא גם ממש יקרה, לא?). אבל אם את ממש אוהבת, תנסי

טוב נו, זה באמת כיף לקרוא את הבלוג שלך
ויש פה גם כמה טיפים שיהיו לי ממש ממש שימושיים

תודה
:-)

טל-שחר

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 12:56

?בלי ג'ינג'ר בכלל

מאיה עונה: לא כל כך צריך אותו. זה מספיק עבודה גם ככה. אם בא לך את יכולה להוסיף

ג'ולס

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 13:20

!!הוואו זה נראה כל כך טעים

האמת שכבר הכנתי את המתכון שלך כשהופיע בזמנים מודרניים אבל אין ספק Chez- שפה הוא מפתה אפילו יותר! בעיקרון יש לי מתכון מצויין שתרגמתי מ צימחנתי והתאמתי למה שיש בבית, ומשום מה נדמה לי שאולי את הפנית, אליו פעם אבל יש סיכוי שאני טועה.. בכל אופן, שניהם טעימים מאוד אבל שונים. מה שכן, שם את החביטה לא מכינים מראש אלא מכניסים את הביצה לווק עם הרוטב ומכינים שם תוך כדי ההקפצה, סופג טעמים מעולה! והדבר היחיד שחסר! כאן זה טיפה צ'ילי יבש גרוס, לכסות באמת את כל הטעמים האפשריים (http://chezpim.com/cook/pad_thai_for_beginners)

דנה

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 14:16

!!נראה נהדר וכבר מריח ונטעם לי נהדר

לגבי האיטריות אורז, שהן באמת עדיפות על פני כל איטריה אחרת למוקפץ בעיניי,

אלה

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 14:19

לעיתים קרובות מאוד אני מוצאת אותם גם בסופר הרגיל... נכון שאת העובי
האידיאלי – הבינוני לפעמים קשה יותר למצוא אבל כשזה כבר קורה אני לוקחת
כמה חבילות וזה סוגר את הפינה לכמה שבועות ואפילו חודשים
כרגיל יופי של תצלומים רעיונות ועצות
תודה!

?רוצים עם שרימפס!! מה עושים

מאיה עונה: אותו דבר כמו עוף. קונים קפוא (לא מבושל ומקולף), מפשירים
(מראש במקרר במסננת, ולדעתי תספיק שלישי חבילה (כ-150 גר

נראה טעים רק שבתור טבעונית, אני אוריד את החביתה מהעסק
ירקות ואטריות עם טופו הולך מצויין מבחינתי
תודה

היי,
קודם כל – האתר שלך נפלא!! תמיד כיף לבקר פה, ואני עושה את זה לעתים
(:.. לקרובות
בקשר לפאד-תאי – אני משרה את אטריות האורז, כמו שצויין פה, במים קרים,
ותוך שעה בערך אפשר להשתמש בהן
את הטופו אני חותכת ומשרה בסויה ומירין בינתיים
ואז פשוט מטגנת את הכל – את הביצה, את הטופו, האטריות עם הרוטב, ואז את
הירקות להקפצה זריזה
!!עכשיו – מה עם הבוטנים?? מרכיב חובה בפאד-תאי
ולמי שלא רוצה לאכול רוטב דגים – יש אופציה של רוטב פטריות, שזו הוריאציה
הצמחונית של זה. שווה לנסות!

פרד תאי זה מסוג המאכלים שכשמינימים אותו בבית מכניסים אליו מה שרוצים,
פשוט לשחק עם מה שיש בבית. הרבה אנשים שלא מנוסים עם המטבח מפחדים
מזה אז אני חושב שחשוב לציין פה את המשחק עם המנה ולתת אפילו כמה
אופציות:
-ברוקולי (אפילו של סנפרוסט)
-כרוב
-שמן שומשום במקום שמן רגיל
-גינג'ר (יש אפילו גינג'ר כתוש מוכן בקוביות קפואות ממש כמו השום המגעיל, רק
שהגינג'ר ממש מוצלח!)
אלה הדברים שאני אוהב להוסיף, אבל אפשר באמת להתפרע!):

מאיה עונה: מסיימה עם כל מה שכתבת, למעט שימוש בשמן שומשום לטיגון
– כי הוא נשרף מאוד מאוד מהר. ממליצה להשתמש בו רק כתיבול, אם רוצים,
ולהוסיף אותו עם הרוטב בדקות האחרונות.

אביגיל

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 15:30

אפרת

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 15:42

אורית

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 17:00

עומר

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 17:02

עומר

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 17:03

אה, איך שכחת! זה אומנם את גילית לי במתכון ישן שלך, אבל חמאת בוטנים!
(!:אדיר

אדלה

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 17:30

!אני מתה כאן

יעלי

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 18:05

בתור קצרינית מתכונים ידועה, אני מתפלאה עלייך!! מטגנים את הטופו, וכשמעט מוכן, מוסיפים לאותה המחבת את הביצים- ומערבבים למקושקשת. חוסך שני שלבים, כלי מלוכלך, וגם הרבה יותר כיף כשהביצה קצוצה וסופגת היטב את (!:הרטוב, מה שקשה לה לעשות כשהיא פרוסה לרצועות

מאיה עונה: אי אפשר לרצות את כולם. הפעם בחרתי לשים דגש על קלות הכנה במטבח ביתי עם להבה מצ'וקמקת. במתכונים אחרים אני שמה דגש על ...מינימום כלים. אי אפשר הכל בבת אחת

אלון

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 18:09

!מתכון אדיר

מה לגבי אנשים כמוני שיש להם כיריים חשמליים (קירמיים). האם לוותר על המתכון כי אי אפשר להקיץ כמו שצריך או שפשוט להרתיח את המחבת כמה? שאפשר ואז להתחיל

מאיה עונה: בדיוק בשבילך כיונתי במתכון הזה. ובגלל זה הוא מתבצע בשלבים שלבים. פשוט להלהיט את המחבת על ריק ל-4-5 דקות (בלי שמן. לא להתבייש – עד שהמחבת חמה ולהטת כמו אש הגרינום!), ורק אז להוסיף שמן ואת מה שצריך.

אביגיל

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 20:22

שכבר Chez Pim רעיונות טובים שמצאתי כאן: גם אני השתמשתי במתכון של הוזכר כאן, ולמרות שגם היא כמוך מדגישה את חשיבות ההכנה מראש, אני חושבת שהרעיונות שלך של בישול מראש – של הביצה והטופו – הגיוניים הרבה יותר וכנראה יהפכו את הבישול עצמו לפחות מלחיץ. וגם, במתכונים אחרים שמצאתי לא היה גזר, ועכשיו שהזכרת אותו זה נראה כמו מרכיב מתבקש

אבל אין ספק שהרעיון הכי מהפכני שלך כאן הוא לשבור את האטריות לפני שמרככים אותן – בבנסיונות הקודמים שלי עם פד תאי לא הצלחתי להשתלט על העיסה הארוכה מדי הזו, ושכירה נשמעת כמו רעיון גאוני

יעל

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 20:41

.את אלופה מאיה.
נראה לי שבזכותך אתגבר על חרדת-הכנת-הטופו שלי! (שזו חרדה די מגבילה
(... כשאת צימחנית
?ושאלה – מה עושה מי שממש מתעב בוטנים

מאיה עונה: לא חובה לפזר בוטנים! אופציונלי לגמרי

טבעונים יכולים לעשות חביתת קמח חומוס (חצי כוס קמח, חצי כוס קמח חומוס, לטרוף ולטגן) ואז לפרוס. אותו מרקם, טעם מאוד דומה

מעה

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 21:00

כנרת

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 21:18

?אולי תסבירי לי פעם ממה עשוי רוטב דגים
ניסיתי מלא פעמים להכין בבית אבל אף פעם לא קיבלתי את הטעם האוטנטי
...שאני זוכרת מתאינד. בכל מקרה בטוח שאני אנסה את המתכון

מאיה עונה: עדיף שלא תדעי ממה עשוי רוטב דגים. זה מסוג הדברים שעדיף
להתייחס אליהם כקופסה שחורה. לא מומלץ להכנה ביתית (ואת זה אומרת לך
(הפריקית שמנסה להכין הכל בבית בעצמה

(: איזה מתכון שעושה חשק! תודה גדולה

איריס פוגל בן חמו

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 22:38

לאל

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 23:12

(: ...אז כבר היום זו הייתה ארוחת הצהריים שלנו
(;) יצא ממש מעולה (למרות שבעלי לא ממש קורא הוראות עד הסוף
!תודה, תודה, תודה

ימית

יום שבת, 02 בנובמבר
2013 בשעה 23:26

וואו. כל כך הרבה זמן רציתי לדעת איך מכינים מוקפץ איטריות
ניסיתי והיה מאוד טעים רק שאני ויתרתי על הטופו לא אהבת
כולם נהנו, תודה

טל

יום ראשון, 03 בנובמבר
2013 בשעה 02:04

!מתכון מעולה

קצת שיפרתי אותו עם שימוש בליים במקום לימון, תוספת קארי ירוק בשביל
(: הפיקנטיות ועלי קפיר ליים בשביל ארומה נוספת

!תודה על ההשראה

מירית

יום ראשון, 03 בנובמבר
2013 בשעה 09:52

את אדירה! קיוויתי שתעלי פוסט של פאד תאי כבר הרבה זמן, ובדיוק
כשהתיישתי וקניתי מצרכים מנסה לאלתר בין כמה מתכונים – העלית מתכון עם
כמעט כל מה שקניתי

מיכאל

יום ראשון, 03 בנובמבר
2013 בשעה 16:25

כמישהו שחזר לא מזמן מתאינד ואפילו עשה סדנת בישול תאינד, אני חייב
להודות שזה נראה כמו מתכון מעולה, נאמן למקור ומאוד אהבתי את התוספת של

"Thai Chocolate" סוכר הדלקים וסמן הדגים. שווה לחפש באינטרנט את המונח זה. לא מה שחושבים

הכנתי לפני שעה קלה, עם טיפה שינויים. סויה במקום רוטב דגים (לא אוהבת את הריח והטעם של רוטב הדגים הזה), סוכר חום רגיל ואגוזי קשיו במקום בוטנים יצא טעים בטירוף! בעלי ואני חיסלנו כמעט את כל הווק, והשארנו רק מעט כדי לשים בקופסאות הפלסטיק לארוחת הצהריים של מחר בעבודה. אפילו את הקשיו By the book קצצתי והכנסתי לשקיות ניילון כדי שתהיה מחר מנה! תודה על מתכון נהדר בהחלט השקעה גדולה, אבל שווה את הטעם

ashion.Passion
יום ראשון, 03 במבמבר
2013 בשעה 23:20

אפילו ברמי לוי אפשר להשיג איטריות אורז, ולרוב ברוחב המתאים (במדפי האוכל האסייתי).

<http://www.pititim.com/sunbutter/> ולגבי מי שלא אוהב/אלרגי לבוטנים

מעין
יום שני, 04 במבמבר
2013 בשעה 14:46

נראה יאם! ומ לגבי מי שאוהבת פאפאיה ירוקה? גם היא יכולה להשתלב כאן? ומה לגבי חלב קוקוס? אם מוסיפים קצת בסוף זה יכול להוסיף או לא ממש תודה!!

מאיה עונה: פאפאיה ירוקה לא מתחבר כאן. אבל אם בא לך להוסיף חלב קוקוס (בעיני ממש לא צריך... זה יטשטש את שאר הטעמים), זה אפשרי

דנה דק
יום שני, 04 במבמבר
2013 בשעה 15:21

... תודה על המתכון

בצעירותי שהייתי עוד נוהג להשקיע ולהכין במקום להיות חזיר קפיטליסט ולהמיר (את המזמנים לשירות) (מה גם שקורס הבישול בתאילנד עוד הדהד לי בתודעה הייתי מחליף את השום בשאלוטס (לא בטוח שיש בארץ) ואת הלימון בליים, כמו-כן בניגוד לעצת המשוררת הייתי גם מקשט בסוף בקוסברה קצוצה – כמו לרוטב דגים, להתייחס בתור סוג של פלא ולא לנסות להבין

מבחינת הביצה, ניתן להוסיף את הביצה בשלב האחרון של הבישול, להזיז את האטריות והירקות לצדדי הווק, היכן שהחום לא גבוה, להוסיף מעט שמן, לשבור את הביצה לערבב עם כף עץ (במידה והאש גבוהה, זה עניין של פחות מדקה) ולבחוש את זה לשאר התבשיל, זה קצת פצ'קה מצ'קה אבל מבחינת הטעם/מרקם זה יותר קרוב לטעם ולשעטנז של הפאד-תאי רחוב התאילנדי

שי
יום שני, 04 במבמבר
2013 בשעה 19:00

איזה יופי! פאד תאי ללהבה מצ'וקמקת – בדיוק מה שהייתי צריכה (אם כי אני חוששת שהלהבה שיש לי מצ'וקמקת אפילו מעבר לתקן...). אבל שאלה קטנה לגבי סוכר הדקלים: יעבוד בדברים שדורשים סוכר חום כמו עוגיות שוקולד צ'יפס! או שהוא לח מדי? המון תודה

amevet
יום שני, 04 במבמבר
2013 בשעה 19:26

מאיה עונה: יעבוד כמו גדול

אני מקפיץ ירקות וטופו עם רוטב סויה כבר שנים אבל זו הפעם הראשונה בה הכנתי פאד תאי ויצא מעולה

שי

יום שני, 04 בנובמבר
2013 בשעה 21:10

הילה

יום שלישי, 05 בנובמבר
2013 בשעה 13:57

תודה על המתכון – נראה פיצוץ! בדיוק הולכת להכין! רק רציתי לעדכן שהלכתי לניצת ולא היה רוטב דגים ובעדן טבע טוענים שזה לא כשר ובגלל זה הם לא מחזיקים! אז אשאר עם הסויה בינתיים, עד שאגיע לדרום ת"א ובטח שם יש בחנויות המזרח

מאיה עונה: בניצת, אגב, ראיתי אתמול שיש מבצע על האטריות – חבילה ב-6!! שקלים

הי מאיה,

במידה ואני מעדיפה לשים רצועות עוף במקום הטופו, איך לעשות זאת ומתי להוסיף אותו?

(: ...מאיה עונה: כתוב, תקראי

ליאת

יום שלישי, 05 בנובמבר
2013 בשעה 20:03

? יש אולי תחליף טבעוני לחביתה? או שאפשר לוותר על זה ולאבד קצת מהטעמים?
:S

מאיה עונה: כתבו כאן בתגובות למעלה שאפשר לזייף חביתה מקמח חמוס. לא ניסיתי, אבל אם הטופו הופך למעדן עם הרוטב, סביר להניח שגם זה יצליח לא רע.

חני

יום שלישי, 05 בנובמבר
2013 בשעה 21:49

? האם אפשר להקפיא את יתרת הטופו

ליטל

יום רביעי, 06 בנובמבר
2013 בשעה 10:24

יצא מדהים!!!! עשיתי בדיוק לפי ההוראות. השתמשתי ברוטב ויה ולא ברוטב דגים, וכר חום במקום וכר דקלים וכל השאר בדיוק לפי מה שכתוב ויצא כל כך טעים ומנחם שבא לטרוף את כל היר מה שכן, את הטופו טיגנתי ואח"כ חתכתי לקוביות והופתי לתבשיל. טעים ביותר. משום מה האות לא מדפיה כאן בטקסט, אז היכן שחרר אות . תשלימו את האות .!!!! תודה על מתכון מעולה

חתי

יום חמישי, 07 בנובמבר
2013 בשעה 11:02

?רותי, לא הבנתי איזה אות חרה מהטקסט שלך

אורי

יום חמישי, 07 בנובמבר
2013 בשעה 23:10

אורי

יום חמישי, 07 בנובמבר
2013 בשעה 23:27

אני תמיד מתעצבן שאחרי שאני גורר חברים למסעדה תאילנדית טובה הם מזמינים פאד תאי.

אני גם שונא טופו. בפעם הראשונה שאכלתי טופו הבנתי איך מייצרים חומרי בנייה מסויה.

אבל בכל זאת אכין את המתכון הזה מתוך כבוד לבלוג

קצת קשור קצת לא: מתכון לדראנקן נודלס. הרבה יותר טעים מפאד תאי לטעמי. על אף שלי לא יצא טעים כמו במסעדה

<http://www.epicurious.com/recipes/food/views/Drunken-Noodles-232698>

ענת

יום שבת, 09 בנובמבר
2013 בשעה 08:27

!!!! הכנתי אתמול ויצא מעולה

מאיה תגידי – נראה לך שהרוטב דגים הזה תקין לנשים בהריון? אני שואלת...בשביל אחותי

...מאיה עונה: אין לי שמץ ולא רוצה להגיד סתם. תשאלו רופא

shelly

יום שבת, 09 בנובמבר
2013 בשעה 22:35

יניב

יום ראשון, 10 בנובמבר
2013 בשעה 16:14

..הכנתי בדיוק לפי ההוראות, יצא סבבה. הדבר היחיד שיש לי לציין- תעשו טובה ותשתמשו ברוטב סויה אמיתי של קיקומן ולא המעפן של אסם או קנור. השתמשתי ברוטב של אסם ולסויה הזאת אין טעם..של סויה בכלל

! תודה מאיה

X

יום שני, 11 בנובמבר
2013 בשעה 11:15

הכנתי את המתכון מ"זמנים מודרניים" ויצא טעים מאוד. למרות ההבטחות, לא ממש התחברתי לטופו. לא מצאתי רוטב דגים בעדן טבעי מרקט ולא בטיב טעם. ראיתי רוטב דגים כשר בשופרסל ברח' יגאל אלון בתל אביב, אבל לא ניסיתי

ליאת

יום שלישי, 12 בנובמבר
2013 בשעה 20:52

היי מאיה
במידה ואני רוצה להוסיף למנה רצועות בשר, איך את ממליצה לי לעשות זאת?

מאיה עונה: אותו דבר כמו עוף. הייתי ממליצה להוציא את רצועות הבקר מהמקרר כחצי שעה לפני השימוש, כדי שישחימו היטב

שרה

יום רביעי, 13 בנובמבר
2013 בשעה 17:44

היי, הבלוג שלך מעניין, השאלה שלי האם אפשר במקום רוטב הדגים נאם פלה של מזרח ומערב להיות ואני לא מוצאת את הרוטב sauce להשתמש בטונה פיש עליו את ממליצה. והאם זה יפגום בטעם. תודה

מאיה עונה: אין לי מושג מה זה טונה פיש סוס, בחיים לא שמעתי על זה. תשאלי את המוכרים במזרח ומערב אם זה תחליף טוב, הם בטח ידעו להגיד

טיפ 1: להשאיר את האטריות/נודלס המוכנים בתוך מים, ולסנן אותן ממש לפני השימוש. מונע את ההידבקות והצורך בערבוב חוזר, ומאפשר להכין אותן גם טיפה לפני. אני מכין ושם בתוך מסננת שנמצאת בתוך קערה עם מים. ואז פשוט שולף כשצריך.
טיפ 2: ניסית להשתמש ברוטב הסויה של יאמאסה? הוא גם מכיל הרבה פחות רכיבים (וכמעט בלי חומרים תעשייתיים עם שמות לא מזוהים), ולטעמי האישי גם יותר טעים מקיקומן

נראה מהמם! קבעתי לאכול צהריים עם חברה היום, (באחד מהמקומות הגזלנים בבורסה שם משלמים כמעט 50 שקלים כדי להרכיב לעצמך סלט מקצת חסה !ועגבניות...) אבל ינוסה בהחלט מחר

אני מכין פאד תאי טבעוני בבית כבר שנים, לא בדיוק אותו מתכון אבל העקרונות דומים. מי שמתנגד לרוטב דגים מסיבות אידיאולוגיות יכול פשוט להכין עם סויה בהירה תאילנדית. הטעם שלה הרבה יותר עדין ואוטנטי משל קיקומן ודומיו (על אוסם בכלל אני לא מעוניין להרחיב). זה עובד גם במתכון שלך לסלט פפאיה מזויף

הווא! ניסיתי סוף סוף! כולל הטריק של יונתן לגבי השריה של האטריות במים פושרים. יצא מעולה, בדיוק במרקם הנכון. אבל הטופו יצא לי קצת במרקם גומי? מגעיל, וגם לא ספג כל כך את הרוטב. יכול להיות שטגנתי אותו יותר מדי ודבר אחרון – ניסיתי להכין עוגיות שוקולד צ'יפס עם סוכר דקלים והן יצאו הכי טובי !שבעולם. תודה

מאיה עונה: אם הטופי היה במרקם גומי מגעיל זה דווקא אומר שלא טיגנת אותו מספיק. עוד אפשרות, אם את רוצה לחסוך בשמן, זה פשוט לאפות את הקוביות בתנור עד שהן משיחמות מעט

(-: הכנתי ויצא מעולה, קיבלתי המון מחמאות

לטבעונים שבינינו, איך יצא בלי הביצה? או האם יש תחליף

בדיוק סיימנו לאכול יצא פצץ תודה למאיה המלכה
<http://goo.gl/wAOwmm>: לגבי סוכר הדקלים אנחנו משתמשים בכזה

מנדוי
יום חמישי, 14 בנובמבר
2013 בשעה 00:59

הדס
יום חמישי, 14 בנובמבר
2013 בשעה 08:40

Tom
יום חמישי, 14 בנובמבר
2013 בשעה 20:17

amevet
יום רביעי, 20 בנובמבר
2013 בשעה 12:14

ענבר
יום ראשון, 24 בנובמבר
2013 בשעה 10:52

טל
יום שני, 25 בנובמבר
2013 בשעה 11:31

אילן
יום רביעי, 27 בנובמבר
2013 בשעה 05:55

ליאור

יום חמישי, 05 בדצמבר
2013 בשעה 03:24

איזה פוסט כיף!

קודם נתחיל בזה שזה אחד האתרים הכי טובים שיצא לי למצוא, אז תודה רבה לך.

אני קוראת את הפוסט הזה ממקום מושבי (הזמני בהחלט) בסן פרנסיסקו, בדירה משותפת עם 3 סינים. מתוך ניסיון הכנת האוכל עם כל דיירי הבית. הם מלמדים אותי להכין אוכל סיני ועוד כל מיני טריקים בהכנה, ואני מלמדת אותם להכין אוכל (עירקי, פולני, וכזה שאין לי הגדרה עליו, ובלי טריקים, כי אני לא מכירה כאלו).

אני רוצה לשתף שאפשר ליצור את האש גם בבית אם משתמשים בוווק (ויש גז כמובן). הטריק הוא: 1 – לא לפחד מהאש (לקח לי חודש לעזור אומץ ולנסות את כל ענייני האש, ועוד פעם או פעמיים עד שקיבלתי אש טובה ולא אחת מסכנה כזו). 2 – לשים כמות נדיבה של שמן. 3 – לחמם את השמן על אש גבוהה עד שיוצא עשן (לא עשן מטורף, אבל כזה שהוא כבר לא ההתחלה של העשן, מקווה שהסברתי את זה ברור). 4 – את האש משאירים על חום גבוהה (אין מה לפחד, כי האש לא תצא מפלצתית כמו זו של המסעדות, אבל היא ללא ספק בינונית – גודל מושלם (מבלי לאבד שליטה וכיסוי כמעט מושלם של תוכן הוווק).

בפעמים הראשונות החזיקו את הוווק בשתי ידיים (בהמשך אפשר לעבור ליד אחת) ומתחילים בהפקצה. צריך לדאוג שהצד שרחוק מאיתנו יקבל את ההזדמנות לרדת נמוך לכיוון האש תוך כדי ההקפצה, והופ! יש לנו אש בתוך הוווק :) מתחילים עם 2- הקפצות מהירות של הירקות בלבד, מוסיפים את חומרי הטעם (תבלינים, 3 רטבים, וכו') ומקפיצים 1-2 נוספות. מוסיפים את האטריות, הביצה והטופו (ומקפיצים בקטנה עם יד אחת, כאשר היד השניה נותנת ערבוב קל עם מרית או :) צ'ופ סטיקס (אין צורך באש), והכל מוכן

עכשיו אני יכולה ללמד אותם איך להכין גם מנה אחת תאילנדית :) שוב תודה

גלית

יום ראשון, 08 בדצמבר
2013 בשעה 14:03

הי

קודם כל תודה על הבלוג הנהדר ורעיונות הקיצור

פאטאיי אחד המתכונים הראשונים שלמדתי להכין ואני עושה אותו כבר שנים. (-: בראש המתכון כתוב- המתכון ארוך אבל העבודה קצרה. זה נכון גם אצלך חותכת הכל מראש*

אני חייבת בוטנים וכוסברה. אז אני קולה בוטנים בוווק בהתחלה, ואם יש לי * סבלנות אז את הביצה והטופו אני מטגנת במחבת, כי בוווק הם נדבקים קצת ומבאסים את טיגון השום-גינג'ר שבהמשך. בימים עצלים אני עושה הכל בוווק, זה רק יוצא יותר מקושקש למראה

אטריות -אחרי שהתרככו אני גוזרת אותן במספריים לגודל בר-ערבוב. אבל* הרעיון של לשבור נראה לי מעולה! אנסה

נבטים-מתעבת מוקפצים. אז הם מונחים על השולחן ליד צלחות הכוסברה* הקצוצה ושברי הבוטנים הקלויים. שכל אחד יפזר לעצמו כמה שהוא אוהב.

חנה

יום חמישי, 16 בינואר
2014 בשעה 12:40

!הכנתי עם עוף במקום טופו ויצא ממש טעים. תודה על המתכון

יוליה

יום שישי, 17 בינואר
2014 בשעה 23:19

היי מאיה,
הכנתי עם רוטב דגים ולצערני הטעם+ריח הדגים היה לי ממש חזק ולא נעים..(דגים
(אני כן אהבת
בכל מקרה היה כייף להתנסות עם חומרים חדשים
!תודה ושבת שלום
יוליה

חן

יום שני, 03 בפברואר
2014 בשעה 14:11

!!!הכנתי ללא הטופו, ובמקום רוטב דגים שמתי סויה, יצא פשוט מעולה

דורית

יום שבת, 08 בפברואר
2014 בשעה 18:46

!מתכון מעולה
הנה כמה שינויים שעובדים אצלי
כף חמאת בוטנים במקום סוכר דקלים
כרוב לבן במקום נבטים
ועוד המלצה לטופו שקל וטעים בטיגון – טופו אורגני של ליב. יש בסופר עם
...מחלקת טבע

טל

יום שני, 10 בפברואר
2014 בשעה 14:54

!טעים ביותר
הכנתי עם עוף כי זה מה שהיה בבית.. ממש טעים
היו לי כל מיני ניסויים בעבר להכין מוקפצים בחירבושים אסייתים למיניהם אבל אף
!פעם זה לא היה זה
המינונים של התערובת תיבול כאן פשוט מושלמת, קלה וטעימה בטירוף. לפעם
הבאה – אני מבטיחה לנסות להשיג את הסוכר דקלים

דחרה מחרתי

יום שישי, 21 בפברואר
2014 בשעה 10:07

שלום רב
?האם אפשר לאכול מוקפץ ירקות ליום המחרת
כיצד לשמור סושי ליום המחרת
נא תשובתכם בהקדם

ענת

יום שני, 24 בפברואר
2014 בשעה 22:35

!מתכון מעולה, טעים בטירוף ושווה את כל ההכנות
!הטיפ עם הסיר והמלקחיים – פרייסלס

מיכל

יום רביעי, 05 במרץ
2014 בשעה 00:42

מאיה אני לא רוצה לבאס אותך, אבל המתכון הזה הוא פשוט מתכון למוקפץ.
ואפילו לא מוצלח במיוחד. בכל מקרה טעם של פאד תאי זה לא
הכנתי את זה יום אחד בבית כי הייתי סקרנית לראות מה יצא לי, וגם כי בדרכי אני
סומכת על האתר שלך. אבל זה היה ממש מאכזב. יצא סתם נודלס חמוץ-מתוק
אכלנו את זה כי היינו רעבים אבל לא היה לנו טעים

אני אחזור למתכון של הבלוגרית שגרה בתאילנד (ברח לי שמה כרגע), אמנם הוא יותר עבודה אבל אם כבר חתכים מלא גזר וכאלה, שיהיה טעים לפחות מצטערת, חשבתי שכדאי שתדעי שלא כולם מתלהבים כל כך

איזה כיף! נראה מעולה, מתכוונת להכין ואגב, איך אני עושה מנוי לבלוג? אני די בטוחה שהיה לי פעם, וכעת אני לא מוצאת... שום מקום שבו אפשר לסמן לקבל התראה על פרסום חדש בבלוג

תודה רבה!

מאיה האדירה!
עוד לא הכנתי את המנה אבל מאוד נהנתי לקרוא את ההוראות.. את קורעת חחחחח

מומלץ ביותר להכין מוקפץ רגיל עם כמה שינויים קלים שהופכים אותו למוקפץ בדיוק כמו בתאילנד
את הטיגון אפשר לעשות עם שמן קוקוס, כזה שקונים בחנויות טבע בתוך צנצנת *) בקיץ הוא נוזלי ובחורף מתקשה, בלי קשר הוא מתאים להכל-גם כקרום שיער או (קרם גוף)
עוד מרכיב שמעניק למוקפץ ניחוח מטורף הוא גינג'ר, טרי מגודר על פומפיה*
בדק, את הגינג'ר מוסיפים בהתחלה כשמטגנים שום ואת הירקות הקשים יותר במקום סוכר או כל דבר אחר שאמור לספק את הטעם המתקתק יותק אני אוהבת*
להוסיף מירין שמשמש בדך כלל לטושי
דב נוסף שצובע את המוקפץ בצבע כהה מדהים הוא השימוש בסויה מרוכזת*
במקום סויה רגילה ומימית
!!בתאבון

..אחלה מתכון! הכנתי כבר כמה פעמים ותמיד יוצא טעים
אבל- ממליצה להוריד את כמות מיץ הלימון בחצי, כי לדעתי יוצא חמוץ מדי

היי מאיה
קניתי את כל המצרכים אבל שכחתי לימון! אני גרה בשכונה נידחת וצריך רכב עכשיו בשביל להביא לימון: (יש אופציה אחרת להוסיף חמיצות לפאד תאי או שאין ברירה וצריך עכשיו לרדת מהטרנינג ולנסוע לסופר
מאיה עונה: אפשר לשים חמוץ במקום, ואם יש לך, אז גם מירין (יין חמוץ מתוק יפני) יעבוד לדעתי

הכנתי היום יוצא נפלא. תודה

יעל
יום ראשון, 06 ביולי 2014
בשעה 12:28

קחלין
יום שני, 07 ביולי 2014
בשעה 11:45

Maymay
יום חמישי, 07 באוגוסט 2014
בשעה 20:22

שני
יום ראשון, 17 באוגוסט 2014
בשעה 14:47

מלי
יום רביעי, 27 באוגוסט 2014
בשעה 16:28

אראלה

יום שישי, 29 באוגוסט
2014 בשעה 20:26

!!!!!! כל כך טעים
..הוספנו גם ג'ינגר
ארוחת ערב בול
(:תודה

שני
יום רביעי, 29 באוקטובר
2014 בשעה 20:21

מיה זה נראה מעולה

אתמול קניתי את כל המצרכים ומצאתי סוכר דקלים אחר.. זה מגיע כמה עיגולים
כאלה דחוסים וקשים. זה תוצרת תאילנד וכתוב על זה סוכר דקלים טבעי... את
יודעת איך להשתמש בזה? המוכר אמר שצריך להמיס עם מים חמים? וגם איזה
.יחס לשים במתכון
תודה ושבת שלום

סעה
יום שישי, 12 בדצמבר
2014 בשעה 17:12

המלצה שנובעת ממטבח מקרטע,אם מוציאים את העיגול של הלהבה הגדולה בגז)
זה שמפזר את הלהבה) אז נוצר להביוור די רציני ומוצלח להקפצה רק זהירות
כשמדליקים

יערה
יום רביעי, 24 בדצמבר
2014 בשעה 20:13

היי מאיה, מה הכמות המומלצת של סוכר דקלים (קניתי חבילה שבא הן מגיעות
ככיפות קטנות במשקל 50 גר לכל אחת). איך עובדים איתן במתכון? ממיסים בוקק
!לפני הירקות? תודה

חמי
יום חמישי, 05 במבמבר
2015 בשעה 23:41

**מאיה עונה: מניחה שהוא יימס במחבת – אותה כמות של הסוכר הרגיל. תנסי
לחתוך כיפה אחת לשתיים וזה בערך הכמות**

היי נראה ממש טוב
?יעבוד עם רוטב צדפות במקום רוטב דגים

גל
יום רביעי, 23 במרץ
2016 בשעה 00:36

**מאיה עונה: עם רוטב צדפות יצא לך מוקפץ אחר – לא פד תאי. מניחה שיהיה
...טעים אבל**

הכנתי כבר פעמיים ויצא ללא ספק הפדתאי הכי טעים שהכנתי
!תודה

חני
יום ראשון, 19 ביוני 2016
בשעה 17:05

הוספתי ברוקולי למים עם הנודלס

היי (: פעם ראשונה בבלוג ולא יצא לי עדיין להכין משהו מפה (למרות שטעמתי קיש
(נהדר שחברה הכינה

טלי
יום שישי, 08 ביולי 2016
בשעה 20:15

מאוד רוצה להכין פאדתאי כמו במגישים במסעדות ולא יודעת כל כך איך

המתכון יוצא כמו הטעם שאני רגילה אליו או משהו קצת שונה
(: נראה מאוד טעים

מאיה עונה: יוצא דומה מאוד, ואפילו יותר טעים

מתכון מעולה! החלפתי את התמרינדי ברכז רימונים ויצא טעים. ככה גם אפשר
:-) להגיש את המנה בארוחת ראש השנה

איציק

יום שבת, 27 באוגוסט
2016 בשעה 15:30

היי, רק לא מצאתי איך להשתמש בסוכר דקלים. אשמח להסבר

מיה

יום חמישי, 13 באוקטובר
2016 בשעה 18:11

הלימון ברטוב ממש הרס את המנה, יצא חמוץ ולא טעים... זרקתי הכל לפח... יש
!!!להשתמש בחמוץ ארוז לא בלימון

אורטל

יום שלישי, 29 בספטמבר
2016 בשעה 01:03

..היי

!הכנתי כמה פעמים ויוצא מושלם

?מה את חושבת על החלפת הסוכר בסילאן טבעי?? יש סיכוי שזה יעבוד

ארבל

יום חמישי, 23 במרץ
2017 בשעה 14:44

נשמע מתכון מצוין

רציתי להתריע שהתמונות נעלמו מהמתכון

tomata

יום שבת, 12 בינואר
2019 בשעה 23:03

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

אתר

דואל (לא יוצג)

שם

[« הוסף תגובה](#)

אז מה מתחשק לכם?

חיפוש באתר

ללא גלוטן

בשר

פסטה

טארט

שמנת

מרק

ללא בישול

קפוא

פרווה

משהו ביתי עוגיות טבעוני שוקולד עוף פרי רושם בריא עוגה
על הכיריים ירקות תנור

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