

חרוסת

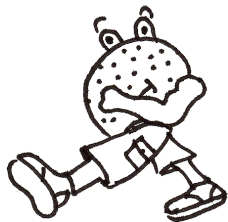
חרוסת אוכלים בפסח, חג החרות, שבו אנחנו חוגגים את שחרור היהודים מהעבדות במצרים. החרוסת החומה מזכירה את הטיט שממנו יצרו העבדים היהודים במצרים את הלבנים לבניין. אבל למרות שהחרוסת מזכירה לנו זמנים קשים ומרים, היא עצמה מתוקה וטעימה. הנה שני מתכונים לחרוסת: אחד מהאי קוֹרְסָאוֹ, שם החרוסת נקראת קְרוֹסָה, ואחד כמו שמכינים אותה בדרך כלל בהולנד.

חרוסת הולנדית

מקלפים את התפוחים, מוציאים את הליבה ומגררים במגררת גסה לתוך קערה. מוסיפים את שאר החומרים, מערבבים, מכסים בניילון נצמד ומניחים לזמן מה. אפשר לאכול את החרוסת לבד, אבל הכי טעם, כמובן, זה עם מצה!

קְרוֹסָה מקוֹרְסָאוֹ

קוצצים דק את כל האגוזים והפירות, מוסיפים את הסוכר, הדבש, היין, המיץ ו-3 כפיות מהקינמון. מערבבים היטב, יוצרים כדורים קטנים, מגלגלים אותם בקינמון שנשאר, כדי שלא ידבקו לידיים ו... ישר לפה!



מה צריך?

חרוסת הולנדית

½ קילו תפוחים מתוקים
150 גרם שקדים פרוסים
150 גרם צימוקים
3 כפיות קינמון
3 כפות סוכר
3 כפות יין אדום מתוק (או מיץ ענבים)

קְרוֹסָה מקוֹרְסָאוֹ

250 גרם בוטנים (לא מלוחים)
125 גרם אגוזי קשיו (לא מלוחים)
125 גרם תמרים מגולענים (כלומר: בלי חרצון)
125 גרם שזיפים יבשים מגולענים
125 גרם צימוקים
125 גרם דבלים (תאנים מיובשות)
250 גרם סוכר
¼ כוס דבש
5 כפיות קינמון
1 כוסית יין אדום (או מיץ ענבים)
¼ כוס מיץ תפוז ולימון (או מיץ אבטיח ותמרינדי)