

עותניאל מנצור

לקט מתכונים לחרוסת בעדות ישראל לקראת ליל הסדר



הערה: תימן היו מכנים את החרוסת בשם "דוכה".

תימן:

מצרכים להכנת הדוכה:
חצי כוס יין מתוק
כף קמח מצה
חצי כפית זנגויל - עדיף טחון
חצי כפית כוסברה קצוצה
חצי כפית קינמון
חצי כוס שקדים טחונים
כף שומשום גדושה
כף גדולה של חוויג קפה
תמרים, צימוקים ואגוזי המלך טחונים - כראות עיני המכין

מרוקו:

80-100 גרם אגוזי לוז קלופים
80-100 גרם אגוזי מלך קלופים
3 כוסות מיץ רימונים
חצי כפית פלפל שחור גרוס
100 גרם שקדים שלמים
200 גרם תמר ללא גלעינים
200 גרם צימוקים
רבע כוס או יותר יין לקידוש
5 כפות קינמון טחון
קינמון טחון - כראות עיני המכין

פרס:

80-100 גרם פיסטוק חלבי קלוף
10 גרם אגוזי מלך
80-100 גרם שקדים שלמים
80-100 גרם בוטנים צימוקים שחורים ללא גלעינים
450-500 גרם ממרח תמרים
כוס מיץ רימונים
חצי כפית קינמון טחון
חצי כפית אגוז מוסקט טחון
אגוז לוז, ציפורן וקשיו - כמות קטנה כראות עיני המכין
כף חומץ תפוחים
חצי כפית ג'ינג'ר טחון
חצי כפית הל
80 גרם פיסטוק קלוף
80 גרם שזיף שחור מגולען
50 גרם גרעיני חמנייה קלופים
יין אדום מתוק - כראות עיני המכין

חרוסת הינה מטבל מתוק שבו מטבילים בין השאר את המרור הנאכל בליל הסדר זכר לטיט. למטבל זה נהגו להוסיף יין זכר לדם בני ישראל שנשפך במצרים, וכן כדי לדאוג לכך שהמטבל יהיה מספיק דליל כדי שהטיבול יהיה לדבר שטיבולו במשקה שלשם כך נטלנו ידיים. יש הנוהגים להניחה בצלוחית נפרדת(מנהג תימן ועוד), ויש שהכניסו את החרוסת לתוך קערת הסדר (מנהג מרוקו, לוב, אשכנז ועוד).

להלן מתכונים שונים של חרוסת. הכמויות הן ל-5 סועדים. חשוב לציין שישנם מתכונים נוספים, וכן בכל עדה יש נוהגים כך ויש נוהגים אחרת, ולכן כל אחד בביתו ינהג כמנהג אבותיו.

ראשית, יש לטחון ולערבב היטב את המצרכים הקשים, ישנם הנוהגים לטחון בבלנדר, ויש המקפידים לטחון בכלי המיועד לכך. ואחר כך בהדרגה להוסיף מעט יין - עד לקבלת המטבל הרצוי. אם החרוסת דלילה מדי ניתן להוסיף קצת קמח מצה, או מצרכים כראות עיני המכין. כאמור, ראוי לפני הטיבול להוסיף מעט יין, ורצוי לשמור בקירור.



בולגריה:

כוס צימוקים
 כוס יין אדום מתוק
 2.5 כפות מיץ ענבים או יין אדום מתוק
 1.5 כוסות אגוזים
 כוס שקדים קצוצים
 3.5 כפות סוכר לבן או חום
 כפית קינמון
 ציפורן - נהגו לשים כפית - כראות עיני המכין

גאורגיה:

200 גרם אגוזי מלך
 80-100 גרם שקדים שלמים
 50-70 גרם אגוזי לוז
 70 גרם צימוקים קטנים שחורים
 6 כפות של דבש
 רבע כוס יין אדום מתוק
 תפוח עץ

עיראק:

200 גרם אגוזי מלך קצוצים דק
 400 גרם סילאן עדיף ללא סוכר,
 יש שנהגו להוסיף מעט יין



איטליה:

4-6 תפוחי עץ מגורדים במגרדת
 2 כפות קמח מצה
 2 כפות מיץ לימון
 2 כפות יין אדום מתוק
 6-8 תמרים קצוצים
 כוס שקדים
 רבע כוס אגוזי מלך
 חצי כוס צימוקים עדיף קצוצים

לוב, טריפולי:

80-100 גרם שקדים שלמים
 80-100 גרם אגוזי מלך
 80-100 גרם אגוזי לוז
 160-200 גרם תמרים ללא גלעינים
 40-50 גרם צימוקים
 חצי כוס יין אדום מתוק

אשכנז:

20 צימוקים קצוצים
 2 כפות קמח מצה
 3 תפוחי עץ מגוררים
 10 אגוזים קצוצים
 כוס יין אדום מתוק
 כפית קינמון

