

# מיוחדת במינה

הקונדיטורית יפעת שפילמן מפעילה בקיבוץ הרדוף מאפייה שצוות עובדיה מורכב מאנשים עם צרכים מיוחדים. ראיון על לחם שאור מלא שאר רוח יעל עופר צילום אנטולי מיכאלו

מדי בוקר בשעה שש מתייצבת יפעת שפילמן במאפיית בית הקפה בקיבוץ הרדוף. יחד עימה מגיע למקום צוות בית הקפה, הכולל מבוגרים בעלי צרכים מיוחדים החיים בקהילה בקיבוץ. הם מתחילים כבר בברכת היום, ואז שפילמן, מנהלת המאפייה, מחלקת את המטלות היומיות הרשומות על הלוח והעבודה מתחילה. גוש בצק השאור, שמשקלו 40 ק"ג, מתכרבל כיצור חי באגן הפלסטיק ומתגלגל ממנו בתנועות מתפנקות אל ידיה החמות של שפילמן. היא קורצת כדורי בצק שנשקלו בקפידה ומעבירה אותם לידיים הלשות של ברק, אלון, ליאורה וענבל, שמצוהירה: "הבצק הוא החבר הכי טוב שלי". שפילמן עוברת לטחון שקדים, שאותם תערבב בעיסת בצק ותכין עוגיות שקדים נפלאות. אלון מתפנה להכנת הגרנולה המהוללת שלו, שתהליך הכנתה עד להצבתה על המרפס אורך שלושה ימים. אנשים בעלי צרכים מיוחדים חיים בקרב קהילת הרדוף כחלק מפילוסופיית החיים של אבי האנתרופוסופיה רודולף שטיינר, שחסידיו הקימו את הקיבוץ.



יפעת שפילמן (מימין) וצוות המאפייה בעבודה. "בלחם יש כוחות מרפא"





## פאי שויפים עם קלתית קמח כוסמין

זמן הכנה	דרגת קושי	כשר
120 דקות	קל-בינוני	חלבי

**לקלתית**  
200 גרם חמאה  
300 גרם קמח כוסמין  
100 גרם סוכר קנים  
1 ביצה

**למלית**  
1.5 ק"ג שויפים אדומים בשלים, חצויים ומגולענים  
100 גרם סוכר קנים  
½ כפית קינמון  
50 גרם חמאה

### אופן ההכנה

◀ מערבלים יחד בקערת המיקסר עם וו גיטרה את החמאה והסוכר לקרם אחיד, מוסיפים את הביצה ומערבלים יחד.  
◀ מוסיפים את הקמח עד קבלת תערובת אחידה (חשוב להקפיד לא לערבב ערבול יתר) ומצננים במקרר לשעתיים. מרדדים את הבצק ומניחים בתבנית (מס' 26). מדהקים את הבצק לשוליים ובעזרת סכין חותכים את עודפי הבצק.  
◀ אופים עשר דקות בחום של 180 מעלות, מוציאים את הקלתית ומצננים.  
◀ **להכנת המלית:** מערבבים את השויפים החצויים והמגולענים בקערה יחד עם הסוכר והקינמון. מסדרים את השויפים על הקלתית כשהקליפה כלפי מעלה. חותכים את החמאה לקוביות קטנות ומפזרים מעל השויפים.  
◀ אופים בתנור שחומם מראש בחום של 180 מעלות כ-40 דקות או עד לריכוך השויפים. מצננים מעט.  
◀ **להגשה:** מומלץ להגיש בתוספת גלידת וניל.



זמן הכנה	דרגת קושי	כשר
5 שעות	קל-בינוני	חלבי

## בישקוטי שוקולד צ'יפס ושקדים

◀ מחלקים את הבצק לארבעה חלקים ויוצרים גלילים, עוטפים אותם בניילון נצמד ומקפיאים שעה. מוציאים מהמקפיא ואופים בחום של 180 מעלות עד להזהבה.  
◀ מקררים את הגלילים האפויים קירור מלא ופורסים לפרוסות אלכסוניות בעובי של כס"מ. מניחים חזרה בתבנית האפייה ומחזירים לתנור בחום של 160 מעלות לכ-15 דקות.

**ל-60 עוגיות**  
120 גרם חמאה  
150 גרם סוכר קנים  
2 ביצים  
280 גרם קמח 70% או קמח מלא  
15 גרם אבקת אפייה  
קורט מלח  
120 גרם שקדים קצוצים גס  
120 גרם שוקולד צ'יפס

### אופן ההכנה

◀ מקציפים בקערת המיקסר את הסוכר והחמאה עד לקבלת תערובת אחידה. מוסיפים בהדרגה את הביצים. מוסיפים את הקמח, אבקת האפייה והמלח עד לקבלת תערובת אחידה.  
◀ מוסיפים את השקדים והשוקולד ומערבבים יחד.



זמן הכנה	דרגת קושי	כשר
120 דקות	קל	פרווה

## ריבת נקטרינות ועשב לימון

◀ מנמיכים את הלהבה ומבשלים עד לסמיכות הרצויה: מוציאים כף מהנוזל לצלחת קרה, מצננים מספר דקות, ובעזרת האצבע חורצים "שביל". אם השביל לא מצטמצם בחזרה, הריבה מוכנה.  
◀ מוציאים (בזהירות) את עשב הלימון ומעבירים את הריבה לצנצנות זכוכית מעוקרות בעוד הנוזל רותח.

**8-6 צנצנות בינוניות**  
2 ק"ג נקטרינות בשלות, מגולענות וחותכות לרבעים  
1.2 ק"ג סוכר קנים  
3 גבעולים של עשב לימון  
מיץ מ-3 לימונים  
1 כוס מים

### אופן ההכנה

◀ ממיסים בחום גבוה סוכר, מים ומיץ לימון בסיר בעל תחתית כבדה. מוסיפים את הנקטרינות ועשב הלימון ומביאים לרתיחה.

והמגפונים מכילים חומרי ציאם, ריאיא, אורגניזם  
2012, כחל קמח מלא או קמח כוסמין, גלגל  
קמחאג טריירו לסוכר קניא.