

איינגברלאך - קריש גזר זונגביל

אינגבער פירושו זנגביל ביידיש, ועל שם התבלין נקרא ממתק זה שהיה חלק מרפרטואר הממתקים לפסח של יהודי ליטא. הממתק, שצבעו כתום עז, מבוסס על מחית גזר מסוכרת עם שקדים.

החומרים הדרושים:

- 1 קילו גזר קלוף וחתוך לפרוסות
- 2 כוסות סוכר
- 1 כפית זנגביל טחון או מיץ מפיסה
- בת 5 ס"מ זנגביל טרי מגורר וסחוט
- 1 כוס שקדים מולבנים קצוצים גס
- 10 שקדים מרים קצוצים דק
- חרצנים, ליבות וקליפות של 5 תפוחים
- צורדים בכד גאזה או כפית פקטין
- מעורבת בתוך הסוכר
- קליפה מגוררת מלימון אחד
- קליפה מגוררת מתפוז אחד
- מיץ משני לימונים
- סוכר לזרייה

אופן ההכנה:

1. מבשלים את הגזר בסיר מכוסה עם 3 כפות מים עד שהגזר רך מאוד.
2. מסננים מן הנוזלים ומעבירים למעבד מזון עם להב פלדה וטוחנים את הגזר למחית חלקה.
3. מכניסים למסננת צפופה וסוחטים את הגזר.
4. מחזירים את הגזר הסחוט לסיר, מוסיפים את הסוכר, הזנגביל, השקדים וליבות התפוחים ומבשלים על אש נמוכה בסיר ללא מכסה, עד שמתקבלת תערובת סמיכה מאוד. יש לבחוש לעתים תכופות כדי שהתערובת לא תיחרך.
5. מורידים את התערובת מן האש, ומוסיפים את מיץ הלימון, גרד הלימון וגרד התפוז.
6. פורסים נייר פרגמנט וזורים עליו סוכר. יוצקים על הסוכר את התערובת, משטחים לעובי 2 ס"מ וזורים סוכר מלמעלה. מצננים.
7. פורסים למעוינים ושומרים בקופסה אטומה.

טייגלאך - בצקיות

ממתק לראש השנה של יהודי ליטא, שנעשה מבצק המקורמל בדבש ותבלינים. הממתק פופולרי מאוד בקהילות של יוצאי ליטא, כמו באנגליה, בדרום אפריקה ובאוסטרליה.

החומרים הדרושים:

- 3 ביצים
- 1 כף שמן
- 1 כפית אבקת אפייה
- קורט מלח
- חצי כפית זנגביל טחון
- 2 כוסות קמח
- 2 כוסות דבש
- חתיכת שורש זנגביל בגודל 3 ס"מ
- סרט לימון

אופן ההכנה:

1. מערבבים שמן, ביצים ומלח.
2. מערבבים קמח, אבקת אפייה וזנגביל טחון.
3. מאחדים את שתי התערובות ולשים לבצק גמיש.
4. מקמחים, מגלגלים לרצועות (כמו לניוקי) על משטח מקומח, חותכים בסכין לחתיכות של 1.5X1.5 ס"מ.
5. מרתיחים דבש, קליפת לימון ושורש זנגביל. אם הדבש סמיך מדי מדללים בשתי כפות מים.
6. מניחים את הטייגלאך בדבש בזהירות כדי שלא יידבקו אחד לשני ומבשלים על אש נמוכה 25 דקות עד שהטייגלאך מקורמלים.
7. מוציאים מהדבש ומניחים על נייר פרגמנט משומן לצינון ולניקוז עודפי הדבש. מאחסנים בקופסה משומנת.

