

קטע נומערן הספר: "ילדים מבשלים" / רות סירקיס

שני סוגים של מוס שוקולד

מנישים מוס שוקולד כמנה אחרונה או כשרוצים לאכול משהו טוב. כאן מוסברות שתי שיטות הכנה: מוס קליל ומוס בטעם נוטלה.

חומרים ל-4 מנות מוס קליל

100 גרם שוקולד מריר
50 גרם חמאה
2 ביצים טריות
2 כפות סוכר
דובדבנים מסוכרים לקישוט

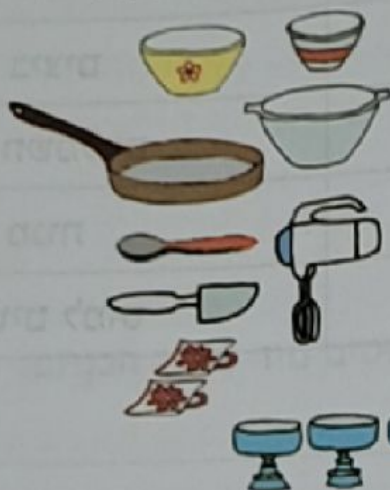
מוס בטעם נוטלה

100 גרם שוקולד מריר
50 גרם חמאה
3 כפות נוטלה
1 מכל שמנת להקצפה
2 כפות סוכר
דובדבנים מסוכרים לקישוט



כלים

קערת פיירקס
קערה להקצפה
קערית
מחבת
כף
מקצפה חשמלית
מרית נומי
4 צלוחות
2 מטלית סירים



מוס שוקולד קליל

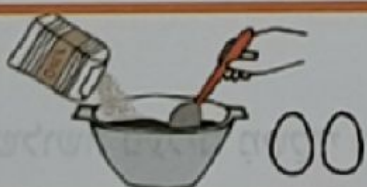
1

אמא או אבא יכולים לעזור: שוברים את השוקולד לקוביות, שמים בקערת פיירקס עם החמאה, ממסים על אש נמוכה בתוך מחבת עם מים חמים. בוחשים עד שהתערובת נמסה, מורידים בזהירות מעל האש.



2

מפרידים את הביצים. שמים את החלבונים בקערת פיירקס ואת החלבונים בקערת הקצפה. טורפים את החלבונים ומוסיפים אל השוקולד. מקציפים את החלבונים לקצף רך. מוסיפים סוכר בהדרגה ומקציפים עד שהקצף יציב.



3

מוסיפים לאט את תערובת השוקולד אל הקצף. בוחשים בעדינות. בכף גדולה או במרית, עד שאין סימני קצף. המוס הקליל מוכן ומחלקים אותו לצלוחיות. מצננים במקרר.



מוס בטעם נוטלה

1

ממסים את השוקולד כמו בסעיף מספר 1 של מוס קליל. מוסיפים לשוקולד המומס את הנוטלה. בוחשים בעת ההוספה ומצננים. מקציפים את השמנת לקצף רך. מוסיפים סוכר בהדרגה וממשיכים להקציף עד שהקצפת יציבה. עבור הקישוט שומרים במקרר 4 כפות קצפת.



2

מוסיפים לאט את תערובת השוקולד אל שאר הקצפת. מקפלים בכף גדולה או במרית, בעדינות ובקלות. עד שאין סימני קצפת. המוס מוכן ומחלקים אותו לצלוחיות. מצננים במקרר. לפני ההגשה מקשטים כל מנה בכף קצפת ודובדבן.



1. ערכו השוואה בין המתכונים של שני סוגי המוס.

מוס נוטלה	מוס שוקולד קליל	
		כמות שוקולד מריר
		כמות סוכר
		כמות ביצים
		כלים חשמליים
		כמות מנות
		קישוטים למוס

2. ציינו ארבעה כלים, שמשתמשים בהם לצורך הכנת המוסים.

_____, _____, _____, _____

3. העתיקו שלושה פעלים משלבי ההכנה של מוס שוקולד קליל.

_____, _____, _____

4. בשלב 2 כתוב: "מוסיפים סוכר בהדרגה".

מהו ההפך של המילה **בהדרגה**? הקיפו את התשובה הנכונה.

א. בהצלחה

ב. במהירות

ג. בבת־אחת

ד. במתיקות

5. בשלב 3 כתוב: "בוהשים בעדינות".

מהו היפוכה של המילה "בעדינות"? הקיפו את התשובה הנכונה.

א. בזהירות

ב. בגסות

ג. בעצבנות

ד. במהירות

6. העתיקו מהמתכון הוכחה לכך שאי אפשר לאכול את המוסים מיד לאחר הכנתם.

7. איזה מוס הייתם מעדיפים להכין? נמקו את תשובתכם.

מוס פירות

מוס ירקות

מוס חלב