

שְׁמַאלֶץ

שמאלץ בידיש פירושו - שומן בעלי חיים נוזלי, בפרט שומן עוף. שומן אשר משמש לטיגון או כממרח על לחם, במטבח האשכנזי. במטבח היהודי שימש השמאלץ כתחליף כשר לחמאה במתכונת בשר וכן כתחליף לשומן חזיר, שומני הבישול הנפוצים בחלקים אלו של אירופה מצרכים

לפחות קילו של שומן עוף ופיסות של עור
בצל בגודל גדול קצוץ גס
שלוש שיני שום קלופות וקצוצות גס
קורט מלח

אופן ההכנה

תחילה, קוצצים את שומן העוף ופיסות העור לחתיכות קטנות בנות ס"מ אחד בערך מכינים סיר כבד עם מכסה תואם. מחממים על אש נמוכה. מכניסים לסיר את השומן שקצצנו ומחממים עד אשר הוא נמס. יש להיזהר שלא לשרוף את פיסות העור

מוסיפים את הבצל הקצוץ, שיני השום הקצוצות, המלח, ומערבבים היטב. מורידים מן האש

מסננים את הנוזלים מהתערובת שיצרנו מוציאים ומאחסנים בצנצנות זכוכית עם מכסה אטום

את השמאלץ ניתן לשמור בקירור במקרר לעד טווח זמן מקסימלי של כחצי שנה, בתוך כלי סגור ואטום היטב

סבתא נולדה בליטא. ברחבי העולם כבר סימנו את ליטא כאחד היעדים המומלצים באירופה לשנת 2022. בזכות ערים יפות, מרחבים ירוקים, מחירים אטרקטיביים והתמודדות מרשימה בכל הנוגע לקורונה. כך הפכה המדינה הבלטית ליעד החם בעולם - סעו לבקר