



האקדמיה ללשון העברית

לכבוד חג השבועות שנוהגים לאכול בו מאכלי חלב, הנה רשימת

מעדנים חלביים עבריים:



• חֲבִיתִית

בלינצ'ס (צורת רביס, מיידיש)
עלה דק, העשוי מבצק דליל. את הבצק מטוגנים וממלאים במְלִית.
למילה חֲבִיתִית מצרפים סומך על פי המְלִית, למשל: חֲבִיתִית גְּבִינָה, חֲבִיתִית פֶּטְרִיּוֹת.

• חֲמִיטָה

(באנגלית: pancake)
עלה עשוי בצק דליל ומטוגן משני צדיו. על החֲמִיטָה נוהגים לצקת שירוב (סירופ) מתוק.
המילה חֲמִיטָה באה מלשון חכמים כגון "האופה חמיטה על גבי חמיטה" (משנה טבול יום פרק א, משנה א).
פירושה עוגה דקה וגם מחבת הטיגון שלה.
המילה חֲמִיטָה שקולה במשקל חֲבִיתָה, חֲמִיץָה (בוֹרְשֵׁט).

• פְּרוּכִית

פֶּטְרוּדֶל (בגרמנית: strudel)
מאפה עשוי עלה בצק הממולא במְלִית של פֶּרוֹת, ירקות, גבינה וכדומה. מגלגלים את הבצק שמולא,
ובתוך כך כורכים (עוטפים) את המְלִית שבתוכו. על פי המְלִית תיקרא הכרוכית: פְּרוּכִית תְּפוּחִים, פְּרוּכִית פְּרוֹב.
גם הסימן @ שמפריד בין שם המשתמש לשם השרת בכתובות הדואר האלקטרוני, נקרא כרוכית.

• מְדַגְנִים

(באנגלית: cereals)
שם כללי למזון מעובד של צמחי מאכל עתירי עמילן - כגון חיטה, אורז או תירס - עשוי יחידות קטנות.
מְדַגְנִים כגון פתיתי תירס (cornflakes) ופתיתי אורז בחלב הם ארוחת בוקר נפוצה.

• מוּפִינִים

(באנגלית [אמריקאית]: muffins)
עוגות קטנות מעוגלות עשויות תְּבֻלִיל קמח תירס או קמח אחר, ביצים ועוד, ואפויות בתבניות משוקעות או בסלסילות נייר.
בקונדיטוריות ובמרכולים נמכרים מופינים בהירים, מופינים כהים בטעם שוקולד ועוד.
צורת היחיד: מופין.
המילה מופינים דומה למילה תופינים (ויקרא ו, יד), הנדרשת בתלמוד הבבלי (מנחות דף נ ע"ב) ובתלמוד הירושלמי
(שקלים פרק ז, הלכה ד) משורש אפ"י.



• קְצִיף (חֶלֶב)

(באנגלית: milkshake)
משקה חלב קר מוקצף בגלידה. לעתים פרי וכדומה באים במקום הגלידה או מוספים לה. אם במקום החלב משתמשים
בסודה, במיץ או במשקה אחר, ייקרא המשקה בהתאם: קְצִיף סוּדָה (ice-cream soda), קְצִיף מִיץ.



• תְּמִלִיא

(באנגלית: pie)
מאפה עשוי בסיס של בצק הממולא במְלִית של פֶּרוֹת, ירקות וכדומה.
למילה תְּמִלִיא מצרפים סוּמְךָ על פי המְלִית, למשל: תְּמִלִיא לִימוֹן, תְּמִלִיא בָּצֶל.



המונחים שלעיל פורסמו בעלוני למד לשוֹנֵךְ 31-32 (בגיליון 14 של אֶקָדָם) ובעלון למד לשוֹנֵךְ 38 (בגיליון 17 של אֶקָדָם) בעריכת רחל סליג.