

32

סביב שולחן החג



חפשו בתוך החוברת
את מפת ההגשה שלנו
לפלטת גבינות מושלמת

לתלוש
ולהגיש



מתכונים:
לייזה פאנלים

עריכה והפקה: יעל כלב
קונספט ויזואלי וסטיילינג:

עמית פרבר

צילום: דניאל לילה

ע. צלם: שירן סיבוני

עיצוב: סטודיו קרן וגולן

עריכת לשון: טלי אשר גוטליב

ליווי קולינרי: צוות FEINCOOK

הודפס בדפוס בארי 2024

יחד סביב שולחן החג

הגיעה העת להלביש את הבית לבן ולהתכוון לחג האופטימי ביותר בשנה. בתקופה המורכבת הזו אנחנו שואבים נחמה מבילוי בחיק המשפחה, מהתכנסות עם חברים סביב שולחן החג, ומהזיכרונות שארוחת החג יוצרת עבורנו ועבור הילדים שלנו.

הפעם אנחנו מארחים בחוברת השבועות את ליזה פאנלים, השגרירה שלנו לשולחן חג צבעוני ושמה:

”אם שואלים אותי, חג שבועות זה הזמן הלבן הכי יפה לשולחן. בכל הזדמנות שיש לי אני חוזרת ואומרת: 'אם צריך לבחור מתי לארח, חג שבועות תמיד לוקח'. למה, שאלתם? כי שבועות הוא חג ז'ורנל. קל וכיפי להכנה. מנוקד סלטים צבעוניים, גבינות רכות וקשות, מאפים פריכים ושירים, לחמים ומפרחים. במזמלצי השולחן שלי תמצאו גם חלת גבינות מפוארת, סיר ממולאים לתפארת וארבע עוגות – אחת פשוטה, אחת חגיגה, אחת ממכרת ואחת שהיא כולה קרם מסחררת.”

השנה החלטנו להציע לכם גם את הבחירה שלנו לפלטת גבינות; בתוך החוברת תמצאו מפת הגשה נתלשת, שאפשר להניח על שולחן החג ולסדר עליה את הגבינות ואת כל הפינוקים שמתלווים אליהן.

העיקר שתחגגו ביחד,
גד שמח ממשפחת גד



סלטים

צבעוני, רענן ושמח

04 סלט ורוד אופטימי
בורגול, רימונים, סלקים ובייבי מוצרלה

06 חגיגד קישואים
סלט קישואים צלויים ולאבנה

09 בוראטה גרמולטה
מרבד עגבניות עם בוראטה ופירורי לחם מתובלים

10 מוצרלה פרסקה, מנגו וויניגרט קארי
סלט ירוק שחובה לנסות

13 סלט תפוחי אדמה פראי
קריספי וזהוב בגרנה פדנו ורוטב יוגורט קטיפתי

14 מטבלייזה
שלושה מטבלים שהגבינה יפה להם

17 איך מרכיבים פלטת גבינות חגיגית?
כל הטיפים במקום אחד



נכנסים למטבח עם לייזה פאנלים

סלט ורוד אופטימי | בורגול, רימונים, סלקים ובייבי מוצרלה

"לדעתי הישראלים המציאו את סלטי הבלגן. אנחנו מטורפים על סלטים שיש בהם הכול: ירקות, פירות, אגוזים, עשבים, גבינות ותמיד גם קטניות או פחמימות. משדכים קצת מזה וקצת מזה ויוצא סלט מחזה. בסלט הזה שיחקתי על פלטת הגוונים של הסגול: רימונים, סלקים, פינק ליידי וחמוציות. הוספתי גם בייבי מוצרלה, שנצבעת נפלא בסגולים בוהקים, וקיבלתי סלט שמח וטעים-טעים."

אופן ההכנה	לסלט:	חומרים ל-6-8 מנות
1. משרים את הבורגול: מערבבים בקערה בורגול עם חצי כפית מלח ושמן זית. יוצקים 1/2 כוסות מים רותחים, ומערבבים ומכסים את הקערה. ממתינים חצי שעה עד שהבורגול שותה את כל הנוזלים ומתרכך. אם בתום הריכוך הבורגול עדיין רטוב, קולים במחבת יבשה 3-4 דקות על להבה גבוהה לייבוש.	1/2 כוסות גרעיני רימונים 1 סלק גדול מבושל חתוך לקוביות קטנות 1 תפוח עץ פינק ליידי חתוך לקוביות קטנות 2 כפות חמוציות 1 צרור רוקט קצוץ 3-4 גבעולי בצל ירוק קצוצים	לבורגול: 3/4 כוס (100 גרם) בורגול דק 1/2 כפית מלח 3 כפות שמן זית 1/2 כוסות מים רותחים לרוטב: 1 כף רכוז רימונים 1 כף דבש 1/4 כוס שמן זית 1 כפית מלח 2 כפות מיץ לימון סחוט טרי 1/4 בצל סגול קצוץ (או בצל שאלוט אחד)
2. מכינים את הרוטב: מנערים את כל חומרי הרוטב בצנצנת לקבלת רוטב אחיד. נותנים לו לנוח כרבע שעה לספיגת טעמים בזמן שמרכיבים את הסלט.	3 כוסות תערובת עשבי תיבול קצוצים (נענע, פטרוזיליה וכוסברה) 1 גביע (150 גרם) כדורי מוצרלה בייבי גד , מסוננים היטב מהנוזלים	
3. מרכיבים את הסלט: שמים את הבורגול בקערת הגשה ומוסיפים את יתר החומרים. יוצקים את הרוטב, מערבבים ומגישים.	1 כוס אגוזי פקאן קלויים וקצוצים גס	





חגיגד קישואים | סלט קישואים צלויים ולאבנה

"איזה ירק זה – קישוא. הכול הוא עושה. גם פאנלים. הוא עדין ולא משתלט, הוא יודע לקבל טעמים, הוא שחקן נשמה. כאן צולים את הקישואים עד שהם שחומים ויפים. את חלקם טוחנים עם לאבנה לממרח חמצמץ וטעים, ואת היתר מסדרים על הצלחת ומגישים. קישואים מא' ועד ת', בסלט שהוא גם אנטיפסטי וגם ממרח."

אופן ההכנה

- צולים את הקישואים:** מחממים תנור ל-190 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה. משמנים את הנייר במעט שמן זית.
- מערבבים בקערה פרוסות קישואים ורבעי בצל עם 1/4 כוס שמן זית, פפריקה, אורגנו וחצי כפית מלח. משטחים את הקישואים ורבעי הבצל בתבנית לשכבה אחידה ואופים כ-20 דקות מצד אחד ועוד כ-5 דקות מהצד השני עד שהם מזהיבים יפה. מצננים קלות בטמפרטורת החדר.
- משרים את הקישואים בתחמיץ:** מערבבים את חומרי התחמיץ בקערה בינונית.
- שומרים בצד כוס מפרוסות מהקישואים הצלויים להכנת הלאבנה, ואת היתר מוסיפים עם הבצלים לתחמיץ ומערבבים היטב. נותנים לקישואים לשבת בתוך התחמיץ לפחות רבע שעה ועד שעה לספיגת טעמים.
- מכינים את הלאבנה המתובלת:** שמים את כל החומרים במעבד מזון, מוסיפים את פרוסות הקישואים ששמרנו וטוחנים היטב לקבלת ממרח אחיד במרקם של מטבל טחינה סמיך.
- מגישים:** מורחים את הלאבנה על צלחת הגשה ומשטחים עם כף לשכבה עבה ופחות או יותר אחידה. מוציאים את הקישואים מהתחמיץ ומסדרים אותם על הלאבנה (ללא נוזלי התחמיץ). מפוררים 50 גרם גבינת פטה עיזים, מפזרים צנוברים קלויים ועלי נענע או שמיר קצוצים ומגישים.

מרשה לכם

לפזר קליפת לימון מגוררת לפני ההגשה.

להחליף חלק מהקישואים בזוקיני ירוק.

חומרים ל-6-8 מנות

לקישואים:

7-6 קישואים פרוסים לעיגולים בעובי 1 ס"מ

1 בצל סגול קלוף וחתוך לשמיניות

1/4 כוס שמן זית ועוד קצת לשימון

1/2 כפית פפריקה מתוקה

1/2 כפית אורגנו יבש

1/2 כפית מלח

לתחמיץ:

4 כפות שמן זית

2 כפות מיץ לימון שחוט טרי או כף חומץ

1 שן שום כתושה

1 כף סוכר

1/2 כפית מלח

2 כפות עלי נענע או שמיר קצוצים

ללאבנה המתובלת:

1 בצל ירוק חתוך גס

1 כוס עיגולי קישואים אחרי תנור

2 כפות עלי נענע או שמיר

1 כף מיץ לימון שחוט טרי

1 גביע (250 גרם) לאבנה 5% גד

1/4 קובייה (50 גרם)

פטה עיזים מסורתית 20% גד

להגשה:

1/4 קובייה (50 גרם)

פטה עיזים מסורתית 20% גד

3 כפות צנוברים קלויים

2 כפות עלי נענע או שמיר קצוצים







בוראטה גרמולטה | מרבוד עגבניות עם בוראטה ופירורי לחם מתובלים

"בוראטה היא גבינה כוכבת שאוהבת להיות במרכז העניינים. אין סיכוי שתצליחו להשאיר אותה בצללים. אבל בוראטה היא גם נוחה לבריות – היא אוהבת תיבול ופריכות, חמיצות ומליחות. בוצעים אותה במרכז והיא זולגת אל הרוטב ומשתלבת עם יתר מרכיביו. כאן שידכתי אותה לטעמי הגרמולטה – מחית עשבים, לימון ושום, שבמקור נועדה לבשר – אבל מה שטוב למלך השכונה, עוד יותר טוב למלכת הכיתה."

אופן ההכנה

1. **מכינים את הרוטב:** מערבבים את חומרי הרוטב בקערית או בצנצנת ונותנים לו לנוח לפחות רבע שעה לספיגת טעמים.
2. **מקפיצים את פירורי הלחם ומרכיבים את המנה:** במעבד מזון קטן מרסקים פרוסת לחם לפירורים בכמה פולסים.
3. מחממים מחבת עם שמן זית ומקפיצים את פירורי הלחם עם רבע כפית מלח על להבה גבוהה עד שהם מזהיבים יפה.
4. יוצקים לצלחת ההגשה 2 כפות מהרוטב. מסדרים על הרוטב מרבוד של עגבניות וצנון, מפזרים עלי בזיליקום או פטרוזיליה ומניחים כדור בוראטה במרכז. מפזרים קליפת לימון מגוררת, פירורי לחם ועוד קצת מהרוטב ומגישים.

הכינותי

את הרוטב אפשר להכין עד 3 ימים מראש ולשמור במקרר. את פירורי הלחם אפשר להקפיץ עד יום מראש ולשמור בקופסה אטומה מחוץ למקרר.

חומרים ל-6-8 מנות

לרוטב:

1/4 כוס שמן זית

1 כף חומץ בלסמי איכותי

מיץ סחוט טרי מ-1/2 לימון

1 בצל שאלוט קצוץ דק

1 שן שום קצוצה דק

1 כפית לפלפ חריף אדום או ירוק קצוץ דק

4 זיתי קלמטה קצוצים

1 כפית שטוחה מלח

לצלחת העגבניות ופירורי הלחם:

1 פרוסה עבה של לחם כפרי

2 כפות שמן זית

1/4 כפית מלח

5-6 עגבניות יפות פרוסות דק

1 צנון פרוס דק (רצוי במנדולינה)

חופן עלי בזיליקום או פטרוזיליה

1 קופסה (125 גרם) בוראטה **גד**

מעט קליפת לימון מגוררת



מוצלה פרסקה, מנגו וויניגרס קארי | סלט ירוק שחובה לנסות

"חוק הסלט הירוק פשוט: קחו חסות פריכות מכמה שיותר סוגים, תוסיפו להן פינוקים – אגוזים ופירות טריים, ותעשירו את המנה עם מוצלה איכותית שיודעת לספוג טעמים. לסלט הזה הכנתי רוטב קארי מתוק, כל כך מחמיא ומתבקש. גם מי שלא אוהב, עומד להתאהב. נ.ב: תהיו נדיבים עם הגבינה."

אופן ההכנה

1. **מכינים את הרוטב:** מנערים את חומרי הרוטב בצנצנת או מערבבים בקערית עם מטרפה קטנה. כדאי להתחיל עם 3 כפות מיץ לימון ולתקן תיבול אחרי שטועמים.
2. **מכינים את הסלט ומגישים:** מחממים מחבת כבדה עם שמן זית או חמאה. מוסיפים מלה אטלנטי ואגוזים ומקפצים 5-6 דקות על להבה גבוהה עד שהאגוזים נצרבם קלות וניחוח קלוי מתפשט במטבח. חשוב לצנן לטמפרטורת החדר לפני שמוסיפים לסלט.
3. מערבבים חסות, רוקט, עירית ומנגו בקערת ההגשה. קורעים כדור מוצלה לפיסות ומוסיפים לסלט. מפזרים את האגוזים הקלויים, יוצקים את הרוטב, מערבבים ומגישים.

חומרים ל-6-8 מנות

לרוטב:

3-2 כפות גדושות ריבת משמש
ללא סוכר

1 כפית אבקת קארי

3-4 כפות מיץ לימון סחוט טרי או חומץ
בן יין לבן או חומץ תפוחים

1/3 כוס שמן זית עדין

1 כפית שטוחה מלח

1/2 כפית צ'ילי יבש גרוס

לסלט:

1-2 כפות שמן זית או חמאה

1/2 כפית מלח אטלנטי

100 גרם אגוזי מלך שבורים

1 לב חסה רומית קרוע

2 ראשי חסת סלנובה מפורקים לעלים

1 צרור רוקט

3 כפות עירית קצוצה

1 מנגו חתוך לקוביות או פרוס

1 כדור (100 גרם) מוצלה פרסקה **גד**

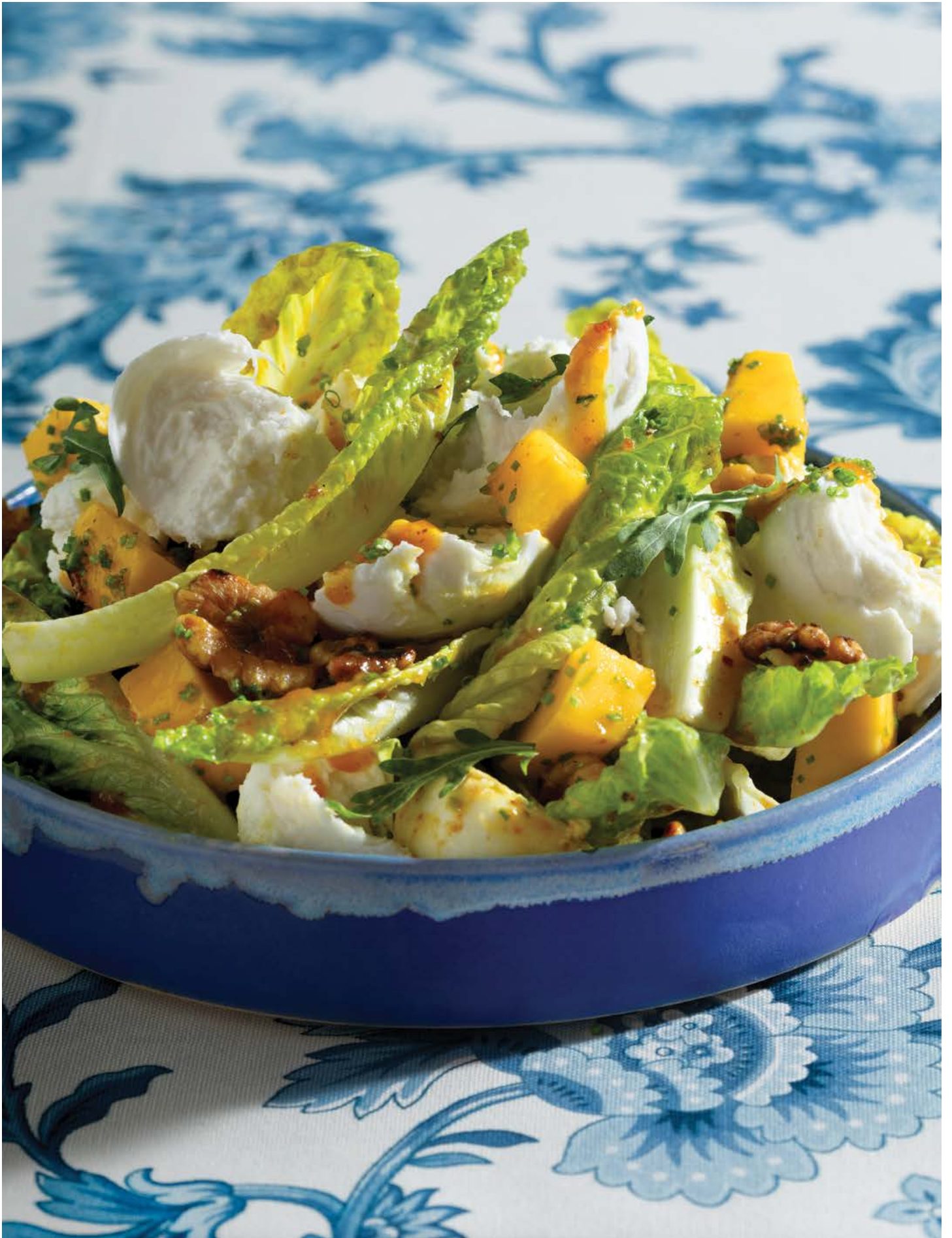
מרשה לכם

להחליף את המנגו בכל פרי שבא לכם: אפרסקים, נקטרינות, אגסים, משמשים או תאנים.

להחליף את אגוזי המלך בפקאן או באגוזי לוז קלויים.

הכינותי

את האגוזים אפשר לקלות יום-יומיים מראש ולשמור בכלי אטום מחוץ למקרר עד להגשה. גם את הרוטב אפשר להכין מראש ולשמור במקרר עד 3 ימים.





סלט תפוחי אדמה פראי | קריספי וזהוב בגרנה פדנו ורוטב יוגורט קטיפתי

"זוכרים את האייטיז? חותלות, כותפות, פאנק-רוק, מיץ קריסטל ירוק וסלט מיונז שלקח את זה טיפה'לה רחוק: כמה אפונים וגזרים חיוורים שטבעו בקילו מיונז עם תפוחי אדמה מכובסים. כאן יצרתי לו גרסה קצת יותר אנינה עם תפוחי אדמה וגזרים מתובלים, שמועכים עם היד ואופים עד שמשחימים. את תועפות המיונז החלפתי ברוטב עדין וקרמי מיוגורט עיזים וחרדל, וקיבלתי סלט להיכל. לא שכחתי את האפונה והביצים הקשות, כי בכל זאת יש אהבות שלא דועכות."

אופן ההכנה

1. בסיר גדול מביאים לרתיחה שפע מים עם מלח ומבשלים תפוחי אדמה וגזרים שלמים כ-20 דקות עד שהם מתרככים. מוציאים עם כף מחוררת ומניחים בצד.
2. מוסיפים לסיר אפונה ומבשלים 3-4 דקות לריכוך. מוציאים עם כף מחוררת ומניחים בצד.
3. מבשלים גם את הביצים באותו הסיר 8 דקות ברתיחה מלאה. מסננים ומקלפים תחת מים זורמים. שומרים בצד עד להרכבת הסלט.
4. **מתבלים את תפוחי האדמה והגזרים ואופים:** מחממים תנור ל-190 מעלות ומרפדים תבנית תנור בנייר אפייה.
5. מערבבים בקערה גדולה את כל חומרי התיבול, מוסיפים את תפוחי האדמה ואת הגזרים ומערבבים בידיים לציפוי מלא.
6. מעבירים את הירקות המתובלים לתבנית, מסדרים בשכבה אחידה ומועכים אותם קלות עם שורש כף היד (כן, גם את הגזר).
7. אופים כ-45 דקות עד שהם מזהיבים יפה. מצננים לטמפרטורת החדר.
8. **מכינים את הרוטב ומרכיבים את הסלט:** מערבבים את חומרי הרוטב בקערית ושומרים במקרר עד להגשה.
9. מעבירים את תפוחי האדמה לקערה גדולה. את הגזרים קורעים עוד קצת בידיים ומוסיפים לתפוחי האדמה. מוסיפים גם מלפפונים חמוצים, אפונה, בצל סגול ועשבי תיבול. קורעים את הביצים בידיים ומוסיפים לקערה. יוצקים את הרוטב ומערבבים לציפוי מלא. הסלט הכי טעים להגשה בטמפרטורת החדר.

מרשה לכם

בלי אפונים, בלי גזר, רק תפוחי אדמה, בצל והרוטב הנהדר הזה.

חומרים ל-6-8 מנות

לסלט:

500-700 גרם תפוחי אדמה קטנטנים
לאפייה עם הקליפה, שטופים

2 גזרים עם הקליפה, שטופים

1 כוס אפונה קפואה

3 ביצים בקליפתן

1/2 כוס קוביות קטנות של מלפפון חמוץ

1 בצל סגול חצוי ופרוס דק

1 כוס תערובת עשבי תיבול קצוצים
(פטרוזיליה, שמיר ובצל ירוק)

לתיבול תפוחי האדמה והגזרים:

1/2 כוס פירורי לחם

1/2 שקית (50 גרם) גרנה פדנו מגוררת **גד**

1 כפית פפריקה מתוקה

1/2 כפית כורכום טחון

1 כפית מלח

1 שן שום כתושה

1/3 כוס שמן זית

מיץ סחוט טרי מחצי לימון

לרוטב:

1 כף גדושה חרדל דיז'ון חלק

1/2 דלי (300 גרם) יוגורט עיזים סמיך **גד**

1 צרור עירית קצוץ דק

1 כף מיץ לימון סחוט טרי

1 כפית שטוחה מלח

1/2 כפית פלפל שחור גרוס

“מטבלים לא זקוקים לתירוצים. אם יש לחם על שולחן החג, אז יש סיבה לטבילה. צ'ימיצ'ורי עשבוני לימוני עם פירורי פטה עיזים שמאזנת את טעמים של העשבים; טחיניוגורט קטיפתית משני מרכיבים בלבד; ומטבוחה פטנט עם גבינת גדעז, שמכינים בשליש מהזמן ומרוויחים פי שניים טעם. הנה שלישיית המטבלים הכוכבים שלי, שילוו את ארוחת החג מתחילתה ועד סופה.”

מערבבים שליש כוס טחינה גולמית עם שליש כוס מבקבוק יוגורט עיזים של גד וחצי כפית מלח. אם המטבל סמיך מדי לטעמכם, אפשר להוסיף עוד כף-שתיים מים קרים. שומרים במקרר עד 3 ימים. מגישים עם סיר פלפלים שמחים של קיץ (עמ' 23), אצבעות בורקס (עמ' 24) ופלטת סיגרים (עמ' 29).

מערבבים בקערה כוס עלי פטרוזיליה קצוצים, חצי כוס עלי נענע קצוצים, חצי כוס עלי כוסברה קצוצים, פילטים קצוצים מחצי לימון, פלפל חריף אדום קצוץ דק, 2-3 שיני שום קצוצות, 2-3 כפות מיץ לימון וחצי כפית מלח. יוצקים שליש כוס שמן זית מערבבים ומתקנים תיבול.

בהגשה: מעבירים את הצ'ימיצ'ורי לצלוחית יפה, מפוררים פטה עיזים מעודנות 16% של גד ומגישים.

חותכים גס 3 פלפלים אדומים מתוקים ו-2 פלפלים חריפים ירוקים. מפרקים ראש שום שלם לשיניים, מקלפים וקוצצים גס. טוחנים 1 ק"ג עגבניות שרי במעבד מזון. מחממים היטב סיר כבד, שמתאים גם לתנור, מוסיפים 4 כפות שמן זית וצורבים את הפלפלים 10 דקות על להבה גבוהה עד שהם מקבלים חברבורות. מוסיפים את השום ומערבבים דקה עד שעולה ניחוח טוב של שום. מוסיפים את עגבניות השרי המרוסקות, מערבבים ומביאים לרתיחה. מוסיפים כוס מים רותחים, כף מלח גס, כף פפריקה מתוקה או חריפה, מערבבים, מכסים את הסיר ואופים שעה וחצי ב-150 מעלות. בתום האפייה מחזירים את הסיר לכיריים ומצמצמים ללא כיסוי כ-15 דקות על להבה גבוהה, תוך כדי מעיכת הפלפלים וערבוב. יוצקים עוד רבע כוס שמן זית ומכבים את האש.

בהגשה: מעבירים כמה מצקות מהמטבוחה לצלחת הגשה, מפזרים פיסות מגליל גדעז, יוצקים עוד 2-3 כפות שמן זית ומגישים קר או בטמפרטורת החדר.

טחיניוגורט

צ'ימיצ'ורי פטה

מטבוחה פטנט





איך מרכיבים פלסת גבינות חגיגית?

בוחרים פלטה לאירוח לרוב תכיל 5-7 סוגי גבינות. מומלץ לשלב גבינות עם טעמים ומרקמים שונים, למשל גבינה חריפה כמו פקורינו, מנצ'גו או גבינה כחולה; גבינה קרמית כמו ברי או קממבר; טרייה כמו צפתית או פטה; אגוזית כמו צ'דר או גאודה; וגבינה עם טעמים עזים ואדמתיים כמו קאשקבל.

מתכננים בקיץ מומלץ להוציא גבינות מהמקרר כחצי שעה לפני ההגשה כדי שיגיעו לטמפרטורת החדר והטעמים שלהן יתחדדו. עם זאת, בארוחת שבעות הפלטה יושבת על השולחן במשך כל הארוחה, ולכן אפשר להוציא את הגבינות 10 דקות לפני שהאורחים מגיעים. עד שיגיעו אליהן, הן יהיו בדיוק בטמפרטורה הנכונה.

מסדרים בוחרים בוצ'ר עץ יפה, קרש או מגש. מניחים את הגבינות במרווחים די גדולים ושותלים את התוספות ביניהן. בתוך החוברת תמצאו תרשים מדויק של פלסת גבינות שתוכלו להרכיב בעצמכם (דפדפו לעמ' 20).

חותכים גבינות קשות שמגיעות בגוש, כמו צ'דר, אפשר לחתוך לקוביות כדי לעודד נשנוש. אם לגבינה יש צורת משולש יפה כמו לגאודה, או עיגול מצודד כמו לקממבר או לברי, עדיף להשאירה שלמה. יש גם גבינות שמגיעות מראש בפרוסות, כמו המנצ'גו והפקורינו – רק לפתוח את האריזה ולהניח על הפלטה. לגבינות השלמות מצרפים סכין קטנה לחיתוך – כל גבינה והסכין שלה.

מה עוד בפלטה? עכשיו מגיעים לחלק הכיפי והיצירתי. בין הגבינות מסדרים קרקרים, פרוסות בגט קלויות או ברוסקטות מלחם כפרי, פירות טריים, זיתים מתובלים וגם צלוחית עם חמאה איטלקית איכותית, לכל מי שזקוק למריחה מתחת לגבינה. בא לכם ממש להרשים? הנה עוד 5 שדרוגים שאנחנו מאוד אוהבים:

ריבת פרי עם זינג – גבינות בשלות כמו קממבר וברי אוהבות טעמים מתוקים. בוחרים ריבת משמש, תאנים, אגסים או תפוחים, מערבבים עם מעט צ'ילי טרי קצוץ ומרוויחים, לצד המתיקות, גם עוקץ רענן, שמחמיא לטעמן של הגבינות.

ענבים צלויים – לאקסטרה מתיקות ורכות, מסדרים אשכולות קטנים של ענבים בתבנית מרופדת בנייר אפייה, מזלפים שמן זית (ואם רוצים גם דבש), מפזרים קורט מלח ים וצולים 8-10 דקות ב-220 מעלות עד שהענבים מקבלים חריכה קלה.

עגבניות שרי צלויים – את אותו טריק אפשר ליישם גם על אשכולות נאים של עגבניות שרי. כאן מזלפים שמן זית ומפזרים מלח ים ומעט תימין טרי. עגבניות צלויים יחמיאו מאוד לגבינת פטה ולקאשקבל.

אגוזים קלויים – תעשו לכם מיקס של אגוזי מלך, פקאנים ופיסטוקים וקלו אותם 5-6 דקות במחבת עם מעט חמאה ומלח גס. לא תאמינו כמה ריח וטעם הם מוסיפים לגבינות.

טפנד ביתי – טוחנים 250 גרם זיתים מגולענים עם שן שום אחת, מעט מלח גס ורבע כוס שמן זית ומקבלים טפנד ביתי שמתאים לכל גבינה ים תיכונית.

בתמונה (מלמעלה בכיוון השעון): פטה כבשים מסורתית, קממבר צלוייה, מנצ'גו פרוס, קממבר עם תפוחים צלויים, צ'דר, משולש גאודה בקר, חמאה איטלקית מלוחה, קאשקבל, ברי צרפתי

מהתנור

חם, פריך ועם המון גבינה נמתחת

חלת יהיה בצ'דד **20**
חלה ממולאת בגבינות ובצל ירוק

סיר פלפלים שמחים של קיץ **23**
שושקה ממולאים באורז וגבינת גדעז

אצבעות בורקס **24**
עלים וגבינות בחמש דקות

דף ריקוטה פרסקה **27**
לביבת ענק של תרד ותפוחי אדמה

פלטת סיגרים **29**
פילו חצילים, פטה ומוצרלה

לזניה שתמיד נגמרת **30**
חגיגה של גבינות ופטריות בתנור



תערובת
32
גבינה מחולקת
בקר ובכבש
בסגנון איטלקי
26% שומן
חבולה 500g

קאשקבל
Kashkaval

32
גוֹדָה
פֶּדְנוֹ
גוֹדָה
גבינה איטלקית
קשה מעוררת
שומן 29%

32
קוואטרו
פורמאג'י
4 גבינות מעוררות
סמלית, גוֹדָה,
מבצו וגוֹדָה פֶּדְנוֹ
8% שומן

32
רִיקוּוּעָה פֶּרְסֵקָה
הגבינה האיטלקית והמבצו

32
גוֹדָה
גבינה איטלקית
קשה מעוררת
שומן 16%

32
גוֹדָה
גבינה איטלקית
קשה מעוררת
שומן 16%

חלת יהיה בצ'דר | חלה ממולאת בגבינות ובצל ירוק

"החלה הזו היא חלה של בית. היא דשנה, עשירה, שמנמנה ויפה, וברגע שמניחים אותה על השולחן יודעים מייד שהכול יהיה בצ'דר. יש לה בצק סלחן ומתמסר שנוח למלא ולעצב, כך שגם אם אתם לא אלופים בקליעות, היא תקבל אתכם כמו שאתם ותחזיר לכם שפע של אהבה וגבינה נמתחת. הצ'דר מוסיפה טעם עז וצבע נועז לחלה, שהיא כולה התחלה חדשה."

אופן ההכנה

1. מכינים את הבצק ומתפיחים: בקערת מיקסר שמים קמח, סוכר ושמרים ומערבבים עם כף. מוסיפים חלב, שמן זית וכפית מלח ולשים עם וו לישיה במהירות איטית 2 דקות לאיחוד החומרים. מגבירים את המהירות לבינונית ולשים עוד 8-10 דקות עד שמתקבל בצק אחיד וחלק. מכסים את הקערה ומתפיחים מחוץ למקרר שעה עד שעה וחצי (אם החדר ממש קר) או לילה במקרה, עד שהבצק תופח ונעשה רפוי למגע.
2. ממלאים את החלה, מעצבים ומתפיחים: מגררים מחצית מכמות הצ'דר ומערבבים בקערה עם מיקס מק אנד צ'יז ובצל ירוק.
3. את המחצית השנייה של הצ'דר חותכים לקוביות בגודל 2 ס"מ ושומרים בצד.
4. מעבירים את הבצק למשטח העבודה (אין צורך לקמח) ומחלקים אותו ל-3 כדורים שווים בגודלם. מרדדים כל כדור לרצועה אליפטית ארוכה ודקה. אם הבצק מתכווץ או מתנגד לרידוד, מכסים בשקית ונותנים לו לנוח 5 דקות. בזמן שעובדים על כדור בצק אחד, יתר הכדורים נותרים מכוסים בשקית כדי שלא יתייבשו.
5. מברשים כל רצועת בצק במעט חמאה רכה ומפזרים שליש מתערובת הגבינות המגוררות והבצל הירוק. מניחים על הגבינות נייר אפייה ועוברים עליו עם המערוך בעדינות כדי להדביק את הגבינות לבצק, ועל הדרך גם מרדדים את הבצק עוד קצת.
6. מסירים את הנייר ומגלגלים כל רצועה לגליל הדוק. מצמידים גבעולי אורגנו לגלילי הבצק הממולאים וקולעים מהגלילים צמה יפה, כשעשבי התיבול שזורים בין הקליעות. נועצים בין הקליעות את קוביות הצ'דר ששמרנו בצד. מכסים בשקית ומתפיחים שעה בטמפרטורת החדר עד שהחלה מתנפחת מעט אבל לא מדי (אפשר ללחוץ על הבצק עם האצבע - אם השקע נעלם מהר מאוד, חכו עוד 10 דקות).
7. אופים: לקראת תום ההתפחה מחממים תנור ל-170 מעלות.
8. מברשים את הבצק בתערובת החלמון והמים ומפזרים מעט מלח גס.
9. אופים כ-40 דקות עד שהחלה זהובה גם בתחתית (מומלץ לבדוק כבר אחרי 35 דקות). לפני שבוצעים, נותנים לחלה לנוח ולהצטנן מעט.

חומרים לחלה אחת גדולה

לבצק:

500 גרם (3 ½ כוסות + כף) קמח כוסמין
לבן או 80% מלא

2 כפות סוכר

1 כף (10 גרם) שמרים יבשים

1 כוס (240 מ"ל) חלב

1/4 כוס (50 גרם) שמן זית

1 כפית מלח

למילוי:

1 קובייה (200 גרם) גבינת צ'דר גד

1 שקית (200 גרם) מיקס מק אנד צ'יז גד

1/2 כוס בצל ירוק קצוץ

50 גרם חמאה רכה

לאפייה:

1 חלמון ביצה טרוף עם כף מים

2-3 גבעולי אורגנו או תימין או בצל ירוק

מלח גס

מרשה לכם

להחליף את הבצל הירוק שבמלית בשני בצלים מטוגנים עם טיפה מלח.

לשמור חופן מהגבינות המגוררות לפיזור על החלה לפני האפייה, למראה כפרי כמו בתמונה.







סיר פלפלים שמחים של קיץ | שושקה ממולאים באורז וגבינת גדעז

"יש סירים שצריכים זמן. זמן לנוח, זמן לשקוע במחשבות, זמן להגיע לתובנות. הסיר הזה הוא משהו מיוחד. השילוב בין האורז לגבינת גדעז במלית הופך בבישול ארוך לריזוטו קרמי נפלא. סיר למרכז השולחן מלא צבע ושמחה, בדיוק כמו שסיר של שבועות צריך להיות. תנו לו חום, זמן ואהבה ותראו איך הוא ייתן לכם כל כך הרבה טעם בחזרה."

אופן ההכנה

- מכינים את הפלפלים למילוי:** חוצים את הפלפלים לרוחב ומשאירים את הגזעים מחוברים. מרוקנים את הזרעים עם כפית קטנה ומניחים בצד.
- מכינים את המלית:** שוטפים את האורז תחת מים זורמים עד שהמים יוצאים כמעט שקופים. מעבירים לקערה, יוצקים מים קרים לכיסוי ומשרים כחצי שעה. מסננים.
- מחממים מחבת רחבה עם שמן זית ומטגנים בצל וכרשה 5-7 דקות על להבה בינונית עד שהם מתחילים להזהיב. מוסיפים צנוברים ומטגנים עוד כ-5 דקות עד שהם מקבלים צבע זהוב עמוק. מוסיפים אורז ומערבבים 2-3 דקות. מוסיפים קוביות עגבנייה, חומץ בלסמי, אורגנו יבש וכף שטוחה מלח, מערבבים ומכבים את האש. מעבירים את האורז לקערה, מוסיפים עשבי תיבול ומערבבים. צובטים עם הידיים חתיכות קטנות מגליל אחד של גדעז, מוסיפים אותן למלית, מערבבים ומצננים מעט.
- מכינים את הרוטב:** מערבבים את כל חומרי הרוטב בקערה גדולה.
- ממלאים ומבשלים:** יוצקים שלוק נדיב של שמן זית לסיר נמוך ורחב שמתאים גם לתנור.
- ממלאים את הפלפלים בתערובת האורז והגדעז עם כפית או עם הידיים ודוחסים היטב. משכיבים יפה את הפלפלים בסיר ויוצקים עליהם את הרוטב.
- מרטבים קלות נייר אפייה, מניחים אותו ישירות על הפלפלים ומביאים לרתיחה על להבה בינונית. ממניחים את הלהבה ומבשלים שעה וחצי עד שהפלפלים מתרככים והאורז מבושל. מדי פעם מציצים – הנוזלים בסיר אמורים להגיע עד לשליש מגובה הפלפלים. אם צריך, מוסיפים קצת מים רותחים.
- לקראת סוף הבישול מחממים תנור ל-220 מעלות.
- מסירים את נייר האפייה ומפזרים בין הפלפלים חתיכות קטנות מחצי גליל גדעז וגבעולי תימין או אורגנו. מזלפים עוד שלוק שמן זית ומכניסים לתנור ל-15-20 דקות להשחמה קלה. מומלץ לתת לפלפלים הממולאים לנוח חצי שעה לפני שאוכלים, לריכוז טעמים.

הכינותי

אפשר להכין את הסיר עד יומיים מראש ולשמור במקרר. לפני ההגשה מחממים על הכיריים או בתנור ב-170 מעלות כחצי שעה.

חומרים ל-10-12 מנות
בסיר נמוך ורחב בקוטר 35-40 ס"מ
שמתאים גם לתנור

9-7 פלפלי שושקה אדומים באורך 25-20 ס"מ, ישרים ככל האפשר

2-1 פלפלים ירוקים חריפים

2 גבעולי תימין או אורגנו טריים

1/2 גליל (90 גרם) גדעז

8-6 כפות שמן זית (כמה שלוקים נדיבים)

למלית:

3/4 כוס אורז עגול (לסושי או לריזוטו)

1/4 כוס שמן זית

1 בצל סגול בינוני קצוץ

1 כרשה קטנה קצוצה

1/2 כוס צנוברים

1 עגבנייה גדולה חתוכה לקוביות קטנות

1 כף חומץ בלסמי איכותי

1 כפית גדושה אורגנו יבש

1 כף שטוחה מלח

1 כוס עלי פטרוזיליה

1 כוס עלי בזיליקום או נענע (או שניהם)

3 כפות עלי שמיר קצוצים (לא חובה)

1 גליל (180 גרם) גדעז

לרוטב:

מיץ סחוט טרי מלימון שלם

4 כפות שמן זית

2 כפות חומץ בלסמי איכותי

3-4 שיני שום כתושות

1 כפית אורגנו יבש

1 כפית גדושה מלח

1/2 כפית פלפל שחור גרוס

3 כוסות מים רותחים

אצבעות בורקס | עלים וגבינות בחמש דקות

"מאז שהמציאו בצק עלים מצונן אני בעננים. אני מכינה בדקות בורקס חגיגיים שלא מזכירים במאום את המאפים הקנויים. האצבעות האלה קלות במיוחד להכנה. בלי רידודים או עיצובים מסובכים, רק חותכים לאצבעות ותולשים. שתי גבינות נותנות כאן את הטון - פטה עיזים וקאשקבל. את האצבעות הפריכות טובלים בסלסת עגבניות טריות, מחית פלפל חריף ואם רוצים אז גם מטבל טחיניוגורט יתאים (את המתכון תמצאו בעמ' 14)."

אופן ההכנה

1. **מכינים את המלית:** מערבבים בקערה את כל חומרי המלית לתערובת אחידה ושומרים במקרר עד להרכבה.
2. **ממלאים את הבורקס, מצפים ואופים:** מחממים תנור ל-180 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
3. מרדדים בצק עלים למלבן בגודל 34x30 ס"מ. מורחים את המלית על מחצית מהבצק ולאורך הצלע הארוכה שלו, ומשאירים שוליים ריקים ללא מלית בעובי 1-2 ס"מ. מקפלים את המחצית הריקה של הבצק על המלית (סוגרים כמו ספר) ומהדקים את השוליים סביב-סביב. מסירים מעט מהשוליים עם סכין כדי ליישר את המאפה.
4. מברישים את הבצק בחלמון טרוף ומפזרים המוני שומשומים. בעזרת סכין מסמנים בתחתית הצלע הארוכה של הבצק אצבעות בעובי 2-3 ס"מ, לחיתוך נוח אחרי האפייה.
5. אופים כ-30 דקות עד שהמאפה זהוב ואפוי גם בתחתית.
6. **מכינים את המטבלים ומגישים:** מערבבים עגבניות מגוררות עם שמן זית ושום.
7. מערבבים את חומרי מחית הפלפל החריף.
8. מפרידים את אצבעות הבורקס עם סכין לפי הסימונים ומגישים עם סלסת עגבניות, מחית פלפל ירוק וטחיניוגורט (מתכון בעמ' 14).

חומרים לכ-15 אצבעות

1 חבילה (300 גרם) בצק עלים מצונן

למלית:

1 חבילה (200 גרם) קאשקבל **גד**,

מגוררת גס בפומפייה

1 גביע (200 גרם)

פטה עיזים מסורתית 20% **גד**, מפוררת

1 חלבון ביצה

3 כפות בצל ירוק קצוץ (לא חובה)

לציפוי:

1 חלמון טרוף עם כפית מים או חלב

100 גרם שומשום

1/2 כפית מלח

לסלסת עגבניות:

2 עגבניות בשלות מגוררות

1 כף שמן זית

1/2 שן שום כתושה או מגוררת

למחית פלפל ירוק חריף:

1 פלפל ירוק חריף קצוץ

2 שיני שום קצוצות

3 כפות עלי כוסברה קצוצים

1/2 כפית מלח

1/4 כפית כמון טחון

2 כפות שמן זית

מרשה לכם

להכין אצבעות פיצה: מערבבים 2 כפות רסק עגבניות, רבע כוס מים רותחים, כפית סוכר חום, רבע כפית מלח, 2 כפות שמן זית ושן שום כתושה, ומורחים על הבצק לפני הגבינה.





דף ריקוטה פרסקה | לביבת ענק של תרד ותפוחי אדמה

"מי שמכיר אותי יודע שאני אוהבת לכתוב דפים לתנור. למה לטרוח לביבה-לביבה, כשאפשר לשטח את הבלילה בתבנית ולהכין מאפה יפהפה בכלום זמן? מתקבל דף קריספי של ירקות אפויים מפוצץ בגרעינים, שעליו נחה ריקוטה פרסקה רכה וענוגה. הפריכות של הדף עם הרכות של הגבינה זו פשוט הברקה. את הבלילה אפשר להכין מכל קמח שאוהבים ואפשר גם לשחק עם סוגי הגרעינים."

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל-200 מעלות ומרפדים את התבנית בנייר אפייה. משמנים את הנייר בשמן זית ומפזרים עליו 2-3 כפות קמח פולנטה.
2. מגררים תפוח אדמה ובצל על החלק העבה של הפומפיייה וסוחטים מעט להגרת נוזלים. מעבירים לקערה, מוסיפים תרד קצוץ, בצל ירוק, גרנה פדנו, ביצה ו-4 כפות שמן זית ומערבבים.
3. **מכינים את בלילת הקמח:** מערבבים את כל החומרים לתערובת אחידה במרקם של טחינה דלילה מאוד, יוצקים על תערובת הירקות שבקערה ומערבבים היטב.
4. **מסדרים את הדף, מעטרים ואופים:** משטחים את תערובת הירקות בתבנית לשכבה דקה ככל האפשר, בעובי כחצי ס"מ. מניחים במרכז שכבת הירקות כיכר ריקוטה פרסקה, מפזרים סביבה את כל הגרעינים, פרוטות בצל סגול, עגבנייה, פלפל ירוק, גרנה פדנו ו-2-3 כפות קמח פולנטה. יוצקים 2-3 כפות שמן זית על הירקות ועל הריקוטה ומפזרים מעט מלח גס על הכול.
5. ממקמים את התבנית בשלב יחסית גבוה בתנור ואופים 40-50 דקות עד שהדף אפוי והריקוטה מקבלת כוויות יפות. אם אחרי 35 דקות הריקוטה לא מראה סימנים של שיזוף, אפשר להכין לה שמלה מנייר אפייה: יוצרים חור במרכז הנייר ומלבישים אותו על הריקוטה כך שהוא מכסה את הירקות ומונע מהם להיחרך. מגישים חם.

מרשה לכם

להחליף את התרד בקייל, מנגולד או 3 קישואים קטנים או 2 זוקיני מגוררים וסוחטים היטב.

חומרים ל-6-8 מנות
בתבנית תנור או בתבנית עגולה
בקוטר 38-40 ס"מ

2-3 כפות קמח פולנטה עבה או סולת

1 תפוח אדמה בינוני קלוף

1 בצל בינוני קלוף

100 גרם עלי תרד קצוצים

3 גבעולי בצל ירוק קצוצים

3 כפות גרנה פדנו מגוררת **גד**

1 ביצה

4 כפות שמן זית ועוד קצת לשימון

1 גביע (300 גרם) ריקוטה פרסקה **גד**

לבלילת הקמח:

3/4 כוס (105 גרם) קמח

1/2 כפית מלח

1 כפית אבקת שום או 2 שיני שום כתושות

1 כפית אורגנו יבש

1/4 כפית פלפל שחור גרוס

1 כוס מים פושרים

לעיטור:

1/2 כוס תערובת גרעיני חמנייה, דלעת, זרעי פרג ושומשום

1 בצל סגול קטן פרוס דק

1 עגבנייה בינונית פרוסה דק

1-1/2 פלפל ירוק חריף פרוס לטבעות

2 כפות גרנה פדנו מגוררת **גד**

2-3 כפות קמח פולנטה עבה או סולת

3-4 כפות שמן זית

מלח גס





פלשת סיגרים | פילו חצילים, פטה ומוצרלה

"ניגשתי להכין מאפה פילו לשבועות, והתחשק לי סיגרים ממולאים כמו בחתונות. אז סידרתי וסידרתי ועשיתי שתי וערב, וכך נולד מגש של סיגרים פריכים וטעימים עם פטה כבשים וחצילים קלויים בפנים. בקסם הפלטה לא צריך לחתוך, רק למשוך. סיגר ועוד סיגר ועוד סיגר – עד שזה נגמר."

אופן ההכנה

1. **מכינים את המלית:** קולים חצילים על להבה גלויה כ-12 דקות מכל צד. מצננים מעט. חושפים את בשר החציל וגורפים אותו עם כף למסננת המונחת על קערה, להגרת נוזלים ולצינון מוחלט. קוצצים קלות.
2. מעבירים את החצילים לקערה, מוסיפים בצל ירוק, פטה כבשים, מוצרלה ותבלינים ומערבבים לתערובת אחידה. טועמים ומוודאים שהמלית מספיק מלוחה – היא צריכה להיות קצת יותר מלוחה ממה שטעים לכם, כי בפילו אין מלח. מוסיפים ביצה ומערבבים שוב. שומרים את המלית במקרר בזמן שמכינים את דפי הפילו למילוי.
3. **מגלגלים את הסיגרים ואופים:** מחממים תנור ל-180 מעלות ומרפדים תבנית תנור בנייר אפייה. משמנים את הנייר במעט חמאה מומסת ומפזרים עליו מחצית מכמות הגרנה פדנו.
4. חותכים דפי פילו לרבעים, אוספים את הדפים החתוכים לערמה ומכסים במגבת בזמן שעובדים, כדי שלא יתייבשו.
5. פורשים על משטח העבודה 4-5 דפים ומברישים אותם קלות בחמאה מומסת. מניחים כפית גדושה מהמלית בתחתית הצד הקצר של כל דף ומגלגלים. באמצע הגלגול מקפלים את הקצוות של הפילו פנימה וממשיכים לגלגל עד לקבלת סיגר הדוק.
6. מסדרים את הסיגרים בתבנית במסדר שלשות: מניחים כל שלשה במאונך לחברתה, וממלאים כך את התבנית בשתי וערב של שלשות סיגרים.
7. מברישים את כל הסיגרים בחמאה מומסת ואופים 45-50 דקות עד שהם מזהיבים יפה. 5 דקות לפני תום האפייה מפזרים על הסיגרים את יתרת הגרנה פדנו. מגישים חם.

חומרים לתבנית תנור סטנדרטית (48 סיגרים)

12 דפי פילו מצוננים (קצת פחות מחבילה של 300 גרם)

למלית:

2 חצילים גדולים, מבריקים וקלים

3 גבעולי בצל ירוק קצוצים

1 גביע (250 גרם)

פטה כבשים מסורתית 20% **גד**

1 שקית (300 גרם) מוצרלה מגוררת **גד**

1/4 כפית מלח

1/4 כפית פלפל שחור גרוס

1 ביצה

להרכבה:

100 גרם חמאה מומסת

כ-1/2 שקית (50 גרם)

גרנה פדנו מגוררת **גד**

מרשה לכם

לדקור את החצילים עם סכין בכמה מקומות ולקלות בתנור ב-220 מעלות חצי שעה מצד אחד ועוד 15 דקות מהצד השני.

הכינותי

את הפלטה אפשר לאפות כמה שעות מראש ולחמם קצרות ב-180 מעלות לפני ההגשה. במקרה כזה, מסיימים את האפייה ללא הגרנה פדנו, ומוסיפים אותה רק לפני החימום החוזר כדי שלא תישרף.

לזניה שתמיד נגמרת | חגיגה של גבינות ופטטריות בתנור

"הלזניה הזו היא כלת האירוע – עשירה בגבינות, בשמל ופטטריות – שכבות של קטיפה נעימה. למוחרת היא אפילו יותר טעימה! הפקורינו נותנת עוקץ, הריקוטה מוסיפה קרמיות, ותערובת הקוואטרו פורמאג'י מעניקה את המרקם הנמתח והכל כך כיפי של הגבינה. לזניה לכל ימות השנה."

אופן ההכנה

- מכינים את מלית הפטריות:** מחממים מחבת רחבה עם חמאה ושמן זית, מוסיפים כרשה, גבעול תימין ושום ומאדים 3-4 דקות על להבה בינונית עד שהכרשה מתרככת מעט. מוסיפים פטריות ומאדים 15-20 דקות על להבה בינונית-גבוהה עד לכניעה מוחלטת והשחמה. מתבלים במיץ לימון, כפית מלח ורבע כפית פלפל שחור ומצננים לטמפרטורת החדר. נפטרים מגבעול התימין.
- מערבבים ריקוטה קלאסית, פקורינו מגוררת וביצה בקערה. מוסיפים את תערובת הפטריות לקערת הגבינות והביצים. מערבבים היטב ושומרים בצד עד להרכבת הלזניה.
- מכינים את הבשמל:** ממיסים חמאה בסיר על להבה בינונית. מוסיפים קמח ומערבבים עם מטרפה ידנית לקבלת רביכה. מוסיפים חלב באיטיות ותוך כדי טריפה עד שכל גושי הרביכה מתמוססים ומתקבלת תערובת אחידה וחלקה. מבשלים את הבשמל 6-8 דקות על להבה בינונית עד שהוא מסמיך למרקם של יוגורט נוזלי. מכבים את האש ומתבלים בשום, כפית מלח, רבע כפית פלפל שחור ואגוז מוסקט. אל תשכחו לטעום את הבשמל ולוודא שהוא מספיק מלוח.
- מרכיבים את הלזניה ואופים:** מחממים תנור ל-170 מעלות.
- יוצקים לתבנית 2-3 מצקות מרוטב הבשמל לכיסוי התחתית ומניחים על הרוטב 3 דפי לזניה. זה בסדר אם הם קצת חופפים. יוצקים על דפי הלזניה שתי מצקות מהבשמל. משטחים על הבשמל שליש מתערובת הפטריות והגבינות, ועליה מפזרים שליש מתערובת הקוואטרו פורמאג'י. חוזרים על מבנה השכבות (דפי לזניה, בשמל, תערובת פטריות וקוואטרו פורמאג'י) עד שמתקבלות 3 שכבות של דפי לזניה ו-3 שכבות של מלית.
- מכסים את התבנית בנייר אפייה ומעליו מהדקים נייר כסף ואופים 50 דקות. מסירים את הניירות, מעבירים לחום עליון (גריל) ואופים עוד 10-15 דקות עד שהגבינות שחומות ומבעעות. מצננים מעט לפני שפורסים ואוכלים.

הכינותי

אפשר לאפות את הלזניה יום קודם עד לשלב ההשחמה. לפני ההגשה מחממים עם כיסוי 10 דקות ב-180 מעלות. כשהיא חמה, מסירים את הכיסוי ומשחימים תחת גריל התנור 10-15 דקות. לחלופין, אפשר להכין רק את מלית הפטריות מראש, ולשמור את הכנת הבשמל ואת מלאכת ההרכבה והאפייה ליום ההגשה.

חומרים ל-6-8 מנות
בתבנית עמוקה בגודל 30x20 ס"מ

למלית הפטריות:

20 גרם חמאה

1/4 כוס שמן זית

1 כרשה גדולה קצוצה

1 גבעול תימין

2 שיני שום קצוצות

3 סלסילות (כ-750 גרם) פטריות
שמפיניון פרוסות

1 כף מיץ לימון שחוט טרי

1 כפית מלח

1/4 כפית פלפל שחור גרוס

1 גביע (250 גרם) ריקוטה קלאסית **גד**

1 משולש (כ-150 גרם) פקורינו **גד**,
מגוררת גס בפומפיייה (להשיג במעדניות
הסופר)

1 ביצה

לבשמל:

20 גרם חמאה

1/2 כוס (70 גרם) קמח

3 כוסות (720 מ"ל) חלב 3%

1 שן שום כתושה

1 כפית מלח

1/4 כפית פלפל שחור גרוס

1/4 כפית אגוז מוסקט טרי מגורר

להרכבה:

9 דפי לזניה

1 שקית (300 גרם) קוואטרו פורמאג'י **גד**

מלח ופלפל שחור גרוס



מתוקים

ביסקוויטים, פירורים, פירות ושמרים

עוגת ריקוטה פירורים
קלאסיקה של טעם וצורה **35**

סינבונה מסקרבוניה
עוגת שבלולי שמרים, גבינה וקינמון **36**

רולדת שקיים עם פירות אדומים וריקוטה
האימא של כל העוגות **38**

עוגת ביסקוויטים לימונית
המרעננת הרשמית של החג **41**





עוגת ריקוטה פירורים | קלאסיקה של טעם וצורה

"לריקוטה פרסקה יש מתיקות טבעית עדינה שמאוד מחמיאה לעוגות. תשאלו את האיטלקים, הם יודעים. העוגה הזאת כל כך קלה להכנה, והלוק? דולצ'ה גבאנה. אפשר להגיש אותה חמימה או קרה. אפשר לקחת אותה לפיקניק או להיתקע איתה בפקק בדרך לארוחת החג. היא תישאר זקופה ואלגנטית עד הפירור האחרון."

אופן ההכנה

1. **מכינים את הבצק:** שמים בקערה את כל חומרי הבצק וממוללים עם הידיים עד לקבלת פירורים קטנים. שומרים בצד.
2. **מכינים את המלית, מרכיבים ואופים:** מחממים תנור ל-170 מעלות ומשמנים את התבנית. מניחים בתחתית התנור תבנית עם מים ליצירת אדים.
3. בקערה גדולה שמים ריקוטות עם קליפת לימון, סוכר וניל, חצי כוס (100 גרם) סוכר וקורנפלור ומערבבים עם מטרפה ידנית עד לקבלת תערובת קרמית.
4. מקציפים חלבונים במיקסר 3 דקות במהירות גבוהה לקבלת קצף אוורירי מאוד. מוסיפים את יתרת הסוכר וממשיכים להקציף עד שמתקבל קצף יציב ומבריק אך לא נוקשה (פסגות רכות).
5. יוצקים שליש מקצף החלבונים לתערובת הריקוטות וטורפים במטרפה לתערובת אחידה. מקפלים פנימה בעדינות את יתרת הקצף עם לקקו או כף עץ לאיחוד.
6. מפזרים 3/4 מכמות הפירורים בתבנית ומהדקים עם הידיים לשכבה אחידה וישרה. מורחים על שכבת הפירורים את הריבה. יוצקים את המלית ומפזרים עליה את יתרת הפירורים.
7. מכניסים את התבנית למרכז התנור, כשתבנית המים ממוקמת בשלב התחתון של התנור. אופים שעה-שעה ורבע עד שהפירורים זהובים. מכבים את התנור ומשאירים בו את העוגה עוד שעה לצינון. מקררים עוד שעה במקרר לפני שפורסים ואוכלים.

חומרים לתבנית מתפרקת
בקוטר 24 ס"מ

לבצק:

3 חלמונים

2 כוסות (280 גרם) קמח

100 גרם חמאה רכה ועוד קצת לשימון התבנית

כ-1/3 כוס (50 גרם) אבקת סוכר

1/4 כפית מלח

1/2 כפית קליפת לימון או תפוז מגוררת (לא חובה)

למלית:

2 גביעים (600 גרם) ריקוטה פרסקה **גד**

1 גביע (250 גרם) ריקוטה קלאסית **גד**

1 כפית קליפת לימון או תפוז מגוררת

1 שקית (10 גרם) סוכר וניל

1 כוס (200 גרם) סוכר

כ-1/3 כוס (50 גרם) קורנפלור

3 חלבונים

2-3 כפות ריבת פרי

הכינותי

אפשר להכין את העוגה יום או יומיים לפני ההגשה – השהות במקרר תעשה לה רק טוב.



עוגת שבלולי שמרים, גבינה וקינמון | סִינְבוֹנָה מסקרפונה

"לעוגה הזאת אני קוראת 'עוגת במקום': במקום מלית החמאה הקלאסית משתמשים בגבינת מסקרפונה, שהופכת את המלית ליותר רכה ועשירה ולפחות שומנית. במקום לאפות את השבלולים אחד-אחד, מצופפים אותם בתבנית ומקבלים עוגה מושלמת לאירוח. במקום לזג את המאפים החמים בסירופ סוכר, יוצקים עליהם מים רותחים, שנותנים עסיסיות מינוס הסוכרת. ובמקום להכין זיגוג מאפס, רק פותחים גביע של קרם מסקרפונה ומורחים."

אופן ההכנה

- מכינים את הבצק ומתפיחים:** בקערת המיקסר שמים קמח, שמרים, סוכר ומלח ומערבבים עם כף. מוסיפים חלב פושר ומעבדים עם וו לישה במהירות איטית כ-2 דקות עד שכבר אין קמח חופשי בקערה, אבל הבצק עדיין פירורי מאוד. מוסיפים חמאה רכה בהדרגה, כף אחר כף, להטמעה. מרגע שמסיימים להוסיף את החמאה ממשיכים ללוש 8-10 דקות במהירות בינונית עד שמתקבל בצק אחיד, נעים וחלק. אוספים את הבצק בתוך הקערה לכדור בכמה תנועות מתיחה וקיפול. מכסים את הקערה ומתפיחים מחוץ למקרר שעה עד שעה וחצי (אם החדר ממש קר) או לילה במקרר, עד שהבצק תופח ונעשה רפוי למגע.
- מכינים את המלית:** טוחנים במעבד מזון קטן את כל חומרי המלית למשחה אחידה או מעבדים במיקסר עם וו גיטרה.
- ממלאים את הסינבונס ומתפיחים:** מקמחים את משטח העבודה, מעבירים אליו את הבצק ומרדדים לעלה בגודל 40x60 ס"מ, כשהצלע הארוכה מקבילה אליכם. חורצים עם סכין 12 חריצים בתחתית הבצק, במרחק 5 ס"מ זה מזה, כדי לסמן את החיתוך לרצועות. מורחים את המלית בשכבה אחידה על כל הבצק (אפשר להיעזר בפלטה גדולה) וחותכים את הבצק לפי הסימונים ל-12 רצועות ברוחב 5 ס"מ ובאורך 40 ס"מ. מגלגלים כל רצועה לשבלול הדוק.
- משמנים את התבנית במעט חמאה רכה ומניחים בה את שבלולי הבצק זה ליד זה במרווחים קלים, כדי שיהיה להם מקום להתנפח בהתפחה ובאפייה. מכסים את התבנית בשקית או במגבת ומתפיחים שעה וחצי במקום חמים.
- אופים:** לקראת תום ההתפחה מחממים תנור ל-175 מעלות.
- אופים את הסינבונס כ-35 דקות עד שהם זהובים. מוציאים את התבנית מהתנור ומספיגים את המאפים ב-2/3 כוס מים רותחים עם כף או מצקת. מצננים מעט מחוץ למקרר לפני הזיגוג.
- מזגגים ומגישים:** מעבירים קרם מסקרפונה לקעריט ומערבבים היטב לריכוך. מניחים כפיות מהקרם על הסינבונס כשהם עדיין חמימים. מגישים חמים או בטמפרטורת החדר.

חומרים ל-12 סינבונס אישיים
(תבנית בגודל 22x32 ס"מ)

לבצק:

4½ כוסות (630 גרם) קמח ועוד קצת לקימוח המשטח

1 כף (10 גרם) שמרים יבשים

¼ כוס (50 גרם) סוכר

¼ כפית מלח

1 כוס (240 מ"ל) חלב פושר

150 גרם חמאה רכה ועוד קצת לשימון התבנית

למלית המסקרפונה-קינמון:

1 גביע (250 גרם) גבינת מסקרפונה גד

2½ כפות קינמון טחון

1/2 כוס (120 גרם) סוכר חום דחוס

1/2 כפית מלח

1½ כפות קקאו

להספגה ולזיגוג:

2/3 כוס (160 מ"ל) מים רותחים

1 גביע (250 גרם) קרם מסקרפונה גד

מרשה לכם

אם אתם לא מרדדים מיומנים ויצאה לכם יריעת בצק קצת יותר קטנה, אפשר לסמן רצועות ברוחב 4 ס"מ. עדיין יתקבלו סינבונים יפים ותפוחים.





רולדת שק"ם עם פירות אדומים וריקוטה | האימא של כל העוגות

"עוגת שק"ם היא עוגת הבית של כל אימא בישראל. זו עוגה לכוס תה, עוגה לקפה, עוגה לשבתות ובזכות הגבינה – עוגה לשבועות. הבצק רך וגמיש בגלל היוגורט, ואין בו טיפת סוכר, מה שמבליט את מתיקות הריבה והפרי ואת עדינות הריקוטה. העוגה לא נורא מתוקה, וזה מה שנפלא בה, אבל אל תוותרו על המלח בבצק, הוא חשוב מאוד לטעם."

אופן ההכנה

- מכינים את הבצק:** מעבדים את כל החומרים במעבד מזון או לשים ביד לבצק אחד ורך. אוספים את הבצק לכדור יחסית שטוח, עוטפים בניילון נצמד ומעבירים למקרר לחצי שעה.
- מכינים את המלית:** מערבבים בקערה משמשים או שזיפים עם רבע כוס (50 גרם) סוכר ונותנים להם לשבת 20 דקות, כדי שיגירו נוזלים ולא ירטיבו את הבצק יותר מדי במהלך האפייה. מסננים את הפירות מהנוזלים ומערבבים עם קורנפלור.
- בקעריית קטנה מערבבים את יתרת הסוכר (כ-2 כפות) עם סוכר וניל וקליפת לימון מגוררת ושומרים בצד.
- מרכיבים את הרולדות ואופים:** מחממים תנור ל-175 מעלות ומרפדים תבנית תנור בנייר אפייה.
- מקמחים את משטח העבודה, מעבירים אליו את הבצק וחוצים אותו. מרדדים מחצית מהבצק למלבן בגודל 40x35 פחות או יותר, כשהצלע הארוכה מקבילה אליכם.
- מורחים על מלבן הבצק כשתי כפות ריבה ומשאירים שוליים חשופים מריבה בעובי 1-2 ס"מ מכל הצדדים.
- מפוררים מחצית מהריקוטה פרסקה על השליש התחתון של הבצק ולכל אורכו. משאירים 2-3 ס"מ מהקצוות ללא מלית. מפזרים על הריקוטה מחצית מתערובת סוכר הווניל והלימון ומניחים עליה מחצית מתערובת הפירות.
- מרטיבים במעט מים את שולי הבצק הרחוקים מכם להדבקה נוחה ומתחילים לגלגל מהצד שקרוב אליכם. באמצע הגלגול מקפלים את הקצוות פנימה וממשיכים לגלגל עד לקבלת רולדה הדוקה. מניחים את הרולדה בתבנית עם התפר כלפי מטה. חוזרים על המילוי והגלגול עם מחצית הבצק השנייה.
- יוצרים חריצים עם סכין לאורך הרולדות במרחק 3-4 ס"מ זה מזה. החריצים ישמשו פתחי אוורור לאדים והם גם מסמנים את החיתוך לפרוסות.
- אופים כ-30 דקות עד שהרולדות אפויות גם בתחתית. מצננים לטמפרטורת החדר ומאבקים באבקת סוכר לפני שפורסים לפרוסות.

חומרים ל-2 רולדות

לבצק:

1/3 דלי (200 גרם) יוגורט יווני 10% גד

200 גרם חמאה רכה

2% כוסות (350 גרם) קמח תופח

1/4 כפית מלח

למלית:

2 כוסות פירות יער טריים או 4-6 משמשים או שזיפים פרוסים דק

כ-1/3 כוס (70 גרם) סוכר

1 כפית קורנפלור

2 שקיות (20 גרם) סוכר וניל

1 כפית קליפת לימון מגוררת

4-5 כפות ריבת משמשים או שזיפים

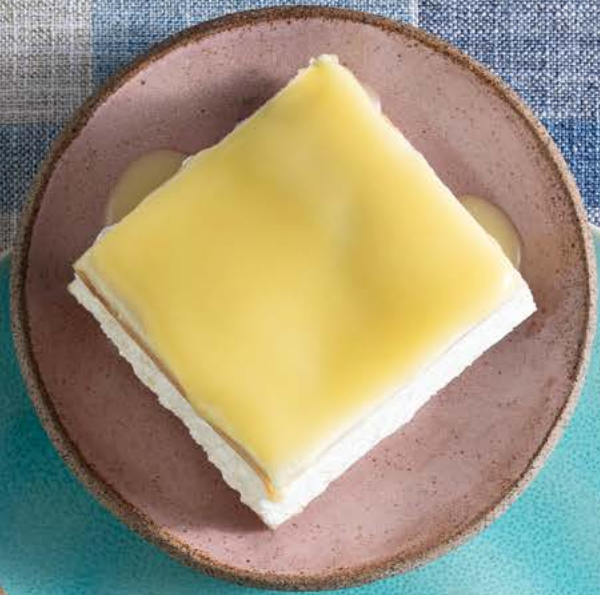
1 גביע (300 גרם) ריקוטה פרסקה גד

להגשה:

אבקת סוכר







עוגת ביסקוויטים לימונית | המרעננת הרשמית של החג

"אני מטורפת על ההמצאה המחופפת הזאת. בלי אפייה, טיק טק, צ'יק צ'ק והעוגה מוכנה. היא כל כך פשוטה, שאפשר עם טיפ-טיפה השקעה לעשות ממנה אגדה. אם אתם אוהבים עוגות לימון והטעמים החמצמצים נאים בעיניכם, העוגה הזאת היא בדיוק בשבילכם. ויתרתי על שכבות הביסקוויטים לטובת לוק של קסטה אופנתית – ביסקוויט אחד למעלה ושניים בתחתית. באמצע הר של מלית לא מדי מתוקה, שילוב של יוגורט יווני וגבינת שמנת עשירה. את העוגה אני מכסה בקרם לימוני עדין וחלק שמוסיף גם חמיצות עדינה וגם ברק. ממליצה לשמור במקפיא ולהוציא חצי שעה לפני שאוכלים. כך העוגה תהיה במיטבה – מוצקה, גבוהה ונאה."

אופן ההכנה

- מכינים את קרם הלימון (למון קרד):** שמים בסיר בינוני סוכר וקליפת לימון מגוררת ומערבבים. מוסיפים חלמונים וטורפים עם מטרפה ידנית לתערובת אחידה. מוסיפים מיץ לימון, טורפים שוב ומדליקים את האש. מבשלים כ-10 דקות על להבה בינונית-נמוכה, תוך כדי טריפה ומבלי להגיע לרתיחה, רק עד שהקרם מסמיך מעט ומתחילות לצוץ בועיות על פני השטח (הוא ימשיך להסמיך בצינון). מכבים את האש, מוסיפים קוביות חמאה ומערבבים להמסה.
- מסננים את הקרם לכלי כדי להיפטר מחוטי קליפת הלימון ולקבל קרם חלק כמו משי. מכסים בניילון נצמד שמונח ישירות על פני הקרם ומעבירים למקרר לשעה לפחות.
- מכינים את קרם היוגורט:** מקציפים במיקסר שמנת מתוקה וסוכר לקצפת רכה. מנמיכים את מהירות ההקצפה למינימום, מוסיפים יוגורט וגבינת שמנת בהדרגה ומקציפים רק עד לקבלת קרם אוורירי מאוד. מוציאים כ-3/4 כוס מהקרם ושומרים לציפוי במקרר.
- מרכיבים את העוגה, מצפים ומקפיאים:** מערבבים בקערה קטנה כף מקרם הלימון עם 3/4 כוס מים.
- טובלים ביסקוויטים בתערובת הלימון והמים ומסדרים בתבנית בשתי שכבות. יוצקים את קרם היוגורט על הביסקוויטים ומכסים בשכבה נוספת של ביסקוויטים טבולים.
- מערבבים עם לקקן את יתרת קרם הלימון עם יתרת קרם היוגורט ששמרנו במקרר ויוצקים על שכבת הביסקוויטים העליונה. מכסים את התבנית ומעבירים למקפיא לשעתיים. מוציאים מהמקפיא חצי שעה לפני שאוכלים.

חומרים לתבנית בגודל
30x20 ס"מ

כשרווול וחצי (350 גרם) פתי בר

לקרם הלימון (למון קרד):

1/2 כוס (100 גרם) סוכר

קליפה מגוררת מ-3 לימונים

4 חלמונים מביצים גדולות

1/2 כוס (120 מ"ל) מיץ לימון שחוט טרי
(כ-3 לימונים)

50 גרם חמאה חתוכה לקוביות

לקרם היוגורט:

500 מ"ל (2 מכלים) שמנת להקצפה 38%
קרה מאוד

3/4 כוס (150 גרם) סוכר

2/3 דלי (400 גרם) יוגורט יווני 10% גד

1 גביע (200 גרם)

גבינת שמנת ניו יורק, 30% בטעם טבעי גד

הכינותי

את העוגה אפשר להכין
יומיים-שלושה לפני
ההגשה ולשמור במקפיא.



להורדת חוברת המתכונים ולמתכונים נוספים
היכנסו לאתר מחלבות גד: www.gad-dairy.co.il
או תפשו את מחלבות גד ב-f או ב-@

