

גליון 14 | כ"ז שבט | 29.01.22

# סועמיה

מגזין קולינרי בדיגיטל



זיליון אפייה  
חלק א'

## לא ג'אנק פוד

חיים כהן

מגיש מתכוני פיצות  
בטאצ' של שף

## אופה מהודר

שרה צלמן

עם מתכוני לחמים  
שונים  
בהפקה מסחרית

## הבוחשת לעוגה

צפי כהן

מגישה עוגות בחושות





# אנחנו מדפיסים לכם את הרגעים

מצטרפים להדרן ומקבלים אלבום  
תמונות מודפס בעיצוב אישי קל  
ומהיר מבית 'לופה' עם הרגעים  
הכי קסומים של המשפחה שלכם  
**בשווי 145 ש"ח במתנה!**

כולל משלוח



# אתם מנחילים להם את הערכים

הדרן. כי משפחה זה הרבה יותר מאלבום תמונות. הגיע הזמן שגם  
אתה תהנה מפסגת הטכנולוגיה לצד פסגת הכשרות בלי לסכן את  
הילדים בתוכן שאיננו הולם. ניתן לעצב את האלבום באפליקציית לופה  
המסוננת הניתנת להורדה בחנות הדרן סטור. תתחדשו.

**חייגו: 072-3945378**

הדרן ירושלים סניף הבית: כנפי נשרים 26 ירושלים ליד רמי לוי | הדרן קניון רמת מ | דיזיטל ק"צ | הדרן  
בית וגן כספי פון הפסגה 8 | הדרן רב שפע מאסטרפון שמגר 23 | הדרן בית שמש האנט פון נהר הירדן 1  
הדרן אלעד סלולר מהדרין בן שטח 8 | הדרן אשדוד אינפון יהודה הנשיא 10 | הדרן כרמיאל לייטנר מוביל אילנות 17



מו"ל: טועמיה  
עורכת: חן נקי  
הפקה: אליהו בכר  
מנהל שיווק: ישראל כהן  
עריכה לשונית: מירי פכטר  
עיצוב רקע: טועמיה

ליצירת קשר:  
[Info@toamea.co.il](mailto:Info@toamea.co.il)

לפרסום:  
[sales@toamea.co.il](mailto:sales@toamea.co.il)  
053-9522442 / 053-4761498



צילום שער: מירי שילוני

**בלחיצה על כל הפרסומת תועברו  
ישירות לדף העסק**

תוכן המודעות וסגנון באחריות המפרסם בלבד



ללא עלות

אוהבת לאפות ולהכין קינוחים?

# בואי ללמוד

איך תהפכי את ידי הזהב שלך לכסף

בעוד פחות מ-24 שעות זה קורה!!!  
יום ראשון, 30.1, כח שבט

בהדרכה יחודית שתלמד אותך

איך להפוך את התחביב למקצוע רווחי

איך לעבוד בצורה מהנה ויעילה יותר



פירוליטה

מובן שתצליחו

pirolita.co.il

לחצי  
כאן

מספר המקומות מוגבל!!!  
לשריון מקום





# יִהְיֶה אֵשׁ!

**מסעדת ליטוב בוטיק**  
**המקום לארוחת בשרים אמיתית**

מטבח ליטוב בוטיק - המקום לארוחת בשרים אמיתית

**פינוק ירושלמי**  
במיקום המושלם בלב העיר, קרוב להכל



**מתנה לנשמה**  
מסעדה שקטה ומעוצבת, שירות בוטיק



**חגיגה קולינרית**  
מגוון מנות משובחות ממטבח של השף

**ארוחה זוגית**  
**רק 300 ₪**



לבחירה מכל מגוון מנות הבשרים

ליטוב CENTER - הנביאים 43, ירושלים / להזמנות: 02-5444749

## אחוזה בית נבון

אחוזה ירושלמית לאירועי בוטיק



לפני...

למעלה מ- 150 שנה נבנתה במרכז ירושלים אחוזה פרטית יפהפיה, בית המגורים המפואר ביותר בעיר. הושקעו בבנייתה כסמים משוייץ ומאנגליה והיא ידעה אירועים ושמועות. משכן לכמה מהמיוחסות במשפחות היהודיות הוותיקות מבני הכירה, בהן משפחת יוסף נבון שהיה הסרט הראשון שגשש לאשה (בת למשפחת פרומקין) ובנה את מסילת הברזל שחיברה בין יפו לירושלים, ובהן משפחת בנין מעדן שעסקיה השתרעו על פני כל העולם כולו. אוספי העתיקות אוכסנו במרתף מתחת לחדרי המגורים והיה זה הבית הראשון בירושלים שהואר בחשמל קירות האבן העבים, הגמלון המהודר וחלון באמצעו, מעקות הברזל המצועצעים, הקמרונות המעוקלים, התקרות הגבוהות - כל אלה מעניקים לאחוזה הפאר את ניחוחו המזרחי בתיבוליו המערביים. סיפור האחוזה וגנה המטופח על שכיות החמדה בו - מופיע בנענועים רבים בספרי הזכרונות של ילדי ירושלים.

בקיצור, זהו מקום קסום שניחוחו הישן הוא תמצית הירושלמיות - מקום אידאלי לאירועים ולשמחות בהפקה מלוטשת ועדכנית.



אחוזה בית נבון | הנביאים 59 ירושלים  
להזמנות אירועי חורף: 055-55-33-55-7





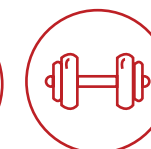
לא ג'אנק פוד:

חיים כהן

מגיש מתכוני פיצות בטאצ' של שף



חלבי



קל



30 דקות



2 פיצות

## פיצה צ'יזי קראסט ופלפלים

לבצק:

½ קילו קמח לבן  
½ כף שמרים יבשים  
3 כפות שמן זית  
כף סוכר  
כוס ורבע מים  
חצי כף מלח

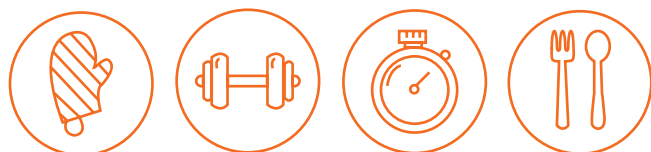
להרכבה:

2 חבילות (300 גרם)  
פתיתי מוצרלה  
2 חבילות אצבעות  
מוצרלה  
½ כוס רוטב לפיצה  
50 גרם תערובת פלפלים  
חתוכים לקוביות  
חצאי עגבניות שרי

אופן ההכנה:

להכנת הבצק, מניחים בקערת מיקסר עם וו לישה את כל הרכיבים חוץ מהמלח. לשים את הבצק במשך כ-2 דקות במהירות נמוכה ומוסיפים את המלח. לשים במשך 7 דקות נוספות עד לקבלת בצק רך ונוח לעבודה (אם יש צורך אפשר להוסיף מעט מים או קמח). מכסים את קערת המיקסר עם מגבת ומתפיחים להכפלת הנפח. מחממים תנור לחום של 220° ומרפדים תבנית אפייה עגולה של פיצה (אפשר גם בתבנית אפייה רגילה של תנור) בנייר אפייה. חותכים אחת מאצבעות המוצרלה ל-4 רבעים. לכל פיצה נצטרך חבילה אחת. על משטח מקומח, מרדדים חצי מכמות הבצק לעלה גדול בעובי ½ ס"מ. מעבירים את הבצק לתבנית המרופדת בנייר אפייה. מסדרים את חתיכות המוצרלה מסביב לבצק, ומגלגלים פנימה את הבצק מסביב לגבינה. צובטים את נקודת החיבור של הבצק. מורחים על הפיצה ¼ כוס מרוטב הפיצה ומפזרים 200 גרם מפתיתי המוצרלה. מפזרים מעל את קוביות הפלפלים וחצאי עגבניות השרי ואופים במשך 12-15 דקות, עד שהבצק מזהיב. אופים את הפיצה השנייה באותו אופן.





חלבי

קל

40 דקות

2 פיצות

משפחתיות

# פיצת שמנת פטריות

## קריספית

### מצרכים לבצק:

5 כוסות (490 גרם) קמח לבן מנופה  
1/2 שקית שמרים טריים (25 גרם)  
או כפית שמרים יבשים  
4 כפות שמן זית  
כפית סוכר  
כף מלח  
אחד ורבע כוסות (300 מ"ל) מים  
כפית שטוחה צ'ילי גרוס (לא חובה)  
תוספות  
רצועות פלפלים בצבעים  
פרוסות עגבנייה  
טבעות זיתים שחורים  
קורט אורגנו (לא חובה)

### גבינות ופטריות:

1/2 כוס שמנת מתוקה  
גליל גבינת עיזים או 200  
גרם גבינת פטה  
250 גרם גבינת מוצרלה  
מגורדת  
100 גרם גבינת פרמזן  
מגורדת  
1/2 סלסלה פטריות  
שמפניון  
1/2 סלסלה בייבי פורטבלו  
שומשום (לא חובה)  
מלח גס (לא חובה)

### אופן הכנה:

בקערת מיקסר עם וו לישנה מניחים את כל מצרכי הבצק פרט למלח. לשים במשך 6-8 דקות במהירות איטית. מוסיפים את המלח ולשים עוד דקה עד שנוצר בצק רך וגמיש. מניחים בצד, מכוסה במגבת, לתפיחה של 30 דקות.

מחממים תנור ל-250 מעלות.

חותכים את הפטריות לפרוסות.

מחלקים את הבצק למספר הפיצות שרוצים להכין (אפשר להכין 2 פיצות משפחתיות או 4 בינוניות או 10 קטנות) ומרדדים כל בצק לעיגול בעובי 1/2 ס"מ.

מניחים את הבצקים על תבנית פיצה (או תבנית תנור רגילה) עם נייר אפייה.

מפזרים בצורה שווה פרוסות גבינת עיזים ומוצרלה מגורדת ומניחים מעל פטריות.

שופכים את השמנת פטריות בעדינות על הגבינות בצורה שווה מפזרים מעל הכל פרמזן.

מפזרים בנדיבות את התוספות

מברישים את השוליים בשמן זית ומפזרים על השוליים שומשום ומעט מלח גס.

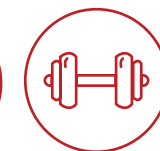
אופים בתנור שחומן מראש במשך 12-15 דקות או עד שהפיצה זהובה.







חלבי



קל



40 דקות



פיצה אחת

# פיצה מרגריטה ללא גלוטן

## מצרכים לתחתית:

2 חלבונים  
1 כף שטוחה סוכר  
1 קורט מלח  
תוספות  
300 גרם פתיתי מוצרלה  
פרוסות עגבניות שרי (כמות לפי  
הטעם)  
טבעות זיתים שחורים (כמות לפי  
הטעם)

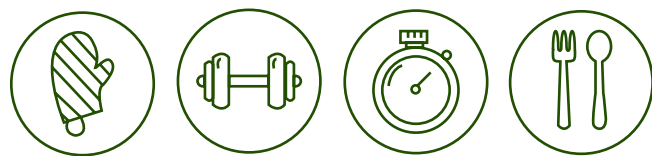
## לרוטב:

½ כוס רסק עגבניות  
1 כפית אבקת שום  
1 כפית אורגנו  
½ כפית מלח

## אופן הכנה:

מחממים תנור ל-150 מעלות  
מקציפים את החלבונים עם המלח, כשמתחיל להיווצר קצף יציב  
מוסיפים את הסוכר.  
ממשיכים להקציף עד שמתקבל קצף יציב  
משטחים את הקצף על תבנית אפייה עגולה של פיצה (אפשר גם  
בתבנית אפייה רגילה של תנור) ואופים כ-20-25 דקות  
מערבבים בקערה את מרכיבי הרוטב  
מגבירים את חום התנור ל-200  
מוציאים את התבנית מהתנור, מפזרים מעל לבסיס האפוי רוטב  
ופתיתי מוצרלה, פרוסות עגבניות שרי וטבעות זיתים שחורים לפי  
הטעם. ומחזירים לתנור למשך 10-5 דקות נוספות  
חותכים למשולשים ומגישים.





חלבי

בינוני

שעה וחצי

4 פיצות

# פיצה תרד

## מבצק עבה ואוורירי

מצרכים למתכון:	לרוטב:
1 קילו קמח פיצה	כוס ממרח רוטב עגבניות לפיצה
2 כפות שמרים יבשים	תבלין אורגנו
1/2 כוס (100 גר') סוכר לבן	400 גר' גבינת מוצרלה קשה
כף מלח דק	מגורדת
4 כפות שמן זית	מלח גס, פלפל שחור גרוס
2.5 כוסות (550-600 מ"ל) מי ברז	עלי בזיליקום לקישוט
	לתוספות: 2 צרור עלי תרד

אופן ההכנה:

בקערת המיקסר מערבבים קמח, מלח, סוכר ושמרים יבשים.

מפעילים את המיקסר במהירות נמוכה ומוסיפים שמן זית ואת המים, תחילה מחצית מכמות הנוזל,

ואז לאט לאט מוסיפים עוד עד שהבצק לא צריך יותר. אל תפחדו להוסיף מים כדי שהבצק לא יהיה יבש. לשים למשך 10 דק' עד לקבלת בצק רך וגמיש. מעבירים את הבצק לקערה משומנת מעט בשמן זית ומגלגלים אותו כך שיצופו בשומן. מכסים בניילון נצמד ובמגבת ומניחים להתפחה במקרר למשך שש שעות לפחות, ורצוי אף ללילה.

מוציאים את הבצק ונותנים לו לעמוד כשעה בחוץ בטמפרטורת החדר.

מחלקים אותו לארבע חלקים שווים, מכדררים כל חלק לעיגול ומניחים על משטח מעט מקומח. מכסים במגבת ונותנים לעיגולים לנוח כרבע שעה.

מחממים תנור ל 210-220 מעלות, ומכינים תבנית פיצה מרופדת בנייר אפייה. בעזרת הידיים מתחילים לתפוח כדור בצק, עד שהוא מתרחב ונהיה עיגול גדול. אפשר כמובן לעשות את זה עם מערוך על משטח קצת מקומח אבל אם השתמשתם בבצק מקמח פיצה, ונתתם לו מספיק זמני התפחה הוא יהיה מאוד קל וגמיש בידיים שלכם.

מניחים את עיגול הבצק על נייר אפייה ובעזרת האצבעות יוצרים מעין מסגרת בשולי הבצק שהיא מעט עבה יותר.

מניחים 3-4 כפות ממרח עגבניות על חלקה הפנימי של הפיצה, מפזרים תבלין אורגנו, בינתיים מכינים את התרד: מחממים כף גדושה חמאה במחבת עמוקה או סיר רחב על אש גבוהה ומוסיפים את החבילה הראשונה של התרד. מקפיצים- מערבבים עד שהתרד מצטמצם ומעבירים למסננת. מוסיפים למחבת כף חמאה וממשיכים כך עם החבילה השנייה של התרד. מחזירים למחבת את התרד שבמסננת, מתבלים במעט מלח ופלפל, מעבירים למסננת ושמים בצד.

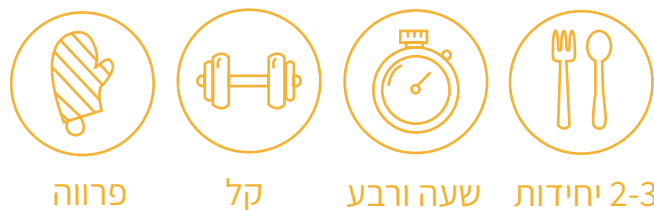
מפזרים גבינה ומסדרים אותה באופן שווה, מתבלים קצת במלח גס ופלפל גרוס. מפזרים את עלי התרד ומעבירים את נייר האפייה עם הפיצה לתבנית ואופים כ 15-20 דק עד שהפיצה שחומה בחלקה העליון.











## לחם זיתים עגול

### מצרכים:

3½ כוסות קמח מנופה  
כפית מלח  
כפית שמרים יבשים  
כפית סוכר  
1/3 כוס מים פושרים  
1¼ כוסות מים  
100 גרם זיתים קצוצים גס  
חופן קטן של גרעיני חמניות או  
דלעת  
לבחירה: עשבי תיבול כגון אורגנו,  
בזיליקום

### אופן ההכנה:

מערבבים היטב קמח ומלח.  
מערבבים בקעריט קטנה שמרים, סוכר ו-1/3 כוס מים.  
מניחים בצד לתסיסה של 10 דקות.  
מוסיפים לקמח עוד כוס ורבע מים ואת השמרים.  
מערבבים היטב יחד עם הזיתים הקצוצים ועם שאר התוספות שאוהבים,  
לפיזור אחיד.  
הבצק דביק מעט.  
[יש להקפיד שהתוספות לא תהיינה במשקל של יותר מ-120 גרם].  
מכסים בניילון נצמד לשעתיים.  
מחממים תנור ל-220 מעלות ומניחים במרכזו – על גבי רשת – סיר  
בקוטר 24 המתאים לתנור (מומלץ להשתמש בסירים של קובנה).  
מחממים את הסיר 20 דקות עד שיהיה רותח.  
שמים בזהירות נייר אפייה או קמח בתחתית הסיר.  
יוצרים מהבצק צורת כדור על משטח מקומח היטב.  
מכניסים בזהירות לסיר הלוהט ומכסים. אופים 40 דקות ב-150 מעלות.  
מסירים את המכסה וממשיכים לאפות בחום של 200 מעלות עוד 15  
דקות,  
אופים עד להשחמה נאה.

למתכון זה, ניתן להשתמש באחד מהקמחים:

קמח כוסמין מלא, קמח כוסמין 70%, קמח חיטה 100%, קמח חיטה  
70%



## אופה מהודר שרה צלצמן

עם מתכוני לחמים שונים

## בהפקה מסחרית

המוצרים שלנו <

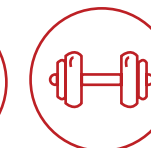


צילום: יעל אייזיקוביץ סטיילינג: אליהו בכר

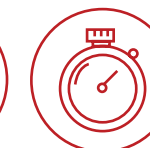




פרווה



קל



40 דקות



24 יחידות

## מקלות שום

### החומרים לציפוי:

1/4 כוס שמן זית  
1/4 כוס מים  
1/2 ראש שום כתוש  
כפית פפריקה מתוקה  
כפית אורגנו  
כפית שמשום  
3 כוסות מים חמימים

### מצרכים:

קילו קמח כוסמין מלא  
70% או קמח חיטה  
מלא אחר  
2.5 כפות שמרים  
1/2 כוס סוכר  
1/2 כוס שמן  
3 כוסות מים חמימים

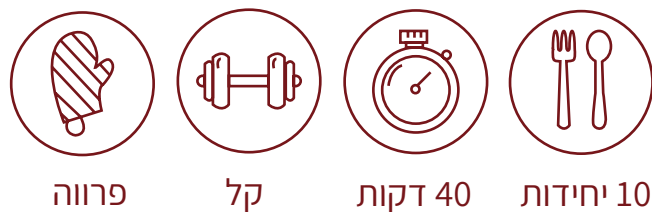
### אופן ההכנה:

מערבבים את כל חומרי הבצק מלבד המלח. את המלח מוסיפים בסוף. מכסים בניילון נצמד ועליו כיסוי עד שהבצק מכפיל את נפחו (עד שעה). מחלקים את הבצק ל-24 חלקים. מרדדים כל חלק ומגלגלים ללחמנייה. טובלים סכין בשמן וחורצים 3 חריצים אלכסוניים על כל לחמנייה. מורחים על הלחמניות את הציפוי ומשהים 20 דקות להכפלת הנפח. אופים ב-200 מעלות 12-15 דקות, עד השחמה קלה.

### למתכון זה, ניתן להשתמש באחד מהקמחים:

קמח כוסמין מלא, קמח כוסמין 70%, קמח כוסמין לבן, קמח חיטה 100%, קמח חיטה 70%, קמח לבן מנופה





# כעכים בסגנון ים תיכוני

## מצרכים:

850 גרם קמח כוסמין 'מהודר'  
1.5 כפות מלח  
1.5 כפות שמרים  
4 כפות סוכר  
500 מ"ל מים חמימים

## אופן ההכנה:

מכניסים לקערה שמרים, סוכר ומים. מניחים לתסיסה של 10 דקות.  
מוסיפים את הקמח והמלח ומערבבים כ-10 דקות לבצק חלק ולא דביק.  
מחלקים את הבצק ל-10 כדורים שווים.  
מותחים את הבצק כלפי מטה, כדי שהכדורים יהיו חלקים.  
יוצרים חור במרכז כל עיגול ומרחיבים אותו מספיק כדי שלא ייסגר באפיה.  
מתפיחים כשעה.  
בסיום ההתפחה, מרתיחים בסיר 2 ליטר מים עם 6 כפות דבש.  
בעזרת תרוד טובלים בזהירות כל בייגל בצורה ישרה בסיר משני הצדדים. הבייגל צריך לצוף.  
מניחים לספיגת הנוזלים על מגבת.  
טובלים את החלק העליון בציפוי שאתם רוצים – שומשום, בצל מטוגן וכדומה ומניחים חזרה בתבנית.  
מכניסים לתנור שחומם מראש ל-200 מעלות ואופים 10-20 דקות עד להזהבה.  
בסיום האפייה, לאחר שהבייגלס התקררו קצת, מכניסים אותם לשקית ניילון ל-15 דקות כדי שיזיעו קצת וירככו את המעטפת.

## למתכון זה, ניתן להשתמש באחד מהקמחים:

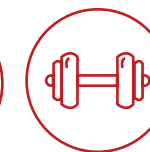
קמח כוסמין 70%, קמח כוסמין לבן, קמח חיטה 70%, קמח לבן מנופה



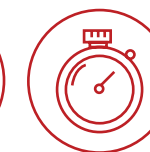




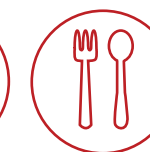
פרווה



קל



35 דקות



20 יחידות

## פריקסה

### מצרכים:

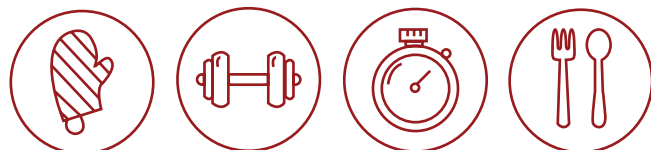
קילו קמח חיטה לבן  
3 כפות סוכר  
כף גדושה מלח  
1/4 כוס שמן

### אופן ההכנה:

מערבבים הכול מלבד המלח. מוסיפים את המלח בסוף. הבצק צריך להיות רך ולא דביק.  
מכסים ומתפיחים חצי שעה עד הכפלת הנפח.  
מורידים מהנפח.  
מחלקים ל-3. מרדדים כל חלק. קורצים עיגולים.  
מחממים את השמן.  
טיפ: מניחים בשמן באותה הכיוון שבו הבצק עומד על השולחן.  
אם הופכים את הכיוון הפריקסה יצא חלול.  
מטגנים בשני הצדדים להשחמה (2 דקות).

**למתכון זה, ניתן להשתמש באחד מהקמחים:  
קמח כוסמין לבן, קמח לבן מנופה**





פרווה בינוני 35 דקות 10-12 יחידות



# פוקאצ'ות

## מצרכים:

ק"ג קמח כוסמין  
2 כפות שמרים יבשים  
5 כפות סוכר  
2½ כוסות מים חמימים  
1/3 כוס שמן  
כף מלח

## אופן ההכנה:

מערבבים קמח, שמרים וסוכר. מוסיפים את המים והשמן. (משאירים קצת שמן לגימור).  
לשים היטב. מוסיפים את המלח ולקראת הסוף, את השמן שנותר. ממשיכים ללוש כ-10 דקות עד שהבצק רך, גמיש ונעים. יוצרים כדור מהעיסה ומכניסים לקערה. מכסים בשקית צמודה לבצק ועליה שמים כיסוי. מתפיחים שעה.  
מחלקים את הבצק לגודל הפוקאצ'ה הרצוי. (ליצירת פוקאצ'ה סימטרית משתמשים בקורצן עגול).  
מרדדים את הבצק במערוך.  
מסיימים את הגימור בלחיצות עדינות בידיים. יוצרים שוליים עבים יותר מהמרכז.  
אפשר לגוון את מרכז הפוקאצ'ה בתוספות שונות: פלפלים חתוכים בכל הצבעים, עגבניות פרוסות, בצל סגול או לבן, בטטות או חצילים מטוגנים, גבינות וזיתים.  
(ניתן לפזר מלמעלה, מרווה ומלח גס לשדרוג הטעם)  
מטפטפים מעט שמן זית מעל הכול – כולל השוליים.  
זמן אפיה 15 דקות.

## למתכון זה, ניתן להשתמש באחד מהקמחים:

קמח כוסמין מלא, קמח כוסמין 70%, קמח כוסמין לבן, קמח חיטה 70%, קמח לבן מנופה

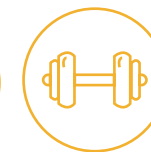




# מהודר



פרווה



קל



שעה



3-4 יחידות

## לחם כפרי

### מצרכים:

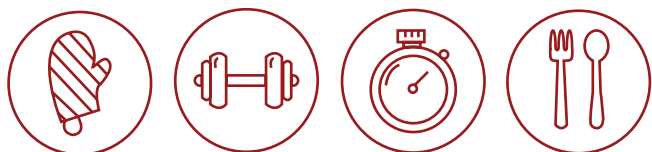
ק"ג קמח כוסמין מלא או לבן  
מנופה  
שקית שמרית / קוביית  
שמרים / 2 כפות שמרים  
יבשים  
4 כפות סוכר חום  
1/4 כוס שמן זית  
2.5 כוסות מים  
כף מלח גדושה  
מעט שמן זית לזיגוג

### אופן ההכנה:

מערבבים בידיים או במיקסר עם וו לישא את הקמח והשמרים.  
מוסיפים את שאר החומרים פרט למלח, ומעבדים לבצק (5-7 דקות).  
מוסיפים את המלח ומערבבים עוד 5-10 דקות.  
מעבירים את הבצק לקערת זכוכית או פלסטיק משומנת.  
מכסים במגבת לחה או בניילון נצמד.  
מניחים במקום חמים עד שהבצק מכפיל את נפחו.  
מעבירים את הבצק למשטח עבודה נקי ומקומח קלות.  
מעבדים אותו קלות בעזרת הידיים.  
מחלקים את הבצק לשנים או לשלושה חלקים (תלוי בגודל הכיכר  
שאתם רוצים). מעצבים כל חלק בצורה שמתאימה לכם ומניחים  
בקערת התפחה או בתבניות לחם.  
מתפיחים עד להכפלת הנפח. מחממים תנור ל-190 מעלות.  
מברישים את הכיכרות במעט שמן זית מעבירים בעדינות רבה את  
הבצק אל תבנית שטוחה מקומחת.  
יוצרים 3 חתכים אלכסוניים במהירות על כל כיכר, בעזרת סכין חדה  
מאוד. אופים 30-40 דקות.  
הלחם מוכן כאשר הוא זהוב בצדו העליון והתחתון, קל משקל ומשמיע  
קול חלול בנקישה. מצננים על רשת. ניתן להקפיא את הכיכרות או  
לפרוס ולהקפיא.

**למתכון זה, ניתן להשתמש באחד מהקמחים:  
קמח כוסמין מלא, קמח חיטה 100%**





פרווה קל 40 דקות 18 יחידות

# בייגל אמריקאי מקמח כוסמין

**מצרכים לבצק:**  
1 1/4 ק"ג קמח כוסמין  
2 כפות שמרים יבשים  
כף מלח  
1/2 כוס סוכר  
1/2 כוסות מים  
2/3 כוס שמן

**מצרכים לבלילת הציפוי:**  
כפית אבקת שום  
כפית זעטר  
כפית מלח  
1/2 כוס שמן  
שומשום וקצח  
חצאי טבעות בצל לבחירה

## אופן ההכנה:

מערבבים את מצרכי הבצק בקערה ומתפיחים אותו, עד שהבצק מכפיל את נפחו.  
מחלקים את הבצק ל-18 חלקים שווים.  
מכדררים כל חלק לכדור וקורצים חור.  
משהים את הבייגלים עוד 20 דקות להתפחה נוספת.  
מרתיחים מים בסיר וכשהמים רותחים מכניסים בייגל למשך דקה [תוך כדי רתיחה].  
הופכים את הבייגל על צדו השני ומשאירים לדקה נוספת.  
מוציאים את הבייגל ומעבירים אותו לתבנית.  
מערבבים את חומרי הבלילה (פרט לשומשום, קמח וטבעות הבצל) ומורחים על הבייגלים.  
מפזרים שומשום וקצח [לבחירה, ניתן לפזר גם חצאי טבעות בצל].  
אופים עד להשחמה נאה.

**למתכון זה, ניתן להשתמש באחד מהקמחים:**  
קמח כוסמין מלא, קמח כוסמין 70%, קמח כוסמין לבן, קמח  
חיטה 70%, קמח לבן מנופה





# מהודר. הכי קרוב לטבע



**קמח חיטה מלא**  
עשיר בסיבים תזונתיים  
בברזל ובנוגדי חמצון,  
המונעים תחלואה  
קרדיווסקולארית.

**קמח חיטה המכיל 70% סובין**  
עשיר בסיבים תזונתיים  
ובברזל המונע תחלואה  
קרדיווסקולארית.

**קמח כוסמין מלא**  
עשיר במגנזיום, מתפרק  
בקלות במערכת העיכול  
בזכות העטיפה הסיבים  
הטבעית, האנדוספרם  
לא מתנגד לאנזימים.

**קמח כוסמין המכיל 70% סובין**  
עשיר במגנזיום, מתפרק  
בקלות במערכת העיכול  
בזכות העטיפה הסיבים  
הטבעית, האנדוספרם לא  
מתנגד לאנזימים.

**קמח אורז מלא**  
תכונת האורז שהוא  
נטול גלוטן מחיטה,  
תופח נהדר ומתאים  
לכל סוגי המאפים.

**קמח שעורה**  
מיוחד לשומרי משקל  
ולסוכרתיים - אינדקס  
גליקמי נמוך (30),  
עשיר במינרלים.

**קמח שיפון מלא**  
דל בגלוטן,  
עשיר בסיבים  
תזונתיים,  
בחלבון ובברזל.

מאז היווסדה, הפכה סדרת הקמחים של **'מהודר'** למוטג אהוב ומוצר צריכה בסיסי באלפי משפחות בישראל. עקרות בית רבות, בעלי קייטרינג ומאפיות, מצאו בה מענה מושלם לאפיה בריאה, טעימה וקלילה, בלא לוותר על ערכי בריאות ותזונה נכונה, כשכל מתכון מתקבל בהתלהבות ובאהדה על ידי מבוגרים וילדים כאחד וקוצר שבחים ומחמאות.

כל מי שהתנסתה בעבודה עם קמחי **'מהודר'** מעידה על תוצאות מדהימות גם ללא ניסיון קודם או מומחיות מיוחדת בקונדיטוריה ואפיה. הגמישות והאוויריות של הקמח גורמת לבצק לתפוח בקלות ולהצליח בכל מרקם. המאפים המתקבלים, הינם רכים ונימוחים, עשירים בטעם ומשביעים במיוחד. אכילת מנת לחם מקמח **'מהודר'**, שווה מבחינה תזונתית לאכילת מנת חלבון מן החי ומעניקה לגוף אנרגיה וכוחות ללא תופעות לוואי ובעיות עיכול.

אם תמיד חשבנו שתזונה נכונה וטעם מעולה לא הולכים ביחד - חברת **'מהודר'** שברה את המיתוס ומוכיחה מעל לכל ספק כי אפשר ליהנות ממאפים בטעם מעודן ומשובח, תוך שמירה על בריאות מקסימאלית וערכים תזונתיים ללא פשרות.

**ב'מהודר'** לא שוקטים על השמרים ושוקדים כל העת על פיתוחים חדשים ושיפורים ייחודיים שמשבחים את הקמחים לרמות בריאות ואיכות מעל ומעבר לכל הסטנדרטים.

בחצי השנה האחרונה עמלו טכנולוגים ומומחי מזון ב'**מהודר'** על פיתוח חדשני מסוג: אריזה ייחודית בעלת שלוש שכבות הגנה בציפוי אלומיניום, המשדרגת את המוצרים מבחינת כשרות, בריאות וקולינאריות - שלושת היסודות האיננים אותם חרטה החברה על דגלה כדרך חיים.

1. הגנה הרמטית מפני תולעים.

כל מוצרי מפעל **'מהודר'** הם תחת השגחתם המהודרת של בד"ץ העד"ח ירושלים והרב משה ויא שליט"א וזוכים להשתבח מכל החומרות וההידורים. הקמחים נחשבים למהודרים בתכלית ההידור, לא בכדי:

א. ב'**מהודר'** הקמחים עוברים טחינה יבשה לגמרי בתהליך השומר על איכות הקמח ותכונות בריאותיות של הגרעין.

ב. הגרעינים מנופים שלוש פעמים בזו אחר זו למרות ההפסד הכרוך בכך, שכן 5% מחומר הגלם מסונן ע"י הניפוי המשולש.

ג. הקמחים נאזרים באריזה החדשה בציפוי אלומיניום - היחיד השומר על החנקן מפני 'בריחה'. התוצאות מדברות בעד עצמן, כאשר אחוז החמצן באריזות הקמח של **'מהודר'** עומד על כמות מזערית של 1.1% - פחות בהרבה מעבר לדרישות הכשרות (העומד על 2.5%), כך נמנעת, באופן הרמטי ובטיחותי ב-100%, היווצרות תולעים.

ההקפדה המקסימאלית על דרישות ההלכה ואיכות קולינארית ובריאותית, מאריכה באופן משמעותי את זמן הייצור ומייקרת את העלויות הכרוכות בו, אולם ב'**מהודר'** לא מתפשרים על שום פרט ומבטיחים לכל לקוח קמחים מובחרים, נקיים, אווריריים ומהודרים לבריאות ולשובע.

2. הכי בריא, הכי קרוב לטבע.

גרעיני חמשת מיני הדגן עשירים בויטמינים ומינרלים חיוניים מעצם בריאתם, אולם לאחר הפיכתם לקמח הם עלולים לאבד הרבה מערכם התזונתי ע"י תהליכי הטחינה, הכוללים: הרטבת הגרעינים ושבירתם, סינון הסיבים התזונתיים וסוגי אריזות המאפשרים 'בריחת' החנקן, עובדה המשפיעה לרעה על איכות הקמח.

לחברת **'מהודר'**, התמחות מיוחדת וניסיון רב שנים בייצור

קמחים בריאותיים בעלי ערכים תזונתיים הגבוהים ביותר בארץ ובעולם. בזכות טכנולוגיה ייחודית שפותחה במפעלי **'מהודר'**, שומרים גרעיני הדגן על ערכם המקורי כמעט ללא שינוי עד לאחר הטחינה ותורמים לבריאות כללית ולמניעת סכרת ומחלות בדרכי העיכול.

הסוד טמון בחומרי הגלם הטובים והיקרים ביותר המשמשים ליצירת הקמחים ובטחינה היבשה והאיטית שמאפשרת שמירה על שלימות תכונות הגרעין ללא 'בריחת' ויטמינים. גרעיני הדגנים אינם נרטבים במים לאורך כל שלבי הייצור וכך נשמרת טריותם ואיכותם הבריאותית במלואה. ב'**מהודר'** לא חוסכים במשאבים ובהשקעה כדי לספק את המוצר הבריא והטוב ביותר ללקוח.

לשם דוגמא, נתמקד בקמחי הכוסמין והחיטה המלאה מסדרת קמחי **'מהודר'**:

בקמח הכוסמין של **'מהודר'** נשמרים 96 אחוזים מכמות המגנזיום המצויה בגרעין לפני הטחינה ובקמח החיטה נותרים 96 אחוזים של ברזל, בהשוואה לאחוזי הברזל שמכיל הגרעין המקורי!!! אלו מספרים ייחודיים חסרי תקדים, המוכיחים על איכותם הבריאותית הגבוהה של קמחי **'מהודר'**. רמת החלבון הגבוהה מאוד מצביעה על עשירות בויטמינים ומינרלים וכן ביכולת התפחה מדהימה, גמישות ואוויריות.

3. קולינאריות וטעם בשיא הטריות.

קמחי **'מהודר'** מפורסמים בטעמם המשובח, בהתפחה מצוינת ומהירה, גמישות ואוויריות מיוחדת, זאת תודות לתהליך הייצור המיוחד המעניק להם מרקם קטיפתי רך המבטיח לחמי בריאות טריים, משביעים וקלים לעיכול לכל המשפחה.

הקמחים של **'מהודר'** הינם פרי פיתוח ותוצאה של ידע מדעי מקצועי עשיר המבוסס על מסורת אירופאית שמקורה בצרפת וגרמניה. הקמחים עוברים ניסויים רבים בטרם השקתם ובקרה שוטפת של טכנולוג מזון השוקד כל העת על פיתוח ושדרוג הקמחים לטובת הצרכנים. שפים וקונדיטורים בעלי שם עולמי משתמשים בהם ליצירת לחמים ומאפים וממליצים בכל פה על **'מהודר'** כקמח מצטיין לאפיה מוצלחת.

4. חברה מובילה.

הניסיון רב השנים שנצבר ב'**מהודר'** בכל הקשור לקמחים, הפך אותה לחברה יצרנית מובילה המתמחה בכל סוגי הקמחים המלאים - גם הנדירים ביותר, כולם מיוצרים בשיטות הבלעדיות ומצטיינים בכשרות, בריאות וטעם, מותאמים במדויק לצרכי הלקוח ונותנים מענה טעים ובריא גם לאלרגנים ולשומרי המשקל.

**מתכונים מומלצים והסברים נרחבים על ערכי התזונה הייחודיים שבכל קמח ניתן למצוא בחבורות ההסברה והמתכונים מבית 'מהודר'.**

קבלת חוברות, בחנויות המכירה או במייל:

t.kemach@gmail.com

מפעל 'מהודר' פתוח לקהל הרחב בכל עת. מוזמנים לבקר ולסייר בטחנה ולראות מקרוב את תהליך המופלא שעוברים גרעיני הדגן בדרך לקמח 'מהודר'

בתיאום מראש בטל: 052-7671457

כתובת המפעל: בית הדפוס 30 ירושלים

שעות ביקור: א-ה 10:00 - 16:00



שמחה במשפחה?

# שיהיה במזל ליטוב!

לחגוג עם  
המשפחה  
עמוד  
לכותלי!

אולם הנביאים  
ליטוב CENTER

120  
מקומות

אולם הכותל  
HEART ליטוב

80  
מקומות

ליטוב אירועי בוטיק – הבחירה המושלמת  
לשמחה שכולם זוכרים

ברית | פדיון הבן | בר מצווה | אירוסין | שבע ברכות | חתונות בוטיק | ימי הולדת

שירות אישי | אולמות מעוצבים | תפריט שף יוקרתי

מבצע מיוחד לברית מילה 90 ש"ח למנה בשרית + חדר ללילה מתנה!

לקביעת אירוע: 058-6267999



אולם אירועים | בית כנסת | ועידות וכנסים | ספא חדיש | מסעדת שף

ליטוב בכותל HEART - מעלות הרב גורן 1, ירושלים | ליטוב CENTER - הנביאים 43, ירושלים

058-6267999

LITOVHOTEL@GMAIL.COM

Miri Shiloni  
Photography



עסקים



מזון



ילדים

מירי שילוני צלמת

miri0548427925@gmail.com | 054-8427925



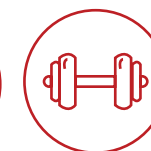
# הבוחשת לעוגה:

## ציפי כהן

### מגישה עוגות בחושות



חלבי



בינוני



שעה



24 ס"מ קוטר

## עוגת לימון בחושה עם קציפות וניל

### מצרכים:

2 ביצים  
חצי כוס שמן  
1 מיכל יוגורט טבעי או וניל (200 גר)  
מיץ מחצי לימון + גרידת לימון (או מתפוז)  
חצי כפית תמצית וניל איכותית או סוכר וניל  
חצי כוס סוכר (100 גר)  
1 1/2 כוס קמח (200 גר)  
שקית אבקת אפייה  
100 גר שוקולד לבן מגורר

### למלית:

10 כפות מלית דובדבנים ו/או אוכמניות או ריבה לקישוט:  
אבקת סוכר  
או כמות קרם וניל שברי שוקולד לבן דובדבנים טריים  
**לקרם וניל מוקצף:**  
175 גרם שוקולד לבן קצוץ  
500 מ"ל שמנת מתוקה  
מקל וניל או רבע כפית משחת וניל או מעט תמצית וניל איכותית

### אופן הכנה:

בקערה גדולה שמים ביצים, שמן, יוגורט, סוכר, מיץ וגרידת לימון ותמצית וניל. מערבבים היטב עם מטרפה ידנית. מוסיפים קמח, אבקת אפייה ושוקולד מגורר וטורפים רק עד שהקמח נטמע בתערובת ולא יותר. מעבירים לרינג או תבנית משומנת היטב ומניחים מעל הבלילה תלוליות של ריבה במרכז הבלילה. אפשר לשים מעט בעזרת סכין או קיסם כמו עוגת שיש. אופים בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות במשך 50 דקות או עד שהעוגה יציבה וקיסם המוחדר לאמצע העוגה יוצא עם פירורים לחים.

מוציאים מהתנור וממתינים עד שהעוגה תצטנן.

מפדרים באבקת סוכר או מקשטים בקרם וניל.

אופן הכנת קרם וניל

מרתחים 250 מ"ל מהשמנת עם מקל הווניל, מרוקנים את תוכן

המקל לשמנת, יוצקים על השוקולד וטוחנים בבלנדר מקל.

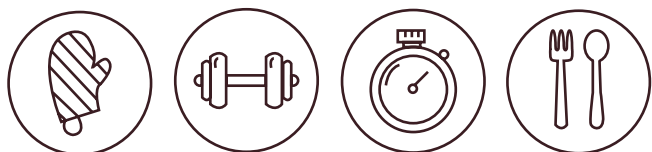
מוסיפים את יתרת השמנת ושוב טוחנים לקרם חלק.

מניחים לילה במקרר ומקציפים לפני השימוש

\*נשמר מצויין בהקפאה

צילום: מירי שילוני





פרווה קל שעה ורבע קוטר 24

# עוגת פירורים בשילוב תפוחים ואוכמניות

מלית: 6-7 תפוחי גרנד קלופים וחתוכים לקוביות  
מצרכים לבצק: 2 כוסות קמח  
חצי כוס שקדים טחונים  
חצי כוס סוכר  
ביצה  
כפית ת. וניל  
חצי כוס שמן  
קורט מלח  
חצי כוס סוכר או דיאט טיפ  
כפית וחצי מיץ לימון  
כפית קינמון טחון  
3/4 כוס מים  
כוס מלית אוכמניות או דובדבנים קנויה- לבחירה

אופן ההכנה:

מערבבים את חומרי המלית ללא האוכמניות בקערה ומשרים כשעה.

מערבבים את חומרי הבצק במעבד מזון בפולסים לקבלת בצק פירורי.

מרכיבים את העוגה: בתבנית/ רינג גדולה או תבניות אישיות כמו סיליקון או רינגים, ממלאים שליש מהגובה בצק הפירורים ומהדקים, מפזרים מעל שכבה של תפוחים, מעל שכבת התפוחים יוצקים ממלית האוכמניות או הדובדבנים, מפזרים מעל עוד שכבה של פירורים. יוצקים את מי ההשריה על העוגות.

אופים בתנור שחומם מראש ל180 מעלות כחצי שעה לעוגות קטנות או 45 דקות עד שעה לעוגה גדולה.

ניתן להקפיא את העוגה. רצוי לאפות שוב כ10 דקות לאחר הפשרה להחזיר את הפריכות.

\*ניתן לאכסן עד יום מחוץ למקרר, או 3-4 ימים בתוך המקרר.

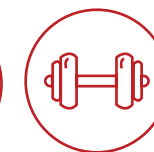


צילום וסטיילינג שושי סירקיס

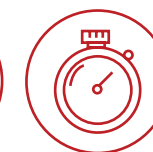




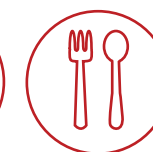
חלבי



קל



שעה



עוגה אחת

# עוגת פיסטוק בחושה בציפוי שוקולד פיסטוק

## לציפוי: מצרכים לעוגת פיסטוק:

150 גרם שוקולד לבן  
70 גרם חמאת קקאו  
כף גדושה מחית פיסטוק  
1/2 כוס פיסטוק גרוס או  
פולי קקאו

250 מ"ל (גביע) שמנת מתוקה  
3 כפות חלב  
רבע כוס שמן קנולה  
כוס פחות 3 כפות סוכר  
2 ביצים  
1 חלמון  
1 כפית תמצית וניל  
1/4 כפית מלח  
כוס ושליש קמח  
כפית ורבע אבקת אפייה  
3 כפות מחית פיסטוק / חמאת  
פיסטוק, בטמפ' החדר

## אופן ההכנה:

טורפים יחד בקערה גדולה שמנת מתוקה עם חלב, שמן, סוכר, ביצים, חלמון תמצית וניל ומלח לתערובת חלקה. מנפים פנימה קמח מעורבב עם אבקת אפייה וטורפים רק עד לקבלת בלילה חלקה. מוסיפים את מחית הפיסטוק ומערבבים עד שהבלילה ירוקה. יוצקים לרינג או תבנית משומנת ואופים בחום של 170 מעלות כ-50 דקות.

## אופן הכנת הציפוי:

ממיסים את השוקולד הלבן עם חמאת הקקאו ומחית הפיסטוק מערבבים את כל החומרים. מניחים את העוגה על רשת ויוצקים את הצפוי על העוגה או לחילופין טובלים את העוגה בתוך הציפוי בעזרת 2 קיסמים, מרימים ונותנים לשאריות השוקולד ליזול. ומעבירים לנייר אפייה. אחרי כמה שניות מעבירים למקום אחר בנייר האפייה, למניעת זליגת השוקולד לקצוות. מקשטים בתותים טריים, פיסטוקים ושברי שוקולד

צילום: מירי שילוני





**BARAMI**

ריצוף • חיפוי • אמבטיית • בריז • מטבחיים

הקומפלקס המתקדם בישראל  
לעיצוב הבית

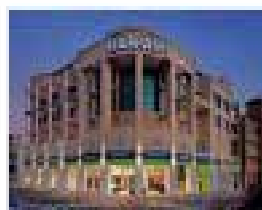
**בר-עמי**  
הברכה של המשפחה

ארוזים, מוצצים, קבלים ומשפחה מטיים, בר-עמי שמחה לחמץ אתכם  
לאולם החצות הנדל הממואר בישראל בר-עמי מאמינה באיכות ללא פשרות  
תוך הקפדה על מחיר הוגן אתם מחפשים לבדוק אותם בשירות ובמחיר.

סטובות באינטרנט:  
www.barami.co.il  
חשבו אתגור ב-

מרכז לוגיסטי & OUTLET BARAMI  
רחוב איתם 3, אהלית, מישור אדומים  
טלפון: 02-5197299 מקום: 02-6509387

אולם תצוגה ראשי  
רחוב האומן 25, תלפית, ירושלים  
טלפון: 02-5193444 מקום: 02-5583740



© RDX DESIGN

# CHEFF'S MENU Restaurant

**כל יום בצפון הוא חגיגה. תהפכו אותו לבלתי נשכח במסעדת השף באשערט.**  
אנחנו רוצים להכיר לכם חוויה קולינרית יוצאת דופן מהמטבח היהודי והמעשנה. עם תפריט  
ייחודי פרי יצירתו של השף שלנו. להנות מאווירה אריסטוקרטית, מהינות המיוחדים שלנו,  
מהתאורה, מהמוסיקה ומהטעמים שייצרבו עמוק בזיכרון לחווית שירות מושלמת. אנחנו  
מחכים לכם. מומלץ להזמין מקום.

**Bashert**  
באשערט • מטבח יהודי ומעשנה

שעות פתיחה: א' - ה' | בין השעות 13:00 עד 23:00



ירושלים 35, צפת | 077-410-8002

בהשגחת הברון  
"הרשף" יר  
משרד התיירות



# עישון ביתי (חלק ב')

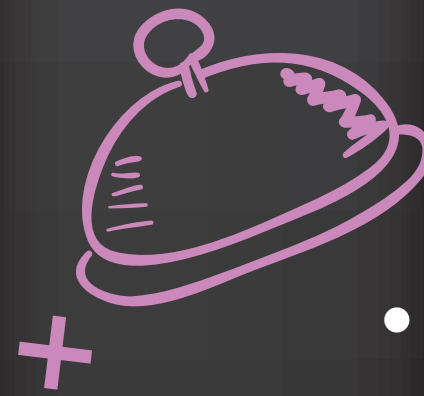
אפי ב.

מין/קפה/עלי תה לסוגיהם/שמיר/הל/למון גראס,  
וכל סוג של זרעי/עשבי תיבול שעולה בדעתכם, מני-  
חים את שושנת האידוי עם הדג בתוך הסיר באמצע  
סוגרים אותו ומדליקים את האש על חום  
בינוני, מחכים כ-40 דקות ומתחילים  
לבדוק את רמת המוכנות שלו,  
בגמר ההכנה צבעו ייהפך לשחום, כנראה שגם לא  
תצטרכו להוסיף מלח, כי ההמלחה המקדימה מספיקה.  
טיפ חשוב: כדאי להשתמש בסיר פשוט ולא נון-סטיק  
כי החום היבש יכול להזיק לו.  
שיהיה לכם בתיאבון!

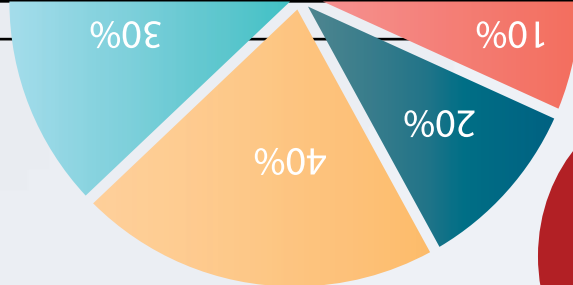
7  
אחר ההקדמה שראינו (בטור הקודם)  
בואו ניגש ישר לענין [נתחיל בעישון דגים,  
ולאח"מ נעבור לעישון בשר]:  
לוקחים נתח של פילה סלומון טרי [אפשר  
גם קפוא - שהופשר לגמרי] נקי מעור, מפזרים בנדי-  
בות מלח גס על צלחת, מניחים עליו את הנתח, ומפ-  
זרים בנדיבות גם מעליו, מחכים כ-20 דקות, לוקחים  
קערה עם מים ומכניסים את הנתח לתוכה ומנענעים  
אותו עד שירד כל המלח, מייבשים את הדג עם נייר  
סופג, ומניחים אותו על שושנת אידוי, לוקחים סיר  
גדול [ששושנת האידוי תיכנס לתוכו בקלות] ובתח-  
ית הסיר פורסים נייר כסף על פני כל השטח, ומעל  
מפזרים מכל הבא ליד - זרעי כוסברה/רוזמרין/תי-



לצאת  
מהקופסה







# ביקורת מסעדות למהדרין

לחצו על שם המסעדה  
*שעליה תרצו שנעשה ביקורת*

סקיילין (ירושלים)

פרש קיטשן (הרצליה)

ביגה (ראשון לציון)

ריקוטה (ירושלים)

אגאדיר (בני ברק)

ל'וצינה (מודיעין)

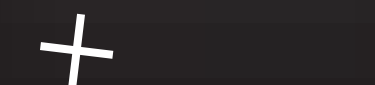
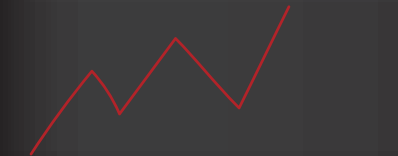
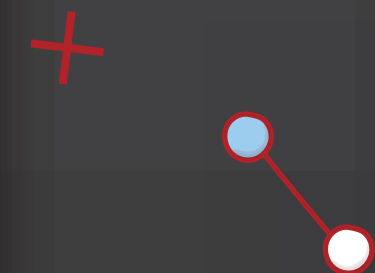
רוזה (מודיעין)

רובן (בית שמש)

התוצאות יתפרסמו בגיליון הבא



מבדק  
טעימות





# קוראים. כותבים.

## חיה אברהמי

מאוד אוהבת לקרוא את הטור הזה אז החלטתי להשתתף ולכתוב גם בתקווה שתפרסמו. אני רוצה לה- תייחס למתכון ספציפי שנתן השף מאיר בראל (שנשמח שיחזור לכ- תוב במגזין) המתכון של קוראסון חמאה חלבי ודג סלמון. חייבת לציין שהכנתי, אנחנו ספרדים ות- מיד חשבתי שלא ניתן לעשות את זה בגלל ההקפדה על חלב ודג, אז שמחנו לדעת שזה מותר לכל הד- עות בקיצור היה מעדן ולא נשאר פירור.

### מערכת טועמיה:

השף מאיר בראל מביא בקביעות מתכונים מיוחדים והוא כמובן יחזור לכתוב במגזין. שמחים מאוד שהכנת מהמתכונים בשביל זה אנחנו עושים את זה ובקרוב נצא בתח- רות לכל מי שהכין וצילם מהמתכונים שפוד- רסמו אצלנו במגזין. יש למה לצפות...

## יערה הלפרין

רציתי להגיד תודה רבה רבה. אני אף פעם לא זוכה בשום הגרלה ( ואני אחת שמש- תתפת בכל הגרלה שרק יש) אז איזה כיף היה לזכות ויותר מזה ב200 ש במסעדה. הייתי אתמול עם אחותי ונהנתי מאוד. אז שוב תודה

### מערכת טועמיה:

שמחים שנהנית. מוזמנת להת- חיל את הפעילות החדשה שלנו ואולי לזכות בהגרלה נוספת עם פרס שווה מאוד!

## אפרת קצנלבוגן מביתר

תודה על המגזין המושקע אין על טוע- מיה! רציתי להתייחס לכותב מהגיליון הקודם שסוג של 'התלונן' על מערכת המגזין או יותר נכון על זה שאין אחריות על המודעות. לדעתי זה קצת חוצפה, גם לקבל מנוי למגזין מושקע ואיכותי בחינם וגם לבוא בטענות? עד לאן הגענו?! דבר נוסף לא יודעת מאיזה מגזין הוא מנוי. אני הצטרפתי מהמגזין הראשון שהיה עוד בראש השנה ומאז ועד היום לא ראיתי מודעה אחת שלא מתאימה לציבור החר- די...אז גם סתם להתלונן?!

### מערכת טועמיה:

תודה על הפרגון והמילים החמות. מסכי- מים עם מה שרשמת בעיקרון, עם זאת זה בסדר להביע דעה (עדיין מדינה דמוקר- טית), 'כשם שפרצופיהם שונים כך דעו- תיהם שונות'. אנחנו מתייחסים לכל דעה בקשה/הערה בכבוד הראוי לה. בסך הכל רוצים שהמנויים שלנו יהיו מרוצים!



טעים  
להכיר





# אתם עוד לא שם?

הגאות שוט 

מתכונים קילים 

מאחורי הקלעים 

המלצות השפים 



הצטרפו לקהילת  
הווצאפ של טועמיה  
המונה כבר  
מעל 3000 מנויים

**לכניסה לקבוצה לחצו כאן**











לחצו כאן  
לפרטים

הטבה מיוחדת  
לקוראי  
טועמיה

קייטרינג דובדבנים הינו קייטרינג ייחודי שיעניק לארוע שלכם נגיעה שעוד לא הכרתם הארוע שלכם יהפוך לחוויה קולינרית ייחודית שתשאיר טעם ייחודי אצל האורחים הרבה זמן אחרי שהארוע יסתיים. האוכל מתאפיין בטעם ביתי משובח, הגשה משובחת ברמה בינלאומית, ועריכה שמשלבת נגיעות של יוקרה עם תחושה של חמימות שמוסיפים כל כך הרבה לכל רגע ורגע בארוע שלכם.

טל: 052-5869862 | nhpo6262@gmail.com



חופת קונדיטוריה?

זה  
במיוחד  
בשבילך!!!

היי, אני

מוסי ויסלובסקי

ואתן חייבות לעקוב אחריי



מותאם גם  
לאלרגנים



סרטוני הדרכה  
מקצועיים



מארזי מתנה  
בקונספט משתנה



סדנאות  
לכל הגילאים



תוכן מקצועי  
והמון טיפים!!

לחצי כאן



Chocolina

קונדיטורית • Ruthi Babayot



# בואו לעשות את זה בבית

אני רותי בקיץ בעלת המותג "שוקולינה"  
מזמינה אתכם לקורס דיג'יטלי מרתק!  
בו אלמד אתכם את כל הסודות והטיפים  
לקינוח המושלם!  
לפרטים ורכישה

לחצו כאן



בצק פריך



חגורות  
שוקולד



אקלרים



קינוחי  
פרווה



טמפרור



ריסוס  
קינוחים



אינסרט  
קולי תות



מוסים



גלאסז'



סבלה  
עוגיות



קינוחי  
כוסות



# יופי של ריהוט

המרכז לעיצוב הבית HOME DESIGN CENTER

## לפני עליית מחירים בענף הריהוט מבצע שאסור לפספס

### מיטה מרופדת של מותג מובחר

\*מיטה מרופדת בהפרדה יהודית

\* ארגזים סנדוויץ' רוחב כל ארגז 80 × 1.90

\*מבחר דוגמאות לבחירה לראש מיטה

\*מבחר ענק של בדים איכותיים לבחירת הלקוח

\*אופציה להגדלה של הארגזים לפי בחירה אישית

\*אופציה להגדלת הראש מיטה

עד מידה: גובה - 1.40 × רוחב - 3.10 **ללא תוספת במחיר.**

\*כולל 2 מזרונים אורטופדיים שכבה עבה

של ויסקו/לטקס 10 שנים אחריות

**שידה מרופדת מעוצבת מתנה**

**ב-6499 ₪**



### מיטה מרופדת מעוצבת

מידות 1.20/ 1.40 רוחב

כולל ארגז מצעים

כולל מזרון אורטופדי קפיצים מבודדים עם שכבת ויסקו.

מבחר ענק של בדים איכותיים לבחירה.

מבחר של דוגמאות לראש מיטה לבחירה

**מתנה רקמה מדוגמת על הראש מיטה לבחירה.**

**ב-3999 ₪**



המבצע תקף עד לתאריך 31.1.22 | המבצע תקף ליוצר קשר בטלפון .....לתיאום ופרטים נוספים

050-8897784 | 2691\* | [www.ysrihut.co.il](http://www.ysrihut.co.il) אתר העודפים  
050-2392168 | אתר חדש לקנייה אונלין: [www.yofishelrihut.co.il](http://www.yofishelrihut.co.il)

אלעד	בני ברק	חולון/עליה	ביתר עילית	בית שמש	משור אדאס	ירושלים
א"י 18:00-22:00 בתל אביב 050-0469994	ר' עקיבא 63 (ליד מיינשן) 050-2290310	בתיאום מראש 050-3256903	הרב קריינברג א"י 18:00-21:00 בקר: בתיאום מראש 02-9994887	סגור שבתות למקום חדש מחירים נפרד...	סניף עזריה 18 השנה א-ו 11:00-20:00 052-9551004	סניף רחוב ירקון סניף ראשי א-ו 11:00-21:00 בקר: בתיאום מראש 052-7672480

סניף ראשי קניון רמת  
(צמוד לטובת העיר)  
א-ו 10:00-22:00  
יום ר 10:00-14:00  
מחירים משתנים לאתר