

תנובה בשבועות זימסורת



למהדרין יש תנובה

כבכל שנה, גם השנה אנחנו מתכבדים להגיש לכם את חוברת המתכונים הייחודית שלנו לשבועות.

אבל השנה הזו איננה כל שנה. זוהי שנה אחרת, קשה ומורכבת. חשבנו רבות האם נכון בתקופה זו להמשיך במסורת הוצאתה לאור של חוברת המתכונים והחלטנו שיש חשיבות להמשכיות ולשמירה על מסורת זו.

כינסנו ארבע שפיות: אפרת ליבפרוינד, אביגיל מייזליק, אושרית אברגיל ותמי פיליפ, וביקשנו מהן לשתף בטעימה ממתכונים שבועות שעוברים אצלן במסורת המשפחתית, מתכונים שהן לא תוותרנה עליהם באף שנה.

אלו מחכים לכם בחוברת לצד מגוון הצעות הגשה וטיפים שאולי יהפכו להיות חלק מהמתכונים המסורתיים שלכם.

מקווים לבשורות טובות ולימים טובים לכל בית ישראל.

מיכל בצר
מנהלת השיווק של תנובה

תוכן עיניינים

אפרת ליבפרוינד.....	4-7
אושרית אברגיל.....	8-11
אביגיל מייזליק.....	12-15
תמי פיליפ.....	16-19

צילום: אפיק גבאי | סטיילינג: נעה קנריק
הפקה ועיצוב: גל אורן לרנטס BS

אפרת ליבפריינד

קידוש של שבועות בבוקר... אני זוכרת את עצמי ילדה קטנה, בקושי מגיעה לגובה השיש, עומדת על קצות האצבעות ורואה את אמא הטובה מקפלת בדייקנות מופלאה חביתות דקיקות וריחניות... ריח של התרגשות נישא באוויר כשאמא עורכת את השולחן בסט התכלת החלבי והחגיגי של 'רוזנטל', ומתמזג עם ריח עוגות הגבינה הגבוהות והיפות שאמא מוציאה מהמקרר אותן עוגות שעוברות מדור לדור והן ממש בגדר מסורת אצלנו...

חג השבועות זהו החג הכי נוסטלגי עבורי, כולו אפוף זיכרונות מתוקים והיום, משבגרתי, זהו החג בו אני נותנת דרור ל'צירותי' הקולינריות ומנצלת את האפשרות להשתמש במאכלי חלב עד תום. יחד עם המתכונים המסורתיים, גם כל סוגי הגבינות השמנות והקצפות עוברות תחת ידי ואני לא מוותרת על אף אחת מהן. אני מקווה שגם לילדי הנפלאים יהיו זיכרונות מופלאים מהחג הקדוש הזה הן ברוחניות והן בגשמיות.

אפרת ליבפריינד 3

טיפ
כשאמא היתה מכינה גלילות בצק מכל סוג שהוא, היא היתה מקפידה אותן כחצי שעה ורק אז פורסת לשושנים.

מאפה שמרים במילוי פסטו וגבינות

• 45 דקות • קל • 30 מאפים אישיים/3 מאפים גדולים

פעם, בילדותי, לא השתמשו בבצקים חלביים. אמנם היה את בצק השקם המפורסם המבוסס על שמנת וחמאה, אבל רוב הבצקים היו מבוססים על שמן או מרגרינה. מאחר ואנחנו עוסקים בנוסטלגיה, אני מביאה כאן את הבצק המסורתי, שהוא קל מאוד להכנה ומשתלב נפלא עם מגוון מילויים ויכול גם לשמש כבצק ללחמניות.

מכינים את הבצק:

מערבבים את השמרים ב-5 כפות מהמים ומניחים בצד לרבע שעה. שמרים בקערה את כל חומרי הבצק יחד עם תערובת השמרים ולשים 5 דקות לבצק אחיד. נותנים לבצק לנוח 5 דקות ולשים שוב 10 דקות נוספות.

מניחים בקערה עמוקה, מכסים במגבת ומתפיחים כשעתיים בטמפרטורת החדר.

מכינים רוטב פסטו:

במעבד מזון שמים את כל הרכיבים מלבד השמן ומעבדים לתערובת פירורית. מוסיפים את השמן ומעבדים כמה שניות נוספות עד לקבלת תערובת חלקה.

מכינים את חומרי ההברשה:

מערבבים את החמאה המומסת עם השום הכתוש והפטרוזיליה.

אופן ההכנה:

מחלקים את הבצק לשניים, מקמחים משטח עבודה ומרדדים את הבצק ל-2 מלבנים ארוכים בעובי חצי סנטימטר. מורחים על הבצק את רוטב הפסטו, מפזרים מעל את הגבינות, מגלגלים את הבצק לגלילה ארוכה והדוקה ופורסים לשושנים בעובי 5 ס"מ.

להכנה בחבנית גדולה:

משמנים 3 תבניות אינגליש קייק. מעמידים את השושנים בתבנית בצמוד אחת לשניה כשהחלק החתוך של השושנה נמצא בדופן התבנית. מכסים במגבת ומתפיחים עוד כחצי שעה. מחממים תנור ל-170 מעלות. מערבבים את החמאה המומסת עם השום והפטרוזיליה, מברישים קלות את השושנים, מכניסים לתנור ואופים כ-45-40 דקות עד שהמאפה שחום. מיד כשהמאפה יוצא מהתנור, מברישים שוב בחמאה המומסת.

להכנה כמנות אישיות:

משמנים תבניות שקעים ומניחים שושנה בכל שקע. ממשיכים בתהליך האפייה בדומה למאפה הגדול. זמן האפייה יתקצר מעט.

לבצק:

3½ כוסות (500 גרם) קמח לבן
25 גרם שמרים טריים
או 10 גרם (כף שטוחה) שמרים יבשים
1 כוס (240 מ"ל) מים
3 כפות (45 מ"ל) שמן קנולה או שמן זית
1 ביצה גדולה
1 כף (20 גרם) גדושה סוכר
1 כף (15 גרם) שטוחה מלח

לרוטב פסטו:

2 כוסות דחוסות של עלי בזיליקום טריים (אפשר להמיר בכוסברה או בפטרוזיליה)
3 שיני שום
1 כפית מלח
קורט פלפל שחור
6 כפות צנוברים או שקדים קלויים או קשיו קלוי
1/2 כוס שמן קנולה

למילוי:

חופן פתיתי מוצרלה השף הלבן
חופן פתיתי טריו מיקס 3 גבינות השף הלבן
חופן פתיתי עמק
100 גרם גבינה בולגרית מפוררת 24% פיראוס

להברשה:

100 גרם חמאת תנובה מומסת
2 שיני שום כתושות
2 כפיות פטרוזיליה קצוצה טרייה או מיובשת



ריבוועי גבינה

• 20 דקות • קל • 16 יחידות

מכינים את מערובת הגבינה:

בקערה גדולה מערבבים היטב את כל חומרי תערובת הגבינה, יוצקים את התערובת מעל הבצק האפוי ואופים להשחמה עדינה כ-25-30 דקות בחום של 170 מעלות. מצננים את העוגה ומכניסים אותה למקרר עד שהיא ממש קרה ויציבה.

מכינים את מילוי הדובדבנים:

בסיר קטן מניחים את הדובדבנים המים והסוכר ומביאים לרתיחה. מבשלים עוד 2 דקות, מערבבים את הקורנפלור עם 4 כפות מים ומוסיפים לסיר. מערבבים היטב. התערובת מסמיכה תוך כמה שניות, מסירים מהאש ומקררים מעט. חותכים את העוגה לריבועים בגודל 6 על 6 ס"מ. בעזרת כף אבטיח יוצרים שקע קטן במרכז כל ריבוע וממלאים מעט ממלית הדובדבנים. שומרים במקרר עד ההגשה.

עוגה מסורתית שעוברת מדור לדור. אפשר גם להכין אותה בתבנית עגולה ואז מתקבלת עוגת גבינה קלאסית עשירה. אני בחרתי להגיש אותה במנות אישיות עם טוויסט של מילוי דובדבנים.

לתחית הבצק:

1 חבילת בצק פריך מתוק מעדנות

למערכובת הגבינה:

2½ גביעי (כ-600 גרם) גבינת נפוליאון 25% בטעם טבעי

1 גביע (200 גרם) שמנת חמוצה תנובה 15%

1 כוס (200 גרם) סוכר

4 ביצים

1/2 כפית מחית וניל או תמצית וניל איכותית

למילוי דובדבנים:

1 כוס דובדבן מתוק מוקפא סנפרוסט

1/2 (120 מ"ל) כוס מים

1/3 (70 גרם) כוס סוכר

2 כפות שטוחות קורנפלור

מכינים את העוגה:

מרפדים תחתית תבנית בגודל 30 על 20 (תבנית חד פעמית סטנדרטית) בבצק, דוקרים במזלג ואופים 15 דקות בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות.

טיפ
כדי לקבל שמנת בארומה לימונית מדהימה, אמי היתה משרה את גרידת הלימון בשמנת ללילה, יום למחרת מסננת את הגרידה, ומשתמשת בה למגוון עוגות וקינוחים.

עוגת גבינה וקרם לימון

• 50 דקות • בינוני • 2 חבניות בקוטר 20 ס"מ/חבנית בקוטר 26 ס"מ

בהיותי ילדה לא אהבתי את טעם הלימון הנלווה לעוגת הגבינה שסבתי ההונגריה ע"ה הכירה. אך משבגרתי והבנתי דבר או שניים בקולינריה הבנתי שאין שידוך יותר מושלם מזה. לקחתי את העוגה המסורתית לכיוון מעט יותר חדשני והמרתי את עוגת הגבינה האפיונה בעוגת גבינה קרה. אני בטוחה שסבתא הייתה נהנית מהמראה החדש והרענן שהעוגה הנוסטלגית שלה קיבלה.

לבסיס העוגה:

1 חבילת בצק פריך מתוק מעדנות

למערכובת הגבינה:

1 כף (10 גרם) אבקת ג'לטין

מומסת ב-50 גרם (5 כפות) מים

1½ מכלי (325 מ"ל) שמנת מתוקה 32% השף הלבן

1 כוס (200 גרם) סוכר

1 גביע (225 גרם) גבינת נפוליאון 25% בטעם טבעי

1 גביע (250 גרם) גבינה לבנה תנובה 5% או 9%

1/3 כוס (80 מ"ל) חלב תנובה

תוכן של מקל וניל או 1/2 כפית מחית וניל או תמצית וניל

לקרם לימון:

2/3 כוס (140 מ"ל) מיץ לימון סחוט טרי

זסט (גרידת לימון) מלימון שלם

4 ביצים גדולות

1 כוס (200 גרם) סוכר

150 גרם חמאת תנובה

200 גרם שוקולד לבן חתוך לקוביות

מכינים את בסיס הבצק:

משטחים את הבצק המופשר על תבנית תנור מרופדת בנייר אפייה, דוקרים במזלג ואופים כ-15 דקות בחום של 170 מעלות להשחמה קלה. מקררים מעט ובעזרת רינג מתכת עגול או בעזרת התבנית העגולה בה נשתמש להכנת העוגה, קורצים עיגול אחד או שניים של בצק בקוטר התבנית.

מכינים את מערכובת הגבינה:

מניחים 2 רינגים עגולים בקוטר 20 ס"מ או רינג אחד בקוטר 26 ס"מ או תבנית מתפרקת בקוטר 20 ס"מ או 26 ס"מ על מגש מרופד בנייר אפייה, מניחים את בסיס הבצק בתחתית הרינג או בתחתית התבנית המתפרקת. בקעריית קטנה מערבבים היטב את הג'לטין עם המים, נותנים לתערובת לנוח כ-20 דקות ומידי פעם מערבבים אותה.

אחרי 20 דקות מכניסים את הג'לטין למיקרוגל לחימום של 60 שניות. מתקבל נוזל צלול. מקררים אותו כמה דקות ואז הוא מוכן לשימוש. מקציפים את השמנת עם 1/2 מכמות הסוכר לקצפת רכה. בקערה נפרדת מערבבים את הגבינות, החלב, 1/2 כוס סוכר והוניל עד שהתערובת מתאחדת. מאחדים את שתי התערובות. לוקחים מעט מתערובת הגבינה והשמנת, מערבבים עם הג'לטין הנוזלי (להשוואת טמפרטורה) ואת התערובת שהתקבלה מערבבים היטב עם שאר תערובת הגבינה. יוצקים את תערובת הגבינה מעל הבצק שבתחתית הרינג או התבנית, מנערים מעט ומכניסים למקפיא לחצי שעה.

מכינים את קרם הלימון:

מניחים את השוקולד הלבן בכלי גבוה וצר. שמים בקערה מעל סיר עם מים רותחים את הסוכר עם הביצים, מיץ הלימון וגרידת הלימון ומבשלים על להבה בינונית בבחישה מתמדת במטרף, עד הסמכה. התהליך נמשך כ-10 דקות. כשהתערובת מסמיכה מסירים מהאש, יוצקים אותה על השוקולד, ממתנים 2 דקות להמסת השוקולד וטוחנים לקרם חלק. מוסיפים את החמאה לתערובת ושוב טוחנים לקרם חלק ומבריק. מצננים מעט את הקרם ויוצקים אותו מעל בלילת הגבינה (אם מכינים 2 עוגות קטנות. מחלקים את הקרם בין שתיהן. אפשר לשמור מעט מהקרם בצד, להניח במקרר ולהשתמש כקישוט מעל העוגה). מקפאים את העוגה ל-6 שעות ומחלצים בזהירות מהתבנית. אם רוצים מקשטים בזילופים של שמנת מתוקה מוקצפת וקרם הלימון ששמרנו בצד. משחררים את העוגה מהרינג ושומרים במקפיא עד ההגשה. מעבירים למקרר 3 שעות לפני ההגשה.

הערה חשובה: לא חייבים להשתמש בג'לטין כשמכינים עוגת גבינה קרה, הג'לטין מיועד לייצב את העוגה גם כשהיא עומדת בטמפרטורת החדר כמה שעות. במידה ואינכם משתמשים בג'לטין רק צריך להקפיד להגיש את העוגה קרה מאוד!

מאפה גבינה ונקטרינות מקורמאלו

• 40 דקות • קל • 6 מנות

אופן ההכנה:

קורצים מהבצק עיגול בקוטר 24 ס"מ ומניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה. חוצים את הנקטרינות ל-2 ופורסים לפרוסות דקות. מחממים חמאה במחבת ומוסיפים את הנקטרינות והסוכר החום ומטגנים כ-2 דקות. מערבבים בעדינות. מערבבים את מרכיבי המלית לקרם אחיד ללא גושים. מברישים את הבצק בסירופ מהמחבת בו טיגנו את הנקטרינות, מניחים גבינה במרכז, מיישרים ומשאירים כ-2 ס"מ בשוליים. מניחים את הנקטרינות מעל הגבינה בצורת מניפה. מקפלים את שולי הבצק פנימה. מברישים את השוליים של המאפה בסירופ הנקטרינות ומפזרים מעל סוכר חום. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-190 מעלות לכ-25 דקות או עד לקבלת גוון זהוב. מצננים ובזקים אבקת סוכר. פורסים למשולשים ומגישים.

מאפה שהוא קינוח חגיגי וטעים, קל להכנה ומרשים ביופיו. כבר משלב ההכנה תבינו שמדובר כאן באחד המאפים הטעימים. רק חבל שהנקטרינות לא מצויות בכל עונות השנה... המאפה גבינה אצלי כבר מסורת בשבועות.

לבצק:

450 גרם בצק פריך מתוק מעדנות

לנקטרינות:

3 נקטרינות צהובות/כתומות

30 גרם חמאת תנובה

2 כפות סוכר חום

למלית גבינות:

150 גרם גבינה לבנה תנובה 5%

50 גרם גבינת כנען תנובה

1 כף גרידת לימון

3 כפות סוכר

2 כפיות פודינג וניל

1/2 כפית תמצית וניל איכותית

אושרית אברגיל

גדלתי בבית מרוקאי ולא היו הרבה ארוחות חלביות במהלך השנה, אבל שבועות זה היה החג שבו קיבצנו את כל המאכלים החלביים לשולחן חג אחד. כל אחת הייתה מביאה את התבשילים והמאפים שהיא אוהבת, והשולחן היה עמוס בכל טוב ומכל הסוגים.

בזמן שהגברים הלכו ללמוד אנחנו ישבנו לקרוא תהילים, והחיבור הזה בין הרוחניות של החג לבין האוכל הטעים והביחד, גרמו לנו לחכות לחג הזה כל השנה...

אושרית



טיפ
מרכיבים את המאפה, עוטפים בניילון נצמד ומכניסים להקפאה. מפשירים חצי שעה לפני ההגשה, מכניסים לתנור ומגישים חם וכר יש מאפה זמין לאורחים שמפתיעים.



קיש בצלים

• שעה • בינוני • 6 מנות

לטופ:

1/2 כוס חצאי שקדים מולבנים

3 בצלצלי שאלוט חצויים

הכנת הבצק:

מאחדים הכל לבצק ומכניסים ל-20-30 דקות למקרר.

מילויי הבצלים:

מטגנים את הבצלים תוך כדי ערבוב עד שהבצל משחים. מצננים מעט.

לבלילה:

טורפים את מרכיבי הבלילה במטרפה ידנית ומערבבים עם הבצלים.

להרכבת הקיש:

חותכים נייר אפייה בקוטר מעט גדול מזה של התבנית, מרדדים עליו את הבצק ומניחים בתבנית. הבצק צריך להגיע לגובה השוליים.

מוזגים את הבלילה על הבצק, מניחים מעל בצלצלי שאלוט ומפזרים שקדים. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-190 מעלות, כ-45 דקות עד שעה.

הערה:

כל תנור מתנהג אחרת - הקיש מוכן כשהמאפה יציב.

אם יש מתכון שמככב אצלנו בכל שבועות זה הקיש בצל! לא משנה אם חגגנו בבית או התארחנו אצל אמא, לא ויתרו לי על קיש הבצל. כשתכינו אותו תבינו למה... השילוב של בצק החמאה יחד עם המילוי הטיפה מתקתק של הבצל, יוצרים שילוב נפלא וטעם מיוחד.

לבצק:

2 כוסות קמח לבן

100 גרם חמאת תנובה, חתוכה לקוביות

1/2 כפית מלח

3 כפות מים

1 ביצה

4 כפות שמן זית

למילוי בצלים:

5 בצלים גדולים פרוסים דק דק

40 גרם חמאת תנובה

לבלילה:

5 ביצים

1 מכל (250 מ"ל) שמנת מתוקה 32% השף הלבן

100 גרם פתיתי עמק

1 כפית מלח

1/2 כפית פלפל שחור

קורט אגוז מוסקט

טיפ
רוצים להכין
מנה אישית לכל סועד?
תוכלו להכין את
הקיש בתבנית
קאפקייקס
ולקבל קישים
אישיים ויפים.



מרק בטטה

• שעה ורבע • קל • 6 מנות

מרק בטטה קטיפתי מפנק לכל ימות השנה ובמיוחד לארוחה חלבית וחגיגית. מסוג המתכונים שתכינו שוב ושוב...

למרק

5 בטטות חתוכות לקוביות

2 כוסות קוביות דלעת

1 שקית ערמונים קלופים

1 בצל חתוך לקוביות

3 שיני שום

20 גרם חמאת תנובה

3 כפות שמן זית

1 כפית אגוז מוסקט

1/2 כפית פלפל שחור

קורט קינמון ומלח לפי הטעם

כ-2½ ליטר מים רותחים לכיסוי הירקות

1 מכל (250 מ"ל) שמנת מתוקה 32% השף הלבן

אופן ההכנה:

בסיר עמוק מניחים חמאה ושמן זית, מוסיפים את הבצל, הבטטה, הדלעת ושיני השום ומטגנים כ-5 דקות. מוסיפים ערמונים ותבלינים ומטגנים כ-2 דקות. מוסיפים מים רותחים ומבשלים עד להבה בינונית/גבוהה כשעה. מורידים מהאש וטוחנים את המרק במוט בלנדר, מחזירים לאש ומוסיפים את השמנת המתוקה. אם המרק סמיך מדי מוסיפים מים. מבטלים כ-5 דקות נוספות, טועמים ומשפרים תיבול מנישים עם גרעיני דלעת קלויים לצד מקלות מבצק פריך.

מקלות בצק פריך:

1 חבילת בצק פריך מלוח מעדנות

חופן פתיתי מוצרלה השף הלבן

1 ביצה

חופן שומשום

אופן ההכנה:

חותכים בצק פריך מלוח לרצועות ברוחב 2 ס"מ, מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה. מברישים בביצה ומפזרים שומשום ופתיתי מוצרלה. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-190 מעלות ואופים עד להזהבה.



אביגיל מייזליק

חג השבועות מהווה עבורי רגע מאד אישי ומיוחד. המסורת עליה גדלתי שונה מאד מהדרך בה אני חוגגת כיום את החג. במידה רבה, שבועות מהווה את רגע השיא לשינוי שהתחולל בחיי, מזכיר לי בכל שנה מחדש את קבלת התורה הפרטית שלי. בתור בת קיבוץ, לקחתי איתי מפעם בעיקר את הטעמים. אימי, שהייתה בשלנית מדהימה, הפליאה להכין עבורנו מעדני חלב מושקעים: עוגת הגבינה הכי טעימה בעולם, פאי כרובית מושלם, ועוד אינספור טעמים צרפתיים מעודנים, שנספגו בה בילדותה בצרפת וליוו גם אותנו, עד למטבח הקיבוצי הקטן. משם הם נדדו והמשיכו, אל מטבח אחי, עם שני כוירים, מחברים בקשר רוחי זיכרונות את אהבתה של אמי עליה השלום - עד לנין הקטן שלה, שזה עתה עשו לו פיאנות.

וכשמגיע הבוקר אחרי לילה שכולו לימוד וקדושה, אותה עוגת הגבינה, הכי טעימה בעולם, משמחת את כל בני הבית, יחד עם עוד מי יודע כמה עוגות גבינה בכל כך הרבה בתים של העם המיוחד שלנו, מזכירה לנו עד כמה כולנו כאיש אחד, בלב אחד. כך נוצרת סדרה חדשה של זיכרונות וטעמים, שאין לי ספק שיעבירו גם את האהבה שלי הלאה, לנכדים ולנינים.




עוגת גבינת שמנת

עם קיץ איקול

• 50 דקות • קל • 10-12 מנות

מכינים את התחתית:

מחממים תנור לחום של 160 מעלות. מערבבים בקערה את הביסקוויטים המפוררים עם החמאה המומסת ומשטחים בתחתית של תבנית עגולה קפיצית בקוטר 24 ס"מ, מרופדת בנייר אפייה. עוטפים את התבנית מבחוץ בנייר כסף כדי שהיא תהיה אטומה ומעבירים למקפיא.

מכינים את המליח:

מערבבים יחד את הגבינה, השמנת החמוצה, הסוכר ותמצית הוניל. מוסיפים את הביצים אחת אחרי השנייה ומערבבים לתערובת אחידה.

מוציאים את התבנית מהמקפיא ויוצקים את התערובת על התחתית. שוברים את השוקולדים לקוביות ושמים כל אחד בסיר או מחבת קטנה, מוסיפים 1/3 מכמות השמנת המתוקה ומבשלים תוך כדי ערבוב על אש נמוכה עד שהשוקולד נמס ומתקבלת תערובת אחידה.

יוצקים בצורה נאה מעל הגבינה פסים של השוקולדים השונים ויוצרים צורה של שיש ביניהם בעזרת קיסם או שיפוד.

עוטפים את התבנית מבחוץ בנייר כסף. מכניסים את העוגה לתוך תבנית אחרת שהיא יכולה להיכנס אליה בקלות, ממלאים את התבנית השנייה במים רותחים עד לגובה מחצית התבנית ומכניסים לתנור.

אופים למשך 50 דקות, עד שהעוגה עדין רוטטת מעט במרכז. מוציאים מהתנור ונותנים לעוגה להתקרר בתוך אמבט המים.

מעבירים למקרר להתייצבות למשך 24 שעות ומגישים.

העוגה המושלמת הזו היא ה-עוגה המסורתית של שולחן השבועות שלנו. אין דבר יותר אהוב ומוצלח ממנה. בגלל שהיא עשויה מגבינת שמנת היא לא מסוג העוגות שעולות ויורדות, אלא מראש היא נשארת באותו גובה והיא עשירה, קרמית ונמסה בפה. תוספת פסי השוקולד הופכת אותה לחגיגית ונהדרת במיוחד.

לחתימה:

200 גרם ביסקוויטים מפוררים
60 גרם חמאת תנובה מומסת

למליח:

3 גביעי (675 גרם) גבינת גפוליאון 25%
בטעם טבעי
1 כפית תמצית וניל
3/4 כוס סוכר
3 ביצים
1 גביע (200 גרם) שמנת חמוצה
15% תנובה

לפסי הטריקולד:

50 גרם שוקולד בלונדי
50 גרם שוקולד חלב
50 גרם שוקולד מריר
100 מ"ל שמנת מתוקה 32%
או 38% השף הלבן

טיפ

על מנת לחלץ את העוגה מהתבנית - טובלים סכין במים רותחים ומעבירים אותה מסביב לשולי התבנית.

חריימה

• 30 דקות • קל • 6 מנות

מכינים את הקציצות:

מחממים תנור לחום של 180 מעלות. שמים את כל חומרי הקציצות במעבד מזון וטוחנים לתערובת אחידה. יוצרים צורה של כדורים מאורכים מעט בתבנית מרופדת בנייר אפייה. יוצקים על הקציצות מעט שמן זית ואופים למשך 10 דקות. מוציאים ומצננים.

מכינים את הרוטב:

שמים את השמן במחבת עמוקה או בסיר רחב, מוסיפים את העגבנייה המגוררת ומטגנים דקה. מוסיפים את כל שאר החומרים, ומוסיפים כוס וחצי מים. מביאים לרתיחה, מכסים ומבשלים מכוסה למשך 3 דקות. מוסיפים את קציצות הטופו בעדינות, מנמיכים את האש ומבשלים מכוסה למשך 20 דקות.

החריימה הינו אחד המאכלים החגיגיים והאהובים ביותר בביתנו שאין שולחן חג שלם בלעדיו. כאן בגרסה מיוחדת כאשר הטופו הופך אותו למעדן מאין כמוהו.

לקציצות:

- 1 חבילת (300 גרם) טופו בטעם טבעי אלטרנטיב, ללא הנוזלים
- 3 שיני שום כתושות
- 4 כפות קמח שקדים
- 2 כפות קוואקר
- מלח ופלפל
- מעט צ'ילי גרוס
- שמן זית לזילוף

לרוטב:

- 1/3 כוס שמן זית
- 1 עגבנייה שלמה, מגוררת
- 8 שיני שום פרוסות
- 1 פלפלון ירוק חריף, חתוך לפרוסות
- 3 כפות רסק עגבניות איכותי
- 3 כפות פפריקה מתוקה
- 1 כפית פלפל צ'ומה
- מלח ופלפל
- 1/4 כפית גרגרי קימל (לא חובה)
- 1/2 צרור כוסברה קצוצה
- פלפל שושקה אדום, חתוך לרצועות

טיפ

הרוטב הזה כמובן ממש מושלם לדגים. פשוט מכניסים בתוך אותו רוטב בדיוק פרוסות של דג כמו דניס, לברק, לוקוס או בורי.

פאי אישי של כרובית וקונכי שום

• 20 דקות • קל • 6 מנות אישיות

מכינים את הבצק:

מעבדים יחד במעבד מזון, מיקסר עם וו לישה או בקערה את הקמח והחמאה לפירורים אחידים. מוסיפים את הביצים והמים ומערבבים מעט ככל האפשר, עד לקבלת כדור בצק. שומרים במקרר חצי שעה. מחלקים את הבצק ל-6 חלקים ומשטחים כל אחד מהם בתבנית פאי אישית. דוקרים מעט עם מזלג ושומרים במקפיא.

מכינים את הקונכי:

שמים את שיני השום בסיר הקטן ביותר שאפשר או בפינג'אן. מכסים בשמן זית ומוסיפים את הרוזמרין או הטימין אם רוצים. מבשלים על האש הגמורה והקטנה ביותר למשך 10-12 דקות, עד שהשיניים זהובות ורכות (ניתן להשתמש בשמן שנותר לרטבים וכדומה).

מכינים את הפאי:

מחממים תנור לחום של 180 מעלות. מוציאים את תבניות הפאי, חותכים את גבינת הקממבר ל-6 חתיכות ומניחים כל חתיכה על בסיס הבצק. מתבלים את הכרובית במלח ופלפל. מסדרים שכבה אחת של כרובית מעל הגבינה ומניחים 2-3 שיני שום בכל פאי. מניחים שכבה שניה ומוסיפים עוד שן אחת או שתיים לפאי. מערבבים בקערה את השמנת המתוקה עם הביצים ומתבלים במלח ופלפל לקבלת רוטב אחיד. יוצקים לתוך התבניות עד שהרוטב כחצי ס"מ מתחת לגובה הבצק. מעבירים לתנור ואופים למשך 20 דקות או עד שהבצק והמלית זהובים.

אמי גדלה בדרום צרפת. פאי הכרובית שלה היה בלתי נשכח בזכות התוספת המופלאה של הקממבר. עד היום זוהי אחת המנות האהובות בסעודת שבועות שלנו, והכי כיף ומרגש להכין את המתכון שמחבר אותי לאמי האהובה ע"ה.

לבצק:

- 3 כוסות קמח
- 300 גרם חמאת תנובה רכה
- 2 ביצים
- 2-3 כפות מים

לקונכי:

- 12 שיני שום קלופות
- שמן זית לכיסוי
- גבעול רוזמרין או טימין (לא חובה)

למלית:

- 1 שקית (600 גרם) כרובית מוקפאת סנפרוסט
- 1 פלח (125 גרם) גבינת קממבר COLLECTION תנובה
- 2 מכלי (500 מ"ל) שמנת מתוקה 32% השף הלבן
- 4 ביצים
- מלח ופלפל

טיפ

לפאי הזה מתאימים המון סוגים של ירקות - ברוקולי, פטריות מוקפצות, קוביות בטטה, זוקיני או תרד.



תמי פיליפ

בבית הוריי נהגנו לאכול ארוחה חלבית בליל חג השבועות מלבד הקידוש החלבי שנעשה בבוקר לאחר תפילת וותיקין.

אני זוכרת את ההתרגשות שנלוותה בכל שנה להכנת הארוחה, הדיונים סביב תכנון התפריט כך שיהיה עשיר טעים ומכבד את החג ומאידך גם כזה שיתחשב בלומדי התורה שנערכו לקראת הלילה הקדוש והרצון שלא להכביר במנות שיכבידו עליהם בכל שנה חידשנו וגיוונו את התפריט מבלי לוותר על אותן מנות אהובות שהיו מוגשות בקביעות בחג השבועות. חלק מהן מככבות גם היום בארוחת החג בביתי. אני הייתי אחראית על החלק המתוק שכלל עוגות חלביות, בלינצ'ס וקינוחים אהובים שרובם הוגשו בבקר החג - בקידוש החגיגי.

תמי פיליפ

קדם שוקולד, פיצפוצים פריכים

• שעה • בינוני • 8-10 מנות

קדם השוקולד העשיר מבוסס על מתכון לדייסת שוקולד שאימי נהגה להכין בילדותי. ריח בישול החלב עם הקקאו היה מריץ את כולנו למטבח בציפייה לקבל טעימה קטנה מהקינוח. על בסיס הדייסה הזו הכנתי את המתכון הבא.

קדם שוקולד:

- 1 כוס (200 מ"ל) חלב תנובה
- 1/4 כוס שמנת מתוקה 32% השף הלבן
- 1 כפית תמצית וניל
- 1 כף קקאו איכותי
- 1/4 כוס סוכר
- 2 כפות שטוחות קורנפלור
- 3 חלמונים
- 150 גרם שוקולד מריר
- 1 מכל (250 מ"ל) שמנת מתוקה 32% השף הלבן

קראנץ' פצפוצים:

- 150 גרם שוקולד לבן חלבי
- 3 כפות חמאת בוטנים/מחית נוגט
- 50 גרם חמאת תנובה
- 1 1/2 כוסות פצפוצי אורז/קורנפלקס שבור

לקציפת יולו שוקולד לבן:

- 1 מכל (250 מ"ל) שמנת מתוקה 32% השף הלבן
- 2 גביעי (246 גרם) YOLO מעדן שוקולד לבן
- 2-3 כפות אינסטנט פודינג וניל

מכינים קדם שוקולד:

שמים בסיר חלב, 1/4 כוס שמנת, תמצית וניל וקקאו ומבשלים עד לסף רתיחה. במקביל טורפים בקערה סוכר קורנפלור וחלמונים. כאשר החלב רותח יוצקים מחצית ממנו לקערת החלמונים, מערבבים ומחזירים את התערובת לאש להמשך בישול תוך כדי ערבוב עד שנוצר קרם סמיך. מסירים מהאש, מערבבים עם השוקולד עד שהוא נמס, מצמידים לקרם יריעת ניילון שתכסה אותו ותמנע היווצרות קרום ומצננים לטמפרטורת החדר. מקציפים מכל שמנת למרקם יציב, מנמיכים את מהירות המיקסר ומוסיפים את קרם השוקולד המבושל. ממלאים את הקרם בכוסות ומקפיימים למשך כשעה.

מכינים קראנץ' פיצפוצים:

שמים בסיר שוקולד, חמאת בוטנים/מחית נוגט וחמאה ומבשלים עד המסה. מסירים מהאש, מערבבים עם פצפוצי אורז/קורנפלקס ושוטחים את התערובת על תבנית מרופדת בנייר אפייה. מקפיימים במשך כחצי שעה ואז שוברים את התערובת לפירורים ומפזרים על שכבת קרם השוקולד.

מכינים קציפת יולו:

מקציפים שמנת מתוקה, מנמיכים את מהירות המיקסר ומוסיפים יולו שוקולד לבן ואינסטנט פודינג. מעבירים את הקציפה לשקית זילוף ומזלפים תלולית גבוהה על המנה. שומרים במקרר עד להגשה.

טיפ
כדי לקרר במהירות את קרם השוקולד ולהתקדם לשלב הבא, מומלץ לשטח אותו בסיום הבישול על מגש מרופד בנייר אפייה או ניילון ובכך לזרז את פעולת הקירור.

סלט ברוקולי צלוי בחמאה וקצנ'ה (סטה)

• 25 דקות • קל • 6 מנות

הרוטב של הסלט הזה מלווה אותי כבר שנים ארוכות ומצטרף בכל פעם למיקס אחר של ירקות מהם אני מרכיבה סלט. מטבע הדברים בארוחת חג שבועות הוא משתדך אצלי לסלט עשיר ומפנק עם גבינת פטה וברוקולי צלוי.

לברוקולי צלוי:

- 1 חבילת ברוקולי מוקפא סנפרוסט
- 50 גרם חמאת תנובה מומסת
- 2 כפות סילאן
- מלח, פלפל שחור גרוס
- 1/2 כפית אבקת שום

חומרים לסלט:

- 1 ראש חסה קטן שטוף וקרוע לפיסות
- 2 חופני עלי בייבי
- 10 עגבניות שרי חצויות
- 1/2 בצל סגול חתוך לטבעות
- 1 מלפפון פרוס לפרוסות
- נבטי אלפלפא - לחבירה

לרוטב:

- 1/2 כוס שמן
- 1/4 כוס מים
- 1 כף מיץ לימון
- 3 כפות סוכר חום בהיר
- 2 שיני שום
- 1½ כפות רוטב סויה

טיפ
הרוטב נשמר
במקרר לזמן
ארוך ולכן מומלץ
להכפיל כמויות
ולזקף על כל
סלט ירקות/עלים

מקלות שומשום כחליו קצנ'ה

• 50 דקות • בינוני • 15-20 יחידות

מקלות השומשום הללו היו אהובים עלי במיוחד בילדותי, אז נהגנו להכין אותם כלחמניות צרות וארוכות או כבייגלים עגולים, ללא מילוי כלל, לארוחת חג השבועות. במהלך השנים שדרגתי את המתכון ומילאתי את הבצק בגבינות שונות. התוצאה טעימה במיוחד ומושלמת לארוחת חג חלבית בתוספת מתבלים וגבינות.

לבצק:

- 1 קילו קמח
- 1 כף שמרים יבשים
- 1/3 כוס סוכר
- 1 כף מלח
- 1/4 כוס שמן זית
- כ-2½ כוסות חלב תנובה בטמפרטורת החדר (אפשר להחליף במים)

למילוי:

- 150 גרם גבינת כנען תנובה
- 250 גרם פתיתי מוצרלה השף הלבן
- 120 גרם גבינה בולגרית 24% פיראוס מפוררת
- מעט מלח

תוספות אפשריות (אחת מתוכן):

- 2 כפות רוטב פסטו
- 1/3 כוס זיתים קצוצים
- 1/4 כוס עגבניות מיובשות קצוצות דק

לציפוי:

- שומשום לבן ושחור
- כפית מלח גס
- שמן זית להברשה

מכינים את הבצק:

- שמים בקערת המיקסר קמח, שמרים וסוכר ומערבבים קלות.
- מוסיפים מלח, שמן ומחצית מכמות החלב/מים ומתחילים ללוש תוך כדי הוספה הדרגתית של יתרת הנוזלים בהתאם לצורך.
- לשים היטב במשך 10 דקות לקבלת בצק נעים.
- מעבירים לקערה משומנת ומתפיחים במשך שעה וחצי.

מכינים את המילוי:

- מערבבים בקערית את כל הגבינות והתוספת הרצויה (במידה ומשתמשים).

ממלאים את המקלות:

- מחלקים את הבצק ל-20-15 חלקים שווים. מרדדים כל חלק על משטח העבודה לעלה צר וארוך. מניחים מהמלית לאורך הבצק ומגלגלים לגליל. מכינים תבנית אינגליש קייק עם מי ברז ותבנית נוספת עם שומשום מעורבב במלח.
- טובלים את מקלות הבצק במים ואח"כ מצפים בשומשום מכל הכיוונים. בעזרת סכין יוצרים חתכים אלכסוניים במקלות על מנת שהמלית תבצבץ. מניחים על תבנית אפייה ומתפיחים במשך כ-15 דקות. אופים בתנור מחומם בחום של 190 מעלות במשך כ-12 דקות, מוציאים מהתנור ומברישים מיד בשמן זית.



חַי לְבֹנֵי אֵמָה

למהדרין יש  תנובה