

20.81x31.69	31	עמוד 138	לאשה	10/05/2010	22569083-5
192550					

מאת עידית חייט | צילום: שחר פליישמן | סגנון: פסי ברניצקי

צאן טוב הכול טוב

שבועות מתקרב, ונפשה של עידית חייט שלנו יוצאת אל מחלבות העזים והכבשים הקטנות. אליהן, אל הגבינות שמייצרים בהן, ואל המתכונים המצוינים שאפשר להכין מהן



סלט פסטה, פלפלים וגבינת ברינזה חטוגנת

6 מנות

גבינת הברינזה של משק מרקוביץ' מומלצת בחום. לאחר הקפצה בשמן זית אי אפשר לעמוד בפניה. תמי, אשתו של אהרון, מכינה את הסלט הזה עם אורז לבן, מבושל עם בצל מטוגן, ומגישה חם.

המרכיבים

1 תבילה (500 גרם) פסטה בינוניות
3-4 כפות שמן זית
3 פלפלים גדולים (אדום, כתום וצהוב), חתוכים לרצועות
250 גרם גבינת ברינזה, חתוכה לקוביות בינוניות
1 כוס זיתים שהוריס, מגולענים וחצויים
2-3 כפות עירית קצוצה

ההכנה

- מבשלים את הפסטה ע"פ הוראות היצרן. שוטפים ומסננים היטב.
- מחממים כף שמן זית במחבת גדולה ומוסיפים את רצועות הפלפלים, מטגנים והופכים בזהירות את הרצועות כ-3 דקות עד שהן נחרכות קצת אך נשארות פריכות. מוסיפים את הפסטה אל המחבת ומערבבים במחבת 2-3 דקות. מסירים את המחבת מהכיריים. מעבירים את הפסטה והפלפלים לקערה גדולה ומנגבים את המחבת. יוצקים אליה עוד שמן ומחממים. מוסיפים את קוביות הגבינה ומטגנים במהירות ובוהירות - רק כדי לחרוך את הגבינה בלי שתימס. מוסיפים את הגבינה אל הפסטה והפלפלים. מוסיפים את הזיתים והעירית ומערבבים בעדינות. מגישים.

חוק יוגורט עם חלפונים, שמיר ועגבניות צרובות

6 מנות

מתכון של בני משפחת מרקוביץ'.

המרכיבים

1 ליטר יוגורט כבשים נוזלי, קר
1/2 ליטר יוגורט כבשים סמיך, קר
3-4 מלפפונים, חתוכים לקוביות קטנות מאוד
1/2 כוס שמיר קצוץ

2. מקמחים משטח עבודה, מוציאים את בצק העז' ליכ מהמקרר ופורסים אותו. מחלקים לשניים, חלק אחד מחזירים אל המקרר, ואת החלק השני מניחים על המשטח ומרדרדים לעלה בעובי 3 מ"מ. חותכים לריבועים בגודל 7.5 ס"מ. מכינים כד ריבועים גם מחלק הבצק השני.

3. מחממים את התנור לחום גבוה (200 מעלות) ומרפרדים 2 תבניות תנור בנייר אפייה.
4. מסדרים את ריבועי הבצק על משטח העבוך דה ומוציאים את המלית מהמקרר. מורחים כפית מהמלית במרכז כל ריבוע ומשאירים שוליים ברוחב 3 ס"מ. מורחים שני קצוות מנוגדים של כל ריבוע בצק במעט חמון ומקפלים לכיוון המר-כו. מצמידים ומהדקים את הקצוות זה לזה מעל המלית. מקפלים את הקצוות קיפול קטן בלחיצה כדי שייפתחו כמה שפחות במהלך האפייה, מקפידים לא למתוח את ריבועי הבצק כדי לאפשר להם לתפוח. אופים 16-17 דקות עד שהגבינות זהובות ותפוחות. זורים מעל אבקת סוכר ומגישים.

איך שומרים? מותירים על פיזור אבקת הסוכר לאחר האפייה, מצננים ומקפאים עד חודש. להגשה, מחממים תנור לחום בינוני-נמוך ומחממים עד שהמאפים מתחממים קצת. מפזרים אבקת סוכר ומגישים.

1/4 כוס עלי נענע קצוצים
1 כפית מלח
3-4 כפות שמן זית
2 עגבניות בינוניות מוצקות, פרוסות דק

ההכנה

- שמים בקערה גדולה את שני סוגי היוגורט ומי ערבבים. מוסיפים את המלפפונים, השמיר, הנענע והמלח ומערבבים.
- יוצקים כף משמן הזית למחבת ומחממים. מוסיפים את פרוסות העגבניות, צורבים כ-2 דקות מכל צד ומוציאים לצלחת. יוצקים את המרק לקעריית קטנות, מניחים בכל מנה 2 פרוסות עגבניות צררות ומזלפים מעט שמן זית. מגישים.

גבינות אורדה ולימון

40 גבינות

"אורדה", בשמה הרומני, או "ריקוטה" בשמה האיטלקי, היא גבינה רכה המיוצרת ממי גבינה הגותרים מתהליך ייצור של גבינת אחרת. מבשלים שוב את מי הגבינה ואוספים את גושי הגבינה המתגבשים על פני המים. את ה"אורדה" של מרקוביץ' פשוט אסוד לכם להחמיץ. נהדרת לאכילה ולמריחה, כפי שהיא, עשירה במיוחד בסידר, ומושלמת לאפייה - מכילה כ-10% שומן, מתקתקה ובעלת גוף.

המרכיבים

800 גרם גבינת אורדה או ריקוטה
2 ביצים גדולות
2 כפות קורנפלוור
4 כפות סוכר
2 שקיקים סוכר וניל
3 כפות קליפת לימון מגוררת
6 כפות מיץ לימון טרי
כ-1/4 כפית מלח
לבצק
1 ק"ג בצק עלים קר
להברשה: 1-2 חלמונים, טרומים
לזרייה: אבקת סוכר

ההכנה

- המלית: שמים בקערת המערבל את כל מרכיביה ומערבלים 2 דקות רק עד שמתקבלת עיסה חלקה. מסירים את הקערה מהמערבל ומאחסנים במקרר.

מקלות גבינה מלוחים



22.34x32.7	32	138	עמוד	לאשה	10/05/2010	22569104-9
192550						

מיני שף

בכל שבוע

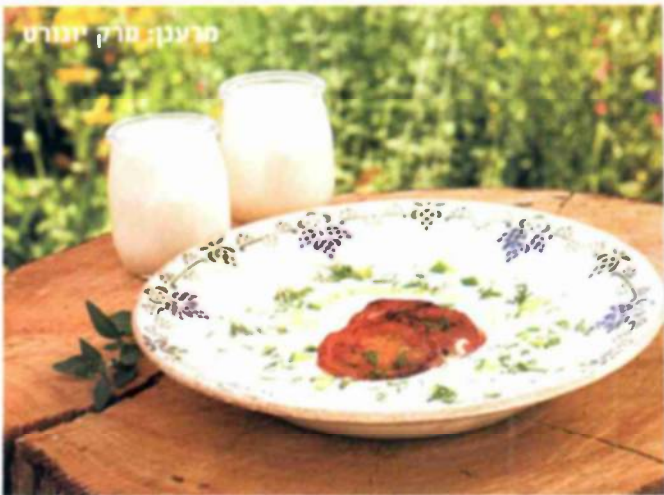
החבר שלכם במטבח



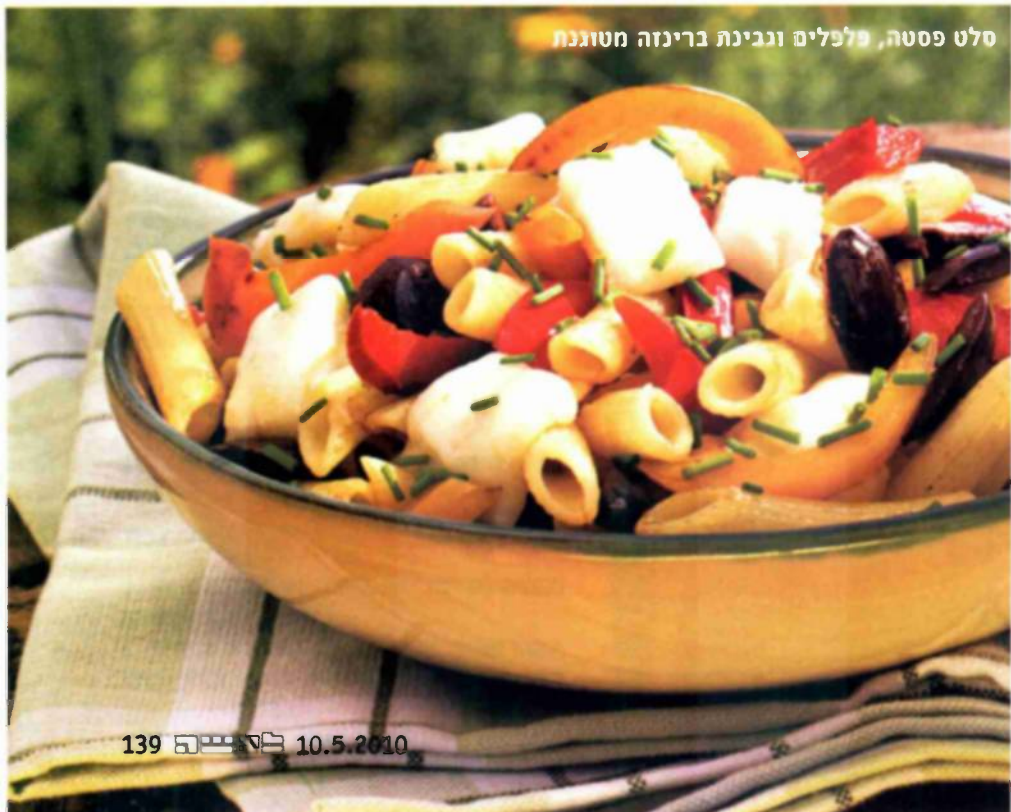
גביניות אורדה ולימון

מחלבת משק מרקוביץ': אהבה ישנה בארץ זבת חלב

שפע ירק וריחות פריחה מקדמים את הבאים אל מחלבת מרקוביץ' - מחלבה משפחתית מאירת פנים, הממוקמת כמושב נחלים. אהרון, בעלי המחלבה, גדל בין פרות אבל חלם לגדל כבשים ונשא את חלומו ברבקות. חלם ועשה: לפני כ-30 שנה הקים משק כבשים לחלב. במחלבה הוא מייצר מבחר מרשים ומיוחד של גבינות ויוגורטים מהחלב האהוב עליו. גבינות קשות ורכות, עם תוספות מיוחדות ועם שמות עבריים גאים. את תוצרי המחלבה מוכרים בני המשפחה כחנות מטופחת כחצר הבית. בשנים האחרונות ויתר אהרון על גידול העדר והוא קונה את החלב לייצור הגבינות ממשק כבשים כמושב נורדיה. כדי לשמר ככל הניתן את יתרונותיו הבריאותיים וטעמו הטבעי של חלב הכבשים, הוא נמנע מ"התעסקות מיותרת" לדבריו, עם החלב ולא מפריד את השומן מהחלב כדי להחזירו אחר כך ולדייק באחוזי השומן שבגבינות היוגורט המיוצרים ממנו. חלב הכבשים עשיר בסידר, במינרלים ובוויטמינים ומכיל כמות גבוהה של חלבון. אחוזי השומן בו גבוהים מאשר בחלב פרות ועוים ומכנה השומן שונה ומסייע, כנראה, בספיגת הלקטוז ("סוכר החלב") ולכן נוח יותר לעיכול. מרקמו סמיך וטעמו עשיר ומתקתק. בחורף הכבשים שותות פחות ולכן החלב מרוכז ושמן יותר ומניב גבינות משובחות. מחלבת מרקוביץ', מושב נחלים (בניסה הרומית), פל' 03-9332797 א-ה 19:00-8:00 ו' 13:00-8:00



מרענון: מרק יחורט



סלט פסטה, פלפלים וגבינת ברנזה מטוגנת

מקלות גבינה מלוחים

30 מקלות: 1. מערכבים במכל מעבר המזון 1 כוס קמח, רבע כפית סלסל שחור, חצי כפית סוכר ו-150 גרם גבינת כבשים קשה מגוררת. מוסיפים קוביות מ-100 גרם חמאה ומעבדים במהירות ובהפסקות רק עד שמתקבלים פירורי רים. מנמיכים את המהירות ומוסיפים 1 חלמון ו-3 כפיות מים קרים. מעבדים רק עד שמתקבל כדור בצק. מוציאים את הבצק, פוחסים מעט ועוטפים בניילון נצמד. מאחסנים במקרר כחצי שעה. 2. מחממים את התנור לחום בינוני (180 מעלות) ומרפדים שתי תבניות תנור בניירות אפיה. 3. מקמחים משטח עבודה. מסירים את הניילון מהבצק ומרדרים לעלה בעובי 4 מ"מ. חותכים לרצועות ברוחב 2 ס"מ, אוזנים כל רצועה בשני קצותיה ומסובכים לכיוונים מנוגדים (לצורת בורג). מניחים בתבנית ואופים כ-15 דקות עד שהמקלות זהובים. מצננים לגמרי ומגישים אי מאחסנים בקופסה אטומה.