



חוברת מתכונים 2019

בשיתוף





המתכון של אתר בישולים

פסטה משובחת ברוטב פטריות שיכורות

פסטה עשירה בטעמים עמוקים וארומטיים של פטריות, יין לבן, עשבי תיבול, לימון וגבינה משובחת

אופן ההכנה

1. מבשלים את הפסטה ומסננים, לא שוטפים במים ושומרים חצי כוס ממי הבישול.
2. בסיר רחב ושטוח מניחים חמאה, שמן, זית, עלי מרווה ושום, מערבבים כחצי דקה ומוסיפים את הפטריות, מערבבים ומוסיפים מלח ופלפל.
3. מוסיפים את היין הלבן, קליפת הלימון ומיץ הלימון, מערבבים ומוסיפים חצי כוס ממי הבישול. מביאים לרתיחה ומכניסים את הפסטה לסיר, מערבבים ומוסיפים כ- 50 גרם מכמות הגבינה המגורדת לסיר ומערבבים שוב.
4. מגישים חם עם יתרת הגבינה המגורדת מעל.

רכיבים

- 1 חבילת פסטה ווזוביטו פרפקטו אסם
- מיץ מלימון שלם
- 1 כף קליפת לימון מגורדת
- 3/4 כוס יין לבן
- 30 גרם חמאה
- 4 כפות שמן זית
- 5 שיני שום פרוסות
- 3 כוסות פטריות מכל סוג שאוהבים פרוסות
- דק (2 סלסילות קטנות)
- מלח ופלפל לפי הטעם
- 150 גרם גבינת פקורינו או פרמזן מגוררת
- 3 עלי מרווה קצוצים



המתכון של אינס שילת ינאי

מוקפץ צמחוני

חגיגה צבעונית שמכינים ב-10 דקות בלבד!
ארוחת צהריים או ערב זריזה, קלילה ואסייתית

אופן ההכנה - 10 דק'

מבשלים את אטריות הנודלס לפי ההוראות בגב האריזה ומסננים.

1. שמים בווק את השמן והשום ומטגנים דקה.

2. מוסיפים את הירקות ומטגנים כ-5 דקות.
מוסיפים את הרוטב ואת האטריות ומקפצים.
מגישים חם.

רכיבים

5 שיני שום פרוסות

3 כפות שמן

1 זוקיני חתוך לרצועות דקות

1 פלפל אדום חתוך לרצועות דקות

1 גזר חתוך לרצועות דקות

5 כפות רוטב אסייתי למוקפץ אסם

½ חבילת נודלס אטריות להקפצה

ציוד נדרש: ווק



המתכון של רות אוליבר

מוקפץ לוחט עם רצועות בקר

מוקפץ רצועות בקר, אטריות ורוטב מושלם עם מינימום מרכיבים ומקסימום טעם במנה אחת

אופן ההכנה - 15 דק'

1. מחממים היטב ווק, שמים את השמן ומוסיפים את רצועות הבקר.
2. מקפצים דקה, רק עד שהבשר מחליף את צבעו.
3. מוסיפים לווק שעועית ירוקה ופלפל חריף.
4. מקפצים שתי דקות עד שהירקות חמים. מוסיפים רוטב, מקפצים עוד 2 דקות, מוסיפים אטריות ומקפצים עוד דקה.
5. מפזרים שומשום, מערבבים ומגישים מיד.

רכיבים

- 300 גרם רצועות בשר בקר (שייטל או סינטה)
- 3 כפות שמן
- 300 גרם שעועית ירוקה שלמה
- 1 פלפל אדום חריף פרוס לעיגולים
- 1/2 כוס רוטב אסייתי חריף למוקפץ אסם
- 2 כפות שומשום
- 1 חבילת נודלס אטריות ביצים רחבות אסם

ציוד נדרש: ווק



המתכון של בני פרי

עוגת גלידת גבינה ופירות יער

כשקדם מסקרפונה לבן נפגש עם פירות יער בצבע בורדו נוצר שילוב קונטרסטי משגע של טעם וצבע

רכיבים

לבסיס פתיבר

200 גרם פתיבר קרמל אסם

100 גרם חמאה

לקרם פירות יער

2 מיכלי שמנת מתוקה (500 מ"ל)

1 גביע גבינת מסקרפונה או גבינת שמנת (225 גרם)

1 פחית חלב מרוכז ממותק (400 מ"ל)

100 גרם פירות יער אדומים קפואים

לעיטור העוגה

100 גרם פירות יער אדומים קפואים

2 כפות סוכר

ציוד נדרש: תבנית עגולה בקוטר 20 ס"מ

אופן ההכנה - 40 דק'

להכנת הבסיס

1. שוברים את הפתיבר לחתיכות קטנות בעזרת מעבד מזון או ידנית.
2. ממיסים את החמאה, מערבבים לתוכה את שברי הפתיבר, מהדקים לתחתית התבנית ומכניסים למקפיא ל-10 דקות.

להכנת קרם פירות היער

1. מקציפים במיקסר שמנת מתוקה, גבינת מסקרפונה וחלב מרוכז כ-4 דקות עד קבלת קרם יציב.
2. מוסיפים את פירות היער בתנועת קיפול לקרם.
3. יוצקים את הקרם מעל תחתית הפתיבר, מכסים בניילון נצמד ומקפיאים ל-5 שעות.

לעיטור העוגה

1. לוקחים 100 גרם פירות יער ו-2 כפות סוכר ומחממים במחבת עד לרתיחה.
2. מכבים את הגז ומקררים לטמפרטורת החדר, מוזגים על העוגה בהגשה.

מוגש עם הרבה אהבה, בתאבון!



"ספיישל לַתֵּת", המתקיים השנה בפעם ה-4,
הינו פרויקט קולינרי-חברתי ראשון מסוגו.

במסגרת הפרויקט, עשרות מסעדות, ברים וגלידריות מובילים ברחבי
הארץ יצרפו לתפריט הקיים שלהם את תפריט הספיישל ובו מנות
הכוללות את המוצרים המצויים בארגז המזון שמחלק ארגון לַתֵּת
למשפחות נזקקות.

הרווחים ממכירת המנות והמשקאות בתפריט ספיישל, יועברו
לרכישת ארוחת חג למשפחות נזקקות באמצעות ארגון לַתֵּת,
לקראת ראש-השנה.

בשיתוף

