



פירות ורעיונות מלא הטנא

חג שבועות שמח מפריגת!





אחרי הגשמים ומעט לפני החום הגדול, מגיע אלינו שבועות.

איזה חג מושלם!

שילוב מיוחד במינו של אווירה חגיגית, חיבור הרמוני לטבע ותכנים מיוחדים, שלא לדבר על תהלוכת מאכלים מפתים, כאלו שקשה בפניהם לעמוד.

בחוץ, עצי הפרי כורעים תחת נטל פירות האביב, ופירות הקיץ מתחילים כבר להבשיל. **האם הטנא שלכם מוכן?**

אנחנו בפריגת נותנים כבוד לטבע לאורך כל השנה, ושמחים להיות שותפים ביצירת משקאות פרי מעולים שכולם אוהבים.

גם הפעם בחרנו להציע לכם, מתכונים טעימים וטיפים שווים, שיסייעו לכם להגיע מוכנים לחג המיוחד הזה.

תחגגו, תיהנו וצאו קצת החוצה, הטבע קורא לנו.

חג ביכורים שמח! החבר'ה מפריגת

אז מה הכנו לכם?

מתכון: פסטה בחמאת לימון, תרד, עגבניות
מיובשות ופרמזן

4 מנהגים ורעיונות יפים לחג שבועות

מתכון: מרק מנגו ועיגולי גבינת עיזים מקורמלים

מארחים? כך תיצרו פלטת גבינות וכירות מושלמת

מתכון: מאפה בצק עלים עם גבינת עיזים וצ'אטני
עגבניות ושקדים

מתכון: עוגת שמרים 'תלוש אותי' בניחוח לימונענע

מתכון: סלט קיצי בויניגרט ענבים חגיגי

מתכון: עוגת גבינת שיש על בסיס עוגיות אוראו
ולמון קארד

פירות וגבינות - סיפור אהבה: מדריך הזוגיות המלא

מתכון: עוגת גבינה טרופית בזיגוג פסיפלורה



המרכיב הסודי של קינוחי החג



פסטה בחמאת לימון, תרד, עגבניות מיובשות ופרמזן

6 מנות | כל המידות והמשקלים הם על פי כוס מידה אוניברסלית של 240 מ"ל.

- מרוככות במים
- רותחים, קצוצות
- מלח ●
- פלפל ●
- גרדה מלימון אחד ●
- 1/2 צרור בזיליקום ●
- 100 גרם קשקבל או פרמזן ●

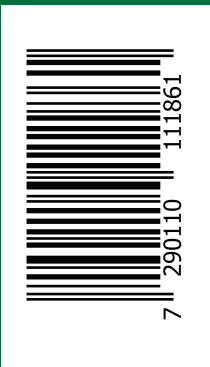
המרכיבים

- 1 חבילה פסטה פטוצ'יני ●
- 50 גרם חמאה ●
- 4 שיני שום קצוצות דק ●
- 1 כף גדושה משקה לימון מרוכז ●
- קפוא של פריגת ●
- 200 גרם עלי בייבי תרד ●
- 12-15 עגבניות מיובשות בשמן, ●



איך מכינים?

1. במחבת בינונית נמיס חמאה, נוסיף שום ונטגן כחצי דקה. נוסיף כף לימון, עגבניות מיובשות מרוככות במים רותחים, קצוצות ונקפיץ כ-2 דקות.
 2. נוסיף את התרד ונטגן רק עד להורדת הנפח. נוסיף שמנת, מלח ופלפל, ונשמור בצד.
 3. נבשל את הפסטה לפי הוראות היצרן ונסנן.
- נוסיף את הפסטה המבושלת למחבת עם הרוטב, נערבב ונקפיץ עוד כדקה. נעביר לכלי הגשה, נפזר גרדה לימון עלי בזיליקום וקשקבל או פרמזן, נערבב קלות ונגיש.



פריגת קפוא

יחידה ב-20% הנחה



גכניסו נצג צדד לחג פאזן

מי זו רות? מה זה ביכורים? ומדוע דווקא מאכלי חלב? 4 מנהגים ורעיונות יפים לחג שבועות

פסח וסוכות): המועדים המיוחדים בהם עלו על פי המסורת עולי הרגל לירושלים, לבית המקדש.

למה 'שבועות'? על שם 7 שבועות הנספרים מחג הפסח, המסמנים את 'ספירת העומר' – התקופה החקלאית המיוחדת בין הבשלת השעורה (והבאת קרבן העומר) ועד להבשלת החיטה (והבאת קרבן שתי הלחם): *"וספרתם לכם ממחרת השבת, מיום הביאכם את עמר התנופה – שבע שבתות תמימת תקיינה"* (ספר ויקרא, כ"ג, ט"ו-ט"ז).

מכאן, שחג השבועות הוא חיבור לאדמה, שייכות ותקווה, שעבודת האדמה המאומצת אכן תישא פרי.

מהו מנהג הבאת הביכורים?

הבאת הביכורים לבית המקדש היא הודיה על כך שתנובת השדה עלתה יפה. הביכורים, הם ראשוני פירות שבעת המינים (חיטה, שעורה, גפן, תאנה, רימון, זית ותמר) אותם הביאו עולי הרגל, בהילולת ריקודים ומוזיקה מפוארת וגאה. מכל קצווי הארץ, כל הדרך לירושלים.

טנא מלא ביכורי ירקות ופירות, בגדי לבן ושדות שעורים, תהלוכות שמחות ועוגות גבינה מושלמות. פלא ששבועות הוא אחד החגים האהובים בשנה?

שבועות. איזה חג. לא רק שהאוכל בו טעים יותר, מזג האויר נעים יותר, אלא הוא גם מלווה בחגיגה הרמונית ושמחה של קרבה לאדמה.

כמה מנהגים יש לחג המיוחד הזה? **המון**. החל מקישוט הבתים בענפי ירק ופרחים, תהלוכות ביכורים של מוזיקה וריקודים, 'מלחמות' מים, שיעורים מרתקים וגולת הכותרת – הגבינות והפירות הטעימים.

רוצים לדעת מעט יותר על החג הכי לבן בשנה?

מדוע שבועות?

חג שבועות הוא אחד מ-3 הרגלים (האחרים הם



אנחנו אוהבים את הסיבה הזו, המתמקדת דווקא בעקרון השוויון. רות הינה גרה מזאבייה 'לא שייכת' לכאורה, הבוחרת להצטרף לעם ישראל ומתוך ויתור וגבורה, הופכת לאחת הנשים המשפיעות ומעוררות ההשראה ביותר בתנ"ך.

הכי חשוב – מדוע דווקא מאכלי גבינה?

חג שבועות, הוא גם חג מתן תורה. על פי המסורת, התורה הכרחית לנפש, כפי שהחלב הכרחי להתפתחות התינוק בראשית ימיו. לפי הסבר נוסף, המנהג הוא מחווה לבני ישראל שלא יכלו לאכול בשר, מיד עם קבלת חוקי הכשרות במעמד הר סיני. כך או כך, המנהג הרווח מספק לנו יופי של סיבה להעשיר את שולחן החג בשפע אדיר וטעים של מאכלי חלב: עוגות, תבשילים, מאפים וקינוחים מפתים.

כך שחג שבועות הוא למעשה תמצית הקשר בין אדם לאדמתו, עיקרון אותו אימצה בהתלהבות ההתיישבות בארץ ישראל. בקיבוצים וביישובים החקלאיים עד היום נחגג הקשר המיוחד הזה בתהלוכות, טקסים, תצוגות ושלל פעילויות בניחוח חקלאי חגיגי.

מי זו רות?

בבתי התפילה נהוג לקרוא את מגילת רות בחג השבועות, אחת מ-5 מגילות בתנ"ך. **מדוע?** אולי משום שסיפורה של רות מתרחש בדיוק עכשיו, בימי קציר החיטים, או משום שרות היא הסבתא רבתא של דוד המלך, אשר נולד ונפטר בחג השבועות.





הכי טעים על שולחן החג



מרק מנגו ועיגולי גבינת עיזים מקורמלים

8-10 מנות | כל המידות והמשקלים הם על פי כוס מידה אוניברסלית של 240 מ"ל.

להגשה

- עיגולי גבינת עיזים בעובי 1/2 ס"מ
- מעט סוכר

לאופציה טבעונית:

- רצועות דקות של מנגו או מלפפון
- עלי כוסברה
- מעט שמן צ'ילי חריף

המרכיבים

- 30 גרם חמאה
- 2 שיני שום כתושות
- 1/2 כפית שבבי צ'ילי חריף (או יותר לפי הטעם)
- 1 כפית ג'ינג'ר מגורר על פומפייה
- 1/2 מכל משקה מנגו מרוכז קפוא של פריגת
- 480 מ"ל (2 כוסות) 100% מיץ תפוזים טבעי של פריגת
- מלח לפי הטעם
- 25 גרם (2 כפיות גדושות) קורנפלור
- 240 מ"ל (1 כוס) חלב קוקוס (או שמנת מתוקה)

איך מכינים?

1. בסיר בגודל בינוני נמיס חמאה, נוסיף שום, צ'ילי, ג'ינג'ר, ונטגן דקה תוך כדי ערבוב. נוסיף את משקה המנגו המרוכז, מיץ תפוזים ומלח ונמשיך לבשל על אש בינונית.
2. בקערה קטנה נערבב חלב קוקוס עם קורנפלור, נוסיף לסיר ונבשל תוך כדי ערבוב על אש בינונית עד רתיחה מלאה והסמכה.
3. כשהתערובת מסמיכה מעט נוריד מהאש ונצנן היטב. (התערובת סמיכה מדי? נוסיף מעט מיץ תפוזים עד לדילול ללא בישול).
4. נחמם את התנור לגריל, נניח את עיגולי גבינת העיזים על תבנית שטוחה, נפזר מעט סוכר ונצרוב מספר דקות עד שהסוכר מתקרמל. ניצוק את התערובת לקערות מרק יפות, נקשט בעיגולי גבינה, רצועות מנגו או מלפפון, נעטר בעלי כוסברה ונזליף מעט שמן צ'ילי חריף.



פריגת life

בקבוקי פריגת 3+1

7 290110 111885



מארחים? כך תכינו פלטת גבינות ופירות מושלמת

לזה אנחנו קוראים עלות-תועלת כדאית: מקסימום מחמאות במינימום מאמץ.

בין שלל מתכוני עוגות הגבינה הנהדרות (והמסובכות), המאפים והקינוחים עתירי השלבים, לפעמים, כל שצריך לאירוח נינוח ונטול מתח, הוא פלטת גבינות ופירות.

פלטה כזו היא קומבינציה מרהיבה, צבעונית ומפתה של מתוק ומלוח, מרקמים שונים, ארומה משגעת ותאווה לעיניים. שלא לדבר על העונג הכרוך בהכנתה (הקצרצרה).

אל תראו בה רק כ"מנת פתיחה". פלטה גדולה ועשירה יכולה בהחלט לככב כמרכז הארוחה. אם תרצו, שדכו לה מרק קיצי קריר, מגוון סלטים וממרחים, קרקרים איכותיים או לחם כפרי טוב – ואתם מסודרים. שנתחיל?

בוחרים את הפירות

השווקים מתפקעים כעת מתוצרת אביבית-קיציית נהדרת. בחרו את היפים והמשובחים שבאגסים, תפוחים, ענבים, דובדבנים טריים, משמשים, קיווי, שזיפים ואפרסקים. גם פירות מיובשים ישתלבו נפלא על הפלטה, ובהם תמרים, תאנים וכמובן – כל סוגי הזיתים והאגוזים.



בוחרים את הגבינות

אילו גבינות בוחרים? גבינות שאוהבים. גבינות צפתית, בולגרית וקערות של לאבנה וגבינת שמנת מתקבלות תמיד באהדה, ואם מעזים, בחרו את הגבינות המיוחדות יותר: ברי, קממבר, רוקפור, צ'דר, ריקוטה, גאודה או קשקבל, לדוגמא. שלבו בין גבינות בקר, צאן וגבינות טבעוניות במגוון מרקמים ועוצמות טעם, כך שכל אחד מהסועדים ימצא את זו המועדפת עליו.

ומה ליד?

יינות לבנים ואדומים כמעט מתבקשים לצד פלטה כזו. פיסות של בגט טרי או לחם דגנים איכותי, נתחי דגים, שלל ממרחים כמו פסטו או עגבניות מיובשות ומגוון עצום של סלטים.



ולא לשכוח

הוציאו את הגבינות כחצי שעה לפני האירוח כך שיתרככו ויפתחו טעם ומרקם נכון, חתכו את האגסים והתפוחים קרוב מאד למועד ההגשה (אחרת יתחמצנו) ואל תשכחו זר פרחים, ומפה יפה על השולחן.



חותכים ומסדרים

בין אם תבחרו במשטח שיש או עץ, ראו בפלטה הזו כנייר לבן וריק, שרק מחכה לציור שלכם. התחילו בהנחת הגבינות על הפלטה במרחק מה האחת מהשנייה. הן מהוות את מרכז היצירה. חתכו את הפירות לרצועות או פרוסות דקות ואם מתחשק, צרו מהן צורות בעזרת חותכני עוגיות. הניחו את הפירות לצד הגבינות ואל תשכחו שבציור כמו בציור – היחס בין הצבעים המנוגדים יוצר את האווירה. פזרו בין האלמנטים הגדולים אשכולות של ענבים, אגוזים, קערות קטנות של זיתים ואפילו חלת דבש או ריבה.



בקבוקי פריגת צלול

3+1



מטקה מרענן רק 19 קלוריות



מאפה בצק עלים עם גבינת עיזים וצ'אטני עגבניות ושקדים

12 מנות | כל המידות והמשקלים הם על פי כוס מידה אוניברסלית של 240 מ"ל.

איך מכינים?

1. נכין צ'אטני: בסיר בינוני על להבה בינונית, ניצוק את שימורי העגבניות השלמות במיץ, נוסיף שום, ג'ינג'ר קצוץ דק, חומץ, משקה מנגו מרוכז קפוא, סוכר, מלח ופלפל צ'ילי חריף. נביא לרתיחה. נבשל על סף רתיחה על להבה נמוכה ללא מכסה. נערבב מעת לעת בעדינות במשך 2-3 שעות עד שהרוטב יסמיך במידה כזו, שהוא נדבק לכף. (סמיכות דומה לזו שבדבש או ריבה).
2. כשהתערובת סמיכה וריחנית, נוסיף צימוקים ושקדים ונמשיך בבישול על סף רתיחה ל-5 דקות נוספות.
3. נכבה את האש ונקרר. נעביר לצנצנת נקיה ונשמור בקירור.
4. נחמם תנור ל-180 מעלות.
5. נניח על תבנית מרופדת בניר אפיה את ריבועי בצק העלים, נמרח במרכז כל ריבוע כפית גדושה פסטו, נפזר את גבינת הקשקבל ומעל נניח פרוסה עגולה אחת או שתיים, של גבינת עיזים.
6. נאפה כ-25 דקות או עד שמזהיב. נניח מעל כל מאפה חם כף צ'אטני, נפזר מעט שקדים פרוסים ונגיש מיד.

לצ'אטני

- 2 קופסאות שימורי עגבניות שלמות קלופות כולל המיץ (800 גרם כל קופסא)
- 10 שיני שום מקולפות וקצוצות דק מאוד
- 2 כפות ג'ינג'ר, מקולף וקצוץ דק
- 420 מ"ל (1 ו-1/2 כוסות) חומץ רגיל
- 1 מכל משקה מנגו מרוכז קפוא של פריגת 220 (1 כוס) סוכר חום לח
- 1.5 כפיות מלח
- 1/2 כפית פלפל צ'ילי חריף
- 50 גרם צימוקים (לא חובה)
- 50 גרם שקדים מולבנים פרוסים

למאפים

- 1 חבילה ריבועי בצק עלים (10 ס"מ)
- 1/2 כוס פסטו מוכן
- 50 גרם גבינת קשקבל מגורדת דק
- 1 גליל גבינת עיזים, חתוך לפרוסות של 1/2 ס"מ (אפשר להחליף בקוביות פטה)



עוגת שמרים 'תלוש אותי' בניחוח לימונענע

לתבנית אינגליש קייק אחת | כל המידות והמשקלים הם על פי כוס מידה אוניברסלית של 240 מ"ל.

לבצק

- 385 גרם (2 ו-3/4 כוסות) קמח רגיל או קמח לחם
- 50 גרם (1/4 כוס) סוכר
- 2 כפיות שמרים יבשים
- 1/4 כפית מלח
- 80 גרם (1/3 כוס) חלב
- 60 גרם (1/4 כוס) מים
- 50 גרם חמאה רכה מאוד
- 1 כפית תמצית וניל
- 2 ביצים שלמות

למלית

- 100 גרם (1/2 כוס) סוכר
- 3 כפות משקה לימון מרוכז קפוא בניחוח נענע של פריגת
- 1 מכל גבינת שמנת
- 2 כפות גדושות אינסטנט פודינג וניל
- גרדה מלימון אחד
- 1 כוס אוכמניות/חמוציות/דובדבנים (מיובש, טרי או קפוא)

לזיגוג

- 1 כוס אבקת סוכר
- 1 כפית משקה לימון מרוכז קפוא של פריגת (מופשר)
- 1 כף חלב



איך מכינים?

1. בזהירות מעל רצועה נוספת, נפזר מעל עוד מעט אוכמניות. נחזור על הפעולה עם כל הרצועות עד שנקבל 'מגדל' של רצועות.
2. נפרוס פרוסות מהרצועות בעובי 5 ס"מ (כ-6 פרוסות שוות).
3. נניח בתבנית את פרוסות המלבינים כשהן מונחות על צידן. נמלא את התבנית בפרוסות אך נשמור על רווחים קטנים בין פרוסה לפרוסה.
4. נניח לתפיחה כחצי שעה או עד הכפלת הנפח.
5. נחמם תנור ל-180 מעלות, נאפה כחצי שעה או עד שאפוי, זהוב ריחני ומוכן. נצנן את העוגה.
6. נכין את הזיגוג: נערבב בקערה קטנה את מרכיבי הזיגוג לקבלת מירקם סמיך, ונצפה את פני העוגה.

1. נכין את הבצק: נשים בקערת מיקסר את כל מרכיבי הבצק ונלוש במשך כ-8 דקות עד לקבלת בצק אחיד. נכסה בניילון נצמד את הקערה עם הבצק ונניח לתפיחה עד הכפלת הנפח.
2. נכין את המלית: נערבב בקערה בעזרת מטרכה את מרכיבי המלית **למעט האוכמניות**.
3. נרדד את הבצק למלבן בגודל 50 ס"מ * 30 ס"מ, נמרח את תערובת הגבינה על כל שטח הבצק.
4. נחתוך את הבצק ל-5 רצועות בגודל 10 ס"מ על 30 ס"מ.
5. נפזר מעט אוכמניות על רצועה אחת, נניח



חג שבועות EXTRA מפנק וטעים



סלט קיצי בויניגרט ענבים חגיגי

4 מנות | כל המידות והמשקלים הם על פי כוס מידה אוניברסלית של 240 מ"ל

המרכיבים

- 2 יחידות אנדיב אדום או ירוק
- 1/2 כרוב אדום פרוס דק
- 1 אשכול ענבים חצויים ללא חרצנים
- 1 בצל אדום פרוס דק
- 1 צרור ארוגולה
- חופן חמוציות
- 50 גרם אגוזי פקאן קלויים שבורים גס
- 50 גרם שקדים פרוסים קלויים
- עלים מ-5 גבעולי בזיליקום

לויניגרט

- 80 מ"ל (1/3 כוס) שמן
- 60 מ"ל (1/4 כוס) מיץ לימון
- 120 מ"ל (1/2 כוס) משקה קל פירות ענבים תפוחים
- 1 כפית חרדל
- 1 כף דבש
- מלח לפי הטעם

איך מכינים?

- נפרוס את האנדיב מכיוון השורש: 2/3 מהאנדיב (החלק הקרוב לשורש) נפרוס לרצועות דקות ואת השליש העליון נשאר שלם כסירות קטנות. נניח בקערת סלט יפה את האנדיב החתוך, נוסיף כרוב, ענבים, בצל וארוגולה ונערבב בעדינות.
- נשים בצנצנת עם מכסה הרמטי את כל מרכיבי הרוטב, נסגור וננער היטב לתערובת הומוגנית ואחידה.
- לפני ההגשה נפזר על הסלט חמוציות, אגוזים ושקדים ועלי בזיליקום, נזלף מהרוטב ונגיש.



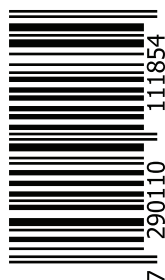
מעל
90%
פרי



EXTRA
פריגת

EXTRA פריגת

3+1



עוגת גבינת שיש על בסיס עוגיות אוראו ולמון קארד

לתבנית בקוטר 24 ס"מ | כל המידות והמשקלים הם על פי כוס מידה אוניברסלית של 240 מ"ל.

המרכיבים

בסיס עוגיות אוראו

- 1 חבילה עוגיות אוראו שבורות (16 יחידות)
- 75 גרם חמאה רכה

למון קארד

- 3 חלמונים
- 150 גרם סוכר (3/4 כוס)
- 80 גרם (1/3 כוס) משקה לימון מרוכז קפוא
- 60 גרם חמאה
- גרדה משני לימונים

לגבינה

- 200 גרם (1 כוס) סוכר
- 40 גרם (2 כפות גדושות) קורנפלור
- 250 גבינת שמנת
- 500 גרם גבינת טוב טעם (5%)
- 4 ביצים שלמות
- 1 כפית תמצית וניל

לציפוי (לא חובה)

- 2 מכלים שמנת חמוצה
- 3 חבילות סוכר וניל



איך מכינים?

1. נטחן עוגיות וחמאה לתערובת פירורית במעבד מזון. נרפד את תחתית התבנית בשכבה אחידה, נהדק ונכניס למקפיא ל-10 דקות.
2. נכין למון קארד: נערבב חלמונים וסוכר בסיר קטן. נוסיף מיץ לימון ונבשל על להבה נמוכה, תוך כדי ערבוב, עד שהתערובת מסמיכה. נוריד מהאש ונערוך מבחן "כף עץ": אם כאשר מעבירים בתערובת כף נוצר קרע ים סוף שאינו נסגר – התערובת מוכנה. נוסיף חמאה וגרדת לימון ונערבב היטב, עד שהחמאה נמסה והתערובת אחידה. נעביר את הקרם לצנצנת עם מכסה תואם והרמטי, ונעביר לקירור (תערובת הלמון קארד תישמר בקירור עד שבוע ימים ממועד הכנה).
3. נחמם תנור ל-140 מעלות.

4. נכין את המלית: נערבב בקערה סוכר, קורנפלור, גבינות, ביצים שלמות ווניל לתערובת אחידה. ניצוק לתבנית.
5. בעזרת כפית ננקד את התערובת בתערובת הלמון קארד, ולאחר מכן נערבב בעדינות את התערובת עם קיסם נקי (או סכין חדה ונקיה), עד ליצירת עורקי שיש יפים.
6. נאפה 5 דקות, ננמיך את חום התנור ל-120 מעלות ונמשיך לאפות עוד 65 דקות או עד שמרכז העוגה יציב. נוציא את העוגה מהתנור. אם לא רוצים בציפוי, נקרר כ-4 שעות במקרר ונגיש.
7. במידה ומכינים ציפוי: נערבב שמנת עם סוכר ווניל, ניצוק על העוגה האפויה, ניישר בעזרת סכין ונחזיר לתנור ל-5 דקות. נניח לעוגה להתקרר לפחות כ-3-4 שעות לפני ההגשה.



חג הגבינות והפירות: מדריך הזוגיות הגדול

**מי שטעם – מבין ומי שלא? חייב.
פירות וגבינות הם אחד מהשילובים
השמימיים והמענגים שיש.
בואו תראו איך עושים את זה.**

אולי זה השילוב בין מרקמים פריכים לנימוחים, או המפץ המתרחש בחך, כתוצאה ממפגש בין מתוק למלוח. כך או כך, פירות וגבינות הם שידוך שחייבים לנסות, וביחד, הם מקפיצים כל מנה לגבהים גסטרונומיים.

גבינת ברי רכה עם תאנים, פירות יער או ענבים
מה עושים עם זה? צלייה קלה או פרוסות דקות על ברוסקטה משוחה בשמן זית.



**קממבר עם ענבים, פירות יער, תאנים,
אגסים או תפוחים**

מה עושים עם זה? עוטפים בבצק ושולחים לתנור לצלייה או אפייה, כמילוי במאפים או פרוסות על קרקר.

גבינות כחולות עם ענבים אדומים, דובדבנים או אגוזים קלויים

מה עושים עם זה? צולים בתנור, מקרמלים עם דבש או סוכר, מגלגלים כדורי גבינה ומצפים בשמן זית, חומץ בלסמי, עשבי תיבול ושברי אגוזים או ממלאים בפירות מיובשים.



גבינת עיזים עם עגבניות, אפרסקים, אנס טרי, שזיפים או ענבים

מה עושים עם זה? צולים בתנור, מקרמלים עם דבש או סוכר, מגלגלים כדורי גבינה ומצפים בשמן זית, חומץ בלסמי, עשבי תיבול ושברי אגוזים או ממלאים בפירות מיובשים.



גבינה בולגרית עם אבטיח

מה עושים עם זה? פרוסות עסיסיות כקינוח או סלט בדילוף שמן זית, בלסמי ונענע.





צינוח פסיפלורה



מתכון: עוגת גבינה טרופית בזיגוג פסיפלורה

לעוגה בקוטר 22 ס"מ | כל המידות והמשקלים הם על פי כוס מידה אוניברסלית של 240 מ"ל.

המרכיבים

- 1 כוס סוכר
- 500 גרם גבינה לבנה
- 250 גרם גבינת מסקרפונה
- 1 שמנת מתוקה

לתחתית

- 150 גרם עוגיות לוטוס מרוסקות
- 50 גרם חמאה רכה
- 1 כף ממרח לוטוס

לציפוי

- 240 מ"ל (כוס) משקה קל EXTRA טרופי
- אופציונאלי – מחית מתוכן של פסיפלורה אחת
- 100 גרם (1/2 כוס) סוכר
- 15 גרם ג'לטין

המליט

- 180 מ"ל (3/4 כוס) EXTRA טרופי משקה קל פירות טרופיים
- 14 גרם ג'לטין

איך מכינים?

1. נטחן עוגיות וחמאה לתערובת פירורית במעבד מזון.
נרפד את תחתית התבנית בשכבה אחידה, נהדק ונכניס למקפיא ל-10 דקות.
2. נרכך את הג'לטין: נערבב ג'לטין עם רבע כוס משקה EXTRA ונניח בצד ל-10 דקות.
3. נחמם (לא להרתיחו!) את יתרת המשקה עם 1/2 כוס סוכר עד שהסוכר נמס.
נוסיף פנימה את הג'לטין המרוכך, נערבב עד שהג'לטין נמס לחלוטין והתערובת אחידה.
נניח בצד להתקרר מעט.
4. נוסיף את הגבינות לתערובת המשקה והג'לטין שהתקררו (מעט בכל פעם)
תוך כדי ערבוב, לקבלת תערובת אחידה ומעט נוזלית.
5. נקציף מסקרפונה עם שמנת מתוקה וחצי כוס סוכר, לקרם יציב אך לא קשה. נקפל לתערובת

הגבינה, בעדינות.

6. ניצוק לתבנית ונכניס למקפיא ל-2 שעות.
- 8 נכין את הציפוי: נרכך את הג'לטין על ידי ערבוב עם רבע כוס משקה EXTRA פריגת ונניח בצד ל-10 דקות.
נחמם את יתרת המשקה עם הסוכר עד שהסוכר נמס (לא להרתיחו!), נשלב את הג'לטין המרוכך, נערבב עד להמסה ונקרר לטמפ' החדר.
- 9 ניצוק על העוגה הקפואה, נעביר למקרר ל-4 שעות לפני ההגשה.



סחוט פריגת

יחידה ב-20% הנחה!





וחג פירותי תעשה לך

חג ביכורים שמח מהחבר'ה מפריגת

