



ערוץ  
האוכל



# שבועות עם עדיקוש

צילום: שירן כהן שי

**ניופאן**  
הנקודה האדומה. סמל השירות והאיכות



בשיתוף:

# מה בתפריט?

3 ..... פטריות פורטבלו במילוי גבינות ב-5 דקות

4 ..... פיצה בוראטה

5 ..... גראטן תפוחי אדמה ופטריות

6 ..... סלט חסה עם סלק ומוצרלה חגיגי לשבועות

7 ..... מילפיי עם קרם קפה קל להכנה

8 ..... פבלובה עם קצפת ותותים





## פטריות פורטבלו במילוי גבינות ב-5 דקות

### מצרכים:

- 4 פטריות גדולות
- 100 גרם גבינת פטה/בולגרית
- 100 גרם גבינת צ'דר/פתיתי מאק אנד צ'ז'
- 4 כפות גבינת שמנת
- פטרזיליה קצוצה
- בצל ירוק קצוץ
- מלח
- פלפל שחור גרוס
- פרמזן לקישוט - אופציה

### אופן ההכנה:

1. קוצצים את הירוקים במעבד מזון.
2. מניחים בקערה את תערובת הירוקים בקערה ומוסיפים
- 3 כפות גבינת שמנת, תערובת גבינות וגבינה בולגרית ומערבבים עד לקבלת המרקם הרצוי.
3. מורידים את הרגליים לפטריות ומניחים הפוכות על תבנית אפייה עם נייר אפייה.
4. ממלאים כל פטריה במחית הגבינות, מפזרים מלמעלה פרמזן, מזלפים שמן זית.
5. מכניסים לתנור ואופים ב-200 מעלות כ-10 עד 15 דקות, עד להזהבה.
6. מוציאים מהתנור, מגישים ובתאבון!



## פיצה בוראטה

### מצרכים:

לבצק:

500 גרם קמח

15 גרם שמרים טריים/5 גרם שמרים יבשים

1 כף סוכר

1 כפית מלח

4 כפות שמן זית

325 מ"ל מים פושרים

לפיצה:

רוטב עגבניות לפיצה

עגבניות אדומות פרוסות דק

חומץ בלסמי מצומצם

עלי רוקולה

כפית אורגנו

400 גרם גבינת מוצרלה

גבינת בוראטה

בזיליקום טרי

### אופן ההכנה:

1. בקערת המיקסר מניחים קמח, סוכר ושמרים, מחברים וו לישה ומתחילים לערבב. מוסיפים תוך כדי לישה את השמן זית ולאחר מכן את המים בהדרגה. לבסוף מוסיפים את המלח. ממשיכים את פעילות המיקסר לפחות כ- 10 דקות עד בצק חלק, אחיד ודביק.
2. את הבצק מעבירים לקערה משומנת בשמן זית, מניחים להתפחה כחצי שעה בטמפרטורת החדר.
3. בינתיים מחממים תנור ל-230 מעלות על מצב טורבו.
4. אחרי התפחה של הבצק, מוציאים את הבצק מהקערה, מחלקים ל-2 כדורים גדולים ומניחים על משטח מקומח להתפחה, כמובן שמקמחים גם את הכדורים מלמעלה וממסכים במגבת מטבח. את הכדורים מתפיחים כ- 30 עד 40 דקות.
5. אחרי שהכדורים תפחו, מתחילים לעצב את הפיצה: לוקחים כדור בצק שתפח ובעזרת ידיים מקומחות ומשטח מקומח פותחים או משטחים את הבצק לעיגול דק (אפשר להיעזר גם במערוך).
6. ממשיכים לעיצוב הפיצה: מזלפים קצת שמן זית על הבצק, מניחים מחצית מהעגבניות המרוסקות ומורחים בעדינות בעזרת גב של כף כך שיהיה רוטב על כל הבצק (להשאיר מעט שוליים).
7. מעל העגבניות המרוסקות מניחים מחצית מגבינת המוצרלה, עגבניות פרוסות ומיד מכניסים לאפייה.
8. כשהגבינה זהובה מוציאים, מקשטים עם עלי רוקולה, חומץ בלסמי ומניחים במרכז את הבוראטה.
9. מזלפים מעל קצת חומץ בלסאמי.
10. מגישים חם ובתאבון!



## גראטן תפוחי אדמה ופטריות

### מצרכים:

חבילת פטריות פורטובלו ושמפיניון  
8 תפוחי אדמה גדולים  
500 מ"ל שמנת לבישול  
200 גרם פתיתי מוצרלה  
100 גרם גבינה בולגרית  
מלח  
אבקת שום

### אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-190 מעלות, טורבו.
2. קולפים את תפוחי האדמה ובאמצעות המעבד מזון פורסים לפרוסות דקות.
3. מוסיפים את פרוסות תפוחי האדמה אל תוך הקערה.
4. חותכים לפרוסות את הפטריות ומוסיפים גם כן לקערת תפוחי האדמה.
5. מוסיפים לקערה את השמנת לבישול, מלח, פלפל, אבקת שום.
6. מוסיפים מיקס גבינות, מוצרלה וגאודה אל תוך הקערה.
7. מפוררים את הגבינה הבולגרית אל תוך הקערה ומערבבים את הכל ביחד.
8. שופכים את תוכן הקערה אל תוך תבנית פיירקס.
9. מוסיפים מעל עוד קצת שמנת ומפזרים פתיתי מיקס גבינות ופרמז'אנו.
10. מכניסים את התבנית לתנור למשך כשעה, עד שמתחיל להזהיב.
11. מוציאים מהתנור ומגישים. בתאבון!



## סלט חסה עם סלק ומוצרלה חגיגי לשבועות

### מצרכים:

- 4 עלים של חסה שטופה
- 2-3 נקטרינות
- חופן פקאן
- 1 סלק מבושל

### לרוטב:

- 3 כפות שמן זית
- 2 כפות דבש
- 2 כפות מיץ לימון
- מלח ופלפל

### אופן ההכנה:

1. חותכים את החסה גס ומניחים בקערה גדולה.
2. מכניסים למג'מיקס נקטרינות חתוכות ופורסים.
3. את החתיכות הפרוסות מוסיפים גם כן לקערה.
4. מכניסים סלק מבושל למג'מיקס על תוכנית מגרדת. מוסיפים את הסלק המגורד אל תוך הקערה.
5. קוצצים במעבד מזון את הפקאנים ומוסיפים אותם לקערה.
6. מכניסים את חומרי הרוטב לצנצנת ומשקשקים היטב.
7. מניחים קרעי מוצרלה על הסלט ושופכים מלמעלה את הרוטב.
8. מערבבים היטב ומגישים.



## מילפיי עם קרם קפה קל להכנה

### מצרכים:

- חבילת בצק עלים של ויליפוד
- 250 גרם מסקרפונה
- 250 מל שמנת מתוקה
- תמצית וניל
- מנת אספרסו
- 4 כפות אבקת סוכר
- אבקת סוכר לקישוט

### אופן ההכנה:

1. לבצק: לוקחים בצק עלים, פורסים אותו ומחלקים את הבצק ל-2 ריבועים גדולים.
2. פורסים חלק אחד של הבצק על תבנית עם נייר אפיה, מפזרים מעל אבקת סוכר, ומחוררים עם הצד השני של הסכין את הבצק.
3. מניחים נייר אפיה על הבצק ועליו תבנית נוספת - כדי שהבצק לא יתרומם.
4. מכניסים לתנור את הבצק על חום 180 עד להשחמה.
5. לקרם: מכינים מנת אספרסו.
6. מניחים בקערת המיקסר שמנת, קרם מסקרפונה, אבקת סוכר ואסרפסו. מתחילים להקציף.
7. לאחר שהקצפת מתחילה להתייצב, מוסיפים תמצית וניל.
8. מכניסים לשקית זילוף ומזלפים על הבצק שלוליות קרם, מכסים עם חלקו השני של הבצק ושוב מזלפים שלוליות קרם ושמים עוד בצק מעל ומפזרים מלמעלה אבקת סוכר.



## פבלובה עם קצפת ותותים

### מצרכים:

למרנג:

150 גרם חלבון

150 גרם סוכר

150 גרם אבקת סוכר

לקצפת:

250 מ"ל שמנת מתוקה

4 כפות אינסטנט פודינג וניל

מיכל יוגורט יווני

4 כפות אבקת סוכר

לרוטב פירות יער:

1 חבילה פירות יער קפואים

4 כפות סוכר

2 כפות מיץ לימון

להגשה: תותים חצויים

### אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-100 מעלות, מצב סטטי.
2. בקערת מיקסר עם וו בלון מניחים חלבונים ומקציפים עד התחלה של קציפה לבנבנה. לאחר מכן מוסיפים סוכר בהדרגה וממשיכים להקציף על מהירות גבוהה כ-7 עד 10 דקות, עד קבלת קציפה לבנה, מבריקה ויציבה.
3. מנפים את אבקת הסוכר לקערה עם קציפת המרנג וממשיכים את פעילות המיקסר רק עד איחוד הקציפה עם אבקת הסוכר וכאשר המרנג יציב ומבריק.
4. מניחים נייר אפייה מעל מגש אפייה, מעבירים את המרנג לשקית זילוף ומזלפים צינורות של מרנג.
5. אופים את המרנג כ-3 שעות עד ייבוש כמעט מלא.
6. לאחר כ-3 שעות מוציאים את המרנג מהתנור ומשאירים להתייבבות על מגש האפייה עוד כשעה.
7. מכינים את הקרם: בקערת מיקסר עם וו בלון מניחים שמנת מתוקה, אינסטנט פודינג וניל, יוגורט יווני ואבקת סוכר, מקציפים עד קצפת יציבה ומעבירים לקערה. את הקרם שומרים במקרר עד ההגשה.
8. לרוטב פירות יער: מניחים בקלחת קטנה פירות יער קפואים, סוכר ומיץ לימון, מביאים לרתיחה.
9. את הרוטב אפשר לטחון או להגיש עם חתיכות הפרי, שומרים בקופסא עד ההגשה.
10. את הפבלובה מרכיבים כשעה לפני ההגשה.