



תלמידים יקרים,
בימים אלו, כשכולנו מכונסים בבתים, עלינו לשמור על חשיבה חיובית ולהתחיל להתכונן לחג החירות המתקרב.
הנה מספר מתכונים שתמיד מעודדים אותי ומתאימים לערב חג הפסח.
חג שמח כשר ובריא לכולכם, בני משפחותיכם, מקווה שנשוב במהרה לשגרה המבורכת.
שף גיא



מלפוף - כרוב ממולא

אופן ההכנה:

חולטים את הכרוב בשלמתו או מקפאים לילה קודם ומפשירים או מרככים במיקרו בפולסים ומפרידים את העלים.
מערבבים את כל חומרי הגלם ומאזנים טעמים.
ממלאים כל עלה (גדולים חוצים) במעט מהמסה ומגלגלים.
מניחים את הכרוב הממולא בסיר המרופד בשמן זית ופרוסות עגבניה.
מכסים במים עם מלח/פלפל ומעט לימון פרסי טחון, מפזרים את שיני השום.
מניחים צלחת מעל (שלא יצוף), מכסים את הסיר ומבשלים על אש נמוכה במשך כשעה וחצי.

למילוי

1 כרוב גדול
1 כוס אורז- חצי מבושל
200 גרם בשר טחון
1 בצל קצוץ
שמן זית
מלח/פלפל
בהרט

לרוטב

שמן זית
עגבניה- פרוסה
מלח/פלפל
8 שיני שום קלופים וחצויים
לימון פרסי
1 לימון- סחוט

סלט שורשים אביבי



אופן ההכנה:

חותכים את כל הירקות ג'וליאן.
מתבלים במיץ לימון, שמן סומסום וסומסום קלוי. מערבבים עם חופן עלי וואסבינה.

מצרכים:

1 גזר צהוב
1 גזר כתום
1 סלק
1 קולורבי
עלי וואסבינה
סומסום קלוי
מיץ לימון
שמן סומסום



חומר גלם חדש

וסאבינה. נעים להכיר

טעמו כטעם וואסבי עדין.
מתאים למאכלים אסייתים,
מזכיר את טעמו של שורש החזרת ולכן מתאים מאוד לתבשילי וסלטי הפסח



טאג'ין בקר ביין

מעט שמן זית משובח
600 גרם בשר מספר 2- קוביות
5 יח' בצלצלי שאלוט
1 פלפל אדום- חתוך גס
1 בקבוק יין אדום איכותי
כף פפריקה
עלי דפנה
פלפל אנגלי
גבעול תימין
מלח/פלפל

אופן ההכנה

בסיר עם תחתית עבה מחממים שמן וצורבים את הבשר מכל הכיוונים.
מוסיפים את הבצלים והפלפלים ומטגנים אותם מעט.
מוסיפים את התבלינים, מכסים ביין אדום ומבשלים כשעתיים עד ריכוך מלא של הבשר.

