

קונים חכם  
קונים רמי לוי

חברת 2 | י"ח אייר תשפ"ב | מאי 2022

# מתכונים חגיגיים וקלים לחג השבועות

עם מגוון מוצרי  
המותג הפרטי של רמי לוי



רמי לוי שיווק השקמה

סל הקניות הזול במדינה

# חגיגת שבועות

לקראת חג השבועות מגישה רשת 'רמי לוי' חוברת מתכונים, שניה בסדרה, בה תוכלו ליהנות ממתכונים חלב ודגים.

המוצרים במתכונים הם מהתוצרת המשובחת של 'רמי לוי', דגים טריים מהקצבייה, גבינות ומוצרים שונים מהמותג 'רמי לוי'.

לצד המתכונים תיהנו גם מטיפים ועצות להכנת המתכונים, כדי להקל עליכם את המלאכה.

לחג השבועות יש שמות אחדים, חג מתן תורה, חג הקציר, חג הביכורים, עצרת. אך אף אחד מהם הוא לא חג הגבינות. ובכל זאת, מנהג ישראל לאכול מאכלי חלב בשבועות וכנראה שמנהג ישראל דין הוא ולכן כמות מאכלי החלב העושים את דרכם מן המדפים אל המטבחים היא גבוהה במיוחד.

טעמים רבים יש לכך שאוכלים מאכלי חלב בשבועות: \*חג השבועות הוא חג מתן תורה, וכיוון שהתורה נמשלה לחלב, שנאמר: "דבש וחלב תחת לשונך" (שיר השירים, ד, יא), נוהגים באכילת מאכלי חלב. \*גבינה בגימטרייה היא 70, רמז לדברי חז"ל ששבעים פנים לתורה (מד"ר נשא יג, טז).

אז ברור שגם אנחנו חוגגים בִּלְבָן במטבח. המתכונאית והקונדיטורית **מיכל זילברשלג** מגישה לנו מגוון מתכונים טעימים ומשובחים להרכיב מהם את סעודת החג. ולא נותר אלא לאחל שתקבלו את התורה בשלמות ובשמחה וכל הטורחים על הכנת המאכלים ללומדי התורה, שכרם הרבה מאוד.

## חג שבועות שמח,

דבורה קורן-ויצמן

מנהלת הפקה וי"צ: דבורה קורן-ויצמן מנהלת מחלקת פרסום ומכירות: מזל ציפורה פרסום ושיווק: יטל יוסקוביץ הפקה: יעל לרדן עיצוב גרפי: לאה יעקובוביץ עריכת לשונית והגהה: פרומה אייזנשטיין

חג השבועות מסמל עבור רבים מאיתנו חג של שורשיות, רוחניות, טוהר וירק רענן. כילדים הלכנו לקטוף פרחים ושיבולים כדי לקשט בהם את הבית לקראת החג. אני הייתי בוחרת את היפים והנדירים מכולם. בזמן הזה אימא הכינה לנו עוגת גבינה, פיצה במחבת, בליניצ'ס גבינה ובורקס. כל אחד מהמאכלים האלו משמר אצלי עד היום את האווירה והריח הנוסטלגיים.

ברבות הימים התקבע חג השבועות כ'חג המאכלים החלביים'. אני אישית מתחברת יותר ל'חג הביכורים': לטבע ולצבעוניות. זו הסיבה שבחרתי לשלב את שניהם במוסף זה. מצד אחד חלבי ומצד שני החיבור לאדמה, לירקות, לפירות ולטבע.

כל המתכונים שנבחרו הם אלו שמוגשים אצלנו בכל חג שבועות. חלקם עכשוויים וחלקם נוסטלגיים, כמו: **מרק הדובדבנים** שהוא מנת הפתיחה וכולם מחכים לו בכליון עיניים. על הדובדבנים להיות טריים, ריחניים, אדומים ומפוצצים בטעם ובפיגמנט כדי שיצבעו היטב את המרק. החשוב מכול הוא שלא יהיו רכים, כדי שנוכל לגלען אותם בקלות.

**קרפצ'יו סלק:** אני מכינה לכל ארוחת חג או סעודה שלישית מאוחרת. כל פעם בוורסיה שונה. אומנם חלק ממצרכי המנה קצת יקרים, אבל היי! חסכו מאיתנו את בישול הסלק. איזה מוצר מושלם זה סלק בוואקום? תמיד תמצאו אצלי במקרר קופסה אטומה ובה פרוסות קרפצ'יו סלק. רק לשלוף ולקשט.

**דגים:** אני תמיד קונה טרי וברגע האחרון.

כשמגיע הדג אני שוטפת אותו במי קרח ומכניסה לקופסה אטומה מרופדת בנייר סופג. הוא יכול להחזיק עד שלושה ימים במקרר. נראה לי שהגיע הזמן לדבר על הפיל שבוחר: הריח של הדגים. רצוי לא להשרות במלח או בלימון, כי ההשריה פוגמת בטעם ובמרקם של הדג. תנו לדג לספוג את הטעמים מהבישול והתבלינים.

**גבינות:** אני ממליצה ללכת למעדנייה. בעידן השפע של היום אפשר להשיג גבינות מעולות בכשרות מהודרת. תריחן, תבקשו לטעום ותחושו את המרקמים. גבינות צהובות כמו: גאודה, אמנטל וכד' רצוי לרכוש מתובלות כדי להוסיף רובד וחדשנות למנה. גבינת פרמזן רצוי לרכוש בגוש ולגרד סמוך לבישול או להגשה כדי לשמור על הטעם והטריות.

טיפים מהמתכונאית והקונדיטורית **מיכל זילברשלג**

**פסטה:** פסטה טרייה בעבודת יד היא ללא ספק הרצויה והמחמיאה ביותר, אבל כדי להקל על ההכנות לחג השתמשתי ברביולי ארטישוק וריקוטה של המותג רמי לוי. שילוב נדיר! כדי לשדרג את המנה אפשר להקפיץ את הרביולי בחמאה ולהוסיף רובד וטקסטורה לרוטב האליו אוליו.

**פטריות ואספרגוס:** פטריות חזקות וקשות מעידות על טריותן. הפטריות עשויות מ־85% מים, לכן שטיפה במים פוגעת בטקסטורה שלהן. לכן שטפו אותם בעדינות רבה ונגבו מייד. לאספרגוס התייחסו כמו לפרח: שימו אותו בכוס גבוהה עם מי קרח. אפשר לשמור על טריותו עד שלושה ימים. כדי להשתמש בו, יש להסיר את התפרחת של העלים, לקלף את הגבעול מכל הקשקשים, ולשטוף תחת זרם מים חזק.



רח' נבי עשרים 35, ירושלים  
טל: 077-2025-555



צילום שער: אסף אמברג  
סגנון: לירון ברקן

מיכל זילברשלוג  
צילום: אסף אמברם  
סגנון: לירון ברקו

# מרק דובדבנים קר

**טיפ:** ניתן להכין כמות גדולה של המרק, לחלק למנות ולשמור בהקפאה, לשלוף בעת הצורך ולהפשיר במקרר

10-8 מנות

**החומרים:**

ליטר וחצי מים

כוס וחצי סוכר

2 מקלות קינמון

1 ק"ג דובדבנים אדומים טריים או צנצנת דובדבנים

משומרים בסירופ קל

**להגשה:**

שמנת חמוצה

**ההכנה:** מרתיחים בסיר עמוק מים, סוכר וקינמון. מגלענים את הדובדבנים בעזרת קשית או צנתר, מוסיפים אותם לסיר ומביאים לרתיחה. מורידים את הסיר מהאש, מצננים ומעבירים לקירור לשעתיים לפחות. יוצקים את מרק הדובדבנים לקערית הגשה, מניחים תלולית שמנת חמוצה מעל ומגישים.



	חלבי / פרווה
	זמן הכנה: 25 דקות
	כלים מיוחדים: כוסות מדידה
	קל

מיכל זילברשלג  
צילום: אסף אמברם  
סגנון: לירון ברקו

# קרפצ'יו סלק אביבי

**טיפ:** ניתן לפרוס את הסלק מבעוד מועד ולשמור בקופסא אטומה עם הנוזלים במקרר. ולעטר בשאר המצרכים בסמוך לארוחה.



5 מנות

## החומרים:

- חבילת סלק בוואקום - רמילוי
- 250 גרם גבינת פטאקי בסגנון פטה - רמילוי
- 50 גרם אגוזי מלך חצויים קלויים
- מעט קרם בלסמי מוצמצם לזילוף
- מעט שמן זית כתית בסגנון איטלקי רמי לוי לזילוף
- מלח ופלפל גרוסים
- עלי מיקרו בזיליקום או עלי בזיליקום טריים - לקישוט

**ההכנה:** פורסים את הסלק במנדולינה לפרוסות הקרפצ'יו. קורעים קרעים מגבינת הפטאקי, מפוזרים אגוזי מלך, מזלפים בלסמי מוצמצם ושמן זית, מתבלים ומעטרים במיקרו בזיליקום או בעלי בזיליקום טריים.



חלבי

זמן הכנה: 10 דקות

קל



מיכל זילברשג  
צילום: אסף אמברם  
סגנון: לירון ברקו

# פילה שלמון צרוב על פטוצ'יני פסטו



**טיפ:** כדי להיערך לחג ניתן לשמור את הפסטה, הרוטב והדג הצלוי כל אחד בנפרד במקרר, בסמוך לארוחה להרכיב את המנה לחמם ולהגיש.

לנוהגים חלב ודגים  
2 מנות

- |                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| <b>החומרים:</b>                | <b>לדג הצרוב:</b>            |
| 75 גרם חמאה                    | 2 פרוסות פילה שלמון עם       |
| 2 כפות שום כתוש - רמי לוי      | העור - רמילוי                |
| 500 מ"ל שמנת לביישול           | 2 שיני שום                   |
| כוס חלב                        | 5 עלי בזיליקום - רמילוי      |
| חבילת פסטו בזיליקום - רמילוי   | מעט שמן זית כתית איטלקי      |
| 50 גרם גבינה צהובה מגוררת      | - רמילוי                     |
| קורט אגוז מוסקט                | מלח ופלפל גרוסים             |
| מלח ופלפל לפי הטעם             | <b>לפטוצ'יני פסטו מוקדם:</b> |
| 50 גרם גוש גבינת פרמזן - להגשה | חבילת פסטו פטוצ'יני          |

**ההכנה:**  
**מכינים את הפטוצ'יני:** מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן ומסננים. ממיסים בסיר את החמאה, מטגנים מעט את השום, יוצקים את השמנת והחלב ומביאים לרתיחה, מוסיפים את רוטב הפסטה והגבינה הצהובה, מתבלים ומביאים לרתיחה. **מכינים את הדג:** מלהיטים מחבת, מוסיפים מעט שמן זית, 2 שיני שום שלמות ומעט עלי בזיליקום. ממליחים ומפלפלים את פילה השלמון. מניחים אותו במחבת הלוהטת על צד העור וצורבים כ-2 דקות. הופכים את הדג וצורבים עוד כדקה. **מרכיבים את המנה:** מעבירים את הפסטה המסוננת לרוטב השמנת המוכן ומערבבים היטב. מניחים בצלחת הגשה, גוררים מעל את גבינת הפרמזן, מניחים ליד את הדג הצרוב ומעטרים בשמן זית איטלקי ובעלי בזיליקום!

חלבי  
זמן הכנה: 35 דקות  
כלים מיוחדים:  
כפות וכוסות מדידה  
🍴 🍴 🍴 🍴



מיכל זילברשלו  
צילום: אסף אמברם  
סגנון: לירון ברקו

# ארנצ'יני גבינות

טיפ: ניתן להכין כמות גדולה של כדורי ארנצ'ינו, לשמור בהקפאה. נחתו עליכם אורחים? נשאר רק להכין רוטב לחם ולהגיש.

10 מנות



## לטיגון:

- ביצים טרופות
- קמח לבן - רמי לוי
- פירורים מזהבים - רמי לוי
- שמן קנולה עמוק לטיגון - רמי לוי

## לרוטב רוזה קלאסי:

- 50 גרם חמאה
- 2 כפיות שום כתוש - רמילוי
- פחית עגבניות מרוסקות - רמילוי
- 500 מ"ל שמנת לבישול
- 2 כפות קטשופ - רמילוי
- מלח, פלפל ואגוז מוסקט

## החומרים:

### לכדורי הארנצ'ינו:

- 50 גרם חמאה
- 2 כפיות שום כתוש - רמילוי
- 2 כוסות אורז עגול
- 2 כוסות מים רותחים
- כוס חלב

### כוס שמנת לבישול

### כוס גאודה מגוררת

### כוס קשקבל חתוכה לקוביות

### כוס פרמזן מגוררת

### 1 ביצה

מלח, פלפל ואגוז מוסקט לפי הטעם

## ההכנה:

**מכינים את כדורי הארנצ'ינו:** מחממים במחבת חמאה ומטגנים את השום. מוסיפים אורז ותבלינים ומטגנים מעט. מוסיפים את המים והחלב ומבשלים על אש נמוכה עד לריכוך. מעבירים את האורז לקירור. כשמתקרר לגמרי, מוסיפים את הגבינות והביצה ומגלגלים בידיים רטובות לכדורים - 40 גרם כל אחד. מצפים בקמח, טובלים בביצה ואחר כך בפירורי לחם ומטגנים בשמן עמוק עד להזהבה.

**מכינים את הרוטב:** מחממים חמאה ומטגנים שום, מוסיפים עגבניות ותבלינים ומצמצמים מעט. מוסיפים שמנת ומביאים לרתיחה.



**חלבי**

זמן הכנה: 50 דקות

כלים מיוחדים:  
כפות וכוסות מנייה

סמלים:

מיכל זילברשלג  
צילום: אסף אמברם  
סגנון: לירון ברקו

# רביולי ארטישוק וריקוטה ברוטב אלי אוליו ארטישוק וקלמטה

**טיפ:** לשדרוג המנה, לחמם חמאה במחבת ולהקפיץ את הרביולי עד שהוא צרוב מעט ואז לשדך אותו עם רוטב האלי אוליו.

5-4 מנות

## החומרים:

- חבילת רביולי ארטישוק וריקוטה - רמילוי
- 5 כפות שמן זית איטלקי - רמילוי
- כף שום כתוש - רמילוי
- 10 עגבניות שרי חצויות
- כוס פרחי ברוקולי קפואים - רמילוי
- 3 יחידות ארטישוק א-לה-רומנה משומר\*
- 1/2 כוס זיתי קלמטה מגולענים
- 2 ענפי בזיליקום
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור גרוס דק - רמילוי
- קורט אגוז מוסקט טחון
- 50 גרם גוש גבינת פרמזן

## ההכנה:

מבשלים את הרביולי לפי הוראות היצרן ומסננים.  
מחממים בסיר רחב שמן זית, מטגנים קלות לפי הסדר שום כתוש, עגבניות שרי וברוקולי ואז מוסיפים את הארטישוק עם כמה כפות מהנוזל.  
מוסיפים זיתים ומתבלים, מוסיפים את הרביולי המסונן ומעטרים בפרמזן מגורר ועלי בזיליקום.

\*מטעמי כשרות, אין להשתמש במי השימורים של הארטישוק. יש לשטוף אותו היטב לפני השימוש.



מיכל זילברשלג  
צילום: אסף אמברם  
סגנון: לירון ברקו

# פולנטת תירס ושלל פטריות



**טיפ:** לטחון את התירס והנוזלים לפני החג ולשמור בקירור. ולק בסמוך לארוחה להכין את שאר המתכון. את הפולנטה מגישים טרי מהסיר לצלחת.

7-5 מנות

## החומרים: לפולנטה:

- 3 כוסות חלב
- 1/2 כוס קמח תירס לפולנטה
- 75 גרם חמאה
- 50 גרם גבינת פרמזן מגוררת
- כף תימין יבש
- מלח לפי הטעם

## לקישוט:

- 4 כפות שמן זית איטלקי - רמילוי
- 50 גרם חמאה
- 3 פטריות פורטובלו פרוסות
- 10 פטריות שמפיניון פרוסות
- סלסילת פטריות שי-מגי שלמות
- כפית מלח גרוס
- כפית פלפל גרוס דק - רמילוי
- 50 גרם גוש גבינת פרמזן - להגשה

## ההכנה:

**מכינים את הפולנטה:** שמים בסיר תירס וחלב, ומביאים לרתיחה. טוחנים במוט בלנדר. מוסיפים את הקמח לפולנטה בהדרגה תוך כדי טריפה עד שהמסה מתעבה מעט. מוסיפים חמאה, תבלינים וגבינה ומערבבים היטב.

**מכינים את הקישוט:** מחממים במחבת רחבה שמן זית וחמאה. מקפיצים את הפטריות ומוציאים לקערה. ממליחים ומפלפלים ומוציאים לקערה. **מרכיבים את המנה:** מניחים במרכז כלי ההגשה את הפולנטה, מעטרים בפטריות צלויים, מקלפים בקולפן מגוש הפרמזן ומקשטים. מגישים חם.

**חלבי**

זמן הכנה: 40 דקות

כלים מיוחדים:  
כפות וכוסות מדידה

כינוי







חדש! בלעדי בראי לוי

קבלו את-

# גבינת השמנת החדשה שלכם!



גבינת שמנת וחלפניניו



גבינת שמנת ושום



גבינת שמנת וזיתים



גבינת שמנת בטעם טבעי



רמי לוי שיווק השקמה 

סל הקניות הזול במדינה