



חג של טעמים חדשים

מנות כשרות לפסח בשילובי טעמים עכשוויים



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow

מבוא

השנה יצרנו עבורכם חוברת פסח עם מתכוני מנות לחג בסגנון פיוז'ן:
מנות ממדינות שונות לצד מנות קלאסיות מהמטבח המקומי שלנו.
המנות מתאפיינות בצבעים עזים ובעילובי רטבים חדשים ומפתיעים.
המנות מתאימות גם להגשת בופה וגם להכנה אקטיבית בעמדת שף לעיני האורחים.

בברכת חג פסח שמח וכשר,
מהשותפים שלך ביוניליוור פודסולושיונס



#Prepped for tomorrow



שף שמוליק אלגרנטי,
שף ערוץ מלונות ואולמות
 [chef_shmulik_alegranti](https://www.instagram.com/chef_shmulik_alegranti)

תוכן עניינים

3.....מתכוני מנות כשרות לפסח.

10.....חומרי גלם למנות.



בשר ראש וירקות שורש

רכיבים ל-10 מנות:

1.5 ק"ג בשר ראש עגל

300 גרם ארטישוק ירושלמי

100 גרם בצל לבן

100 גרם גזר

100 גרם סלרי

50 גרם פטריות שמפיניון

50 גרם שיני שום

20 גרם עלי מרווה

1/2 ליטר רוטב יין אדום "קנור"

750 גרם פירה

300 מ"ל מים

מלח

פלפל שחור גרוס

אופן ההכנה:

1. מערבבים את בשר הראש עם שמן זית, מלח ופלפל ומכניסים לתנור לחום של 250 מעלות למשך עשר דקות.
2. במקביל מחממים מחבת ומטגנים את כל הירקות עד להזהבה.
3. מוסיפים את רוטב היין האדום, בשר הראש ועלי המרווה ומערבבים היטב.
4. מבעלים עד אשר בשר הראש רך לגמרי (ניתן להעביר לגסטרונום בשלב הזה ולהמשיך בישול בתנור)
5. מסדרים בצלחת הגשה את הפירה ועליו את הבשר יחד עם הרוטב וירקות השורש. ניתן להוסיף מעט עלי מרווה מטוגנים לקישוט מעל.



פורקטה עוף

רכיבים ל-10 מנות:

2 עופות ללא עצמות

8 כפות ממרח פסטו בזיליקום "הלמניס"

50 גרם עלי טימין

20 עלי מרווה

100 גרם פיסטוק קלוי

100 גרם קשוי קלוי

200 גרם ערמונים קלופים

500 גרם רוטב צ'ילי מתוק "קנור"

מלח

פלפל שחור גרוס

אופן הכנה:

1. מניחים את העוף על משטח עבודה כשהעור כלפי מטה.
2. עושים חתכים לאורך העוף אך לא עד הסוף על מנת שחומרי הגלם יכנסו פנימה.
3. מורחים על כל העוף בצורה שווה את ממרח הפסטו בזיליקום ומפזרים מעל את עשבי התיבול, קשוי, פיסטוק וערמונים יחד עם מעט מלח ופלפל.
4. מגלגלים את העוף וקושרים אותו בעזרת חוט קשירה או רשת ועוטפים במרינדה של צ'ילי מתוק.
5. מכניסים לתנור לחום של 170 מעלות למשך 45 דקות.
6. חותכים לפרוסות ומגישים.



קרב דג בורי ברוטב לימון

רכיבים ל-10 מנות:

לקרב דג:
1 קילו דג בורי (נקי מעצמות ועור)
100 גרם בצל לבן
100 גרם פטרוזיליה
150 גרם קמח מצה
1 ביצה
מלח
פלפל שחור טחון

לרוטב לימון:

1/2 ליטר רוטב עם לימון ושמן זית "הלמניס"

250 מ"ל מים
2 יח' שומר פרוס לשישיות
1 פלפל צ'ילי
1 לימון פרסי
1 לימון פרוס
5 יח' שיני שום
עלי שמיר לקישוט
סומק

אופן הכנה:

1. מכינים את קרב הדג: קוצצים דק בסכין את הדג, הבצל הלבן והפטרוזיליה (ניתן גם לטחון במטחנה הכל יחד).
2. מערבבים את כל מרכיבי הקרב היטב עד לאחידות מלאה וקבלת מרקם דביק.
3. מכניסים את המסה למקרר לכמה שעות ולאחר מכן מקבבים וסוגרים על הגריל (רק לקבלת פסי גריל יפים).
4. מכינים את הרוטב: מחממים מחבת וצולים היטב את השומר, שיני השום ופלפל צ'ילי.
5. מוסיפים את שאר מרכיבי הרוטב ומביאים לרתיחה.
6. מוסיפים את קרב הדג לבישול קצר.
7. מתקנים טעמים ומעבירים הכל לצלחת הגשה.
8. מעטרים בעלי שמיר וסומק.



לזניית מצות ובולונז

רכיבים ל-10 מנות:

חבילת מצות

1 ק"ג בשר טחון

200 גרם גזר

200 גרם בצל לבן

200 גרם סלרי

100 מ"ל יין אדום לבישול

1 ק"ג רוטב עגבניות פולפה "קנור"

1/2 ליטר קצפת צמחית/חלב סויה

100 גרם עלי בזיליקום

100 גרם אבקת תיבול דגש בטעם עוף "קנור"

50 גרם שום כתוש

מלח

פלפל שחור גרוס

אגוז מוסקט

אופן הכנה:

1. מכינים בולונז - מטגנים את ירקות השורש והשום, מוסיפים את הבשר וממשיכים לבעול היטב. מוסיפים את היין האדום ומאדים לגמרי.
2. מוסיפים את רוטב הפולפה, הבזיליקום, התבלינים ואבקת תיבול דגש בטעם עוף "קנור" וממשיכים לבעול עד לצמצום מוחלט של הנוזלים.
3. מקררים ומניחים בצד.
4. מרכיבים את הלזניה: שכבה ראשונה, דפי מצה שהרטבנו קלות מראש ומעל שכבה נדיבה של בולונז וכך עוד פעמיים. בשכבה העליונה נערבב קצפת צמחית/חלב סויה יחד עם פולפה ביחס של 1:1 עם מלח, פלפל ובזיליקום קצוץ ונכניס לתנור לחום של 160 מעלות למשך 20 דקות או עד השחמה קלה של השכבה העליונה.
5. נחתוך למנות ונסדר על צלחת הגשה בעיטור עלי מיקרו בזיליקום.



פאייה דגים

רכיבים ל-10 מנות:

6 יח' פילה לברק חתוך לחצאים

1/2 ק"ג אורז עגול

1/2 ק"ג סופריטו ירקות

1.3 ק"ג אבקת תיבול דגש בטעם עוף "קנור"

עם זעפרן

100 גרם אפונה

300 גרם מיקס פלפלים בצבעים

יין לבן

לימון טרי

שמן זית

מלח ופלפל

סופריטו ירקות לפאייה:

1 ק"ג בצל לבן

1 ק"ג גבעולי סלרי

1 ק"ג פלפל אדום

1 ק"ג פלפל ירוק

1/2 ק"ג רוטב עגבניות פולפה "קנור"

הכנה מוקדמת:

1. חותכים את כל הירקות לקוביות קטנות.
2. מבשלים את הבצל, הסלרי ולבסוף את הפלפלים.
3. מוסיפים את רוטב הפולפה וממשיכים לבשל עד לרתיחה.
4. מתקנים טעמים עם מלח ופלפל.

אופן הכנת הפאייה:

1. מחממים במחבת את הסופריטו ומוסיפים את האורז ואת האפונה.
2. מוסיפים מעט יין לבן, מאדים ומעבירים לגסטרונום.
3. מוסיפים את הדגים עם העור כלפי מעלה, ממליחים ומפלפלים וסוחטים מעט לימון מעל.
4. מוסיפים לגסטרונום את הציר על בסיס אבקת תיבול דגש בטעם עוף "קנור" ומכניסים לתנור שחומם מראש על 180 מעלות ל-25 דקות.
5. מעבירים לכלי הגשה בצורה מסודרת.



סלט עלים ובטטות צלוייות

רכיבים ל-10 מנות:

2 לבבות חסה

1/2 שקית עלי ארוגולה

5 בטטות קטנות

2 בצל סגול

50 גרם קשיו קלוי

50 גרם שקד קלוי

150 מ"ל רוטב עם לימון ושמן זית לסלט "הלמנ'ס"

150 גרם רוטב בטעם קרמל מלוח "קארט ד'אור"

עלי מיקרו לקישוט

מלח

פלפל שחור

אופן הכנה:

1. צולים את הבטטות והבצל הסגול עם מלח, פלפל ושמן זית בתנור עד להשחמה.
2. שוטפים את החסות וקורעים לחתיכות גסות יחד עם עלי הארוגולה.
3. מערבבים את החסות עם רוטב לימון ושמן זית ומניחים בצלחת ההגשה.
4. מסדרים מעל את הירקות הצלויים, קשיו, שקדים ועלי מיקרו.
5. מזלפים בנדיבות רוטב בטעם קרמל מלוח מעל הירקות ומגישים.



סלט אטריות שעועית אסייתי

רכיבים ל-10 מנות:

- 1 חבילה אטריות שעועית
- 200 גרם מלפפון
- 200 גרם צנונית
- 200 גרם אונס
- 200 גרם גזר
- 200 גרם כרוב סגול
- 100 גרם כוסברה
- 100 גרם בצל ירוק
- 200 גרם בוטנים קצוצים
- 10 מקלות צ'ופסטיק

לרוטב אסייתי:

400 גרם רוטב סצ'ואן "קנור"

100 גרם צ'ילי מתוק "קנור"

10 גרם שמן שומשום

20 גרם עלי בדיליקום

אופן הכנה:

1. מבעלים את האטריות לפי ההוראות על האריזה ומקררים.
2. חותכים את כל הירקות לגוליינים דקים.
3. מכינים רוטב לסלט: טוחנים את רוטב הסצ'ואן, הצ'ילי המתוק, הבדיליקום ושמן השומשום לרוטב אחיד.
4. מתבלים את הסלט יחד עם הרוטב ועשבי התיבול ומתקנים טעמים במקרה הצורך.
5. מגישים בתוך קערות שעליהן מונח נייר פרגמנט בהדפסת עיתון, בזקים מעט בוטנים קצוצים וסוגרים עם מקל צ'ופסטיק.



מוצרי יוניליוור פודסולושיינס

למידע על מגוון מוצרי יוניליוור פודסולושיינס כשרים לפסח



רוטב עם לימון ושמן זית
"הלמנ'ס"



רוטב בטעם קרמל מלוח
"קארט ד'אור"



רוטב טריאקי "קנור"



רוטב יין אדום "קנור"



רוטב צ'ילי מתוק "קנור"



רוטב סצ'ואן "קנור"



רוטב עגביות
פולפה "קנור"



אבקת תיבול דגש
בטעם עוף "קנור"



ממרח פסטו בזדיליקום
"הלמנ'ס"



Unilever
Food
Solutions

778



#Prepped for tomorrow
at ufs.com