

מוגש ע"י:
המועצה לענף החלב

מערבני חלב וגבינה



מרק מלפפונים (קר)

החומרים:

3 כוסות אשל, או: 2 כוסות אשל, 1 כוס יוגורט,
2 כוסות מים קרים
1 ק"ג מלפפונים ירוקים
1 כפית שמיר קצוץ
1 כפית מיץ מלימון
3 שיניים שום כתוש
קורט מלח, קורט פלפל לבן

ההכנה:

קולפים את המלפפונים וחותכים אותם לקוביות קטנות מאוד.
מערבבים את האשל עם המים, מוסיפים את המלפפונים ומערבבים, מוסיפים את התבלינים, הירק הלימון והשום, מערבבים היטב בכף עץ, מצננים היטב ומגישים כמרק.



ממרח מתערובת גבינות

החומרים:

100 גרם גבינה לבנה (9 אחוז)
100 גרם גבינה צהובה ("עמק" או "נה" ריה")
100 גרם גבינת צאן לבנה, ("בריונה" או "צפתית")
1 כף שמנת חמוצה
קורט אגוז מוסקט טחון.

ההכנה:

מרסקים את הגבינות הצהובות, מועכים את גבינות הצאן הלבנות, מערבבים את כל החומרים, משהים במקרר מספר שעות לפני ההגשה.

ממרח מגבינות

החומרים:

100 גרם גבינה צהובה מגורדת ("גלעד" או "גולך")
200 גרם גבינה לבנה (9 אחוז)
1 חבילה חמאה נמסה
1 כפית מלח, 1 כפית פלפל 1 כפית פפריקה

ההכנה:

מערבבים את כל החומרים, מקשטים בחצאי זיתים, משהים מספר שעות במקרר לפני ההגשה.



סלט גבינות מלוחות

החומרים:

100 גרם גבינה "צפתית"
100 גרם גבינה "בריונה"
2 חצילים בינוניים
1 בצל

3 עגבניות

חופן זיתים שחורים

3 שיני שום כתוש

1 כף שמן זית

1 כפית חומץ

1 כפית מיץ מלימון

מלח, פלפל, פטרוזיליה קצוצה.

ההכנה:

קולפים את החצילים, קולים אותם בפרוסות ומועכים. קולפים את העגבניות ומרסקים אותן, קוצצים את הזיתים, מפורדים את הגבינות, מערבבים לעיסה חלקה, מוסיפים את כל שאר החומרים והתבלינים תוך כדי בחישה בכף עץ. משהים במקרר בכלי סגור מספר שעות.

סלט גבינה וירקות

בטעם מזרחי

החומרים:

1 ק"ג גבינה לבנה שמנה (9 או 12 אחוז)
סלט ירקות טריים: מלפפונים, עגבניות, גמבה.

2 שיני שום כתוש

2 כפות שמיר קצוץ דק

קורט מלח, קורט פלפל לבן

מיץ מחצי לימון

ההכנה:

מטבלים את סלט הירקות בשום, בלי מון, ובתבלינים, מוסיפים את הגבינה, מערבבים בעדינות, מוסיפים את השמיר הקצוץ, משהים במקרר בכלי סגור הייטב כשעה לפני ההגשה.



סלט גבינות וביצים

החומרים:

100 גרם גבינה לבנה שמנה (9 או 12 אחוז)

100 גרם גבינה צהובה ("גלעד" או "גולך")

1 כף שמנת חמוצה

2 ביצים קשות

3 מלפפונים כבושים

1 כפית מיונית

מיץ מחצי לימון, קורט מלח, קורט פלפל.

ההכנה:

מרסקים על פומפיה גסה: את הגבינה הצהובה, את המלפפונים הכבושים, את הביצים הקשות, מערבבים את כל החומרים והתבלינים.
אפשר למלא בתערובת חצאי עגבניות, או להגיש על גבי עלי חסה.

לתשומת לב הבוקרים

מרכזית משרד החקלאות בקריה בת"א הוסבה למרכזית חיוג ישיר פנימה וניתן להתקשר לכל העובדים ישירות לפי המספרים המובאים:

211204	גרוזבינסקי, זאב	211221	אילן, דב
211222	לב, בנימין	211221	בן אשר, אהרון
211210	נוימן, צבי	211216	בר, אורי
211221	סמסון, אלי	211210	גמיל, עובדיה
	ימי הקבלה בימי רביעי בשבוע	211222	קלי, יעקב