



הבישול עם חלב – תענוג

המגישה למערכת – פט

קישואים עם גבינת עמק*

קחי:

- ק"ג קישואים
- 1 כוס חלב חם
- 1 כף קמח
- 1 כף חמאה
- 1 כפית מלח ומעט פלפל
- 1 בצל גדול מגורר
- ¼ ק"ג גבינת עמק

הזהיבי מעט את הבצל בחמאה, הוסיפי קמח עד שתקבלי עיסה, הוסיפי בהדרגה חלב, מלח ופלפל עד שיייווצר "רוטב לבן" סמיך. רחצי קישואים. הסירי את הקצוות ופרסי לפרוסות באורך 1½ ס"מ. חלטי במשך דקות אחדות, או אדי אם את מעדיפה זאת – עד שהפרוסות רכות למחצה. סניי היטב והעבירי לקערה עמידה לחום התנור, בה אפשר להגישן לשולחן. יצקי את הרוטב מעל הקישואים, מרחי מעליהן גבינה מגוררת, אפי בתנור מחומם מראש, בחום בינוני, במשך כ-½ שעה עד שהגבינה נמסה, ופני המנה משחימים. הגישי חם.

קישואים עם גבינת קוטג'

רסקי ½ ק"ג קישואים במגררת גסה, או במעבד מזון. כסי במלח, הניחי בצלחת במשך 10 דקות, וסחטי את המים.

* כל המתכונים ל-4 מנות

ערבבי עם כף קמח, כף פטרוזיליה קצוצה, 100 גרם גבינת קוטג' וביצה אחת, לוישי עד שמתקבלת עיסה. חלקי לחתיכות קטנות, גלגלי אותן בקמח וטגני בשמן עמוק.

קישואים עם עגבניות

קחי:

- 25 גרם חמאה
 - 2 שיני שום כתוש
 - 1 בצל גדול פרוס
 - ½ ק"ג קישואים פרוסים דק
 - 2-3 עגבניות גדולות קלופות ופרוסות
 - מלח ופלפל שחור טרי טחון
 - 100 גרם גבינה קשה מגוררת דק
 - 3 כפות פרורי לחם טריים
- המסי חמאה במחבת, הוסיפי שום ובצל והזהיבי קלות. הוסיפי קישואים ועגבניות, כסי ובשלי בעדינות תוך כדי בחישה במשך כ-10 דקות, או עד שיהיו רכים אך עדיין פריכים. תבלי במלח ובפלפל וצקי לקערה עמידה לאש. מרחי מעליהם תערובת גבינה ופרורי לחם והשחימי בגריל מחומם מראש.

קישואים עם גבינה לבנה

מתכון זה הינו תורכי ובעצם דורש גבינת פטה, אך גם גבינת כנען מתאימה.

קחי:

- 4 קישואים באורך כ-12 ס"מ

- 250 גרם גבינה לבנה, יבשה ומפוררת
 - 30 גרם גבינה קשה מגוררת
 - 2 כפות קמח
 - 1 כפית שום כתוש
 - מלח ופלפל שחור טרי טחון
 - פרורי לחם
 - שמיר קצוץ
 - חמאה

רחצי קישואים, הכניסי אותם לתוך מים רותחים מלוחים, אדי במשך כ־10 דקות או עד שיהיו רכים למחצה, סני והניחי לקרר. ערבבי גבינה עם קמח, שמיר, פלפל וקורט מלח. חצי את הקישואים לאורכם והוציאי את תוכם. סדרי אותם (עם הפנים כלפי מעלה) על מגש, פזרי מעט מלח ומלאי בתערובת גבינה.

זרי מעט פרורי לחם ומעט חמאה, צלי בגריל בחום גבוה עד שהגבינה כמעט נמסה. הגישי חם.
- 2 כפות מנטה טריה קצוצה גס
 - 4 כפות גבינת קוטג' או כנען
 - 1 ביצה קשה מעוכה
 - מלח וקורט פפריקה
 - עלי חסה לקישוט
 - שום

חתחי את קצות הקישואים, בשלי על אש נמוכה במים מלוחים במשך 10 דקות, סני היטב. חצי קישואים לאורכם, ובעזרת כף הוציאי את בשר הקישוא. קצצי את התוך המוצא ("הבשר") קיצוץ עדין, והכניסי בכלי מתאים.

הכניסי קליפת לימון וזיץ לימון לקערה, הוסיפי מעט שמן, ואח"כ הניחי את חצאי הקישואים לכבישה (מארינט) עד שיתקררו לגמרי.

ערבבי ביצה מעוכה בבשר הקישואים, והוסיפי גבינה, מנטה, אגוזים, פפריקה, מלח ומעט מנוזל הכבישה להרטבה.

ערכי את חצאי הקישואים בצלחת על גבי עלי חסה. מלאי בתערובת הגבינה את "התעלות" שבחצאי הקישואים, קשטי בפרוסת לימון ובעלי מנטה.

הגישי קר.

קישואים ממולאים בגבינה לבנה

קחי:

- 4 קישואים קטנים (כ־350 גרם)
- מיץ וקליפה מגוררת מחצי לימון
- 25 גרם אגוזים קצוצים

מנוי נכבד!

חוברת זו, 185, תשלם את שנת החתימה תשמ"ג.

לדאבונו שוב לא הספקנו להוציא לאור את חוברת "חקר ומעש" כמתוכנן, וזאת עדיין בעקבות השיבושים שחלו – ועדיין חלים – בעבודתם הסדירה של רבים מתורמי החומר לחוברת. חומר זה נמצא בשלבי הכנה. פירסומו מובטח עם השלמת כתיבתו. אתכם הקוראים הסליחה. כאשר תצא חוברת 5 של "חקר ומעש", היא תישלח לכל מנויי שנת תשמ"ג.

גם בשנה החדשה תשמ"ד נעשה כל מאמץ לשפר את "משק הבקר והחלב", לגוון את החומר שנפרסם, לדון בנושאים אקטואליים המעסיקים את הענף. עזרתך האקטיווית, הקורא, תסייע בהשגת מטרות אלו. אל נא תסתפק בקריאה פאסיווית. תתייחס לנושאים בכתב, ותתחלק עם יתר הקוראים במחשבותיך, בהישגיך במשק ובהשגותיך על הנעשה בענף וסביבו.

חוברות "משק הבקר והחלב" יישלחו אליך בתשמ"ד כפי שנשלחו בשנה החולפת, אלא אם תודיע לנו על רצונך לשנות את מספר החוברות שעליהן אתה חתום. במקרה זה הודע נא למערכת באמצעות הספח שבחוזר המצורף לחבורת זו.

בברכת שנה טובה

המערכת