



חנן הגבן שבועות

החלטתי לתת לכם אתנחתא מסיפורי מחלבות וגבינות ולהציע כמה מתכונים קוטפי מחמאות. זה קל, פשוט וטעים לאללה. אפשר לנסות את זה גם בארוחת בוקר ברפת. נתחיל עם גבינות שאותם נהפוך לקינוחים.

גבינת קממבר על האש

אני יודע שרובנו רואים רק בשר מול העיניים כשמדליקים את הגריל... אני מציע לכם לצאת מהקופסא ולשלב קינוח מיוחד וטעים: גבינת קממבר על האש! אז איך מכינים את המנה המופלאה?
המצרכים:
כיכר גבינת קממבר
דבש או סילן, אפשר גם בלסמי מצומצם, פרי כגון תפוח עץ, אפרסק, משמש, אגוזי פקאן או פיסטוקים
לקישוט: פרחי לוונדר או בזיליקום סגול.

אופן ההכנה

צולים את גבינת הקממבר עד שהיא מתרככת (אפשר לעטוף תחילה בנייר אלומיניום ולקראת הסוף לפתוח כדי לקבל צלייה טובה).

אז נכון שחג השבועות כבר חלף אך הגבן המתמיד שלנו, הלו הוא חנן, התעקש לחזור לכמה מתכונים פשוטים וקלים להכנה לרגל החג החלבי המרגש. לא עזרו לנו המילים כי "העיתון מיועד לרפתנים מחוספסי ידיים ולשון ואנחנו לא מגזין בישול". חנן נותר בשלו "שהנשים שלהן יכינו, זה מתכוני ברזל, ממש סוף הדרך". הצדעה למעדני גבינות עליהם גדל הגבן שלנו. נב לא למיטיבי לכת בלבד, אפשר להתחבר לצד הנשי. מותר •

אני אוהב מאוד את חג שבועות ולכן



חנן הגבן

hanan@gvinit-hanan.coil



קפרזה





סלט זעתר וגבינה מלוחה
 סלט מקומי עם הגבינה הכי מקומית
 שלנו - צפתית, בתוספת כל השפע הגדל
 סביבנו כאן בארץ,
 שמן זית, זעתר ועגבניות.

מצרכים

- 200 גרם גבינה צפתית מלוחה או פטה
- חתוכה לקוביות קטנות
- 1 כוס עלי זעתר טרי
- 1/2 בצל קצוץ דק
- מיץ לימון מלימון אחד
- 2 פיתות חתוכות לקוביות
- 2 שיני שום כתושות
- חצי כפית כמון
- מעט מלח גס
- 1/4 כוס שמן זית
- 2 עגבניות חתוכות לפלחים

הוראות הכנה

מערבבים את הגבינה עם הזעתר הבצל והלימון.
 קולים את הפיתות בתנור עד שהן פריכות, מוציאים ומערבבים עם השום, הכמון, המלח ושמן הזית.
 לפני ההגשה מאחדים את הקערות ומוסיפים עגבניות, מערבבים ומגישים.

חג שמח!

קינוח גבינת ריקוטה
 ריקוטה היא גבינה ללא מלח, בעלת טעם ניטרלי,
 מתאימה למילוי רבילי, לעוגות גבינה, וגם סתם כך לנשנש עם כפית.
 אני אוהב להגיש אותה בתור קינוח עם אגוזים או פיסטוקים קלויים ופרי עונה מתוק, לצקת מעל דבש או סילן בנדיבות ולקשט בפרחי לבנדר.
 בתמונה ריקוטה עם אגוזי מלך, תאנים, דבש ורוזמרין.

סלט קפרזה

כמה פשוט ככה טעים:
 אחד המנות המזוהות עם המטבח האיטלקי, מוצרלה טרייה, שמן זית, עגבניות ובזיליקום בצד לחם כפרי או ג'בטה איטלקית,
 ויש לכם חגיגה בצלחת!

מצרכים

- כדור מוצרלה טרי (כ-300 גרם)
- 10 עגבניות שרי
- 6 עלי בזיליקום
- שמן זית
- מלח

הוראות הכנה

קורעים את המוצרלה לפיסות, חוצים את עגבניות השרי לשניים.
 שמים בצלחת את המוצרלה והעגבניות, מפזרים מעל את הבזיליקום מלח ויוצקים שמן זית ומגישים.

צורבים גם את הפרי על הגריל, מורידים את הקממבר והפרי מהגריל מניחים את הגבינה על צלחת או בוצ'ר בלוק,
 מסדרים את פלחי הפרי מעל הקממבר מפזרים מעל את אגוזי הפקאן ויוצקים את הדבש.
 אפשר לקשט בפרחי לוונדר או בזיליקום סגול,
 מגישים מיד,
 זה טעים!!!!!!

קוביות חלומי בעטיפת סוכר וקינמון

גבינת החלומי היא גבינה קפריסאית ידוע בעיקר כתוספת בסלטים לאחר שהיא נצרכת במחבת.
 במתכון הבא היא משמשת כקינוח:
 קוביות חלומי בעטיפת סוכר וקינמון (6 מנות)
 זמן הכנה כמה רגעים
 חשוב להגיש חם



חומרים:

- 250 ג גבינת חלומי
- מעט שמן לטיגון
- 3 כפות סוכר
- 1 כף שטוחה קינמון טחון
- מכניסים את הסוכר והקינמון הטחון לקופסה הנסגרת הרמטית ומנערים.
- במחבת גדולה יוצקים מעט שמן לטיגון בשכבה דקה (במחבת טפלון אפשר ללא השמן)
- מחממים את המחבת.
- חותכים את גבינת החלומי לקוביות בגודל הרצוי ומעבירים למחבת לצריבה של כמה דקות, עד שהחלומי משחים בכל צד.
- מוציאים את קוביות החלומי מהמחבת ומעבירים לקופסת תערובת הקינמון והסוכר.
- סוגרים ומנערים היטב, כך שקוביות החלומי יצופו בתערובת.
- מסדרים על צלחת הגשה ומגישים חם.



100 שנות רפת ישראלית
 התאחדות מגדלי בקר בשיתוף מועצת החלב
 שמחים להזמין את העוסקים בענף החלב,
 משפחותיהם ואת הציבור הרחב
 לקחת חלק בארוע לציון
100 שנות רפת ישראלית שיתקיים
בקבוץ עין שמר ב-24 באוגוסט