

מרינאדו
MARINADO

חגי תשרי

2026



תוכן העניינים

2	פתח דבר	כשבשר איכותי פוגש את שולחן החג
3	נבחרת החגים של מרינדו	
5	דניאל מרציאנו	
6	כתר צלעות טלה	בגלייז רימונים ופיסטוקים
8	רוסטביף סינטה	על תפוח אדמה מדורה
10	שוק אווז	ברוטב ברביקיו ודבש, על קוסקוס מרוקאי
12	סיגר חלקי פנים	במילוי שקדי עגל
14	הילית סביר צידון	
15	שוק טלה בבישול ארוך	עם שאלוטים, תפוח ותבלינים
17	פיקנייה צלויה	על אורז חגיגי
19	בריסקט צלוי	בדמי גלאס אספרסו
21	אלעד סרור	
22	טיבון טלה	בגלייז תאנים ורימונים
24	כרעיים עוף בתנור	בנוסח ראש השנה
26	חנית חביב	
27	קציצות אנטריקוט	ברוטב טניזה
29	גולש	בבירה וסילאן

כשבשר איכותי פוגש את שולחן החג

ראש השנה הוא זמן של התחדשות, של משפחה, של טעמים וזיכרונות.

בספר הזה אספנו עבורכם מתכונים שנולדו מתוך אהבה לחומרי גלם טובים, לבשר איכותי ולרגעים שנוצרים סביב שולחן החג.

חיברנו בין עולמות שונים של בישול – הידע שמתחיל בקציבייה, היכרות עמוקה עם חומרי הגלם, מתכונים שנשענים על מסורת, ורעיונות שמכניסים אל שולחן החג טעמים חדשים.

כל מנה מתחילה בבחירה נכונה של חומר הגלם וממשיכה בדרך שבה כל אחד מחברי הנבחרת שלנו בחר לקחת אותו למטבח שלו.

אנחנו מזמינים אתכם לבחור את המנות שלכם, לבשל, לארוח, לחלוק – ובעיקר ליהנות מהדרך.

**בתיאבון וחג שמח,
מרינדו**

נבחרת החגים של מרינדו

ארבעה אנשים, ארבע נקודות מבט על אוכל – וספר אחד שנבנה סביב חומרי הגלם שאנחנו הכי אוהבים.

חיברנו בין מטבח, קצבייה, מסורת ויצירתיות כדי ליצור אוסף מתכונים שמתאים לשולחן החג הישראלי: מנות מרשימות לצד כאלה שפשוט כיף להניח במרכז השולחן, בישול ארוך לצד צריבה מדויקת, טעמים מוכרים לצד שילובים קצת פחות צפויים.

כל אחד מחברי הנבחרת מביא לספר את העולם שלו – ויחד הם מראים כמה רחוק אפשר להגיע כשמתחילים מחומר גלם טוב.

דניאל מרציאנו • הילית סביר צידון • אלעד סרור • חנית חביב



הילית סביר צידון

מתכונאית



דניאל מרציאנו

השף של מסעדת אללי



חנית חביב

מתכונאית



אלעד סרור

קצב

הבחירות של

דניאל מרציאנו

השף של מסעדת אללי

דניאל מביא לספר את הצד הקולינרי הנועז והמדויק שלו – מנות שמתחילות בנתח מצוין וממשיכות לבנייה שלמה של טעמים, מרקמים ותוספות. במתכונים שלו חומר הגלם נשאר במרכז, אבל מקבל סביבו שכבות שמרימות אותו: רימונים ופיסטוקים, פריקי, קרמים, סלסה ורדה, איולי, רטבים עמוקים וטכניקות שהופכות מנה חגיגית למנה עם נוכחות אמיתית על השולחן.

מה הוא מביא לספר: יצירתיות, טכניקה, דיוק ומנות חג עם אופי.

בפרק הזה

כתר צלעות טלה בגלייז רימונים ופיסטוקים
רוסטיבף סינטה על תפוח אדמה מדורה
שוק אווז ברוטב ברביקיו ודבש
סיגר חלקי פנים





מתכון של דניאל מרציאנו

כתר צלעות טלה בגלייז רימונים ופיסטוקים

מוגש על קרם חציל לבן, ריזוטו פריקי, סלסת עגבניות, גרעיני רימון, צנוברים ועלי פטרוזיליה טריים

לצלעות הטלה

מצרכים

כתר/צלעות טלה

שמן זית

מלח

פלפל שחור

גלייז הרימונים

לריזוטו פריקי

מצרכים

- 250 גרם פריקי, מושרה
- 125 גרם בצל לבן
- 2-3 שיני שום
- 8 גרם בהרט, כף שטוחה
- כ"א 1% כפיות מלח
- פלפל שחור לפי הטעם
- 440 מ"ל מים
- מעט שמן זית

אופן ההכנה

- שוטפים היטב את הפריקי ומסננים.
- מחממים מעט שמן זית ומטגנים את הבצל עד להזהבה קלה.
- מוסיפים את השום ומטגנים דקה נוספת.
- מוסיפים את הבהרט, המלח והפלפל השחור ומערבבים.
- מוסיפים את הפריקי ומערבבים היטב עד שהוא מצופה בתבלינים.
- יוצקים את המים, מביאים לרתיחה, מנמיכים לאש נמוכה ומכסים.
- מבשלים כ-20 דקות, מכבים את האש ומשאירים מכוסה עוד 10 דקות.
- מערבבים בעדינות ומאווזרים את הפריקי.

לסלסת העגבניות

מצרכים

- 2 עגבניות מגורדות
- 1 כף שמן זית
- קורט מלח

אופן ההכנה

קולים את החצילים עד לריכוך מלא. מוציאים את התוכן, מסננים מנוזלים וטוחנים או מערבבים עם שמן זית ומלח עד לקבלת קרם חלק.

לקרם החציל הלבן

מצרכים

- 2 חצילים
- שמן זית
- מלח

אופן ההכנה

מערבבים את כל המרכיבים עד לקבלת גלייז חלק.

לגלייז הרימונים

מצרכים

- רכז רימונים
- דבש
- שמן זית
- שום כתוש
- מלח
- פלפל שחור

לצלעות הטלה

אופן ההכנה

- מחממים מחבת כבדה או מחבת ברזל על אש בינונית-גבוהה.
- צורבים את צלעות הטלה כ-2-3 דקות מכל צד, עד לקבלת צבע עמוק.
- מברישים בגלייז וממשיכים לבשל עוד דקה-שתיים.
- מעבירים לתנור שחומם מראש ל-190 מעלות ואופים כ-8-12 דקות, בהתאם למידת העשייה הרצויה.
- מוציאים ומניחים לבשר לנוח 3-5 דקות לפני ההגשה.

להרכבה ולהגשה

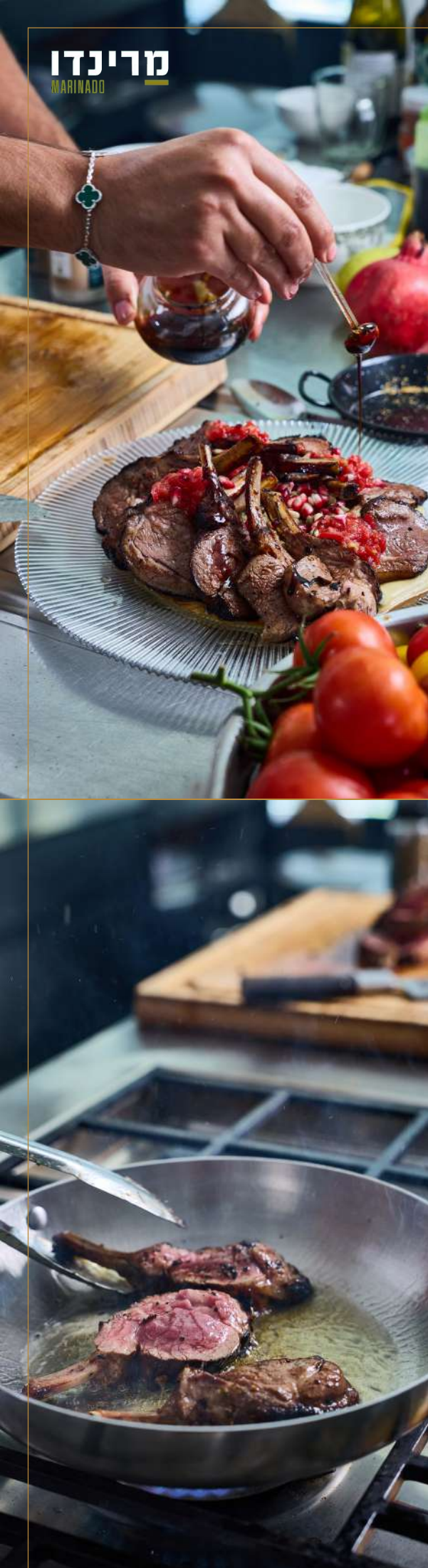
מצרכים

- מניחים קרם חציל לבן על הצלחת.
- מניחים במרכז את ריזוטו הפריקי.
- מסדרים מעל את הצלעות ומסיימים עם סלסת העגבניות, פיסטוקים קצוצים, גרעיני רימון, צנוברים קלויים ועלי פטרוזיליה טריים.

- פיסטוקים קצוצים
- גרעיני רימון
- צנוברים קלויים
- עלי פטרוזיליה טריים

טיפ של דניאל

כדי לשמור על עסיסיות, תנו לצלעות לנוח כמה דקות לפני ההגשה, ורק אז הוסיפו את הגלייז האחרון והפיסטוקים.





מתכון של דניאל מרציאנו

רוסטביף סינטה על תפוח אדמה מדורה

מוגש עם איולי חרדל, סלסה ורדה, שאלוט מוחמץ, רוקט, צילי אדום ושמן עלי תבלין

לרוסטביף סינטה

מצרכים

- 1.5-2 ק"ג נתח סינטה שלם
- 3 כפות שמן זית
- 5 שיני שום כתושות
- 2 כפות חרדל דיז'ון
- 1 כפית טימין יבש (לא חובה)

- 1 כף מלח גס
- 1 כפית פלפל שחור גרוס
- 1 כפית פפריקה מעושנת
- 1 כפית רוזמרין יבש או 2 ענפי רוזמרין טרי



לרוסטביף סינטה

אופן ההכנה

1. מוציאים את הבשר מהמקרר כשעה לפני ההכנה.
2. מערבבים את שמן הזית, החרדל, השום וכל התבלינים למשחה.
3. מורחים את התערובת על כל נתח הסינטה.
4. מחממים תנור ל-220 מעלות.
5. מניחים את הנתח על רשת או בתבנית וצולים 20 דקות לקבלת השחמה יפה.
6. מנמיכים את חום התנור ל-160 מעלות וממשיכים באפייה: כ-20-25 דקות נוספות – מדיום רייר; כ-30-35 דקות – מדיום; כ-40-45 דקות – מדיום וול.
7. הדרך המדויקת ביותר היא להשתמש במדחום לבשר: 52-54 מעלות – מדיום רייר; 57-60 מעלות – מדיום; 63-65 מעלות – מדיום וול.
8. מוציאים מהתנור, מכסים ברפיון בנייר אלומיניום ומניחים לבשר לנוח 15-20 דקות לפני הפריסה.
9. פורסים לפרוסות דקות בעזרת סכין חדה.

לתפוח אדמה מדורה

מצרכים

תפוחי אדמה מזן באטר
מלח גס
שמן לטיגון

לאיולי חרדל

מצרכים

4 כפות מיון
1 כף חרדל דיזון
1 כפית חרדל גרגירים
1 כפית מיץ לימון
קורט מלח
קורט פלפל שחור

לסלסה ורדה

מצרכים

חופן פטרוזיליה
חופן כוסברה
1 שן שום
2 כפות שמן זית
1 כף מיץ לימון
קורט מלח
קורט פלפל שחור

לשאלוט מוחמץ

מצרכים

2 בצלצלי שאלוט, פרוסים דק
3 כפות חומץ
3 כפות מים
1 כפית סוכר
קורט מלח

להרכבה ולהגשה

מצרכים

פרוסות רוסטביף סינטה
תפוחי אדמה מדורה
איולי חרדל
סלסה ורדה
שאלוט מוחמץ
עלי רוקט
צילי אדום פרוס
שמן עלי תבלין

אופן ההכנה

1. מניחים את תפוחי האדמה על מגש עם מלח גס.
2. מכניסים לתנור שחום מראש ל-200 מעלות במשך כשעה.
3. מוציאים מהתנור ומפרקים בידיים לחתיכות גסות.
4. מטגנים בשמן חם עד לקבלת מעטפת זהובה ופריכה.

אופן ההכנה

מערבבים את כל המרכיבים בקערה עד לקבלת קרם חלק ואחיד.

אופן ההכנה

קוצצים דק את עשבי התיבול והשום, מוסיפים שמן זית, מיץ לימון, מלח ופלפל, ומערבבים עד לקבלת סלסה רעננה.

אופן ההכנה

מערבבים את כל המרכיבים ומניחים לשאלוט להתרכך ולהחמיץ כ-15-20 דקות.

אופן ההכנה

מניחים על הצלחת את תפוחי האדמה המדורה.
מסדרים מעליהם את פרוסות הרוסטביף.
מוסיפים איולי חרדל, סלסה ורדה ושאלוט מוחמץ.
מסיימים עם עלי רוקט, פרוסות צילי אדום ושמן עלי תבלין.
מגישים מיד.

טיפ של דניאל

כדי לשמור על עסיסיות מקסימלית, חשוב לתת לבשר לנוח לפני הפריסה. רק לאחר המנוחה לפרוס ולהגיש.



מתכון של דניאל מרציאנו

שוק אווז ברוטב ברביקיו ודבש

מוגש על קוסקוס מרוקאי

לשוקי האווז

מצרכים

6 שוקי אווז

2 כפות שמן זית

מלח לפי הטעם

פלפל שחור לפי הטעם

1 כפית פפריקה מתוקה

1 כפית שום גבישי או 3 שיני שום כתושות



שוק אווז ברוטב ברביקיו ודבש · דניאל מרציאנו

לרוטב

מצרכים

2 כוסות רוטב ברביקיו דבש ג'ק דניאלס (מרינדו)

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. מתבלים את שוקי האווז במלח, פלפל, פפריקה ושום.
3. מערבבים בקערה את כל חומרי הרוטב.
4. מניחים את השוקיים בתבנית ויוצקים מעל את הרוטב כך שיכסה היטב את הבשר.
5. מכסים בנייר אפייה ומעליו נייר אלומיניום.
6. אופים כ-2.5 שעות, עד שהבשר רך מאוד.
7. מסירים את הכיסוי, מעלים את חום התנור ל-200 מעלות, וממשיכים לאפות עוד 20-30 דקות תוך כדי הברשה מהרוטב, עד שהשוקיים מקבלות צבע עמוק וקרמול יפה.

מרק קוסקוס פרווה

מצרכים

- 2 כפות שמן
- 2 בצלים בינוניים, קצוצים גס
- 3 גזרים, חתוכים לפרוסות
- 2 קישואים, חתוכים גס
- 2 תפוחי אדמה, חתוכים לקוביות גדולות
- 1 בטטה, חתוכה לקוביות (לא חובה)
- ¼ כרוב לבן, חתוך גס
- 1 חופן גרגירי חומס מבושלים
- 2 גבעולי סלרי עם העלים
- 2.5-3 ליטר מים

תיבול

- 1 כף אבקת מרק עוף פרווה (לא חובה)
- 1 כפית כורכום
- 1 כפית פפריקה מתוקה
- ½ כפית כמון
- מלח לפי הטעם
- ½ כפית פלפל שחור

להרכבה ולהגשה

מגישים את שוקי האווז על הקוסקוס המרוקאי, ויוצקים מעל מהרוטב שנותר בתבנית.

טיפ של דניאל

אם רוצים רוטב סמיך ומבריק במיוחד, מעבירים את הנוזלים שנשארו בתבנית לסיר קטן, מבשלים 5-10 דקות עד להסמכה, ויוצקים מעל השוקיים לפני ההגשה.



מתכון של דניאל מרציאנו

סיגר חלקי פנים

במילוי שקדי עגל וכבד עוף

מצרכים

- | | |
|---|---------------------|
| 400 גרם שקדי עגל נקיים | ½ כפית כמון |
| 150 גרם כבד עוף (אפשר להחליף בלבבות או בטחול) | ½ כפית פפריקה מתוקה |
| 1 בצל בינוני, קצוץ דק | קורט קינמון |
| 2 שיני שום כתושות | מלח לפי הטעם |
| 2 כפות פטרוזיליה קצוצה | פלפל שחור לפי הטעם |
| 1 כף כוסברה קצוצה – אופציונלי | 1-2 כפות שמן זית |
| מעט גרידת לימון – לא חובה | |

לעטיפה

מצרכים

10 דפי סיגר

מעט קמח ומים לסגירה

שמן לטיגון

אופן ההכנה

1. ניקוי שקדי העגל

1. חולטים את שקדי העגל במים רותחים עם מעט מלח ומיץ לימון במשך כ-5 דקות.
2. מוציאים מהמים ומצננים מעט.
3. מקלפים את הקרום החיצוני.
4. חותכים את שקדי העגל לקוביות קטנות.

2. הכנת המילוי

1. מחממים שמן במחבת.
2. מוסיפים את הבצל ומטגנים עד להזהבה.
3. מוסיפים את השום ומערבבים כחצי דקה.
4. מוסיפים את שקדי העגל ומטגנים במשך כ-8-10 דקות.
5. מוסיפים את כבד העוף הקצוץ וצורבים עד שהוא מוכן.
6. מתבלים בכמון, פפריקה מתוקה, קינמון, מלח ופלפל שחור.
7. מוסיפים את הפטרוזיליה והכוסברה.
8. אם רוצים, מוסיפים מעט גרידת לימון.
9. מערבבים היטב ומסירים מהאש.
10. מצננים את המילוי לפני שמתחילים לגלגל את הסיגרים.

3. גלגול וטיגון

1. מניחים מעט מהמילוי על כל דף סיגר.
2. מקפלים את הצדדים פנימה ומגלגלים לסיגר מהודק.
3. מערבבים מעט קמח ומים ליצירת דבק וסוגרים בעזרתו את הקצה.
4. מחממים שמן לטיגון.
5. מטגנים את הסיגרים עד לקבלת צבע זהוב ופריך.
6. מוציאים לנייר סופג.

להגשה

מומלץ להגיש לצד טחינה.

הבחירות של

הילית סביר צידון

מתכונאית

הילית מביאה לספר את החיבור שבין אוכל חגיגי לבין בית. המתכונים שלה נשענים על טעמים מוכרים ואהובים של שולחן החג – בישול ארוך, דבש, תפוזים, פירות יבשים, ערמונים ותבלינים – ומחברים אותם למנות עשירות ומרשימות שאפשר באמת להכין בבית. זה אוכל שממלא את הבית בריח עוד הרבה לפני שמגיעים לשולחן, ומרגיש חגיגי בלי לאבד את החום והנוחות של בישול ביתי.

מה היא מביאה לספר: חום, מסורת, נדיבות ומתכונים שנועדו לאירוח.

בפרק הזה

שוק טלה בבישול ארוך עם שאלוטים, תפוז, רוזמרין ודבש
פיקנייה על אורז חגיגי עם שאלוט, ערמונים ומשמשים
בריסקט בדמי גלאס אספרסו





מתכון של הילית

שוק טלה בבישול ארוך

עם שאלוטים, תפוז, רוזמרין ודבש

מצרכים

1 שוק טלה שלם

10-12 בצלצלי שאלוט, קלופים

2-3 כפות שמן זית

פרוסות תפוזים

מלח

פלפל שחור גרוס

מיץ מ'2 תפוזים

גרידה מתפוז אחד

2-3 כפות דבש

3-4 ענפי רוזמרין

2 שיני שום, מעוכות

1-1.5 כוסות מים או ציר עדין, אם רוצים

אופן ההכנה

1. מוציאים את שוק הטלה מהמקרר כשעה לפני ההכנה.
2. מייבשים היטב את הנתח ומעסים אותו בשמן זית, מלח ופלפל שחור.
3. מחממים תנור ל-160 מעלות.
4. מחממים מחבת או סיר רחב שמתאים גם לתנור, וצורבים את שוק הטלה מכל הצדדים עד לקבלת צבע עמוק.
5. מעבירים לתבנית או משאירים באותו כלי, ומוסיפים סביבו את בצלצלי השאלוט, השום וענפי הרוזמרין.
6. מערבבים בקערה את מיץ התפוזים, הדבש ומעט מים או ציר, ויוצקים על הנתח.
7. מכסים בנייר אפייה ומעליו נייר אלומיניום.
8. מעבירים לתנור ואופים בבישול ארוך במשך כ-3 עד 3.5 שעות, עד שהבשר מתרכך.
9. במהלך הבישול אפשר לפתוח פעם או פעמיים, להרטיב את הנתח בנוזלים ולוודא שלא חסרים נוזלים בתבנית.
10. לאחר שהבשר התרכך, מסירים את הכיסוי.
11. מוסיפים מעל עוד מעט דבש ומיץ תפוז, ומפזרים מעט גרידת תפוז טרייה.
12. מחזירים לתנור לעוד 25-30 דקות ב-180 מעלות, עד שהבשר מקבל צבע עמוק ומבריק.
13. מעבירים את הנוזלים שנשארו בתבנית לסיר.
14. מביאים לרתיחה ומצמצמים בכשליש.
15. מכבים את האש.
16. מגישים את שוק הטלה עם השאלוטים, ומזלפים מעל את הרוטב המצומצם.





מתכון של הילית

פיקנייה צלויה

על אורז חגיגי עם שאלוט, ערמונים ומשמשים

לפיקנייה

מצרכים

1 נתח פיקנייה במשקל 1.6–1.8 ק"ג

מלח

פלפל שחור גרוס

1 עלה מרווה

2 שיני שום מעוכות

1 ענף טימין

לפילאף האורז

מצרכים

- | | |
|------------------------------------|---|
| 2 כוסות אורז יסמין איכותי | 1 מקל קינמון |
| 8 בצלצלי שאלוט, קלופים | 3 תרמילי הל, מעוכים קלות |
| 1 שקית ערמונים | 1 כפית זרעי שומר |
| חופן משמשים מיובשים, חתוכים לרבעים | 1 ענף טימין |
| ½ כוס פיסטוקים מקולפים | גרידה מתפוז אחד |
| 2 כפות שמן זית | מלח |
| 40 גרם חמאה | פלפל שחור |
| | 150 מ"ל יין לבן יבש |
| | 700 מ"ל ציר בקר או מים, או שילוב ביניהם |

אופן ההכנה

הכנת הפיקנייה

- מוציאים את הבשר מהמקרר כשעה לפני הצלייה.
- מייבשים את הנתח היטב.
- בעזרת סכין חורצים בעדינות את שכבת השומן שתי וערב, מבלי לפצוע את הבשר עצמו.
- מתבלים את הפיקנייה במלח ובפלפל שחור.
- מחממים מחבת כבדה או מחבת ברזל.
- מניחים את הפיקנייה קודם על צד השומן וצורבים עד שהשומן מזהיב ומשתחרר מעט ממנו.
- הופכים וצורבים גם את שאר הצדדים לקבלת צבע יפה.
- מוסיפים למחבת את הטימין, המרווה ושיני השום המעוכות.
- מעבירים לתנור שחומם מראש ל-190 מעלות.
- צולים עד לדרגת העשייה הרצויה: כ-20-25 דקות למדיום רייר, כ-30-35 דקות למדיום.
- מוציאים מהתנור ומניחים לבשר לנוח 10-15 דקות לפני הפריסה.
- פורסים את הפיקנייה נגד כיוון הסיבים.

הכנת הפילאף

- מחממים תנור ל-200 מעלות.
- מניחים את בצלצלי השאלוט על תבנית.
- מזלפים מעט שמן זית, מתבלים במלח ובפלפל וצולים עד לריכוך ולהזהבה קלה.
- בסיר רחב מחממים שמן זית וחצי מכמות החמאה.
- מוסיפים את מקל הקינמון, תרמילי ההל, זרעי השומר וענף הטימין ומטגנים קלות עד שעולה ניחוח.
- מוסיפים את האורז ומערבבים היטב כך שיצופה בשומן ובתבלינים.
- יוצקים את היין הלבן ומבשלים דקה שתיים עד שהאלכוהול מתאדה.
- מוסיפים את גרידת התפוז, מלח ופלפל.
- יוצקים את הציר או המים ומביאים לרתיחה.
- מכסים, מנמיכים לאש נמוכה ומבשלים עד שהאורז כמעט מוכן.
- מוסיפים את השאלוטים, הערמונים והמשמשים.
- מוסיפים את יתרת החמאה ומערבבים בעדינות.
- מכסים לעוד כמה דקות מנוחה.
- לפני ההגשה מוסיפים את הפיסטוקים המקולפים ומאוררים בעדינות את האורז.

להרכבה ולהגשה

- מניחים על הצלחת או בקערת הגשה שכבה נדיבה של פילאף האורז החגיגי.
- פורסים את הפיקנייה ומסדרים מעל האורז.
- יוצקים מעל מעט ממיצי הצלייה של הבשר, אם יש.
- מסיימים עם פיסטוקים נוספים או מעט גרידת תפוז, אם רוצים.





מתכון של הילית

בריסקט צלוי

בדמי גלאס אספרסו

לבריסקט

מצרכים

1 בריסקט במשקל 2.5-3 ק"ג

מלח

פלפל שחור גרוס

שמן זית

לירקות

מצרכים

- 3 בצלים גדולים, חתוכים לרבעים
- 2 גזרים, חתוכים גס
- 2 גבעולי סלרי, חתוכים גס
- 6 שיני שום שלמות
- 2 עלי דפנה
- 3 ענפי טימין
- 2 ענפי רוזמרין

לרוטב הסופי

מצרכים

- 1½ כוסות מנוזל הבישול המסונן
- אספרסו כפול
- 20 גרם חמאה קרה
- 1 כפית פלפל שחור גרוס גס
- 1 כפית מולסת רימונים
- מלח לפי הצורך

אופן ההכנה

הכנת הבריסקט

- מוציאים את הבשר מהמקרר כשעה לפני הצלייה.
- מחממים תנור ל-150 מעלות.
- מחממים סיר ברזל רחב או כלי שמתאים גם לכיריים וגם לתנור.
- מוסיפים שמן זית.
- צורבים את הבריסקט היטב מכל הצדדים, כ-4-5 דקות מכל צד, עד לקבלת צבע עמוק.
- מוציאים את הבריסקט מהסיר ומניחים בצד.
- לאותו הסיר מוסיפים את הבצל, הגזר והסלרי.
- צולים על אש בינונית-גבוהה כ-10 דקות, עד שהירקות מקורמלים היטב.
- מוסיפים את רסק העגבניות ומבשלים 2 דקות נוספות.
- מוסיפים את היין האדום ומגרדים היטב את כל המשקעים מתחתית הסיר.
- מצמצמים את היין בכשני שלישים.
- מוסיפים את ציר הבקר, רוטב הסויה, חומץ השרי, שיני השום, עלי הדפנה, הטימין והרוזמרין.
- מביאים לרתיחה.
- מחזירים את הבריסקט לסיר עם הנוזלים. גובה הנוזל צריך להגיע לכשני שלישים מגובה הבשר – לא לכסות את הבריסקט לחלוטין.
- מכסים היטב בנייר אפייה ולאחר מכן בנייר אלומיניום או במכסה.
- מעבירים לתנור ואופים במשך 4-5 שעות.
- הופכים את הבריסקט פעם אחת באמצע הבישול.
- הבריסקט מוכן כאשר הבשר רך מאוד.

הכנת דמי גלאס האספרסו

- מסננים את נוזל הבישול.
- מסירים את שכבת השומן שעל פני הנוזל.
- מעבירים לסיר קטן 1½ כוסות מנוזל הבישול המסונן.
- מוסיפים אספרסו כפול.
- מוסיפים 1 כפית פלפל שחור גרוס גס.
- מצמצמים על אש בינונית במשך כ-12-15 דקות, עד לקבלת רוטב סמיך, מבריק ועשיר.
- מוסיפים 1 כפית מולסת רימונים ומבשלים עוד דקה.
- מסירים מהאש.
- טורפים פנימה 20 גרם חמאה קרה עד שהרוטב מקבל ברק.
- טועמים ומתקנים מלח במידת הצורך.

להרכבה ולהגשה

- מניחים לבריסקט לנוח מעט לפני הפריסה אם נדרש.
- פורסים את הבריסקט נגד כיוון הסיבים לפרוסות בעובי של כ-1 ס"מ.
- מסדרים את הפרוסות להגשה.
- יוצקים מעל את דמי גלאס האספרסו.



הבחירות של

אלעד סרור

קצב

אצל אלעד הכול מתחיל בחומר הגלם. מתוך ההיכרות היומיומית עם הבשר, הנתחים והדרך שבה נכון לעבוד איתם, הוא מביא לספר את נקודת המבט של הקצב – להבין מה יש בידיים לפני שמתחילים לבשל. הגישה שלו מחברת בין ידע מקצועי לבין אוכל שלא צריך להסתכך איתו: לבחור נכון, לטפל נכון בנתח, לתת לו את מה שהוא צריך – ולתת לאיכות לעשות את שלה.

מה הוא מביא לספר: ידע בבשר, היכרות עמוקה עם הנתחים וכבוד לחומר הגלם.

בפרק הזה

טיבון טלה בקונפיטורת תאנים עם גרעיני רימון ושקדים קלויים קצוצים
כרעיים עוף בתנור ברוטב הדרים, רכז רימונים, דבש וחרדל





מתכון של אלעד

טיבון טלה

בגלייז תאנים ורימונים

להגשה

מצרכים

גרעיני רימון
שקדים קלויים קצוצים או פרוסים
עלי בייבי

לצריבה

מצרכים

טיבון טלה של מרינדו, מופשר
רוזמרין טרי

לגלייז

מצרכים

קונפיטורת תאנים	קורט פלפל שחור
מיץ מלימון אחד	קורט סומק
גרדה מלימון אחד	1 שן שום גדולה, מגורדת
2 כפות שמן זית	רכז רימונים
קורט מלח	

אופן ההכנה

הכנת הגלייז

1. בקערה מערבבים את קונפיטורת התאנים, מיץ הלימון וגרידת הלימון.
2. מוסיפים את שמן הזית.
3. מוסיפים מלח, פלפל שחור וסומק.
4. מוסיפים את השום המגורד ואת רכז הרימונים.
5. מערבבים היטב עד לקבלת גלייז אחיד.

צריבת הטיבון

1. מחממים מחבת כבדה על אש בינונית-גבוהה.
2. קוצבים כמה חתיכות שומן מטיבון הטלה ומניחים אותן במחבת.
3. נותנים לשומן להימס ולהגיר את השומן הטבעי שלו – בשומן הזה נשתמש לצריבת הטיבון.
4. מייבשים היטב את פני הטיבון בעזרת נייר סופג.
5. כשהמחבת חמה מאוד, מניחים את הטיבון וצורבים במשך כ־2 דקות מכל צד.
6. כאשר הופכים את הטיבון לצד השני, מוסיפים למחבת ענפי רוזמרין שלמים כדי שיתנו את הארומה שלהם.
7. מורחים את הגלייז על הטיבון.
8. ממשיכים לבשל במהלך שתי הדקות האחרונות של הצריבה.
9. בסיום מוציאים מהמחבת את ענפי הרוזמרין.

להרכבה ולהגשה

1. מסדרים עלי בייבי על צלחת ההגשה.
2. מניחים מעל את הטיבון.
3. מזלפים מעל את הרוטב והגלייז שנותרו במחבת.
4. מסיימים עם גרעיני רימון.
5. מפזרים מעל שקדים קלויים קצוצים או פרוסים.





מתכון של אלעד

כרעיים עוף בתנור

בנוסח ראש השנה

למנה

מצרכים

חבילת כרעיים עוף של מדינדו
חבילת גזר צבעוני
בטטה
בצלצלי שאלוט

ראש שום
תאנים
משמשים

לרוטב

מצרכים

מלח	רכז רימונים
פלפל שחור	1 כף דבש
1 כפית חרדל דיז'ון	½ כפית צילי גרוס חריף
שמן זית	כמה ענפי טימין
מיץ מלימון אחד	לימון פרוס
מיץ מתפוז אחד	מעט מלח ופלפל לתיבול סופי

אופן ההכנה

1. מחממים תנור מראש ל-180 מעלות.
2. חותכים את הירקות והפירות לקוביות או חתיכות בגודל דומה ככל האפשר, כדי שייצלו באופן אחיד.
3. מרפדים תבנית גדולה המתאימה לצלייה בנייר אפייה.
4. מסדרים בתבנית את כרעי העוף, הגזר הצבעוני, הבטטה, השאלוט, ראש השום, התאנים והמשמשים.
5. בקערה נפרדת מערבבים את כל מרכיבי הרוטב: חרדל דיז'ון, שמן זית, מיץ לימון, מיץ תפוז, ררכז רימונים, דבש, צילי גרוס, מלח ופלפל שחור.
6. מערבבים היטב עד לקבלת תערובת אחידה.
7. יוצקים או מזלפים את הרוטב באופן אחיד מעל העוף, הירקות והפירות שבתבנית.
8. מסדרים מעל כמה ענפי טימין ופרוסות לימון.
9. מוסיפים מעט מלח ופלפל מעל לפי הצורך.
10. מכסים את התבנית תחילה בנייר אפייה ולאחר מכן בנייר אלומיניום, ומחדקים היטב כדי שלא יתאדו הנוזלים.
11. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות ואופים במשך 35-40 דקות.
12. בודקים שהבטטה והגזר התרככו וניתן לנעוץ בהם מזלג בקלות.
13. מסירים את נייר האפייה ואת נייר האלומיניום.
14. מעבירים את התנור למצב גריל.
15. ממשיכים לצלות עוד 10-15 דקות, עד שהעוף והירקות מקבלים השחמה יפה וצבע עמוק.

הבחירות של

חנית חביב

מתכנאית

חנית מביאה לספר מטבח מלא אופי – כזה שמתחיל בטעמים שאנחנו מכירים מהבית ומרשה לעצמו לשחק איתם. במתכונים שלה יש נדיבות, מתיקות ותבלינים, פירות יבשים, סילאן וטעמים עמוקים שמתאימים בדיוק לשולחן של ראש השנה. אלה מנות שמגיעות למרכז השולחן ומיד מרגישות שייכות אליו. היא לוקחת חומרי גלם של מרינדו ומחברת אותם לבישול נגיש, שמח ומלא טעם – כזה שלא צריך הסברים ארוכים כדי להבין למה רוצים ממנו עוד.

מה היא מביאה לספר: טעמי בית, שפע, נגישות וחיבור טבעי למסורת של שולחן החג.

בפרק הזה

קציצות אנטריקוט ברוטב טנזיה
גולש חגיגי





מתכון של חנית חביב

קציצות אנטריקוט

ברוטב טגזיה

מצרכים

- 1 מגש קציצות אנטריקוט מבית מרינדו
- 2 בצלים
- 2 כפות סוכר חום
- חופן צימוקים
- חופן שזיפים מיובשים
- חופן משמשים מיובשים

- חופן אגוזי מלך
- 1 כפית מלח
- $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ כוס סילאן
- 2 כפות סויה
- $\frac{1}{2}$ כפית קינמון טחון
- מעט מים, לפי הצורך

אופן ההכנה

הכנת הקציצות

1. מסדרים את קציצות האנטריקוט על תבנית מרופדת בנייר אפייה.
2. אופים בתנור על 150 מעלות 5 דקות, לא יותר.
3. מוציאים מהתנור ומניחים בצד.

הכנת הרוטב

1. פורסים או קוצצים את הבצלים.
2. מחממים מחבת או סיר רחב ומטגנים את הבצלים עד לשקיפות.
3. מוסיפים את הסוכר החום וממשיכים לבשל עוד מעט יחד.
4. מוסיפים את הצימוקים, השזיפים, המשמשים ואגוזי המלך.
5. מטגנים מעט יחד ומערבבים היטב.
6. מוסיפים את המלח, הסילאן, הסויה והקינמון.
7. מוסיפים מעט מים לפי הצורך, כדי לקבל רוטב עשיר שמצפה היטב את הקציצות.
8. מערבבים היטב ומבשלים עוד כמה דקות.

שילוב הקציצות ברוטב

1. מוסיפים את קציצות האנטריקוט אל הרוטב.
2. מערבבים בעדינות או יוצקים את הרוטב מעל הקציצות.
3. מבשלים עוד כמה דקות יחד, עד שהקציצות חמות והרוטב מצפה אותן היטב.

להגשה

מגישים חם, כשהקציצות עטופות ברוטב הטנזיה עם הפירות היבשים ואגוזי המלך.



מתכון של חנית חביב

גולש

בבירה וסילאן

מצרכים

1.5-2 ק"ג בשר לגולש, חתוך לקוביות

2 כפות סילאן

1 בקבוק או פחית בירה

2 כפות שמן זית

2 תפוחי אדמה, חתוכים לקוביות גדולות (אופציונלי)

3 בצלים גדולים, חתוכים גס

4 שיני שום, כתושות

3-4 כוסות מים או ציר בקר

מלח

פלפל שחור

אופן ההכנה

צריכת הבשר

1. מחממים סיר רחב וכבד.
2. מוסיפים את שמן הזית.
3. צורבים את קוביות הבשר היטב מכל הצדדים, עד שהן מקבלות צבע עמוק.
4. עוברים בכמה נגלות אם צריך, כדי לא להעמיס על הסיר.
5. מוציאים את הבשר הצרוב ומניחים בצד.

בניית בסיס התבשיל

1. לאותו הסיר מוסיפים את הבצל ומטגנים עד שהוא מתחיל להתרכך ולהזהיב.
2. מוסיפים את השום ומערבבים כחצי דקה.
3. מוסיפים את הסילאן ומערבבים.

בישול הגולש

1. מחזירים את הבשר לסיר.
2. יוצקים פנימה את הבירה.
3. מוסיפים את המים או ציר הבקר.
4. מתבלים במלח ובפלפל שחור.
5. מביאים לרתיחה.
6. מנמיכים לאש נמוכה, מכסים ומבשלים סביב 3 שעות, עד שנועצים מזלג והבשר רך מאוד.
7. במהלך הבישול בודקים שלא חסרים מים, ומוסיפים במידת הצורך.

סיום

1. אם רוצים להוסיף תפוחי אדמה, מוסיפים אותם בשלב שבו נשאר בערך עוד 45 דקות בישול.
2. ממשיכים לבשל עד שהרוטב מסמיק מעט והבשר רך מאוד.
3. טועמים ומתקנים תיבול במידת הצורך.

להגשה

מגישים חם, כשהבשר רך מאוד והרוטב עמוק, עשיר ומבריק.

מרינאדו
MARINADO

חג שמח ושנה טובה

שתהיה שנה של שולחנות מלאים,
אנשים שאוהבים וטעמים שנשארים בזיכרון.

