קבלו את המאסטרו

הוא קוצץ, חותך,
פורס, מקציף, מערבל
ומערבב והכל בשניות
ספורות, ללא צורך
בחשמל ובקלי קלות |
תכירו את
ה-MASTER SLICER,
הכלי אשר חברת
כרמל דיירקט
אחראית לפיתוחו
והזוכה הגדול בפרס
מוצר השנה 2014
בקטגוריית כלי מטבח

מאת: שרון חן

המוצרים הטובים והיעילים בעולם, מסתבר, לא חייבים להיות דיגיטאליים, ממוחשבים או חשמליים. החוכמה האמיתית היא להמציא את הכלי המושלם שישלב קלות הפעלה, פשטות בשימוש ותוצאה מושלמת. את שלושת אלה אפשר למצוא ב-MASTER SLICER, מעבד מזון ידני מחומרים פלסטיים, ידידותי למשתמש ולסביבה, בעל עיצוב נעים וכבש, אשר עושה חיים קלים במטבח לכל מי שרוצה לקצוץ, לפרוס, לערבב ולהקציף, בכמה שניות.

עד כה נמכרו בישראל למעלה מ-100 אלף מכשירים ולאחרונה נבחר ה-MASTER SLICER על ידי כ-2,000 צרכנים למוצר השנה בקטגוריית כלי הבית, ולא בכדי. חברת כרמל דיירקט היא האחראית לפיתוחו ושדרוגו של המכשיר הרשום כפטנט עולמי. ועוד משהו, קניתם? יש לכם שנה אחריות על המוצר.

הנה כמה דברים ששווה לכם לדעת עליו לפני שתתאהבו סופית:

1. חיתוך סלט בסכין אורך 5 דקות לפחות. ה-MASTER SLICER קוצץ סלט בפחות מ-10 שניות.
2. המכשיר הידידותי מושלם להכנת כל סוגי הסלטים, אבל לא רק. הוא קוצץ במהירות שיא גם בצל ושום לכל תבשיל וללא דמעה אחת, טוחן בשר להכנת קציצות, מרסק עגבניות לרסק או לשקשוקה ותפוחי אדמה לטובת לביבות, מקציף ביצים ושמנת לאפייה, מערבל יופי של רטבים לסלטים וזו רשימה חלקית.
3. רק ל-MASTER SLICER מבנה סכינים מדורג בו שלושת הלהבים עשויים נירוסטה איכותית ומגוון מוצרים נלווים כמו מנדולינה, מסחטת הדרים, מייבש חסה, מקציף חלבונים ועוד.
4. ל-MASTER SLICER ידית הפעלה לחיתוך קל שאינו דורש מאמץ פיזי.
   הוא מוצמד למשטח באמצעות ואקום, ניתן להפעילו ביד אחת בלבד והוא מגיע עם מכסה פלסטיק לאחסון ושמירה על טריות המזון. סיימתם לקצוץ? תוכלו להשאיר את הסלט שלכם בקופסה לשעות רבות של אחסון השומר על טריות המזון.
5. ולבסוף, ה-MASTER SLICER הוא חלק ממשפחת SLICER שבה גם קוצצי ירקות איכותיים לקוביות ושבבים להכנת מגשי ירקות, צ'יפס וכדומה.

מוצר השנה
בחירת הצרכנים
VOTED
PRODUCT
OF
THE YEAR
2014
פרס החדשנות
בקטגוריית כלי בית

רות פודירקה,
מתכונאית, בעלת הבלוג "רות מבשלת איכות"
רות פודירקה, בפייסבוק ובאתר יאמי.
בלוג: blog.tapuz.co.il/rut15nes

רות פודירקה, תושבת כפר סבא מאז ומעולם, נשואה ואם לשניים, היא בשלנית מהנשמה, מהלב. מאז שהיא זוכרת את עצמה, היא מאלתרת, ממציאה, חושבת על אוכל ועל הדרכים לבשל אותו טוב ומיוחד יותר: "אמא שלי בישלה אוכל מסורתי מרוקאי, ואני לקחתי את מה שלמדתי ממנה אחרי שעות שבהן עמדתי לידה במטבח, חלק שימרתי וחלק שיפרתי, שיניתי, הוספתי גוון וטעם אחר".

אביה נפטר בצעירותה ואמה נפטרה לפני כעשור, אבל עד היום טעמי הילדות מבעבעים ומעלים ניחוח מתוך הסירים שלה.

לאורך השנים פיתחה את אהבתה לבישול, וכיום היא מתכונאית המתחזקת בלוג המכונה "רות מבשלת איכות" ואתר עסקי שדרכו ניתן להזמין אוכל הביתה, שהיא מכינה במו ידיה.

מה את מבשלת?

"הכל. את כל מה שאני אוהבת - מאפים, קדירות עם בשרים וחומוס, עופות בתמר, מאכלים מבושלים בסגנונות שונים, דגים מרוקאיים וגם קציצות, מיני ירקות, אוכל מסורתי כמו זיתים מבושלים וסלטים טריים".

את הבישול היא מתאימה לעונה. "אני אוהבת להשתמש בחומרי גלם טריים שגדלים בעונתם, כמו ארטישוק טרי או ארטישוק ירושלמי שהוא מעדן נפלא, בטטות וגם קטניות שונות. בראש השנה אני מבשלת את הירקות הטריים ה'חדשים' בעונתם כמו פרסה (כרישה) צעירה ובפסח את המרק העונתי עם הפול הירוק, ממש כמו שאמא שלי בישלה לאבא שלי. אנשים אוהבים את הטעמים האלה עד היום".

אוכל בריא?

"אני מבשלת הכל, במידה. מכינה גם מזון ללא גלוטן, ובתפריט ה'דניל' משתמשת בהמון ירקות טריים, לא משתמשת כמעט בסוכר וכשאני ממתיקה בנגיעות קטנות, אני עושה את זה באמצעות סוכר חום".

טיפים לבישול נכון?

"לקנות ולבשל בחומרי הגלם הכי טריים - אני לא נוגעת במיושן ובקפוא. למנן כמויות מלח, סוכר ושמן כדי לאזן את הטעמים בעדינות ולא למחוק את טעמו האמיתי של האוכל. לאלתר ולגוון - קשה לי עם אוכל שחוזר על עצמו ללא הפסק וגם את האוכל שעושים בכל שישי או בכל חג אפשר לשנות מעט, למצוא לו טוויסט שיעשה אותו מעניין".

ל-MASTER SLICER ול-BAMIX התוודעה לפני מספר שנים ומאז, היא אומרת, חייה השתפרו לאין שיעור. "אלה שני כלי העזר המושלמים שלי. ה- MASTER SLICER הוא קוצץ נפלא, סוחט, מקציף ויעיל באופן שונה בזכות הסכין המשולשת שלו שהיא בפירוש מהפכנית ו'מטפלת' בכל הירקות הנקצצים בתוך הכלי במינימום מאמץ וזמן, מה שמאוד חשוב בשבילי. ה-BAMIX כותש ומרסק בצורה מושלמת, עם שלושה להבים חזקים, מתאים מאוד לריסוק אגוזים, לכתישת קרח, להקצפה מהירה של שמנת, רטבים לסלטים כמו איולי ומיונז שאני מכינה, רסקי עגבניות, קצפות למיניהן. שניהם מכשירים קלים, יציבים וחזקים, ופשוט מושלמים. אם היו שואלים אותי מה הייתי לוקחת לאי בודד, הייתי לוקחת את שני אלה לטובת הפן המקצועי ודובדבני אמרנה - בשביל ההנאות הקטנות".

עוגת גזר וקישואים עם חלבה

עוגה מדהימה שאיש לא ידע שיש בה אלו חומרים כה מפתיעים

מצרכים 4-5 גזרים מקולפים ומגוררים לרצועות ארוכות
2 קישואים מגוררים לרצועות ארוכות
3 ביצים
כף תמצית וניל
רבע כוס סוכר חום
חצי כוס שמן
1 גביע שמנת חמוצה
כוס מיץ תפוזים
כוס פירורי חלבה
רבע כוס אגוזים קצוצים
רבע כוס חמוציות או צימוקים קטנים
1 וחצי כוסות קמח תופח מנופה

אופן ההכנה מערבבים בקערה ידנית או במיקסר עם וו
הטורפה את הביצים והשמן למשך מספר דקות.
מוסיפים פנימה את הוניל, הסוכר החום והשמנת. מוסיפים לסירוגין את המיץ
ואת הקמח ומערבבים באיטיות לאחידה. בקערה נפרדת מערבבים את הגזר,
הקישואים, האגוזים, החמוציות ופירורי החלבה. מוסיפים את תערובת
הביצים מקערת המיקסר. מערבבים הגזר והחלבה בעדינות רבה.

משמנים שתי תבניות אינגליש קייק או קאפקייקס. יוצקים מהתערובת לתבניות
מעבירים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות ואופים כ-30-45 דקות

תבשיל נזיד בשר בקר ובצל

תבשיל בסגנון מרוקאי. בבישול ארוך

מצרכים 4-5 ק"ג בשר שפונדרה עם עצם
(ניתן להכין גם עם בשר כתפית מס' 3)
7 בצלים בינוניים, מקולפים וחתוכים לרבעים
מלח לפי הטעם
רבע כפית כורכום

אופן ההכנה מניחים את הבשר בסיר גדול. מוסיפים מים עד לכיסוי ומבשלים
כשעה וחצי עד לריכוך. לסיר קדרה, מכניסים שכבה בצלים אותם קוצצים לפני כן
ב-MASTER SLICE. מכסים במכסה. מניחים על להבה נמוכה מאוד. מערבבים מדי פעם
ומכסים שוב לשחרור הבצל עד לריכוך. לאחר
אידוי הבצל, מוסיפים מלח וכורכום
ומערבבים. מוסיפים את הבשר
לסיר עם המים שנותרו מהבישול.
מביאים לרתיחה, מנמיכים את
הלהבה ומבשלים
כשעתיים עד
להסמכת הרוטב
וקבלת גוון יפה.
אגב, אין צורך
להוסיף שמן -
כי הבשר השומני מספק
את הכמות הדרושה.