

# הפסח הזה כולו מטעמים

מה כבר אפשר לחדש לפסח כשחומרי הבסיס הם תפוחי אדמה ובטטה? מה כבר אפשר להכין מפרגיות שטרם הכנו? מרילין איילון מוכיחה שאפשר גם אפשר ומוצאת שמה שחשוב לא פחות הם כלי המטבח - סכינים מעולות, ואם יש מתקן גריל טוב הרי שהאפשרויות מתרחבות מאד

מתכונים והכנה: מרילין איילון | צילום: תומר בורמד | סגנון: ענת לובל



## שיפודי פרגיות ופלפלים במרינדה ים תיכונית

חומרים טריים וצלייה איכותית הם ערובה לשיפודים משובחים.

בשרי | דרגת קושי - קל | חומרים זמינים | זמן הכנה - כשעה

4 מנות

### על האש

חברת **כרמל דיירקט**, המייבאת ומשווקת בישראל מגוון מותגים מובילים בעולם בתחום כלי הבית, אביזרי בישול ריהוט הגן החצר ועוד, מציעה פיתרון מושלם לחוויית 'על האש' המתאימה למרפסות שמש, אך לא רק.

גריל גז חדשני ומסוגנן מדגם T2 של 'גרנדהול' הוא הפיתרון האידיאלי להצבת גריל גז במרפסות שמש או גינה קטנה וצפופה. הגריל נייד, ומצויד בגומחה חבויה המיועדת למיכל הגז. לגריל 4 מבערי נירוסטה ומפזרי להבה בציפוי פורצלן. מדפי הצד של הגריל מתקפלים, כך שאם המרפסת קטנה או צרה הם אינם תופסים מקום בעת האיחסון.

משטח הצלייה בגודל 45X55 ס"מ ומשטח חימום ובישול בקומה השנייה. לגריל שתי רשתות

העשויות ברזל יצוק ומצופות פורצלן ואמייל.

עוצמות החום של הגריל גבוהות במיוחד.

ועכשיו במחיר מבצע לכבוד הפסח:

3100 שקלים במקום 3500 שקלים (כולל כיסוי מהודר נגד מים)

תוקף המבצע עד ב' בסיון או עד גמר המלאי. להשיג אצל היבואן:

כרמל דיירקט, רחוב המלאכה 13, א.ת. צפוני לוד.

לפרטים נוספים: 1-700-700-642



### לשיפודים:

500 גרם פרגיות (ירכי עוף) חתוכות לקוביות בינוניות

2 פלפלים ירוקים

2 פלפלים אדומים

2 פלפלים כתומים

2 פלפלים צהובים

סלסילת עגבניות שרי

5 פלפלים חריפים ירוקים (אפשרות)

2 בצלים סגולים

שיפודים ארוכים

### למרינדה:

1/2 כוס שמן זית

1 לימון בקליפתו קצוץ דק

1/2 כוס עלי אורגנו טריים

1/2 כוס עלי תימין טריים

1/2 כוס עלי בזיליקום טריים

מלח ופלפל שחור גרוס

מכניסים לקערה גדולה את כל רכיבי המרינדה ומערבבים היטב. מוסיפים לקערה את קוביות העוף, מערבבים, מכסים ושומרים במקרר בין 12 ל-24 שעות. (לאירוח ספונטני אפשר לדלג על שלב ההשריה, התוצאה תהיה מעולה גם כך.)

משפדים את פיסות העוף ואת הירקות. מחממים את מתקן הגריל ל-200 מעלות, מניחים את השיפודים על הרשת וצולים 5 דקות מכל צד או לפי דרגת העשייה הרצויה. מגישים ונהנים.



## שרויה

# מאפה תפוחי אדמה ובטטות בציפוי

מאפה טעים ומשביע שאפשר לאכול חם או פושר. הוא מתאים לשולחן החג כתוספת חגיגית, כמנה עיקרית לצד סלט חי ואף כתוספת לצד בשרים צלויים.

פרווה | דרגת קושי - בינוני | חומרים זמינים | זמן הכנה - 30 דקות זמן אפייה - 45 דקות | תבנית כיכר או תבנית אחרת בנפח זהה

האדמה ומבשלים 5 דקות, מצרפים את קוביות הבטטה ומבשלים עוד 5 דקות או עד שהירקות מבושלים. מסננים, מעבירים אותם לקערה של הבצל המטוגן, מוסיפים את שאר המצרכים ומערבבים היטב. מעבירים את הבלילה לתבנית, משתייחים אותה מעט ואם אפשר סוגרים מעל ביתרת הבטטות ותפוחי האדמה הפרוסים. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות 45 דקות או עד שפני המאפה זהובים ויציבים למגע. מקררים מעט (10 דקות), הופכים את המאפה על כלי הגשה מתאים ומקלפים בזהירות את נייר האפייה. אם רוצים שהירקות שמצפים את המאפה יהיו פריכים, מכניסים אותו לתנור לעוד 15 דקות לאפייה בחום גבוה.

**מכינים את הציפוי:** מרפדים את התבנית בנייר אפייה, מברישים אותה בשמן זית ומסדרים לכל אורכה גבעול רוזמרין. קולפים את הבטטות ואת תפוח האדמה, פורסים אותם לפרוסות אורך דקות בעזרת סכין טובה, מכניסים לקערה בינונית, מפזרים עליהם מלח, מערבבים, משהים 10 דקות, שוטפים ומנגבים (פעולה זו מקנה גמישות לירקות). מסדרים את הפרוסות בשכבה אחת על נייר האפייה מעל גבעול הרוזמרין כך שהן תכסינה גם את שולי התבנית. שומרים בצד.

**מכינים את המאפה:** מטגנים את הבצלים בשמן זית עד לקבלת צבע זהוב בהיר ומעבירים לקערה בינונית. ממלאים סיר בגדול במים, מוסיפים מעט מלח, מביאים לרתיחה, מוסיפים את קוביות תפוחי

1 בטטה קלופה חתוכה לקוביות בגודל 2 ס"מ
1 תפוח אדמה קלוף חתוך לקוביות בגודל 2 ס"מ
2 בצלים קצוצים
1/4 כוס שמן זית
1 כפית שטוחה עלי רוזמרין טריים
1/2 כוס קמח מצה או פירורי מצה
4 ביצים
שקית אבקת אפייה
מלח ופלפל שחור
<b>לציפוי:</b>
2 בטטות מאורכות
1 תפוח אדמה
1 גבעול רוזמרין טרי
כף שטוחה מלח
מעט שמן זית

## על הסכין

דיוק הוא העניין המרכזי בסכינים ואם אמרתם דיוק אמרתם סדרת הסכינים CENTURY שנוצרה בדיוק בשבילכם. סכין שף 8 אינץ' (20 ס"מ) CENTURY של חברת TRAMONTINA הברזילאית מאפשר לחתוך אפילו חתיכות דקות ביותר הנדרשות במתכונים מיוחדים והוא מומלץ לחיתוך של: בשר, ירקות, דגים, פירות וכדומה. כך שבמקום להחזיק סכינים רבים, שכל אחד מהם ייעודי למטרה אחרת אפשר פשוט לקנות סכין אחד.



### כמה יתרונות לו לסכין:

- להב הסכין בצורת V מאפשר דיוק יוצא דופן וביצועים מעולים, אפילו לאחר השחזות חוזרות ונשנות.
- להב הסכין עשויה פלדת אל חלד העמידה בפני חלודה.
- להב חדה במיוחד אורך חיי הלהב ארוכים במיוחד.
- להב מחוזקת בחתיכה אחת אשר מעניקה שימוש ועמידות לאורך זמן.
- להב נירוסטה מחוסמת בתהליך מיוחד המבטיח דיוק וחיתוך חלק ללא מאמץ.
- ידית אחיזה עשויה פיברגלס ופולי קרבונט מחוזק המזרקים ישירות על הסכין.
- ידית האחיזה מעוצבת המאפשרת אחיזה נוחה לחיתוך מדויק מהיר ומהנה.
- עיגולי האלומיניום בידית מאפשרים חיבור מושלם בין הידית ללהב הסכין.
- עם יתרונות רבים כל כך אין זה מפליא שהחברה נותנת 25 שנות אחריות לסכין.