



# דנוור קאט גחלים

כ-30 דקות  
כמות מנות: 8

## סיפור המנה

נתח דנוור טרי היטב הוא חגיגה אמיתית לחובבי הבשר: עסיסי, רך ובעל טעם עמוק. זו מנה כפרית, מלאה ניחוחות וטעמים, שמוכיחה שלפעמים הפשטות היא הטעם המושלם.

## מצרכים

- 1 ק"ג דנוור קאט טרי (אפשרי להכין גם עם נתחי אנטריקוט / פיקנייה מיושנת)
- 6 תפוזי אביבונים
- עלי טימין
- שמן זית, מלח, פלפל

## לרוטב החרף:

- 2 חבילות פטרוזיליה
- 4 פלפלי צ'ילי ירוקים חריפים
- 4 שיני שום
- 4 מקלות סלרי
- מלח, פלפל

## אופן ההכנה

1. מחממים גריל וממקמים את הרשת כ-30 ס"מ מעל הפחמים.
2. מתבלים את הנתח במלח, פלפל ומעט שמן זית, וצולים כ-20 דקות מכל צד. מניחים את הנתח לנוח 3 דקות לפני פריסה.
3. במקביל, מתבלים את התפוזי אביב בשמן זית, מלח, פלפל ועלי טימין ועוטפים בנייר אפיה ובנייר כסף.
4. מניחים את התפוזי אביב על הגחלים למשך 30 דקות, תוך כדי הפיכה מדי פעם.
5. מכינים את הרוטב חריף: טוחנים את כל המרכיבים במעבד מזון או במכתש ועלי עד למרקם הרצוי ומתבלים במלח ופלפל.

## הצעת הגשה

פורסים את הנתח לפרוסות בגודל ביס, חותכים את תפוחי האדמה לצ'אנקים נדיבים ומגישים לצד קערית רוטב חריף ירוק בצד.

## בתיאבון!

\*ניתן להכין את המנה גם עם נתחי אנטריקוט / פיקנייה מיושנת.



# בריסקט נימוח בעישון ארוך

כ-12 שעות  
כמות מנות: 8

## סיפור המנה

בריסקט הוא לב-ליבה של תרבות הברביקיו האמריקאית, נתח שנבנה על סבלנות ואהבה. בעישון איטי ועקבי הוא מתרכך לאט, מתמלא בשכבות של טעם מתוק-מעושן, עד שכל פרוסה נמסה בפה. הקרום החיצוני שחום וריחני, הליבה נשארת עסיסית ועדינה. זו מנה שמסמנת לכולם שמהו טוב מתבשל במטבח - תמצית הבישול הבשרי: פשוט, ישיר וממכר.

## מצרכים

- 3 ק"ג בריסקט (החלק העבה)
- מלח, פלפל

## אופן ההכנה

★ במעשנה

1. מכניסים את הבריסקט למעשנה בחום יציב של 100 מעלות עם עצי עישון, למשך 6-7 שעות.
2. מוציאים את הבריסקט, עוטפים בנייר קצבים ומחזירים למעשנה לעוד כ-5 שעות עד ריכוך מלא.

★ ללא מעשנה

1. צורבים את הבשר מכל הצדדים על גריל או במחבת חמה.
2. מעבירים לתנור בחום 100 מעלות למשך 3 שעות.
3. לאחר 3 שעות, עוטפים בנייר קצבים או בנייר אפייה וכיסוי נוסף בנייר כסף, ומחזירים לעוד 3 שעות.

## הצעת הגשה

פורסים את הבריסקט לפרוסות דקות, מתבלים במלח ופלפל ומגישים לצד תוספות כפריות כמו תפוחי אדמה צלויים וחרیف ביתי.

בתיאבון!



# אסאדו מעושן ברביקיו וצ'יפוטלה

לילה השרייה + 5 שעות  
כמות מנות: 4

## סיפור המנה

אסאדו הוא אחד הנתחים האהובים ביותר לעישון - עשיר, בשרני ומלא בטעמים. במרינדה של ברביקיו וצ'יפוטלה הוא מקבל שילוב של מתיקות מעושנת וחריפות עמוקה, והצלייה האיטית מעניקה לו רכות נדיבה עד שהבשר מתנתק מהעצם בקלות. מנה עוצמתית, עם ניחוח מתוק-מעושן שממלא את החדר ומושך את כולם לשולחן.

## מצרכים

- 2 ק"ג אסאדו עם / בלי עצם
- 200 מ"ל מרינדת ברביקיו וצ'יפוטלה

## אופן ההכנה

★ במעשנה

1. משרים את האסאדו במרינדה למשך לילה במקרר.
2. מכניסים למעשנה בחום של 120 מעלות למשך כ-5 שעות, עד שהבשר רך ונימוח.

★ ללא מעשנה

1. משרים את הבשר במרינדה למשך לילה במקרר.
2. אופים בתנור בחום של 120 מעלות למשך כ-4 שעות, עד שהבשר רך.

## הצעת הגשה

מגישים חם עם מעט מהמרינדה מעל, לצד ירקות צלויים או סלט מרענן

**בתיאבון!**



# כתף טלה מזרח תיכוני

לילה השרייה + 5 שעות  
כמות מנות: 6

## סיפור המנה

כתף טלה היא נתח מלכותי, כזה שתמיד מסמל חגיגה. השילוב עם רוזמרין ושום יוצר מנה חגיגית ועשירה בארומות מזרח תיכוניות. הבישול האיטי מרכז את הבשר ומעניק לו עסיסיות ועומק. זו מנה שמרגישה ביתית אך גם מפוארת - אידיאלית לאירוע חגיגי או לשולחן שישי עשיר.

## מצרכים

- 1 יח' כתף טלה (עם או בלי עצם)
- 10 שיני שום
- 3 ענפי רוזמרין
- שמן זית
- מלח, כלפל

## אופן ההכנה

1. שמים את שיני השום והרוזמרין, תוך זילוף שמן זית.
2. מושחים את הכתף בתערובת, עוטפים בניילון נצמד ומשרים למשך שעה.
3. צולים בתנור בחום 120 מעלות כ-5 שעות.

## הצעת הגשה

מגישים את הכתף שלם לצד ירקות שורש.

**בתיאבון!**

# מעורב ישראלי על הפלנצ'ה בפיתה מאודה

כ-30 דקות  
כמות מנות: 8

## סיפור המנה

מחווה למעורב הירושלמי שנולד בשנות ה-60 בסטייקיות רחוב בירושלים. שילוב עסיסי של פרגיות, חזה עוף, שווארמה הודו ובצל חרוך, מתובל בדיוק במינון הנכון. הפלנצ'ה הלוהטת מעניקה חריכה עדינה, והתיבול מתחבר לטעמים מוכרים ומנחמים. בפיתה רכה עם טחינה חלקה ועמבה עוקצנית מתקבל ביס ישראלי אותנטי שקשה לעמוד בפניו.

## מצרכים

- קילו מעורב ישראלי (רצועות חזה עוף, רצועות פרגית, רצועות שווארמה הודו נקבה)
- 500 גר' בצל לבן פרוס
- תבלין מעורב
- פטרוזיליה קצוצה
- טחינה
- עמבה
- שמן זית
- מלח, פלפל
- פיתות מאודות

## אופן ההכנה

1. מחממים פלנצ'ה עד שהיא לוחטת (במחבת - עובדים בכמויות בשר קטנות יותר).
2. מוסיפים שמן זית וצורבים את הבצל עד שמתחיל להזהיב. מסירים ומניחים בצד.
3. צורבים את רצועות הבשר עד להשחמה קלה.
4. מחזירים את הבצל, מתבלים בתבלין מעורב, מלח ופלפל, ומערבבים היטב.
5. מוסיפים פטרוזיליה קצוצה, בודקים טעמים ומוסיפים מלח ופלפל בהתאם.

## הצעת הגשה

מזלפים טחינה ועמבה לחצי פיתה מאודה, מוסיפים את תערובת הבשר וסוגרים עם עוד טחינה מעל.  
לא לשכוח מלפפון חמוץ ומפית.

בתיאבון!





# עראייס בקר בפרנה ביס

כ-25 דקות  
כמות מנות: 8

## סיפור המנה

העראייס, כוכב מטבח הרחוב הישראלי של השנים האחרונות, מוכיח שלפעמים הפשטות מנצחת. בשר בקר איכותי עם שומן בקר\טלה ותיבול ירוק נמרץ נדחס אל פרנות קטנות שנצרב עד לפריכות מושלמת. הביס הזה משלב קראנץ' מבחוץ ועסיסיות לווהט מבפנים - שילוב מגרה שמחבר בין מטבח רחוב לבין מנה שמרגישה מושקעת וחגיגית.

## מצרכים

- 16 מיני פרנה
- 500 גר' בשר בקר טחון ושומן בקר / טלה
- 1 בצל לבן קטן קצוץ לקוביות קטנות
- 3 כפות לימון כבוש טחון
- 1 כף זרעי חרדל
- 1 מלח, כלפל
- 1 צרור כוסברה קצוצה
- שמן זית

## אופן ההכנה

1. מערבבים בקערה את הבשר עם הבצל, הכוסברה, הלימון הכבוש והתבלינים.
2. ממלאים את מיני הפרנה בתערובת.
3. מברישים את החלק העליון של הפרנה בשמן זית.
4. צולים על גריל חם למשך 4 דקות מכל צד. לחלופין - אופים בתנור עד שהלחם פריך. והבשר מוכן.

## הצעת הגשה

מגישים חם עם קערית טחינה בצד לטבילה נדיבה

**בתיאבון!**



# תבשיל בשר ראש עגל בפוייקה

כשעתיים  
כמות מנות: 8

## סיפור המנה

בשר ראש הוא נתח שמספר סיפור של סבלנות: בשר עשיר בג'לטין, שמתרכך בבישול ארוך ואיטי עד שהוא נמס בפה. יחד עם ירקות שורש ותיבול עדין. החריימה הבשרי- הסיר מתמלא ברוטב סמך שמחבק כל מרכיב, וכל כף שמוגשת ממנו מרגישה כמו חיבוק חם. זו מנה שמחזירה את הקסם של אוכל ביתי. פשוט ומנחם.

## מצרכים

- 2 ק"ג בשר ראש עגל נקי חתוך לקוביות גדולות
- 2 ק"ג ירקות שורש חתוכים גס (סלרי, בצל סגול, שורש פטרוזיליה, שיני שום)
- 1 כף כמון
- מלח, פלפל
- מעט שמן
- זר עלי פטרוזיליה קצוצה

## אופן ההכנה

1. בסיר כבד או פוייקה, צורבים את קוביות הבשר עם הירקות במעט שמן עד להשחמה קלה.
2. מוסיפים מים רותחים עד לכיסוי מלא של הבשר והירקות.
3. מבשלים עם מכסה כשעתיים, עד שהבשר רך ונימוח.

## הצעת הגשה

מניחים את התבשיל בקערה ומפזרים מעל פטרוזיליה טרייה. לא לשכוח חלה טובה.

בתיאבון!

# תבשיל אונטריב בעלי מנגולד ולוביה

כ-3 שעות  
כמות מנות: 8

## סיפור המנה

תבשיל אונטריב עם מנגולד ולוביה מבוסס על שילוב פשוט אך עוצמתי של טעמים. האונטריב מתרכך בבישול הארוך עד שהוא נחתך כמעט בלי סכין, הלוביה מוסיפה נוכחות כפרית והגבעולים של המנגולד מעניקים מתיקות עדינה. לקראת הסיום מצטרפים גם העלים הירוקים, שמוסיפים רעננות ומאזנים את עומק הרוטב. זהו תבשיל שנשען על חומרי גלם מצוינים וטכניקה נכונה. מנה שמספקת טעם מלא ונוכחות אמיתית בכל כף.

## מצרכים

- 2 ק"ג אונטריב, חתוך לקוביות גדולות
- 3 חבילות עלי מנגולד
- 2 ראשי שום קלופים
- 200 גר' לוביה מושרת (לילה לפחות)
- 4 גבעולי טימין
- 1 כף זרעי כמון
- מלח ופלפל

## אופן ההכנה

1. מפרידים את גבעולי המנגולד מהעלים וחותכים אותם גס. שומרים את העלים לשלב הסופי.
2. מחממים סיר גדול עם מעט שמן זית על אש גבוהה, וצורבים את קוביות האונטריב כ-10 דקות עד להשחמה יפה.
3. מוסיפים את גבעולי המנגולד, ראשי השום, הטימין והכמון. מכסים במים, סוגרים במכסה ומבשלים למשך שעתיים וחצי.
4. לאחר שעתיים וחצי, מוסיפים את עלי המנגולד, מתבלים במלח ופלפל ומבשלים עוד כ-20 דקות.
5. חשוב להקפיד שתמיד יהיה מספיק נוזל בתבשיל - מוסיפים מים במידת הצורך.

## הצעת הגשה

מוזגים את התבשיל לקערה גדולה, מניחים במרכז השולחן ומגישים לצד לחם פריך או אורז לבן שסופג את הרוטב העשיר.

**בתיאבון!**





# תבשיל צוואר טלה ובצלים

כשעתיים וחצי

כמות מנות: 8

## סיפור המנה

צוואר טלה מבושל הוא נתח שמעניק טעם עמוק ועשיר במיוחד. כאן הוא מתבשל יחד עם הר של בצלים מכל הסוגים, שמתבשלים יחד עד שהם הופכים לרוטב זהוב ועשיר בטעמים. זה תבשיל שנולד לשבת במרכז השולחן, מוגש חם ומהביל, כשכל המשפחה מתכנסת סביבו עוד לפני שטועמים את הביס הראשון.

## מצרכים

- 2 ק"ג צוואר טלה פרוס עם עצם
- 3 ק"ג בצלים חתוכים (בצל סגול, בצל לבן, כרישה)
- 1 חבילת בצל ירוק קצוץ
- 1 חבילת עירית קצוצה
- מלח, פלפל
- שמן

## אופן ההכנה

1. בסיר כבד או פויקה, צורבים את נתחי הצוואר יחד עם הבצלים.
2. מוסיפים מים עד לכיסוי מלא ומבשלים למשך שעותיים.
3. טועמים ומתקנים תיבול.

## הצעת הגשה

מוזגים מהתבשיל לקערה גדולה ומפזרים מעל את הבצל הירוק והעירית לטריות ורעננות.

**בתיאבון!**



# תבשיל מוח עגל עם חומוס ופלפלים

כשעה וחצי  
כמות מנות: 8

## סיפור המנה

תבשיל מוח עגל הוא מנה מסורתית מהמטבחים המרוקאי והתוניסאי, נושא עימו שכבות של טעמים ונוסטלגיה. רוטב אדום עשיר ברסק עגבניות ופפריקה מתוקה-חריפה עוטף את המוח העדין, שמתרכך בבישול עדין ומתחבר לגרגירי חומוס רכים ולפלפלים מתוקים. זו מנה צבעונית, קטיפתית ומלאת אופי, שמוגשת לרוב לצד לחם טרי או אורז. בכל בים מורגש עומק של מסורת - זיכרון של בית, של ידיים מבשלות שמעבירות את הסיר מדור לדור.

## מצרכים

- 2 ק"ג מוח עגל נקי
- 4 בצלים לבנים גדולים חתוכים
- 2 פלפלים אדומים חתוכים
- 4 כפות רסק עגבניות
- 2 כפות פפריקה בשמן
- 1 כף פפריקה חריפה
- 2 כוסות גרגירי חומוס מבושלים
- 5 שיני שום פרוסות
- מלח, פלפל
- שמן

## אופן ההכנה

1. בסיר או פוייקה מטגנים את הבצל, הפלפלים והשום כ-5 דקות.
2. מוסיפים רסק עגבניות ופפריקה וממשיכים לטגן עוד 3 דקות.
3. מוסיפים מים חמים עד לכיסוי מלא ומבשלים כחצי שעה.
4. מוסיפים את המוח ואת גרגירי החומוס, מבשלים חצי שעה נוספת.
5. טועמים ומתקנים תיבול.

## הצעת הגשה

מעבירים לקערה גדולה ומפזרים מעל כוסברה קצוצה.

בתיאבון!



# עוף בגריל

כ-שעה וחצי  
כמות מנות: 8

## סיפור המנה

עוף שלם הוא אחת המנות הכי כנות שיש. בלי טריקים ובלי התחכמויות. הרוזמרין מפזר ניחוח רענן, השום מתרכך והופך מתוק, ותיבול הקייג'ון מעניק צבע עז וטוויסט מתובל. כל מרכיב מוסיף את חלקו, וביחד מתקבל עוף עסיסי שנחתך בקלות ומתפורר למנות נדיבות. מנה שמושלמת למרכז השולחן, כזו שנאכלת לאט, בידיים או עם סכין ומזלג, וכולה טעם וניחוחות של בית.

## מצרכים

- 1 עוף שלם
- 4 גבעולי רוזמרין
- 4 כפות תבלין קייג'ון
- 4 שיני שום
- שמן זית

## אופן ההכנה

1. משמנים היטב את העוף בשמן זית ומתבלים בנדיבות בתערובת הקייג'ון.
2. מכניסים לחלל העוף את גבעולי הרוזמרין והשום.
3. לטעם של גריל: צולים את העוף על גריל חם כ-10 דקות מכל צד, עד לקבלת צבע יפה.
4. מחממים תנור ל-180 מעלות. מניחים את העוף בתבנית, מכסים בנייר אפייה ומעליו נייר כסף, וצולים כשעה.

## הצעת הגשה

מגישים את העוף הצלוי שלם למרכז השולחן וכל אחד פורם לעצמו חתיכה חמה ועסיסית.

**בתיאבון!**



# שניצל פרגית של החיים

כ-20 דקות  
כמות מנות: 8

## סיפור המנה

אין רגע יותר ישראלי מהרגע שבו חוזרים הביתה לסוף שבוע, פותחים את הדלת, והניחוח של שניצלים מטוגנים ממלא את כל הבית. הריח הזה שמבשר ששישי הגיע, שהשולחן עוד רגע מתמלא ושיש אווירה של משפחה. בשניצל פרגית יש משהו אפילו עשיר יותר - הבשר נשאר עסיסי ורך מבפנים, והציפוי יוצא קריספי ונשמע בכל ביס. לצד רוטב מטריף שמוסיף חריפות עדינה, זו המנה שגורמת לכולם לגנוב "רק אחד" עוד לפני שהוגשה לשולחן.

## מצרכים

- 1 ק"ג סטייק פרגיות פרוס דק
- 2 ביצים (L)
- כף חרדל דיז'ון חלק
- 2 כפות מיונז
- חצי לימון סחוט
- מלח ים אטלנטי/אחר
- פירורי לחם עם שומשום לציפוי
- שמן עמוק לטיגון

## לרוטב

- 2 כפות מיונז
- כפית חרדל דיז'ון חלק
- כפית סחוג אדום חריף/מתוק
- מעט פטרוזיליה קצוצה

## אופן ההכנה

1. בקערה גדולה טורפים היטב את הביצים עם החרדל, המיונז, מיץ הלימון והמלח עד לקבלת בלילה אחידה.
2. מוסיפים את נתחי הפרגיות לבלילה, מערבבים היטב כך שכל נתח יצופה.
3. מצפים את נתחי הפרגית בפירורי הלחם עם השומשום, ומטגנים בשמן עמוק שחומם מראש ל-160-170 מעלות (חום בינוני, לא גבוה כמו בטיגון שניצל מחזה עוף) עד להזהבה פריכה.
4. מעבירים את השניצלים לרשת צינן כדי לשמור על הקריספיות.

## הצעת הגשה

מגישים חם לצד הרוטב

**בתיאבון!**