

# שבועות תנובה



מתכונים לחג פשוט טעים

וגם מהדורה מיוחדת:  
מיטב עוגות הגבינה של תנובה





צרכנים יקרים,

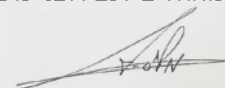
כמיטב המסורת, לקראת חג השבועות אנו שמחים להגיש לכם מבחר מתכונים ייחודיים של מאכלי חלב חגיגיים. השנה בחרנו להקדיש פרק מיוחד לכוכבת הבלתי מעורערת של שולחן החג – עוגת הגבינה.

קיבצנו עבורכם את מיטב מתכוני עוגות הגבינה שהופיעו בחוברות שלנו לאורך השנים. כל עוגת גבינה שתבחרו להכין, עכשווית או נוסטלגית, פשוטה או מתוחכמת, תמיד תתחיל מגביע של גבינה לבנה או שמנת חמוצה של תנובה, ומשם – השמיים הם הגבול.

כבר 90 שנה שאנחנו בתנובה מייצרים עבורכם מוצרים המבוססים על תנובת הארץ והחקלאות הישראלית ונמשיך בכך בגאווה גדולה גם בשנים הבאות. כחברה ששורשיה נטועים עמוק בחברה הישראלית, עוד לפני הקמת המדינה, אנחנו חשים מחויבות בלתי מתפשרת להמשיך לתרום ולייצר ערך: לצרכנים שלנו, לקהילה שבה אנו פועלים, לחקלאים הישראלים, לסביבה שבה אנו חיים ולמשק הישראלי. נמשיך להתפתח, לייצר מקומות עבודה חדשים לעובדים ישראלים, לאתר הזדמנויות ושוקים חדשים לשגשוג החקלאות הישראלית ולהתחדש בטכנולוגיות המתקדמות בעולם.

מעל לכול, אנו מחויבים לכם הצרכנים, להמשיך ולשמור על סטנדרטים גבוהים של איכות, מצוינות וכשרות ולהציע לכל בית בישראל סל איכותי של מוצרים בסיסיים ותזונה בריאה. לכן גם השנה שילבנו מתכונים ברוח ה"מצפן התזונתי" שהנהגנו: ללא טיגון, עתירי ירקות ומופחתי שומן, מלח וסוכר, לחג שבועות שיהיה לא רק טעים אלא גם בריא ומזין.

מאחלים לכם ולבני משפחותיכם חג שבועות שמח וכפשוט טעים.



אייל מליס,  
מנכ"ל תשלובת החלב  
ומשנה למנכ"ל תנובה

מתכונים לחג פשוט טעים	
4	סירות אנדיב
5	ארנציני - כדורי אורז וגבינות
6	מרק תירס משודרג
7	סלט אביבי חם
8	שקית פטריות וגבינות
9	סלט תפוחי אדמה ומדליוני פרומעז
10	נתחי דגים וירקות על מצע יוגורט
11	פסטה ירוקים
12	כופתאות גבינה נוסטלגיות
13	פאי לימון בצנצנת

מיטב עוגות הגבינה של תנובה	
14	עוגת גבינה מושחתת
16	עוגת חלב קלילה
17	עוגת גבינה פירורים קלאסית
18	עוגת גבינה ושוקולד לבן במילוי טראפלט
20	עוגת גבינה בחושה בציפוי מהסרטים
22	עוגת גבינה אפויה עם סילאן וטחניה

חשוב לכם לשמור על תפריט מאוזן, דל במלח ובסוכר גם בימי החג? חפשו את סימון "המצפן התזונתי" לצד מתכוני החוברת



מתכונים: נעמי אבליוביץ' / ייעוץ מתכונים: שף פטר שיקלושי, שף רועי טל / ייעוץ תזונתי: שגיא שוורץ / צילום: מיכל רביבו / סגנון: אוריה גבע / עיצוב: סטודיו קרן וגולן / עריכה לשונית: גלית חילי / הגהה: בשמת ברעקיבא / שיווק ומכירות: מיכל רימון מרום / כלים: ליאור שחר, סטודיו לקרמיקה 1220°

נערך והופק במאי 2015 על ידי הוצאת LunchBox  
מ"ל ועורך ראשי: עופר ורדי / [www.lunch-box.co.il](http://www.lunch-box.co.il)







**מה צריכים**

- 3 תפוזים (או אגסים או תפוחים ירוקים חתוכים לקוביות קטנות)
- 3 ראשי אנדיב
- 50 גרם גבינת גליל-ירוקפור של תנובה, מפוררת
- 50 גרם גבינת עדיברי של תנובה, חתוכה לקוביות בגודל 1 ס"מ
- ¼ גליל (50 גרם) גבינת עיזים פרומעז של תנובה, חתוכה לקוביות בגודל 1 ס"מ
- ½ כוס שבבי שקדים מולבנים, קלויים קלות (במחבת ללא שמן)
- 1 צרור נענע, רק העלים
- 1 צרור עירית קצוץ דק מלח
- פלפל שחור גרוס
- חומץ בן יין אדום
- שמן זית

**מה עושים**

1. מקלפים את התפוזים וחותכים את חלקם העליון ואת חלקם התחתון. מציבים כל תפוז על קרש חיתוך וחותכים את הקרום הלבן שעוטף אותו. בעזרת סכין מפרידים בין הפלחים לבין הקרום שנוותר, מסירים אותו וחותכים את התפוזים לחתיכות קטנות.
2. מפרידים את עלי האנדיב זה מזה ומניחים בצלחת הגשה כשפניהם הקעורות כלפי מעלה.
3. מרכיבים את המנה: ממלאים את "סירות" האנדיב בחתיכות התפוז (או האגסים או התפוחים) ובגבינות מפזרים מעל שקדים, עלי נענע ועירית. מתבלים במלח ובפלפל שחור ומזלפים מעט חומץ ושמן זית.



**מה עושים**

1. יום לפני ההגשה מכינים את האורז: בסיר גדול מביאים לרתיחה את ציר הירקות או את המים. מוסיפים את האורז ו1 כפית מלח ומביאים לרתיחה שנייה על אש גדולה. מנמיכים לאש בינונית ומבשלים עד שכל הנוזלים נספגים והאורז מוכן. מוסיפים את גבינת הפרמזן, מתבלים במלח ובפלפל שחור ומערבבים היטב. מצננים ומעבירים למקרר למשך הלילה (כ־8 שעות).
2. לאחר שהייה במקרר מוסיפים לתערובת את גבינת המוצרלה ומערבבים היטב.
3. מכינים את הכדורים: נוטלים כף גדושה מתערובת האורז ובעזרת ידיים רטובות מגלגלים לכדור. משטחים לעיגול, מניחים במרכזו קוביית גבינת ברי, סוגרים את הקצוות סביב המילוי ומגלגלים לכדור. כך ממשיכים עד שנגמרת תערובת האורז.
4. מכינים את הציפוי: בסיר גדול מחממים שמן לטיגון עמוק. בקערה שטוחה מערבבים את קמח התירס עם הפלפל השחור.
5. מטגנים את הכדורים: מגלגלים כל כדור בתערובת הקמח ומצפים אותו. כשהשמן חם אך אינו רותח מטגנים בו את הכדורים במשך כ־5 דקות עד להזהבה. יש לטגן 3-4 כדורי אורז לכל היותר בכל פעם.
6. בעזרת כף מחוררת מוציאים את הכדורים מהסיר ומניחים בצלחת מרופדת בנייר סופג.
7. מגישים חם או בטמפרטורת החדר בליווי הממרחים לטבילה.

**מה צריכים**

- 800 מ"ל ציר ירקות או מים רותחים
- 250 גרם אורז עגול לריזוטו (מומלץ מסוג ארבוריו או קרנולי)
- 50 גרם גבינת גבע־פרמזן של תנובה, מגוררת
- 150 גרם גבינת מוצרלה של תנובה, מגוררת
- 50 גרם גבינת עדיברי של תנובה, חתוכה לקוביות בגודל 2 ס"מ מלח
- פלפל שחור גרוס
- לציפוי**
- 1 כוס קמח תירס
- 1 כפית פלפל שחור גרוס
- שמן לטיגון עמוק
- להגשה**
- פסטו כוסברה של אוליביה
- ממרח פלפלים מתוקים אדומים של אוליביה
- ממרח עגבניות מיובשות של אוליביה





## סלט אביבי הם

### מה עושים

1. מניחים בסיר את החיטה, מוסיפים את המים ומביאים לרתיחה על אש גדולה. מכסים, מנמיכים את האש ומבשלים במשך כ־40 דקות עד שהחיטה רכה.
2. מסירים מעל האש, מוסיפים את עלי הקייל, מכסים ומניחים בצד למשך כ־5 דקות עד שהעלים מתרככים. מסננים ומעבירים לקערה.
3. מחממים במחבת פסים 1 כף שמן זית. מניחים את פרוסות הקישוא וצורבים משני הצדדים.
4. מוסיפים לקערת החיטה את פרוסות הקישוא הצרובות, האפונה ועשבי התיבול. מתבלים במיץ לימון, ב־2 כפות שמן זית ובפלפל שחור ומערבבים בעדינות. טועמים ומתקנים תיבול. לפני ההגשה מפוררים מעל את הגבינה הבולגרית.

### מה צריכים

- 1 כוס חיטה
- 2½ כוסות מים
- 1 צרור עלי קייל, ללא הגבעול, קצוצים דק
- 1 קישוא גדול פרוס דק
- ½ שקית (300 גרם) אפונה עדינה מוקפאת של סנפרוסט, מופשרת
- 1 חופן עשבי תיבול (בזיליקום, נענע, פטרוזיליה) קצוצים
- מיץ שחוט טרי מ־1 לימון
- 3 כפות שמן זית
- פלפל שחור גרוס
- להגשה
- 50 גרם גבינה בולגרית 5% פיראוס

### טיפ תנובה

גבינות ועשבי תיבול הם תחליף מצוין למלח. טעמם העז ישרג כל מנה



## מרק תירס משודרג

### מה עושים

1. בסיר גדול על אש בינונית מטגנים בחמאה את הבצל הקצוץ עד להזהבה.
2. מוציאים כמחצית מכמות הבצל המטוגן ושומרים בצד להגשה.
3. מוסיפים לבצל שבסיר את הקמח ומערבבים במשך כ־3 דקות. יוצקים את החלב, מוסיפים את קוביות תפוח האדמה ומביאים לרתיחה תוך כדי ערבוב מתמיד. מנמיכים את האש ומבשלים עד שקוביות תפוחי האדמה מתרככות קלות.
4. מוסיפים את טבעות הכרישה ואת גרעיני התירס ומביאים לרתיחה נוספת. מסירים מעל האש ומתבלים במלח ובפלפל שחור.
5. מחלקים את המרק לקעריות הגשה, מפזרים מעל עלי פטרוזיליה קצוצים, בצל מטוגן, קרוטונים ופתייתי פרמזן. מזלפים כמה טיפות שמן זית ומגישים.

### מה צריכים

- 25 גרם חמאת תנובה
- 1 כוס בצל קצוץ מוקפא של סנפרוסט
- או 2 בצלים קצוצים דק
- 1 כף קמח
- 3½ כוסות חלב תנובה 3%
- 1 תפוח אדמה מקולף וחתוך לקוביות בגודל 1 ס"מ
- 1 גבעול כרישה פרוס לטבעות דקות
- ½ שקית (400 גרם) גרעיני תירס מוקפאים של סנפרוסט
- מלח
- פלפל שחור גרוס
- להגשה
- ¼ כוס עלי פטרוזיליה קצוצים
- 1 חופן קרוטונים
- ⅔ שקית (כ־70 גרם) פתייתי גבע'פרמזן
- מסדרת השף הלבן של תנובה
- שמן זית





מה צריכים

- 600 גרם תערובת פטריות (שמפיניון, יער, שיטאקי) פרוסות (פטריות קטנות אפשר להשאיר בשלמותן)
- 2 שיני שום פרוסות דק
- 4 גבעולי תימין, רק העלים
- 3 כפות עלי פטרוזיליה קצוצים
- 2 כפיות חמאת תנובה, מומסת
- 2 כפיות שמן זית מלח
- פלפל שחור גרוס
- ¼ חבילה (כ־60 גרם) גבינת חמד 16%
- פיראוס, מפוררת
- ½ כוס (כ־60 גרם) גילוחי גבינת גבע־פרמזן של תנובה
- אביזרים מיוחדים
- 2 ניירות אפייה
- חוט קשירה לאפייה

מה עושים

1. מחממים תנור ל־200 מעלות.
2. בקערה מערבבים פטריות, שום, תימין, 2 כפות פטרוזיליה, חמאה ושמן זית ומתבלים במלח ובפלפל שחור.
3. פורסים על משטח עבודה שני ניירות אפייה. מחלקים את תערובת הפטריות לשניים, מניחים כל מחצית במרכז נייר אפייה ובעזרת חוט קשירה לאפייה סוגרים ויוצרים "שקית" אטומה. אופים במשך כ־15 דקות עד שהפטריות מתרככות.
4. פותחים בזירות את שקיות הנייר ומפזרים מעל הפטריות החמות את הגבינות. מפזרים גם את שארית הפטרוזיליה הקצוצה ומגישים חם.

טיפ  
תנובה

את המנה אפשר להכין גם בשקיות נייר אישיות שמתאימות להגשה עצמית הנהוגה בחג השבועות



טיפ  
תנובה

להכנת ביצה קשה מושלמת: מציפים במים קרים, מרתיחים, מכסים ומניחים בצד ל־9 דקות בדיוק. מעבירים למי קרח

סלט תפוחי אדמה  
ומדליוני פרומעז

מה צריכים

- 3 ביצי תנובה
- 800 גרם תפוחי אדמה ננסיים
- 1 כוס פירורי לחם
- 1 גליל (200 גרם) גבינת עיזים פרומעז של תנובה
- 2 כפות שמן זית לטיגון
- 1 ביצת תנובה, טרופה
- ½ כוס קורנישונים (מלפפונים קטנטנים בחומץ) פרוסים לטבעות
- 1 כף צלפים במלח, שטופים וקצוצים
- ¼ כוס עירית קצוצה
- ¼ כוס שמיר קצוץ
- 3 כפות רוטב חרדל ודבש לסלט של אוליביה
- מלח
- פלפל שחור גרוס
- להגשה
- ½ גביע (כ־70 מ"ל) שמנת חמוצה 27%
- "בטעם של פעם" של תנובה
- 1 צרור פטרוזיליה, רק העלים

מה עושים

1. מכינים ביצים קשות (להכנה מושלמת ראו טיפ תנובה). מקלפים וחוצים לאורך.
2. מבשלים את תפוחי האדמה עד שהם מתרככים.
3. מכינים את מדליוני הפרומעז: מניחים את פירורי הלחם בקערית שטוחה ומתבלים בפלפל שחור. פורסים את גליל הפרומעז הקר לפרוסות בעובי 1 ס"מ. מחממים במחבת שמן זית. כשהשמן חם, טובלים את פרוסות הגבינה בביצה הטרופה ולאחר מכן בקערית פירורי הלחם ומצפים אותן. מטגנים את פרוסות הגבינה 2-3 דקות מכל צד עד להזהבה. מעבירים לצלחת מרופדת בנייר סופג.
4. מניחים את תפוחי האדמה בקערה ומוסיפים קורנישונים, צלפים, עירית, שמיר ורוטב חרדל ודבש ומערבבים. טועמים ומתבלים במלח ובפלפל.
5. עורמים את הסלט בצלחת הגשה שטוחה. מזלפים את השמנת החמוצה מעל ומפזרים את חצאי הביצה, מדליוני הפרומעז ועלי הפטרוזיליה.



30 4  
מנות דק' הכנה

**מה עושים**

1. בעזרת קולפן ירקות מקלפים את גזע האספרגוס הסיבי. חולטים אותו במים רותחים במשך כ-3 דקות, מסננים ומעבירים לקערת מי קרח כדי לעצור את תהליך הבישול. חותכים לחתיכות באורך 2 ס"מ ומניחים בצד.
2. מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן. מסננים ומחזירים לסיר. מוסיפים את החמאה, שמנת לבישול ופרמזן ומערבבים. מוסיפים את האפונה, פול, אספרגוס, פטרוזיליה וקליפת לימון. מתבלים במלח ובפלפל שחור ומערבבים. טועמים ומתקנים תיבול.
3. קולים את הצנוברים במחבת ללא שמן.
4. מחלקים את הפסטה לקעריות הגשה. מפזרים מעל את הצנוברים ואת עלי הבזיליקום, מזלפים מעל כל מנה 2-3 טיפות שמן זית ומגישים.



**פסטה ירוקים**

**מה צריכים**

- 8 גבעולי אספרגוס
- 1 חבילה (500 גרם) פסטה מסוג פטוצ'יני
- 50 גרם חמאת תנובה, מומסת
- 1/3 מכל (כ-75 מ"ל) שמנת לבישול
- 15% מסדרת השף הלבן של תנובה, מחוממת קלות
- 1/2 כוס (כ-60 גרם) גבינת גבערפרמזן של תנובה, מגוררת
- 1/2 שקית (300 גרם) אפונה עדינה מוקפאת של סנפרוסט, מופשרת
- 1/4 שקית (200 גרם) פול ירוק מוקפא של סנפרוסט, מבושל לפי הוראות היצרן
- 1/3 כוס עלי פטרוזיליה קצוצים
- קליפה מגוררת מ-1/2 לימון
- מלח
- פלפל שחור גרוס
- להגשה
- 1/3 כוס צנוברים
- 1 חופן עלי בזיליקום קרוטים
- שמן זית



**טיפ תנובה**  
מיץ לימון סחוט טרי ופלפל שחור מרגישים טעמים של דגים ומפחיתים את הצורך במלח

25 6  
מנות דק' הכנה

**נתחי דגים וירקות על מצע יוגורט**

**מה צריכים**

- 4 נתחי פילה בס או אמנון מוקפאים של תנובה, מופשרים
- 2 כפיות סומאק
- 1 כפית כמון
- 1 כפית זרעי כוסברה טחונים דק
- 1/4 כפית קינמון
- 2 כפות שמן זית
- 1 כוס בצל קצוץ מוקפא של סנפרוסט או 2 בצלים פרוסים דק
- 1 גביע (200 גרם) יוגורט תנובה Bio 3%
- 4 עגבניות חתוכות גס
- 2 מלפפונים חתוכים גס
- 2 כפות טחינה גולמית
- מיץ סחוט טרי מ-1 לימון
- 1 צרור כוסברה או פטרוזיליה קצוץ
- 1/4 בצל סגול פרוס דק
- פלפל שחור גרוס

**מה עושים**

1. בקערה מערבבים את הסומאק, הכמון, זרעי הכוסברה והקינמון. מנגבים את נתחי הדג בנייר סופג ומעסים היטב בתערובת התבלינים. מניחים בצד.
2. מחממים במחבת 1 כף שמן זית. מוסיפים את הבצל ומטגנים על אש קטנה במשך כ-20 דקות עד שהוא מתקרמל ומזהיב קלות.
3. מחממים במחבת כבדה 1 כף שמן זית. כשהשמן חם מניחים את נתחי הדג במחבת כשצד העור פונה כלפי מטה וצולים. אחרי כ-4 דקות הופכים וצולים במשך כדקה נוספת. מסירים מעל האש, מצננים קלות ומפרקים את נתחי הדג לחתיכות גסות.
4. מרכיבים את המנה: יוצקים את היוגורט לקערת הגשה שטוחה ומפזרים מעל את פלחי העגבנייה, המלפפונים והבצל המקורמל. מניחים מעל את נתחי הדג ומזלפים את הטחינה הגולמית ומיץ הלימון. מפזרים את הכוסברה או הפטרוזיליה ואת טבעות הבצל הסגול, מתבלים בפלפל שחור ומגישים.





20 50  
כופתאות דק' הכנה

## כופתאות גבינה נוסטלגיות

### מה צריכים

- 2 חבילות (1 ק"ג) גבינת כנען 5% לבישול ואפייה מסדרת השף הלבן של תנובה
- 4 ביצי תנובה, מופרדות
- 1 כוס סולת
- קליפה מגוררת מ־1 לימון
- 3 ליטרים מים לבישול
- לציפוי**
- 200 גרם פירורי לחם
- 1 כפית קינמון
- להגשה**
- אבקת סוכר
- 1 גביע (200 מ"ל) שמנת חמוצה 9%
- של תנובה
- ריבת שזיפים או תות שדה

### מה עושים

- בקערה גדולה ובעזרת מזלג מועכים את גבינת הכנען עד לקבלת מחית חלקה.
- מוסיפים את החלמונים, הסולת וקליפת הלימון המגוררת ומערבבים היטב עד לקבלת תערובת אחידה. מכסים בניילון נצמד ומניחים במקרר למשך כשעה לפחות.
- מקציפים את החלבונים עד לקבלת קצף יציב ומקפלים בעדינות לתוך עיסת הגבינה עד לקבלת תערובת אחידה.
- במחבת רחבה מניחים את פירורי הלחם וקולים על אש קטנה וללא שמן עד להזהבה. מוסיפים את הקינמון ומערבבים.
- מבשלים את הכופתאות: בסיר גדול מרתיחים מים. בידיים רטובות נוטלים מבילת הגבינה, מגלגלים לכדורים בגודל כדור פינג פונג ומבשלים במים. הכופתאות מוכנות כ־5 דקות לאחר שצפו על פני המים. בעזרת כף מחוררת מוציאים אותן בזו אחר זו ומגלגלים בפירורי הלחם.
- מפדרים באבקת סוכר ומגישים מיד בליווי שמנת חמוצה וריבה.



3 4

לכוסות או לצנצנות אישיות

מנות ש' הכנה

## פאי לימון בצנצנת

### מה צריכים

- לקרם לימון**
- 3 ביצי תנובה
- $\frac{1}{3}$  כוס מיץ לימון שחוט טרי
- 6 כפות (90 גרם) סוכר גדושות
- 50 גרם חמאת תנובה, רכה, חתוכה לקוביות
- קליפה מגוררת מ־2 לימונים
- לפירורים**
- $\frac{3}{4}$  כוס (100 גרם) קמח
- $\frac{1}{2}$  כוס (50 גרם) פתיתי שיבולת שועל מלאה
- 2 כפות (30 גרם) סוכר גדושות
- 100 גרם חמאת תנובה קרה,
- חתוכה לקוביות
- להגשה**
- 1 מכל (250 מ"ל) שמנת מתוקה
- להקצפה 32% מסדרת השף הלבן של תנובה, קרה
- דובדבנים חמוצים בסירופ או קונפיטורת דובדבנים

### מה עושים

- מכינים את קרם הלימון: מערבבים בסיר על אדים (בן מארי) את הביצים, מיץ הלימון והסוכר. טורפים עד לקבלת תערובת אחידה ומערבבים במשך כ־10 דקות נוספות עד לקבלת קרם סמיך וחלק.
- מעבירים את הקרם דרך מסננת לקערה נקייה. מוסיפים את החמאה ואת קליפת הלימונים ומערבבים עד לקבלת קרם חלק. מכסים בניילון נצמד כדי שלא ייווצר קרום ומצננים במקרר במשך כשעתיים.
- מכינים את הפירורים: מחממים תנור ל־200 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
- מניחים בקערה את הקמח, שיבולת השועל והסוכר ומערבבים. מוסיפים את קוביות החמאה ובקצות האצבעות מעבדים עד לקבלת תערובת פירורית. מניחים את הפירורים בתבנית בשכבה אחידה ואופים במשך כ־10 דקות עד להזהבה. לאחר שמתקרר שוברים לחתיכות גסות.
- מקציפים את השמנת המתוקה עד לקבלת קצפת יציבה.
- מרכיבים את המנה: מניחים בכל צנצנת או כוס אישית שכבת פירורים, 1-2 כפות קצפת ומעל כך של דובדבנים או קונפיטורה וכך גדושה מקרם הלימון. מפזרים מעל מעט פירורים לקישוט ומגישים.



טיפ  
**תנובה**

כשמכינים קינחיים במנות קטנות מצטמצמת גם כמות הסוכר בכל מנה, מבלי לפגוע בהנאה

חדשה או מעוררת זיכרונות, קלילה או מתוחכמת  
אין חג שבועות בלי עוגת גבינה

## מיטב עוגות הגבינה של תנובה

### לחג שבועות פשוט טעים

מהדורה מיוחדת: מתכונים חדשים וותיקים  
מתוך חוברות שבועות של תנובה לחג



ראו הצעת הגשה נוספת בשער החוברת

### עוגת גבינה מושחתת

#### מה צריכים

##### לבסיס

16 יחידות (120 גרם) ביסקוויטים

פתי בר טחונים

50 גרם חמאת תנובה, מומסת

קמח צ'קור מלח

חמאת תנובה לשימון התבנית

##### לעוגה

2⅔ גביעים (600 גרם) גבינת

שמנת נפוליאון 25% בטעם טבעי,

בטמפרטורת החדר

1 גביע (200 מ"ל) שמנת חמוצה

27% "בטעם של פעם" של תנובה,

בטמפרטורת החדר

4 כפות (30 גרם) קורנפלור

¾ כוס (150 גרם) סוכר

קליפה מגוררת מ-½ לימון

1 כפית תמצית וניל

3 ביצי תנובה, בטמפרטורת החדר

##### לציפוי

½ מכל (125 מ"ל) שמנת מתוקה

להקצפה 32% מסדרת השף הלבן

של תנובה

2 גביעים (246 גרם) מעדן YOLO עם

שוקולד לבן מעולה

לקישוט (כמו בתמונת שער החוברת)

1 כוס פטל או פירות יער טריים

או מוקפאים

1 חופן נשיקות מרנג, שבורות

לחתיכות גסות

#### מתכון חדש:

עוגת הדגל של

חג השבועות,

עשירה ומפנקת

לחג שמח במיוחד

2 12

פרוסות ש' הכנה לתבנית בקוטר 20 ס"מ

#### מה עושים

1. מחממים תנור ל-180 מעלות ומשמנים את התבנית.

2. בקערה מערבבים את הביסקוויטים, החמאה והמלח. מניחים את התערובת בתבנית ומהדקים לתחתית עד לקבלת שכבה אחידה. אופים במשך כ-20 דקות עד להזהבה. מצננים.

3. מקציפים את גבינת הנפוליאון עד לקבלת קרם חלק. מוסיפים את השמנת החמוצה, קורנפלור, סוכר, קליפת הלימון ותמצית הונויל ומקציפים רק עד לקבלת תערובת אחידה.

4. בקערה נפרדת מקציפים את הביצים עד לקבלת תערובת תפוחה ובהירה. מוסיפים בהדרגה את הביצים המוקצפות לתערובת הגבינה ומערבלים רק עד לקבלת בלילה חלקה.

5. מחממים תנור ל-110 מעלות.

6. יוצקים את הבלילה על בסיס הביסקוויטים המצונן שבתבנית, מניחים במדף האמצעי של התנור ואופים במשך כשעה וחצי עד ששולי העוגה מתייצבים, אך מרכזו נשאר רוטט.

7. מוציאים את העוגה מהתנור ובעזרת סכין חדה מפרידים אותה מהתבנית. מכבים את התנור ומחזירים לתוכו את העוגה כדי שתתקרר לאטה לטמפרטורת החדר.

8. מחלצים את העוגה מהתבנית ומצננים במקרר. אם מופיעים סדקים על פני העוגה – אל דאגה! הציפוי יסתיר אותם.

9. מכינים את הציפוי: מקציפים את השמנת המתוקה עד לקבלת קצפת יציבה. מוסיפים מעדן YOLO עם שוקולד לבן ומקפלים בעדינות עד לקבלת קרם אחיד. מצפים את העוגה בקרם ומקשטים בפירות ובשברי המרנג.



**עוגת גבינה פירורים קלאסית**

**מה צריכים**

**לבסיס ולציפוי**

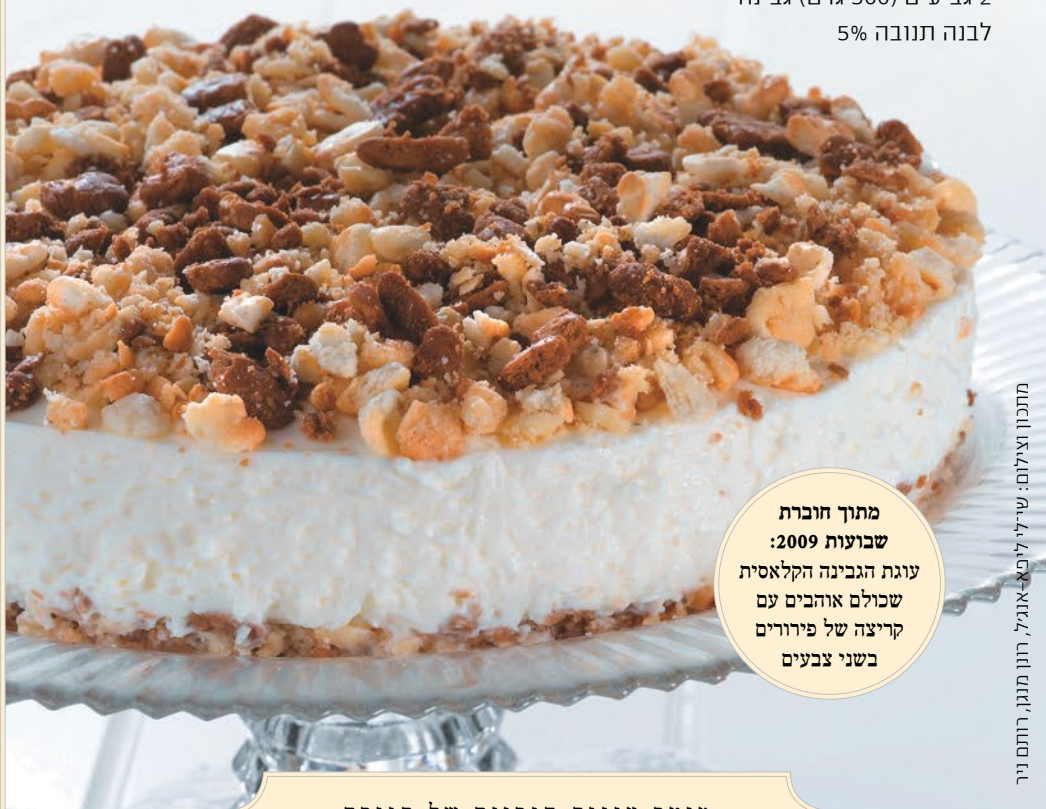
- 13 יחידות (100 גרם) ביסקוויטים פתי בר בטעם וניל טחונים גס
- 13 יחידות (100 גרם) ביסקוויטים פתי בר בטעם שוקו טחונים גס
- 125 גרם חמאת תנובה, מומסת
- 2 כפות שטוחות (25 גרם) סוכר

**למילוי**

- 1½ מכלים (375 מ"ל) שמנת מתוקה להקצפה 32% מסדרת השף הלבן של תנובה
- 1 גביע (200 מ"ל) שמנת חמוצה 15% של תנובה
- ½ כוס (100 גרם) סוכר
- 5 כפות שטוחות (50 גרם) אינסטנט פודינג וניל
- 2 גביעים (500 גרם) גבינה לבנה תנובה 5%

**מה עושים**

1. יום לפני ההגשה מכינים את הבסיס ואת הציפוי: בקערה גדולה מניחים את פירורי הביסקוויטים, החמאה המומסת והסוכר ומעבדים לתערובת פירורית.
2. מרפדים תבנית בנייר אפייה. יוצקים ¾ מהתערובת לתבנית ומהדקים. מעבירים למקפיא. את ה-½ הנותר שומרים במקרר.
3. מכינים את המילוי: מקציפים שמנת מתוקה, שמנת חמוצה, סוכר ואינסטנט פודינג וניל עד לקבלת בלילה אוורירית ויציבה.
4. יוצקים לקערה את הגבינה הלבנה ומקפלים לתוכה את קציפת השמנת.
5. מוציאים את הבסיס מהמקפיא. יוצקים מעל את המילוי ומחליקים. מפזרים מעל את שארית הפירורים, מכסים בניילון נצמד ומניחים לעוגה להתייצב במקרר למשך הלילה.



**מתוך חוברת שבועות 2009:**  
 עוגת הגבינה הקלאסית שכולם אוהבים עם קריצה של פירורים בשני צבעים

מתכון וצילום: שירלי לויטא-אנג'ל, רחון מונק, רותם ניר

מיטב עוגות הגבינה של תנובה



**עוגת חלב קלילה**

**מה צריכים**

- 1 חבילה (600 גרם) בצק עלים חמאה של מעדנות, מופשר לפי הוראות היצרן
  - ⅓ כוס (65 גרם) סוכר
  - 3 כפות (30 גרם) קמח
  - 2½ כפות (20 גרם) קורנפלור
  - 2 ביצי תנובה, מופרדות
  - 2 כוסות חלב תנובה דל לקטוז 2%
  - 40 גרם חמאת תנובה
  - 1 כפית תמצית וניל
- להגשה**  
 תוכנן של 4-5 פסיפלורות  
 1 צרור נענע, רק העלים

**מה עושים**

1. מחממים תנור ל-170 מעלות.
2. פורשים את הבצק ליריעה ומניחים מעליו את התבנית הפוכה. בעזרת סכין חדה חותכים סביב התבנית עיגול גדול יותר. הופכים את התבנית ומהדקים את עיגול הבצק לבסיס ולדפנות. בעזרת סכין מסירים את הבצק העודף. בעזרת מזלג דוקרים את פני הבצק כדי שלא יתרומם במהלך האפייה. אופים במשך כ-25 דקות עד להזהבה. מניחים בצד.
3. בקערה מערבבים סוכר, קמח, קורנפלור, 2 חלמונים ו-½ כוס חלב עד לקבלת בלילה סמיכה.
4. בסיר מביאים לרתיחה עדינה את שאר החלב ואת החמאה. כשהחלב רותח מערבבים פנימה את הווניל.
5. יוצקים תוך כדי ערבוב מתמיד ולהשוואת טמפרטורות מחצית מנוזל החלב החם לבלילה שבקערה. מחזירים לסיר החלב שעל האש ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה. מביאים לרתיחה שנייה. מנמיכים לאש קטנה ותוך כדי ערבוב מתמיד מבשלים במשך כ-4 דקות עד שמתקבל קרם חלק וסמיך. מצננים במשך כ-5 דקות.
6. מקציפים את החלבונים עד לקבלת קצף יציב. ואופים במשך כ-25 דקות עד להזהבה. מצננים.
7. מעבירים את העוגה למקרר למשך כשעתיים עד שהיא מתייצבת.
8. יוצקים מעל את הפסיפלורה ומקשטים בעלי נענע.

**מתכון חדש:**  
 עוגה אקזוטית בטעם עשיר עם פחות מכפית סוכר אחת למנה

מיטב עוגות הגבינה של תנובה





2

16

## עוגת גבינה ושוקולד לבן במילוי טראפלט

### מה צריכים

#### לטרפלט

¾ מכל (כ־200 מ"ל) שמנת עמידה  
להקצפה 38% מסדרת השף הלבן  
של תנובה

160 גרם שוקולד מריר

2 כפות ברנדי

אבקת קקאו לציפוי

#### לבסיס

1 כוס (140 גרם) קמח

1 כוס (200 גרם) סוכר

50 גרם חמאת תנובה

1 ביצת תנובה

חמאת תנובה לשימון התבנית

#### למילוי

1 שקית (14 גרם) ג'לטין

¼ כוס מים

1½ כוסות חלב תנובה 3%

200 גרם שוקולד לבן

2 מכלים (500 מ"ל) שמנת עמידה

להקצפה 38% מסדרת השף הלבן

של תנובה

¾ כוס (150 גרם) סוכר

4 גביעים (1 ק"ג) גבינה לבנה

תנובה 5% או 9%

#### לקישוט

אבקת קקאו

אבקת סוכר

### מה עושים

1. יום לפני ההגשה מכינים את הטרפלט: לסיר ביונוי יוצקים את השמנת ומביאים עד לסף רתיחה (אין להרתיח את השמנת).

2. מסירים מעל האש, מוסיפים את השוקולד ומערבבים עד שהוא נמס. מוסיפים ברנדי ומערבבים מעבירים לצינון במקרר למשך כ־5 שעות.

3. בעזרת ידיים רטובות יוצרים מהתערובת כדורים בגודל אגוז מלך ומגלגלים בקקאו. מחזירים למקרר.

4. מכינים את הבסיס: במעבד מזון עם וו לישה מניחים את כל מרכיבי הבסיס ומעבדים רק עד לקבלת בצק אחיד. מגלגלים את הבצק לכדור, עוטפים בניילון נצמד ומצננים במקרר במשך כשעתיים.

5. מחממים תנור ל־180 מעלות ומשמנים את התבנית בחמאה.

6. על משטח עבודה מרדדים את הבצק לריעה בעובי 5 מ"מ. מעבירים בזירות לתבנית ומשטחים. אופים במשך כ־20 דקות עד להזהבה. מניחים להתקרר.

7. מכינים את המילוי: בקערית מערבבים את הג'לטין עם המים. בסיר ביונוי מחממים את החלב, מוסיפים את הג'לטין ומערבבים עד לקבלת בלילה חלקה. מצננים.

8. בסיר על אדים (בן מארי) ממיסים את השוקולד הלבן. מצננים.

9. מקציפים את השמנת והסוכר עד לקבלת קצפת. תוך כדי הקצפה מוסיפים תחילה את הגבינה, לאחר מכן את תערובת השוקולד הלבן ולבסוף את הג'לטין המומס בחלב.

10. מרכיבים את העוגה: מניחים על הבסיס האפוי מחצית מהטרפלט.

11. יוצקים מחצית מכמות המילוי ומפזרים מעל את הטרפלט הנותרים למעט כמה כדורים ששומרים בצד לקישוט. מעבירים למקפיא למשך כ־30 דקות (את שארית המילוי משאירים בטמפרטורת החדר ומדי פעם בפעם מערבבים).

12. יוצקים מעל הטרפלט את שארית המילוי ומצננים במקרר במשך כ־6 שעות לפחות.

13. מקשטים את העוגה בטרפלט הנותרים ומפדרים באבקת קקאו ובאבקת סוכר.



מתוך חוברת  
שבועות 2003:  
העוגה למשקיענים, עוגת  
גבינה מרשימה בשילוב  
מתוק של טראפלט

מתכון וצילום: ארז קומרובסקי, רותם עיצוב גרפי, עודד קליין



**מה צריכים**

**לעוגה**

- 125 גרם חמאת תנובה, רכה
- כ־½ גביע (100 גרם) גבינת שמנת נפוליאון 25% בטעם טבעי, בטמפרטורת החדר
- ¾ כוס (150 גרם) סוכר
- 3 ביצי תנובה, בטמפרטורת החדר
- 1 כפית תמצית וניל
- קליפה מגוררת מ־1 לימון
- ½ כוס (70 גרם) קמח תופח
- חמאת תנובה לשימון התבנית

**לציפוי**

- 1 כף נס קפה מגורען, מומלץ בטעם אספרסו, מומס ב־1 כף מים רותחים
- 2 גביעים (246 גרם) מעדן YOLO עם שוקולד מריר מעולה
- לקישוט**
- ¼ כוס (50 גרם) סוכר
- 25 גרם חמאת תנובה
- ½ כפית שטוחה מלח
- כ־¾ מכל (150 מ"ל) שמנת מתוקה להקצפה 32% מסדרת השף הלבן של תנובה
- 2½ כוסות פופקורן

**מה עושים**

1. מכינים את הקישוט: מחממים תנור ל־120 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
2. מניחים את הסוכר בשכבה דקה בסיר וממיסים על אש קטנה עד לקבלת קרמל בגוון ענברי עמוק. מסירים מעל האש ומוסיפים את החמאה ואת המלח. מחזירים את הסיר לאש ותוך כדי ערבוב מתמיד במטרפה יוצקים בהדרגה את השמנת המתוקה. בוחשים עד לקבלת רוטב סמיך. מסירים מעל האש.
3. מוסיפים לסיר את הפופקורן, מערבבים ומצפים אותו ברוטב. מסדרים את הפופקורן בשכבה אחידה בתבנית ואופים במשך כ־60 דקות עד להזהבה. מדי פעם מערבבים את הפופקורן כדי שלא יידבק. מצננים.
4. מכינים את העוגה: מחממים תנור ל־160 מעלות. משמנים את התבנית ומרפדים בנייר אפייה.
5. מקציפים את החמאה, גבינת השמנת והסוכר עד לקבלת תערובת תפוחה ואוורירית. תוך כדי ערבול מוסיפים את הביצים בזו אחר זו. מוסיפים את תמצית הונויל ואת קליפת הלימון. מוסיפים את הקמח ומערבלים רק עד לקבלת תערובת אחידה.
6. יוצקים את הבליילה לתבנית ומשטחים. אופים במשך כ־30 דקות עד להזהבה. העוגה מוכנה כשקיסם שננעץ במרכז נחלץ יבש. מניחים לעוגה להצטנן קלות בתבנית במשך כ־10 דקות בטרם מחלצים אותה והופכים על גבי רשת כדי שתתקרר.
7. מכינים את הציפוי: בקעריית מערבבים את הקפה המומס עם מעדן ה־YOLO.
8. מרכיבים את העוגה: יוצקים את קרם השוקולד על העוגה ובעזרת מרית מצפים את העוגה. מעל מפזרים את הפופקורן המתוק.

מתכון חדש:  
עוגת הגבינה הפשוטה  
מקבלת ציפוי  
מפתיע וערכני



— מיטב עוגות הגבינה של תנובה —





### פתיתים מיוחדים לפיצה לכן

— 20% הנחה —

קופון זה ניתן למימוש ברשתות השיווק ובחנויות הנבחרות. בנוסף להנחות החנות. מוגבל למימוש אחד. ברקוד המשתתף במבצע 7290004128432. בתוקף מ־11.5.15 עד 24.5.15 או עד גמר המלאי, המוקדם מביניהם.

תנובה



7 290014761919



### שמנת לבישול 15% השף הלכן 500 מ"ל

— 15% הנחה —

קופון זה ניתן למימוש ברשתות השיווק ובחנויות הנבחרות. בנוסף להנחות החנות. מוגבל למימוש אחד. ברקוד המשתתף במבצע 7290000056951. בתוקף מ־11.5.15 עד 24.5.15 או עד גמר המלאי, המוקדם מביניהם.

תנובה



7 290014761940



### גבינת כנען 5% לבישול ואפייה השף הלכן

— 15% הנחה —

קופון זה ניתן למימוש ברשתות השיווק ובחנויות הנבחרות. בנוסף להנחות החנות. מוגבל למימוש אחד. ברקוד המשתתף במבצע 7290000047546. בתוקף מ־11.5.15 עד 24.5.15 או עד גמר המלאי, המוקדם מביניהם.

תנובה



7 290014761957



### קצ'קבל / פרמזן / רוקפור

— 15% הנחה —

קופון זה ניתן למימוש ברשתות השיווק ובחנויות הנבחרות. בנוסף להנחות החנות. מוגבל למימוש אחד. ברקוד המשתתף במבצע 7290014759978 | 7290014759985 | 7290014759992. בתוקף מ־11.5.15 עד 24.5.15 או עד גמר המלאי, המוקדם מביניהם.

תנובה



7 290014761971



### בצק עלים חמאה 600 גרם מעדנות

— 20% הנחה —

קופון זה ניתן למימוש ברשתות השיווק ובחנויות הנבחרות. בנוסף להנחות החנות. מוגבל למימוש אחד. ברקוד המשתתף במבצע 7290006272430. בתוקף מ־11.5.15 עד 24.5.15 או עד גמר המלאי, המוקדם מביניהם.

תנובה



7 2900147618123



### עוגת גבינה אפויה עם סילאן וטחינה

1½

12

פרוסות ש' הכנה לתבנית בקוטר 24 ס"מ

#### מה עושים

- מכינים את הבסיס: מחממים תנור ל-160 מעלות ומניחים בתחתיתו כלי עם מים רותחים כדי ליצור סביבה לחה. מרפדים תבנית בנייר אפייה.
- בקערה מערבבים פירורי ביסקוויטים עם חמאה לתערובת אחידה. משטחים את התערובת בתבנית ומהדקים. שומרים במקפיא.
- מכינים את מילוי הסילאן והטחינה: בקערה מערבבים סילאן וטחינה עד לקבלת תערובת חלקה ואחידה.
- מכינים את מילוי הגבינה: מערבבים את כל חומרי המילוי עד לקבלת תערובת חלקה.
- יוצקים את מילוי הגבינה על הבסיס ועליו יוצרים "שלוליות" של תערובת הסילאן. בעזרת סכין יוצרים דוגמת שיש בתנועות ערבוב קלות.
- מכסים היטב בנייר כסף ואופים במשך כשעה וחצי שעתים, עד שהעוגה יציבה בדפנות ועדיין רוטטת במרכז. מכבים את התנור, פותחים את הדלת חלקית ומשאירים את העוגה בתנור במשך כשעה נוספת. מעבירים למקרר עד להגשה.

#### מה צריכים

- לבסיס
- 20 יחידות (150 גרם) ביסקוויטים פתי בר טחונים
  - 100 גרם חמאת תנובה, מומסת
- למילוי סילאן וטחינה
- 2 כפות סילאן
  - 2 כפות טחינה גולמית
- למילוי גבינה
- 2 גביעים (450 גרם) גבינת שמנת ופוליאון 25% בטעם טבעי,
  - בטמפרטורת החדר
  - 2 גביעים (400 מ"ל) שמנת חמוצה
  - 15% של תנובה, בטמפרטורת החדר
  - 1 כוס (200 גרם) סוכר
  - 4 ביצי תנובה, טרופות

מתוך חוברת שבועות 2008: עוגת גבינה קלה להכנה עם נגיעה מקומית

מתכון וצילום: שירי ליפא-אוגל, דוידה ייור, טליה גון אסוף



מיטב עוגות הגבינה של תנובה