

מעקב אחר מתכונים

דוגמאות לפריטים שניתן למקם במקטע זה

- מתכונים ותפריטים מהאינטרנט
- מתכונים שהקלדת לתוך 2007Microsoft Office OneNote
- קישורים לקבוצות דיון מקוונות העוסקות בבישול

עצות

- צור עמוד חדש עבור כל מתכון. עם הזמן, כשהאוסף שלך יגדל, צור מחברת נפרדת עם מקטעים ספציפיים כדי לארגן את כל המתכונים שלך.
- העתק מידע מאתר אינטרנט ל- 2007OneNote כטקסט. אם אתה משתמש ב- Windows Internet Explorer, חפש את לחצן OneNote בסרגל הכלים. בחר את המידע שברצונך להעתיק ולחץ על לחצן זה כדי לשלוח את המידע ל- 2007OneNote במקטע הערות לא מתויות.
- בעת העתקת מידע מדפדפן אינטרנט והדבקתו בעמוד, נוסף לעמוד קישור הפניה כדי שתמיד תוכל לחזור למקור שלך.
- כשעליך לאתר מתכון ב- 2007OneNote, השתמש בתכונת החיפוש (CTRL+F). 2007OneNote מחפש טקסט, טקסט בתמונות, כתיבת דיו והקלטות שמע.
- רוצה לשתף מתכון עם אדם אחר? עבור לעמוד עם המתכון שברצונך לשתף. בתפריט קובץ, לחץ על 'דואר אלקטרוני' או הקש CTRL+SHIFT+E כדי לשלוח מתכונים לאנשים אחרים. הם יוכלו לקרוא את הודעת הדואר האלקטרוני ששלחת גם אם אינם משתמשים ב- 2007OneNote.

12 רטבים וממרחים להכנה ביתית

הרטבים השונים הם חובה בכל מטבח, הם הופכים מנות סתמיות למלאות טעם ואישיות, אבל כשאנחנו קונים אותם בחנות, אנחנו קונים רטבים מלאים בחומרים משמרים ומיני כימיקלים. כך תוכלו להכין בעצמכם את הרטבים והממרחים הפופולריים ביותר!



[רוטב אלף האיים](#)



[חרדל](#)



[מיונז](#)



[קטשופ](#)



[רוטב שום שמיר](#)



[רוטב וינגרט](#)



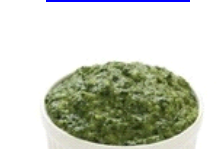
[רוטב צ'ילי מתוק](#)



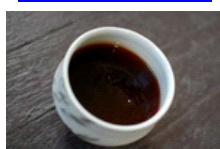
[רוטב ברביקיו](#)



[טפנד זיתים](#)



[ממרח פסטו](#)



[רוטב טריאקי](#)



[סחוג ירוק](#)



קטשופ

הקטשופ הוא ללא ספק הרוטב הפופולרי ביותר בעולם, מתאים כמעט לכל דבר!

מרכיבים

- 340 גר' רסק עגבניות
- 1/2 כוס סוכר חום
- 1/2 כפית גרגרי חרדל, כתושים
- 1/2 כפית מלח
- 1/2 כפית שטוחה של קינמון
- קורט ציפורן כתושה
- קורט פלפל צ'ילי כתוש (לא חובה)
- 2/3 כוס מים
- 4 כפות חומץ מיין לבן



מיונז

המיונז הוא הרוטב המושלם לכריכים וסלטים.

מרכיבים

- ביצה
- 3/4 כוס שמן זית
- 2 כפות חומץ מזוקק
- 1/2 כפית מלח

הכנה

- ערבלו את הביצה, החומץ והמלח בממחה (בלנדר) על מהירות גבוהה במשך 10 שניות.
- הנמיכו את המהירות ושפכו לתוך הממחה את שמן הזית באיטיות.
- המשיכו לערבול כ-30 שניות עד ליצירת מרקם סמיך.
- המיונז ישאר טרי במשך 2-4 שבועות.

חרדל

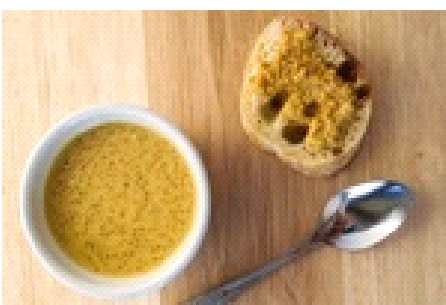
החרדל הוא הרוטב שמתאים בדיוק עם הקטשופ והמיונז בכריכים ועם בשרים.

מרכיבים

- 1/3 כוס גרגרי חרדל
- 1/3 כוס חומץ מיין לבן
- 1/3 כוס יין לבן יבש (אפשר גם מים)
- 1 כף סירופ מייפל
- 1 כפית כורכום
- 1/2 כפית מלח
- קורט פלפל צ'ילי גרוס
- 2-4 כפות מים חמימים (במקרה הצורך)
- 1-3 כפיות חזרת (לא חובה)

הכנה

- ערבבו את כל המרכיבים, פרט לחזרת, בקערה. הניחו לתערובת לנוח במשך 3 ימים.
- רסקו את התערובת בממחה עד ליצירת מרקם חלק. במידה והחרדל סמיך מדי, ניתן להוסיף את המים.
- הוסיפו לממחה את החזרת.
- החרדל ישאר טרי במשך 6 חודשים, אך עדיף להשתמש בו בחודש הראשון.



רוטב אלף האיים

רוטב אלף האיים המפורסם הופך כל סלט לחווייה של ממש.

מרכיבים

- 1/2 כוס מיונז (ניתן להשתמש במיונז הביתי)
- 2 כפות קטשופ (הקטשופ הביתי מומלץ!)
- 2 כפות חזרת
- 2 כפיות בצל קצוץ דק
- 1/4 כפית שום קצוץ דק
- 1 כפית חומץ לבן
- קורט מלח
- 2-3 טיפות רוטב טבסקו (לא חובה)

הכנה

- ערבבו את כל המרכיבים בקערה עד ליצירת תערובת אחידה.
- קררו את הרוטב במשך שעה לפחות, כדי שכל הטעמים ישתלבו.
- הרוטב יישאר טרי במשך 3-4 ימים.



רוטב ברביקיו

רוטב הברביקיו הוא התוספת המושלמת למאכלי בשר. מומלץ למנגל של יום העצמאות!

מרכיבים

- 2 בצלצלי שאלוט, קצוצים
- 1/2 גמבה אדומה, קצוצה
- 1 פלפל חלפניו קטן, קצוץ
- 3 עגבניות תמר, חתוכות וללא זרעים
- 1/2 כף שמן קנולה
- 1/2 כפית פלפל לבן
- 1 כף רסק עגבניות
- 3/4 כוס קפה נמס חזק (ללא חלב)
- 2/3 כוס ציר ירקות
- 1/2 כפית אבקת בצל
- 1/2 כפית אבקת שום
- 2 כפות חומץ מיין אדום
- 1 כפית רוטב סויה
- 2 כפיות כמון
- תמצית עישון (היקורי)
- מלח ופלפל גרוס טרי לפי הטעם

הכנה

- בסיר, תגנו את הבצלים והפלפלים בשמן על אש בינונית. תבלו במלח ופלפל.
- כשהבצל הופך שקוף, הוסיפו את העגבניות. בשלו במשך 5 דקות, או עד שהמיץ מהעגבניות התאדה.
- הוסיפו לסיר את רסק העגבניות. אחרי דקה נוספת שפכו את הקפה באיטיות לסיר.
- הוסיפו לסיר את שאר המרכיבים.
- כבו את האש, העבירו את התבשיל לממחה ורסקו אותו ליצירת מחית אחידה.
- החזירו את המחית לסיר ובשלו מעל אש בינונית במשך 15 דקות, עד שהמחית תהפוך לרוטב סמיך.
- תקנו את התיבול לפי הטעם.
- הרוטב ישאר טרי במשך 2-3 חודשים.





רוטב צ'ילי מתוק

רוטב הצ'ילי התאילנדי הגיע לארצנו וכבש את המטבחים ברגע. כך תוכלו להכין את הרוטב הטעים בעצמכם.

מרכיבים

- 1/2 כוס חומץ אורז (אפשר גם חומץ לבן)
- 1/2 כוס סוכר לבן
- 1/4 כוס מים
- 2 כפות שרי לבישול
- 3 שיני שום, כתושות
- 1-2 כפות צ'ילי גרוס
- 1 וחצי כפות קורפלור מומסות ב-4 כפות מים קרירים.

הכנה

- בסיר, הביאו את כל המרכיבים, פרט לתערובת הקורנפלור, לרתיחה עדינה.
- הנמיכו את האש לבינונית והניחו לסיר לבעבע במשך 10 דקות, או עד שנפח הנוזלים יורד לחצי.
- הנמיכו את האש לקטנה, הוסיפו את תערובת הקורנפלור וערבבו עד ליצירת מרקם אחיד.
- המשיכו לערבב עוד כ-2 דקות.
- כבו את האש ותקנו את התיבול, הוסיפו סוכר או צ'ילי במקרה הצורך.
- רוטב הצ'ילי ישאר טרי במשך 2-3 חודשים.



רוטב וינגרט

רוטב הוינגרט מתאים במיוחד לסלטים עשירים בעלים ירוקים וטריים.

מרכיבים

- 1/2 כוס חומץ מיין אדום
- 1/2 כוס שמן צמחי
- 1 שן שום כתושה
- 2 כפיות סוכר לבן
- 2 כפיות מלח

הכנה

- הכניסו את כל המרכיבים לצנצנת סגורה.
- נערו את הצנצנת היטב עד שכל המרכיבים יתרכבו לתערובת אחידה.
- הרוטב הוא לשימוש מיידי, אך ניתן לשמור אותו במשך שבוע במקרר.

רוטב שום שמיר

רוטב השום שמיר האהוב מתאים לסלטים, אך יכול לשמש גם במטבל מצויין בפני עצמו!

מרכיבים

- 1 כוס מיונז (המיונז הביתי מומלץ לשימוש!)
- 1 כף שיני שום, קצוצות
- 2 כפות שמיר טרי
- 1 כפית אבקת בצל
- 2-3 כפות חלב
- מלח ופלפל לפי הטעם

הכנה

- ערבלו את כל המרכיבים בממחה עד ליצירת מרקם אחיד.
- תקנו את התיבול לפי הטעם.
- הרוטב ישאר טרי במשך 1-2 שבועות.



**סחוג ירוק**

אין כמו סחוג תימני אמיתי כדי להקפיץ כל מנה. מתאים במיוחד למלאווח או ג'חנון.

מרכיבים

- כוס כוסברה טרייה וקצוצה
- 5 פלפלים חריפים ירוקים, קצוצים (ניתן להוסיף גם פלפל אדום אחד)
- 2-4 שיני שום גדולות
- 1/3 כפית כמון
- 1/3 כפית מלח
- 1 כפית מים
- 2 כפות שמן

הכנה

- מרסקים במעבד מזון את הפלפלים והכוסברה.
- לוחצים את הירק הקצוץ לתחתית מיכל המעבד, מוסיפים את השמן והתבלינים ומפעילים שוב עד לקבלת המרקם הרצוי.
- הסחוג ישאר טרי במשך חודש.



רוטב טריאקי

רוטב אסיאתי ומומלץ במיוחד לתבשילי עוף ואטריות.

מרכיבים

- 1/2 כוס רוטב סויה
- 1/4 כוס מים
- 2 כפות יין אורז מתוק
- 1 וחצי כף סוכר חום
- 1/4 כוס סוכר לבן
- 1 וחצי כפיות שום כתוש
- 1 וחצי כפיות ג'ינג'ר כתוש

הכנה

- ערבבו את כל המרכיבים בקערה קטנה.
- חממו את התערובת במחבת על אש בינונית, עד להמסה מוחלטת של הסוכר.
- הניחו לרוטב להתקרר.
- רוטב הטריאקי ישאר טרי במשך 1-2 שבועות.

**פסטו בזיליקום**

רוטב הפסטו האיטלקי יכול להוות בסיס לרטבי פסטה מעולים, או כתוספת לכריכי בשר מושלמים.

מרכיבים

- 2 כוסות עלי בזיליקום טרי
- 2 שיני שום
- 1/4 כוס צנוברים
- 2/3 כוס שמן זית
- 1/2 כוס גבינת פיקורינו או פרמזן, מגוררת
- מלח ופלפל לפי הטעם

הכנה

- רסקו במעבד מזון את עלי הבזיליקום, השום והצנוברים, עד ליצירת תערובת קצוצה גס.
- הוסיפו 1/2 כוס שמן ורסקו עד ליצירת מרקם חלק. תבלו במלח ופלפל.
- במידה ואתם משתמשים ברוטב מיד, הוסיפו את שארית שמן הזית וערבבו אותו לתוך הרוטב יחד עם הגבינה.
- במידה ואתם רוצים לשמור את הרוטב, הזליפו מעליו את שארית השמן והקפואו. הרוטב יכול להישאר במקפיא עד 3 חודשים.

טפנד זיתי קלמטה

הטפנד הוא מחית זיתים אשר מוסיפה טעם מיוחד לכל כריך שיכלול אותו.

מרכיבים

- 2 כוסות זיתי קלמטה, מגורענים
- 2 כפות צלפים
- 3 חתיכות אנשובי
- מיץ מלימון אחד
- 2 שיני שום
- 1 כף תימין יבש
- 1 כף אורגנו יבש
- 1/2 כוס שמן זית
- פלפל שחור גרוס טרי

הכנה

- ערבלו את כל המרכיבים במעבד מזון, עד ליצירת תערובת אחידה.
- תקנו את התיבול לפי הטעם.
- הטפנד ישאר טרי במשך 1-2 חודשים.



