

מעקב אחר מתכנים

דוגמאות לפריטים שנייתן למקם במקטע זה

- מתכנים ותפריטים מהאינטרנט
- מתכנים שהקלדת לתוכן Microsoft Office OneNote 2007
- קישורים לקבוצות דיון מקוונות העוסקות בביישול

עצות

- צור עמוד חדש עבור כל מתכוון. עם הזמן, ככל האוסף שלך יגדל, צור מחברת נפרדת עם מקטעים ספציפיים כדי לארגן את כל המתכנים שלך.
- העתק מידע מאתר אינטרנט ל- OneNote 2007. אם אתה משתמש ב- Windows Internet Explorer, חפש את לחצן OneNote 2007 בטקסט. בחר את המידע שברצונך להעתיק ולחץ על לחצן זה כדי לשלוח את המידע ל- OneNote 2007 במקטע העורות לא מתוקנות.
- בעת העתקה מידע ממסך אינטרנט והדבקתו בעמוד, נספף לעמוד קישור הפניה כדי שתמיד תוכל לחזור למקורו שלך.
- כשליך לאתר מתכוון ב- OneNote 2007, השתמש בתכונת החיפוש (CTRL+F). מחרש טקסט, טקסט בתמונה, כתיבת דיו והקלות שמע.
- רצחה לשתף מתכוון עם אדם אחר? עברו לעמוד עם המתכוון שברצונך לשתף. בתפריט קובץ, לחץ על 'דואר אלקטרוני' או הקש E+CTRL+SHIFT+S כדי לשלוח מתכנים לאנשים אחרים. הם יכולים לקרוא את הודעת הדואר האלקטרוני ששלחת גם אם אינם משתמשים ב- OneNote 2007.

12 רטבים וממרחים להכנה ביתית

הרטבים השונים הם חביבה בכל מטבח, הם הופכים מנות סטמיות למלאות טעם ו אישיות, אבל כשאנו קונים אותם בחנות, אנחנו קונים רטבים מלאים בחומרים משמרם ומינימליים. כך תוכלו להכין בעצמכם את הרטבים והממרחים הפופולריים ביותר!

רטב אלף האייםחרדלמיונזקטשופרטב שום שמיררטב וינגרטרטב צ'ילי מתוקרטב ברביקוןטפנד זיתיםממרח פestoרטב טריימיסחוג יroke



קיטשוף

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

מרכיבים

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

**מיונץ**

המיונץ הוא הרוטב המושלם לכרייכים וסלטים.

מרכיבים

- ביצה
- $\frac{3}{4}$ כוס שמן זית
- 2 כפות חומץ מזוקק
- $\frac{1}{2}$ כפית מלח

הכנה

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

חרדל

החרדל הוא הרוטב שמתאים בדיאק עם הקטשוף והמיון בכרכיכים ועם בשרים.

מרכיבים

- 1/3 כוס גרגירי חרדל
- 1/3 כוס חומץ מיין לבן
- 1/3 כוס יין לבן (אפשר גם מים)
- 1 כפוף מייפל
- 1 כפית כורcum
- 1/2 כפית מלח
- קורט פלפל צ'ילי גראס
- 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 סמיר 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 לחוויה של ממש.

מרכיבים

- 2/4 כוס מיונז (ניתן להשתמש במילוי הבית)
- 2 כפות קטשופ (הקטשופ הביתי מומלץ!)
- 2 כפות חזרת
- 2 כפיפות 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 ישאר טרי במשך 3-4 ימים.

רוטב ברביקוי

רוטב הברביקוי הוא התוספת המושלמת למאכלים בשר. מומלץ למנגל של יום העצמאות!

מרכיבים

- 2 בצלצלי שאלוט, קצוץ
- 1/2 גמבה אדומה, קצוץ
- 1 פלפל חלפיני קטן, קצוץ
- 3 עגבניות תمرן, חתוכות ולא זרעים
- 1/2 כף שמן קנלה
- 1/2 כפית פלפל לבן
- 1 כף רסק עגבניות
- 4/3 כוס קפה גנומס חזק (לא חלב)
- 2/3 כוס ציר ירקות
- 1/2 כפית אבקת בצל
- 1/2 כפית אבקת שום
- 2 כפות חומץ מין אדם
- 1 כפית רוטב סוויה
- 2 כפות כמון
- תמצית עישון (יוקורי)
- מלח ופלפל גראס טרי לפי הטעם

הכנה

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





רטוב צ'ילי מתוק

רטוב הצ'ילי התאילנדי הגיע לארצונו 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 שרף לבישול
- 3 שני שום, כתושות
- 1-2 כפות צ'ילי גראס
- 1 וחצי כפות קורנפלור מומסות ב-4 כפות מים קרים.

הכנה

- בסיר, הביאו את כל המרכיבים, פרט לתערובת הקורנפלור, לרתיחה עדינה.
- הנמיכו את האש לבינונית והינו לסיר לבבע במשך 10 דקות, או עד שנפוח הנזלים יורד לחצי.
- הנמיכו את האש לקטנה, הוסיפו את תערובת הקורנפלור וערבבו עד ליצירת מרקם אחד.
- המשיכו לערрабב עוד 2-2 דקות.
- כבו את האש ותקנו את התיבול, הוסיפו סוכר או צ'ילי במרקם הצורף.
- רוטב הצ'ילי ישאר טרי במשך 2-3 חודשים.

**רוטב יונגרט**

רוטב הונגרט מתאים במיוחד לסלטים עשירים בעליים ירקניים וטריים.

מרכיבים

- 1/2 כוס חומץ מיין אדום
- 1/2 כוס שמן צמח
- 1 שן שום כתושה
- 2 כפיפות סוכר לבן
- 2 כפיפות מלח

הכנה

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

רוטב שום שמיר

חוטב השום שמיר האהוב מותאים לסלטים, אך יכול לשמש גם במטבל מצוין בפני עצמו!

מרכיבים

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

הכנה

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



**סחוג יירוק**

אין כמו סחוג תימני אמיתי כדי להקפי כלמנה. מתאים במיוחד למלאות או ג'חנון.

מרכיבים

- כוות כוסברה טרייה וקצתה
- 5 פלפלים חריפים יירוקים, קצוצים (ניתן להוסיף גם פלפל אדום אחד)

• 2-4 שיני שום גדולות

• 1/3 כפית כמון

• 1/3 כפיתמלח

• 1 כפית מים

• 2 כפות שמן

הכנה

- מרסקם במעבד מזון את הפלפלים והקוסברה.

• לוחצים את הירק הקצוץ לתחתית מיכל המעבד, מוסיפים את השמן והתבלינים ומפעלים שוב עד לקבלת המרקם הרצוי.

- הסחוג ישאר טרי במשך חדש.

**רוטב טרייאקי**

רוטב אסיאתי ומומלץ במיוחד לתבשיל עוף ואטריות.

מרכיבים

• 2/2 כוס רוטב סוייה

• 1/4 כוס מים

• 2 כפות יין אורך מתוק

• 1 וחצי כף סוכר חום

• 1/4 כוס סוכר לבן

• 1 וחצי כפות שום כתוש

• 1 וחצי כפות ג'ינגר כתוש

הכנה

• ערבבו את כל המרכיבים בקערה קטנה.

• חמוו את התערובת במחבת על אש בינונית, עד להמסה מוחלטת של הסוכר.

• הניחו לרוטב להתקרר.

• רוטב הטרייאקי ישאר טרי במשך 2-1 שבועות.

**פסטו בצליקום**

רטוב הפסטו האיטלקי יכול להיות בסיס לרטבי פסטה מעולים, או כתוספת לכרייכי בשר מושלמים.

מרכיבים

2 כוסות עלי בצליקום טרי

2 שני שום

1/4 כוס צנוברים

2/3 כוס שמן זית

1/2 כוס גבינת פיקורינו או פרמץ', מגוררת

מלח ופלפל לפי הטעם

הכנה

רסקו בمعدן מזון את עלי הצליקום, השום והצנוברים, עד לייצור תערובת קצוצה גס.

הוסיפו 1/2 כוס שמן ורסקו עד לייצור מרקם חלק. תבלו במלח ופלפל.

במידה ואתם משתמשים ברוטב מיד, הוסיפו את שארית שמן הזית וערבבו אותו לתוך הרוטב יחד עם הגבינה.

במידה ואתם רואים לשמר את הרוטב, הצליפו מעליו את שארית השמן והקפיאו. הרוטב יכול להישאר במקפיא עד 3 חודשים.

**טפנד זיתי קלמטה**

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

מרכיבים

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

הכנה

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

