

חג לבן ירוק



ingimage/asap creative: חילון

הדורות הבאים.

ירוק – יופי של מנהג, יופי של צבע ויופי של דרך חיים.

חג השבועות מתקשר בדרך כלל לצבע הלבן, בגלל הנוהג לאכול דברי חלב. לטקסים ולאירועי החג נוהגים לבוש בגדים לבנים.

אבל בעצם, הירוק הרבה יותר מתאים לחג הקציר והביכורים. הרי בשבועות נהוג לקשט את בית הכנסת בירק.

את המנהג היפה הזה אפשר לאמץ גם לבית הפרטי שלנו ולנצל את החג (ואת תחילת הקיץ) כדי להתחדש בעציצים וגם להשקיע ביר פרחים יפה.

אבל ירוק הוא לא רק צמחים. הוא גם צבע אופנתי, שיכול להוסיף שיק לכל בית, עם כלי אוכל, מפות שולחן, כריות נוי וגם רהיטים כמו כיסאות וספות.

במימנו, ירוק הוא גם שם נרדף לכל דבר אקולוגי וירידותי לסביבה. כולנו מנסים "לחיות ירוק", למחזה, לשמור על כדור הארץ למעננו ולמען

ארץ הגבינות



חילון: יונת בלום

רות סירקיס, הכותבת הגדולה של ספרי הבישול, הוציאה לאור ספר חדש, על מטבח שממלך בצלחת אחת ארבע ארצות שיש בהן מסורות אוכל מפוראות. משווייץ באהבה.

בשנת 1962 ביקרה רות סירקיס בשווייץ לראשונה, והתאהבה. מאז חזרה אליה אין ספור פעמים, לבד ועם המשפחה. התוצאה, כפי שצאה (נאה) למשפחה שהיא

אימפריה של בישול, ספר מרהיב עין על המטבח השווייצרי.

הספר נקרא "משווייץ באהבה" (הוצאת ידיעות ספרים), ובכותרת המשנה שלו נאמר: "ארבעה מטבחים בצלחת אחת – השיק הצרפתי, הלגבינות האיטלקיות, הדייקנות הגרמנית, החריצות השווייצרית".

רות סירקיס מעידה שהיא בחרה רק מתכונים שניסתה בהצלחה במטבח הישראלי שלה, בלי לשנות יותר מדי את המקור.

נוסף על המתכונים, הספר מציע גם תיאורים

מייצרים הרבה חלב, צורכים פחות

לכבוד חג השבועות פרסם איגוד מגדלי הבקר בישראל נתונים על צריכת חלב ומוצרים: על פי הנתונים, הישראלי הממוצע צורך קרוב ל-170 ליטר מוצרי חלב בשנה – פחות מהאמריקני, ההולנדי והאיטלקי, שצורכים כ-250 ליטר לשנה, ורחוק גם מהשוודי, שצורך לא פחות מ-300 ליטר מוצרי חלב בשנה.

אבל מבחינת הפרות אנחנו דווקא אלופים: הפרה הישראלית נחשבת לשיאנית העולם בייצור חלב, עם ממוצע של 11,381 ליטר בשנה לפרה. לעומתה, הפרה האמריקנית מייצרת כ-10,080 ליטר, והפרות המפונקות במערב אירופה מספקות רק 8,000 ליטר לפרה לשנה.

במטבח

טוגני גבינה



חילון: יונת בלום

אפשר להתייחס אל אצבעות הגבינה הללו, המטוגנות בטיגון עמוק, כמו אל פלאפלים של גבינה או קציצות גבינה מוארכות. האצבעות פריכות מבחוץ ורכות מבפנים. מקור המתכון הוא באזור אפנול.

החומרים: כוס חלב; 150 גרם גבינת אפנול מגוררת; שתי כוסות קמח; כפית אבקת אפיה; ארבע ביצים מופרדות; מלח; שמן לטיגון.

ההכנה: 1. מערבבים את החלב עם הגבינה בסיר ומחממים עד שהגבינה נמסה.

2. מורידים מהאש. מוסיפים את הקמח ואבקת האפיה. מוסיפים את החלמונים אחד אחרי השני.

3. מקציפים את החלבונים לקצף יציב ומאחדים עם התערובת.

4. מעבירים לשק זילוף ומזלפים רצועות בגודל אגוז לתוך שמן חם במחבת עמוקה. מטגנים עד שמקבלים צבע זהוב.

5. מוציאים ומספיגים במגבות נייר. מגישים חם עם סלט.