

ASTRO HOME x ODEYA PINTO



מבשלים חג

יש משהו בחגים שמחזיר אותי תמיד למטבח.
לריחות שעולים מהסירים, לשולחן שמתחיל להתמלא
לאט לאט, ולהתרגשות הזאת רגע לפני שכל המשפחה
מתיישבת לאכול יחד.

לכבוד החג, יחד עם קסטרו הום - בחרתי לשתף אתכם בשישה
מתכונים, שאני הכי אוהבת להכין.
כאלה שמלווים אותי לאורך השנים, שתמיד מבקשים ממני להכין
שוב ושעושים לי תחושה אמיתית של בית.

אבל בשבילי, חג מתחיל הרבה לפני הביס הראשון.
הוא מתחיל בעריכת השולחן, בבחירה של הכלים, במפה, בכוסות,
בפרחים ובכל הפרטים הקטנים שיוצרים אווירה והופכים כל
ארוחה לחגיגית ומיוחדת.

אני מאמינה שאוכל הוא הרבה יותר מאוכל.
הוא הדרך שלנו לפנק, לאהוב, לארח וליצור רגעים שנשארים איתנו
הרבה אחרי שהארוחה נגמרת.
כשהאוכל פוגש שולחן שמוגש באהבה ובסטייל, כל החוויה הופכת
למיוחדת עוד יותר.

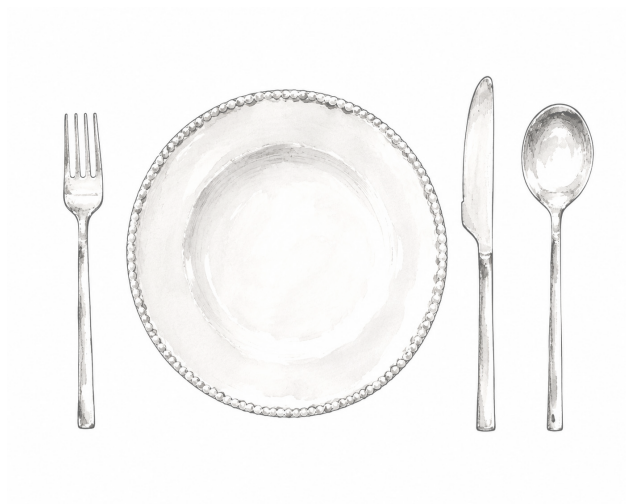
אני מקווה שהמתכונים האלה יתנו לכם השראה - לא רק לבשל,
אלא גם לערוך שולחן יפה, לארח מכל הלב וליהנות מהרגעים
הקטנים של הביחד.

מאחלת לכם חג שמח, מלא באהבה, באוכל טוב, בשולחן יפה
וברגעים שהופכים לזכרונות משפחתיים.

א.כ.
ל.כ.

אוהבת,
אודיה פינטו





ברוכים הבאים לשולחן שלי

ראשונות

מתכון ראשון (עמודים 05-06)

פסטייה במילוי פרגיות, שקדים ופירות יבשים

מתכון שני (עמודים 07-08)

בסטיל תפוחי אדמה, במילוי עוף או בשר

עיקריות

מתכון שלישי (עמודים 09-10)

טלה בתנור

מתכון רביעי (עמודים 11-12)

קוסקוס עם טנזניה מרוקאית חגיגית

קינוחים

מתכון חמישי (עמודים 13-14)

עוגת מייפל ודבש

מתכון שישי (עמודים 15-16)

פאי תפוחים וקראמבל

בתיאבון



פסטייה

במילוי פרגיות, שקדים ופירות יבשים

מצרכים

להגשה (לא חובה)
אבקת סוכר
מעט סילאן לזילוף
טחינה לזילוף

1 חבילת בצק פילו
1 ק"ג פרגיות חתוכות לקוביות
2 בצלים גדולים, פרוסים
חופן שקדים שלמים או קצוצים
2 חופנים גדולים של צימוקים, משמשים מיובשים קצוצים ושזיפים מיובשים קצוצים
1/2 כפית קינמון
1 כף מלח
5 כפות סילאן
מעט שמן בתרסיס

אופן ההכנה

מחממים מחבת רחבה ומטגנים את הבצלים, עד שהם מזהיבים ומתקרמלים. מוסיפים את קוביות הפרגית ומבשלים עד שהן משנות את צבען ומתבשלות. מוסיפים את השקדים, הצימוקים, המשמשים והשזיפים. מתבלים בקינמון, מלח וסילאן, מערבבים היטב ומבשלים עוד כמה דקות עד שהטעמים מתחברים. מצננים מעט את המילוי, ובינתיים מחממים תנור ל-180°.

מניחים שני דפי פילו זה על גבי זה, מניחים מהמילוי במרכז ומקפלים למעטפה או למשולש, לפי ההעדפה. מסדרים את המאפים בתבנית מרופדת בנייר אפייה ומרססים אותם במעט שמן. אופים 25 עד 35 דקות, או עד שהפילו זהוב, פריך ויפה. מגישים חם!

אפשר לבזוק מעל מעט אבקת סוכר ולזלף כמה נגיעות קטנות של סילאן לקבלת שילוב מתוק - מלוח שאופייני לפסטייה.

טיפ הזהב של אודיה

מנה חגיגית כמו פסטייה, לא צריכה הרבה מסביבה. צלחת הגשה מקולקציית החרוזים, קצת אבקת סוכר וקינמון מעל, והיא כבר הופכת לחלק מעיצוב השולחן.





בסטיל תפוחי אדמה

במילוי עוף או בשר

מצרכים

למעטפת

15 תפוחי אדמה
1 כפית מלח
1/4 כוס שמן

לציפוי

קמח

2-3 ביצים טרופות
שמן לטיגון

למילוי

1 ק"ג חזה עוף קצוץ דק (או בשר בקר טחון)
1 בצל גדול קצוץ
1/2 חבילת כוסברה קצוצה
1/2 חבילת שמיר קצוץ
1 כפית מלח
1 כפית אבקת מרק עוף
1/4 כפית כורכום
1/4 כפית פלפל שחור

אופן ההכנה

להכנת המעטפת

מקלפים את תפוחי האדמה ומבשלים במים רותחים עד שהם רכים.
מסננים היטב ומועכים למחית חלקה.
מוסיפים למחית את המלח והשמן ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה, מצננים מעט.

להכנת המילוי

מחממים מעט שמן במחבת ומטגנים את הבצל עד להזהבה.
מוסיפים את הכוסברה והשמיר ומטגנים כדקה.
מוסיפים את חזה העוף הקצוץ (או הבשר) ומבשלים על אש נמוכה תוך כדי ערבוב, עד שהבשר מוכן.
מתבלים במלח, אבקת מרק עוף, כורכום ופלפל שחור ומערבבים היטב.

להרכבת הבסטיל

פורסים נייר אפייה על משטח העבודה.
משטחים עליו שכבה אחידה של מחית תפוחי האדמה, בצורת מלבן.
מניחים פס מהמילוי במרכז.
בעזרת נייר האפייה מגלגלים לרולדה מהודקת.
חותכים את הרולדה לחתיכות בגודל הרצוי.
מהדקים ומעצבים כל חתיכה לצורת אליפסה או עיגול.

להכנת הציפוי והטיגון

טובלים כל יחידה בקמח.
לאחר מכן טובלים בביצה טרופה.
מטגנים בשמן חם משני הצדדים עד לקבלת צבע זהוב ופריך.
מעבירים לנייר סופג ומגישים חם.

טיפ הזהב של אודיה

בסטיל היא מנה ראשונה קלאסית, וככזאת אידיאלי להגיש אותה על צלחות המנה הראשונה מהסט החגיגי שלכם.
זה הפתיח המושלם לארוחת חג בלתי נשכחת.



טלה בתנור

מצרכים

- | | |
|-----------------|---|
| 10 ענפי טימין | 1 כתף טלה שלמה |
| 1/4 כוס סילאן | 2 ראשי שום קלופים |
| כוס יין אדום | חבילה בצלי שאלוט |
| 1/4 כוס שמן זית | 2 תפוחי אדמה גדולים, חתוכים גס |
| 1/2 כוס מים | 4 גזרים, חתוכים גס |
| | 6 בטטות מיני (או 2 בטטות גדולות חתוכות) |
| | 2 כפיות חרדל גרגירים |
| | 2 כפיות פלפל שחור גרוס |
| | 2 כפיות מלח גס |

אופן ההכנה

שוטפים את הבשר ומנגבים היטב. מחממים מחבת גדולה עם מעט שמן זית וצורבים את כתף הטלה 2-3 דקות מכל צד, עד להשחמה קלה. מסדרים בתבנית או ברוסטר את תפוחי האדמה, הגזרים, הבטטות, בצלי השאלוט, ראשי השום וענפי הטימין. מניחים מעל הירקות את כתף הטלה. מורחים על הבשר את חרדל הגרגירים. מתבלים במלח גס ובפלפל שחור גרוס. מזלפים מעל את הסילאן. יוצקים לתבנית את כוס היין האדום, שמן הזית וחצי כוס המים. מכסים היטב בנייר אפייה ומעליו נייר כסף. אופים בחום של 200° במשך 30 דקות. מנמיכים את החום ל-150° וממשיכים לאפות עוד שעתיים וחצי (כ-3 שעות בסך הכול לקילו טלה) עד שהבשר רך מאוד ומתפרק מהעצם.

טיפ הזהב של אודיה

מנה מרשימה כזאת - אני אוהבת להגיש בשלמותה, על מגש גדול למרכז השולחן. זה יוצר את אפקט ה"וואו" עוד לפני שטועמים.





קוסקוס עם טנזיה מרוקאית חגיגית

מצרכים

להכנת הקוסקוס

- 1 ק"ג סולת
- 1/2 כוס שמן
- 1/2 כף מלח
- 1 כוס מים (כוס חד"פ שקופה)

להכנת הטנזיה

- 2 בצלים גדולים, חתוכים לרצועות
- 150 גרם שזיפים מיובשים
- 150 גרם משמשים מיובשים
- 150 גרם צימוקים
- 150 גרם אגוזי מלך
- 150 גרם שקדים מולבנים
- 1/2 כוס שומשום
- 3 כפות סילאן
- 2 כפות סוכר
- מקל קינמון
- 3 כוכבי אניס
- 1/4 כפית כורכום
- 4 כפות שמן
- 2 כוסות מים
- 1/4 כפית מלח
- מעט פלפל שחור גרוס

אופן ההכנה

להכנת הקוסקוס

מרתיעים סיר מים.

בקערה גדולה מערבבים היטב את הסולת עם השמן עד לתערובת אחידה.

מוסיפים את המלח והמים, מערבבים שוב.

שופכים את תערובת הסולת לתוך הסיר עם המים הרותחים.

מבשלים על אש גבוהה במשך 40 דקות.

לאחר מכן מעבירים לקערה, מוסיפים 3 כוסות מים, מהדקים, ממתינים 5 דקות, מערבבים שוב ומחזירים לסיר.

ממשיכים לבשל עוד 45 דקות מסירים מהאש, מוסיפים כוס מים, מערבבים ומעבירים דרך מסננת.

להכנת הטנזיה

מחממים את השמן בסיר רחב ומטגנים את הבצל על להבה בינונית עד שהוא מזהיב ומתקרמל קלות.

מוסיפים את הפירות היבשים ומבשלים יחד כ-3 דקות תוך כדי ערבוב.

מוסיפים את הסילאן, הסוכר, המלח, הפלפל, הכורכום, מקל הקינמון וכוכבי האניס ומערבבים היטב.

יוצקים את המים ומביאים לרתיחה.

מנמיכים את האש, מכסים ומבשלים 30 עד 40 דקות, עד שהרוטב מסמיך והפירות רכים.

לקראת סוף הבישול מוסיפים את אגוזי המלך והשקדים ומבשלים עוד כ-5 דקות.

קולים את השומשום במחבת יבשה עד להזהבה ומפזרים מעל הטנזיה לפני ההגשה.

טיפ הזהב של אודיה

כשיש מנה עם הרבה צבעים ומרקמים, כלי הגשה עמוק ורחב עושה את כל ההבדל.

אני אוהבת להגיש את הקוסקוס כבסיס ואת הטנזיה מעל, כדי שיראו את כל השכבות והצבעים.



עוגת מייפל ודבש

מצרכים

להכנת העוגה

- 4 ביצים
- 1 כוס סוכר
- 1/2 כוס דבש
- 1 כוס שמן
- 1 כוס מים
- 2 כוסות קמח
- 1 שקית אבקת אפייה
- 1 שקית סוכר וניל

מצרכים

להכנת הציפוי

- 3 כפות דבש
- 2 כפות שמן
- 2 כפות סוכר חום

אופן ההכנה

להכנת העוגה

מקציפים את הביצים עם הסוכר עד לקבלת תערובת בהירה ותפוחה. מוסיפים את השמן, המים והדבש ומערבבים היטב. מוסיפים את הקמח, אבקת האפייה וסוכר הווניל ומערבבים רק עד לאיחוד. מעבירים לתבנית משומנת. אופים בתנור שחומם מראש ל-170° (חום עליון - תחתון) במשך 30-40 דקות, או עד שקיסם יוצא יבש.

להכנת הציפוי

לאחר שהעוגה מוכנה - ממיסים יחד את כל המרכיבים (בסיר קטן או כמה שניות במיקרוגל). מוזגים באופן אחיד על העוגה החמה. מפזרים מעל שקדים פרוסים.

טיפ הזהב של אודיה

עוגת מייפל ודבש זו קלאסיקה חגיגית ואני אוהבת להגיש אותה על מעמד לעוגה עם נוכחות - כמו שיש או מעמד. מזהב שרק מבליט את היופי שלה.





פאי תפוחים וקראמבל

מצרכים

להכנת הפאי	להכנת המלית	להכנת הקראמבל
תבנית 28 נמוכה לקלתית	7-8 תפוחי עץ גרנד קלופים	כוס קמח
2 ביצים	1/3 כוס סוכר דמררה	50 גרם חמאה/נטורינה
1 חלמון ביצה	3 כפות קורנפלור	על בסיס אגוזים
2 1-3/4 כוסות קמח	כפית תמצית וניל	1/3 כוס סוכר
150 גרם חמאה/נטורינה על בסיס אגוזים	20 גרם חמאה/נטורינה	אבקת סוכר לפי העין
1/4 כוס סוכר	על בסיס אגוזים	
קורט מלח	רבע כפית קינמון	
1/2 כפית תמצית וניל		

אופן ההכנה

להכנת הפאי

מתחילים עם הקלתית, מערבבים עד לאיחוד - קמח, סוכר ומלח, מוסיפים חמאה מומסת מצוננת, את הביצים, החלמון ותמצית הוניל. הבצק צריך להיות לח, מאוחד ורך. משטחים ומדהקים את הבצק על תבנית הפאי עם הידיים, לשכבה אחידה שתכסה את כל התבנית עד גובה השוליים. עוטפים עם ניילון נצמד ומכניסים למקרר לכחצי שעה. אחרי חצי שעה, מחוררים את התבנית עם מזלג ומכניסים לתנור לכעשרים דקות, עד הזהבה ומוציאים לצינון.

להכנת המלית והקראמבל

קולפים את התפוחים וחותכים לקוביות יחסית קטנות. בסיר נון סטיק - מחממים את החמאה על להבה גדולה ומוסיפים את התפוחים החתוכים שיוציאו נוזלים. מוסיפים את הסוכר, הקורנפלור, סוכר הוניל והקינמון, מערבבים ומבשלים כרבע שעה על אש נמוכה. לשים לב שלא נדבק ולערבב כל הזמן. מכבים את האש ומצננים מעט ובמקביל מחממים תנור ל-180°. לקראמבל - מערבבים קמח וסוכר ומוסיפים את החמאה המומסת עד לקבלת תערובת פירורית ויבשה יחסית.

להרכבת הפאי

מוזגים את התפוחים המבושלים בצורה אחידה ושווה לקלתית החצי אפויה ולוחצים בעדינות לפיזור אחיד. מפזרים מעל את פירורי הקראמבל (אם נשאר), אין צורך להעמיס רק לדאוג שיכסו את רוב התבנית בצורה יפה. מכניסים לתנור ל-40 דקות או עד שהפירורים מזהיבים ומוציאים לצינון של שעה, בטמפרטורת החדר. בוזקים אבקת סוכר מלמעלה.

מומלץ להגיש עם גלידת וניל חלבית/פרווה!

טיפ הזהב של אודיה

בפאי חגיגי כמו זה, אני נוטה שלא להעמיס קישוטים. מעמד לעוגה או צלחת הגשה ואבקת סוכר מעל, זה כל מה שאתם צריכים כדי להגיש פאי חגיגי, טעים ומשמח.

פריטי קסטרו הום



K390006
כלי לשמן מזכוכית



L190210
קערית חרוזים



M790074
קערית מרק חרוזים



L490034
צלחת הגשה אובלית חרוזים



L490035
צלחת הגשה אובלית חרוזים



L490036
צלחת הגשה אובלית חרוזים



L490037
צלחת הגשה אובלית חרוזים



M190066
צלחת מנה ראשונה חרוזים



M290069
צלחת מנה עיקרית חרוזים



M690028
צלחת קינוח חרוזים



N590020
סט סכום 24 חלקים הדס



M790075
קערת מרק אמורפיק פס זהב



M190067
צלחת מנה ראשונה אמורפיק פס זהב



M290070
צלחת מנה עיקרית אמורפיק פס זהב

פריטי קסטרו הום



J590041
דיקנטר ליין



O390005
תבנית אפיה מלבנית מפורצלן



K490145
כוס מדידה



J390022
שישית כוסות יין



N690014
זוג כפות הגשה בשילוב אמייל זהב



L190220
קערת הגשה זכוכית דניאל



M190070
צלחת מנה ראשונה זכוכית דניאל



M290073
צלחת מנה עיקרית זכוכית דניאל



K490048
רודה דבש עץ השיטה



J590043
קנקן זכוכית לשתייה חמה



L390026
מגש עוגה שיש



N190036
סט 4 מזלגות לעוגה מעוטרת זהב



J590062
קנקן זכוכית גלי שקוף

astal HOME



L390021
מעמד לעוגה עם פעמון זכוכית



castro.com
@castro_home
@odeya_pinto

מתכונים - אודיה פינטו
קריאייטיב וצילום - רעות פרקש | עיצוב גרפי - אלמוג אליהו
הפקה - קסטרו, מוגש בכלי קסטרו הום (רשימה בעמודים 17-18)