



רון בוק



אבינועם ברקין,
מחלבת ברקנית

מרתף הגבינות של רן בוק

את הגבינה הכחולה הנסחרת ועוד גבינות רבות נוספות אפשר להשיג ב"מרתף הגבינות של רן בוק", ברחוב סיקולוב 81 ברמת השרון, בחנות "טעם ישראלי" בדיוטי פרי בנמל התעופה בן גוריון.

ואיפה עוד אפשר להשיג את הגבינה הכחולה? במחלבת ברקנית, משק ברקין, כפר יחזקאל, שישי 10:00-14:00, שבת: 10:00-16:00 או באמצע השבוע בתיאום טלפוני בלבד, טל' 04-6531431 וגם במספיקי של רזרב, שדרות הנשיא, מרכז פנורמה, חיפה, אבי בן, ריבלין 22, ירושלים, מפגש מזרע, אבא אבן 41, הרצליה פיתוח, סופר המעיין, המרכז המסחרי, ראש פינה ובחניות ומעדניות נוספות.

מה אפשר לבשל ממנה?
כמו גבינות כבשים אחרות, הכחולה הנסחרת היא בעלת טעמים עדינים ומליחות נמוכה, אך טעמיה הופכים עזים מעט יותר לאחר כמה דקות. היא מתאימה מאוד להגשה על קרש גבינות, בחי ריזים יפים ואחרים או בקוביות שגודלן מספיק כדי שיבחינו בהדרגה הגוונים. אפשר להשתמש בה למילוי פירות יבשים גדולים או להכנת בריכים עדינים. אפשר גם פשוט להניח פרוסת ממנה על קרש לצד לחם שאור פריך עם קרום כהה והמציץ מץ ולפור זיתים ירוקים ושחורים. יחד עם פרוסת של עגבנייה טרייה תתקבל מנה נהדרת בבישול, אפשר להשתמש בה להקרמה של אגסים או אפרסקים: חותכים את הפרי להצאים, מניחים קוביות גבינה יפות מעל, וצורכים תחת הגריל - ממש לרקתיים. מפורים עירית קצוצה מלמעלה, מולי פים מעט חומץ בלסמי, ומגישים.

אלו יינות מגישים עמה?

יינות קינוח עדינים: מוסקטו ד'אסטי איטלקי או מוסקטו ישראלי, פרוסקו חצי מתוק וכן הלאה. יינות גווירצטרמינר חצי יבשים, בעלי תיבול ארומטי קל, יתאימו גם כן.

גבינת קמחבר במעטפת בצק עלים, חשוו בדבש הדורים

מנה מעוררת התפעלות ופשוטה להכנה, שיכולה להתאים בתפריט כמנה שלפני הקינוח או כפתרון לאירוח צמחוני.

המרכיבים

- 1 כיכר (250 גרם) גבינת קמחבר, בשלה מעט
- 2 כמות דבש הדורים
- ריבוע בצק עלים מרודד בגודל 20 ס"מ

ההכנה

1. מחממים את התנור לחום בינוני (175 מעלות).
2. מניחים את ריבוע הבצק על משטח עבודה. מניחים במרכז הריבוע את כיכר הגבינה. מקפלים את בצק העלים על הגבינה ואפשר לקפל בכמה צורות - למשל כמו מעטפה או כמו צרור של משלוח מנות) ומחדקים. מניחים בתבנית. ואפים כ-10 דקות.
3. מוציאים את התבנית מהתנור, מבריסים את המאפה בדבש מכל הצדדים ומחזירים לתנור. אופים עד השחמה.
4. ההגשה: מעבירים לצלחת הגשה ופורסים פרוסה ראשונה, כדי שהסועדים יוכלו ליהנות ממראה הגבינה הניגרת.

סלט עשבי תיבול וגבינת איבירקו ספרדית

4 מנות

ככל פעם אני מכין את הסלט הזה עם גבינה אחרת ויראות שיהיה, והמנת דומה טעמו וזוהי נולד מרודד

עשבי התיבול הירוקים והטעם המיוחד של הגבינה הופכות את הסלט הפשוט הזה למעדן.

המרכיבים

לרוטב

- 1/4 כוס חומץ בן יין אדום
- 1 כף חומץ בלסמי
- 1 כפית חרדל דיז'ון
- מלח
- פלפל
- 1/2 כוס שמן זית כתית מעולה
- לסלט**
- 1 צרור (2 כוסות) עלי נענע, קצוצים דק
- 1 צרור (2 כוסות) עלי פטרוזיליה, קצוצים דק
- 1/2 צרור (1 כוס) עלי כוסברה, קצוצים דק
- 1 כוס עירית, קצוצה דק
- 2 כמות שמן זית
- 4 עגבניות בינוניות, בשלות, חתוכות לקוביות

בגודל 1 ס"מ

1 כף של עלי מרווה קצוצים

40 גרם גבינת איבירקו ספרדית, חתוכה לקוביות או מגוררת בקולפן לשבבים

ההכנה

1. הרוטב: שמים בקערה את החומץ, החרדל, המלח והפלפל ומשהים 3 דקות. מוסיפים פנימה את שמן הזית בעדינות, תוך כדי בחישה במטרפה ידנית. מניחים בצד.
2. הסלט: שמים בקערה בינונית את כל מרכיבי הסלט עם רבע מכמות הרוטב ומשהים 10 דקות. מוסיפים לסלט מהרוטב לפי הצורך. מרכיבי הסלט אמורים להיות מכוסים היטב ברוטב אך לא לטבוע בו.
3. ההגשה: מסדרים את הסלט בצלחות הגשה ומי פורים 3'2 חתיכות גבינה מלמעלה לקישוט. ■

סלט עשבי תיבול וגבינת איבירקו ספרדית

