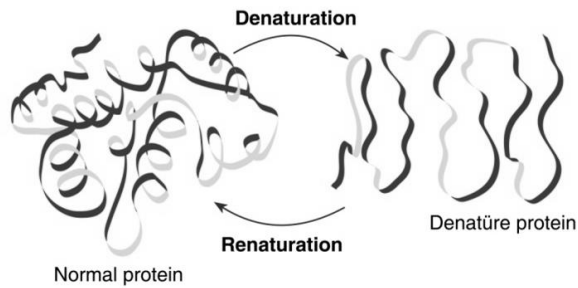




ארוחת

דנטורציה



הפרויקט מבוצע עפ"י מכרז 09/07.13 עבור המזכירות הפדגוגית, משרד החינוך.
כל הזכויות שמורות למשרד החינוך

קפל כאן



בתפריט-

דנטורציה של

חלבונים

טמפרטורה

שינוי PH

ריכוז מלחים

שבירה (הקצפה)



• חביתה

• גבינה

• מלפפון

• גלידה

במלח

חמה

• טונה מעושנת

• טחינה

וקצת חלבונים ללא דנטורציה- סלט ירקות, חטיפי פיתה זעתי, ושתייה חמה

קפל כאן

טחינה-

מצרכים:

3/4 כוס טחינה גולמית

3/4 כוס מים

כפית גדושה שום כתוש

מיץ מחצי לימון

3/4 כוס פטרוזיליה קצוצה

פלפל שחור גרוס

חצי כפית מלח

מעט פפריקה אדומה

פפריקה לעיטור

אופן הכנה:

לטחון את כל המצרכים ולתקן תיבול.

לפני ההגשה לפזר פפריקה ומעט

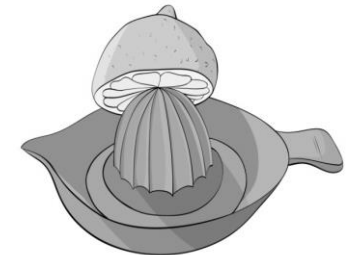
פטרוזיליה קצוצה.

הערות-

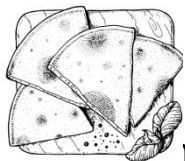
את המים להוסיף בהדרגה ולהגיע

לדרגת הסמיכות הרצויה והכי חשוב

לטעום.



חטיפי פיתה זעתר-



מצרכים:

3 פיתות

שליש כוס שמן זיו

כף שטוחה זעתר

2 שיני שום קצוצות

מלח

אופן ההכנה:

1. להפריד בין שני חלקי הפיתה, כל חלק לחתוך למשולשים כמו שחותכים פיצה.
2. לערבב את שאר המצרכים, להבריש את חתיכות הפיתות.
3. לחמם תנור ל 180 מעלות לאפות את החטיפים כמה דקות.



טונה מעושנת

מצרכים

1 קופסת שימורים של טונה בשמן

3 ריבועי נייר טואלט

גפרורים

אופן ההכנה

1. לוקחים 3 ריבועי נייר טואלט ומניחים על הטונה. נותנים לנייר להיספג כולו בשמן מלבד חתיכה קטנה בקצה.
2. מקרבים גפרור בוער אל חתיכת הנייר שמחוץ לשמן ומדליקים. נותנים לטונה לבעור עד שהשמן כולו דלק והלהבה נכבית.
3. מסירים את הנייר המפוחם מעל קופסת הטונה ואוכלים בהנאה.



גלידה חמה-

מצרכים (10 מנות):

150 גרם סוכר (3/4 כוס)

40 מ"ל מים (1/4 כוס פחות שתי כפות)

2 חלבונים מביצים גדולות

קמצוץ מלח

1/2 כפית תמצית וניל

10 גביעי גלידה

200 גרם שוקולד קצוץ

1 כף שמן

אופן ההכנה:

1. בסיר קטן מביאים לרתיחה סוכר ומים. מבשלים על אש קטנה עד שכל הסוכר נמס.
2. מקציפים חלבונים ומלח במהירות גבוהה. כשנוצר קצף יציב יוצקים את הסירופ החם אל הקערה בזרם דק, תוך כדי הקצפה. ממשיכים להקציף עד שהקערה קרה (כ-7 דקות).
3. מעבירים את הקצף לשקית זילוף. אפשר להשתמש בצנתר עגול או לגזור פתח בקצה השקית. מניחים את תבנית הביצים כשהיא הפוכה על משטח העבודה ומעמידים את גביעי הגלידה בשקעים. ממלאים על גביע בקצף קצת מעבר לשפת הגביע. מכניסים לפריזר.
4. ממיסים את השוקולד בתוך ספל במיקרוגל. מחממים 30 שניות בכל פעם ומערבבים עד שרוב השוקולד נמס. מוסיפים שמן ומערבבים היטב עד שהשוקולד נמס כולו ואחיד.
5. טובלים כל גביע בשוקולד, מעמידים בתבנית הביצים ומפזרים סוכריות צבעוניות. שומרים במקפיא.

גבינה צ'רקסית-

מצרכים-

חומרים ל-400 גרם גבינה.

3 ליטר חלב בחוש ומסונן

100 מ"ל יוגורט 4.5%

50-80 מ"ל חומץ רגיל

3 כפות מלח

תבלינים לפי הטעם: קצח, זיתים זעתר..

אופן הכנה-

1. מחממים את החלב תוך כדי בחישה לטמפ' של 90-94 מעלות.
2. מוסיפים יוגורט תוך כדי בחישה.
3. מוסיפים חומץ תוך כדי בחישה איטית, עד שמי הגבינה צלולים בצבע ירקרק-צהוב. (כמות קטנה של חומץ תניב כמות קטנה של גבינה- כמות גדולה מידי תניב גבינה קשה במרקם גומי)
4. מוסיפים מלח ותבלינים לפי הטעם.
5. מעבירים לתבנית גבינות(מומלץ)או לבד סינון כשהגבינה עדיין חמה, ונותנים לה צורה, הופכים מס' פעמים כדי לנקז מים, משהים למשך שעה.
6. לאחר שעה אורזים ושמים במקרר.