



עוברים למצב רוח של קיץ: מרענן, צבעוני ושמח



הקיץ ממש מעבר לפינה, ואנחנו חושקים במשקאות קלילים. את הוויסקי הכבד מאפסנים יחד עם המלנכוליות הסתויות. את הקוניאק המחמם נשלח למקום שממנו באו רעמי החורף. האביב נושא שמחה, התחדשות ואופטימיות, וצובע לנו את החיים בצבעי פריחה בוהקים ומרנינים. להשלמת התמונה הפסטורלית מתחשק לנו משקה קליל, אופטימי, צבעוני, שישמר את מצב רוחנו הטוב. רוב הקוקטיילים מכילים כמות פחותה של קלוריות מאשר מנת גלידה חלבית רגילה, וזה מסתדר לנו מצוין עם ההכנות לקיץ. וכן, רובם מתאימים גם לטבעונים.

הצעות לקוקטיילים מרעננים בשילוב מנות קלילות

מיקום: BLACK גלילות | צלם: אריאל קריידרמן



סורבה ים תיכוני Mediterranean Sorbet

באן בורגר - לחמנייה מאודה עם קציצת המבורגר ורוטב חמאת בוטנים

המצרכים:

- 120 מ"ל ואן גוך מלון
- 1 בקבוק סיידר סומרסבי
- 80 מ"ל סאוור
- 250 גרם גלידת סורבה תות שדה לימונים

אופן ההכנה:

ממלאים בקרח חצי מכלי הקיבול של הבלנדר, מוסיפים את כל המרכיבים, ומפעילים את הבלנדר עד לקבלת מרקם עדין של ברד.

הצעת הגשה:

מוזגים לכוס מרגריטה ומקשטים עם לימון.



סורבה פירות אדומים קיצי Red fruit sorbet

סלט מואי טאי - בטטה מטוגנת על מצע גזר, קולרבי, חסה ובצל ירוק

המצרכים:

- 2 בקבוקי לפ רובי
- 100 מ"ל ליקר לה בל סנדרין
- 20 מ"ל סאוור
- 250 גרם גלידת סורבה בטעם מנגו
- חופן אוכמניות אדומות ופירות אדומים

אופן ההכנה:

ממלאים בקרח חצי מכלי הקיבול של הבלנדר, מוסיפים את כל המרכיבים, ומפעילים את הבלנדר עד לקבלת מרקם עדין של ברד.

הצעת הגשה:

מוזגים לכוס מרטיני ומקשטים עם אוכמניות אדומות ופירות אדומים.

סורבה פירות יער מפתה Red berries sorbet

המבורגר עוף - שילוב של פרגיות וחזה עוף עם בצל ירוק צרוב על הגריל

המצרכים:

- 100 מ"ל ואן גוך דובדבנים שחורים
- 2 בקבוקי לפ רובי
- 80 מ"ל סאוור
- 250 גרם גלידת סורבה פירות יער אדומים

אופן ההכנה:

ממלאים בקרח חצי מכלי הקיבול של הבלנדר, מוסיפים את כל המרכיבים ומפעילים את הבלנדר עד לקבלת מרקם עדין של ברד.

הצעת הגשה:

מוזגים לכוס שמפניה ומקשטים עם אננס מיובש.



קרם ברולה קיצי

קרם ברולה - שכבות של קרם ברולה קפוא עם טווילים דקיקים, מוגש עם בננות מקורמלות בלהבת רום

המצרכים:

- 100 מ"ל ואן גוך קרמל
- 80 מ"ל ואן גוך דאבל אספרסו
- גלידת סורבה שוקולד בראוניז
- שמנת 38%
- מקלות קינמון

אופן ההכנה:

ממלאים בקרח חצי מכלי הקיבול של הבלנדר, מוסיפים את כל המרכיבים ומפעילים את הבלנדר עד לקבלת מרקם עדין של ברד. מוזגים לצנצנת קטנה עם מקלות קינמון, ומגישים לצד צנצנת נוספת עם שמנת.



טעימת בירות

• בריגנד

אייל בהיר לא מסונן. שיעור האלכוהול גבוה יחסית, אך לא מורגש. אין הרבה בירות חזקות על בסיס חיטה, והבריגנד המעורפלת היא הטובה שבהן. | ארץ ייצור - בלגיה, אלכוהול - 9%.

• טוכר

בירת חיטה בהירה גרמנית לא מסוננת, בסגנון בווארי מסורתית. מעוננת ועשירה בטעמים, ובעלת מאפיינים קלאסיים של הסגנון. המבשלה פועלת משנת 1672 בנירנברג אשר באזור בוואריה שבגרמניה (האזור שבו צריכת הבירה היא מהגבוהות בעולם). | אלכוהול - 5.2%, נפח בקבוק - 500 מ"ל.

• dr thirstys

סיידר חדש, קיצי, מרענן ומרווה. סיידר אנגלי טיפוסי המיוצר כולו מתפוחים אנגליים ומיושן בחביות עץ אלון בנות 100 שנה. עוד מוצר מצוין מבית ממשלת וויצ'ווד האנגלית. | ארץ ייצור - אנגליה, אלכוהול - 4.7%.

• Goesser Hell Beer

לאגרה בהירה ונעימה. אופיינית לסגנון הלאגר האוסטרי המשובח. טעם מרענן עדין, מרירות עדינה, רמיזות קלות ביותר ללימון ודגנים. בירה קיצית, נעימה ומרעננת מאוד. | ארץ ייצור - אוסטריה, אלכוהול - 5%, נפח בקבוק - 500 מ"ל.

טיפים והמלצות להכנת קוקטיילי גלידות:

יש להכין את הקוקטיילים והמיקסים מול האורחים לשם הרושם.

מומלץ לשים את הכוסות במקפיא ליצירת נראות מיוחדת לקיץ, ולהגיש בכוסות קטנות.

מקשטים עם פרי אקזוטי כגון אננס או תותים.

מתאימים את עצמת הקוקטיל לטעם האורחים - לאורחים שאוהבים משקאות עדינים מכינים את הקוקטיל עם מעט אלכוהול ויותר משקאות קלים; לאורחים האוהבים משקאות חזקים מומלץ לא להכין קוקטיל אלא לתת משקאות חזקים: ויסקי, וודקה, רום ועוד.

בעת הכנת קוקטיילים בבלנדר שימו הרבה קרח כדי להסמיך את הקוקטיל ולתת לו מרקם של ברד.

לפני האוכל מומלץ להכין קוקטיילים של גלידות כ"מעוררי תיאבון": קוקטיילי סאוור או קוקטיילים עם אחוזי אלכוהול נמוכים וקלילים בטעמים.

ואחרי האוכל - להכין קוקטיילים של גלידות "לסיום הארוחה", כדוגמת הקינוחים המתוקים, קוקטיילים עם רמת מתיקות מודגשת ומורגשת.



לטעום את החיים דרך היין



תוספות מקוריות לבישולים וקינוחים

אלכוהול ויין נתפסים כמשקאות המעוררים השראה ומצב רוח טוב. לרוב אנחנו שותים אותם כמשקאות נקיים, ולפעמים עם תוספות של משקאות קלים או תוססים.

הצאים לשדרג פגישות וארוחות? קבלו טיפים מקוריים:

- **סלט פירות** - להוסיף חצי בקבוק יין לבן מתוק לאחר שהיה כשעתיים במקרר. להגיש בכוסות קפואות.
- **עוגת גבינה אפויה/עוגת גבינה פירורים** - למזוג מול האורח ליקר על בסיס שמנת (שהיה במקרר כדי שיהיה סמיך), מעל העוגה.
- **גלידת סורבה** - למזוג ולהגיש מיד וודקה בטעמים (עדיף טעם אקזוטי).
- **גלידת וניל** - למזוג אמרטו מעל, ולפזר שקדים.
- **גבינות קשות/דגים** - להשרות ביין לבן יבש עם עשבי תיבול: תימין, רוזמרין, אורגנו, למשך שלושה ימים.

בשנים האחרונות התפתחה תופעה חדשה של ערבי טעימת יין שנערכים בבתי פרטיים. ערבים אלה מתקיימים באמצעות יקבים או חברות המתמחות ביינות בוטיק. בדרך כלל משתתפים בהם כתרסר בני אדם, שישבים סביב שולחן שעליו בקבוקי יין עטופים באריזות אטומות. האירועים מלווים על ידי פרזנטור או סומלייה, מומחה לטעימות יין. הטועמים ממלאים דפי דירוג שבהם הם מחלקים ציונים ליין שאותו טעמו. בדרך כלל מקובל לדרג את היינות לסוגיהם בציונים מ-1 ועד 5, שהוא הציון הגבוה ביותר. הציונים מוענקים לקטגוריות שונות, כגון: הערכה כללית של טיב היין, ריח, טעם, צבע והערות שונות בנוגע לחוויית השותה. בעקבות טעימות אלה נקבעים סוגי היין ש"עוברים את הרף", כלומר אותם יינות שישלחו לבתי מנויי היין של אותה חברה המבצעת את הטעימות. אחת התופעות המעניינות ביותר שמייצרים אותם ערבי יין היא "חברותא" של אנשים שנפגשים לטעום יין, שחלקם הופכים בסופו של דבר לחברים טובים שנפגשים בהמשך גם בטיולי שבת, אירועים משפחתיים, מסיבות ועוד. המשתתפים הם בחתך רחב של גילים, החל מ-35 וכלה ב-70+, כשהגיל הממוצע נע בין 40 ל-55. תופעה מעניינת נוספת היא העדפה בולטת של יינות מתוצרת הארץ על פני יינות מיובאים ממעצמות יין דוגמת צרפת, איטליה, ספרד ואוסטרליה. כמו כן בולטת העובדה שהישראלים, שבעבר העדיפו בעליל יינות לבנים, רוזה ויינות אדומים קלילים, הולכים ומתאזנים יותר ויותר ביינות אדומים כבדים ועמוקים. לדברי עזרא חיים ויובל מור, בעלי חברת גפנים המבצעת טעימות כאלה, בדומה למנויי עיתון ומנויי קפה אספרסו ובר מים ביתי, מתפתחת בשנה האחרונה תופעה שלא הייתה קיימת קודם לכן, של מנויי יין שמעדיפים לקבל את המארז הביתה במקום ללכת לחנות היין או למרכול הקרוב.



חברת גפנים הוקמה על ידי יובל מור ועזרא חיים, תושבי מושב שער אפרים, והיא מתמחה ביינות יקבי בוטיק איכותיים ובערבי טעימות יין, ומשווקת מארזי יין ישירות לביתם של המנויים.

נכנס יין יצא סוד

יקב שאטו גולן - סוביניון בלאן 2014

סוביניון בלאן שאטו גולן נבצר ידנית במושב שעל שבצפון רמת הגולן. האשכולות נסחטים מידי בשלמותם, והמיץ תוסס בחלקו בחביות עץ ובחלקו במכל נירוסטה. לאחר יישון של שישה חודשים מעורבבים החלקים השונים יחדיו, והיין מבוקבק. 13.2% אלכוהול.

מונטיפיורי קברנה סוביניון 2013

יין אדום יבש המיוצר מ-85% קברנה סוביניון ו-15% פטי ורדו, בכרמים בהרי יהודה על אדמת גיר. היין התיישן 15 חודשים בחביות עץ אלון אמריקאיות. הוא בעל ניחוחות של פירות אדומים ודובדבן עם רמזים של וניל, וסיימת מאוזנת.

וינה הנסינה 2014

יין רוזה יבש, מיוצר מ-100% טמפרינו. יין צלול ובהיר עם גוון סיגליות, ליין אף עצמתי, פירותי, עם רמזים לפרחים, ובעל טעם מרענן, נקי ונעים. היין עבר תהליך השריה קצר להפקת גוני הרוזה וקבלת צבע ורוד מושלם. 15 ימי תסיסה בטמפרטורה מבוקרת של 12-14 מעלות, אשר מעניקים ליין ארומות וצבעים מקסימליים.

וינה הנסינה 2014

יין לבן ספרדי יבש, מיוצר מ-60% סוביניון בלאן, 40% מוסקטל. יין עגול, בצבע זהוב צלול, בעל אפיוני ריח עצמתי ואלגנטי עם רמזי פרחים, משמש, ליצי' ודשא קצוץ, וטעם רענן, חומציות טובה וסיימת ארוכה. זני הענבים נבצרים בספטמבר ועוברים תהליך נפרד לכל זן. לאחר תהליך ההשריה עוברים תהליך דחיסה וערוב של 24 שעות. לאחר מכן עוברים הזנים ערוב יחד עם השמרים כדי לקבל נוזל אחיד נעים ועגול.

