

עת המסיק הגיעה. מסיק הזיתים הישראלי מתחיל בעונה זו ונמשך בדרך כלל עד דצמבר (זנים מאוחרים). זו עונת חג משחר ההיסטוריה וחגיגה של ממש לחובבי שמן הזית שכן ניתן להשיג שמן זית טרי ראשון המסיק ארומטי במיוחד ומלא טעמים.

חובבי הקולינריה והיין שבינינו מכירים את ורד וארז בן סעדון מעשייתם ביקב טורא. משפחת בן סעדון מייצרת גם שמני זית בבית בד מודרני. כרמי הזיתים גדלים על גדות נחל שילה באדמת טרה רוסה סלעית, באקלים קריר ושמשי טובה. הייחודיות של שמן הזית מבית יקב טורא באה לידי ביטוי ברמת החומציות הנמוכה (עד 0.3%), הנמוכה בהרבה מרמת החמיצות הנדרשת לשמן זית כתית מעולה.

חלקנו את שמני הזית שלנו עם כמה חברים, שפים ובשלנים לטובת חוברת מתכוני ראשון המסיק של טורא.

זה הזמן לשמן זית כחול לבן.

shop.turawinery.com



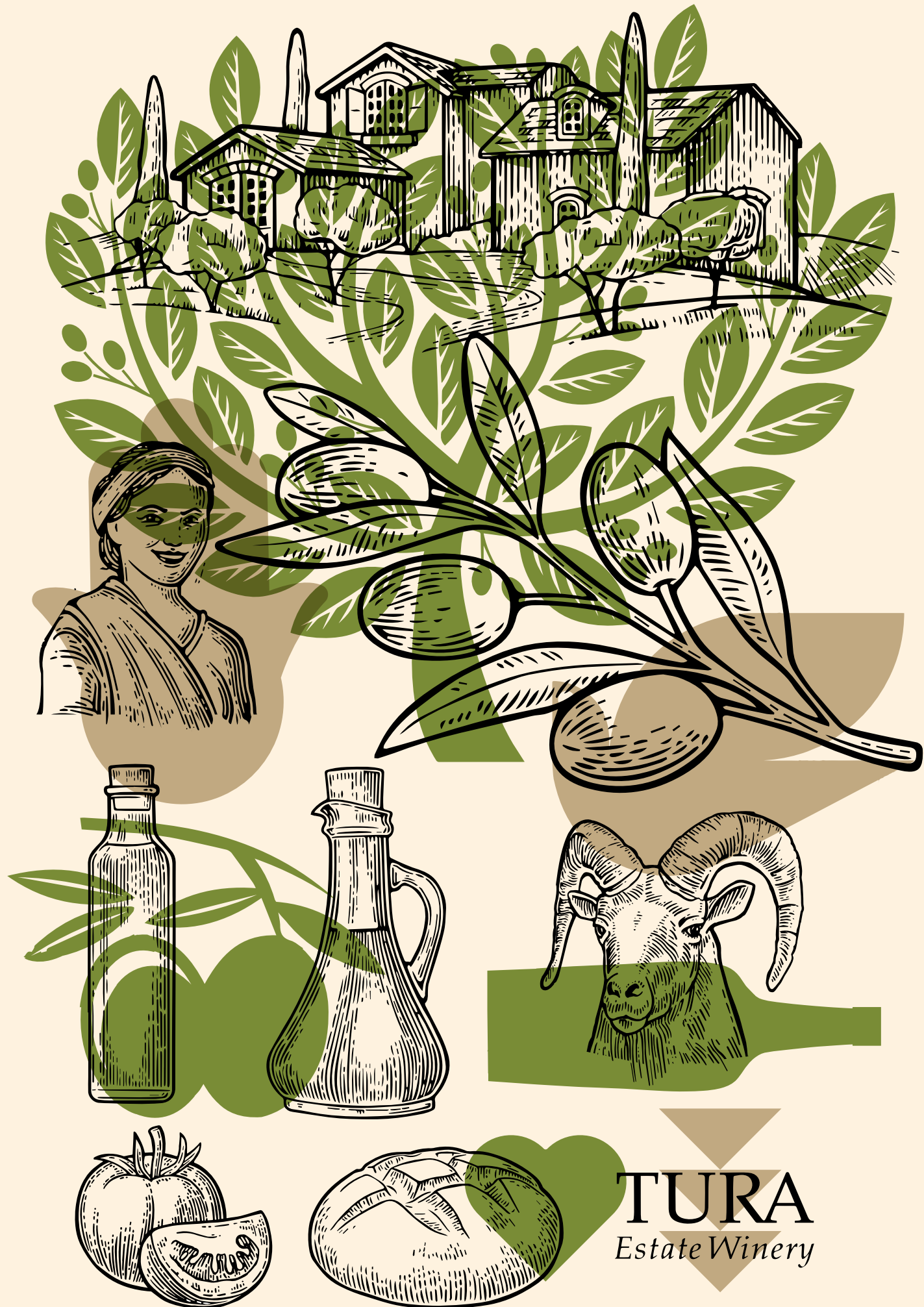
שמן זית טורא

מתכונים



TURA
Estate Winery

PATIENCE & INSPIRATION



ראשונות

"פטוצ'יני" זוקיני - אליו אי אוליו
שף יוגב ירוס
פילה דג ים כבוש וקונסומה ירוק
דוד קישקה
סלט אטריות שעועית ועוף בשמן זית
דוד קישקה



“פטוצ'יני” זוקיני - אליו אי אליו

שף יוגב ירוס

זמן הכנה: ½ שעה | כמות: 6-8 סועדים

חומרי הגלם

- 2 זוקיני ירוק
- 2 קישואים
- 2 שיני שום - פרוסות דק ככל הניתן
- קורט פלפל שאטה
- כף פטרוזיליה קצוצה דק
- 40 גרם פרמזן (מומלץ פרמג'אנו רג'יאנו)
- מלח שולחן, מלח ים דק
- 6 כפות שמן זית טורא
- גרידה מלימון אחד קטן

אופן ההכנה:

- מניחים את הקישואים על קרש חיתוך, חוצים לאורכם ופורסים לפרוסות דקיקות ככל הניתן.
- בקערה רחבה, מערבבים בעדינות את פרוסות הזוקיני וקישוא יחד עם קורט מלח שולחן. הזוקיני והקישוא יגירו מעט מים ויתרככו, מניחים על מסננת דקה.
- יוצקים למחבת רחבה וכבדה את שמן הזית, יחד עם השום הפרוס ופלפל שאטה, מחממים הכל יחד על חום נמוך, תוך ערבוב.
- כעבור כ־3 דקות (כשהשום כבר מפסיק לבעבע) מוסיפים פנימה את הזוקיני וקישואים, מקפיצים בעדינות, ממליחים במעט מלח ים, המטרה רק לחמם קלות את הזוקיני והקישוא - לא לבשל.
- עורמים את הזוקיני והקישוא בקערות הגשה, בעודם חמימים, מגרדים מעל גרידת לימון.
- בעזרת קולפון, קולפים יריעות דקיקות של פרמזן ישירות מעל ערמות הזוקיני וקישוא, מגישים מיד עם כוסית יין לבן צוננת ליד.





פילה דג ים כבוש וקונסומה ירוק דוד קישקה

זמן הכנה: ½ שעה | כמות: 6-8 סועדים

חומרי הגלם

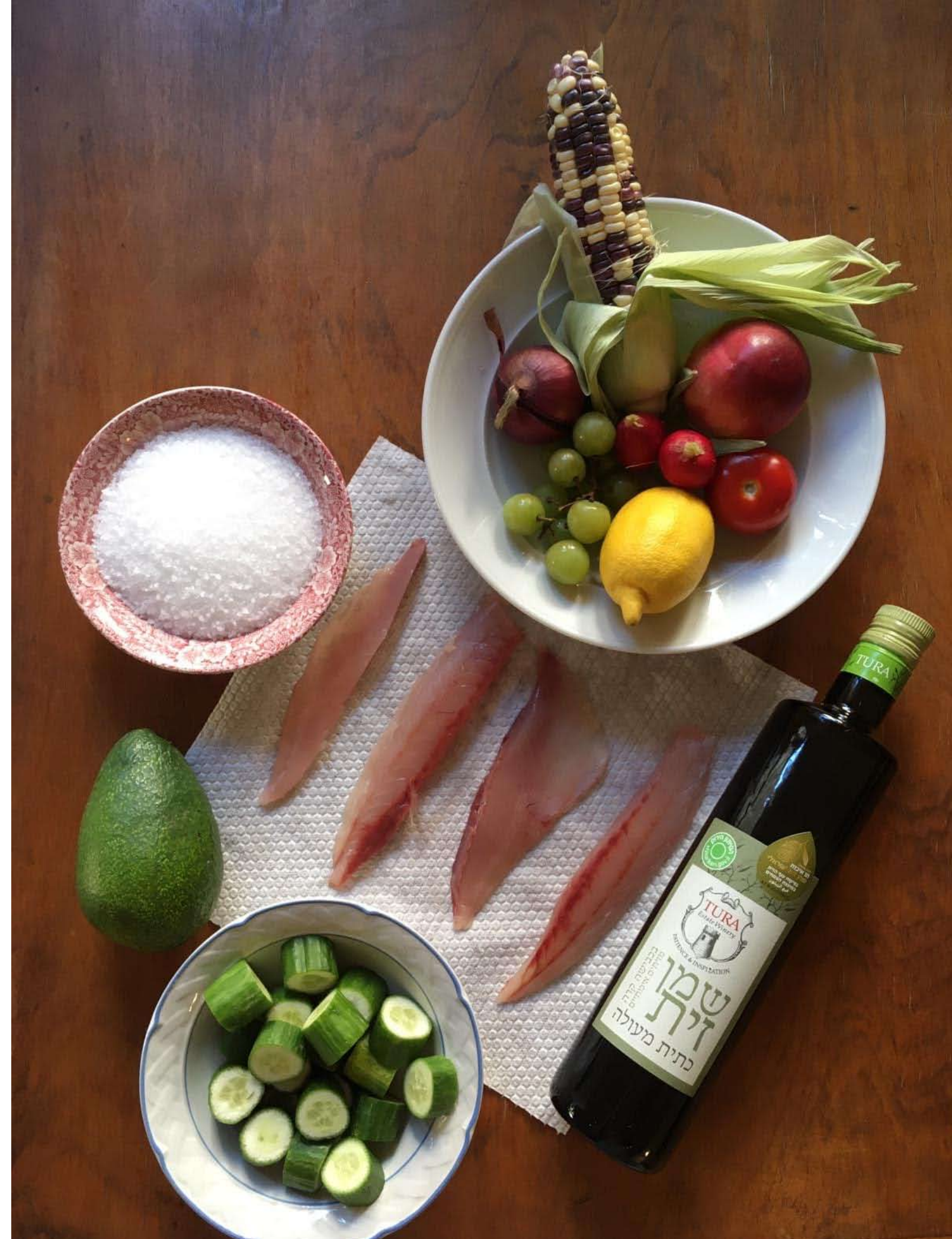
1. בקבוק שמן זית של טורא
- 2-4 פילטים של דג ים אהוב עדיף עונתי כמובן (אני השתמשתי בפלמידה לבנה)
- ½ ק"ג מלח גס
- כפית פלפל שחור או לבן (לפי הטעם האישי) טחון
- לימון אחד
- 2 מלפפונים
- 2 נקטרינות
- מיץ של ½ תפוז
- ½ חצי אבוקדו
- 3 ענבים ירוקים פרוסים דק
- מעט בצל סגול חתוך קטן
- מעט כוסברה

אופן ההכנה

1. מפזרים את המלח הגס סביב הפילטים של הדג ומשאירים כפית אחת בצד (בקערה קטנה).
2. נותנים למלח לכבוש את הדג במשך 25 דקות ואז מוציאים את הפילטים, מנערים היטב, שוטפים במים ומייבשים על גבי נייר סופג.
3. חותכים את הדגים לרצועות / קוביות ושומרים בתוך צנצנת או כלי זכוכית נח, ממלאים בשמן זית.
4. בזמן הכבישה, יש זמן להכניס לתוך מכשיר טחינה את המלפפונים ונקטרינות, כוסברה, מיץ תפוזים, מעט שמן זית ומעט מיץ לימון - לטחון הכל יחד.
5. יש לסנן את השייק הסמיך במסננת דקה - זה למעשה הקונסומה.

אופן ההגשה

1. בצלחת מעט קעורה למזוג מהקונסומה עד לכיסוי אחיד ויפה של קוטר הצלחת.
2. לסדר קוביות / פרוסות דג מעל (6-8 יספיקו).
3. לחתוך פרוסות אבוקדו ולסדרם על גבי הצלחת לפי העין, וכך גם את הענבים והבצל סגול.
4. מוסיפים מעל האבוקדו והדג את המלח שהושאר בצד וגרידת הלימון.
5. מטפטפים שמן זית של טורא בין חתיכות הדגים - ממש טיפה בין כל פרוסה - גם לניראות וגם לטעם.
6. הרגישו חופשי לשחק עם התוספות ועם הפרי העונתי (דוגמת הענב והנקטרינה).





סלט אטריות שעועית ועוף בשמן זית

דוד קישקה

זמן הכנה: 1 שעה | כמות: 4-6 סועדים

אופן הכנה של המשרה

1. מכינים משרה של הרבה שמן זית טורא (כוס וחצי לפחות) ומוסיפים את כל חומרי הגלם של המשרה.
2. מערבבים היטב את חזה העוף החתוך וממתינים 15 דקות.
3. בזמן הזה, משרים את אטריות השעועית במים רותחים (בערך 7-8 דקות) ומסננים.
4. במקביל, מוודאים שחומרי הגלם של הוינגרט מעורבבים היטב - משפרים טעם עם מלח ופלפל.
5. לתוך ווק לוחט שופכים את חזה העוף לאחר ההשרייה, ומוסיפים קצת שמן זית, עד שהצלייה / טיגון במידת עשייה רצויה.
6. בקערת ערבוב מניחים את אטריות השעועית ואת העוף, ומוזגים את הוינגרט. מערבבים היטב עם הבצל ירוק והכוסברה הקצוצה ומוזגים לקערת הגשה.
7. ניתן לאכול חם / פושר וגם קר ואף יום למחרת אחרי מקרר (אולם אז עדיף לא לשפוך הוינגרט לפני).

חומרי הגלם לסלט

חבילה של אטריות שעועית
300 גרם חזה עוף חתוך לרצועות
או קוביות
1 צ'ילי אדום
כוסברה טרייה קצוצה
בצל ירוק חתוך דק

חומרי הגלם למשרה

שמן זית של טורא
כף דבש
כפית רוטב סריראצ'ה
שן שום
כפית זרעי כוסברה
מיץ מחצי לימון
מלח ופלפל שחור טחון / גרוס -
לפי הטעם

חומרי הגלם לוינגרט

3 כפות שמן זית טורא
2 כפות מירין
2 כפות רוטב דגים
1 כפית שמן שומשום
מיץ מ-½ לימון
מיץ מ-½ קלמנטינה או ¼ תפוז

מניחים כל יחד בצנצנת ומנערים
חזק - הוינגרט מוכן





עיקריות

פסטה פיצ'י

שפית מיכל מילרד

לברק ממולא פריקי ודובדבן מיובש על צ'רשי

שף אסף שטרן

מסבחה לימה ועוף קונפי

שף אסף שטרן



פסטה פיצ'י

שפית מיכל מילרד, מדריכת סיורים קולינרים ברומא

זמן הכנה: 1 שעה + בישול של לילה שלם + זמן קירור | כמות: 6-8 סועדים

אופן ההכנה לבצק הפסטה

1. מערבבים את כל חומרי הגלם עד לקבלת בצק אחיד.
2. עוטפים בניילון נצמד ומניחים למשך 30 דקות.
3. מקמחים משטח עבודה, מגלגלים את הבצק לצינורות דקים דקים וחותכים.
4. מבשלים את הפסטה במים חמים עם קורט מלח במשך 5 דקות.

אופן ההכנה לסוכריות השרי

1. חותכים את העגבניות לחצאים מניחים על תבנית אפיה ומכניסים לתנור לחום של 60 מעלות לכל הלילה.
2. כשהעגבניות יבשות מכניסים אותם לצנצנת עם שמח זית, אורגנו וגרידת לימון.

אופן ההכנה לרוטב הקפרזה והפסטה

1. במחבת עם שמן זית מטגנים קלות את השום – ומוציאים איתו.
2. מכניסים את העגבניות השרי והצ'ילי הגרוס.
3. מנמיכים את האש ומבשלים עד שהעגבניות מוציאות נוזלים.
4. מוסיפים אורגנו, מורידים מהאש וממליחים מעט.
5. בסיר אחר מבשלים את הפסטה.
6. כשהפסטה מוכנה, מעבירים אותה ישירות למחבת.
7. מדליקים שוב את האש ומטגנים כ-2-3 את הפסטה על הרוטב.
8. מורידים מהאש מניחים את הפסטה על צלחת.
9. מוסיפים מעל קרעים של מוצרלה טרייה, עלי בזיליקום, סוכריות שרי וגרידת לימון – מגישים טרי.

חומרי הגלם לבצק הפסטה

- 170 גרם קמח פסטה
- 175 גרם קמח רגיל
- 20 מ"ל שמן זית טורא
- 300 מ"ל מים
- קורט מלח
- 250 גרם עגבניות שרי

חומרי הגלם לרוטב הקפרזה

- חופן עגבניות שרי
- שמן זית טורא
- שום
- צ'ילי גרוס
- אורגנו יבש
- צרור בזיליקום טרי
- כדור מוצרלה טרייה
- סוכריות שרי
- גרידה מחצי לימון





לברק ממולא פריקי ודובדבן מיובש על צ'רשי

שף אסף שטרן

זמן הכנה: ½ שעה + 1 שעה אפייה | כמות: 1-2 סועדים

חומרי הגלם

- 1 לברק בינוני נקי מעצמות, פתוח פרפר
- 100 גרם פריקה מבושל
- 50 גרם דובדבן מיובש
- 1 בצל לבן קצוץ דק
- 4 שיני שום
- אורגנו
- פטרוזליה
- 300 גרם דלעת
- פפריקה מעושנת
- לימון כבוש
- 100 גרם בשר חציל
- 3 כפות יוגורט בופלו לסגירה
- 30 גרם צנוברים
- כמון
- סוכר
- שמן זית טורא

אופן ההכנה לצ'רשי

1. מחממים תנור מראש ל-200 מעלות.
2. מתבלים את הדלעת בשמן זית, מלח וקצת סוכר.
3. עוטפים את הדלעת בנייר אפייה ונייר כסף ומכניסים לאפייה בתנור כ-40 דקות, עד שרך ואפשר למעוך לצרשי.
4. בקערה מערבבים את הדלעת עם הבשר חציל, לימון כבוש, פפריקה מעושנת, מיץ לימון, מלח, פלפל וכמון.

אופן ההכנה של מילוי הדג

1. מבשלים בסיר עם מים רותחים את הפריקה, כ-12 דקות ומסננים.
2. על מחבת מניחים 3 כפות שמן זית ומזהיבים את הבצל לבן הקצוץ.
3. מוסיפים 2 שיני שום קצוצות לעוד דקה הקפצה, ואז מוסיפים את הפריקה המבושל והדובדבנים היבשים.
4. מתבלים מלח ופלפל, פטרוזליה קצוצה והרבה גרידת לימון.

אופן הכנת הדג

1. ממלאים את הדג המפולט במילוי הפריקה, מזלפים שמן זית ומלח על תבנית וצולים בתנור על 180 מעלות כ-15 דקות, לפי גודל הדג.
2. בצלחת חצי עמוקה מסדרים את הצ'רשי ומעליו את הדג הממולא.
3. מזלפים יוגורט בופלו ומעל הכל בוזקים שמן זית וצנוברים.





מסבחה לימה ועוף קונפי

שף אסף שטרן

זמן הכנה: 1½ שעה | כמות: 3-4 סועדים

אופן ההכנה לכרעיים

1. מכניסים הכרעיים ועגבניות השרי לסיר עמוק ומכסים בשמן זית, עלי דפנה, בהרט, מלח וענף מרווה.
2. מרתיחים על אש גבוהה ומנמיכים את האש.
3. מבשלים כ־30 דקות עד שהעוף מתפרק מהעצם.
4. בצל לבן: שורפים על אש גלויה, עד שהבצל מוכן בתוכו – מוסיפים אותו בהגשה.
5. האוכמניות המיובשות: שופכים עליהם מים רותחים על מנת לפתוח להם את הטעמים.

אופן ההכנה לקרם לימה

1. מבשלים את השעועית עד לריכוך, כ־45 דקות.
2. מסננים, שומרים את הנוזל בכלי אחד והשעועית בכלי אחר ומקררים.
3. כאשר השעועית קרה, טוחנים עם בצל סגול, שיני שום, 3 כפות שמן זית, 100 גרם שמן חמניות, טחינה גולמית וחצי כוס מנוזל הבישול – עד שהמחית חלקה. ניתן להוסיף עוד נוזל בישול במידת הצורך.
4. מתבלים בחומץ שרי, כמון ומלח – לפי טעם.

אופן ההגשה

1. מערבבים בקערה את הבשר של העוף המפורק, יחד עם בצל חרוך, אוכמניות מושרות ועגבניות שרי, מתבלים בהרבה שמן זית וסומק.
2. על צלחת שטוחה מורחים קרם לימה, כמו חומוס, ומעליו את העוף המפורק, הבצל, האוכמניות וכל המלית וסוחטים לימון על הכל. מומלץ עם פרנה חמה ליד.

חומרי הגלם

- 2 יחידות כרעי עוף
- ענף מרווה
- שמן זית טורא
- שמן חמניות
- מלח
- 5 יחידות עלי דפנה
- 1 כפית בהרט
- 500 גרם שעועית לימה מושרית
- 50 גרם טחינה גולמית
- 10 יחידות עגבניות שרי
- 3 שיני שום
- חומץ שרי
- 1 בצל סגול קטן – חתוך לקוביות
- 100 מ"ל שמן חמניות
- מעט כמון
- מעט סומק
- 100 גרם אוכמניות מיובשות
- 1 בצל לבן בינוני
- 1 לימון
- פיתה פרנה





מאפים

עוגיות קנטוציני טוסקניות עם שוקולד לבן, פיסטוק ושמן זית

שפית מיכל מילרד

בריוש שמן זית דרום איטלקי

שף יוגב ירוס

תוספת

תפוחי אדמה אפויים בשמן זית

ח"כ קטי שיטרית



עוגיות קנטוציני טוסקניות עם שוקולד לבן, פיסטוק ושמן זית שפית מיכל מילרד, מדריכת סיורים קולינרים ברומא

זמן הכנה: ½ שעה + ½ שעה אפייה + זמן קירור | כמות: 6-8 סועדים

חומרי הגלם

- 75 גרם פיסטוקים קלויים
- 60 גרם שוקולד לבן
- 300 גרם קמח
- 2 גרם אבקת אפייה
- 3 ביצים
- 80 גרם סוכר
- 75 גרם חמוציות
- קורט מלח
- 80 מ"ל שמן זית טורא

אופן ההכנה

1. בקערת המיקסר טורפים ביצים וסוכר, מוסיפים שמן זית.
2. מוסיפים קמח, אבקת אפייה וקורט מלח.
3. לבסוף מוסיפים פיסטוקים, שוקולד לבן וחמוציות.
4. יוצרים גלילים ומשטחים אותם קלות.
6. מברשים כל גליל בביצה טרופה, אופים 170 מעלות למשך 15 דקות.
7. מוציאים ומצננים קלות.
8. בעזרת סכין לחם חותכים לחתיכות בעובי של סנטימטר.
9. מייבשים בתנור 150 מעלות למשך 15-20 דקות.





בריוש שמן זית דרום איטלקי

שף יוגב ירוס

זמן הכנה: ½ שעה + ½ שעה אפייה + 2 שעות התפחה | כמות: 6-8 סועדים

אופן הכנה	חומרי הגלם
1. מניחים במיקסר עם וו לישה את כל החומרים, למעט שמן הזית, מערבלים על מהירות איטית עד ספיחה של כל הנוזלים בקמח ועוצרים.	500 גרם קמח לחם
2. כעבור 20 דקות, מפעילים על מהירות בינונית, מוסיפים את השמרים יחד עם 2 כפות מים, לשים במהירות בינונית-גבוהה עד שהבצק חלק ומתאסף (כ־6 דקות).	220 גרם חלב
3. מוסיפים בהדרגה את שמן הזית – מוסיפים כל פעם קוביה או שתיים, עד הטמעתה וממשיכים כך עם יתר שמן הזית הקפוא.	200 גרם ביצים (4 ביצים M)
4. מכסים במגבת ומניחים לתפיחה למשך כחצי שעה.	70 גרם דבש
5. מקפלים את הבצק ארבעה קיפולים לתוך עצמו ומכסים לחצי שעה נוספת.	150 מ"ל שמן זית טורא – קפוא מראש וחתוך לקוביות בינוניות
6. חוזרים על פעולת הקיפול, מכסים ומתפיחים שעה נוספות, עד הכפלת נפחו	10 גרם מלח
7. מחלקים את הבצק בין שתי תבניות אינגליש קייק (מומלץ נון סטיק, או לרפד עם נייר אפייה משומנת במעט שמן זית).	10 גרם שמרים
8. מניחים להתפחה שנייה כשעה, עד כשילוש הגובה.	ביצה נוספת להברשה
9. מקציפים מעט את הביצה הנוספת ומברישים בעדינות את פני הבצק.	
10. אופים בתנור שחומם מראש ל־200 מעלות למשך כ־25 דקות, עד השחמה יפה.	
11. מחלצים מהתבניות ומצננים כשעה לפני הפריסה.	





תפוחי אדמה אפויים בשמן זית ח"כ קטי שיטרית

זמן הכנה: 10 דקות + 45 דקות אפייה | כמות: 2 סועדים

חומרי הגלם

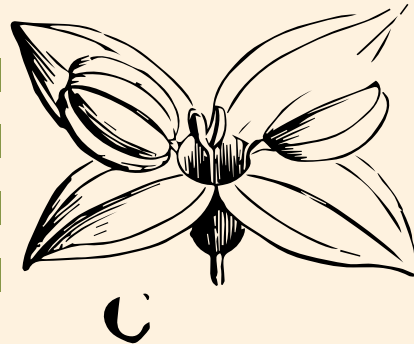
- 5 תפוחי אדמה קטנים,
- חצויים לאורכם
- 1-2 כפות אבקת מרק בצל
- 2 ענפי רוזמרין
- מעט שמן זית טורא

אופן ההכנה

1. מפזרים את אבקת המרק על תבנית מרופדת בנייר אפייה.
2. בוזקים שמן זית ומסדרים בשכבה אחת את תפוחי אדמה על הצד החתוך.
3. בוזקים עוד שמן זית על תפוחי האדמה ומפזרים את ענפי רוזמרין.
4. אופים בחום גבוה כ-45 דקות.
5. להגיש חם.



TURA
Estate Winery



קינוח

מוס ערמונים שוקולד מריר ועוגיות שמן זית
שפית מיכל מילרד



מוס ערמונים שוקולד מריר ועוגיות שמן זית

שפית מיכל מילרד, מדריכת סיורים קולינרים ברומא

זמן הכנה: 1 שעה + זמן אפייה + זמן קירור | כמות: 6-8 סועדים

אופן ההכנה של מוס הערמונים

1. במעבד מזון טוחנים את הערמונים, אבקת הסוכר, גבינת המסקרפונה וליקר האמרטו.
2. מעבירים דרך מסננת דקה.
3. ממיסים את השוקולד המריר ומוסיפים שמן זית.
4. מוסיפים את השוקולד לתערובת הערמונים ומקפלים.

אופן ההכנה של עוגיות שמן הזית

1. מניחים במעבד מזון את הביצים, סוכר, מוסיפים שמן זית, גרידת לימון ומקל וניל - טוחנים עד לקבלת אמולסיה.
2. בקערת המיקסר עם וו גיטרה מניחים קמח, אבקת שקדים ואבקת אפיה. מוסיפים את תערובת השמן והביצים ומערבבים עד לקבלת בצק.
3. מכדררים את הבצק לכדור, עוטפים בניילון נצמד ומניחים חצי שעה במקרר.
4. משטחים את הבצק ויוצרים עוגיות.
5. אופים 180 מעלות כ־15 דקות.

הרכבת המנה

1. מפוררים את העוגיות ומניחים בתחתית כלי ההגשה.
2. מזלפים מעל את המוס ומעליו עוד שברי עוגיות וערמונים.

חומרי הגלם למוס הערמונים

- 350 גרם ערמונים מוכנים וקלופים
- 120 גרם שוקולד מריר (70 אחוז)
- 250 גרם גבינת מסקרפונה
- 50 מ"ל שמן זית טורא
- ½ כוס ליקר אמרטו
- 100 גרם אבקת סוכר

חומרי הגלם לעוגיות שמן זית

- 200 גרם קמח
- 80 גרם אבקת שקדים
- 100 גרם סוכר
- 2 ביצים L
- 1 חלמון
- 10 גרם אבקת אפייה
- קורט מלח
- גרידת לימון
- ½ מקל וניל
- מעט שמן זית טורא





יזום ואוצרות קולינרית: אורלי סגל תקשורת | עיצוב: ירמי אמסטר