

19.79x26.86	1	58	עמוד	פנאי פלוס-פנאי פלוס	20/05/2015	47939958-4
יקב טפרברג - 277677						

אוכל

תזיזו את הגבינה שלכם

אומנם הגבינות הן הכוכבות האמיתיות של החג הזה, אבל גם להן דרושים בני לווייה מחמיאים שיעצימו את הטעם והחוויה. קבלו רשימת המלצות משדרגות

★ מאת מלי זיידמן

פחמימה חכמה
חייבים קצת לחם לצד כל הגבינה הזו, לא? נבחרת לחמי הבריאות של מאפיית הבוטיק ג'ייקובס היא בול מה שאתם צריכים. כולם עשויים בעבודת יד, ממחמצות טבעיות וקמחים מלאים, ללא סוכר או שומן. 24*16 שקל. להשיג בסניפים בקריית אונו (איתן 1) ובגמת השרון (החרושת 19)



האדום הזה
מי אמר שאת הגבינות חייב ללוות דווקא יין לבן? רוזה סילבר 2014 של טפרברג ילך מצוין עם גבינות ובאקלים שלגו אפשר לחגוג איתו מעכשיו ועד אוקטובר. 39 שקל



הצעת הגשה 1
מגש עגול ומסתובב הוא אופציה מצוינת להגשת גבינות ופירות. הוא מצויד בגיר שאיתו אפשר לשנות את הכיתובים לפי הכיבוד שתבחרו להגיש. 109 שקל (ובמבצע 4+1 עד ה-10.6), ברשת נעמן

Bon appétit!



בזיל הוול
חשבתם שהייכים לקנות מגרדת בוקר? דווקא לא. בקנייה של חותך הזיג זג לגבינות של פעמית סטרו, תקבלו עודף מ-20 שקל. מה ששמעתם. 10.90 שקלים



בסגנון טרמזון
75 שקל לק"ג. להשיג במעדניות ובנקודות המכירה



מתיקות מאזנת
שיכרי הפירות של יקב שיכר הכפר יאזנו את הטעמים המלוחים של הגבינות. השיכרים מזוקקים מפירות טבעיים ואינם מכילים תמציות מלאכותיות. מתוק, מתוק אבל ממזר - יש בהם כ-15 אחוז אלכוהול, אז תזהרו. 43 שקל ל-200 מ"ל



אקורד סיום
נתקעתם עם כמות גדולה של שארית גבינה? הכנה של טוסט מעורר תאבון תפתור את הבעיה. הטוסטר של גרץ הוא הבחירה שלנו והוא מגיע עם ערכה של קערה לסלט, כפות ומארז מלח ופלפל מושלם. 99 שקל לערכה כולה



חמוץ מתוק
חמוץ בלסמי משתלב נהדר עם טעמי הגבינות. בקבוק ההתזה של דנג'ריס יאפשר לכם ולאורחים להתנסות ולהנות. 36 שקל להשיג ברשת ספייסו



קלי קלות
אל תכנסו לקשיים בגירוז גבינות קשות. מגרד הגבינה מבית קשות. מגרד האיטלקי יחסך לכם את המאמץ. 90 שקל. להשיג בחנויות המתמחות

הצעת הגשה 2
אם אתם מארחים החג, בוודאי תידרשו גם לסוגית ההגשה. רביעיית קערות ההגשה על מגש במבוק של הום סנטר יסגרו לכם גם את הפינה הזו. 100 שקל



צילום: אסיף אמרם (גי'יקובס), סטוריו ערלי (משק צוריהל), דוד סויפד (שיכר הכפר), יחסי ציבור