



# רומנטיות בחום הלוהט

ט"ו באב בדרך, ואתם כרגיל מתלבטים מה לעשות ♦ נחזיר אתכם לימים שבהם הכל היה פשוט ורומנטי יותר, או במילה אחת: "פיקניק" ♦ כן, גם באוגוסט אפשר לבלות מחוץ לבית

**ט"ו** באב בדרך, וזה הזמן לחשוב מה לעשות לקראתו. ריבוי האפשרויות מביא לחוסר אונים ולמצב שבו הכל נראה רגיל מדי, לא מיוחד מספיק, משעמם, ועוד כל מיני מיילים שמוציאות לנו את החשק. לכן יש לנו הצעה שאולי תזכיר לכם נשכחות: לצאת לפיקניק. זה הרגע שבו אתם ודאי חושבים שהשתגענו על כל הראש. למי יש כוח לצאת לפיקניק בחום הזה? ומה יהיה עם ההכנות המורכבות שהוא מצריך? בואו נפתור את שתי הבעיות. לחום יש פתרון פשוט למדי: מצאו מקום עם מקור מים צמוד ומוצל, לפחות בחלקו, כדי שאפשר יהיה להיכנס למים ולהצטנן מהחום ומהלחות. נוסף לכך, צאו לפיקניק בשעות הבוקר המוקדמות או בשעות אחר הצהריים המאוחרות. ומה בנוגע להכנות ולמורכבות? לרוב, כשאנחנו שומעים את המילה "פיקניק", אנחנו מיד מדמיינים אופרציה לוגיסטית מסובכת, הכוללת הכנות מוקדמות, סחיבת ציוד, אוכל, שתייה, ועוד ועוד דברים שרק גורמים לנו לכאב ראש. אנחנו כאן כדי לפשט לכם את העניינים וכדי ליצוק רומנטיקה לא דביקה וטעימה ביותר אל תוך הזוגיות שלכם. הכנו לכם רשימה וכתבנו בה את כל מה שתצטרכו, וכך, במינימום עבודה תגיעו למקסימום רושם: את כל ההכנות המוקדמות כדאי לעשות בבית, וכל שישאר לכם הוא רק לסיים את המנות בטבע ולהגיש אותן. מינימליזם: הכינו מעט מנות והשקיעו בהן את המרב. זכרו שהמטרה היא ליהנות מהזוגיות ומאוכל קליל וטעים. אתם לא רוצים לאכול הרבה, בטח לא בחום הזה. שתייה: יין לבן או יין רוזה קרים. מקררים את הבקבוק היטב לפני שיוצאים, ולוקחים אותו בשרוולים ייעודיים ולא יקרים, השומרים על הטמפרטורה למשך כמה שעות. וכמובן, אל תשכחו מים, והרבה. ציוד: מחבת וכף עץ • גזייה • קערה לסלט וכפות ערבוב • צלחות, סכו"ם, כוסות למים וליין • ציננית לחומרי הגלם או שקית שומרת טמפרטורה וקרח • שמיכה ומגבות • רמקול לחובבי המוזיקה. הקפידו בבקשה לשמור על ווליום נמוך כדי לא להפריע למטיילים האחרים. נעים בבתן: בחרנו לכם מתכונים פנטסטיים ומרגשים שלא יכבידו ויתאימו לכוס יין צוננת ומבעבעת. הם מיועדים לזוג, אבל אל תהססו להכפיל ולשלש כמויות. תפריט: שקשוקה מיוחדת (אנחנו מציעים

שתי אפשרויות), סלט קיצי מרענן, גבינת ריקוטה/יוגורט/טחינה/כל ממרח אחר שתצאו לאכול לצד השקשוקה והסלט, לחם שאתם אוהבים. קדימה, עשינו בשבילכם כמעט את כל העבודה. כל מה שנותר לכם הוא לעקוב אחר ההוראות, לבחור תאריך ולמצוא לוקיישן. **ט"ו באב שמוח.**

**שקשוקת סלקים, גבינת עזים ופקאנים**

**מצרכים לכ-2 מנות:**  
2 כפות שמן זית • 1 כף חמאה  
1 בצל, קצוץ  
2 שיני שום, קצוצות דק  
2 כפות עלי טימין טרי  
כף דבש  
2 כפות חומץ תפוחים או חומץ יין לבן  
3 סלקים מבושלים (אפשר לקנות מוכנים בוואקום), חתוכים לקוביות  
250 מ"ל שמנת מתוקה לבישול 10% שומן  
כפית מלח • כפית פלפל שחור גרוס

**לפיקניק:**  
3 ביצים  
50 גרם גבינת עזים, חתוכה לקוביות  
50 גרם אגוזי פקאן, קצוצים  
חופן עלי פטרוזיליה, קצוצים

**אופן ההכנה:**  
בסיר רחב או במחבת גדולה מחממים 2 כפות שמן זית ומטגנים את הבצל 4-3 דקות, עד להשחמה קלה. מוסיפים 3 כפות מים וממשיכים לבשל את הבצל כמה דקות, עד לריכוך.

שתי אפשרויות), סלט קיצי מרענן, גבינת ריקוטה/יוגורט/טחינה/כל ממרח אחר שתצאו לאכול לצד השקשוקה והסלט, לחם שאתם אוהבים. קדימה, עשינו בשבילכם כמעט את כל העבודה. כל מה שנותר לכם הוא לעקוב אחר ההוראות, לבחור תאריך ולמצוא לוקיישן. **ט"ו באב שמוח.**

**שקשוקת תרד, בזיליקום וגבינת פטה**

**מצרכים לכ-2 מנות:**  
2 כפות שמן זית • 1 כף חמאה  
1 בצל קצוץ  
2 שיני שום, קצוצות דק  
2 כפות עלי טימין טרי  
250 מ"ל שמנת מתוקה לבישול 10% שומן  
כפית מלח • כפית פלפל שחור גרוס

**לפיקניק:**  
½ כוס עלי תרד שטופים  
3 ביצים  
50 גרם גבינת פטה, חתוכה לקוביות  
50 גרם שקדים פרוסים, קלויים  
חופן עלי בזיליקום

**אופן ההכנה:**  
בסיר רחב או במחבת גדולה מחממים 2 כפות שמן זית ומטגנים את הבצל 4-3 דקות, עד להשחמה קלה. מוסיפים 3 כפות מים וממשיכים לבשל את הבצל כמה דקות, עד לריכוך. מוסיפים כף חמאה, שום וטימין, וממשיכים בטיגון עוד כדקה. מוסיפים את השמנת למחבת. מתבלים במלח ובפלפל ומביאים לרתיחה. עד כאן מכינים מראש. **בפיקניק:** מחממים את הרוטב במחבת, מוסיפים את עלי התרד ומבשלים 4-3 דקות. שוברים את הביצים פנימה, ובין לבין מניחים קוביות גבינת פטה. מבשלים עוד 4-3 דקות, עד שהחלבונים מתייצבים והחלבונים עדיין רכים. מפזרים שקדים ובזיליקום ומגישים. \* אם מגדילים כמויות, אנחנו ממליצים להשתמש רק בחלבונים ובי-3 חלבונים לכל היותר. מכניסים את החלבונים קודם, לבישול של 3-2 דקות, ומוסיפים לאחר מכן את החלבונים ומבשלים כ-2 דקות נוספות.

**סלט ירוק ונקטרינות בוויניגרט ענבים**

**מצרכים לכ-2 מנות:**  
1 שקית עלי חסה סלנובה (220 גרם)  
1 נקטרינה, פרוסה  
¼ כוס אגוזי מלך, קצוצים  
¼ כוס עירית, קצוצה

**לרוטב:**  
3 כפות שמן זית  
2 כפות חומץ תפוחים  
10 ענבים  
¼ כוס עלי בזיליקום  
כף חרדל  
1 שן שום  
כפית מלח • כפית פלפל שחור גרוס

**אופן ההכנה:**  
טוחנים בבלנדר את כל החומרים לרוטב ומסננים. חותכים את המצרכים לסלט. **לפיקניק:** אורזים את הנקטרינות, האגוזים, העירית והרוטב בכלים נפרדים. את העלים שומרים בשקית המקורית. מערבבים בעדינות את מצרכי הסלט המוכנים עם הרוטב ומגישים מיד. לכתבות ומתכונים נוספים, מוזמנים מאוד להיכנס לאתר שלנו: [www.udiosher.com](http://www.udiosher.com)