

## ארוחת חג פסח - הוראות חימום

### **בשר בקר:**

צלי, בורגניון, אסדו, גולש, קדרת עגל

יש להעביר את הבשר לכלי המתאים לחימום ולדאוג שהבשר מכוסה בנוזלים. כשהבשר קר הנוזלים באופן טבעי קרושים, לכן מומלץ להוסיף מספר כפות של מים רותחים, לסגור את הכלי במכסה/נייר כסף ולהכניס לתנור חם בטמפר' 180 מעלות לכ-30 דקות, בשר זה יכול להישאר בתנור גם יותר זמן. לאחר חצי שעה להנמיך את החום ל-100 מעלות.

### **פרגיות:**

בשר זה רגיש יותר ומומלץ לא לחמם הרבה זמן על מנת לא ליבש את העוף. יש להעביר לכלי מתאים, לוודא שהפרגיות מכוסות ברוטב, להוסיף מספר כפות מים. לכסות במכסה/נייר כסף, לחמם בתנור בטמפר' 180 מעלות כ-25-20 דקות. לא מעבר לכך.

### **בני כנף (עוף גריל):**

יש לחמם כ-10 דקות בתנור שחומם מראש בטמפר' 170 מעלות.

### **דגים:**

דג לברק/אמנון/סלמון:

הדגים הינם קרושים, הרוטב נהפך לגילטין. מומלץ להעביר בעדינות לכלי הגשה המתאים לתנור. דג בשרו עדין ונוטה להתייבש מהר, לכן החימום צריך להיות מהיר וקצר. אם מחממים ע"ג פלדת שבת רצוי להקפיד שהדג מכוסה בנוזלים (סלמון ללא רוטב) – הגילטין בחימום הופך לנוזל ומומלץ להוסיף כף או שתי כפות של מים רותחים, אפשר לחמם במיקרו חימום קצר. לחמם ממש לפני האכילה, ולהקפיד לא ליבש את הדג. מי שאוהב חריף מומלץ להוסיף מספר טיפות של טבסקו לפני החימום.

### **תוספות:**

אורז: אפשרי ומומלץ לחמם במיקרו בכלי זכוכית, יש להוסיף לאורז מספר כפות מים קרים ולערבב היטב לפני החימום.

לביבות: ניתן לשמור במקפיא לפני השימוש. להכניס לטוסטר/תנור כ-7 דקות, עד לקבלת גוון זהוב.

ירקות: כגון גזר צימס, אפונה, שעועית וכד' ניתן לחמם במיקרו או בתנור.

תפוחי אדמה: מומלץ להוסיף מעט שמן זית לפני הכנסה לתנור, לחמם בתנור בטמפר' 180 מעלות.

בתיאבון,

חג חירות משמעותי.

השף איתן קיזלר