

עכשו העונה | שريط סרדי-טרוטינו

כתרון החיים

אפרנסמוני מסין ומיפן צפויים להצטרף לערך הפירות שלנו

נוספים, מקוונים במקוון וולקני להרחיב את הענת, להאריך את עונת השיווק של האפרנסמוני ולהרגיל את הציבור לצורוך אפרנסמוני ממש תקופת ארכאה יותרה.

האפרנסמוני – תעוזת זהות

בריא או לא בריא?

האפרנסמוני עשיר במינרלים המקטינים את הסיכון לחסימת עורקים, ובקרוטין – אשר הופך בגוף לוויטמין A ותורם לשיפור תפוקוד מערכות הריאות והויררונות. בנוסף הוא תורם לגוף סיידן, אשلغן, ברזול ומגנוזום. יחד עם זאת, אכילה מוגרפת ממנה עלולה לגרום לביעיות במערכת העיניים, ואת בשל הקושי לעכל את קליפתו, על אף שהיא עשויה בסביבים תזונתיים.

קניפה ואחרפון

בוחרים פרי כתומותם, בעל מידת רכות בניו-נית ועם קליפה חלקה וمبرיקה. פרי בוסר בישיל בטמפרטורת החדר אם הפרי משאיר עפיקות לא נועמה בה, משרים במים לפחות 3 ימים (מחליפים את המים מדי ימים), והפרי מתחילה את תהליכי ההבשלה לה אשר מחרזר סוכר ומעלים את המרירות.

מיובש או טרי?

בסיין, ביפן וגם אצלנו אפשר להשיג אפרנסמוני מיובשים, אבל הגדרה הטריה היא כמו-

בן השלטה. אפשר לשלב אותו בעוגות, להפוך אותו לריבה

או לצ'אטני, להכין ממנו סלסה, לשלב קוביות ממנו בסלט יוק, לקשט אותו בכלבה במוקום פירוטה יער, ואפילו לטגן פלא חיים שלו כשהוא מצופה בבלילת טמפרה.

+
הישראלים נחשים לשיאנים אמיתיים בצריכת אפרנסמוניים, בהשוואה ליתר מדינות העולם, ולאばかり – הון השולט אצלנו, הנקרא "טרוימף", נחשב לטעים במיוחד. הטרוימף עשה עליה מארצאות-הברית, פתוח ושורגד, וכיום הוא מיצא לארצות אירופה והמורשת הרוחנית תחת השם "פריז השרון".

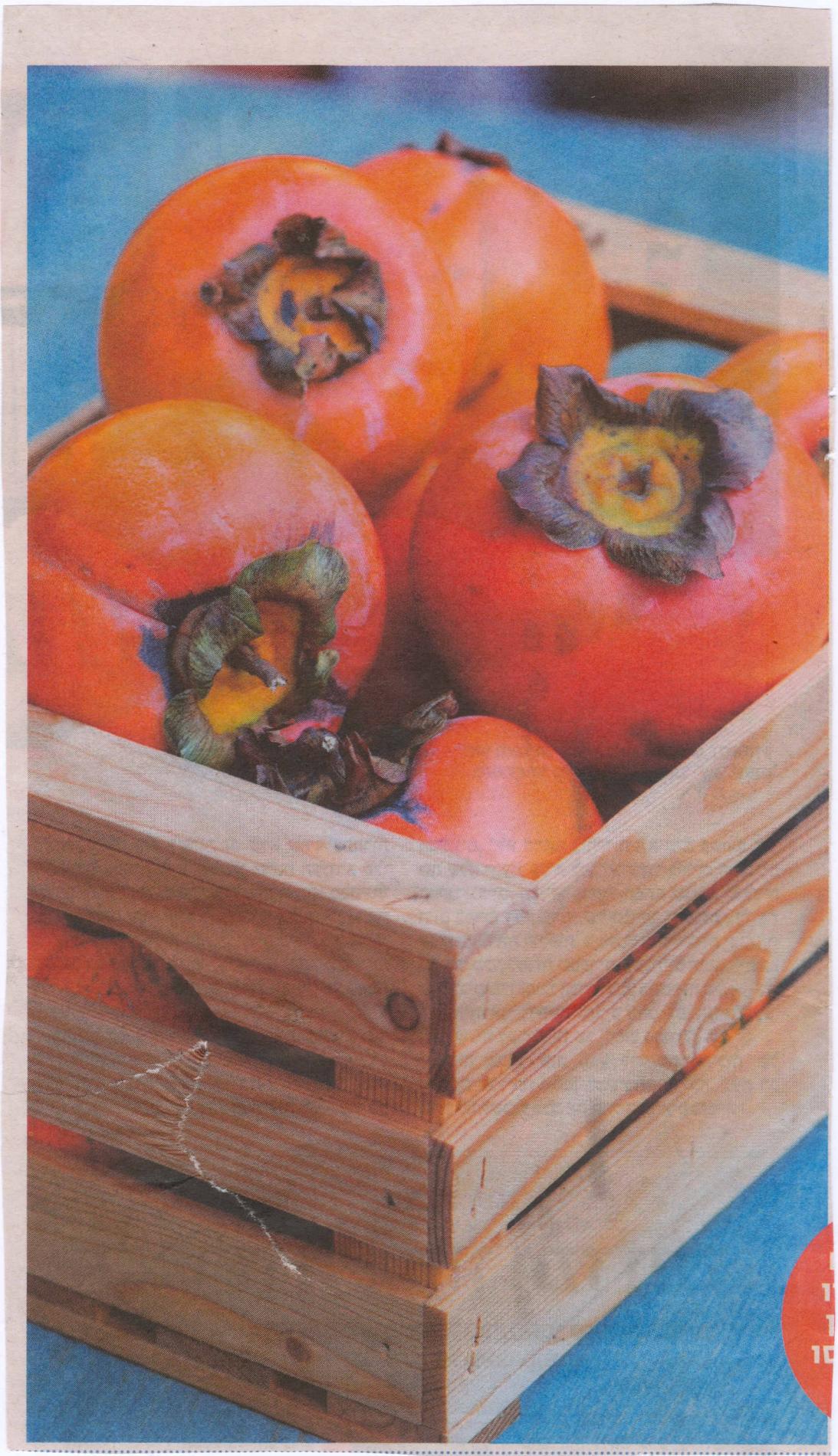
האפרנסמוניים בישראל גודלים על שטח של 18 אלף דונם, המניבים עד 70 אלף טון נובמבר העונה הקצרה, פריסת מאוקטובר ועד סוף נובמבר העונה הקצרה, פרישת הקטיף המוצמצמת בכל עונה, רגשות למחלות או פגעי אקלים והירידה בכדריאות הכלכלית שבגידול הפרי – כל אלה גורמו לחקלאים המקומיים לננות ולוהגריל את ההחלטה בשוק המקומי. ואכן, מודיע להסתדר רך על הטרוימף, כאשר יש לנו נספחים ומוצץ.

חיש גם באזרחים אחרים על פני הגלובוס? ד"ר שמואל זילקה ישראל דור מהמכון למדעי הצמח במרכזו וולקני הרימו את הception, והם טורחים בשנים הקרובות על פיתוחו וaiclkoms זנים חדשים של אפרנסמוני, שהגיעו מסין ומיפן.

הזמן הראשון, "שנישיו" שמו, עלה לארץ מיפן. בניגוד לאפרנסמוני שאחננו מכיריים, שחיבר לעבור תהליכי של הבחלה אחורי הקטיף ולפניהם האכילה, השנישיו מוכן לאכילה מיד כשהוא נקיוף מהעץ וגם מוערך הבשלתו מוקדם יותר – באמצע ספטמבר, בה צורתו מעוגלת, פחוסה מצורת הטרוימף, ואין בו גרעינים. בטעימה שערכנו לו הסטמנו בו גונו טעם מלוחים מעט, אך המוקם היה מוצק וטוב.

וזו נסף שהצטרכף למשחק נטול שם בינותים, ומי תהדר במספר לבברה: 117. מוקרו בסין, צורתו מרוי בעת ופחווה, יש לו גם שפיץ קטן ומהודר בחולקו העליון, וצבעו כתום כהה. עם תום האקלים של שני הונים הללו, לצד זנים

**עשינו לבך
חשק? עבר
אל המתכו
של נירה רוי
משמאל**

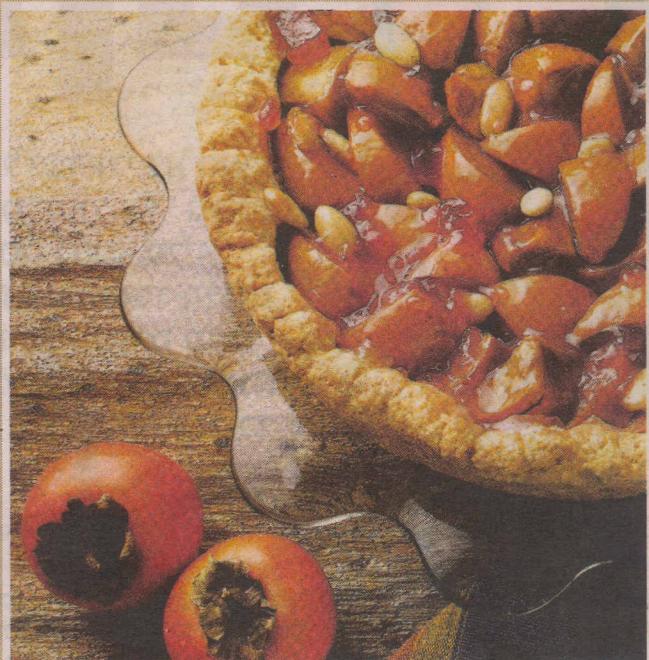


הצעת היום / נירה רוסו



פאַי אָפְּרִסְמוֹנִים, שְׁקָדִים וּלוֹקּוּם

חשבתם על פיסות לוקום שנמסות עם שקדים בתוך מאפה פרוי?



צילום: מ. מילר

הכנה:
100 גרם שקדים קלופים
5 אפרסמוניים בשלים וקלופים

1. משחמים את המרגירינה בטמפרטורת החדר
שעה לפחות, ומערבלים את כל חומרי הבסיס
לבקץ מעורבל. משחמים את הבצק במרקך
כמחצית השעה.

2. מרפרדים בבקץ את התחתית והרפנות של
תבנית פאי. אם אין לכם תנכנית מיהורת, אפשר
להשתמש בתבנית מלכנית של 25×35 ס"מ.
3. על להבה נמוכה מהחמיים את הלוקום עם
המים הרותחים, תוך כדי ערבוב במולג, עד
שהשלוקום מתפרק והופך מעט נזלי.

4. יוציאים את רחת-הלוקום על הבצק, וב庫וקים
עליהם את השקדים. פורסים את האפרסמוניים
לפרוסות בעובי של 1 ס"מ, ומניחים על הלוקום
והשקדים.

5. אופים בתנור בחום בינוני-גבוה (180)
מעלות) במשך כ-30 דקות, או עד שהבצק
מקבל צבע זהוב.

רמז: כדי שיהיה רחת-ЛОוקום בבית.
באותה צורה אפשר להוסיפו (פיסות קטנות)
לפאי תפוחי עץ. אם תוסיפו לו גם צבירות
קטנות מוגש מרציפן – לא תיאלו להתאמתו
על כלום מעבר לכך.

חומרים לבסיס:
200 גרם מרגירינה מ凍結ת
מכל שמנת חמוצה
חביתת קמח תפוח
2 כפות שטוחות סוכר

למלית:
5 קוביית רחת-ЛОוקום לבן
4 כפות מים רותחים