

קטלוג הנתחים של



◉ הנתחים המשובחים של נתח ◉

עם מתכונים קלי הכנה מאת השף ישראל דודק

נתח איכותי מאורוגואי

שנים ארוכות בעולם הבקר הדרום אמריקאי עושות את שלהן. המומחיות והניסיון של 'נתח' לצד ההתמסרות לאיכות ללא פשרות, הביאה לארץ את הרף הקפדני ביותר בעולם הבקר, 'נתח'.

'נתח' מובילה את רף האיכות לאורך המסלול העובר מהרפת ועד לצלחת. החל בבחירת אזור אורוגואי הממותג כחבל בקר משובת, עובר במפעל 'לורסינל' הידוע באיכות הייצור וחיתוך נתחים מדויק ומקצועי, וכלה בהקפדה על בשר עגלים צעירים שבשרם רך, אדום ועסיסי.

עבורכם, מבינים באיכות ובטעם, שמחים אנו להגיש בזה את ספר הנתחים של 'נתח', בו נפרוס בפניכם את עולם הבקר לנתחיו וחלקיו, בצירוף מתכוני בקר קלים ופשוטים להכנה לכל עקרת בית, מאת השף הנודע ישראל דודק.

פשוט להכיר, לבשל וליהנות.

שלכם, 'נתח'



פיקוח צמוד של 'נתח'



מפעל 'לורסינל' - סמל של איכות ייצור



חיתוך נתחים מדויק ומקצועי



בשר עגלים צעיר ורך



אורוגואי, ארץ הבקר המשובח

2

נתח מספר

צלעות

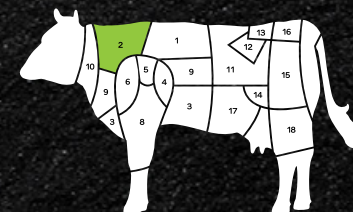
ריפוען, אונטר ריב

על הנתח

ממוקם כהמשך הסטייק (-ליד צוואר הבהמה), מאופיין בעסיסיות רבה, בכמות שומן גבוהה יחסית ובמרקם מעט סיבי.

נתח 2 מתאים במיוחד לתבשיל קדירה, המכונים גם בשם 'גולש', הצורכים בישול ממושך בנוזלים. הנתח נפרס היטב.

שיטות בישול



פשוט לבשל

רוטב בולונז להגשה על אורז, פסטה או פירה

חומרים:

אופן ההכנה:

- 500 גר' בשר טחון מנתח מס' 2 (צלעות של 'נתח')
- 2 בצלים גדולים חתוכים לקוביות
- 2 גזרים חתוכים לקוביות
- 6 שיני שום קלופים וחתוכים לקוביות
- 2 עגבניות טריות חתוכות לקוביות
- 3 כפות שמן
- כפית מלח
- 1/2 כפית פלפל שחור
- כפית פפריקה מתוקה
- כפית אבקת מרק עוף
- 1/2 כוס מים חמים
- במחבת גדולה מחממים שמן, מוסיפים בצל, גזר, שום, עד השחמה עדינה של הירקות.
- מוסיפים למחבת את הבשר הטחון והעגבניות, מערבים בכף עץ, ותוך כדי כך מפוררים את עיסת הבשר הטחון עד שכל הבשר משנה את צבעו.
- מוסיפים תבלינים וחצי כוס מים חמים, ומבשלים על להבה נמוכה למשך 15 דקות.
- טועמים ומתקנים תיבול.
- מגישים על פירה קטיפתי ביתי.



4 נתח מספר

כתף

כתף מרכזי

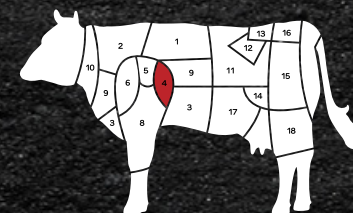


על הנתח

נתח 4 נפוץ מאוד בתפריט הקולינרי הישראלי. הוא שריר גדול ויפה, מאופיין בכמות דלה של שומן המהווה יתרון בריאותי, ומתאים במיוחד לבישולי קדירה עסיסיים.

הנתח נפרס יפה לאחר הבישול. מומלץ להקדים בישול ראשוני של 90% ולתת לנתח לנוח עד להצטננות מוחלטת, לפרוס את הבשר בניצב לסיבים ולהחזיר לרוטב להשלמת בישול. טעמו של הבשר משתבח ביום שלמחרת.

שיטות בישול



כשוט לבשל

שניצל בקר עטוף בפסטו ופרורי לחם

חומרים:

- 10 פרוסות דקות של נתח מס' 4 (כתף מרכזי) של 'נתח'
- 3 ביצים
- כוס רוטב פסטו
- כפית מלח דק
- כפית פלפל שחור טחון
- 2 כוסות פירורי לחם
- שמן לטיגון

אופן ההכנה:

- מנקים את נתחי הבקר מחתיכות שומן ושאריות בקר, מניחים על משטח עבודה, בעזרת פטיש שניצלים דופקים כל חתיכה לשניצל דק ויפה.
- בקערה מערבבים ביצים עם רוטב פסטו, טורפים עד שהפסטו נטמע בביצים.
- בקערה נפרדת מניחים פרורי לחם.
- טובלים את השניצל בביצה ועוטפים בפירורי לחם.
- מחממים מחבת עם שמן לטיגון ומטגנים עד השחמה.
- מגישים ישר מהמחבת לצד תוספות.



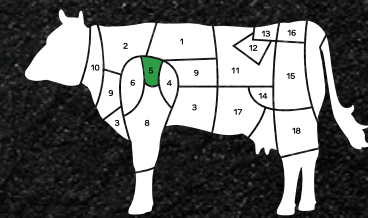


על הנתח

נתח צלי הכתף הוא מהנתחים המובחרים ביותר, ואולי המובחר שבהם. הוא רך להפליא, נפרס היטב לפרוסות דקות, והוא הנתח המועדף ביותר בעולם השפים.

משום כך, שפע המתכונים להכנתו עצום ורב. בנוסף, הנתח מתייחד ביזפיו, כשבמרכזו טבוע פס הג'לטין המהווה סימן היכר מובהק לנתח 5.

שיטות בישול



כשוט לבשל

פרוסות כתף בנוסח שוויצרי

אופן ההכנה:

חומרים:

- 8 פרוסות כתף מנתח מס' 5 של 'נתח' (150-200 גרם לפרוסה)
- 2 בצלים חתוכים לקוביות
- 4 גזרים חתוכים לקוביות
- 1 ראש פטרוזיליה חתוך לקוביות
- 2 שורשי סלרי חתוכים לקוביות
- 1 קולרבי חתוך לקוביות
- 3 שיני שום חתוכות לקוביות
- 3 מקלות סלרי אמריקאי חתוכים לקוביות
- 1/2 כוס שמן לטיגון
- 4 כוסות מים
- כף מלח גס
- כף פלפל שחור גרוס
- 1/2 כפית כורכום
- כף אבקת מרק עוף
- בסיר גדול ורחב מחממים שמן ומוסיפים את כל הירקות, מטגנים תוך כדי ערבוב, במשך 15 דקות. מוציאים ושומרים בצד חצי מכמות הירקות, את החצי הנותר משטחים בצורה שווה בתוך הסיר.
- מסדרים את פרוסות הבשר מעל הירקות בצורת רעפים, מפזרים מעל הבשר את התבלינים ומכסים בירקות שהוצאנו מהסיר בתחילת המתכון.
- מוסיפים לסיר ארבע כוסות מים, מנמיכים את האש וסוגרים את המכסה, מבשלים במשך 3 שעות, בודקים שהבשר מספיק רך, ומגישים.



6

נתח מספר

פילה מדומה

פאלש פילה

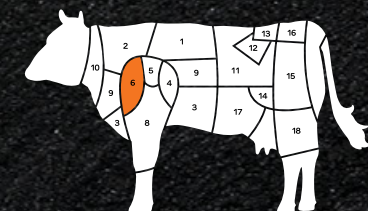


על הנתח

נתח 6 אהוב מאוד בתפריט הקולינרי הישראלי, ולכן, ישנו מגוון גדול של מתכונים להכנתו. נתח הפאלש פילה מזכיר בשמו ובמראהו את נתח הפילה האמיתי הממוקם בחלקה האחורי של הבהמה ואשר בשל חששות ניקור, המדקדקים במצוות נמנעים מלאכלו. מכאן שמו 'פילה מדומה' או 'פאלש פילה'.

צורתו מעוגלת ומוארכת והינו דל שומן. נתח 6 סיבי ודורש בישול ארוך כצלי הכתף, בנוחלים ובתוספות. כדאי להכין אותו כצלי וברוטב ביתי.

שיטת בישול



כשוט לבשל

בשר בסגנון פסטרמה עטוף בחרדל

חומרים:

- נתח מס' 6 (פילה מדומה) של 'נתח'
- במשקל 1.5-1 ק"ג
- 3/4 כוס שמן זית
- 2 כפות מלח גס
- 2 כפות פלפל שחור גרוס
- 1/2 כוס חרדל
- כף פפריקה חריפה
- 2 כוסות מים

אופן ההכנה:

- מניחים את הנתח בתוך קערה רחבה ועוטפים אותו בשמן, מלח, ופלפל, מעסים מכל הכיוונים על מנת שהתבלינים יחדרו לבשר.
- מחממים מחבת פסים (או מחבת רגילה) עד שהמחבת מעלה אדי עשן, מטגנים את הנתח מכל צד 5 דקות, מעבירים לנייר אפייה שמתחתיו מונח נייר כסף.
- בקערה קטנה מערבבים את החרדל עם הפפריקה ומורחים את הנתח היטב מכל כיוון.
- מקפלים את נייר הפרגמנט על הנתח ומהדקים חזק, כך גם את נייר הכסף סוגרים ומהדקים היטב על הנתח, מניחים בתבנית אפיה, וממלאים בשתי כוסות מים, מכסים את הקערה בנייר כסף.
- מחממים תנור ל-150 מעלות, ומכניסים לאפייה למשך 4 שעות, מוציאים, מקררים מעט ופורסים לפרוסות דקות.



8

נתח מספר

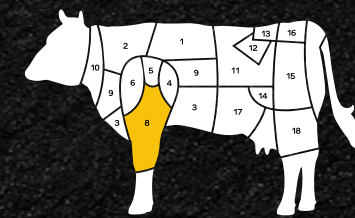
שריר

שריר קדמי, פולי, קאצלקע

על הנתח

נתח שריר הזרוע דורש בישול ארוך בנחלים ובתוספות, בסיר או בתנור, ומתאים במיוחד לחמין ולמרק בשר. רך במיוחד.
נתח השריר הקדמי עשיר בטעמו ובגלטיק רב המקנה לו את מרקמו הייחודי.

שיטות בישול



כשוט לבשל

קוביות בקר בתבשיל שום ארומטי

חומרים:

אופן ההכנה:

- ⊗ 800 גר' בקר מנתח מס' 8 של 'נתח' (שריר קדמי) חתוך לקוביות
- ⊗ 1/2 כוס שמן לטיגון
- ⊗ 6 שיני שום שלמים קלופות
- ⊗ 2 בצלים חתוכים ל8 חתיכות
- ⊗ כף מלח דק
- ⊗ כפית פלפל שחור טחון
- ⊗ כף אבקת מרק עוף
- ⊗ 3 כפות רסק עגבניות מדוללות בכוס מים חמים
- ⊗ **מי שום:**
- ⊗ שיניים קלופות משני ראשי שום
- ⊗ כוס מים
- ⊗ הכנת מי השום: מכניסים למעבד מזון את השום והמים, מפעילים על מהירות גבוהה וטוחנים למשך 5-10 דקות.
- ⊗ בסיר רחב מחממים שמן ומטגנים את קוביות הבשר 5 דקות, מוסיפים לסיר בצל, שום, וממשיכים לטגן עוד 8-10 דקות.
- ⊗ מוסיפים את מי השום, התבלינים ורסק העגבניות, סוגרים מכסה ומביאים לרתיחה, ממשיכים את האש ומבשלים במשך שלוש שעות.
- ⊗ בודקים שהבקר התרכך מספיק וטעמי השום חזקים ומגישים לשולחן.



שמירת החותם

מזה עשרות שנים שהרה"ג אברהם ישראל רובין שליט"א מוביל בהשקט ובבטחה את רף הכשרות הגבוה והמחמיר במוצרי-מזון בכלל ובשחיטה בפרט, בו בולט הרב שליט"א כשומר חותם הכשרות אשר גם תחת לחצי השוק החזקים, שומר על כל תג והידור. בכך, התפשטו התיקונים וההידורים המוקפדים של הרב רובין, וקבעו נורמות חדשות וגבוהות המשפיעות לטובה על כל עולם הכשרות.



בדיקה כפולה בצומת הגידין

כיום, כל גופי הכשרות מבצעות בעופות בדיקת צומת הגידין, אך יראים ושלמים המודעים לאבחנה של הרב רובין שהוכיחה כי מצויות כיום ריעותות רבות המחייבות בדיקה כפולה, הן בשוק והן בארכובה, מהדרים לצורך עופות דווקא מכשרות 'בד"ץ מהדרין'. גופי כשרות נוספים הרואים ברב רובין מורה דרך, אמצו אף הם בדיקה כפולה זו.



הרף הגבוה ביותר

ניואנסים הלכתיים רבים ונוספים, כמו מהירות הליין בשעת הבדיקות או עצירתו המוחלטת בשעת הצורך בעזרת 'השלטר האדום'; כללי אצבע להגדרת מיעוט המצוי; קביעת סך השעות לעבודת השוחט; היחסיות שבין צוותות ההשגחה והשחיטה לסך הסחורה, ועוד אינספור נקודות ודגשים - אופייניים וייחודיים אך ורק ל'בד"ץ מהדרין' המחויבת אך ורק לגדול העומד על גבה.



לכל השיטות

ככשרות מובילה וחוצה מגזרים, מחויבים אנשי 'בד"ץ מהדרין' לשיטות ולחומרות של כל החוגים במגזר החרדי. לאור זאת, מקפידים במערך השחיטות גם על כל הכללים הנדרשים לשיטת ה'בית יוסף', כך שהמקדקים בכשרות בכל הציבור החרדי על שבטיו ועדותיו, רואים בכשרות הרב רובין את הגוף הכשרותי המחמיר והמהודר ביותר.

