



## עצות לשימוש בתבלינים





# הסודות של זארובי

כיום, כמעט כל מטבח בעולם מתהדר בתבלינים מיוחדים אך לפני שנים רבות, תבלינים היו יקרים ונחשבו נחלתם של עשירים, אצילים ומלכים. התבלינים הועברו בדרכים עקלקלות מסביב לעולם על ידי סוחרים שהביאו את הזעפרן, אגוז המוסקט, ההל, הפפריקה ואחרים ממחוזות רחוקים. כיום נמצאים התבלינים בכל מטבח ונמכרים במחיר שווה לכל נפש.

**"הסודות של זארובי" הינם סודות המשפחה. תחילתם בראשית המאה עם סבא סלים, סוחר גלילי גדול וידוע, שסחר בזרעים וקטניות על גבי גמלים. עם הזמן הפכו עסקי המשפחה מבית קלייה קטן למפעל יצרני מתקדם וחדשני לפיצוחים, פירות יבשים ותבלינים. במשפחת זארובי עדיין נשמרים "הסודות של זארובי" שעברו בין הדורות. כמי שגדלו לתוך עולם התבלינים רצינו לשתף אתכם במספר סודות לשימוש ושימור התבלינים.**

## "הסודות של זארובי" לרכישה ואחסון תבלינים

טריות התבלינים חשובה ביותר. תבלינים טחונים ששכבו על המדף מאבדים את הארומה הנפלאה שלהם ולכן כדאי תמיד להעדיף לרכוש אותם ארוזים וסגורים.

אריזות המטחנה הקטנות של זארובי מציעות פיתרון מושלם: התבלין נטחן אך ורק סמוך לשימוש בו וכך נותר טרי ומפיץ ארומה נפלאה בעת טחינתו.

אחסנו את התבלינים באריזות המקור הסגורות ובמקום מוצל ויבש. תבלינים הנרכשים באריזה סגורה, שומרים על הארומה והטעם לתקופה ארוכה יותר.



## "הסודות של זארובי" לשימוש בתבלינים

תפקידם של התבלינים הוא לשפר ולשדרג מאכלים. בכל מתכון יש להשתמש במדויק בסוגים ובכמויות התבלינים שרשומים בו. אולם כאשר אין לנו הנחיות באשר לשימוש בתבלינים, נוכל לשדרג את המתכון על ידי ניסוי וטעייה. כל עוד לא יוצרים ניגודים חדים מדי בין טעמים וריחות דומיננטיים, התוצאה תמיד תהיה נפלאה. תבלינים דומיננטיים, כגון - אגוז מוסקט, קינמון ודומיהם, יש להוסיף לתבשילים במשורה, כדי שלא ישתלטו על טעמו של התבשיל. עדיף תמיד להוסיף מעט ובסוף לתקן את התיבול ולא להשתמש בכמויות גדולות כבר בתחילת הבישול.

לבשר טחון הוסיפו מעט אגוז מוסקט ממחנות זארובי מגודר או טחון טרי וכך תשדרגו את טעמו.

לתבשילי בשר אדום הוסיפו קורט הל טחון של זארובי להדגשת הטעמים.

מרקים, פלאפל, רטבים ומאכלים שונים, מומלץ לתבל בתערובת טהורה של תבליני זארובי לדוגמה- כמון, קארי, פלפל ומלח. כך תשיגו טעם מיוחד וניחוח נפלא.



## "הסודות של זארובי" לקניית תבלינים

אחד מ"הסודות של זארובי" לקנות תבלינים באריזות המתאימות לתצרוכת המשפחה ולא לרכוש אריזות גדולות מדי, אלא אם מבשלים בכמויות גדולות במיוחד.

תבליני זארובי 100% טהורים. אריזות התבלין והמטחנות מאפשרים תיבול בכמויות קטנות תוך שמירה על הטריות והארומה.

"סוד נוסף של זארובי" הוא לרכוש תמיד תבלינים באריזות. המראה של תבלינים בתפזורת, משובב וצבעוני אך היותם מפוזרים פוגע בטריותם ובטעמם שכן, הארומה וריח התבלינים נוטים לנדוף כאשר הם חשופים.



מיוצר ע"י זארובי פיצוחי הגליל בע"מ  
התעשייה 14, ת"ד 1132, עפולה עילית, 1857611  
טלפון: 04-6463002 פקס: 04-6559746  
[www.zarubi.co.il](http://www.zarubi.co.il)