

חג שמח וכשר ממשפחת זארובי



סלט עשבי תיבול עם פקאן וקשיו

סלט אביבי שאפשר להכין מראש. מפרידים את העלים, שוטפים ומייבשים אותם. כדי לשמור על רעננות משאירים את התיבול והערבוב הסופי לרגע האחרון.

חומרים ל-6-8 מנות:

- 3 גבעולי בצל ירוק קצוצים
- 2 כוסות עלי פטרוזיליה
- 2 כוסות עלי כוסברה
- 1 כוס עלי נענע
- 50 גרם אגוזי קשיו קלויים במליחות מופחתת נתן של "זארובי"
- 50 גרם אגוזי פקאן טבעיים של "זארובי"
- 1/4 כוס שמן זית
- מיץ מ-2 לימונים
- מלח

- מערבבים עשבי תיבול בקערה עם שני סוגי אגוזים.
- מוסיפים שמן זית, לימון ומלח ומערבבים. מגישים מייד.



עופיונים ממולאים באורז וכל טוב

העוף והאורז מתובלים בתבלין עוף מוצלח של "זארובי", הכולל פפריקה, שום, כמון ופטרוזיליה. מצרפים למלית תערובת קראנצ'י וטעימה של שלושה סוגי אגוזים ושני סוגי צימוקים. זה מה שנקרא עוף חגיגי!

חומרים ל-8 מנות:

- 4 עופיונים (כ-1/2 ק"ג כל אחד) נקיים ומוכנים למילוי
- 1 כף שמן
- 2 כפות מיץ לימון סחוט טרי
- 1 כף תבלין עוף (מסדרת "הסודות של זארובי") מלח
- 1/2 כוס ציר עוף או יין לבן
- למלית:**
- 2 בצלים קצוצים
- 3 כפות שמן
- 150 גרם קוקטייל טבע (תערובת אגוזים וצימוקים מסדרת "הסודות של זארובי")
- 2/3 כוס אורז, רצוי פרסי
- 1 כף תבלין עוף (מסדרת "הסודות של זארובי")
- 50 גרם צנוברים של "זארובי"
- מלח ופלפל שחור גרוס של "זארובי"

- **מכינים את המלית:** מחממים שמן במחבת ומטגנים בצל 5 דקות עד להזהבה. מוסיפים קוקטייל טבע וצנוברים ומטגנים כ-2 דקות. מוציאים את תערובת האגוזים והבצל לצלחת.
- מוסיפים לסיר אורז ותבלין עוף, מערבבים ומטגנים כדקה.
- יוצקים כוס מים רותחים ומתבלים במלח. מנמיכים את הלהבה, מכסים ומבשלים 10 דקות (לחצי בשול). מסירים מהכיריים ומצננים.
- מוסיפים לאורז את תערובת האגוזים והבצל ומערבבים.
- מחממים תנור ל-190 מעלות.
- **מתבלים את העופיונים, ממלאים ואופים:** מערבבים שמן עם מיץ לימון, תבלין עוף, מלח ופלפל. מורחים את העופיונים מבפנים ומבחוץ.
- ממלאים את העופיונים במלית וקושרים את רגלי העוף או סוגרים את תחתית העוף בעזרת קיסמים.
- יוצקים מרק (ציר) או יין לתבנית ומניחים בה את העופיונים הממולאים. מכסים ברדיד אלומיניום.
- אופים כ-30 דקות, מסירים את רדיד האלומיניום והופכים את העופיונים בתוך נוזלי הצלייה. צולים עוד 20 דקות או עד שהם זהובים יפה.

כשטועמים את הטעמים העשירים של מוצרי זארובי, נחשפים לסודות ומכנים מיד כיצד הפך מותג 'הסודות של זארובי' לאחד המובילים בתחום. חזון העסק המשפחתי להפוך למותג משגשג, המשלב ידע ושיטות מסורתיות לצד קדמה טכנולוגית וחדשנות, המביאה לכל מקום את החוויה הקולינארית העשירה ולחשוף סודות עתיקים מהעולם הקסום של התבלינים, הפיצוחים, האגוזים והפירות היבשים.

חטיפי שוקולד עם קוקוס, פירות מיובשים ואגוזים

הפיסטוקים הירקרקים, רצועות הקוקוס הצחורות, המשמש בכתום זוהר והאגוזים הזהובים - החטיפים האלה נראים כמו תכשיטים והם טעימים בטירוף! מושלמים לנשנוש בסוף הארוחה (החטיפים הם פרווה ומתאימים גם לארוחה בשרית) ואפשר גם לארוז ולהביא במתנה למארחים.

חומרים לתבנית אינגליש קייק באורך 30 ס"מ, ל-10 אצבעות או ל-20 קוביות:

- 200 גרם שוקולד מריר פרווה (60% מוצקי קקאו) קצוץ
- 80 מ"ל (1/3 כוס) חלב קוקוס
- 60 גרם (8 יחידות) משמשים מיובשים של "זארובי" חתוכים לרצועות
- 25 גרם (1/2 כוס) רצועות קוקוס של "זארובי"
- 30 גרם (1/3 כוס) פיסטוקים טבעיים, של "זארובי" קלופים וקצוצים
- 30 גרם (1/4 כוס) פקאנים טבעיים של "זארובי" קצוצים גס
- 30 גרם (1/4 כוס) שקדים טבעיים של "זארובי" קצוצים גס

- ממיסים שוקולד עם חלב קוקוס על סיר אדים כפול (בן מארי) או במיקרוגל דקה-שתיים ומערבבים לקרם חלק.
- מניחים נייר אפייה בתבנית אינגליש קייק ומפזרים עליו חצי מכמות הפירות והאגוזים. יוצקים מעל את השוקולד ומפזרים את יתרת הפירות והאגוזים. עוטפים את התבנית בניילון נצמד ומעבירים למקרר לשעתיים להתייצבות.
- מחלצים את משטח השוקולד בעזרת נייר האפייה וחותכים לאצבעות או לקוביות בגודל הרצוי.

מתכונת: אורלי פלאי-ברנשטיין | צילום: דניה וינר | סגנון: דלית רוט | כלים ואביזרים: ביתלי א.ד.י.דיזיין