

## נתחים לצלייה

צלייה בתנור מאפשרת לכם להתענג על הבשר במיטבו. המרקם והטעם העשיר של הבשר הצלוי העשוי בעשבי תיבול ארומטיים, מרינדה או כל תוספת אחרת מעניקה חוויה ייחודית שהחיד לא ירוה ממנו.

### מתכונים מתאימים

### אנטריקוט עגל טרי



#### שמות מוכרים: ורד הצלע, אנטריקוט, "פריים ריב", סטייק עין

נתח האנטריקוט מאופיין בבשר משויש היטב (משובץ בשומן) ובמרכזו פרח השומן המקל על זיהויו. האנטריקוט מתאים במיוחד לצלייה בתנור או על האש כנתח שלם (רוסטביף) או כסטייק וכן לטיגון במחבת כסטייק עם וללא רטבים / מרינדה. במהלך הצלייה והטיגון, השומן המעטר את הנתח נמס ומקנה לבשר את טעמו העסיסי המשובח. בשל מרקמו המיוחד, בשר האנטריקוט מקבל היטב כל רוטב. יחד עם זאת, גם תיבול של מלח ופלפל בלבד ידגישו היטב את טעמו הטבעי הנפלא של הבשר.

### מתכונים מתאימים

### פילה עגל טרי



#### שמות מוכרים: פילה, מותנית

הנתח היוקרתי והאיכותי ביותר בבקר. ממוקם בצידן הפנימי של הצלעות האחוריות. טעמו של הפילה עדין מאוד ומרקמו רך ביותר. צורות ההכנה המומלצות הן בצלייה או טיגון קצרים מאוד כנתח שלם בתנור או פרוס לסטייקים עבים ומשובחים בטיגון או בצלייה על האש. הפילה מקבל היטב רטבים בטעמים שונים. יחד עם זאת, תיבול של מלח ופלפל בלבד ידגישו היטב את טעמו הטבעי הנפלא של הבשר. הפילה ממוקם בחלקו האחורי של העגל ועל פי חוקי ההלכה היהודית יש לנקר (להוציא) את גידי החלב בכדי להפכו לכשר. ערכיו התזונתיים של הפילה גבוהים ביותר גם בהשוואה לעוף ודגים.

### מתכונים מתאימים

### סינטה עגל טרי



#### שמות מוכרים: סינטה, מותן SIRLOIN

נתח הסינטה, נתח משובח ביותר, ממוקם בהמשך לאנטריקוט בצמוד לצלעות האחוריות כשבצידן הפנימי נמצא הפילה. שכבת השומן העוטפת את הנתח מקנה לבשר טעם ועסיסיות מודגשים וטעימים במיוחד. הנתח מיועד לשתי צורות הכנה עיקריות: כרוסטביף - צלוי בתנור או על האש - כנתח שלם, או פרוס לסטייקים עבים ועסיסיים המוכרים בשם סטייק סירליון עשויים במחבת או על האש. נתח הסינטה ממוקם בחלקו האחורי של העגל ועל פי חוקי ההלכה היהודית יש לנקר (להוציא) את גידי החלב בכדי להפכו לכשר. הערכים התזונתיים של נתח הסינטה גבוהים מאוד (עם הסרת שכבת השומן העליונה) גם בהשוואה לעוף ודגים.

### מתכונים מתאימים

### ויסבראטן עגל טרי



#### שמות מוכרים: ויסבראטן, ראש ירכה

בתרגום מגרמנית הויסבראטן "בשר לבן" וכשמו כן הוא, לויסבראטן צבע ורדרד בהיר אופייני. זהו אחד הנתחים היפים ביותר בעל צורת משולשת עם שכבת שומן העוטפת את חלקו העליון. על אף הדעה הרווחת כי הויסבראטן מתאים לבישול ארוך וממושך בנוזלים (צלי קדירה) (תהליך הכנה של צלייה קצרה בתנור עדיף ויטיב עם הבשר והחך. בשל צורתו המיוחדת, הנתח מתאים באופן מיוחד למילוי. הנתח ממוקם בחלקו האחורי של העגל, ועל פי חוקי ההלכה יש לנקר (להוציא) את גידי החלב בכדי להפכו לכשר.



**שמות מוכרים: שייטל, כנף העוקץ RUMP,**

נתח השייטל, אחד הנתחים המשובחים ביותר בעגל הוא גם אחד הנתחים הפחות מוכרים בישראל. הבשר מאופיין במרקם רך ועסיסי ומתאים מאד לצלייה בתנור כנתח, פרוס דק להכנת שניצלים ואסקלופים או פרוס לסטייקים (ראמפ סטייק) - עשוי בצלייה על האש או במחבת. בצמוד לשייטל נתח קטן יחסית ומוארך בשם "שפיץ שייטל" מאופיין בבשר רך במיוחד, מצוין לצלייה קצרה או טיגון מדליונים במחבת או על האש. הנתח ממוקם בחלקו האחורי של העגל בהמשך לסינטה ועל פי חוקי ההלכה היהודית יש לנקר (להוציא) את גידי החלב בכדי להפכו לכשר. נתח השייטל דל בשומן וערכיו התזונתיים גבוהים.

כף עגל טרי מתכונים מתאימים



**שמות מוכרים: כף Side Top,**

נתח גדול מאוד ומשובח מאוד הבנוי ממספר קבוצות שריר. מתאים מאוד להכנת רוסטביף לצליה בתנור, שניצלים, אסקלופים, וכן סטייקים בטיגון או צליה על האש. נתח הכף דל שומן וערכיו התזונתיים גבוהים מאד.

שריר הזרוע / אוסובוקו עגל טרי מתכונים מתאימים



**שמות מוכרים: שריר הזרוע, שריר קדמי, אוסובוקו**

נתח בשר המיועד לבישול ארוך בנוזלים ותוספות בסיר או בתנור. את השריר הקדמי ניתן להשיג או כשריר ללא עצם הנמכר על פי רוב כקוביות לתבשילי קדירה או כאוסובוקו פרוס עם עצם לפרוסות עבות של כ 2.5-3 ס"מ אשר במרכזן עצם עשירה במח עצם. הבשר העוטף את העצם עשיר בטעמו ובגילטין רב המקנה את המרקם האופייני כל כך של האוסובוקו.

אוזיית עגל טרי מתכונים מתאימים



**שמות מוכרים: אוזיית, נוס, אגוז Rump Top**

נתח גדול הבנוי ממספר קבוצות שריר שונות. אחד מחלקיו בעל צורת אגוז יפה מתאים מאד לצלי קדירה. מחלקו האחר של הנתח ניתן להכין שניצלים ואסקלופים נפלאים. הנתח ממוקם בחלקו האחורי של העגל, ועל פי חוקי ההלכה היהודית יש לנקר (להוציא) את גידי החלב בכדי להפכו לכשר.

פלדה מתכונים מתאימים



**שמות מוכרים: פלדה, כסליים Flank,**

נתח גדול מאוד הממוקם בחלקו האחורי של העגל ומכסה את הבטן. מאופיין בשכבות של בשר ושומן בדומה לקשתית/ אסאדו, אך ללא העצם. מתאים להכנת תבשילי קדירה ארוכי הכנה, לטחינה או כנתח העשוי לקליה ממושכת בתנור או בחום נמוך.

**שמות מוכרים: שפונדרה, אסאדו**

נתח המאופיין בשכבות של בשר ושומן המקנה לבשר את עסיסיותו, טעמו המשובח, והמרקם העשיר. הנתח נמכר עם או בלי עצם ומיועד לתבשילי קדרה עם נוזלים ותוספות. מתאים במיוחד למרק בשר ותבשילי קדירה ממושכים (NIGHT) REVO) דוג' חמין. זהו אף הנתח ממנו מכינים את האסאדו הדרום אמריקאי המפורסם. ניתן להכינו בתנור או על גחלים לוחשות בקלייה איטית.



**שפיץ צ'אך** הינו חלק מנתח הצ'אך. השפיץ הינו אחד הנתחים האיכותיים והרכים ביותר בעגל המיועד לצלייה קצרה בגריל או 'על האש'. מצוין להכנת סטייקים עסיסיים בטעם נפלא וכן להכנת רוסטביף בתנור ורצועות בשר מוקפצות.

**שמות מוכרים: אוסובוקו, פולי קצ'לקה. SHANK,**

יש הטוענים לגביו כי זהו "האוסובוקו האמיתי". נועד לבישול ארוך בנוזלים או תוספות בסיר או בתנור. ניתן להשיג את הנתח כשריר ללא עצם הנמכר על פי רוב כקוביות לתבשילי קדירה או כאוסובוקו פרוס עם עצם בפרוסות עבות