

תבשילי קדירה

תבשילי הקדירה, המתאפיינים בעת בישולם בניחוחות נפלאים, נושאים אותנו לחיק הילדות ולתבשילים של בית אמא. יותר מכולם, הם אלו המעניקים את החוויה העל חושית במיטבה. תחת קטגוריה זו, מצויה הקבוצה הגדולה והמגוונת ביותר מבין ארבע הקטגוריות, הכוללת את כל המוצרים והנתחים המיועדים לבישול ממושך בסיר עם נוזלים (יין, מים, ציר בשר, מרק ...). ומרכיבים נוספים ככל העולה על רוחכם וכיד הדמיון הטובה עליכם.



מתכונים
מתאימים

צ'אק עגל טרי

שמות מוכרים: צ'אק, צ'ך, ירכה, צג הכסף Silverside

נתח גדול בעל צורת משולש אופיינית. מתאים מאוד להכנת תבשילי קדירה וצלי משובח. מאיזור ה"שפיץ" ניתן להפיק סטייקים נפלאים בטעמים ועסיסיותם, רצועות בשר מוקפצות ורוסטביף בתנור. הנתח ממוקם בחלקו האחורי של העגל, ועל פי חוקי ההלכה היהודית יש לנקר (להוציא) את גידי החלב בכדי להפכו לכשר.



מתכונים
מתאימים

קוביות לתבשילי קדירה - עגל

קוביות הבשר מעשירות את תבשילי הקדירה וסופגות אליהן את טעמו של התבשיל. מיוצר ממגוון נתחים מובחרים של העגל המתאימים לבישול ארוך בקדירה.

מתכונים
מתאימים

צלעות עורף עגל

שמות מוכרים: צלעות, ריפען, אונטר ריב, עור

נתח הנמצא בהמשך לאנטריקוט לכיוון הצוואר. הבשר משובץ בכמות שומן רבה יחסית ומאופיין במרקם מעט סיבי. מתאים במיוחד לתבשילי קדירה המוכרים גם בשם תבשילי גולאש, המאופיינים בבישול ממושך בנוזלים.



מתכונים
מתאימים

חזה עגל טרי

שמות מוכרים: חזה, ברוסט, בריסקט

נתח המאופיין בשומן רב למדי. הבשר סיבי ומצריך בישול ממושך בכדי לרככו. מתאים במיוחד להכנת מרק בשר עשיר או כבסיס לציר בשר כמו גם לתבשילי קדירה לבישול מאד ממושך דוגמת החמין (ציולנט).



מתכונים
מתאימים

כתף לקדירה עגל

שמות מוכרים: כתף מרכזי

אחד הנתחים המוכרים והאהובים ביותר במטבח הישראלי. זהו נתח שריר גדול ויפה הממוקם באזור הכתף) בחלקה העליון של הרגל הקדמית). מתאים במיוחד לתבשילי קדירה כצלי המתבשל מס' שעות בנוזלים עם או ללא תוספות. הבשר נפרס היטב לפרוסות יפות לאחר הבישול. בתום הבישול, מומלץ לאפשר לנתח לנוח בצד לכ 20 דקות לפרוס לפרוסות דקות ולהשיב לרוטב. טעמו של הבשר אף משתבח ביום המחרת.



מתכונים
מתאימים

צלי כתף לקדירה עגל



שמות מוכרים: צלי כתף, פולקה, פלטה

כמו נתח " הכתף המרכזי" כך גם נתח "צלי הכתף" הסמוך לו, הוא אחד הנתחים האהובים והמוכרים ביותר במטבח הישראלי ומגוון המתכונים להכנת צלי הכתף עצום ורב. צלי הכתף הינו נתח יפה מאד המעוטר במרכזו בפס ג'לטין אופייני. מתאים במיוחד לתבשילי קדירה כצלי המתבשל מס' שעות בנוזלים עם או ללא תוספות. הבשר נפרס היטב לפרוסות יפות לאחר הבישול. בתום הבישול, מומלץ לאפשר לנתח לנוח בצד לכ 20 דקות לפרוסות דקות יחסית ולהשיב לרוטב. טעמו של הבשר אף משתבח ביום המחרת.

פילה מדומה לקדירה עגל טרי

מתכונים מתאימים



שמות מוכרים: פילה מדומה, פלש פילה

נתח בשר הדומה בשמו ובמידה מסוימת אף במראהו לפילה. צורתו מעוגלת ומוארכת, מאופיין בסיביות גבוהה יחסית לכתף מרכזית וצלי כתף. מיועד לבישול ארוך בנוזלים ותוספות. מתאים במיוחד להכנת צלי ברוטב ביתי מסורתי. מוכר ואהוב מאד במטבח הביתי הישראלי ומגוון המתכונים עבורו רב מאד.

צוואר עגל טרי

מתכונים מתאימים



שמות מוכרים: צוואר, אלזה

נתח שריר גדול מאד, שומני למדי, מתאים בעיקר לטחינה ולקוביות. מרקמו ואחוז השומן הגבוה יחסית שבו, מעניקים לתבשילי הקדירה עושר ניחוחות וטעמים.

ויסבראטן עגל טרי

מתכונים מתאימים



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.

שייטל עגל טרי

מתכונים מתאימים



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 שניצלם 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, שניצלם, 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.

מתכונים
מתאימים

אוזיית עגל
טרי



שמות מוכרים: אוזיית, נוס, אגוז Rump Top

נתח גדול הבנוי ממספר קבוצות שריר שונות. אחד מחלקיו בעל צורת אגוז יפה מתאים מאוד 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.

מתכונים
מתאימים

נתחים למרק וחמין "אדום
אדום"



המוצר נתחים למרק וחמין נולד בכדי להפוך כל תבשיל של מרק וחמין למנה מנצחת שתענג את כל בני הבית ותמלא אותו בניחוחות נפלאים. מורכב מנתחים איכותיים המתאימים בדיוק לאותם סוגי תבשילים. נחתך ונארז במפעל בקר תנובה בסטריליזאציה מקסימאלית. ניתן להשיג במקררי השרות העצמי של "אדום אדום".

מתכונים
מתאימים

פלד
ה



שמות מוכרים: פלדה, כסליים Flank,

נתח גדול מאוד המומקם 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.

נתח זה אינו נמכר ע"י "אדום אדום"

מתכונים
מתאימים

אסאדו / קשתית עגל
טרי



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 בקליה איטית.