גיליון ט"ו בשבט תשפ"ב

סייג לחכמה-קנייה!

ברמי לוי

יותר איכות בפחות עלות

מקבץ מתכונים משובחים עם המותג הפרטי של **רמי לוי**



עשרת הטיפים ל'טיש פירות' מוצלח

חגיגה ארצישראלית
עם מתכונים משובחים משבעת המינים, מבית **המותג הפרטי של רמי לוי**

שף ישראל דודק
יו"ר איגוד הקולינריה הכשר



משיק את מותג הבית של רמי לוי

איגוד הקולינריה הכשר

רמי לוי שיווק השקמה
סל הקניות הזול במדינה

ברוכים הבאים למותג הפרטי של רמי לוי

כבר 6 שנים שהמותג הפרטי של רמי לוי מכה שורש ואחיזה ומשפיע על כלל השוק הישראלי - ועכשיו גם במגזר החרדי.

בט"ו בשבט ר"ה לאילנות נוהגים להרבות באכילת פירות, ובפרט משבעת המינים. במהלך השנים נשתרשו הנהגות משובחות ויפות בקהילות השונות, כשהמטרה היא אחת - לברך לאלוקינו על הארץ הטובה ועל פירותיה.

שבעת המינים, אלו הפירות שנשתבחה בהם ארץ ישראל והם מסמנים יותר מכל את הקשר שבין עמ"י לא"י ולמצוות התלויות בה, שורשיות, יופי וקשר אמיתי של ארצישראליות.

המותג הפרטי של רמי לוי נולד מתוך צורך לתת לכם את המשובח ביותר, האיכותי ביותר ובמחיר הזול ביותר.

עם הזמן, המותג גדל וצמח למשפחת מוצרים אחת ענקית, כשלמרבית המוצרים יש מגוון כשרויות מהודרות שמתאימות לכל בית חרדי בישראל.

בימים אלו בהם הצרכנות מתייקרת עוד ועוד, הבחירה שלכם במוצרים מהמותג הפרטי של רמי לוי - היא בחירה חכמה המאפשרת ליהנות מהמחירים הזולים במדינה, מבלי לוותר על איכות חומרי הגלם והמוצרים. המותג מכניס אור ושפע הביתה ונותן אפשרות למשפחות לסגור את החודש בכבוד מבלי לוותר על איכות וטעם.

רמי לוי. הסל החרדי הזול במדינה.

רמי לוי.
מנכ"ל רמי לוי שיווק השיקמה

דבר השף

אחת המשימות הגדולות של שף, זה לדעת לזהות מגמות וטרנדים עולמים, להתחבר אליהם ולדעת לייצר אוכל טעים ועדכני בהתאם, הלקוח ללא ידיעתו מושפע ישירות מהיכולות הכלליות של השף, ובמיוחד כשמדובר בכשרות מהדרין, אני שמח שאני כשף, יכול להרכיב סל מוצרים שיעמדו גם בכשרות מהדרין וגם בחישוב עלויות נכון, אוכל להעניק ערך גדול יותר ללקוחות שלי.

שמחתי על ההזדמנות להגיש עבורכם חוברת מתכונים ראשונה בהובלת המותג הפרטי של רמי לוי מתוך רצון להנגיש איכות קולינרית גבוהה מבלי לוותר על מחיר הוגן וריאלי.

בחוברת זו של ט"ו בשבט מופיעים מתכונים לפי סדר שבעת המינים המשלבים מוצרים איכותיים מהמותג הפרטי של רמי לוי, ומשביחים כל מתכון ומתכון.

חודש שבט מלמד אותנו על החיבור בין האדם לאדמה, 'כי האדם עץ השדה' כולי תפילה שאצליח לחבר אתכם הקוראים לסל מוצרים איכותיים דרך מתכונים ששווה לנסות בכל בית.

שלכם שף ישראל דודק



עריכה, עיצוב והפקה: פרסום **דמיון**
מתכונים: רמי לוי, השף ישראל דודק
ליווי קולינרי: השף ישראל דודק



חיטה

מאפינס דובדבנים, דבש ויוגורט עם קרמבל שקדים

30 דקות | בינוני | חלבי

חומרים:
100 גרם (חצי כוס) שמן זית
150 גרם (3/4 כוס) סוכר - רמי לוי
50 גרם (1/4 כוס) דבש - רמי לוי
1/4 כפית מלח
1 כפית תמצית וניל
2 ביצים
150 גרם יוגורט עשיר בחלבון
1 כוס פחות כף(130 גרם) קמח לבן מנופה - רמי לוי
1 כוס פחות כף(130 גרם) קמח מחיטה מלאה
10 גרם (1 שקית או 2 כפיות) א.אפייה
200 גרם דובדבנים קפואים

לקרמבל:
50 גרם (1/4 כוס) סוכר חום דמררה
50 גרם (5 כפות) קמח שקדים
40 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
קטנות קורט מלח

אופן ההכנה:
1. מחממים תנור ל180 מעלות על מצב טורבו ומשמנים תבנית מאפינס בשמן זית.
2. טורפים באמצעות מטרפה/מיקסר יד בקערה גדולה את שמן הזית, הסוכר, הדבש, המלח והוניל כ-2 דקות עד לאיחוד והקצפה קלה.
3. מוסיפים את הביצים והיוגורט וממשיכים בעירבוב עד לאיחוד.
4. מוסיפים את הקמחים ואבקת האפייה ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.
5. מוסיפים את הדובדבנים הקפואים ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.
6. ממלאים את תבנית המאפינס עד לחלק העליון.

לקרמבל:
1. מניחים את כל החומרים בקערה ומערבבים בידיים עד לקבלת תערובת פירורית
2. מפזרים את הקרמבל מעל המאפינס.
3. אופים כ-20 דקות עד שהמאפינס תפוחים ויציבים.





שעורה

כנפי עוף מטוגנות עם בירה

20 דקות | קל | בשרי

חומרים:
קילו כנפי עוף

למישרה:
2 כוסות נוזל קוקוס
1 כפית מלח
1 כף פפריקה
1 כף שום גבישי

לציפוי:
1 כוס קמח תופח - רמי לוי
1 כוס קורנפלור - רמי לוי
1 כף שום גבישי
חצי כף מלח
כף פפריקה - רמי לוי
שמן קנולה לטיגון

להגשה:
קטשופ, מיונז וכוס בירה קרה

אופן ההכנה:
1. בקערה עמוקה מניחים את הכנפים ומרכיבי המשרה, מערבבים ומניחים כשעה בקירור.
2. לאחר שעה מערבבים בקערה את מרכיבי הציפוי, עוטפים היטב את הכנפיים בציפוי ומטגנים בשמן עמוק.
3. מגישים לצד קטשופ ומיונז, והכי חשוב, כוס בירה קרה!

המלצת השף:
כנפי עוף לא תמיד מקבלות במה ראויה, ונתפסות כמוצר נחות. אבל בעבודה נכונה מקבלים מוצר שאפשר להתמכר אליו בקלות. בארוחות שף פרטיות, אני מגיש כנפיים יחד עם כפפות בצירוף הנחיה שכנפיים אוכלים בידיים, וכך ברגע אחד הכנפיים מקבלות במה ומקום של מנת גורמה חמה ולבבית.





גפן



סלט קינואה עם אגוזים וצימוקים

40 דקות | קל | פרווה

חומרים:

1 כוס קינואה - רמי לוי
1 ו-1/2 כוסות מים
1/2 כפית מלח (לבישול הקינואה)
1/2 חבילה עלי בייבי, שטופים וקצוצים
חופן קטן אגוזי מלך קלופים רמי לוי, קצוצים גס
חופן קטן פקאן סיני, קצוץ גס
חופן קטן חמוציות מיובשות
חופן קטן צימוקים שחורים
3-4 כפות שמן זית - רמי לוי
מיץ מחצי לימון (לפי הטעם)
מלח ופלפל שחור גרוס - רמי לוי

אופן ההכנה:

1. שמים את הקינואה בסיר, מוסיפים את המים, מעט מלח ומביאים לרתיחה. מכסים את הסיר, מנמיכים את הלהבה ומבשלים 18 דקות עד שהקינואה רכה. מכבים את האש ומשהים 10 דקות.
2. גוררים מעט עם מזלג עד ההפרדת הקינואה, מצננים לחלוטין.
3. קוצצים את עלי הבייבי ושמים בקערה. מוסיפים את הקינואה המבושלת, אגוזי המלך, הפקאן הסיני, הצימוקים והחמוציות. מתבלים במיץ לימון, מלח ופלפל ושמן זית לפי הטעם.
4. מגישים לצד מתבלי גבינות או יוגורט. ניתן לשמור במקרר, ולהגיש קר.

המלצת השף:

כשהתחלתי לשלב קינואה בתפריטים גיליתי את הדיסוננס שיש לאנשים כאשר הם תופסים בריא כלא טעים, והסוד הוא רק בשילובים נכונים. בסלט שלפניכם יש מגוון של אגוזים ופירות יבשים איכותיים אשר יחד עם הטעם האגוזי של הקינואה והרעננות של עלי הבייבי יוצרים סלט מושלם וטעים.





תאנה



ריבת תאנים

40 דקות | קל | פרווה

חומרים:

15 יחידות תאנים מיובשות - רמי לוי
חצי כוס סוכר חום - רמי לוי
1 כוס מים
קורט קינמון
2 כפות מיץ לימון - רמי לוי
קמצוץ מלח

אופן ההכנה:

1. לחתוך את התאנים לקוביות קטנות.
2. להניח בסיר יחד עם כל הרכיבים.
3. לבשל על אש נמוכה עד אידוי הנוזלים ויצירת ריבה.

הרכבת המנה:

פורסים לחם מחמצת וקולים על אש ישירה, מורחים גבינת שמנת איכותית, ומוסיפים ריבת תאנים, ניתן לשדרג עם פרוסת גבינת רוקפור.

המלצת השף:

תאנים הוא מוצר בעייתי מבחינת כשרות, התאנים המיובשות קיבלו כשרות, אבל אני דווקא בחרתי לטחון אותם לטובת המהדרין, ריבת תאנים עשירה בטעם ומרקם וניתן לשלב אותה במגוון דברים כמו פיצות ביתיות גבינות, ואפילו בשרים ועופות, בטח שמתם לב בתמונה לתאנים טריות, טוב, אתם יודעים זה מצטלם טוב, אבל לא השתמשנו בזה לטובת המתכון.





רימון

סטייק סינטה על סלט עגבניות שרי ורימון מרענן

50 דקות | קל | בשרי

חומרים:
חצי קילו סינטה פרוס לפרוסות עבות יחסית
חבילת עגבניות שרי חצויות לשניים
עלי בייבי
בצל סגול
חופן פטרוזיליה
1 פלפל חריף ירוק
1 שן שום
שמן זית
גרידה מחצי לימון
מיץ מחצי לימון
מלח
פלפל שחור גרוס - רמי לוי
1 כפית רוטב סויה - רמי לוי

להגשה:
צ׳יפס בטטה מוכן
רימונים
חתיכות אבוקדו

אופן ההכנה:
1. מערבבים את עלי הבייבי, עגבניות השרי חצויות לשניים, חופן פטרוזיליה, פלפל ירוק קצוץ, ומעט גרידת שום, שמן זית לפי הטעם, גרידת לימון ומיץ מחצי לימון והבצל.
2. פורסים את הסינטה לפרוסות ברוחב אצבע בערך, ומתבלים בפלפל שחור גרוס ומלח משני הצדדים לפני הצלייה.
3. מטגנים על הפלאנצ׳ה עם כפית רוטב סויה והופכים מידי פעם.
4. מגישים את רצועות הסינטה מעל הסלט, חותכים אבוקדו ומניחים מעל הסלט ומקשטים ברימונים וצ׳יפס בטטה.



יותר איכות בפחות עלות



זית

פיציות מלאות בכל טוב

15 דקות | קל | חלבי

חומרים:
חבילת בצק עלים - רמי לוי
רוטב פיצה
300 גרם גבינה צהובה קצוצה
כף אורגנו מיובש - רמי לוי
כוס זיתים ירוקים קצוצים
תוספות לבחירה, עגבניות, תירס.



יותר איכות בפחות עלות

אופן ההכנה:
1. פורסים את הבצק ומורחים רוטב פיצה.
2. מפזרים גבינה, אורגנו וזיתים מגלגלים לכרוכית וחותכים למשולשים.
3. מניחים על נייר אפייה כשהחיתוך כלפי מעלה.
4. אופים בחום של 180 מעלות כ- 20 דקות.
5. מגישים לצד מלפפון חמוץ ולאבנה.



תמר



קינוח קר של טחינה, תמרים, שוקולד וקשיו

10 דקות | קל | פרווה

חומרים:

לתחתית:

100 גרם (1/2 כוס) טחינה - רמי לוי

200 גרם (1 כוס) מחית תמרים

ללא תוספת סוכר - רמי לוי

80 מ"ל (1/3 כוס) מים

1 כוס קורנפלקס/פצפוצי אורז - רמי לוי

לשכבה העליונה:

100 גרם שוקולד מריר קצוץ

120 מ"ל (1/2 כוס) קצפת צמחית 10% שומן או קרם קוקוס

לציפוי:

כוס אגוזי קשיו קלויים, מלח גס

אופן ההכנה:

1. טוחנים בבלנדר למחית חלקה את הטחינה, התמרים והמים.
2. מערבבים עם הקורנפלקס/פצפוצי האורז ויוצקים לכלי זכוכית.
3. מעבירים למקפיא לשעה עד להתייצבות.

לשכבה העליונה:

1. מניחים בקערה את השוקולד והשמנת ומחממים בפולסים במיקרוגל של כ- 30 שניות עד להמסה מלאה.
2. יוצקים מעל שכבת התמרים ומעבירים למקפיא לשעתיים.
3. מפזרים מעל את אגוזי הקשיו ובוזקים קורט מלח גס.



עשרת הטיפים

לטיש פירות ושולחן ט"ו בשבט עשיר מוצלח

מאת: ישראל דודק

1. גיוון ושילוב של פירות יבשים ורטובים

2. גיוון בין פירות חמוצים למתוקים

3. איזון של צבעים בשולחן

4. יצירת אזורים של צבעים כשבכל אזור שולט צבע מסוים

5. חיתוך הפירות בצורה אסטטית על כלי הגשה מתאים

6. למלא פירות חתוכים בכוסיות להגשה

7. להנגיש פירות לא רגילים

8. לשלב פיצוחים בפלטת פירות

9. ליזום את אכילת הפירות על ידי סיפור בנושא

10. להפוך פירות קשים לשייק פירות

קונים חכם - קונים רמי לוי

חגיגת מבצעים במגוון מוצרי המותג הפרטי של רמי לוי בכשרויות מהודרות.

4 ב- 10 ₪
פתיתים
רמי לוי | 500 גרם
7290015834285 (מקבץ)



2 ב- 25 ₪
קפה טורקי
רמי לוי
4*100 גרם
6934931514O5



13.90 ₪
מגבות נייר
רמי לוי
6 גלילים **כפולים**
7290103702533



3 ב- 20 ₪
אורז יסמין
אריזת זיפר
רמי לוי | 1 ק"ג
7290017406374



3 ב- 10 ₪
בייגלה
רמי לוי | 200 גרם (מקבץ)
7290017928289



19.90 ₪
שמן זית כתית מעולה
רמי לוי
750 מ"ל
7290112191410 (מקבץ)



2 ב- 12 ₪
שעועית ירוקה שלמה/חתוכה
רמי לוי | 800 גרם
7290018564035 | 7290018564196



3 ב- 11 ₪
יוגורט יווני
יאסו
7290108507348 (מקבץ)



2 ב- 12 ₪
סלטים מוכנים
רמי לוי | 400/700 גרם
7290115410969 (מקבץ)



מבצעים מיוחדים למשלמים בכרטיס אשראי רמי לוי

9.90 ₪
מיונז
רמי לוי | 1 ק"ג
7290018711088



3 ב- 7.90 ₪
גרעיני תירס
רמי לוי | 285 גרם
7290108501087/16609585



4.90 ₪
תחליב/ג'ל רחצה
רמי לוי | 750 מ"ל
7290015325813



בתוקף עד לתאריך 31.1.2022 או עד גמר המלאי, הקודם מבינהם | המבצעים תקפים בסניפים וברמי לוי "באונליין" | בכפוף למגוון בכול סניף המשתנה מעת לעת | המבצעים מוגבלים ל-4 מימושים ללקוח בקניה | תיתכן שונות במחירי המוצרים לפי הנחה בסניפי הרשת לטובת הלקוח | פרטים לגבי המוצרים המשתתפים במבצע בסניפים ובכפוף למגוון הקיים בכל סניף | אין מכירה סיטונאית | התמונות להמחשה בלבד | רשימת המוצרים המשתתפים במבצע עשויה להשתנות בכל עת, לפי שיקול דעתה של הרשת וללא הודעה מראש | לא תקף בסניפי רמי לוי בשכונה (למעט רמות) | אין כפל מבצעים | בכפוף לתקנון המועדון ולתקנון הארנק | מבצעי כרטיס האשראי הינם למשלמים בכרטיס אשראי רמי לוי בלבד | למימוש המבצעים חובה להעביר את הכרטיס בתחילת הקנייה בקופה | בכפוף לתקנון המועדון | ט.ל.ח

רמי לוי. סל הקניות החרדי הזול במדינה

רמי לוי שיווק השקמה
סל הקניות הזול במדינה