



DAVO

מייבש מזון

DAV 9013A

ספר מתכונים



מותגים איכותיים לחיים





סלמון ברוטב שמנת	6
דניס על הגריל	8
סלט תפוחי אדמה	10
שבבי שום	12
לדר אפרסק	14
אפרסמון מיובש	15
תה לימון	16
בראוני בטעם בננה	18



תפוח מיובש	20
קיווי מיובש	22
פטירות מלך היער	24
מאפינס אננס	26
מקלוני בטטה עם שוקולד	28
מקלוני דלעת בגבינה	30
מקלוני גזר	32

בגט שום	34
מרק ברקולי	36
שבבי בצל	38
סלמון צלוי	40
דג סול צלוי בחמאה	42
בקר מיובש	44
יוגורט	46
סלט חזה עוף	48
כנפי עוף ברוטב טריאקי	50





סלמון ברוטב שמנת

סלמון	400 גרם
שיני שום	4
לימון	½
בצל	30 גרם
שמן בישול	2 כפות
קדם פרש	כוס
מיץ לימון	כף
יין לבישול	כף
קמצוץ פטרוזיליה, מלח	



2



1



4



3

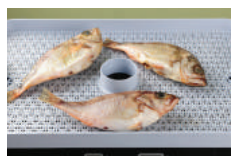
1. פורסים את הסלמון וסופגים את הלחות.
 2. מייבשים ב- 50°C במשך 6 שעות.
 3. מועכים את השום, מרסקים את הבצל וקוצצים את הלימון.
 4. משמנים את המחבת, מוסיפים את השום, הבצל והסלמון.
 5. מוסיפים את הלימון וקדם פרש כאשר הסלמון משחים.
 6. "מצלחתים" ומקשטים בפטרוזיליה.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.

שלבי ההכנה

דניס על הגריל



2



1



4



3



דג דניס	3
בצל	1
לימון	1
פטריות מלך היער	2
גזר גמדי	10
שמן זית	כף
קמצוץ, מלח, פלפל ופטרוזיליה	

שלבי ההכנה

1. מנקים את הדג ומייבשים ב- 70°C במשך 7 שעות.
 2. מתבלים במלח ופלפל.
 3. קוצצים את הבצל, הלימון ופטריית מלך היער לגודל 0.4 ס"מ.
 4. מכניסים הכל לתבנית אפיה ומרססים שמן מעל.
 5. "מצלחתים" ומקשטים בפטרוזיליה.
 6. אופים ב- 200°C במשך 20 דקות.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.





סלט תפוחי אדמה



2



1



4



3

תפוחי אדמה	3
50 גרם	אגוזי מלך
3 כפות	צמוקים
10 גרם	זרעי דלעת
פטרוזיליה	
3 כפות	מיונז
1	יוגורט רגיל
קורט	מלח ופלפל

שלבי ההכנה

1. מקלפים, פורסים לקוביות ומאדים.
 2. מפזרים ומייבשים ב- 70°C במשך 6 שעות.
 3. מוסיפים את האגוזים, הצימוקים וזרעי הדלעת.
 4. מערבבים עם הרוטב ומקשטים בפטרוזיליה.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.



שבבי שום



4



3



2



1

200 גרם שום מקולף
קורט שומשום וסוכר

שלבי ההכנה

1. פורסים לגודל 0.4 ס"מ.
 2. מרתיחים קלות על מנת להוציא את החריפות.
 3. מפזרים ומייבשים ב- 70°C במשך 8 שעות.
 4. מקשטים בסוכר.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.



לדר אפרסק

2 קופסאות..... שימורי אפרסקים חצויים



4



3



2



1

1. טוחנים את האפרסקים בבלנדר.
 2. יוצקים לתבנית "לדר".
 3. מייבשים ב- 70°C במשך 10 שעות.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.

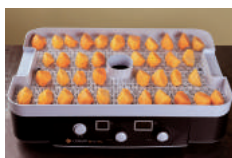
שלבי ההכנה

אפרסמון מיובש

6..... אפרסמונים



4



3



2



1

שלבי ההכנה

1. מקלפים ופורסים לגודל 0.4 ס"מ.
 2. מוציאים את הזרעים והליבה.
 3. מפזרים ומייבשים ב- 70°C במשך 5 שעות.
 4. שומרים בכלי סגור הרמטית או בשקית ניילון.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.





תה לימון

3.לימונים

שלבי ההכנה

1. שוטפים את הלימונים במים עם כמה טיפות חומץ.
 2. פורסים לעובי 0.4 ס"מ.
 3. מפזרים ומייבשים ב- 70°C במשך 5-6 שעות.
 4. משרים במשך 5 דקות במים רותחים.
 5. מוסיפים סוכר או דבש לפני הטעם.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.



"בראוני" בטעם בננה

2-3 בננות
 500 גרם תערובת לעוגת "בראוני"
 ¼ כוס מים



2



1



5



4



3

1. קולפים ופורסים את הבננות.
 2. מפזרים ומייבשים ב- 70°C במשך 5-6 שעות.
 3. מכינים בצק מתערובת עוגת "בראוני" ומוסיפים את הבננות המיובשות.
 4. מניחים בתבנית אפיה.
 5. אופים בתנור אפיה רגיל או מיקרוגל.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.

שלבי ההכנה





תפוח מיובש

3..... תפוחים



4



3



2



1

1. שוטפים ופורסים לגודל 0.4 ס"מ.
 2. מוציאים זרעים וליבה.
 3. מפזרים ומייבשים ב- 70°C במשך 7 שעות.
 4. שומרים בכלי סגור הרמטית או בשקית ניילון.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.

שלבי ההכנה





4



3



2



1

קיווי מיובש

קיווי ירוק3

קיווי זהוב3

שלבי ההכנה

1. מקלפים ופורסים לגודל 0.4 ס"מ.
 2. מפזרים ומייבשים ב- 70°C במשך 7 שעות.
 3. שומרים בכלי סגור הרמטית או בשקית ניילון.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.





1



3



2



4

200 גרם פטריות מלך היער
10 גרם חמאה
חופן פטרוזיליה
קורט מלח ופלפל

שלבי ההכנה

1. פורסים לגודל 0.4 ס"מ.
 2. מפזרים ומייבשים ב- 70°C במשך 3 שעות.
 3. מטגנים בחמאה במחבת משני הצדדים.
 4. מקשטים בפטרוזיליה.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.



פטריות מלך היער



מאפינס אננס

אננס	1/2
תערובת למאפינס	1
ביצים	2
שמן בישול	4 כפות
חלב	1/4 כוס
אגוזים	חופן



שלבי ההכנה

1. מקלפים ופורסים לעובי 0.4 ס"מ.
 2. מפזרים ומייבשים ב- 70°C במשך 7 שעות.
 3. מערבבים יחד את הביצים, שמן הבישול, האננס והתערובת למאפינס. מפזרים את האגוזים מעל.
 4. יוצקים לתבניות מאפינס ואופים ב- 180°C במשך 25 דקות.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.



מקלוני בטטה עם שוקולד

4..... בטטות
200 גרם שוקולד מריר



שלבי ההכנה

1. מרתיחים את הבטטות עם הקליפה.
 2. מניחים להתקרר וחותכים למקלונים.
 3. מפזרים ומייבשים ב- 70°C במשך 3 שעות.
 4. ממיסים את השוקולד בסיר כפול.
 5. מצפים בשוקולד את מקלוני הבטטה.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.



מקלוני דלעת בגבינה

- 1..... דלעת מתוקה
4..... פרוסות גבינת צ'דר



1. חוצים לשניים ומסירים את הזרעים.
 2. חותכים ומאדים.
 3. מפזרים ומייבשים ב- 70°C במשך 6 שעות.
 4. מניחים מעל את הגבינה שתימס.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.

שלבי ההכנה





מקלוני גזר

600 גרם גזר
קורט שומשום וסוכר

שלבי ההכנה

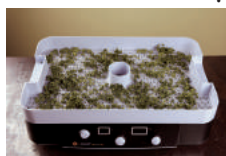
1. פורסים לרצועות ומאדים.
 2. מוציאים כשהצבע הופך כהה.
 3. מערבבים את הרצועות עם השומשום והסוכר.
 4. מפזרים ומייבשים ב- 70°C במשך 4 שעות.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.



בגט שום

- 1 בגט
 50 גרם חמאה
 2 כפות שום גרוס
 כף פטרוזיליה

1



2



3



4



שלבי ההכנה

1. משרים את הפטרוזיליה במים למשך הלילה.
 2. מפזרים ומייבשים ב- 70°C במשך 4 שעות.
 3. מועכים את הפטרוזיליה.
 4. ממסים קלות את החמאה ומערבבים עם השום והפטרוזיליה.
 5. פורסים בגט לפרוסות בעובי 1 ס"מ, מורחים עליהן את התערובת ואופים ב- 170°C במשך 5-10 דקות.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.



מרק ברוקולי

ברוקולי	1/2
תפוח אדמה	1
בצל	1/2
מים	כוס
חלב	כוס
קרח	3 כפות
חמאה	10 גרם
מלח ופלפל	קורט



שלב ההכנה

1. מרתיחים ברוקולי במי מלח.
 2. מפזרים ומייבשים ב- 70°C במשך 4 שעות.
 3. פורסים את תפוח האדמה וקוצצים את הבצל. מוסיפים את הברוקולי ומקפצים הכל יחד בחמאה. מוסיפים לסיר מים ומרתיחים.
 4. מעבדים בבלנדר ומחזירים לסיר הבישול.
 5. מוסיפים את החלב והקרח ומתבלים במלח ופלפל.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.



4



3



2



1

שבבי מצל

בצלים	2
שמן בישול	2 כפות
גבינת פרמזן	



שלבי ההכנה

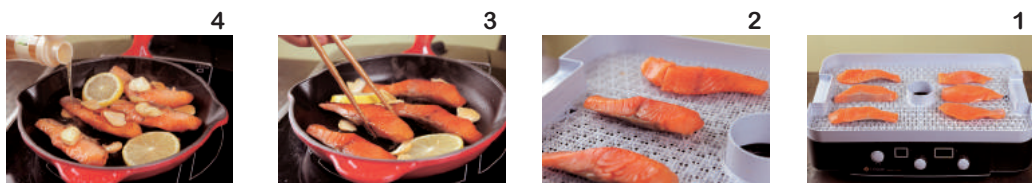
1. מקלפים ופורסים לעובי 0.4 ס"מ.
 2. מפזרים ומייבשים ב- 70°C במשך 2 שעות.
 3. מטגנים בשמן עמוק ב- 170°C .
 4. מקשטים בגבינת פרמזן.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.





סלמון צלוי

500 גרם סלמון פרוס
 1 לימון פרוס
 30 גרם שום פרוס
 2 כפות שמן זית



שלבי ההכנה

1. מפזרים ומייבשים ב- 70°C במשך 6 שעות.
 2. מצפים את פרוסות הסלמון בשמן זית.
 3. מטגנים עד להשחמה.
 4. מוסיפים לימון פרוס לפי הטעם.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.



דג סול צלוי בחמאה

1	דג סול	1
1	תפוח אדמה	1
$\frac{1}{2}$	לימון	
2	פטירות כפתור	
30 גרם	חמאה	
כף	פטרזיליה	
כף	עשבי תיבול	



שלבי ההכנה

1. מפלטים את הדג ומייבשים ב- 40°C במשך 8 שעות.
 2. מקלפים את תפוח האדמה והלימון ופורסים לעובי 0.4 ס"מ.
 3. ממסים את החמאה ומטגנים בה את הדג עם תפוח האדמה.
 4. בגמר הטיגון מוסיפים את פטריות הכפתור ופרוסות הלימון.
 5. מצלחים ומקשטים עם פטרזיליה ועשבי תיבול.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.



בקר מיובש

נתח שייטל	1
רוטב סויה	6 כפות
סירופ עמילן	3 כפות
שמן שומשום	2 כפות
מיץ שום	כף
מיץ בצל	כף
פלפל	קורט



1



2



3



4



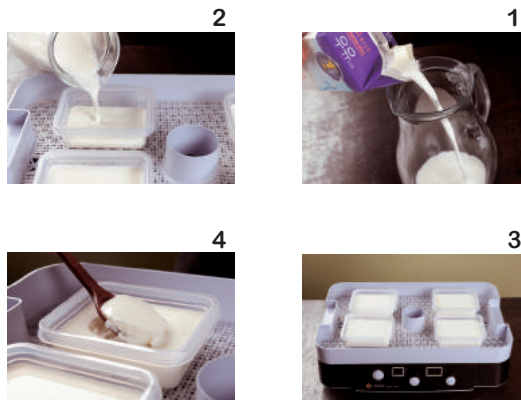
שלבי ההכנה

1. פורסים את נתח הבשר לעובי 1 ס"מ.
 2. מערבבים את כל החומרים למעט הבשר לרוטב, משרים ברוטב למשך שעה.
 3. מפזרים ומייבשים ב- 60°C במשך 3 שעות.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.





יוגורט



1 ליטר חלב
150 מ"ל יוגורט רגיל

שלבי ההכנה

1. מערבבים את החלב עם היוגורט.
 2. ממלאים את מכל היוגורט עד $\frac{2}{3}$ מקיבולתו.
 3. סוגרים את מכסה המכל ומייבשים ב- 45°C במשך 7 שעות.
 4. מקררים במקרר כשעתיים.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.



סלט חזה עוף

חזה עוף	2
חֶסֶה	1/2
ראש עולש	1
עגבניות שרי	5
נבטים מעורבים	1
שקדים פרוסים	2 כפות
רוטב	



1. מפזרים את העוף הפרוס ומייבשים ב- 70°C במשך 3 שעות.
 2. משרים במלח ופלפל. מכינים סלט מהירקות.
 3. מטגנים את חזה העוף עד להזהבה.
 4. מוסיפים פיסות חזה עוף על גבי הסלט.
 5. מקשטים בשקדים ובכל רוטב מועדף.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.

שלבי ההכנה



כנפי עוף ברוטב טריאקי

כנפי עוף	20
שיני שום	15
שום כתוש	2 כפות
זנגביל (ג'ינג'ר)	כף
תה	כף
רוטב סויה	½ כוס
מים	½ כוס
סירופ עמילן	3 כפות
פלפל	קורט



1. מנקים את כנפי העוף ומייבשים ב- 70°C במשך 3 שעות.
 2. מורחים בתה ובזנגביל ומשרים במרינדה עם השום הכתוש.
 3. מבשלים מעט את השום, ומחממים את הרוטב.
 4. מוסיפים לרוטב התיבול את כנפי העוף ומרתיחים.
 5. מקשטים בשום המבושל.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.

שלבי ההכנה



קרקרים מבננה וצ'יה

4 כפות	זרעי צ'יה
1	בננה בשלה
כוס	מים
¼ כפית	מלח שולחן
¼ כפית	אבקת קינמון

שלבי ההכנה

1. מערבלים את החומרים בבלנדר עד לקבלת תערובת חלקה.
 2. מניחים את התערובת ל- 20 דקות, עד שהתערובת מתחילה להיקרש.
 3. מורחים את התערובת לשכבה בעובי 1/2 ס"מ על נייר ייבוש.
 4. מייבשים בחום של 60 מעלות במשך כ 6 שעות, או עד להשגת מרקם דמוי לדר.
 5. מקלפים בזהירות מנייר הייבוש ופורסים לחתיכות.
 6. מחזירים למייבש המזון ל- 6 שעות נוספות, או עד להשגת מרקם פריך.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.

קרקרים מחיטה מלאה

2½ כוסות.....	קמח כוסמין טרי, קמח חיטה מלאה או קמח שיפון (ניתן לערבב)
כוס.....	יוגורט רגיל
כפית.....	מלח ים
1½ כפיות.....	אבקת אפיה
2 כפות.....	זרעי שומשום, קלויים בתנור
8 כפות.....	חמאה מומסת



שלבי ההכנה

1. מערבבים קמח עם יוגורט ומניחים במקום חמים למשך 12 עד 24 שעות.
2. מערבלים את הקמח המונבט, יוגורט, מלח, אבקת אפיה ו-4 כפות חמאה במעבד מזון או בבלנדר עד לקבלת תערובת אחידה.
3. מוסיפים זרעי שומשום, ומפעילים במצב PULSE פעם או פעמיים.
4. מרדדים את הבצק לעובי של כ- ½ ס"מ על דף אפיה (מומלץ לפזר קמח לבן למניעת הידבקות).
5. חותכים לריבועים בסכין או לעיגולים עם כוס.
6. מניחים על נייר אפייה משומן, ומברישים את יתרת החמאה המומסת.
7. מייבשים ב- 70°C עד שהקרקרים יבשים לחלוטין ופריכים.
8. מאכסנים בכלי אטום במקרר.

אפשרות גיוון

ניתן להוסיף נבטים מסוגים שונים, פרג, עשבי תיבול ועוד.
*** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.

קרקרים מפשתן וירקות



2 כוסות.....	זרעי פשתן
כוס.....	מים
3.....	גזרים גדולים, קצוצים
3.....	גבעולי סלרי, קצוצים
4.....	שיני שום
2.....	עגבניות (אופציה)
כפית.....	זרעי קימל
כפית.....	זרעי כוסברה
כפית.....	מלח ים (אופציה)

שלבי ההכנה

1. טוחנים את זרעי פשתן בבלנדר לטחינה יבשה, ומוציאים לקערה גדולה.
2. מערבלים בבלנדר את שאר החומרים.
3. מוסיפים לקערה את התערובת מהבלנדר.
4. מכסים את הבצק במגבת ומשאירים במקום חמים למשך לילה.
5. מורחים את הבצק באמצעות מרית על נייר הייבוש, ומחלקים אותו לריבועים.
6. מייבשים עד למרקם כמו לחם, או זמן ארוך יותר, לקבלת מרקם פריך הניתן לאחסון חודשים אחדים
*** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.

קרקרים ירוקים

כוס שקדים טבעיים (לא מושרים)
1/4 כוס זרעי צ'יה
2-2 1/2 כוסות סיבים של עלים ירוקים וג'ינג'ר
ממסחטת בריאות של HUROM
2 כוסות מים
1 לחמון סחוט
3-4 כפות תמרי
פלפל שחור לפי הטעם



1. טוחנים את השקדים וזרעי הצ'יה במעבד מזון או בבלנדר לטחינה דקה.
 2. מוסיפים את הסיבים מהמסחטה או הירקות שהכנתם, תמרי, פלפל שחור, ומיץ לימון ומפעילים במצב PULSE.
 3. מוסיפים בהדרגה מים עד שהתערובת עדיין דביקה וניתנת למריחה.
 4. מורחים את הבצק באמצעות מרית על נייר הייבוש לשכבה עבה.
 5. מייבשים ב- 46°C במשך 7-8 שעות.
 6. מניחים נייר ייבוש נוסף, הופכים ומסירים את הדף הקודם. ממשיכים לייבש 4-5 שעות נוספות.
 7. מפרידים לפיסות קרקרים ומגישים.
- *** משך זמן הייבוש תלוי במשתנים רבים.

שלבי ההכנה







מותגים איכותיים לחיים

אודות OIG

O.I.G. עוסקת מעל 20 שנה, בייבוא ובשיווק מוצרי חשמל ביתיים בהתמקדות על תחום הבריאות ואיכות החיים:

« **יישום אורח חיים בריא** - מוצרים השמים דגש על בישול בריא ועל מיצוי הערכים התזונתיים שבמזון.

« **מודעות אקולוגית** - מכשירים לניקיון עוצמתי ואיכותי ללא חומרים כימיים תוך צמצום הנזק לסביבה.

« **גישת All In One** - מוצרים המשלבים במכשיר אחד יכולות של מספר מכשירים לחסכון במקום ולשימוש מגוון יותר.

« **חדשנות טכנולוגית** - מוצרים מתקדמים בתחומם עם יתרונות ייחודיים בתחום הבריאות והאקולוגי.

**החזון שלנו הוא להיות החברה המובילה
בישראל ביישום אורח חיים בריא ואקולוגי!**

חברת או.אי.ג'י. שיווק והפצה בע"מ, הירמור 1, ת.ד. 13058 יבנה 81220
טלפון: 089327050, פקס: 089327049, מייל: info@oig.co.il
מידע שימושי נוסף תוכלו למצוא באתר החברה: www.oig.co.il