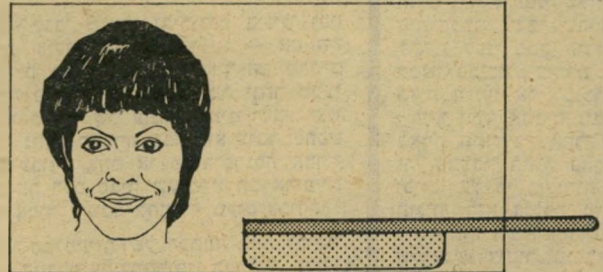


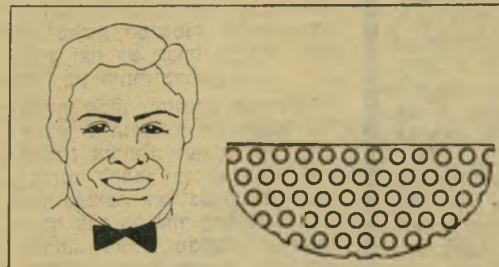
תנוהז בער אדום כבקשתך ואת תוכלי לחדש בכל ארוחה



ששליק, נתחי בשר הודו מאודים, קבב או מעדן סיני, שניצל אדום בטעם פיקנטי, כאשר את מכינה אותם מבשר אדום של תנו הוד הטעם נפלא. את יכולה לחדש וגם לקצור מחמאות בכל ארוחה.



בשר אדום של תנו הוד – רך ועסיסי ושומר על טעמו בכל צורת בישול שתבחרי, הוא מצויין לבישול בסיר, לטיגון במחבת, לתנור ולצליה על הגריל. תוכלי להכין ממנו מבחר מטעמים מקוריים וחדשניים, טעמו העדין מתאים גם לתבשילים המוכרים והידועים.



הכנו עבורך חוברת מתכונים **בשר אדום של תנו הוד**, כתבי אל ת.ד. 1334 והחברת תשלח לבייתך חינם! ובינתיים, יש לך זמן להכין משהו מיוחד, מתכון זה שלפניך, גם אמך תרצה ללמוד ממך:



אופן ההכנה:

1. מאדים את כל הירקות, כל ירק בנפרד עד היותם שקופים ושמים על מסננת.
 2. מחממים היטב את המחבת עם השמן, ומטגנים את הבשר, במנות קטנות, טגון קצר מאד. מוציאים למסננת, מחזירים את השמן למחבת ומטגנים מנה נוספת באותו שמן (שלב זה חשוב מאד בהכנת המתכון, ויש להקפיד על כך במיוחד).
 3. לאותה מחבת מוסיפים את המלפפון הכבוש, היין, המים, והתבלינים וכשרותח מוסיפים את הקורנפלור בלול במים, ומשלימים את הטעם.
 4. כשרותח הרוטב מכניסים פנימה את כל החומרים, מכבים את הגז, ומגישים עם אורז.
- ניתן גם להכין את כל החומרים מראש, וממש לפני הארוחה להרתיח את הרוטב ולחמם את כל החומרים ביחד.

מעדן בנוסח סיני

החומרים לרוטב:
1 1/2 כוס מים,
1/2 כוס יין לבן,
4 כפות רוטב סויה,
1 שן שום כתוש,
3 כפות קורנפלור,
מלח, פלפל, זנגויל,
1 מלפפון כבוש חתוך
לרצועות,
אפשר 1 כפית סוכר,
1 כף חומץ.

החומרים ל-2 מנות:

1/2 ק"ג בשר אדום
1/2 כוס כרוב לבן,
1/2 כוס גזר,
1 בצל גדול,
1 כוס פלפל ירוק,
5 כפות שמן,
את הבשר וכל הירקות
יש לחתוך לפסים דקים.



לכבוד ת.ד. 1334
תל-אביב
עבור מתכונים

נא לשלוח לי חינם
חוברת מתכונים

של תנו הוד בשר אדום

שם.....
כתובת.....

תנובה

תנוהז
בשר כבקשתך...

איתן עמיחי
הדברת מזיקים
מזיקים להדברת
חולעי עש
וחרקי ספרים ובגדים.
רמת-גן, רח' מודיעין 18. ת.ד. 2272
טל. 6-790114 רש מס' 481/75 עסק

ה-31 למרס – יום מאבק בינלאומי על זכות ההפלה

הפגנה

נגד ביטול סעיף 5 בחוק ההפלות
למען הזכות להפלה לפי דרישה

ב-31.3.79 יום שבת בשעה 12.00 בכיכר דיזנגוף בת"א

התנועה הפמיניסטית – תל-אביב, ת.ד. 33041
ירושלים, ת.ד. 7363