



יחידת אוריינות לחג שבועות עוגת גבינה



טקסט 1: ההיסטוריה של עוגות הגבינה: מסע טעים

מימי קדם ועד ימינו



טקסט 2: עוגת גבינה פשוטה וקלה

ביחידה לאלות הבנת הנקרא,
כתיבה ומיומנויות לשון

מאצברים, מיטות קישור, לש פועל ופועל בעבר נסתר,

חלקי דיבור, לירופים, מרכאות לש המספר,

פועל במצאן ליווי, מפועל לשל פעולה,

מיכוי - הלשמת מידע לתרשים ולטבלה.

יכירת היחידה וכתיבת הלשאות: לרית לסכ



ההיסטוריה של עוגות הגבינה: מסע טעים מימי קדם ועד ימינו

מתוך האתר טעים ומתוק מגזין 2/6/2024

עוגות גבינה הן מהמעדנים האהובים על כולנו, הן מציעות לנו מגוון רחב של טעמים ומרקמים, ומצליחות להתאים לכל חג ואירוע. התחלתן של עוגות הגבינה מגיעה עד ליוון העתיקה, שם נהגו להגישן כסיומו של כל ארוחה חגיגית. עם הזמן, המתכונים עברו שינויים והשתדרגו.

בישראל, עוגות הגבינה הפכו לחלק בלתי נפרד מחג השבועות. מדי שנה, אנחנו רואים חדשות בתחום הזה עם עוגות יצירתיות ומעניינות שמפתיעות כל פעם מחדש. חלקנו אוהבים את עוגות הגבינה הקלאסיות, בעוד שאחרים מעדיפים את הגרסאות הבסקיות או את אלה עם התוספות הפירותיות והמילויים המיוחדים. אין ספק שהעוגות האלה עברו דרך ארוכה והפכו לחלק בלתי נפרד מתרבות האוכל הישראלית. כל עוגה מספרת סיפור, ומביאה איתה זיכרון ילדות, מסורת או חדשות קולינריות מעניינות.

העדות המוקדמת ביותר שבה נמצא אזכור להכנתן של עוגות גבינה מגיע עד לימי יוון העתיקה. שם מצוין כי היוונים נהגו להכין עוגת גבינה על ידי שימוש ברכיבים הללו - גבינה טרייה שמעורבבת עם דבש וקמח. הם סברו כי רכיבים אלו הם מקור לאנרגיה. את גרסת העוגה הזו הגישו היוונים באירועים כמו חתונות וטקסים דתיים שונים. יתרה מכך, נמצא אף מתכון לעוגת גבינה ששימש כתרופה של רופא יווני מהמאה ה-5 לפנה"ס. כשהרומאים כבשו את יוון, הם התוודעו בין היתר גם לעוגת הגבינה היוונית, האיטלקים או הרומים דאז שדרגו את המתכון, הוסיפו לעוגה גם ביצים ונהגו לאפות אותה בתנור של לבנים חמות. עוגת הגבינה הרומית שימשה כמנחה שהוגשה במקדשים לאלים הרומים.

בימי הביניים עוגת הגבינה עברה כמה שינויים. האירופיים גילו את השימוש בגבינה התעשייתית. אז באותה תקופה, התחילו להשתמש בגבינות כמו ריקוטה בעוגות כדי לתת טעם עשיר יותר. באנגליה הייתה עוגת הגבינה משמשת במיוחד בחגי פסחא. הם השתמשו בגבינה, תבלינים, וסוכר כדי להכין את המנה. הנזירים והנזירות במנזרים היו מכינים את המנה כדי לספק את האורחים שלהם וגם כדי לברך אותם בחגיגות. בכך תרמו רבות להפצתה של העוגה באירופה.

במאה ה-19, עוגות הגבינה היו חלק מחיי היומיום של רבים באירופה. במקומות כמו גרמניה ואוסטריה, השתמשו בגבינה גבינת קוטג' להכנת העוגות. המרכיבים היו פשוטים ומקומיים, והעוגות האלו היו לרוב יותר דחוסות וקלות להכנה. כזכור, בתקופה זו, המטבח הביתי היה המרכז של כל הכנה קולינרית, ועוגות הגבינה היו פופולריות במיוחד בקרב משפחות שהיו מחפשות דרך קלה וזולה להמתיק את חייהן. זה היה עידן של התבססות על מסורות והעברת מתכונים מהדור הקודם.

במאה ה-20, הטכנולוגיה שינתה את העולם הקולינרי, כולל את עוגות הגבינה. השתמשו בחומרים יותר אקזוטיים וכלים מתקדמים. כך נולדו עוגות כמו עוגת הגבינה הניו-יורקית, שהיא גבוהה ועשירה עם קרם עוגיות שעושה הבדל. כמו כן, עוגות גבינה עם שוקולד, פירות וקרמים שונים הפכו לנפוצים. תודות לשפע של מוצרי חלב שנכנסו לשוק, היה אפשר ליצור עוגות גבינה יותר מורכבות ומגוונות בטעמים ובמרקמים. המאה ה-20 באמת הייתה מהפכה בזכות כל האפשרויות החדשות שנכנסו למטבח שלנו, ומזמינות אותנו לנסות דברים חדשים וטעימים.

עוגות הגבינה של היום הן יצירתיות ומגוונות. נוכל למצוא עוגות גבינה קרות עם בסיסי עוגיות פתי בר, עוגות גבינה עם שכבות שוקולד, ופירות עונתיים שמוסיפים רעננות. העוגות האלה מתאימות לאירועים מיוחדים ולחגים כמו שבועות. בימינו, יש עוגות גבינה שמתאימות לכל סגנון חיים. לאוכלי טבעוני, יש חלופות מצוינות כמו עוגות גבינה על בסיס אגוזי קשיו, שקדים, או חלב סויה. אוכלי דל פחמימות יוכלו ליהנות מעוגות גבינה ללא סוכר או עם מעט מאוד פחמימות.

סוגי עוגות גבינה

"עוגת גבינה איטלקית"

האיטלקים אוהבים להכין את העוגות עוגות שלהם מהגבינות המקומיות כך ניתן למצוא עוגות רבות עלויות עם גבינת ריקוטה שהיא קלילה יותר במרקמה וגם באחוזי השומן אם מוסיף גבינת המסקרפונה שהיא המקבילה האיטלקית לגבינת השמנת האמריקאית וממנה ניתן להכין עוגת גבינה פירורים. כמו כן, האיטלקים נוהגים להוסיף לבסיס העוגות שלהם גם תמצית וניל, מעט סיקר ואף גרידת קליפות הזרים.

"ניו יורק לייק"

אחת העוגות האייקוניות ביותר שנזכרו אי פעם: סגנונה של העוגה מתאפיין במרק דחוס, עתיר שומן וקרמי. נוהג להגיש את העוגה הנהדרת הזו בסגנון רגיל או עם ליפוי של פירות.

"עוגת גבינה יפנית"

"עוגת הגבינה היפנית" מוכרת במיוחד בשל המרקם האוורירי שלה המזכיר סופלה. המרקם שלה מתקבל בעקבות הכנתם של חלבונים מוקצפים שתוך הבסילה, ממל כפי שנוהג לעלות עם הפנקייק היפני. העוגה אינה מתוקה אם מוסיף מתחרותיה, ואכן נוהגים להגיש אותה עם אבקת סוכר.

"עוגת גבינה גרמנית"

"בעוגת הגבינה" הגרמנית נוהג להשתמש בגבינה טרייה בשל קווארק. בגבינה יש גוון טעם חריף מעט ומרקם קרמי חלק אך יחד עם זאת מוסיף. הגרמנים נוהגים להוסיף לבסיס לימונים או פירות.

ענו על השאלות הבאות

1. מהי מטרתו העיקרית של משפט הפתיחה בטקסט (שורות 1-3)?

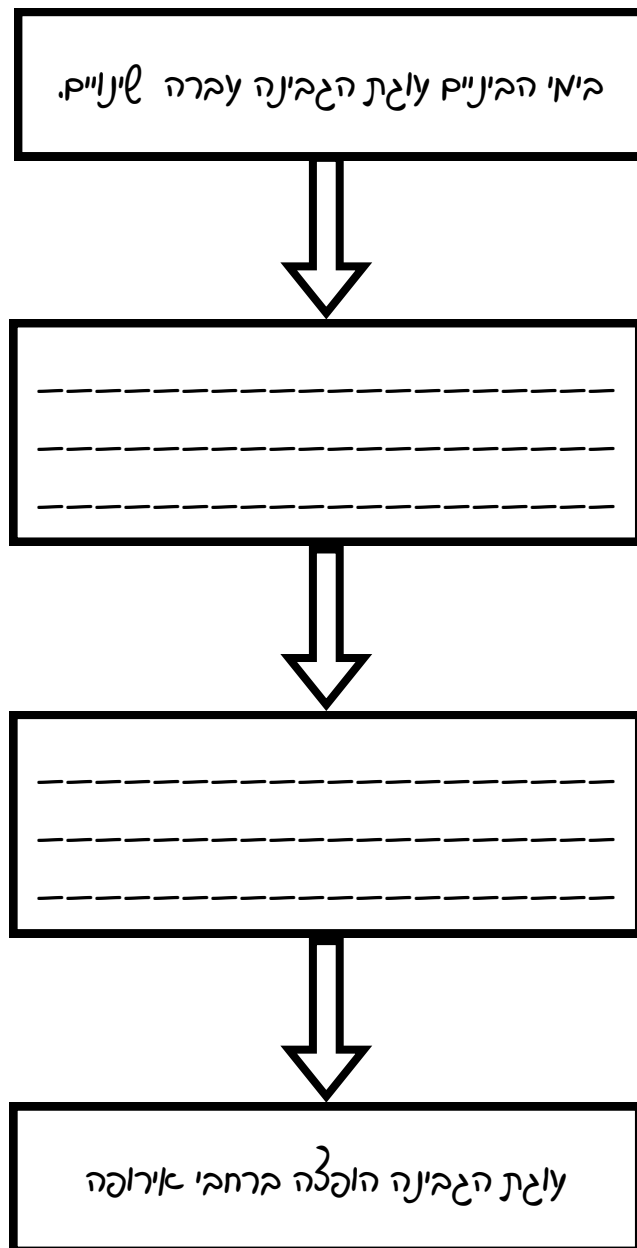
א. לתאר את עוגת הגבינה הראשונה בעולם

ב. לעודד את הקוראים להמשיך לקרוא את הכתבה.

ג. להפנות את הקוראים למקורות מידע אחרים אודות גלגולה של עוגת הגבינה.

ד. להפנות את תשומת הלב של הקוראים לעוגות הגבינה המשודרגות.

2. לפי הטקסט, עוגת הגבינה הופצה בימי הביניים לכל רחבי אירופה. השלימו בתרשים שלפניכם כיצד זה קרה?



לרית לסט

----- .N

----- .I

----- .J

א. טבעונים: _____

ב. אוכלי דל פחמימות: _____

[illegible]

7. למי/ למה מתכוונים במילה -

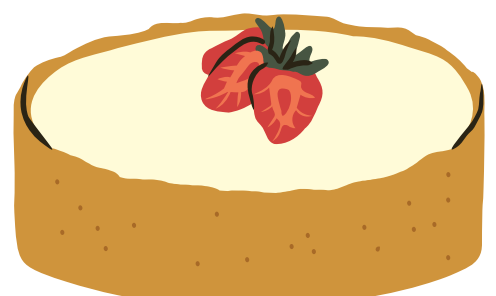
- א. במילה שם המופיעה בשורה 2 - _____
- ב. במילה להגישן המופיעה בשורה 2 - _____
- ג. במילה איתה המופיעה בשורה 8 - _____
- ד. במילה הם המופיעה בשורה 9 - _____
- ה. במילה אותה המופיעה בשורה 14 - _____
- ו. במילה חייהן המופיעה בשורה 24 - _____

8. אתרו בטקסט מילות קישור בקשר של...

- (א) ניגוד בפסקה 2 - _____
- (ב) תכלית בפסקה 4 - _____
- (ג) דוגמה בפסקה 4 - _____
- (ד) הוספה בפסקה 6 - _____

9. קראו את פסקה 4, אתרו בפסקה 4 שמות פועל, העתיקו לטבלה וכתבו ליד כל שם פועל - פועל בעבר נסתר

שם פועל	פועל בעבר נסתר



לרית לס

10. לפניכם משפטים, בכל משפט מילה מודגשת, הקיפו בעיגול מה תפקידה של המילה - פועל, שם עצם או שם תואר -

- (א) עוגות הגבינה הפכו לחלק בלתי נפרד מחג השבועות - פועל / שם עצם / שם תואר
- (ב) האירופיים גילו את השימוש בגבינה התעשייתית - פועל / שם עצם / שם תואר
- (ג) היוונים נהגו להכין עוגת גבינה מגבינה טרייה שמעורבבת עם דבש וקמח - פועל / שם עצם / שם תואר
- (ד) במאה ה-20, הטכנולוגיה שינתה את העולם הקולינרי - פועל / שם עצם / שם תואר
- (ה) עוגות גבינה מציעות לנו מגוון רחב של טעמים ומרקמים - פועל / שם עצם / שם תואר

11. לפניכם צירופים שונים, מיינו את הצירופים לצירופי סמיכות וצירופי שם ותוארו :

תוספות פירותיות, עוגות גבינה, יוון העתיקה, קרם עוגיות, ארוחות חגיגות,

תרבות האוכל, גבינה טרייה, מוצרי חלב

צירוף שם ותוארו	צירוף סמיכות

13. מהי מטרתם העיקרית של ארבעת הקטעים הנלווים לטקסט?

א. להרחיב את המידע בנושא עוגות גבינה

ב. להוסיף מידע על "עוגת צ'זקייק".

ג. להשוות בין "העוגה הגרמנית" ובין "העוגה היפנית".

ד. לתאר אופן הכנה של עוגת גבינה קלאסית.



שרית לוס

12. בטקסט נלווים ארבעה קטעים קצרים העוסקים בסוגים שונים של עוגות גבינה. השלימו את הטבלה על סמך הקטעים האלה.

סוג הגבינה בעוגה	סגנון הגשה של העוגה	מקום העוגה	מצרכים לבליטת העוגה	
				עוגת ניו יורק ציז קייק
				עוגת גבינה איטלקית
				עוגת גבינה גרמנית
				עוגת גבינה יפנית

14. בארבעת הקטעים הנלווים לטקסט מופיעות מילים בין מירכאות. מהי הסיבה לכך?

א. המירכאות מציינות דיבור ישיר.

ב. המירכאות מציינות שמות.

ג. המירכאות מציינות ציטוט.

ד. המירכאות מציינות ניבים וביטויים.



עוגת גבינה פשוטה וקלה

נטלי לוי, אתר עוגיונט, פורסם ב-26/05/2020, עודכן ב-26/12/2022

בכל שנה לקראת שבועות אני מנסה לחשוב על רעיונות חדשים לעוגות וקינוחים לחג. העבודה הזאת תמיד מלהיבה אותי כי יש בה המון יצירה, הגשמה ופיתוח. מרגש אותי לחשוב על שילובי טעמים ומרקמים, לקבל השראה מטרנדים בעולם האפייה וחומרי גלם מקומיים – והקינוחים שאני מכינה סביב חג הקציר תמיד ממלאים את המקרר שלנו בצבעוניות חדשה ומשמחת.

ברור שכיף להשתעשע ולהכין עוגות מגניבות בשלל טעמים ומרקמים, אבל בסוף-בסוף ברגע האמת של ערב החג – אני תמיד חוזרת לבסיס. קלאסיקה לעולם לא מתיישנת, היא לא מוכתבת על ידי טרנדים או גימיקים, והיא תמיד עובדת. לא סתם כולם אוהבים עוגת שוקולד בחושה או עוגת גבינה אפויה – מדובר במתכונים שהם Timeless, כאלה שתמיד עושים את העבודה ולנצח טעימים.

כבר הרבה זמן ביקשו ממני עוגת גבינה בקערה אחת. כזו שלא דורשת הפרדת ביצים או הקצפה, שמכינים ממש כמו עוגה בחושה. עוגת גבינה במרקם קרמי מחומרי גלם פשוטים – ישר ולעניין, בלי משחקים. זו עוגה שאני מכינה כבר שנים בכל פעם שאני רוצה עוגת גבינה "רגילה" אבל אין לי חשק להקציף ביצים. התוצאה אמנם לא אוורירית כמו בעוגת הגבינה האפויה הקלאסית, אבל הקרמיות של העוגה הזאת משגעת והיא נמסה בפה ופשוט נפלאה.

לעוגה:

750 מ"ל (3 מכלים) גבינה לבנה 9% שומן

225 גרם (1 מכל) גבינת שמנת 25% שומן

200 מ"ל (1 מכל) שמנת חמוצה 15% שומן (אפשר גם 27% שומן, לתוצאה עשירה במיוחד)

200 גרם (1 כוס) סוכר

קורט מלח

1 כפית תמצית וניל

100 גרם (3/4 כוס) קורנפלור

5 ביצים L

לציפוי:

200 מ"ל (1 מכל) שמנת חמוצה 15% שומן

2 כפות אבקת סוכר



תמונה: נטלי לוי

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל-200 מעלות (ללא טורבו) ומניחים תבנית עם מים רותחים בתחתית התנור ליצירה של סביבת אפייה עשירה באדים.

משמנים היטב את התבנית בחמאה רכה. אם רוצים, אפשר לרפד את הדפנות בנייר אפייה, אבל אם משמנים היטב ובנדיבות בחמאה זה לא חובה.

בקערה גדולה טורפים יחד גבינה לבנה, גבינת שמנת, שמנת חמוצה, סוכר, מלח ווניל לתערובת אחידה.

מוסיפים קורנפלור וטורפים היטב עד שהוא נטמע בתערובת.

מוסיפים את הביצים בזו אחר זו תוך טריפה בין הוספה להוספה. אין צורך להקציף.

יוצקים את התערובת לתבנית המשומנת ומיישרים את החלק העליון.

אופים 10 דקות ב-200 מעלות ולאחר מכן מנמיכים את חום התנור ל-150 מעלות וממשיכים לאפות עוד 60-70

דקות. העוגה מוכנה כאשר היא יציבה בשוליים ומעט רוטטת במרכזה.

ציפוי: בקערה מערבבים שמנת ואבקת סוכר לתערובת אחידה.

יוצקים את הציפוי על גבי העוגה ומיישרים את החלק העליון.

מכבים את התנור ומחזירים את העוגה לתנור הכבוי עד לצינון מוחלט.

מעבירים ללילה במקרר ומגישים.

הערות, הארות ותוספות:

העוגה נשמרת בכלי סגור במקרר עד 6 ימים.

מומלץ להכין את העוגה לפחות יממה (ואפשר גם יומיים) לפני ההגשה. הזמן עושה לה טוב.

במקום קורנפלור אפשר להשתמש בקמח באותה כמות.

חשוב להניח לעוגה להצטנן לחלוטין בתנור הכבוי לפני שמוציאים ומעבירים אותה למקרר.



תמונה: נאלי לוין

ענו על השאלות הבאות

1. ע"פ כותבת הטקסט, מדוע חזרה לבסיס ובחירה להכין עוגת גבינה קלאסית?

2. ע"פ פסקה שלישית, כתבו לפחות 3 מאפיינים לעוגת גבינה קלאסית:

א. _____

ב. _____

ג. _____

3. כתבו את המספרים במילים :

א. לעוגה:

3 _____ מכלים גבינה לבנה 9% שומן _____

1 _____ מכל גבינת שמנת 25% שומן _____

1 _____ גביע שמנת חמוצה 15% שומן _____

5 _____ ביצים L

2 _____ כפות אבקת סוכר

ב. אופים 10 _____ דקות ב-200 מעלות

ג. העוגה נשמרת בכלי סגור במקרר עד 6 _____ ימים.



4. בני משפחתכם החליטו להכין עוגת גבינה ע:פ המתכון של נטלי לזין, לפניכם המלצות שכתבה נטלי, כתבו כל

המלצה - כמשפט שתפקידו להנחות את בני משפחתכם להכנה מיטבית של העוגה, נסחו מחדש את המשפט כך

שהפועל יהיה בזמן ציווי -

א. העוגה **נשמרת** בכלי סגור במקרר עד 6 ימים. -

ב. **מומלץ להכין** את העוגה לפחות יממה (ואפשר גם יומיים) לפני ההגשה -

ג. חשוב **להניח** לעוגה **להצטנן** לחלוטין בתנור הכבוי לפני שמוציאים ומעבירים אותה למקרר.

5. לפניכם הנחיות להכנת העוגה, בכל הנחיה מודגש פועל, הפכו את הפועל לשם פעולה -

א. **מחממים** תנור ל-200 מעלות (ללא טורבו) -

_____ תנור ל-200 מעלות ללא טורבו.

ב. **משמנים** היטב את התבנית בחמאה רכה.

_____ התבנית בחמאה רכה.

ג. בקערה גדולה **טורפים** יחד גבינה לבנה, גבינת שמנת, שמנת חמוצה, סוכר, מלח ווניל לתערובת אחידה.

_____ מרכיבים יחד לתערובת אחידה.

ד. **מוסיפים** קורנפלור וטורפים היטב עד שהוא נטמע בתערובת.

_____ קורנפלור לתערובת.

ה. **יוצקים** את התערובת לתבנית המשומנת ו**מיישרים** את החלק העליון.

_____ התערובת לתבנית משומנת ו _____ החלק העליון.

ו. **אופים** 10 דקות ב-200 מעלות ולאחר מכן **מנמיכים** את חום התנור ל-150 מעלות וממשיכים לאפות עוד 60 דקות-

_____ של 10 דקות ב-200 מעלות ולאחר מכן _____ ל-150 מעלות.

ז. מכבים את התנור ומחזירים את העוגה לתנור הכבוי עד לצינון מוחלט.

_____ התנור ו _____ העוגה לתנור עד לצינון מוחלט.

ח. מעבירים ללילה במקרר ומגישים.

_____ ללילה במקרר ו _____.

6. לפניכם קטע מתוך הטקסט, אתרו 3 פעלים, 3 שמות עצם ו3 שמות תואר וכתבו בטבלה-

משמנים היטב את התבנית בחמאה רכה. אם רוצים, אפשר לרפד את הדפנות בנייר אפייה, אבל אם משמנים היטב ובנדיבות בחמאה זה לא חובה. בקערה גדולה טורפים יחד גבינה לבנה, גבינת שמנת, שמנת חמוצה, סוכר, מלח ווניל לתערובת אחידה. מוסיפים קורנפלור וטורפים היטב עד שהוא נטמע בתערובת.

לרית לס





7. לפניכם שמות פועל מתוך הטקסט, השלימו ליד כל שם פועל - פועל בעבר נסתר ושם פעולה -

שם פעולה	שם פועל	פועל
	לחשוב	
	לקבל	
	לאפות	
	להקציף	
	לרפד	
	להצטנן	
	להכין	

8. לפניכם צירופים, סמנו האם הצירוף צירוף סמיכות או צירוף שם ותוארו -

צירוף שם ותוארו	צירוף סמיכות	צירופים
		חומרי גלם
		רעיונות חדשים
		עוגת שוקולד
		שמנת חמוצה
		אבקת סוכר
		גבינה לבנה
		תערובת אחידה
		נייר אפייה

