



מפעל של פסטה דלה קזה. הידע ממפעל משפחתי קטן בצפון איטליה

חפשו טוב בכיסונים

באה מהעבודה היא הייתה מרסקת עגבניות טריות בפומפיה, מערבבת את הרסק עם שמן רגיל (כי שמן זית לא היה אז), פטרוזיליה ושום, זורקת חופן אטריות למים רותחים ומגישה לנו. הטעם הנפלא של זה חקוק אצלי במוח עד היום".

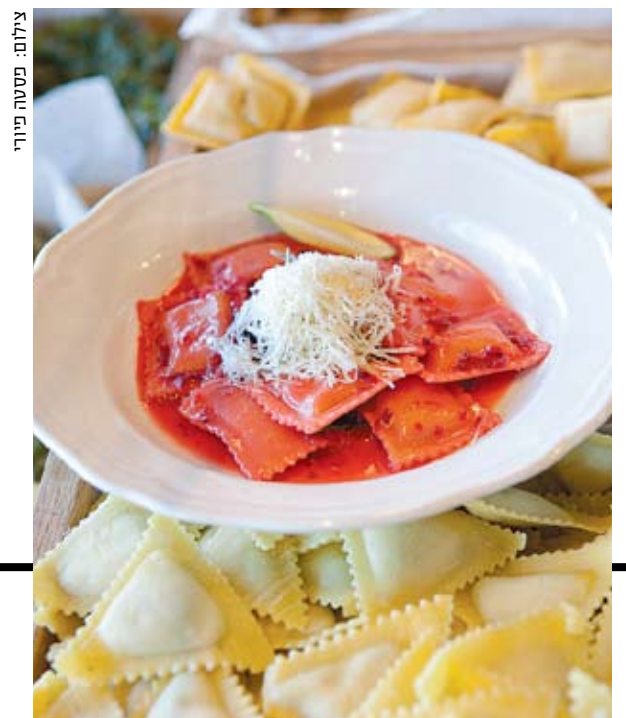
חמישים שנה אחרי, ובמשך כבר יותר מעשרים שנה, בראל הוא בעליו של מפעל ליצור פסטה טרייה בכפר סבא, פסטה דלה קזה. המפעל מייצר פסטה ביתית טרייה מקמח דורום, בטחינת סמולינה (טחינת סולת מחיטה קשה), "מה שמעניק אלסטיות לבצק, כך שאפשר לנגן עליו כמו על מיתר של גיטרה, ושומר עליו שיהיה אל דנטה", מתפאר הנחתום. את הידע הוא הביא מצפון איטליה, שם, במפעל משפחתי קטן, למד במשך שנתיים את התורה.

יעקב בראל מלטף את גליל הבצק הצהוב, המונח על מכונת הפריסה של הפסטה, ומסניף אותו בהנאה גדולה. "ריח של קמח וביצים", הוא אומר ומלטף את הבצק כמו אב גאה, "חלק כמו טוסיק של תינוק". הוא מכין פסטה מגיל 4; סבתו הבולגרייה נהגה להכין בצק פסטה בביתם ביפו, שם גדל. עד היום הוא זוכר את המראה שלה כשהיא לשה את הבצק על שולחן העץ בסלון, מרדדת אותו במקל עבה וחוחכת אותו לאטריות.

"אחר כך היא הייתה פורסת סרין לבן צחור בחצר, והתפקיד שלי היה לפתוח את האטריות ולהניח אותן עליו, בשמש, כרי שיתייבשו. היא הייתה מפזרת עליהן קמח לבן שלא יירבקו, וכשהפסטה הייתה יבשה הכנסנו אותה לקופסאות פח גדולות של תרופות ואיפסנו במוווה. כשאימא

לא קשה להכין בבית פסטה טובה, אבל רביולי ושאר כיסונים אוכלים בעיקר בחוץ. לסדק הזה נכנסים יצרני פסטה טרייה, עם רביולי וטורטליני וקפליצ'ו שאפשר להקפיא ולזרוק לסיר כשמתחשק. כמו במסעדה, אבל בבית ← **מרב סריג**

זהה את הכיסון | מדריך מהיר



צילום: פסטה פיר

1. פסטה זוקה, אבן יהודה

על עצמם: יעקב קרסניק החל להתעסק בפסטה כשהיה השף של מסעדת פרגו (מהאיטלקיות הראשונות בתל אביב). הוא נתקל בפסטות תעשייתיות, בינוניות, מה שאילץ אותו להיכנס למטבח ולהתחיל לשחק בבצק. עם פרישתו, הקים מפעל לייצור פסטה טרייה, והיום הוא מייצר יותר מ-85 סוגי פסטה. ניסיונו ועברו כשף מורגשים היטב באיכות הפסטה ובמגוון המעניין והמוצלח שלה. לאחרונה החל קרסניק לייצר מוצרי בצק אסיאתיים (גיוזה ונודלס), ובקרוב ייצר גם בצקים לפיצות.

ממולאים מיוחדים: טורטילני פטריות יער וריקוטה, טורטילני קסולה ציידים (מכסה אנטריקוט בבישול איטי עם יין ועם ירקות שורש), רביולי ריקוטה ואגוזים, רביולי קונפי חצילים וגבינת עזים, רביולי עגבניות לבה וקונפי ארטישוק, ניוקי סלק ממולא בגבינות, ניוקי ממולא בקממבר ופיסטוקים.

כמה עולה: 8.5-9.5 שקלים למאה גרם

איפה משיגים: בחנות המפעל באבן יהודה (בהזמנה טלפונית: 09-8992233), במעדניות לפתן בכפר הס והמשק בגבעת חן ברעננה, ובגורמה שופ (אבן גבירול 148) בתל אביב

2. פסטה פיורי, נמל תל אביב

על עצמם: בר הפסטה החינני בשוק הנמל בתל אביב, נוסד לפני שנה ומייצר גם פסטות טריות לקנייה במשקל. אורן גולדווסר, בעלים, חבר לחברת פסטה ריקו, ויחד הם מייצרים פסטה מקמח דורום איכותי (מלא ולבן) המיובא מאיטליה. "הפסטה הנקנית ביותר הביתה היא הרביולי", אומר גולדווסר, "אנשים אוהבים הפתעות בתוך הבצק, וגם הכי קל להרשים עם רביולי. זאת תחושה של משהו חגיגי".

ממולאים מיוחדים: רביולי חיטה מלאה ממולא במחית לבבות ארטישוק, רביולי עגבניות מיובשות, אגוזים וריקוטה, רביולי גבינות עזים ובזיליקום.

כמה עולה: 9.90 שקלים למאה גרם

איפה משיגים: בשוק הנמל בנמל תל אביב, בקניון הגדול בפתח תקווה, אצל באשר בשוק מחנה יהודה

3. פסטה קרולה, חיפה

על עצמם: על מפות אדומות משובצות מגישים קובי ומיכל קרולה פסטה שהם עושים בעבודת יד במטבח הביתי של המסעדה. פסטות טריות, לא מתוחכמות מדי, שמשתלבות היטב בתפריט המסעדה הפשוט, המושתת על המטבח האיטלקי. את הרביולי, כמו את הלחמים ואת הקינוחים, הם מכינים מדי יום במקום.

ממולאים מיוחדים: רביולי דולצ'ה (לטיגון בשמן עמוק, ממולא בגבינות מסקרפונה, ריקוטה ווניל), רביולי סנט מור (בהזמנה מראש), רביולי גבינה וכמהין, רביולי ארטישוק וריקוטה.

כמה עולה: 90-140 לקילוגרם, תלוי בסוג המילוי ובמרכיביו

איפה משיגים: מוריה 64, חיפה. בסופ"ש, בהזמנות מראש בטל' 04-8621641

4. פסטה דיאורו, מושב ירחיב

על עצמם: במפעל המשפחתי הקטן, שהוקם ב-1999, מכינים מנחם שלומי, רעייתו ובתו פסטה טרייה על כל סוגיה. הפסטה מיוצרת מחומרים טבעיים, ללא חומרים משמרים, והקמח (סמולנה דורום) מיובא מאיטליה. "כל רביולי עובר תחת הידיים שלנו", אומר שלומי, המתמחה גם בייצור רוטבי פסטה.

ממולאים מיוחדים: שקוטיני (ממולאים בצורת שק) תרד/ פטריות, רביולי ערמונים, רביולי ארטישוק ירושלמי, רביולי רוקפור ואגוזים, רביולי חצילים קלויים (עם מוצרלה, בולגרית ועשבי תיבול), טורטילני עגבניות מיובשות, ניוקי ממולא בעגבניות מיובשות/בפטריות - לבישול או לטיגון בשמן עמוק.

כמה עולה: בין 42 ל-58 שקלים לקילוגרם

איפה משיגים: בסניפי לחם תושייה, מעדניות חיאאווי בתל אביב, בהזמנות בחנות המפעל (משלוחים באור המרכז). טל' 03-9022351.

5. אל פסטיו, תל אביב

על עצמם: ויטוריה סרנו האיטלקייה ובעלה, יעקב אשכנזי, הקימו את חנות הפסטה הקטנה והצנועה שלהם ב-1988. יחד עם יעקב בראל מפסטה דלה קזה (אחיינו של אשכנזי), נחשבים בני הזוג לחלוצי הפסטה הטרייה בישראל. אל המקום, המשמש גם כמסעדה מעולה, אפשר להגיע עם תבנית ריקה מהבית, למלא אותה בלזניה או בקנולוני, לאפות בתנורי המקום, לבוא ולקחת הביתה.

ממולאים מיוחדים: רביולי מחית ארטישוק, רביולי פורציני, רביולי רוקפור ואגוזים, רביולי גבינות עזים, רביולי בטטה, פירות מסוכרים ואמרטי.

כמה עולה: 109-118 שקלים לקילוגרם

איפה משיגים: באבן גבירול 27 תל אביב



צילומים: בן יוסטר

בראל: "באיטליה, בדרך כלל, יש שלושה סוגים של רביולי: עם גבינה, עם תרד ועם פטריות. הישראלים, לעומת זאת, אוהבים חידושים כל הזמן: בטטות, אפונה, סלק, רוקפור ואגסים"



מתכונים רעבים לפסטה

רוטב חמאה ופרג

חומרים (ל-4 מנות): 500 גרם רביולי (מבושלים לפי הוראות יצרן), 50 גרם חמאה, 2 כפות זרעי פרג לא טחון (חשוב שהפרג יהיה טרי כדי למנוע טעם מריר או מעופש), 2 כפות ממי הבישול של הרביולי, קורט פלפל לבן גרוס דק, קורט מלח גס, פרמזן איכותי מגורר להגשה.

הכנה: ממיסים בסיר רחב את החמאה על להבה נמוכה. מוסיפים את הפרג ובוחשים. החמאה החמה תשחרר מעט את הטעם העדין של הפרג. מוסיפים מעט מלח ופלפל, 2 כפות מים, מערבבים היטב ומכבים את הלהבה. לאחר שהכיסונים מוכנים מעבירים לרוטב לעוד דקה יחד על הלהבה - עד שהחמאה והפרג עוטפים היטב את הכיסונים.

רוטב ארבע גבינות

חומרים (ל-4 מנות): 500 גרם רביולי, גביע שמנת מתוקה לבישול 15%, חצי כוס חלב, 50 גרם פרמזן מגורר, 50 גרם גבינת פיקורינו מגוררת, 50 גרם קשקבל מגוררת, 30 גרם רוקפור או גורגונוולה מפוררת, 2 כפות יין לבן. **הכנה:** מוזגים לסיר את השמנת ואת החלב ומחממים על להבה נמוכה. התערובת צריכה להיות חמה אך לא רותחת, כדי שהשמנת לא תישרף. מוסיפים את הגבינות ואת היין הלבן. מבשלים על להבה נמוכה במשך כ-7 דקות תוך כדי ערבוב, עד שהגבינות נמסות והרוטב מקבל מרקם אחיד, חלק וקטיפתי.

מבשלים את הפסטה במים רותחים עם כפית מלח במשך כשתי דקות. מסננים ומעבירים לרוטב. מבשלים יחד עוד כדקה. מפורים פרמזן מגורר לקישוט, ומגישים.

רוטב שמנת, תרד ומוצרלה

חומרים: 500 גרם רביולי, 300 גרם תרד טרי קצוץ גס, מכל שמנת מתוקה לבישול (250 גרם), 2 כפות יין לבן, 2 כדורים גדולים של מוצרלה טרייה בחתיכות גסות, 2 כפות שמן זית, פלפל שחור, מלח גס, פרמזן מגורר.

הכנה: מחממים בסיר שמן זית, מוסיפים התרד ומאדים תוך בחישה במשך 2 דקות. מוסיפים יין לבן, מעט פלפל ומעט מלח ומערבבים. מוסיפים השמנת והמוצרלה, ומבשלים על להבה נמוכה עד לרתיחה, תוך כדי בחישה.

מסירים מהלהבה, ובעזרת בלנדר ידני טוחנים את הרוטב החם עד לקבלת רוטב אחיד בצבע ירקרק רענן; אפשר גם במעבד מזון. מבשלים את הרביולי, מסננים ומעבירים לרוטב. מבשלים יחד עוד כדקה. מפורים פרמזן מגורר, ומגישים. מתכונים באדיבות פסטה דלה קזה



בראל. פסטה מגיל ארבע. פסטה קרולה (מימין): הכנה ידנית



צילום: פסטה קרולה



צילום: פסטה קרולה

בראל: "קמח הדורום וטחינת הסמולינה מעניקים אלסטיות לבצק, כך שאפשר לנגן עליו כמו על מיתר של גיטרה, ושומר עליו שיהיה אל דנטה"

הפסטות הממולאות הטריות: מקפיאים, ובעת הצורך שולפים, זורקים למים רותחים לדקה או שתיים, ויש ארוחה חגיגית ומרשימה. כמו במסעדה, אבל בבית.

בראל מספר שמגוון המילויים בפסטות הממולאות הוא המצאה ישראלית. "באיטליה, בדרך כלל, יש שלושה סוגים של רביולי: עם גבינה, עם תרד ועם פטריות. הישראלים, לעומת זאת, אוהבים חידושים כל הזמן. אישה שקנתה אצלי פעם אחת באה אחרי שבוע ושאלה, 'נו, יעקב, מה יש חדש'. כאלה אנחנו. ואני לא יודע מי יותר צורק, האיטלקים או אנחנו".

בין הפסטות הממולאות של פסטה דלה קזה, תמצאו רביולי/טורטליני (מקמח רגיל או מלא) עם אפונת גינה טרייה, עם כרישה, עם חצילים קלויים, עם ארטישוק ירושלמי (בעונה), ועם רוקפור, אגסים ואגוזים. המחירים נעים בין 75 ל-78 שקלים לקילוגרם. ניתן להשיג את הפסטות בחנויות המפעל בכפר מלל, בקניון שרונים בהוד השרון וברמת השרון, וברשת ערן טבע מרקט.

g@globes.co.il

היום הוא מייצר עשרות סוגים של פסטה טרייה, לרבות מגוון פסטות ממולאות: רביולי, טורטליני, טורטלונזי (כיסון יותר גדול) וקפלצ'ו (עוד יותר גדול). הפסטות הממולאות הן שהביאו אותנו אליו, וליתר דיוק הקפלצ'ו סלק המצוין שלו (מילוי חורפי ואופנתי, המורכב מריקוטה, מפרמזן ומסלק). את המנה טעם בראל לראשונה באלפים האיטלקיים, במסעדה קורטינה דה פאצו, שבה היא הגיעה לשולחנו עם רוטב עדין של חמאה ופרמזן.

בעקבות הקפלצ'ו (כובע האפיפוד) החלטנו לברוק את מצאי הפסטות הממולאות בשווקים שלנו: רביולי, טורטליני (על כל גדליו), שקוטיני (ממולא בצורת שק), ניוקי ממולא (מעין כריות ממולאות). כולנו אוהבים אותן, אבל לאף אחד לא מתחשק להכין בבית; להברידל מפסטה רגילה (ספגטי, פנה), שכולנו יודעים היום להכין בהצלחה (ובקלות מסוימת) פסטות ממולאות אנחנו מעדיפים לאכול בחוץ. את הפער הזה, שבין ההכנה בבית לאכילה בחוץ, משלימות

הדיש וויש מתפשט | ממשטה ייבוש לקולקציה שלמה

במושגים של "קולקציות", ועכשיו משיקה החברה את קולקציית חורף 2012: סדרה של מוצרים בעיצוב חדש, שאחד הבולטים בה הוא משטח ייבוש גדול במיוחד (51X47 סנטימטרים), אשר בדומה לשאר המוצרים עשוי מטקסטיל מבודד, 100% כותנה, אינו סופג ריחות, מתכבס בקלות, שימושי עד מאוד, וגם מוסיף צבע למטבח בזכות דוגמה פרחונית חדשה. **80 שקלים ברשת קוק סטור ובחנויות נוספות. פרטים ורשימת חנויות ב-www.dishwish.biz**

אורן קנר

הפיתוח המקורי זכה להצלחה אדירה, ובעקבותיו הגיעו כפפות לכלים חמים, שרוללים נעימים למגע הלבשה על ידידות המקרר והתנור או להשחלה על ידית של מחבת לוהט, סלי קניות, סינורים עם מגבת צמודה ועם כיסים, שטיחים לרצפה, וכיס חימום המסייע להפשרת מאפים במיקרוגל תוך כדי ספיגת האדים אל בד הכיס במקום אל המאפה - כולם תחת שם המותג דיש וויש, שנהפך מאז לבינלאומי ונמכר ביותר מחמישים מדינות. בדומה למותגי אופנה, גם בדיש וויש החלו לדבר

לפני יותר מחמש שנים, היינו הראשונים בארץ שסיפרנו כאן ופרגנו עד מאוד לפיתוח מקורי של יזמית ישראלית, שכיתתה רגליה בשווקים, חיפשה ובדקה ותפרה וספגה וכיבסה וייבשה עשרות סוגים של בדים וספוגים, עד שהביאה לעולם את "דיש וויש" - משטח לייבוש כלים, שנועד להחליף את אותה מגבת רטובה המונחת על השיש לאחר רחיצת הכלים, נכשלת פעם אחר פעם במשימת הספיגה, נהפכת במהרה למקומטת, ואיך נאמר זאת בעדינות, אך בישירות - מסריחה.



ניס חימום. להפשרת מאפים במיקרוגל