



## הצעת היום | נירה רוטו

# לחסל את החמץ

נתקעתם עם עודפי חמץ לפני החג? קבלו רוטב בולונז שאפשר לערבב עם ספגטי, פתיתים ואפילו בורגול ואורז



תמונה: אילוסטרציה של יוניס רזק, עיצוב: אילנה רזק

- 1 כוס עלי סלרי
- 8 עגבניות חתוכות ומרוסקות
- 2 כפות שמן זית.
- חשובו 250 גרם שעועית ירוקה קפואה או טרייה, התוכה
- הכנה:**
  1. דבר ראשון – משחימים בצעו הוורוד.
  2. מוסיפים את כל הירקות והצבעים, בוחשים, מביאים לרתיחה.
  3. מנמיכים להבה, מכסים, מבשלים על אש מינימום לפחות שעה.
  4. אפשר להגיש עם טרטיות, עם פתיתים, עם כאנג טרי ומתפצפץ. להגשה עם ספגטי, ממלץ לשבור לשניים 250 גרם ספגטי משוברים ולהכניס לסיר עם הבולונז המוכן.
  5. אם אין מספיק מים בסיר מוסיפים חצי כוס מים רותחים.
  6. מכסים ומבשלים עם הפסטה 5 דקות או עד לפסטה אל-דנטה.
  7. מי שרוצה יכול להגיש עם פרמזן מגורדת.



## איטלקי בריאותי

רגע לפני שמטח משבית את שמחת הקומה, כדאי להתוודע לתכרית הבריאותית של מסעדת "פיאצה" בתל אביב, המוגש לצד התכרית הרגיל ומבוסס על מנות דלות בגלוקוז ועמוסות בירקות, קטניות מונבטות וחלבונים בריאים. בין המנות שהיך השך שי דובלרו: פוקצ'ה ופיצוצה מקמח כוסמין מלא עם אורגנו, פסטו מקמח כוסמין מלא עם רוטב "כמו בולונז" מירקות שורש וטופו טחון, פוקוסו טבעונית מחלב קוקוס ועוד.

עדיין. כשר, מחיר 96 שקל. **עמק האלה קברנה סוביניון 2010:** ניחוחות ירקקים יחסית לזן, איזון של פרי בשל עם קצת ניואנסים של קפה וקלייה. קברנה לגיטימי וטוב. כשר, מחיר 99 שקל. **ברוק אפמבלאו צפית 2011:** הכלנר הדרומי של ברוק, הזמן פרי בשל, עם ניחוחות של תבלינים כמו פלפל שחור ועשבים כמו תימין ואפילו קצת זעתר. יין מאוזן וקל לשתיה, שמאגד בתוכו זנים כמו מרסלאן, קלדוק, פינשא' וקצת קריניאן. כשר, מחיר 85 שקל. **טוליס מוספלי קברנה פרינג 2011:** סגנון היקב שהוא מתוק בדרך כלל מתבטא כאן בעדינות יחסית. איזון טוב עם הניחוחות והעדינות של הזן הזה וסיומת טובה ונעימה. כשר, 85 שקל. **לחגון עלמה 2010 GSM:** יין מפתיע בניחוח העוצמתי שלו, ממש כמו בושם נעים באף. גוף קליל עם הרבה פרי כהה מודגש וסיומת יפה. כשר, 80 שקל. **טריין ספיריט אוף גרופלס 2012:** יין שמתפוצץ בפה, עם הרבה טעמים וסיומת נהדרת שתעניק פייט לכל גפילטע פיש מתוק מדי. התקוות יפה של היקב הזה. כשר, 90 שקל. **דרר המישי פרינג 2011:** יין נחמד מאוד, פירותי אך קצת המצמצ מלהיקב הוותיק הזה. תמורה טובה למחיר ומלווה טוב לאיכל. כשר, 89 שקל. **רותם שורן 2011:** יקב בוטיק נהדר של ג'וני שטרן מייצר בלנד בורדר טוב ומאוזן עם הרבה פרי שחור וניחוחות קלילים. לא כשר, 89 שקל.



מחלקים ציננים. נבחרת הטעמים שלנו בבעולה

## פסח 2014 מבחן היינות הגדול

# ההזדה?

הגבוהים במבחן הטעימה העיור: **מריטאן ספרברג 2011:** כלנר מרשים של קברנה סוביניון, מולו, קברנה פרינג ופטיט ורדו. יין פירותי עם יופי של גוף וניחוחות עץ שממש מפתים לשתיה עכשווית. עושה את העבודה ופשוט כיפי ולא יקה. כשר, 50 שקל. **שורן רקנטי 2013:** יין טוב עם תמורה נהדרת למחיר, מופלג עם הרבה עץ ופרי נעים. כשר, 62 שקל. **כרמל ויינבאדס קריניאן עין תות 2010:** יין מצויין מהסדרה החדשה של יקב כרמל. ניחוחות נהדרים של פרי עם תיבול וקצת עשבוניות. עשוי מגפנים בוגרות כנות מעל 40 שנה מאוזן וטוב. כשר, 90 שקל. **תבור פופה, פפטי פרינג קברנה 2010:** למרות השמות החדשים של היינות מיקב תבור שנשמעים כמו סימאנות גיוס, מרובך כסדרה טובה ומעניינת של בלנדים טובים. היין מאוזן מאוד, רענן ונותן לזיוו מושלם לכל מנה עיקרית בסדר. איזון בין לעץ וקצת תיבול



קליל ומפירותי. ברוק קלאסיק מרלו  
סימט ארנס. כרמל פרייט קולקש מרלו  
הבלנד הדרומי. ברוק צפית  
מתפוצץ מבנה טריו ספיריט אוף גרופלס  
ההפתעה של הטעימה. שרדונה רקנטי  
רענו ומאוזן. תבור, פופה, פפטי פרינג קברנה