אוכל

מלך הפסטה

משה בראל, הבעלים של לה פסטה דלה קאזה מכפר סבא, מסביר איך להכין קנלוני עם הילדים

ספגטי, פוזילי, פרפלך, פנה, פטוצ'יני או קנלוני. אין ילד שלא אוהב פסטה תשאלו את משה בראל, הבעלים של לה פסטה דלה קאזה (הפסטה של הבית) בכפר סבא, שמכין פסטה כבר מגיל 4 וכל חוויות הילדות שלו קשורות למטבח.

"אני זוכר שבילתי שעות ארוכות אצל סבתא", נזכר בראל. "היא הייתה מכינה בכל יום בצק פסטה ומרדדת אותו על השולחן הכי גדול בבית. התפקיד שלי היה להפוך את הפסטה על סדין מעל המיטה כדי שלא תידבק. בסוף המלאכה היינו מניחים את האטריות בקופסאות פח אדומות".

לפני כ־22 שנה החליט בראל לעזוב את כל העיסוקים שלו ולהגשים חלום ילדות ישן – להכין פסטה. הוא טס לאיטליה להשתלמויות והתמקצע בתחום. בתחילה הוא ייצר פסטה בביתו עם ילדיו ושיווק למסעדות ולחנויות פרטיות. "הייתי מגיע עם קופסאות של פסטה טרייה, ומשאיר אותן אצל השפים במסעדות או בחנויות בלי לבקש תשלום. אמרתי להם 'רק תטעמו ואחר כך תחליטו'. אחרי שבוע חזרתי וקיבלתי עשרות הזמנות".

כיום יש ללה פסטה דלה קאזה שלושה סניפים: בכפר מל"ל, בקניון שרונים בהוד השרון וברחוב אוסישקין ברמת השרון. מפעל הרשת נמצא בכפר סבא.

ביקשנו מבראל שילמד אותנו להכין קנלוני במילוי גבינת ריקוטה. אתם תוכלו להכין אותם עם הילדים.

בראל. הגשים חלום ילדות ישן

חומרים לבצק: 1/2 ק"ג קמח מחיטת דורום טחון בטחינת סמולינה (טחינה גסה)
4 ביצים

חומרים למילוי קנלוני: 250 גרם ריקוטה טרייה/ 100 גרם פרמזן מגורר/ 4 בצלצלי שאלוט/ מלח ופלפל שחור.

חומרים לרוטב שמנת ופטריות: 2 סלסילות פטריות משני סוגים/ 2 שיני שום כתושות/ 1 גביע שמנת מתוקה (250 מ"ל)/ 1/2 כוס חלב/ 2 כפות שמן זית/ 50 גרם פרמזן מגורר/ 1/2 צרור פטרוזיליה קצוצה/ מלח ופלפל.

אופן ההכנה: מילוי הגבינה: קוצצים את בצלצלי השאלוט ומטגנים בשמן זית עד שקיפות. מערבבים בקערה את הגבינה, הבצלים והפרמזן, מתבלים במלח ופלפל.

רוטב השמנת ופטריות: מנקים את הפטריות וחותכים לרבעים. מחממים שמן זית במחבת, מוסיפים פטריות ומטגנים כדקה־שתיים עד הזהבה. מוסיפים שום כתוש ומערבבים. מטגנים קלות כדי שהשום לא יישרף. מוסיפים שמנת מתוקה, חלב, פרמזן, מלח ופלפל. מבשלים כמה דקות תוך כדי בחישה עד שהפרמזן נמס. מסירים מהאש. מוסיפים פטרוזיליה טרייה.

הקנלוני: מעבדים היטב במעבד מזון עם וו לישה את הקמח והביצים. כשה־מסה אחידה מכסים את הבצק בניילון נצמד ומכניסים למקרר לחצי שעה. מוציאים את הבצק מהמקרר, מרדדים במערוך ומחלקים לשלושה חלקים. אפשר לרדד לעלה דק ולחתוך רצועות רחבות.

מסדרים את רצועות הפסטה על משטח עבודה. מניחים פס מילוי, מגלגלים את הבצק גלגול וחצי וחותכים. מניחים את הגליל הממולא בתבנית, כשהחתך כלפי מטה. ושוב, מניחים פס מילוי, מגלגלים את הבצק גלגול וחצי, חותכים ומניחים בתבנית. יוצקים על הקנלוני את הרוטב עד כיסוי. מפזרים פרמזן מגורר ומכניסים לתנור.

שימו לב: על הרוטב להיות דליל ועשיר בנוזלים כדי שהקנלוני יתבשלו היטב ולא יתייבשו. אופים בחום של 180 מעלות למשך חצי שעה.

נגה רוזנברג

קהילה

מתנה חברתית

"קרן אהבה" של בית איזי שפירא מציעה חבילות שי לחנוכה

לכבוד חנוכה משיקה "קרן אהבה" של בית איזי שפירא מארזי חג למגזר המוסדי והעסקי. המתנות כוללות היצע עשיר – מארזי ממתקים לילדים, סביבונים וחנוכיות, אביזרי נוי לבית, כלי בית, מוצרי ספא, מתנות לילדים ולתינוקות, תכשיטים ועבודות יד. טווח המחירים רחב – מ־12 שקלים למארז ממתקים ועד עשרות שקלים לאריזה. לרכישה ולהזמנת חבילות שי אפשר לפנות למרכז ההזמנות בטלפון: 050-8789191.

לי דניאל

הצגה

אגוז קל לפיצוח

ההצגה "מעשה בשלושה אגוזים" של תיאטרון גושן היא ממתק בריא

ההצגה המקסימה "מעשה בשלושה אגוזים" עולה בימים אלה בעיבוד חדש ומרתק של תיאטרון גושן, שתרגם את הסיפור למופע מחול סוחף. אנחנו בדרך כלל לא ממליצים על ממתקים, אבל ההצגה הזאת היא ממתק בריא שכולם אוהבים. ההצגה מומלצת במיוחד לילדים בני 3–5.

מתי? 6 בדצמבר, 17:30.

איפה? היכל אמנויות הבמה בהרצליה.

לי דניאל

אירוע

מלך הלגו

קניון שרונים יארח בחנוכה תחרות לגו * הפרס הראשון: טיסה לדנמרק

אם הילדים שלכם אוהבים לגו קחו אותם בחנוכה לקניון שרונים בהוד השרון, שם תיערך תחרות הלגו הארצית בנושא בניית מבנים וטירות.

20 המשתתפים שיעלו לשלב הגמר יתמודדו ביום האחרון לתחרות על המקום הראשון שמציע פרס אטרקטיבי – כרטיס טיסה לזוכה ללגולנד בדנמרק, אירוח במלון לגולנד וכניסה לאתר לגולנד.

לי דניאל

תכירו את זה – פורטל "את זה" עוסק בלימוד נושאים חשובים בדרך חווייתית באמצעות יצירה, משחקים להדפסה, דפי העשרה, עצות שימושיות ובילוי