

21.21x27.68	1/2	100	עמוד	לאשה	12/10/2015	50001511-3
קן אקספרטראונד טייבלס פרויקט בחסות של אמריקן אקספר - 46680						



איילת הירשמן יומן מטבח | כל מה שמתבשל אצלי עכשיו

התגעגעתי!

מודה: אני מטורפת על שגרה

בטח לא אפתיע אתכם אם אציין שאחרי החגים זה בריוק הרבה הוזה שקורה כרגע.

זהו זמן הפירעון האמיתי של כל החלטות השנה החדשה. עכשיו ה"מאני טיים" של החיים עצמם, אם תרצו. והעניין הוא, שאני ממש רוצה. כי אין דבר – וזה אולי כן יפתיע אתכם קצת, זה בטוח הפתיע גם אותי – שהתגעגעתי אליו יותר מאשר השגרה הרגילה שלי ושל משפחתי. זה חדש לי, או אני מודה בהכנעה: בעצם, אני מטורפת על הרוטינה. אוהבת את היי היוםיום האמיתי תיים שלי, לא ימי חג ומועד וחופשה, אלא את הימים האלה, הרגילים, שמהם מורכבת מנגינת חיינו. הימים שבהם אנחנו קמים מוקדם בכוקר לעבודה, ומכינים אוכל לילדים, ועובדים, ואז מכינים אוכל לילדים בצהריים. אני אוהבת לבשל צהריים לילדים שלי. צהריים רגילים כאלה של אמצע השבוע, שבהם אני מנסה עליהם מת' כונים חדשים, כי אם מכינה פירה ופרגיות, או מטגנת ערימת שניצלים, שאת מה שהם לא אוכלים ממנה, אגב, אני מאחסנת במקרר, ואז מארגנת את המטבח כדי לפנות אותו לארוחת הערב (זאת שמגיעה אחרי הנשנוש הקטן של אחרי הצהריים) שבה אני מכינה שקשוקה ענקית, או מטגנת פנקייקס או מכינה פסטה לכולם.

כן, אני בעצם מעוניינת לשוב לחיים האלה. הם הסרו לי לאחרונה. אלו הרגעים והטעמים שאלהם אתה הכי מתגעגע כשאתה חושב על המשפחה שלך. אני רוצה לה' משך בשגרת הבית הברוכה.

שימו לב

השולחן הוא עגול

עד עכשיו היה צריך דרכון בתוקף וכמה ימי חו' פשה, אבל הפרויקט המסעיר "ראונד טייבלס" של חברת **אמריקן אקספרס** מכטל את הצורך לנסוע לחו"ל כדי לאכול במסעדה נחשקת. במהלך נובמבר יבואו לכאן 8 שפים ממסעדות מובילות בברצלונה, ברלין, אמסטרדם, אתונה, ניו יורק, רומא ולונדון, ויבשלו במשך שבוע במסעדה תל-אביבית מארחת. בתפריט: ארוחת ערב המבוססת על מנות המסע' דה שלהם, בתוספת מנות בהשראה מקומית. לחלק מהמסעדות המשתתפות יש כוכב מישלן. המחירים ינועו בין 229 למחזיקי כרטיס "אמריקן אקספרס" עד ל-269 שקל לשאר בני האדם. שווה לבדוק.

פרטים: [Round Tables by American Express](#)
מכירת המקומות במסעדות דרך אתר הפרויקט:
roundtablestour.com



5.82x23.45	2/2	עמוד 101	לאשה	12/10/2015	50001518-0
קן אקספורטראונד טייבלט פרויקט בחסות של אמריקן אקספר - 46680					



פסטה עם דלעת

ברוח החזרה לשגרה והשאיפה לסתיו, אני מכינה פסטה חלבית עם דלעת. למרות שדלעות מזכירות לי את צפון-אמריקה, המתכון שכאן הוא בכלל בהשראת צפון-איטליה, שם מערבכים נתחי דלעת מזר גגים עם פסטה ומרווה, ולפעמים מפזרים פירורי עוגיות אמרטי מלמעלה. בבית אני מכינה גרסה קלילה וקלה יותר עם הרבה פרמזן.

המרכיבים (4-6 מנות)

1 חבילה (500 גרם) פסטה קצרה, כמו פוזילי

לדעת

700 גרם דלעת קלופה, חתוכה לקוביות בגודל 4 ס"מ

1 כפית סוכר חום

1 כפית מלח

לרוטב

100 גרם חמאה

1 צרור פטרוזיליה, קצוצה

מיץ מ-1 לימון

50 גרם גבינת פרמזן, מגוררת

מלח, פלפל שחור

להגשה: עוד גבינת פרמזן, מגוררת

ההכנה

- מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן. מסננים.
- בינתיים, מבשלים את הדלעת:** שמים בסיר גדול (שיוכל להכיל גם את הפסטה) את קוביות הדלעת, מפזרים עליהן את הסוכר והמלח ויוצקים מים עד כיסוי, אבל לא יותר. מכסים את הסיר, מביאים לרתיחה ומבשלים על להבה בינונית 5-7 דקות. מדי פעם בודקים אם צריך להוסיף מים. מבשלים עד שהקוביות רכות, אבל עדיין יציבות והנוזלים התאדו. מעבירים לקערה.
- הרוטב:** שמים את החמאה בסיר שבו בושלה הדלעת, מוסיפים מחצית מהפטרוזיליה ומחממים על להבה בינונית גבוהה, עד שהחמאה נמסה ומתחילה להזהיב. מוסיפים את מיץ הלימון ומביאים לרתיחה. מחזירים את קוביות הדלעת, מוסיפים את הפסטה ומערבכים בעדינות. מוסיפים את הפרמזן, יתרת הפטרוזיליה, מתבלים במלח ופלפל, מערבכים ומגישים.