



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 יוסי יזרעל, רחובות 10, תל אביב

- 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 והצמחים, בוחשים, מביאים לרתיחה.
3. מנמיכים להבה, מכסים, מבשלים על אש מינימום לפחות שעה.
4. אפשר להגיש עם טרטיות, עם פתיתים, עם כאנג' טרי ומתפצץ. להגשה עם ספגטי, ממליץ לשובר 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 כ-5 דקות או עד לפסטה אל-דנטה.
7. מי שרוצה יכול להגיש עם פרמזן מגורדת.



## איטלקי בריאותי

רגע לפני שמטח משבית את שמחת הקמתו, כדאי להתוודע לתכרטי הבריאותי של מסעדת "פיאצה" בתל אביב, המוגש לצד התכריט הרגיל ומבוסס על מנות דלות בלגויות ועמוסות בירקות, קטניות מונבטות וחלבונים בריאים. בין המנות שהיך השך יש דובלר: פולצ'ה ופיצוצה מקמח כוסמין מלא עם אורגנו, פסטו מלונז" מירקות שורש וטופו טחון, פוקוסו טבעונית מחלב קוקוס ועוד.



צילום: דניאל רותם, תל אביב

פסח 2014  
מבחן היינות  
הגדול

# ההזדה?

מחלקים ציונים.  
נבחנת הטועמים  
שלנו בבעולה

עדיין, כשר, מחיר 96 שקל.  
עמק האלה קברנה סוביניון 2010:  
ניחוחות ירקקים יחסית לזן, איזון של פרי בשל עם קצת ניואנסים של קפה וקליינה. קברנה לגיימי וטוב. כשר, מחיר 99 שקל.  
ברוק אפבלוי 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 מופטלי קברנה פרינג 2011: סגנון היקב שהוא מתוק בדרך כלל מתבטא כאן בעדינות יחסית. איזון טוב עם הניחוחות הירוקים של הזן הזה וסיומת טובה ונעימה. כשר, 85 שקל.  
לחון 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.  
טריי ספריי 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.  
כשר, 90 שקל.  
1848 דור המיישי פרינג 2011: יין נחמד מאוד, פירותי אך קצת המצמצ מדיקב הוותיק הזה. תמורה טובה למחיר ומלווה טוב לאיכל. כשר, 89 שקל.  
רותם שורן 2011: יקב בוטיק נהדר של ג'וני שטרן מייצר בורדו טוב ומאוזן עם הרבה פרי שחור וניחוחות קלילים. לא כשר, 89 שקל.

הגבוהים במבחן הטעימה העיור:  
מריטאי ספרברג 2011: כלנר מרשים של קברנה סוביניון, מולד, 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 ויינארדס 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:  
תבור השמתי החדשים של היינות מיקב תבור שנשמעים כמו סימאנת גיוס, מרובך כסדרה טובה ומעניינת של בלונים טובים. היין מאוזן מאוד, רענן ונותן ליווי מושלם לכל מנה עיקרית בסדר. איזון בין לעץ וקצת תיבול עיקרית בסדר. איזון בין לעץ וקצת תיבול

שנוצרת בזה, יין פירותי ומתקמקמ ופשוט עושה את העבודה. כשר, 62 שקל.  
מסע ישראל לבן וינג'ן 2013: כלנר מעניין של זנים כמו קולומבר רוסאן, וינג'יה וקצת גורצטרמינג. יין רענן ונעים, עם ניחוחות פרחניים ואיזון טוב. יכול להתאים לכולם סביב שולחן הסדר. לא כשר, 76 שקל.  
פאבאנט כייסר ויולינג 2013: ויולינג חצי מתוק בסגנון כמעט גרמני. היין מתקמקמ בפה, נעים מאוד לשתיה, עם אאווי אלכוהול נמוכים (9% שמקלים את הלגימה. ריינג נחמד של לפני הארוחה. כשר, 99 שקל.  
**האדומים.** היינות האדומים עדיין שולטים בצריכת היין המקומית – כשני שלישים מהבקבוקים הנגלמים בארץ הם אדומים. דגמנו קבוצה גדולה של יינות אדומים, לפניכם אלו שדרגו במקומות



קליל ופירותי. ברוק קלאסיק מרלו  
סימנת אורנה. כרמל פרינג קולקש מרלו  
הבלנד הדרומי. ברוק צפית  
מתפוצץ מבנה טריו ספריי אוף גרופלס  
ההפתעה של הטעימה. שדרונה רקנטי  
רענו ומאוזן. תבור פופה, מטיט פרינג קברנה