



1 היוונייה הכבדה צוהלת

מה זה כבדה? כמעט 2 קילו שוקל ספרו החדש של המסעדה צביקי עשת (מסעדת "גרקו" התל אביבית) – "מטבח יווני", שכולו שיר הלל ליוון. אסופה כזו של תמונות מגרות ומעוררות תיאבון יחד עם סיפורי אוכל ופולקלור מקומי טרם ראינו. הספר חושף את המטבח היווני כפי שהוא משתקף דרך עיניו המאוהבות של עשת, שגדל על התרבות היוונית ובילה 25 שנה בחקירת המטבחים המקומיים. דרך העיניים שלו קשה שלא להתאהב במדינת השמש. מעבר למתכונים תמצאו בספר מדריך של ממש לתייר האוכל, הכולל שפע של המלצות לטברנות, אוזריות ובחוקיות; מדריך לחומרי גלם מקומיים, שווקים ויעדים קולינריים נחשקים. על צילומי המנות, שהוכנו במטבח של מסעדת "גרקו", הופקדו הצלם דן פרץ והסטייליסטית נורית קריב. תמונות האווירה, השווקים והמסעדות צולמו על ידי צביקי עשת עצמו. הספר הזה הוא מתנה מקסימה לכל מי שמאוהב בתרבות היוונית ולכל מי שרוצה להיות מאוהב.

[178 שקל, להשיג ברשתות הספרים וגם דרך אתר

המסעדה www.greco.co.il]

10



דברים ליהנות מהם החודש

אזהרה: שרביק של קראק נרדוש (דוש). תודה למשפחת נרדוש



3 מהאש לשולחן

מחבתות האלומיניום החדשות של המותג האיטלקי knindustrie שנמכרות ב"הביסטאט" מזכירות במבט ראשון מחבתות מנחושת כהה (כאלה שקונים בעיר עתיקה כלשהי), אבל כשמרימים אחת מהן מגלים שהן בעצם קלות במיוחד. אחר כך, על האש, מגלים שהמחבת מתלהטת במהירות גדולה וש אפשר לטגן או לחמם בה הכל עם מינימום שמן וללא סכנת חריכה בזכות התחתית, שמצטיינת במניעת הידבקות. הניקוי קל והידידת, שעשויה מפלדה ומצופה בברונזה, לא מתחממת בשימוש על הגז. בזכות הידית אפשר גם להעביר את המחבת לתנור (לא כל תנור, שכן היא מעט ארוכה מדי). ועוד בונוס: המחבת חוסכת זמן כיוור – היא יפה דיה בשביל להגיש בתוכה ומייתרת את השימוש בכלי הגשה.

[295-370 שקל (תלוי בגודל). לרשימת הסניפים: www.habitat.co.il]

2 מצטיידים למנגליאדה

"כרמל דיירקט", שמייבאת ומשווקת מותגי גריל מובילים מהעולם, פותחת מרכז גדול בהרצליה, שבו תוכלו להצטייד במיתקן גריל חדש לקראת חג המנגל הלאומי. לכבוד הפתיחה כל המוצרים יימכרו בהנחה ממוצעת של 30% (מחירי הגריל נעים בין 1500 ל-4000 שקל, כך שמדובר בהנחה משמעותית). חוץ מגרילים יש המון איבזרים משלימים כמו כפפות, מלקחיים ורשתות צלייה ייחודיות. הכי אהבנו את תיבת העישון, שמניחים מתחת לרשת הגריל, כאשר בתוכה שבבי עישון, מה שהופך את המנגל הביתי למעשנת קטנה.

Carmel Outdoor [משכית 1 הרצליה פיתוח, טל' 1-700-700-642]

