

המלצת השף

פסטות

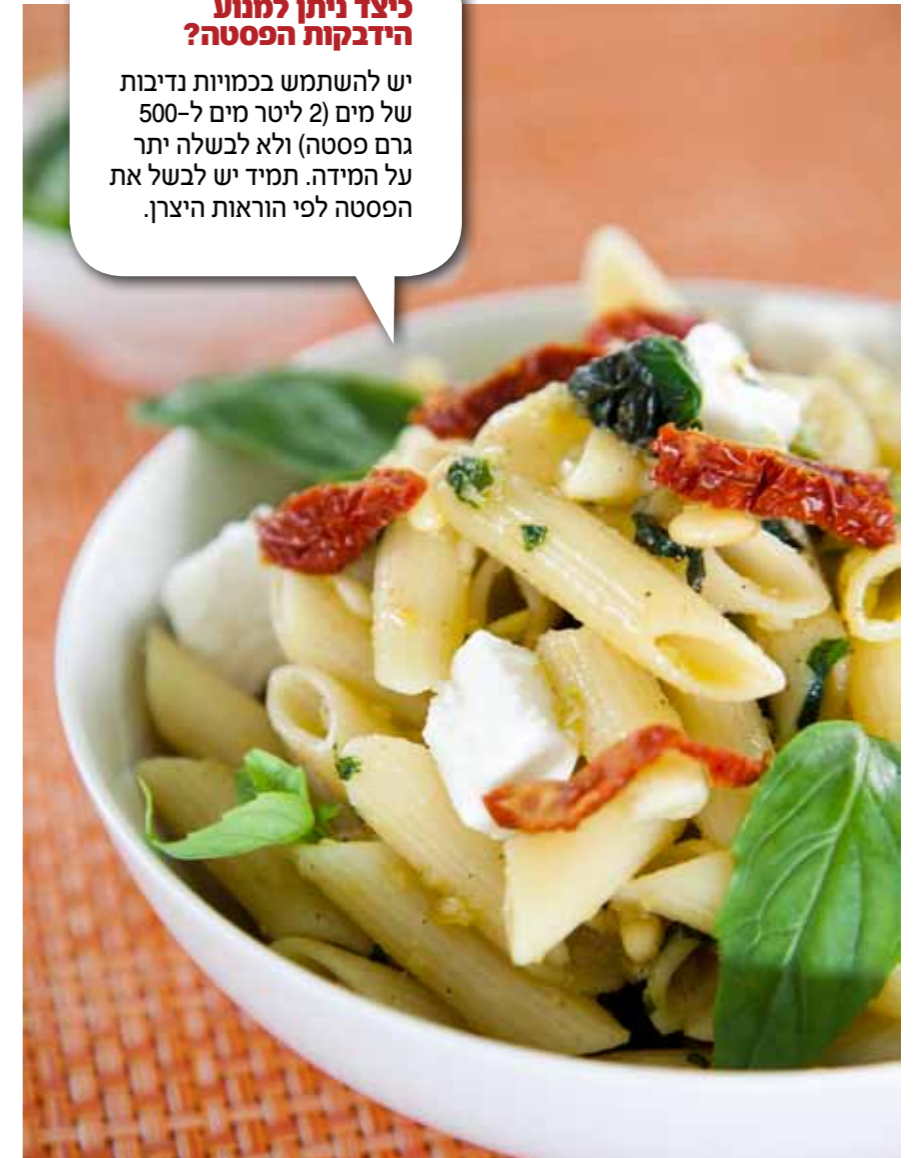
הידעתם שקיימים יותר מ-500 סוגי פסטה המוגשים בדרך כלל ברוטב? אבל איזה רוטב כדאי לבחור? רצוי לשדרג בין פסטה לרוטב המתאים לה. באופן כללי, ניתן לאפיין שלושה סוגים עיקריים של רוטב לפסטה - רוטב שמן זית פסטה, רוטב שמנת לפסטה וכמוכן רוטב עגבניות לפסטה. בצפון איטליה נפוצים מאוד רוטבי שמנת וחמאה, ובדרום נפוצים מאוד רטבים על בסיס שמן זית ועל בסיס עגבניות. כשמכינים רוטב לפסטה מומלץ להקפיד, כמו שהאיטלקים מקפידים, על שימוש בירקות בעונתם, על התאמת אופי הרוטב למזג האוויר ועל התאמת הפסטה למתכון.



השף יוחנן למביאסי // צילומים: דניאל לילה // סטיילינג: נועה קנריק

כיצד ניתן למנוע הידבקות הפסטה?

יש להשתמש בכמויות נדיבות של מים (2 ליטר מים ל-500 גרם פסטה) ולא לבשלה יתר על המידה. תמיד יש לבשל את הפסטה לפי הוראות היצרן.



פסטה פנה

פסטו גבינת פטה וצנוברים

החומרים:

1 חבילת פסטה פנה טעמן

לפסטו:

חופן בזיליקום טרי

1 כפית + 1 כף צנוברים

1 שן שום כתושה

100 מ"ל שמן זית

50 גרם גבינת פטה מפוררת

50 גרם עגבניות מיובשות - לקישוט (לבחירה)

אופן ההכנה:

מבשלים את הפסטה לפי ההוראות.

מכינים את הפסטו: מערבבים את הבזיליקום, את כפית הצנוברים בלבד, את השום ואת שמן הזית במעבד מזון קטן.

יוצקים על הפסטה המבושלת ומפזרים את גבינת הפטה ואת כף צנוברים.

ניתן לפזר עגבניות מיובשות מעל הפסטה.

רוטב בסיסי של עגבניות ובזיליקום

החומרים:

1 חבילת פסטה טעמן קפליני

לרוטב:

3 כפות שמן זית

1 בצל גדול קצוץ

2 שיני שום כתושות

500 גרם עגבניות קצוצות

1/2-1/4 כפית פלפל חריף יבש

2 כפיות חומץ בלסמי

2 כפיות סוכר

חופן עלי בזיליקום קרועים לחתיכות קטנות

מלח

פלפל שחור טרי גרוס

גבינה צהובה מגוררת

אופן ההכנה:

מחממים את השמן בסיר ומבשלים את הבצל ואת השום בעדינות עד להתרככות, מוסיפים את העגבניות, את הפלפל החריף, את החומץ ואת הסוכר, מנמיכים את האש ומבשלים 45 דקות עד שעה. בינתיים מבשלים את הפסטה לפי ההוראות שעל גבי האריזה. מוסיפים את הבזיליקום ומתבלים במלח ובפלפל.

ניתן להגיש את הרוטב כמו שהוא או לערבבו במעבד מזון לקבלת רוטב חלק. מגישים מעל הפסטה המבושלת ומפזרים כמויות גדושות של גבינה צהובה מגוררת.





"בלאג'יו" האיטלקית המשובחת בייצור ייחודי של מי מעיין זכים

פסטה בלאג'יו, המוכרת לכל אנין טעם באיטליה ובעולם מיוצרת בעיירה ציורית בצפונה של איטליה. תהליך הייצור במפעל בו מיוצרת הפסטה מתבצע תוך הקפדה על מסורת איטלקית רבת שנים של טחינת הקמח בשיטה ייחודית של שימוש במי מעיין זכים בלבד. סוד ההכנה המדויקת ידוע לבעלי המפעל בלבד השומרים אותו באדיקות יתירה. רק הטעם המעודן הינו נחלת הכלל. מיותר לציין, כי הייצור עבור טעמן מיוצר תחת עינם הפקוחה של משגיחי הכשרות של בד"צ העדה החרדית.

פסטה בלאג'יו, נהנית מיתרונות בריאותיים משמעותיים ומיוצרת מקמח סמולינה (מחית דורום) ומים בלבד, ללא תוספת חומרים משמרים, ללא צבעי מאכל וללא כולסטרול. מינימום חומרים - מקסימום איכות, זהו אם תרצו, סוד הצלחתה וסיבת המקום המכובד אותו כבשה במטבחים רבים בכל רחבי העולם. הפסטה מוצעת בשלל צורות להנאת כל בני המשפחה: ניוקי, צינורות, פסטה מסולסלת, ספגטי וספירלה. צורת ההכנה של פסטה בלאג'יו מקלה מאוד על בעלת הבית. 9 דקות בלבד דרושות להכנה מסורתית (אל דנטה), ו-11 דקות להכנה רגילה. לבשל, לסנן ולהגיש. טעמן הכילה גם על מוצר איכותי זה את מדיניות המחירים בה היא דבקה לפיה היא מציעה לצרכני המהדרין מוצרים איכותיים בכשרות מהודרת ובמחיר משתלם.



פוסילי אלפרדו עם פטריות בר

החומרים:

1 חבילת פוסילי טעמן

לרוטב:

6 כפות חמאה ללא מלח

1 בצל כתוש

250 גרם פטריות בר

1 כוס שמנת מתוקה

1/2 כפית מלח

1/4 כפית פלפל שחור גרוס טרי

לקישוט: פטרזויליה טרייה קצוצה (לא חובה)

אופן ההכנה:

מבשלים את הפסטה לפי ההוראות, מסננים ושומרים את מי הבישול הנותרים.

בינתיים ממיסים את החמאה בסיר בינוני על אש בינונית-גבוהה. מוסיפים את הבצל ומטגנים עד שמתרכך, מוסיפים את הפטריות ואת השמנת ומביאים לידי רתיחה, ממשיכים לבשל עד שהרוטב מצטמצם מעט, כחמש דקות, ומסירים מהאש.

מחזירים את הפסטה לסיר שבו היא התבשלה ומניחים על אש בינונית-גבוהה עם מי הבישול שנשמרו, מוסיפים את תערובת החמאה ומתבלים במלח ופלפל לפי הטעם. מגישים מיד.





השף יוחנן למביאסי: טעמן של תכניות עתידיות במרכז הירושלמי לאומנות הבישול

המרכז לבישול למהדרין היחידי בעולם, מציע תכניות ללימוד אומנות הבישול נפרדות לגברים ולנשים ע"י מורים-שפים מקצוענים במטבחי לימוד חדשים ומרווחים

נפתחו עכשיו!

קורסים מקצועיים: פעמים בשבוע במשך 8 שבועות
סדנא ניסיונית חנים:

לקורסים בני 8 שבועות לאומנות הבישול והקונדיטוריה:
לגברים - ערב - בישול- ימי א' וג' 18:00-21:30
לנשים - ערב - בישול - ימי ב' וד' 18:00-21:30
לנשים - ערב - קונדיטוריה - ימי ג' וד' 18:00-21:30

*חדש! - נשים - בוקר - קונדיטוריה - ימי ג' וד' 9:00-12:30

בקרוב!

הובי פלוס: שיעורים בני 3 שעות, פעם בשבוע במשך חודש
(סה"כ 4 שיעורים)

בישול:

אומנות הבשר | נפלאות הדגים | יסודות הפסטה והרוטב | אומנות הצילחות | שבת ויום טוב בסגנון גורמה | שיעורים לכלות

קונדיטוריה:

קישוט עוגות | אומנות השוקולד | פטיפורים | לחם ולחם ארטיזן | עוגות פאי ועוגיות | מנות אחרונות צלוחות

חדש!

סדנאות בני שעתיים | קולינארי | קונדיטורי | בית-ספר לבישול לילדים

להרשמה נא ליצור קשר עם חיים שלום

בטלפון: 052-8884581 | מייל: info@jccichef.com

המרכז הירושלמי לאומנות הבישול הינו כשר למהדרין, בהשגחת בד"ץ אגודת ישראל, בפקוחו של הרב בנימין אדלר.

המרכז הירושלמי לאומנות הבישול

רחוב יד חרוצים 6, ירושלים 91531
טלפון: 02-9923128 | פקס: 02-9923097

פסטה בתרד, אפונה ירוקה ושום

החומרים:

1 חבילת ספגטי טעמן

2 כפות שמן זית

1/2 בצל קצוץ

2 שיני שום קצוצות

2 חופני עלי תרד

100 גרם אפונה ירוקה קפואה

75 מ"ל שמנת מתוקה

מלח ופלפל שחור גרוס טרי

אופן ההכנה:

מבשלים את הפסטה לפי ההוראות. מחממים את השמן במחבת על אש בינונית, מוסיפים בצל ושום ומבשלים כשלוש-ארבע דקות או עד שמתרככים.

מוסיפים את התרד ומטגנים כדקה-שתיים או עד שהעלים נובלים, מוסיפים את האפונה, את השמנת ואת הספגטי המבושול ומתבלים במלח ובפלפל.

ממשיכים לבשל על אש קטנה דקה-שתיים עד שהתערובת מתחממת. מגישים מיד על צלחת הגשה.



כיצד מקבלים תמיד תוצאות מצוינות בבישול פסטה?

- מרתיחים מים.
- מוסיפים את הפסטה תוך סיבוב כף ומרתיחים שוב.
- מוסיפים מלח (מומלץ להוסיף כרבע-חצי כפית מלח לכל 500 גרם פסטה).
- מערבבים מפעם לפעם בזמן הבישול.
- מבשלים במשך הזמן המצויין על האריזה. אם הפסטה תהיה חלק מתבשיל הדורש בישול נוסף, יש לבשלה רק שני שלישים מהזמן המצויין.
- טועמים את הפסטה לבדוק אם היא מבושלת די צורכה.
- פסטה טובה אמורה להיות בדרגת "אל-דנטה", כלומר קצת קשה ומוצקה ולא רכה, אבל מבושלת.
- מסננים מיד את הפסטה וממשיכים בהכנת המתכון.