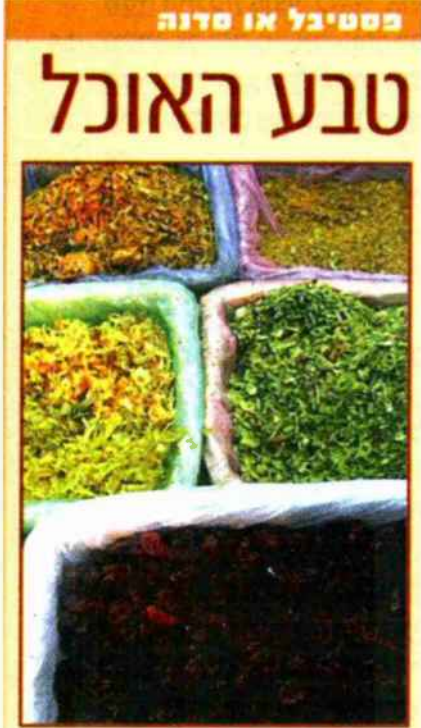


17215432-5	18/03/2009	מקור ראשון - כותרת	עמוד 12	55	6.57x29.27
קייטרינג קומו השף אייל פינקלשטיין • 84330					

# חם וסתם

החדור של « נעמי גוטקינד-גולן »



עם חובב פסטיבלים אנחנו, במיוחד כאלה שאוכלים בהם, כי איזו ברירה אחרת יש, כאשר המציאות קשה ומתסכלת? לפחות שנאכל טוב אז הנה סיבה נוספת למסיבה "פסטיבל טבע האוכל" בקניון הגדול בפתח תקווה שיתחיל מחר ויימשך גם ביום שישי. תוכלו לטעום שם חיים וגם לקנות כמונן גבינות, תבלינים, מתוקים, מוצרי גורמה, שמן זית, דבש, פירות וירקות אורגנים, קוסמטיקה מן הטבע ועוגות קונדיטוריה. ואחרי שתשבעו, תגיעו עם הילדים להפעלות לכל המשפחה. דוגמה: מתחם תבלינים גלילי שבו ילמדו איך כותשים. מתחם מאכלים דחויים, מתחם חליטות תה ועוד. מתחיל ב-12 בצהריים ונמשך עד עשר בלילה. ביום שישי שעות הפתיחה הן 10:00 עד 15:00.

כשאין פסטיבל, אנחנו מתייצבים בסדנה. מי שמודע לתכונה הזו הוא אייל פינקלשטיין, השף של קייטרינג קומו במושב מזור. במחיר של 150 שקלים למשתתף (הכולל לצד הלימוד גם אחחה ויין), הוא מציע שתגיעו למושב שלו ביום שישי הבא, 27.3, בשעה 10:00 בבוקר, לסדנה המוקדשת להכנת אחחת חג מושקעת: תבשיל בקר בין אדום עם ירקות שורש ארמאטיים, שוקיי עוף ממולאות תאנים שום ופטרז'וליה, קציצות כבש עם צמברים ונענע, גלילות אנטריקוט ממולאות בצלצלי שאלט ופטריות שמפניון בחטב טריאקי. מתאים בעיקר לאוכלי קטניות בפסח. לפרטים ולהזמנת מקום: אוהד - 052-2904804.

**בצילומים: מתחם תבלינים בפסטיבל טבע האוכל, והשף פינקלשטיין בסדנת הבשר.**

