

טוחנים

★★★★★

לזניה וקנלוני של פסטה גונה

יש שאדם מתהלך ומבט מהורהר על פניו. אולי חושב הוא על המצב המדיני ג'י או הוגה בטקס השבעת נשיא ארה"ב בערגה. אולי חושב הוא על תפקיד השפה בהתעצבות האובייקט על פי לאקאן. אולי, כמוני, מהשבותיו נודות אל קנלוני הפטריות והכמהין של פסטה גונה, אל קנלוני גבינת העזים, אל לזניית ארבע הנבינות או אל לזניית הטונה וזיתים שחורים. במקרה כזה יכול האדם לפנטז בערגה על הדגע שבו ישוב הביתה ויחליק את תבנית הטורקיו המפתה אל הטוסטר אובן שלו, יקצוץ לו סלט רק, ימוזג עליו רוטב מעשה ידיו, ואז יוציא את התבנית מן הטוסטר, יתנוד לו נתח נאה ועתיר קלוריות, ינגוס בו בכמיהה ויחוש בקמה הדורות החם ומתמוסס בפיו, בגבינת הריקוטה, המוצרלה, השמנת, ברוטב העגבניות, שמן הזית, בקצה ובשום, ויכול להיות שכבר עשה את כל זה והוא רק ושחזר שוב ושוב את החוויה.

ז, שבוע עבר מאז הופקרו בידיי ארבע הפיסות המאכלים האיטלקיים ללו, החפים מחומרים משמרים וצבעי מאכל, כפיצוי על עוגמת הנפש ונגרמה לי שבוע קודם לכן במדור. אין ספק שמדובר במערן, ושהחומרים ומהם מורכבים הקנלוני/לזניית האלה אכן טריים ומשובחים. אבל אלר ים, ארבע תבניות, יותר מאלף קלוריות לתבנית - מי יפצה אותי על זה? חיר: 30-32 שקלים ל-500 גר',

יורד תהנונה: 30 נו נונה!

קליה מור

