

Exploring new opportunities

קוֹמְפּוּטֵר.קוּ

הבית לאזרחים האירופאיים



pastel de nata

## פסטל דה נאטה

מה זה בדיוק? מה המקור שלו?  
למה הוא כל כך אהוב?  
ובעיקר! איך עושים אותו???



# טועמים פורטוגל.

השף שי דרורי מבשל לכם מנות מהמטבח הפורטוגלי

הבית לאזרחים האירופאיים



## פסטל דה נאטה - Pastel de Nata

טעם גן-עדן

200 שנה של מסורת מתוקה.

בנגיסה הראשונה בפשטל דה נאטה מבינים שבין הבצק לקרם חבוי סוד. שלחנו את השף שי דרורי לגלות קצת מההיסטוריה של המאפה הפורטוגלי והוא חזר עם ידיעה מרעישת -

**חולצה לבנה, נזירה אדוקה ופשטל מתקתק  
זה השילוש הקדוש החדש.**

על גדול נהר הטיזו ברובע בלם בליסבון עומד מנזר זירונימוש. כמו כל מנזר, הוא מורכב ממספר מבנים אשר מספרים סיפור של חיי שגרה ייחודיים של הנזירות אשר שילבו עבודה קשה ומשמעת אשר נועדה לשרת את האמונה בדת בצניעות ובענווה שבאדם - היסודות המרכזיים של הנצרות. שגרת היום של הנזירות, שהחלה באור שמש ראשון, היתה רצופה במטלות אשר אפשרו חיים סדרים בתוך גבולות המנזר כמו בישול, ניקיון, כביסה ועבודה בשדות. בדומה לעימלון טקסטיל של היום, הנזירות השתמשו בכמויות גדולות של חלבוני ביצה עבור הלבנה וגיהוץ של הבגדים ושאר הטקסטיל במנזר. מטעמי חיסכון, החלו הנזירות להשתמש בחלמוני הביצים למאפים אשר אט-אט החלו להתפשט ברחבי פורטוגל. בשנת 1821 פרצה המהפכה הליברלית אשר בעקבותיה הרבה מנזרים עמדו בפני סגירה ולצורך ייצור הכנסות הן החלו למכור את הפשטל דה נאטה המפורסם עד היום.

ל עוד מתכונים מהמטבח הפורטוגלי כנסו:

## הבית לאזרחים האירופאיים

### מה צריך למילוי:

- 6 ביצים
- 4 כפות דבש
- 2 כפיות ת.וניל
- גרידת תפוז
- 560 מ"ל ש. מתוקה

### אופן ההכנה לקרם וניל:

באן-מארי - מכינים סיר עם מעט מים וקערה חסינת חום.  
טורפים את הביצים הווניל, גרידת התפוז והדבש.  
מחממים שמנת ל-94 מעלות או סף רתיחה מעבירים חלק מהשמנת לתערובת הביצים וטורפים להשוואת טמפרטורות.  
מוסיפים את שאר השמנת וטורפים היטב.  
מעבירים הכל לבאן-מארי (לקערה) ומניחים מעל הסיר.  
טורפים בעדינות עד שמסמיך והקרם חלק.  
מקררים מעט ומוזגים לתחתיות הבצק שאפינו.  
קרום דקיק יוצר לכשהקרם יתקרר.  
צננו.  
הגישו קר (5 דקות לאחר הוצאה מהמקרר) או בטמפרטורת החדר.

### מה צריך לבצק:

- 250 גר' בצק עלים
- 1 חלמון ביצה
- 4 כפות סוכר
- קורט אגוז מוסקט
- קורט קינמון

### אופן ההכנה לבצק:

תנור מכוון ל 200 מעלות.  
מקמחים משטח עבודה.  
מרדדים את בצק העלים למלבן.  
מפזרים מעליו את תערובת התבלינים.  
מגלגלים לרולדה.  
פורסים פרוסות בעובי של 3 ס"מ.  
כל פרוסה מניחים אותה שהספירלה נראית כלפי מעלה. משטחים את הפרוסה לקוטר של ספל.  
הופכים תבנית שקעים ומניחים מעליה עיגול בצק ועוטפים את השקע עם הבצק.  
אופים למשך 15 דקות.  
מוציאים מהתנור וטופחים קלות על התחתית שתהיה דקה.  
מצננים את הבצק וחולצים אותו מהתבנית.