

	09/07/2010
	23328900-7

25.7x25.31	31	68
------------	----	----

# יום כתרון

אצלנו הכי מוכרת זו הכתומה והעגולה.  
אבל בגין הדלועים של ד"ר הארי פריס, אפיו  
סינדרלה הייתה מוצאת לה כרכרה

רונית ורד, חיים כהן ואלי לנדאנו



## בינה אוכל

אנחנו פוגשים בשוקים כפועט בן שלושה ימים - וכל בניו ובנותיו של הארי גרלים למלעת יצורים מיתולוגיים רוסתניים. בקשה, גן עדן סמוי מן העין וסמרק למוכניות החולפות בכיביש 75, מתגים עור עשרות סוגים של לדועים משונים מכל תחבי העולם.

בשנת 1711 הוזמן האציגיר ברהטלומאו בימבי לציר פורטוט בגודל טبعי של דלעת ענקית שהובאה במיזוח מהעיר פיה בעגלה רתומה לחמור. הדלועים של הארי היו מושכים גם את תשומת לבו של קווומו השלישי לבית מריצ'ז', פטרונו של האציגיר והובב נלהב של פירות וירקות משונים שקרה תיגר על התפיסה האנושית המוקבלת של יצרי הטבע.

הדלעת המוכרת לנו היום, שהיא לא הדלעת (הקרעה) המוכרת במקורה ובמשנה, נולדה לפני אלף שנים ביבשת אמריקה. שלושת המינים הנפוצים היום בגידול מסחרי הגיעה לעולם הישן בעזרת הספרדים והפורטוגלים במאה ה-16. פירות המשגשgas המושגשgas האלא, דומים אבל שונים מהברים ונופפים במשפחה כמו המלון והאבטיח, עודרו מרד סקרנות גדולה. תחילת

על שלט המתכת הצנוו חוק באותיות תמות "דוקטור הארי פריס, מחלקת דלוועים". כדי להגייע אל מלכת הדלועים של תחנת המחקר נוה יער, חולפים על פני משרדי הנהלה וממונות הוכחות, ספרות ווונני.

עמוס מן המסדר עד הטפהות בכלסרים, תיקיות, ספרות ווונני ורעה צפופי כתב יד. "שבו, שבו", מפציר רוקטד דלעת בכבשו ובצעמו באורחים, ומஹוה בירו על כסאות עץ הסתדרותיים ומושנים לגבראה. "הכיסאות הם ארגינל משנת 48".

חצר המלכה העירה היא התגשותם כל מאוייה של סינדרלה: רלוותليل כל הקווושים מדורשנות חומיקים כתומים: דלוות ערמוניים שחדרות קליפה ורמיות סביבונים ממוספים: רלוות שמן: רלוות נוי: רלוות מובלטי גבושים מספרד שצמח לרגדת חוטמים מפלצתיים מצירורי של אצ'םבולדו קווצלה, זוקני מוארך ומפוספס בירוק-צהוב: וסתם קישואים שגדלו לממדים אגדירים. כדי לאסוף ורעים למלאת טיפול ונימirs דראשים דלוועים. בוני 50 יום ומעלה - את הקישוא המוכר, לשם השואה,

לאורחים. כל אשה צריכה מהדור כמו ר"ר הארוי פריס, איש שאוחב נשים ורלוועים בתשוקה רומה. המאהב הרומנטני, שיש לו מוניטין עולמי בתחום מחקרו ומתבל ככבוד ויקר באנויברסיטאות ובגנים בוטניים ברחבי העולם, מפליג לבית הגנוו כיינעם עלית במכונית חבושה שידעה ימים יפים מלאה. על השולחן מהיכים כבר מפרק רלעת וגרעיני רלעת קלויים: כיסני בזק בנוסה אסיטי, ממלאים בסכבי רלעת ספוגטי במקום נכסיטים: רלעות ערמוניים ממולאות בכמיה ומוגשות עם שחינה; ועוגות רלעת שופות עתיקים התלויים במטבח, מככבים נמלוא הדרם בפינות הסלון, ואפילו הכלבה המשפחתייה, יצור כלאים טב מזג, מפרקסת בעונג בשעה שימושיים לה מתחת לשולחן נהרי רלעת ערמוניים זליהה בתנור.

## עמוד 13

nidlo'oth בשם האסתטיקה וההשתאות, ורק לאחר מכן החלו לננות לטעום ולמצא להם שימושים במטבח. הצירדים, למחר ולומר, התהבו מיד ביצורי הפלא עגולים הקימורים החושניים ועורכניים הסוגניים.

ר"ר הארוי פריס נולד בנוו' יורק, שכונה יהוית דרום: לברוקלין. בינוואר 78' סיים דוקטורט בהרטיקולטורה (כלטינית): תרכובות הגן) באוניברסיטה ניו ג'רזי, ונחorsch מארס של אותה שנה עלה לישראל. אז הוא בא, בחתנת המחקר הצפונית של מכון וולקני, חוקר את הננטיקה של משפחת הדלוועים וטפתח זנים חדשים. מהשנים האמריקאיות נותרו נימוסים מופלנים, מכתא חינני וחוזות וודאי-אלנית דיקפה של אינטלקטואל היהודי ניו-יורקי. "רמין ווון, רמיון וחוון", מטיף המרעוז המאהוב בלהט. "משימתי הייא לлечת למקומות gone where no man has before. החקלאים, מגזר' הזנים החדשניים והמושפרים שאנו מטבח, חשובים מאור בתהיליך, אבל חך הרציניות השוב מהם פי כמה וכמה".

The drawings of Antoine-Nicolas Duchesne (1780-1852)



לקישוא הראשון שיצר בשנת 83' קרא "גולדי", על שם אשתו של טביהה במחוה "כנר על הגן". בחלוף השנים נולדו משורה של הכלאות קלאסיות גם "ברקרת", ווקני יוקישחוור: "אדומא", זוקני מפוספס בנוסח איטלקי ("קישוא עם טעם של פעם, אבל טעם של פעם איטלקי", שרוכ האנשים בארץ איפלו לא חלמו עלי'ו); "אורנג'טי", רלעת ספוגטי חרוטית שכשרה מתפרק לחותים כתומים וחוכה להצלחה מושחרת בארכות הברית; "סוכר שלוחני", רלעת ערמוניים נחרת עם טעם אנגי מתקתק ומרקם בשרני; ו"מניפאמ", רלעת כתומה, עגולה וקטנה שהיא גרסה שלו ל-"winter luxury" האמריקאית, הנחשה לאחת הדרលות הטעימות בירור בעולם. רלעת הטריפוליטאית, וגדרולה וכתרמת הציפה הנמרחת בנתחים, היא עדרין הדרלת הענוצה ביזור הארץ, אבל לא-אלאת מתתננים אל מדפי ההנויות וזרבוני השווקים גם הדלוועים הטעימים של הארץ.

"הלו גורג'ס, אנחנו מיד בגיןעים", הואلوح בטלפון לאשתו זה 30 שנה, יפה, שבניתים מכינה בכית ארווה על טהרת הדרלת



דלוועים בחתנת המחקר גונה יער. בניו ובנותיו של הארוי גדים למעלת יוצרים מיתולוגיים

## הגילויים של דושן

אנטואן ניקולא דושן נולד בשנת 1747 בחצר ארמון המלך בורסאי. אמו מטה בשעת לידתו ואביו, הממונה על הבניינים המלכותיים, גירל

אותו בעצמו. האב - שהיה בעצם ארכיטקט חובב, צייר וботנאי נלהב - העניק לבנו הינוך קפראני שככל לימורי אمنיות, מדעים, שפות עתיקות ומורכבות, היסטוריה, גיאוגרפיה,

מתמטיקה, מוזיקה וציור. לבו של דושן

הצעיר נהה בעיקר אהר מדעי הטבע, ואת מרוב זמנו בילה בגנים הבוטניים המלכותיים של הטריאנן, תחת השגתו של הבוטנאי הראשי.

לאקדמיה הזרפתית אמן לא התקבל, אבל בגיל 19 כבר פירסם את ספרו הראשון, שעסוק

במינים שונים של תוכה. המחקר שערך

תרם להבנה עמוקה יותר של מיניות הצמחים,

בעידן שבו שררה עדרין כורות בתחום אפלוי

בקרב המלומדים, ומפרידת הכלאותיו החלוציות

אנחנו נהנים עד עצם היום הזה.

אחרי התותים פנה דושן לעסוק במשפחה

הדרומיים. המלומד החובב אסף קרוב ב-90-

זנים שונים של דקלים וניסה להכליא ביניהם בשורה של גזלות. המסקנות שאליון הגיע,

שנים רכבות לפני פורסום תורה הגנטיקה, והות להגדירה הבiology המורנית של מינים - מיין

הוא מי שלא ניתן להכליאו עם אין אחר. את

המחקר שפירסם לוויה בסדרת אירורים יפהפיים

בעכסיים, פרי מכחולו, של כל המינים ותמי

המינים של הדלועים שחקר. כתוב היד אמקדי

והאוירים הופקרו תחילה בגנוצי הגנים הבוטניים

המלכותיים ונעלמו בערפלי המהפהכה הזרפתית.

את שנות השבתון שלו מקristol ד"ס פiris

למחקר על ההיסטוריה הגנטית של מיין

הדרומיים. את המחקר ההיסטורי ועתה היום

של דושן מצא בגנוצי המזיאן לרוססורי

של הטבע בפאריס וגן משכחה. הספר היקר

ועב הכרס שפירסם בנושו, מהיפים והגדולים

ביזור שראיינו מאו ומעולם, יצא לאור בשנת

2007 בהוצאה המזיאן הפאריסאי ובתמכתה

של פילנתרופית אמריקאית נדירה הלוואה אף

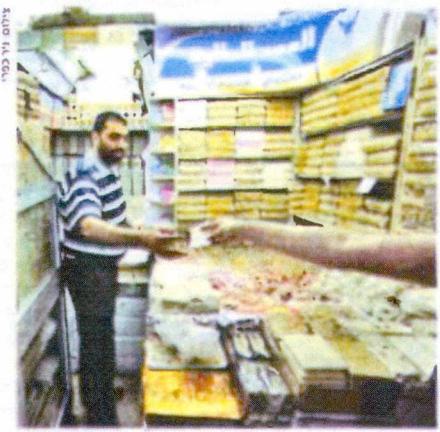
הייא במחלת הרעלת אובססיה השוכת מרפא

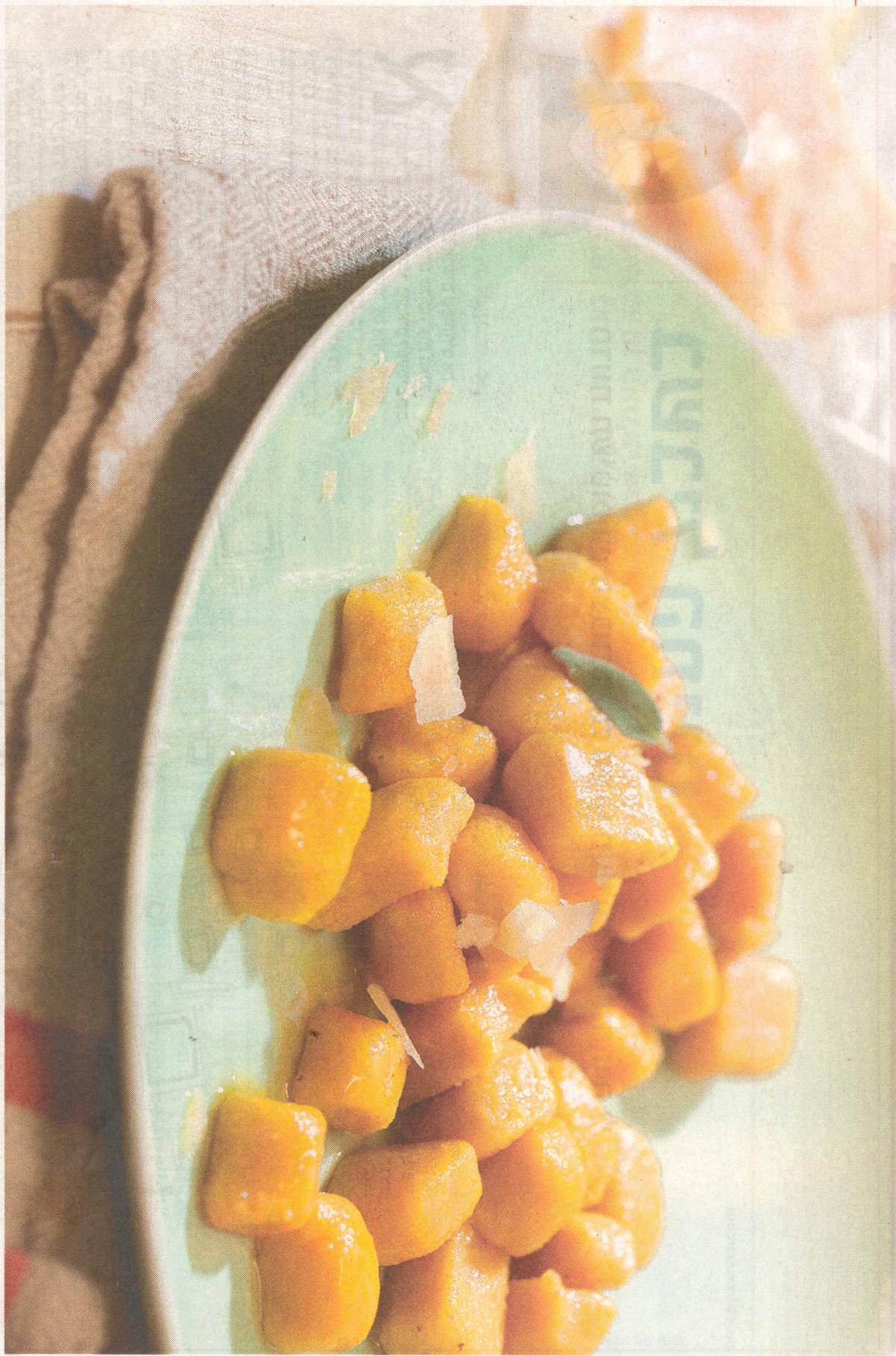
למשפחה הדרומיים.

"The drawings of Antoine Nicholas Dumesnil for Natural History of the Gourds", Dr. Harry S. Paris



דלועים במקשה בונה יער | צילומים: אייל טואג





וילק, דילעת, מילם טערוד, טעם מתתקתק ווּמַהְדָּרִין מושטבים פרטזן | צליינים: דן לב, סנוון: דלית רוסו

## המתיקות שאחרי

מתיקת הדלת הייתה אחד הגורמים לקלות שבת  
והתבהב זה על תושבי העולם הישן. פתאות ותבגד  
שיש אוכל מטלע מלוי שהוטטו לו סוכך ושאפסר  
לקטנו מליב פלשו את זוגל. באותו שנים עדרין לא  
המציא את האפקט הוכמד מסלק, והסוכך המוכר היה  
סוכך קנה שדגיע מודאים הקריביים והקטיביים והיה  
יך מאד. חלבת ולעת היא רק אחד מפנוי המתיקים  
הארבעים עליינו ביזהו, כמעט כמו דלת מוסתרת.  
בדרכן של אל עמאד, בשוק העיר העתיקה  
בירושלים, מוכרים חלבת דלתות שודיא תעוגן צחיח  
המתמוסס נפה נמתקות אינסופית (halbga בערבית)  
היא ממתק, ולא דורך חלבת השומשים המוכרת).  
היא נמכרת בכירות מלכניות - משקה מותקה של  
בשער דלתות מינש ומשובץ בגזוי מלך - ומיצות  
במפעלים ביתים זעירים של דברי מתקפה באוזו  
העיר שכם.

אל עמאד, חאן אל זיתים 119, שוק העיר העתיקה  
במרכז ירושלים, 02-6285635

## մԵ՛ՌԱՄ

המתכוונים הפעם הם על טהרת המתבח האיטלקי,  
לא רק בגלל החיבה שאחגנו רוחחים  
לטמבה זהה, אלא כמחווה של כבוד לנণנים  
ולבוונאים האיטלקים שפייחו רבים מזני הדלתות  
והקישוא המוכרים לנו היום. האקלים האיטלקי  
התאים לנידול הירקות והפירות שהגינו  
מהעולם החורש יותר מأكلימה של צפון אירופה.  
באיטליה - יותר מאשר אנגליה, צרפת או ספרד  
- התפתחה תרבות הנדרת של מטבח המכוסט  
על ירקות. מה שנה בלבד לאחד נחיתת  
של הדלועים ביבשת האירופית, כבר המציאו  
האיטלקים איסוף זנים חדש של דלועים,  
בינם אלה המוארכים ונטולו הזודיעום.  
cockoni האיטלקי, וטפחו זנים שנעודו לאלכית  
פריהם. עד היום מתגאה כל חבל ארץ איטלקי  
במיינר דלתות וקישוא מוחדרים רק לו, ובהתאם גם  
במתכוונים אורוים נזהדים. הפעם נטפל בדלת  
בזרחה, על הקישוא נפעם אחרה.

## ՆՈՅԻ ԴԼԵՒԹ

לնויל דלתות יש צבע כתום נפלא, מרכיב מעודן  
וטעם מתתקת נהדר.

### המרכיבים ל-6 סעודיות:

- > 50 גרם חמאת
  - > 300 גרם (משקל וטו) דלעת חותוכה לקוביות
  - > 1 אדרמה בינוי מבושל ביום על קליפתן
  - > 1 חלמון
  - > 4 כפות נבונות פרמן מגורה
  - > אגוז מוסקט מגורה
  - > מלח ופלפל
  - > קמח (רצוי דורות טחון בעמיהים או קמח דק 50)
- לחיבול:
- > 50 גרם חמאת
  - > 2-3 עלי תרזה

### הכנה:

מחממים את החמאה במחבת ומוסיפים את קוביות  
הדלקת ומעט מלח. מטגנים על אש כפנה חוד  
ערובוב עד שהדלקת מתרככת לחלוtin. קולפים  
את תפוח הארומה המבושל, קוץ'ים גס ומוסיפים  
למחבת. ממשיכים דקה או שתים בטיגון על  
להבה גבואה עד שנוזלי הדלקת ותפוח הארומה  
מתאדים לחלוtin. מעבירים את תוכן המחבת  
לבלנדר. מוסיפים לעיסה אחידה ומונחים לה  
להתקדר. מוסיפים את החלמון ומערכבים בעדות  
כח עץ. מוסיפים פרמן, מערכבים ומתכלים  
במלח, פלפל ומעט אגוז מוסקט ומלחינים שוב.  
מוסיפים בהרדגה, תוך ערובוב, חצי כוס קמה  
ומעכדרים עד שנוצר בזקך רך ולארכיק. אם יש  
צורך מוסיפים עוד קמה.

בסיד גDEL, מביאים מים מומלחים קלות לרותחת.  
מכינים מבזק הדלקת נויל Kapnem וקורצים  
בכפיפות, יוצרים גליל בעובי 1.5 ס"מ וחותכים  
אותו לנוקי קטנים או פשט מגללים את הגזוקי  
אחד-אחר על משטח מקומה - כל אחד יאמץ את  
השיטה החביבה עליו). מכינים את הגזוקי לסדר  
הימים הרותחים.

במחבת גודלה מוסיפים את החמאה יחד עם עלי  
המרווה. מטגנים דקה או שתים.  
ఈ השינוי ציפים הם מוכנים. "זדים" אותו בסעורת  
כח מחרורת ומעכדרים אותו למחבת עם החמאה.  
מקפיצים דקה תוך ערובוב, מכבים את האש,  
מתבניהם 2 דקות ומגישים.  
ההדרין מוסיפים עוד פרמן. אנחנו מהדרין.

## ՐՅՈՒՄ ԴԼԵՒԹ

באיטליה נוהגים לפעמים להגיש ריווטו דלעת  
בתוך דלעת חזיהו ונקיה מגערניים ומציפה.

### המרכיבים ל-6 סעודיות:

- > 500 גרם דלעת חותוכה (עם הקליפה)
- > לפרוסות בעובי 1 ס"מ
- > שמן זית
- > 50 גרם חמאת
- > 1 גצל בינוי פרוש דק
- > 500 גרם אורוז ריזוטו
- > 1/2 כוס יין לבן יבש
- > ליטר וחצי ציר ירקות
- > גבינות פרמן מגורה

### הכנה:

מניחים את פרוסות הדלעת בתבנית אפייה  
מרוחה במעט שמן זית ואופים 20 דקות בתנור  
שהוחם ל-150 מעלות.  
בסוף האפייה מוציאים את פרוסות הדלעת.  
מסידרים את הקליפה ואת שער הדלעת מועכים  
במוזלן ושוררים בצד.  
מימיים בסידר בינווי מחצית מכמות החמאה  
ומאדרים בה עד שkipotot את פרוסות הבצל.  
מוסיפים את האורזו ומערכבים עוד 2-3 דקות.  
מוסיפים את הגזוקי, מערכבים ואחר שארת הוא מתאדרה  
לחלוtin, מוסיפים מצקת ציר. מונחים לצד  
להתארות ומוכרים מצקת ציר. מונחים לצד  
כר-כ-10 דקות. מוסיפים את הדלעת המועכה  
ומערכבים. מוסיפים ציר בהרדגה כל שידרש  
עד שהאורזו מוכן ומסירים מהאש. מוסיפים  
את יתר החמאה ופרמן מנורת לפיה הטעם.  
מערכבים, ממתינים רתקים ומגישים.

## ՓՍԹԱ ՍՄ ՃԼԵՒԹ

כל סוג פסטה יתאים, אבל אנחנו מעדיפים  
פסטה קצירה וחלולה מסוג פנה או ריגטוני.

### המרכיבים ל-6 סעודיות:

- > 500 גרם (משקל וטו) דלעת
- > שמן זית
- > בצל קצוץ
- > 1 כוס יין לבן יבש
- > מלח ופלפל
- > 1 כף חמאת
- > 2 עלי מרווה קצוצים
- > 6 מחת' רוחמן
- > 500 גרם (חייב להכין) פסטה קצירה
- > גבינות פקורינו מגורה

### הכנה:

קובצים מחצית מכמות הדלעת לקוביות קטנות,  
את הממחית השניה חותכים ל"גפרודים".  
במחבת ביןונית מחממים מעש שמן זית ומטגנים  
את הבצל עד לשkipotot. מוסיפים את קוביות  
הדלקת ומטגנים 2-3 דקות. מוסיפים את הגזוקי  
ומשבלים כ-10 דקות עד שהוא מתאדר כמעט  
לחלוtin. מתבלים במלח ופלפל ובעורת בלנדר  
ירני מרסקים את תכולת המחבת לשיט אחד.  
מסידרים מהאש.

במחבת שנייה מוחמים 2 כפות שמן זית יחד עם  
ה חמאה ומטגנים בה 5-10 דקות את "גפרודים"  
הדלקת על להבה ביןונית יחד עם המרווה  
ורוחמן. מתבלים במלח ופלפל ומסירם  
מהראש.

מארדים את תכולת שתי המחבות.  
մשבלים את הפסטה "אל דנטה" על פי ההוראות  
היזכרן. מטגנים ומערכבים עם תערובת שני סוגי  
הדלקת, ומגישים עם גבינת פקורינו.

- < קורט אונד מוסקט
- < מלח ופלפל
- < פירורי לחם
- לבקץ:
- < 350 גרם קמח רך לפסתה
- < 4 ביצים

**הבנה המילית:** מערכבים בקעורה את הדרלתה, עוגיות אמארטி מעוכות (או פרמן), ביצה אחת, אגוז מוסקט, מלח והמוני פלפל. אם התערובת רכה מדי, אפשר להוסיף מעט פירורי לחם. **הבנת הרביולי:** במעבר מזון מעובדים לפולסים קצרים את הקמח ו-4-5 ביצים עד שנוצר בזק 매우 גרגרי. מעבירים את גרגרי הבצק למשטה בעורדה ולשים בידיהם עד שנוצר בזק חלק. פותחים את הבצק במוכנת פסתה (דרנית או חשמלית) או במעורן, לעלה דק. חותכים את העלה לריצועות ברוחב 3-4 ס"מ. מניחים ריצועת בזק על משטה העבודה ועליה, במרקח 4-3 ס"מ זו מזו, מניחים כפית תערובת מיילוי. מניחים ריצועת בזק למלعلاה. מהדקים ומוציאים בוועת אויר ובוועת סכך וחותכים את הרביולי. שומרים את הרביולי המוכנים תחת כסוי מגבת כדי שלא יתייבשו. מבשלים את הרביולי במים מומלחים קלות. מעבירים לצלחת הגשה וויצקים עליהם את הרוטב הרצוי.

## רביולי דלעת עם עוגיות שקדים

מנה טיפסית לצפון עמק הפו. באיטליה חותכים את הדרלתה לקוביות, מושחים בשמן זית, צולמים בתנור עד להתרככות ואו מעוכבים ומכינים מלילו לרביולי. הכי קל לקנות (כמוני) מהית מוכנה, והכי כיף להוסיף למילוי עוגיות שקדים קצוצות. לעוגיות קוראים אמראטי ונינתן להשיג אותן הימים בארץ, אבל אם אין מחליפים אותן בפרמן מגורת. במודנה מגישים את הרביולי ברוטב חמאה ומרווה ובמנטובה ברוטב ראגו בשרי.

המרכיבים ל-6 סופידים:  
למלית:

- < 50 גרם דלעת (מחית דלעת מוכנה או ביתית כמתואר)
- < 50 גרם עוגיות אמארטי מעוכות (או גבינות פרמן במשקל דומה)
- < 1 ביצה