



משה, הסבתא והפסטה

כתבה: כרמי לבנשטיין | צילמה: אתי וידר-ורצר

פסטה, או שעושים באהבה או שלא עושים בכלל. כרמי לבנשטיין התרשמה מהפסטה של משה בראל ורשמה את קורותיו. כמה חוויות וגם כמה סודות ממתבחה של הסבתא ומהמפעל של הנכד.



שפע של שמן זית על גבי הפוקצ'ה

ה כול התחיל במטבח הקטן של סבתא רגינה. אז, לפני למעלה מחמישים שנה, לא ידע משה בראל וגם הסבתא היקרה, זכרה לברכה, שמהניסיון ה"קולינרי" של הנכד הקטן, במטבחה, תצמח תעשיית פסטות גדולה, לפחות בקנה מידה ישראלי.

אל מטבחה של הסבתא הגיע משה בעל כורחו. הוריו, שעלו מבולגריה, נאלצו להשאיר אותו אצלה כאשר יצאו מדי בוקר לעבודתם. האב היה ממקימי יחידת הכלבנים במשטרת ישראל והאם מנקה בקופת חולים. הם גרו בצפיפות מעל מאפית "סמי בורקס" ביפו. אין ספק שהריוח שעלו מהמאפיה של סמי וההשראה מהמטבח של הסבתא רגינה הביאו את בראל למקום שבו הוא נמצא היום.

.....
 תחושה של רוד ואהבה אחזה בי וממש
 לא רציתי להפסיק "להתעסק איתו"

כוס קפה כמידה של זמן

המטבח של הסבתא שימש למשה סדנת לימודים מעולה. הוא עזר לה להכין מרצפן, מוסקה ופלפלים ממולאים. אבל גולת הכותרת של הסבתא, היו הפסטות. הן היו הלהיט. את המתכון של הפסטות הוא לא ישכח לעולם, אולי משום שהיה פשוט בתכלית: קמח וביצים בלבד. 8 ביצים וקילו אחד של קמח. גם אופן ההכנה לא היה מסובך במיוחד: מערבבים את הקמח והביצים בידיים חשופות, עוטפים את הבצק במגבת לחה ויוצאים להפסקת קפה. הזמן שבו הבצק היה עטוף באהבה בתוך מגבת לחה, היה תמיד כאורכה של הפסקת הקפה. לאחר שהיו מוציאים אותו מהמגבת, היו משטחים את הבצק עם 'מטרלה' דק דק. על הבצק המרודד פזרו קמח, גלגלו לגליל וחתכו בסכין. רוחבה של כל חתיכה וחתיכה



לישת הבצק הרך והמתמר

מתכון לפוקצ'ה

- 1 קילו קמח לבן
- 650 מ"ל מים פושרים
- 25 גרם שמרים טריים או 15 גרם (2 כפיות) של שמרים יבשים
- 1 כפית מלח
- 1 כף סוכר
- 50 גרם שמן זית

סודות הלישה

- שלב ראשון: ללוש את כל המרכיבים ללא מלח וללא שמן 10 דקות.
- שלב שני: ללוש את הבצק בתוספת המלח והשמן 10 דקות נוספות.
- להניח את הבצק לתפיחה בכלי בו הבצק יכול לשלש את נפחו. לכסות את הכלי בניילון נצמד או במגבת לחה, חשוב שהניילון או המגבת לא יגעו בבצק! להשאיר את הקערה למשך שעה בטמפרטורת חדר.
- לחלק את הבצק לכדורים על פי גודל הפוקצ'ה שרוצים להכין (משה ממליץ על כדורים במשקל של כ-100 גרם), לפזר קמח על הכדורים ולשטח עם הידיים בתוך תבנית.

היה תמיד כרוחבה של אצבע. כמוכן כרוחב האצבע של סבתא רגינה. בשלב הזה נכנס משה לפעולה. הוא היה זה שמאוויר את הפסטה בכפות ידיו הקטנות: הסבתא הייתה מפזרת את רצועות הפסטה על מגבות, שהיו פרושות על המיטה בחדר השינה, ומשה היה מכניס את הידיים מתחת לפסטה הופך בה והופך כדי שלא תדבק ותתייבש כראוי לפני האחסון.

את הפסטה, המוכנה, הייתה הסבתא אורזת בקופסאות אלומיניום ריקות שבמקור שימשו לאריזת תרופות. את הקופסאות הביאה, כשהן ריקות כמוכן, אמו של משה מקופת חולים. הפסטה השתמרה ללא קירור, זמן רב בקופסאות שהיו אטומות היטב.

.....
אני עובד עם כל הלב ולא מאמין בשיטת הזכיינות. אני לא חושב שאני צריך למסור את ילדי לאימוץ
.....

איך הנכד עלה על סבתו

בראל, יליד הארץ בן 59, למד בפנימית הכפר הירוק. גם שם הוא בילה את רוב זמנו במטבח במקום בכיתות הלימוד. בצבא שרת בחיל השריון. אף על פי שהיה לוחם מן המניין, הוא מצא עצמו, לא אחת, בהתנדבות כמוכן, תורן מטבח.

כמו באיטליה



לא חוסכים בשמן זית



.....
**הזמן שבו הבצק היה עטוף באהבה בתוך
מגבת לחה, היה תמיד כאורכה של
הפסקת הקפה**
.....

אמנם בראל אינו מאמין בזכיינים אבל הוא סומך מאד על ילדיו מיכל ואילן. השניים עובדים איתו בעסק שכולל מפעל יצור ושלוש חנויות. מיכל אחראית על השיווק והפיתוח העסקי ומאמינה שבעסקים אין קיצורי דרך ואין עיגולי פינות. אילן מנהל את המכירות לתחום המקצועי הכולל גם הדרכות.

המפעל של בראל מייצר כ-200 מוצרים שונים שמשתנים לפי עונות השנה ולפי זמינותם של חומרי הגלם. חוץ מפסטה טרייה, אפשר לקנות בחנויות הפסטה של משפחת בראל גם רולדות מלוחות, פשטידות, מרקים ורטבים טעימים ומתוחכמים.

שעתיים בילינו, חברתי אתי וידר ואנוכי, אצל משה בראל ובתו מיכל. בעוד אתי עסוקה במלאכת הצילום, למדתי אני ממשה כיצד להכין פוקצ'ה. הוא אפילו אפשר לי לגעת בבצק "האלוהי" של הפוקצ'ה. תחושה של רוך ואהבה אחזה בי וממש לא רציתי להפסיק "להתעסק איתו".

אין ספק שלמטבח של הסבתא רגינה מגיע קרדיט גדול על הצלחתו של משה בתעשיית הפסטות. אבל כדי לפתח תעשייה בסדר גודל שבה שולט בראל היום, עם כל הכבוד לסבתא, זה לא הספיק.

יום אחד נתקל משה במודעה, שהכריזה על מכירת ציוד משומש להכנת פסטה. משה קנה את הציוד. כדי ללמוד כיצד להפעילו ולהפיק ממנו את מירב ומיטב התוצרת הוא יצא להשתלמות במילאנו. הוא למד להכין פסטה בדרך האיטלקית המסורתית: Artizionale - I Tradizionale. ככל שהעסק הלך והתפתח הלכו ותכפו גם הנסיעות לאיטליה, לצורך למודים והשתלמות.

אפשר להניח שסבתא רגינה הייתה שמה, בעיניים עצומות, את שתי ידיה על "האני מאמין" שמנחה את משה בראל לאורך כל הדרך: "אני חוסך בחשמל ובמפיות נייר אבל לא מוותר על איכותם הגבוהה של חומרי הגלם", הוא מצהיר. "אני עובד עם כל הלב ולא מאמין בשיטת הזכיינות. אני לא חושב שאני צריך למסור את ילדי לאימוץ".

ולבסוף גם הנינים בעסק...

את הקמח מייבא משה מאיטליה. הוא עובד עם ספק אחד ויחיד של ביצים ועם ספק אחד ויחיד של גבינות. הוא הגדיר להם את הדרישות הקפדניות שלו והם ממלאים אחריהן בנאמנות ובמסירות. את שמן הזית, הוא קונה אצל אברהם בן משה, לשעבר מנכ"ל יקבי "כרמל מזרחי".

מיקום ה'פסטוריות'

כפר מל"ל, רחוב עין חי 43

טל': 09-7487465

רמת השרון, רחוב אוסישקין 55

טל': 03-5474893

קניון שרונים, ליד צומת ירקון,

רחוב הרקון 2 הוד השרון.

טל': 09-7430552

תחום מקצועי:

אילן טלפון: 054-4696954

מייל: ilan@pastadellacasa.com

