



## הכבד של פערי

פערי שיש, מנטורית להצלחה אישית ועסקית



### מהו מתכון הדגל שלך?

השאלה היא למה את קוראת מתכונים דגל - למתכונים שהיו זוכים בתחרות או למתכונים שחוזרים על עצמם בבית? אם אנחנו מדברים על המתכונים הקבועים, כמעט ואין לי מהם. יש לנו שלושה סלטים לשבת שאנחנו קוראים להם: 'סלטי אל תיטוש' - טחינה, עגבניות וחצילים, יהיו לפחות 7 סלטים נוספים אך הסלטים האלו יהיו שם תמיד. קיבלנו מאמא, היא קיבלה מאמא שלה והם תמיד נמצאים.

מה עוד?

עוד מתכון קבוע...

אה, יש, בוודאי, שנים היו קוראים לי פערי-קאדפי - על שם הקדאפי.

ביום שגיליתי את שערות הקדאפי בכשרות הבר"ץ, הבנתי שמהו חדש קורה לי. אני שמגוננת תמיד ובכול התחלתי להשתמש עם זה לכל דבר ובכל מנה כבשרי, חלבי, פרווה. עד כדי כך שכשהיו מבקשים ממני להביא משהו לשמחה או כשבאו להתארח אצלי - תמיד כשהוגש הקדאפי - ראיתי איך כולם נושמים לרווחה - הנה פערי הגיעה.

הסיבה שכל כך התרגשתי ממנו - כי אני המוטו שלי - זה לעשות את החיים יפים וקלים. וזה מה שמצאתי במוצרי הזה. אם יודעים את הסוד שלו - ואני אגלה לך אותו - זה הדבר הקל ביותר להכנה בלי להשוות ליופי ולמכובדות שהוא נותן לכל מנה.

### איך מכינים אותו?

הרכיבים:

- חבילת שערות קדאפי
- 1/2 עד 1 כוס שמן
- כפית שטוחה מלח
- 250 גרם כבד צלוי
- 3 בצלים
- שמן לטיגון
- קופסת פטריות "שלמות" שמפניון
- חבילת רוטב פטריות
- כף אבקת מרק בצל
- 2 כוס מים רותחים
- כפית פפריקה מתוקה

### אופן ההכנה:

מפרידים את שערות הקדאפי בתוך קערה, שופכים עליהן את השמן והמלח ומערבבים היטב. הסוד: כל שערות קדאפי חייבת להיות עטופה בשמן - זה מה שיגרום לקדאפי להישאר בצורה שתחליטי. ברגע שכל הקדאפי עטוף היטב בשמן, מכניסים לתוך תבנית אלומיניום-שישיית שקעים ומלפפים את הדפנות והבסיס בצורה צפופה עם שערות הקדאפי (מתייחסים לזה כאילו זה בצק פריך

להכנת פאי אישי...) כאשר מסיימים את ששת השקעים, שמים מלמעלה תבנית נוספת ריקה (כך זה שומר על צורת הקעריות בלי שהשערות יתפזרו), מכניסים לתנור על 180 מעלות במשך 12 דקות!

זהו, גמרת והקעריות מוכנות. קוצצים את הבצל מכניסים בסיר עם שמן ומטגנים עד שמהיב. חותכים את הפטריות לרבעים ומוסיפים לטיגון קל. קוצצים את הכבד לחתיכות גסות ומוסיפים לסיר.

מטגנים כמה דקות מוסיפים את כל יתר החומרים ומבשלים עד לרתיחה.

כעת נשאר לך רק לצלחת. מנה שהכנת

לא לוקחת יותר מחצי שעה, והמראה מושלם!

מניחים בצלחת קערית קדאפי ומלמעלה כף 2- כבד ופטריות.

### האם את מעבירה את המתכון הלאה? למי?

ברור. וכל פעם אני מתרגשת לשמוע מנשים שהן הצליחו כל כך בקלות לשדרג מנות והכיף הגדול הוא לראות שגם הן לא מפסיקות לגנון עם זה.

### איך את ממדידה את מערכת היחסים בין לבין המטבח?

וואו, המטבח הוא המקום שהתחלתי להיגאל והוא המקום שמהווה עד היום חלק ניכר מהעולם שלי.

אני באה מעולם ההייטק. הייתי מתכנתת ושנאתי את העבודה שלי. עבדתי, אבל כל יום היה 'אוף' חדש, ואחרי כל יום עבודה חיפשתי מקום להרגיש סיפוק בו. את המקום הזה מצאתי במטבח. שם הייתי מתפרקת ביצירה ועשייה, שם הייתי נהנית. אחרי שנתיים של עבודה סיועית בהייטק התקיימה תחרות המתכונים של העיתון שלנו - עיתון המבשר. אני זוכרת את היום הזה. שכנה דפקה לי בדלת ואמרה: 'פערי יש תחרות מתכונים, מחר היא נגמרת, תשלחי מהר!'

לא עבר אלא יום אחד עד שקיבלתי טלפון שאני עולה לשלב הגמר. ביריד התמודדתי עם מישהי נוספת על הבמה. זוכרת את הרגע שעמדתי שם והצגתי את המנה שלי. המנחה שאלה אותי האם למדתי בישולי גורמה או צלחות, וכשאמרתי שלא היא אמרה: 'פערי, תקשיבי הייעוד שלך הוא כאן!' היא התכוונה לומר שהייעוד שלי במטבח, אבל אני קיבלתי את המשפט שלה למקום אחר לגמרי. הייעוד שלי הוא כאן, בעשייה מספקת, במשהו שעושה לי טוב, לא בדפי חשבון הבנק של סוף החודש. אולי, יש סיכוי, לצאת מן האפלה אל האור...

עברתי חודשים של התחבטות ולבסוף נרשמתי ללימודי אימון וטיפול. התמחיתי, הוצאתי תעודות, למדתי לעומק במקומות הנחשבים ביותר בארץ והגעתי למקום שלי היום כמנטורית להצלחה. טוב לי היום בעבודה, אני שמחה בה, את הטוב הזה אני מעבירה לכל הלקוחות שלי והכול התחיל מהמטבח. עד היום, אגב, אני אוהבת אותו ומרגישה שהוא מקום החיים שלי.