



★★★★

תערובת תיבול לברביקיו של נווה התבלין

"אבל למה?", קראתי בייאוש כשקיבלתי את תערובת הברביקיו של נווה התבלין. הרי רק לפני שבר עות ספורים סיפרתי פה על נפלאותיה של תערובת הקינג'ז, המתחרה על אותם פלחי עוף/בשר ותפוחי אדמה. למה לנסות משהו חדש כשהחדש פחות כל כך מוצלח? חששותיי התגברו כשעייני תי ברשימת התבלינים המרכיבים את התערובת. מילא זה שלא היה שם כמון, אבל זרעי כוסברה?? קימל?? (וגם מלח גס, פלפל שחור ושום) מה אני, אהרוני?

כבר תכננתי איך השורה התחתונה בביקורת שלי תהיה "כרוניקה של שני כוכבים ידור" עים מראש", ורק ליתר ביטחון הקרבתי כמה כנפי תרנגולות ותפוחי אדמה כדי לאשש את הביקורת הידועה מראש שלי.

אופס. לזה לא התכוננתי. כנפי העוף המתובלות בתבלין הברביקיו (חצי שעה בתנור עם קצת שמן זית, שיימרה טוב. עזבו אתכם ממנגל, שמש יוקרת והמוני בית ישראל) היו ממש טעימות, גם לשונאת קימל כמוני. תפוחי האדמה, לעומת זאת, לא קיבלו כל כך יפה את התיבול, אבל שיגידו תודה שלא עשיתי מהם צ'יפס.

מחיר: 14 שקלים לאריות מטחנה של 60 גר'; 9 שקלים לקופסה של 120 גר'.
שורה תחתונה: ברביקיו לכל בר בי רב.



מיכל יפה