

סלט את הרכב הסלט שלי קובע השוק,
אבל את צורתו קובעת היד האוחזת בסכין.
לאחרונה הזדמן לי לאכול סלט שנקצץ
ב"מאסטר סלייסר" והיה טעים להפליא,
הרבה יותר מכל סלט שבו מערבבים את
הירקות לאחר החיתוך. מאז אני שמה את כל
הירקות בקערה (כולל גזר), ודי בשלושה-
ארבעה סיבובי ידי, והסלט כבר חתוך,
קצוץ ומעורבב. המחיר: 200 שקל. הפניה
לרשימת חנויות בטל' 1-700-700-642.



צילום: אסי פרידמן, דורון ניסים, עינת קפלן