

# האומץ לגוון במטבח

| נעה נבט תצלום: אייל טואג |

האירופי והישראלי. אני אוהב במיוחד מרק עוף עם קרפוף במילוי בשר".  
**מה מבשלים בבית?** "פסטה בכל הצורות, עופות ממולאים, בשר עם במיה וחמוציות, כדורי בשר, אורז עם הל וג'ינג'ר ולזניה. לארוחת שישי אנחנו מכינים תוספות מגוונות של ירקות מבושלים, אפויים או מוקפצים".  
**סדר יום קולינרי:** "אנחנו קמים מוקדם ושותים יחד קפה, ולפעמים אוכלים צנים. בהמשך היום כל אחד אוכל בהתאם ללו" שלו. ארוחת צהריים אנחנו אוכלים לרוב במשרד - כריך או סלט. בערב אנחנו אוכלים יחד ארוחה חמה בבית או באחת המסעדות האהובות עלינו".

**מי עושה קניות בבית?** עדנה: "אני אחראית על הקניות, אך שלומי עוזר ומוסיף לרשימה מטעמים ותבלינים. פעם בשבוע אנחנו עורכים קנייה מרוכזת של פירות וירקות אצל הירקן השכונתי, מפני שאנחנו אוהבים שהמצרכים טריים ושללתותם שאנחנו אוכלים יש טעם וריח של תותים".  
**מצרכים מועדפים:** "אנחנו תמיד קונים עשבי תיבול, ג'ינג'ר, כיצם, פסטה וברוקולי".

**הכי אוהבים לאכול:** עדנה: "את הקובות של אמא. אמי תמיד היתה בשלנית נהדרת והקובות שלה הן מעדן בוכות היחס הנכון בין הבצק לבשר. אחרי שאוכלים מהקובות שלה, אי אפשר לאכול קובות בשום מקום אחר".  
 שלומי: "כריך חביתה עם לחם מקמח מלא".

**מאכלים מוקצים:** עדנה: "ג'אנק פוד". שלומי: "קישואים, תרד, סלק כבוש וצימוקים".

**מהי המסעדה המועדפת שלכם?** "אסיה מוניקה בהוד השרון".  
**מהי פילוסופיית הניהול שלכם?** עדנה: "להיות מעורבת אבל לא מנהלת. לתת סמכויות ולקבל החלטות בצוות". שלומי: "אני מנהל שיורד לפרטים הקטנים כדי להשיט את הספינה בנתיב הנכון. כקפטן של הספינה עלי לוודא שגם אם הים סוער - נגיע ליעד".

**אילו מנהלים אתם?** עדנה: "מכבדת, מוקירה משתפת ומאזינה". שלומי: "מאציל סמכויות אך תמיד מוודא ובודק".

**רגע משמעותי בקריירה:** עדנה: "ההצטרפות לחברה. הבנתי שאת היכולות שלי אני מעוניינת להביא הביתה". שלומי: "הזכייה בשני פרסי מצוינות בקטגוריה של בניינים עד ארבע קומות".

noa.nevat@themarker.com

← עדנה חסון גדלה בין תוכניות בנייה ומפרטים, בגלל חברת הבנייה של אביה, "פריזט". בעלה שלומי, לעומת זאת, לא הכיר את התחום עד שחמו הציע לו להצטרף אליו לעבודה כפועל. "הייתי משוחרר טרי מחיל האוויר", הוא מספר. "קיבלתי את ההצעה, ולא חשתי יותר מדי. כל אחד ידע את מקומו ומה הוא צריך לעשות. היתה הערכה הדדית".

החברה נהפכה ל"פריזט חסון", וכיום היא בונה בניינים ובתים צמודי קרקע באזור המרכז. לפני 15 שנה הצטרפה עדנה לחברה, והיא אחראית על השינוק והמכירות, ובאחרונה נכנסו לעסק המשפחתי גם הילדים ליאור ודנה. "אנחנו רוצים להעביר את המושכות לדור הבא", מסבירה עדנה. "הם מתעניינים בתחום ונהנים מהעבודה".

למרות זאת, היא מודה כי העבודה בעסק משפחתי היא לא דבר פשוט, "אבל המטרה מקדשת את האמצעים. לומדים קצת לא לראות, לא לשמוע, לא לענות, כמו שלושת הקופים, וכשיש אהבה והערכה - שוכחים את הבעיה אחרי רגע". שלומי אוהב בנקודת מבט אופטימית יותר: "אנחנו כמו שלושת המוסקטרים, רק ארבעה: אחד למען כולם וכולם למען אחד. יש חיכוכים, אבל פעם בשבוע עורכים ישיבה ומנקים את כל העניינים מהשולחן".

בני הזוג חסון אומרים כי המוטו שלהם הוא אמינות, איכות וישרה. "אנחנו מיישמים אותו באמצעות מערכות ביקורת ובקרה ובעלי מקצוע טובים", מסביר שלומי. עדנה אומרת כי העבודה בשטח היא חלק בלתי נפרד מסדר היום שלה: "אני בודקת אישית שהכל נכון - מהצמחייה עד לתאורה. אנחנו מעורבים בכל פרט, בכל בלוק".

**למה אתם מבשלים?** עדנה: "אני אוהבת מאוד את היצירתיות הבלתי נגמרת ואת שילובי הטעמים. מעבר לכך, אני נהנית להפתיע את המשפחה". שלומי: "אני הטועם הראשי בבית, ועדנה תמיד מתייעצת אתי לגבי התפריט של ארוחת השישי המשפחתית".

**מתי אתם מבשלים?** "בעיקר בסופי השבוע ובחגים, וגם באופן ספונטני בימי חול כדי להירגע".

**מה לקחת מבית אמא?** עדנה: "את האומץ לגוון, את האסתטיקה, את הסידים המלאים כל טוב ואת הטרייות. גם כיום אני מקפידה לקנות את המצרכים הטריים והאיכותיים ביותר". שלומי: "אצלנו ביטול ממיטב המטבח



עדנה ושלומי חסון

גיל: עדנה בת 58, שלומי בן 61  
 מצב משפחתי: נשואים + 2  
 מגורים: הוד השרון

|  |    |         |                        |            |            |
|--|----|---------|------------------------|------------|------------|
| 17.89x16.17  | 32 | עמוד 32 | הארץ - THE MARKER WEEK | 11/10/2011 | 29189008-7 |
| חסון מנכל פריזט חסוןעדנה חסון משנה למנכל פריזט חסו - 24550 |    |         |                        |            |            |

עדנה ושלומי חסון | מנכ"ל וסמנכ"לית השיווק של "פריזט חסון"

מתכון להצלחה

## עוף ממולא של עדנה ושלומי



### המצרכים:

1 עוף שלם נקי | 1 בצל, קצוץ | 1/2 ק"ג בשר בקר טחון | 3 כוסות אורז | 1/2 כוס מים | מלח | פלפל | 1/3 כפית בהרט | 1/2 כוס יין לבן | 1 כוס חמוציות מיובשות | צרור פטרוחיליה, קצוץ | 100 גרם צנוברים | 4 כפות שמן זית | כף דבש | 1/2 כפית פפריקה

### ההכנה:

1. מטגנים את הבצל ומוסיפים את הבשר הטחון. מערבבים בכף עץ ומפוררים את הבשר. מוסיפים את האורז והמים, מתבלים במלח, בפלפל ובבהרט. מערבבים עד שהנוזלים נספגים מעט.
2. מוסיפים את היין, החמוציות, הפטרוחיליה והצנוברים.
3. מערבבים את שמן הזית, הדבש והפפריקה, ומורחים את העוף בבביליה.
4. ממלאים את חלל הבטן במילוי. מכניסים את העוף לשקית קוקי ומחוררים אותה מעט. אופים שעתיים: בשעה הראשונה בחום של 200 מעלות, ובשעה השנייה בחום של 150 מעלות.