



השף יונתן רושפלד ונוף עתאמנה אסמעיל מקבלים את השנה החדשה במשתה ים תיכוני עם מנות קטנות שכיף להחזיק ביד וללוות במשקה. שיתוף הפעולה המוצלח ביניהם הוליד תפריט עם נציגויות ממטבחי ספרד, איטליה, לבנון ומצרים, שבו המנות מצליחות להיות מוכרות וברורות בטעמים ובזמנית מסקרנות ומשכרות ◀



סילבסטר בלבאנט

| יונתן רושפלד ונוף עתאמנה אסמעיל | צילום: דניאל לילה | סגנון: עמית פרבר



טייגתס פעם ארטישוק ירושלמי
בטמפורה? מתכון בעמ' 78

► **המפגש בין אנשים** שמגיעים מרקעים כל

כך שונים עלול להסתיים בקטסטרופה ומצד שני עשוי לחולל קסם. השף יונתן רושפלד הכיר את נוף עתאמנה אסמעיל בתוכנית "מאסטר שף". "היא היתה הציפור הכי מוזרה שראיתי – שילוב בין אהבה ועמחת אוכל שקשה לפגוש לבין קפדנות אינטלקטואלית מחמירה", הוא אומר. "חשבתי שהדיוק שיש בכל מנה שהוא מכין הוא ממש כמו תוצאה של עבודה מדעית ורציתי להבין איך מגיעים אליו, משלימה נוף. כמובן שהחיבור ביניהם היה מידי. הבישול המשותף הוליד הרפתקאות קולינריות, שמתחילות בהיכרות כמעט אינטימית שיש לשניהם עם מנות מסורתיות וממשך בהתכת טעמים וחוויות מעולמות רחוקים. הצבנו בפניהם אתגר: להרים מסיבת סילבסטר שחונגת את אגן הים התיכון, מטיילת בין המטבחים החושניים והריחניים ומולידה תפריט שבמנות שלו יש משהו קרוב ומוכר אבל גם לגמרי זר.

יונתן קפץ על המשימה: "מה יותר כיף מלתכנן מסיבה ועוד לכבוד השנה החדשה? בשבילי התכנון תמיד מתחיל בבחירת המיקום (נו, ככה זה מסעדים) והטאפאס שלי – 'טאפאס אחד העם', שכולו חגיגה אחד גדולה, היה הבחירה הטבעית. הדבר השני שאני צריך בשביל להתקדם הוא פרטנר שישקרו אותי ויגרה אותי לעשות אוכל שמעולם לא עשיתי."

נוף: "כשישבנו יחד והתחלנו לנגלגל רעיונות, רצינו אוכל שיהיו בו המון אפשרויות, בדיוק כמו השנה החדשה. לא משהו נקי ומסודר אלא אוכל פרוע. רצינו להביא את המסורת החושנית של האוכל הים תיכוני ואת השפע שלו ועדיין לדבר בשפה של מסיבה – אוכל קטן שכיף לשתות איתו, שאפשר להחזיק בידיים ולאכול בביס."

יונתן: "ביס שיהיה אלף לילה ולילה. אוכל ברור בטעמים, אבל גם מסקרן ומשכר, כזה שיוצר קסם וחוצה גבולות. לקחנו מנות מייצגות מספרד, איטליה, לבנון ומצרים או שנצמדנו רק לריחות ולחומרי הגלם המקומיים ויצרנו מנות חדשות בלי שיוך גיאוגרפי מוגדר."

נוף: "כי לאוכל טוב ממילא אין גבולות, הוא נודד ונטמע בתרבות החדשה שאליה הגיע. כך בפאייה הספרדית הימית שיונתן הכין, שיש בה גם הרבה איטליה; או בקציצות הדובדבנים הלבנוניות שהכרתי בכלל במסעדה בירדן; בכבד אווז בסנגרייה של יונתן, שמקבל גם ניחוח אוריינטלי מראס אל-חנות ובטח באום עלי – קינוח מצרי ששידכנו כאן למרנג איטלקי." ◀



רכז רימונים, טחינה ועגבניות מונעים מהבשר להתייבש
באפייה. ספיחה בעלג'קיה, מתכון בעמ' 83

קובה מברומה (Mabrume) ▶

נוף: "המשמעות של המילה מברומה היא מגולגל, כך שאפשר לפגוש גם בכנאפה מברומה, בקלאווה מברומה ועוד כמה 'מברומים' מתוקים או מלוחים. הקובה המגולגלת נכנסה לחיי לאחרונה אחרי שיטוט באתרים של אוכל לבנוני והפכה לאהבה גדולה. תבונת הידיים שדרושה לגלגול קובה אובאלית רגילה עדיין לא מספיק מפותחת אצלי, ודאי לא ביחס לסבתא שלי, שמגלגלת 20 יחידות בזמן שאני בקושי סוגרת קובה אחת. עם המברומה, שאותה מגלגלים כמו רול סושי ואז פורסים, החיים הפכו קלים. הטעם של הקובה מברומה דומה בכל לאחיות העגלגלות שלה ואני מעריכה שהיא תלווה אותי לפחות עד שאגיע לגיל של סבתא."



חומרים ל-7-8 גלילים:

- שמן לטיגון עמוק
- לבצק קובה:**
- 1/2 ק"ג בורגול דק (גירישה)
- 1 בצל גדול
- 2 כפות קמח
- 3 כפות קורנפלור
- 1/2 כפית כמון
- 1 כף פפריקה
- 1/2 כפית מיון יבש
- מלח
- פלפל שחור גרוס
- למלית:**
- 1 ק"ג בשר בקר וטלה טחונים (700 גרם בקר ו-300 גרם צוואר או חזה טלה)
- 2 בצלים קצוצים
- 1/4 כוס שמן זית
- 1/2 כפית בהראט לקובה
- 1 כוס פיסטוקים קלויים
- מלח
- פלפל שחור גרוס

ם שמים בורגול בקערה ומכסים במים עד גובה 1 ס"מ מעל הבורגול. משרים כ-15 דקות או עד שהגרורים ספחו את כל המים. ם מעבדים בצל במעבד מזון למרקם של מחית. מוסיפים בורגול ואת שאר החומרים לבצק ומעבדים כ-5 דקות עד לקבלת בצק אחיד. ם נוטלים פיסה מהבצק ומכדררים לכדור. אם הכדור אינו מחזיק או נסדק, מחזירים אותו למעבד המזון, מוסיפים 2-3 כפות מים ומעבדים דקה-שתיים נוספות.

ם **מכינים את המלית:** מחממים מחבת עם שמן זית ומטגנים בצל כ-10 דקות להשחמה. מוסיפים כשני שלישים מכמות הבשר ומטגנים תוך כדי ערבוב עד שהבשר משנה את צבעו. מתבלים, מערבבים ומסירים מהכיריים. מצננים. ם מוסיפים את יתרת הבשר (הנא) ומערבבים היטב לקבלת תערובת אחידה.

ם **מכינים את הקובה:** פורסים יריעה של ניילון צמדם באורך 35 ס"מ ומרטיבים אותה במעט מים. צובטים מהבצק כדור בגודל תפוז ומשטחים אותו על הניילון הנצמד בעזרת הידיים למלבן בגודל 25x13 ס"מ ועובי כ-1/2 ס"מ. מניחים במרכז המלבן לרוחבו כ-3 כפות מלית. מקפיידים להותיר כ-1 ס"מ מרחק משולי מלבן הבצק. על הבשר

מניחים 90 של פיסטוקים קלויים. ם מרטיבים את שולי מלבן הבצק במעט מים, מגלגלים ומהדקים לגליל תוך כדי שימוש בניילון הנצמד כדי להקל על מלאכת הגלגול (בדומה לסושי). פותחים את הניילון הנצמד, מרטיבים את הידיים וסוגרים את שולי הרול בצביטה. חוזרים על הפעולה עם יתר הבצק (יתקבלו כ-7 גלילים). עוטפים את הרולים בניילון צמדם ומעבירים למקרר להתייצבות לשעה ועד יום. אפשר גם להקפיא עד חודשיים. ם **לפני ההגשה:** מחממים שמן לטיגון עמוק ומטגנים את גליל הקובה כ-8-10 דקות עד שהוא שחום מכל הצדדים (אפשר לטגן את הגליל ישר מההקפאה – אין צורך בהפשרה מוקדמת).

ארטישוקים ירושלמיים בטמפורה

ארטישוק ירושלמי מעולם לא חווה טמפורה בשום מטבח, אבל אחרי שטועמים מבינים את הפספוס. החיבור של הטעמים האדמתיים שלו עם ציפוי פריך ומבושם במי ורדים הוא תענוג. למרות הקיק שנותנים מי הוורדים היזהרו לא ללכת איתם רחוק מדי ואל תתפתו להוסיף עוד – הם ישתלטו על הטעם.

חומרים ל-10 מנות:

- 1 ק"ג ארטישוקים ירושלמיים קלופים ופורסים לאורך בעובי 1 ס"מ (מרגע הקילוף מניחים את הארטישוקים במים כדי למנוע השחרה)
- 1 כף כורכום
- מלח
- שמן לטיגון עמוק
- לטמפורה:**
- 1/2 ק"ג תערובת לטמפורה (להשיג בחנויות אסיאתיות)
- 1½-2 כוסות מי סודה קרים
- מלח
- 1/2 צרור שמיר קצוץ דק
- צרור עירית קצוצה דק
- 5 גבעולי בצל ירוק קצוצים דק
- 1 כפית תמצית מי ורדים

לרוטב יוגורט:

- 1 ליטר יוגורט עיזים
 - מלח
 - קליפה מגוררת מלימון אחד
- להגשה:**
- גבעולי בזיליקום
 - נגרני רימון

ם מביאים לרתיחה סיר עם מים, מלח וכורכום. מוסיפים ארטישוקים ומבשלים כ-8 דקות עד שהם מעט רכים. מצננים. ם **מכינים בלילת טמפורה:** מערבבים קמח טמפורה עם מי סודה ומלח עד לקבלת בלילה סמיכה במרקם של יוגורט. מוסיפים עשבי תיבול, בצל ירוק ומי ורדים ומערבבים. ם מחממים שמן לטיגון עמוק. טובלים את הארטישוקים בבלילת הטמפורה ומטגנים 3-4 דקות עד להזהבה. מוצאים לצלחת מרופדת בנייר סופג. ם **מכינים רוטב יוגורט:** מערבבים את כל החומרים בקערה. ם **מרכיבים את המנה:** שמים את היוגורט בצלחת הגשה עמוקה מעט. מסדרים מעל את הארטישוקים ומפזרים גבעולי בזיליקום ונגרני רימון. ◀



קובה במילוי בשר, בהראט ופיסטוקים. מגלגלים כמו סושי ופורסים. קובה מברומה, מתכון בעמוד ממול

▶ **מְתָבָאל (Matbal) סלק**

נוף: "למילה הערבית מתבאל אין תרגום לעברית. מדובר בקטגוריה של מנות ראשונות, שהמרקם שלהן קרוב למחית. המתבאל האהוב עלי הוא מתבאל סלק, שום, לימון ואגוזים, שפגשתי במסעדה לבנונית בירדן (השף שלה היה נחמד וחלק איתי את המתכון). למרות המרקם והדמיון למילה מטבל את המתבאל לא אוכלים עם לחם אלא עם מזלג."

חומרים ל-10 מנות פתיחה:

- 6 סלקים בינוניים
- 3 שיני שום כתושות
- 1/2 כוס טחינה גולמית
- 1 כוס יוגורט עיזים סמיך
- מיץ מלימון אחד
- מלח ופלפל שחור גרוס

ם שמים סלקים בסיר ומכסים במים. מביאים לרתיחה ומבשלים עד שהסלקים רכים. מצננים וקולפים.
 ם מעבירים את הסלקים למעבד מזון וטוחנים בפולסים לקבלת חתיכות קטנות של סלק (לא מחית). מעבירים למסננת ומשהים מעל הכיור במשך שעה להגרת נוזלים.
 ם מעבירים את הסלק לקערה, מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים למרקם אחיד. טועמים ומתקנים תיבול. שומרים במקרר עד 3 ימים.

קלמארי ממולאים בבורגול ברוטב דיו וחלמונים

יונתן: "קצת ספרד, קצת מרוקו, קצת איטליה, קצת מטבח חדש ובעיקר הדרך המושלמת לאכול קלמארי – זאת אומרת כשהוא מבושל בדיו של עצמו וממולא בבורגול. לפני ההגשה מוסיפים חלמונים מביצי שליו או ביצי חופש, שהופכים את המנה לסוג של קרבונרה ימית."

חומרים ל-10 מנות:

- 1 ק"ג קלמארי נקיים שלמים (ללא ראשים)
- 1/4 כוס שמן זית
- 1 כוס ציר ירקות
- לחלית:**
- 3 כוסות בורגול דק
- 1/2 כוס שמן זית
- 2 בצלים סגולים קצוצים דק
- 1 פלפל חריף ירוק קצוץ דק
- צרור פטרוזיליה קצוצה דק
- 2 שיני שום כתושות
- 1 כפית פפריקה מתוקה
- 1 כפית כמון
- 1 כף אריסה חריפה
- מלח
- לרוטב דיו:**
- 1/2 כוס שמן זית
- 2 בצלים קצוצים
- 1 פלפל אדום חריף קצוץ
- 1 פלפל אדום קצוץ
- 3 שיני שום כתושות
- 3 ענפי תימין
- מלח

פלפל שחור גרוס

1 כף דיו (להשיג בחנויות דגים המחזיקות פירות ים)

1 כוס ציר ירקות

להגשה:

10 חלמונים

ם מניחים בורגול בקערה, מוסיפים מים פושרים לכיסוי ומשרים כשעה. מסננים, סוחטים בין הידיים ומעבירים לקערה.
 ם **מכינים את הרוטב:** מחממים שמן במחבת ומטגנים בצל להזהבה. מוסיפים פלפלים, שום ותימין ומטגנים עד שהם מתרככים.
 ם מוסיפים דיו, ציר, מלח ופלפל ומביאים לרתיחה. מנמיכים ללהבה בינונית ומבשלים 5 דקות. מסננים.
 ם **מכינים את הקלמארי:** מחממים תנור ל-250 מעלות.
 ם מערבבים את הבורגול עם יתר חומרי המלית וממלאים את הקלמארי.
 ם מחממים מחבת עם שמן זית ומטגנים את הקלמארי מכל הצדדים כ-3-4 דקות. מעבירים לתבנית עמוקה ויוצקים ציר ירקות.
 ם צולים בתנור כ-4 דקות עד שהקלמארי רכים.
 ם **מרכיבים את המנה ומגישים:** מחממים מעט את הרוטב ויוצקים ממנו לצלחות הגשה. מסדרים על כל צלחת 3-4 קלמארי ומניחים חלמון.

כבד אווז בתפוחים וסנגרייה לבנה

יונתן: "הרוטב שמלווה את כבד האווז הוא ממשפחת היגסטריקי – רטבים מתוקים-חמוצים על בסיס קרמל וחומץ. אל הרוטב הוספתי את כל התבלינים של הסנגרייה והוא נספג בתפוחים שהופכים לממתק מושלם."

חומרים ל-8 מנות:

לתפוחי עץ בסירוף תבלינים:

- 4 תפוחים (גרני סמית, יונתן, פינק ליידי) קלופים, נקיים מליבה וחצויים לרוחבם (שומרים את הקליפות ואת הליבה)
- 4 1/2 כוסות חומץ תפוחים
- 1 ק"ג סוכר חום
- קליפה מגוררת מתפוז אחד
- קליפה מגוררת מלימון אחד
- 3 מקלות קינמון
- 3 מסמרי ציפורן
- 3 גרגרי פלפל אנגלי
- פלפל שחור גרוס
- 1 כפית ראס אל-חנות
- לכבד:**
- 2 כפות שמן
- 1 ק"ג כבד אווז פרוס בעובי 3 ס"מ
- מלח ופלפל שחור גרוס

ם **מכינים תפוחים בסירוף תבלינים:** שמים בסיר את כל החומרים למעט התפוחים ומביאים לרתיחה. מבשלים 3 דקות ברתחה ומסננים.
 ם מחזירים את הנוזל לסיר ומביאים שוב לרתיחה. מוסיפים את התפוחים ומבשלים כ-8 דקות עד שהם מתרככים אך עדיין יציבים.
 ם מוציאים את התפוחים ומצננים. ממשיכים לבשל את הנוזל על להבה בינונית כ-15 דקות עד שהוא מצטמצם בחצי ומסמיך.
 ם **מכינים את הכבד:** מחממים תנור ל-220 מעלות.
 ם מחממים מחבת עם שמן ומתבלים פרוסות כבד במלח ופלפל. צורבים את הכבדים כ-30 שניות מכל צד להשחמה ומניחים בתבנית.
 ם צולים כ-4-5 דקות בתנור עד שהכבד מגיע לדרגת מדיום-רייר.
 ם **מגישים:** טובלים את התפוחים בסירוף ומניחים כל תפוח בצלחת הגשה. מניחים על כל תפוח פרוסת כבד ויוצקים מהסירוף המתובל. ◀



קלמארי ממולאים בבורגול ברוטב דיו וחלמונים. מתכון בעמוד ממול

זה לא מטבל, זה מְתָבָאל. מתכון בעמוד ממול



שרימפס ביוגורט וסומאק מוגש בדלעת יפנית

יונתן: "דלעת יפנית צלויה בשלמותה הופכת פה לכלי הגשה ומתמלאת בתבשיל של שרימפס ביוגורט, מנגולד וסומאק. בכל פעם שמוזגים מהתבשיל לצלחת נורפים קצת מהבשר הכתום של הדלעת, שנצלה רק עם מעט שמן זית ומלח והחום מדגיש את מתיקותו. לפני שמתחילים אני חייב להשחיל מילת אזהרה לגבי הסומאק: סומאק טוב לא מוצאים בסופר; צריך לקנות אותו בחנות תבלינים מתמחה. צבעו של סומאק איכותי קרוב יותר לחום מאשר לסגול הבהק בו הורגלנו, והוא כזה ככל שהוא קרוב יותר לייבוש הראשוני. גם החמיצות שלו כשהוא טרי שונה מהמוכר – היא אינה תוקפנית אלא נעימה כמו החמיצות של פרי הדר בעונה."

חומרים ל-4-6 מנות:

לתבשיל:

20 יחידות שרימפס נקיות

1/2 ק"ג עלי מנגולד ללא הגבעולים (את הגבעולים הלבנים קוצצים דק)

10 גבעולי שמיר קצוצים

1 ליטר יוגורט עיזים

2 כפות סומאק

מיץ מלימון אחד

1/2 כוס שמן זית

1 כוס מים

מלח

לדלעת:

1 דלעת יפנית

1/4 כוס שמן זית

מלח

פלפל שחור גרוס

1 כף סוכר

4 ענפי מרווה

ם **מתחילים להכין את התבשיל:** שמים בסיר את כל החומרים לתבשיל למעט השרימפס ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה ומבשלים 15 דקות.

ם **בינתיים מכינים את הדלעת:** מחממים תנור ל-220 מעלות.

ם מסירים את כיפת הדלעת (כ-3-4 ס"מ), מרוקנים אותה מגרעינים ומניחים בתבנית. מורחים את חלקה הפנימי בשמן זית, מפזרים תבלינים וסוכר ומניחים מעל עלי מרווה. מכסים את הדלעת בנייר אפייה ועליו רדיד אלומיניום.

ם אופים את הדלעת 40 דקות, מסירים את הכיסויים ואופים עוד 10 דקות להזהבה.

ם מעבירים את הדלעת לכלי הגשה.

ם **מסיימים את ההכנה:** 5 דקות לפני שמסירים את התבשיל מהכיריים מוסיפים שרימפס ומבשלים 5 דקות עד שהם מוכנים.

ם יוצקים את התבשיל לדלעת ומגישים חם. ◀

◀ סִפִּיחָה בְּעֵלְבָקִיָה (Baalbakiye)

נוף: "לספיחה (בשר שאפוי על בצק) יש אינספור גרסאות בעולם הערבי. והבעלבקייה (שמקורה בעיר בעלבק בלבנון) היא בעיני אחת החגיגות והיפות שבהן. טעמתי אותה לראשונה באוניברסיטה, כשחבר, בן למשפחה של צד"לניקים, הביא לנו שאריות מביקור אצל אמו. הייחוד של הספיחה בעלבקייה טמון בשימוש ברכז רימונים, טחינה ועגבניות – שהם בעצם המון עסיס ששומר על הבשר ומונע ממנו מלהתייבש באפייה."

חומרים ל-40 יחידות:

לבצק:

3 כוסות קמח

1 כף שמרים יבשים

1 כפית סוכר

1 כפית מלח

2/3 כוס שמן זית

2/3 כוס מים פושרים

למלית:

1/2 ק"ג בשר בקר וטלה טחונים (שליש צוואר או חזה טלה ושני שלישי בקר)

1 בצל גדול קצוץ

1 בצל מגורר גס וסחוט

1/3 כוס שמן זית

3 עגבניות קצוצות דק

1 פלפל חריף קצוץ דק

1 גמבה ירוקה קצוצה דק

חופן עלי פטרוזיליה קצוצים

1/4 כוס רכז רימונים

1/4 כוס טחינה גולמית

1/2 כוס צנוברים כלויים

1/2 כפית בהראט

מלח ופלפל שחור גרוס

ם **מכינים את הבצק:** לשים את כל החומרים למעט המים בקערת מיקסר עם וו לישה במשך כדקה. מוסיפים מים בהדרגה ולשים כ-5 דקות נוספות לקבלת בצק יציב ולא דביק. אם הבצק לא מתגבש לכדור שנפרד מדפנות הכלי, מוסיפים 2-3 כפות מים ולשים דקה-שתיים נוספות. מכסים את הבצק במגבת או בניילון נצמד ומתפחים שעה עד שעה וחצי (תלוי בטמפי החדר) עד שהוא מכפיל את נפחו.

ם **מכינים את המלית:** מחממים שמן במחבת ומטגנים בצל קצוץ כ-7 דקות על להבה בינונית עד להשחמה. מסירים מהכיריים ומעבירים את הבצל המטוגן לקערה. מוסיפים לבצל את יתר חומרי המלית ומערבבים היטב.

ם **מרכיבים את הספיחה ואופים:** מחממים תנור ל-200 מעלות ומרפדים תבניות בנייר אפייה.

ם חוצים את הבצק על משטח מקומח ומרדדים כל חלק לעלה דק בעובי 3 מ"מ. קורצים עיגולים בקוטר 6-7 ס"מ בעזרת חותכן. מניחים במרכז כל עיגול כף גדושה מתערובת הבשר וצובטים את השוליים ליצירת צורה של מרובע (ראה תמונה). משטחים את הבשר כך שהוא ימלא את כל חלל הריבוע ומסדרים את המאפים בתבנית.

ם אופים כ-10-15 דקות עד שהמאפים מזהיבים.



▶ פאייה עם טורו של אינטיאס וירקות

יונתן: "הכוכב פה הוא יטורו של אינטיאס (או לוקוס) – החלק העליון והעסיסי של בטן הדג. אני צורב אותו בתנור ומניח על הפאייה החמה, והיא נספגת כולה בטעמו הימי. את הפאייה אני מכין מאורז ארבוריו, שדומה בתכונותיו לבומבה – האורז המסורתי של הפאייה. הוא מיטגן במחית ירקות, מתבשל בציר וביין לבן ובסוף מתערסל בקצת חמאה ופרמזן."

חומרים ל-10-12 מנות:

1 ק"ג אורז ארבוריו לריזוטו
1 כוס יין לבן

לדג:

1 ק"ג אינטיאס (ילו טייל) או לוקוס מהחלק האמצעי של הדג (הבטן) מפולט ועם העור
1/4 כוס שמן זית
5 שיני שום שלמות
צרוור מרווה
1/2 צרוור תימין
מלח ופלפל שחור גרוס

לירקות:

3 בצלים חתוכים גס
3 נזדים חתוכים גס
6 שיני שום
6 פלפלים אדומים נקיים מגרעינים וחתוכים גס
1 פלפל חריף ירוק נקי מגרעינים וחתוך גס
2/3 כוס שמן זית
3 עלי דפנה
מלח

לציר המתובל:

2 ליטר ציר עוף או ירקות
6 חוטי זעפרן
1 כף כורכום

להגשה:

60 גרם חמאה
מיץ מלימון אחד
250 גרם גבינת פרמזן מגוררת
פטרוזיליה קצוצה

ם מחממים תנור ל-220 מעלות.

ם **מכינים את הדג:** מסדרים בתבנית חצי מכמות עשבי התיבול וחצי מכמות השום. מורחים את הדג בשמן זית ומניחים על עשבי התיבול. מתבלים במלח ופלפל, מניחים על הדג את שאר עשבי התיבול והשום. ם צולים 20 דקות עד שהדג מוכן.

ם **מכינים את הירקות:** שמים בצל, גזר ושום בקערת מעבד מזון וטוחנים בפולסים עד שהירקות קצוצים גס. מוסיפים פלפלים אדומים ופלפל חריף וטוחנים בפולסים עד שכל הירקות קצוצים. הקפידו לא להגיע למרקם של מחית.

ם מחממים שמן זית בסיר, מוסיפים את הירקות ועלי דפנה ומטנגים על להבה נמוכה כ-15 דקות עד שהם רכים והופכים למעין מחית. מוסיפים מלח ומערבבים.

ם **בינתיים מחממים את הציר:** שמים ציר ותבלינים בסיר שני ומביאים לרתיחה. מנמיכים להבה ומשאירים את הציר על האש בבעובע עדין.

ם מוסיפים אורז לסיר הירקות ומטנגים עד שהוא חם מאוד.

ם יוצקים יין לסיר האורז והירקות ומביאים לרתיחה. מצמצמים 5-7 דקות עד שהיין מתאדה לגמרי ומנמיכים ללהבה בינונית.

ם מוסיפים כ-1/3 מכמות הציר לסיר האורז ומבשלים תוך כדי ערבוב מתמיד עד שהציר נספג באורז. אחרי שהציר נספג לגמרי מוסיפים עוד 1/3 מכמות הציר ומבשלים תוך כדי ערבוב עד שגם הוא נספג לתוך האורז. חוזרים על הפעולה עם ה-1/3 האחרון של הציר ומבשלים תוך כדי ערבוב עד שהאורז כמעט רך לגמרי. מסירים מהכירים.

ם **מגישים את הפאייה:** מוסיפים את כל החומרים להגשה למעט הפטרוזיליה ומערבבים עד שהם נטמעים באורז. מסדרים את האורז בכלי הגשה, מניחים עליו את הדג עם הנוזלים, מפזרים פטרוזיליה ומגישים מייד.

קרב דובדבנים

נוף: "קציצות בקר עסיסיות וקטנות, מתוקות-חמוצות, שמגיעות מלבנון (שאת המטבח שלה אני מכירה בעיקר דרך מסעדות לבנוניות בירדן). מייד אחרי שטעמתי אותן במסעדה בעקבה, נסעתי לעין זיוון שברמת הגולן וביקשתי ממגדל של דובדבני וישנייה, שמככים במתכון המקורי, שייתן לי קצת דובדבנים, כדי שאוכל לשחזר את הטעם הנפלא של הקציצות. מכיוון שדובדבני הווישנייה הטריים מפציעים רק לכמה שבועות ביוני, פיתחתי גם גרסה מדובדבנים משומרים וקפואים וגם היא נהדרת. את הקציצות מעצבים בגודל ביס ואפשר לאכול אותן ביד או עם מזלגון."

חומרים ל-10 מנות:

2 צנצנות דובדבנים משומרים חמוצים במשקל 680 גרם (להשיג ברשתות השיווק)

1 חבילה (1/2 ק"ג) דובדבנים קפואים

2/3 כוס סוכר

מלח ופלפל שחור גרוס

1 ק"ג שוק טלה טחון

¼ כפית בהראט

להגשה:

2-3 פיתות חצויות לרוחבן וחתוכות לרבעים
שמן זית

ם מחממים תנור ל-220 מעלות.

ם שמים בסיר שני סוגי דובדבנים יחד עם הנוזלים, סוכר, מלח ופלפל ומביאים לרתיחה. ממשיכים לבשל את הרוטב כ-15 דקות על להבה גבוהה עד שהתערובת מסמיכה וכף הערבוב יוצאת מהסיר מכוסה ברוטב (שכמעט אינו נוזל ממנה).

ם שמים בקערה בשר, בהראט, מלח ופלפל ולשים היטב. יוצרים כדורי בשר קטנים בגודל דובדבן ומניחים בתבנית.

ם צולים את כדורי הבשר בתנור כ-4-5 דקות עד שהם משחימים ויציבים. משאירים את התנור דולק.

ם מעבירים את כדורי הבשר לסירופ הדובדבנים יחד עם הנוזלים שהבשר הגיר ומבשלים אותם ברוטב כ-2 דקות. מסירים מהכירים. ם מברשים רבעי פיתות בשמן זית בחלקן הפנימי, מניחים בתבנית ואופים 4-6 דקות להשחמה.

ם מסדרים את רבעי הפיתות בצלחת הגשה ועליהם קרב דובדבנים. יוצקים מהרוטב ומגישים.

גיוון: כשהדובדבנים בעונה מחליפים את הדובדבנים המשומרים והקפואים ב-1½ ק"ג דובדבני וישנייה. 1/2 ק"ג מגלענים ואת הק"ג הנותר מניחים במסננת מעל סיר ומועכים-סוחטים להוצאת המיץ (עדיף לא לסחוט את כל הכמות יחד אלא בכמה מחזורים). את המיץ מערבבים עם סוכר הדובדבנים המגולענים וממשיכים לבשל לפי הנחיות המתכון. ◀



כדורי בשר טלה בגודל ביס, מבושלים ברוטב דובדבנים. מתכון בעמוד ממו

▶ אום עלי

נוף: "לקינוח המצרי הזה יש סיפור אדיר. הוא נקרא על שם מלכה ממלכות, שהרעילה את אשתו הראשונה של בעלה כדי לבצר את מעמדו של בנה בתור היורש. בחנינות שהיא הרימה אחרי מות האישה הראשונה ציוותה אום עלי על טבחי הארמון להכין מכל הקמח, הביצים, החלב, הסוכר והאגוזים במזווה מעדן מתוק, שיוגש לכל המוזמנים ועוברי האורח. הטבחים רקחו מין פודינג לחם קדמוני, תמים ופשוט למראה, שמזכיר לי תמיד שאוכל זה יצרים – גם שמחים ואופטימיים וגם אפלים. כאן כיסיתי את המאפה במרנג איטלקי, שלהכנתו צריך מדחום וברנר. אם אין לכם בבית, אפשר לוותר על המרנג ולהגיש את הקינוח בלעדיו."

חומרים לתבנית פיירקס עמוקה בגובה 8 ס"מ וגודל 20*30 ס"מ:

400 גרם בצק עלים על בסיס חמאה

600 מ"ל (2/3 כוסות) חלב

600 מ"ל (2/3 כוסות) שמנת מתוקה

25 גרם חמאה

140 גרם (2/3 כוס) סוכר

1 מקל וניל חצוי לאורכו

1 מקל קינמון

1/3 כוס קוקוס

1/4 כוס אגוזי לוז קלויים

1/4 כוס אגוזי מלך קלויים

1/4 כוס צימוקים מושרים במים חמימים כשעתיים ומסוננים

1/4 כוס פיסטוקים קלויים

למרנג איטלקי:

180 גרם (1 כוס פחות 2 כפות) סוכר

50 מ"ל (1/4 כוס פחות כף) מים

3 חלבונים מביצים גדולות

■ מחממים תנור ל-180 מעלות.

■ **מכינים את המאפה:** מרדדים בצק עלים, מסדרים אותו בתבנית תנור גדולה ומחוררים בעזרת מזלג.

■ אופים כ-25-30 דקות להשחמה עדינה ומצננים. מגבירים את חום התנור ל-250 מעלות.

■ שמים חלב, שמנת, חמאה, סוכר, מקל קינמון ומקל וניל בסיר ומביאים לרתיחה. מסירים מהכיריים ומסננים.

■ קורעים את בצק העלים לחתיכות לא אחידות בגודל 3-5 ס"מ ומניחים אותן בכלי פיירקס. מפזרים מעל קוקוס, אגוזים, פיסטוקים וצימוקים ויוצקים את תערובת החלב.

■ אופים 10-15 דקות עד שפני המאפה מזהיבים.

■ **מכינים מרנג ומגישים:** מביאים סוכר ומים לרתיחה בסיר ומבשלים עד לטמפי של 118 מעלות.

■ רגע לפני שהסירוף מגיע לטמפי הנ"ל (כשהמדחום מראה על 112 מעלות) מקציפים חלבונים לקצף רך.

■ כשהסירוף מגיע ל-118 מעלות מוסיפים אותו לקצף הביצים בהדרגה ותוך כדי הקצפה. מקציפים עד שהקערה קרה למגע והמרנג יציב.

■ מזלפים או מורחים את המרנג על הקינוח החם ומייד חורכים את החלק העליון בעזרת ברנר. מגישים מייד. ■

כלים ואביזרים: **בלו בנדנה** הי באייר 52 תל אביב, טל' 03-6021686;
קדושי השואה 56 הרצליה פיתוח, טל' 09-9555520



שמחה גלובלית

צלילים של קרקוש מזלגות, השקת כוסיות, אנשים צוחקים – במבואה, ליד הבר וסביב השולחנות. כבר חמש שנים שמסעדת "טאפאס אחד העם", השוכנת בלב תל אביב, הומה אנשי עסקים שבאים לסגור יום עבודה ארוך, תושבי השכונה, צעירים ואוהבי אוכל, שבאים לחגוג את השמחות הקטנות והגדולות של היומיום. לכבוד חגיגות החמש תפריט מנות הטאפאס של השף יונתן רושפלד יצא לטיול גדול מסביב לעולם. "העולם הולך ונעשה קטן ומסורות קולינריות קטנות וגדולות פורצות את הגבולות הניאוגרפיים שלהן", אומר רושפלד, שיצר תפריט שמפגיש בצלחת מזרח ומערב, ישן וחדש. בין המנות החדשות תמצאו טארט טאטן של בצל וגבינת טולום, חלה רכה שעליה גווקאמולי, צייפס וקלמארי מטוננים, סלמון בנוסח טוקיו, רוסטביף פאן קון טומט ועוד. המורכבות וההקפדה של המטבח של רושפלד באה לידי ביטוי גם במנות הטאפאס, ככה שגם מי שבא רק לנשנש משהו ליד הדרינק פוגש אוכל מעניין, טעים ולא שגרתי.

"טאפאס אחד העם" שייכת לקבוצת "עדיס לייפסטייל", שהחלה את דרכה ב-2009. השותפים עירית ועדי שטראוס, ניל גבע ויונתן רושפלד התאחדו לראשונה סביב הרכישה של מסעדת "הרברט סמואל", שהיתה אז בת שנתיים. מפעלות הקבוצה התרחבו במהירות: "טאפאס אחד העם" הגיע ראשון, אחריו הצטרפו "יבנה מונטיפיורי" (שמאז נסגרה) ו"עלמה לאונג" וממש לאחרונה הצטרפה גם הגרסה הכשרה ל"הרברט סמואל", שהתמקמה במלון ריץ' בהרצליה.

טאפאס אחד העם [אחד העם 27 תל אביב, טל'

03-5666966, א'-ה' 18:30-24:30, שיעוי 18:00-24:30,

שבת 12:00-16:00, 17:00-24:30]