



הבוהש בסירים. עמוס שיאון

lady



דברים קורים באור עקיבא. דברים מוזרים. מי היה מאמין? דווקא כאן, בעיר הקטנה הזאת, שעבורה חדרה היא ה'עיר הגדולה'. אולי זה המגדלים, הם נושאים באחריות. הרי עד לפני כמה שנים היו בעיר רק בתים פרטיים קטנים או שיכונים, והנה פתאום התרוממו בה מגדלי יוקרה עם מרפסות לים, לובי מפואר וכביש ישיר לאוטוסטרדה. מגדלי יוקרה מביאים עמם הרפתקאות. אחרי שסיימנו להתפעל מהפיתוח העירוני, הצלם ואני מפלסים דרכנו אל הבניין שבו מתגורר המארח שלנו, עמוס שיאון, השף של מסעדת 'הלנה בנמל'. אנחנו צועדים לכיוון הדירה. אין שמות על הדלתות, אבל דלת הדירה שבסוף המסדרון פתוחה. זה כנראה המקום. אנחנו מציצים פנימה ורואים גבר מבוגר צופה בטלוויזיה. הוא מבחין בנו וקם לקבל את פנינו: 'בואו, בואו, היכנסו!'. איזה יופי, אנחנו נכנסים. קצת שקט, יחסית לאירוע רב משתתפים. רק אנחנו, הוא והטלוויזיה. הוא מאוד נחוש: 'שבו!'. 'כאן זו ארוחת הערב של גלובס?' אני שואלת. 'זו יכולה להיות!', הוא עונה. זה מתחיל להיות קריפי, ואנחנו מתחילים לצעוד לכיוון היציאה. אני חושבת שאפילו שמעתי את עצמי אומרת בלחש: 'לא באנו לחפש בעיות', או משפט דומה שלקוח מסרטי אימה אמריקאים. ואז נפתחת הדלת ממול ואנחנו מבינים שניצלנו. שולחן ארוך ערוך, איש שמרחרח בתוך סיר ענק של בויאבו ובקבוקי יין לא רשמיים, כאלה שנמזגו מברז החבית עוד לפני שהיין הגיע לפירקו. בהמשך נגלה כמה בני מזל היינו לטעום מהינות האלו.

שיאון, שמבשל דגים ופירות ים על בסיס יומיומי, הוא הבוהש בבויאבו, מרק פרוכנסלי, שאם מתקנים אותו נכון, יכול להגיע לדרגה של יצירת מופת. החברים שהתקבצו במטבח הם מהברנד'ה הקולינרית - אורי ירמייאס, הלא הוא 'אורי בורי', יאיר מרגלית, דוקטור לכימיה פיזיקלית, שהוא גם הבעלים של יקב מרגלית וזוגתו עירית שנקר, שהייתה הבעלים של מסעדת קרן המיתולוגית, רהופה! הפתעה! ראש השב"כ לשעבר יובל דיסקין, עם בת זוגו, איזבל ארנר, חוקרת מוח ממכון ויצמן.

הרפתקאות באישון לילה

מה קורה כשבעיר קטנה אחת נפגשים ראש שב"כ לשעבר, כימאי, דייג עכואי וחוקרת מוח, לערב קולינרי מפתיע





טארט לימון

lady

ומתבלים עם אגוז מוסקט, מלח ופלפל שחור, וכמה עלי תימין. חוזרים על הפעולה שלוש פעמים או עד שנגמר הארטישוק. מפזרים גבינת פקורינו מלמעלה, מכסים בנייר אפייה ומעליו נייר כסף ואוטמים היטב. אופים ב-180 מעלות כ-40 דקות. מעבירים את התנור לטמפרטורת המקסימום, מורידים את נייר הכסף ונייר האפייה ואופים עד הזהבה. נותנים לגראטן לנוח כעשר דקות לפני הפריסה.

ספריבס טלה צלויים בתנור

(8 מנות)

מומלץ להשרות את הספריבס במרינדה לילה שלם לתוצאה מקסימלית
מצרכים: תבנית צלייה גדולה ברוחב נתח הספריבס, שתכיל גם את הירקות / 1.5 קילו נתח ספריבס טלה
לתערובת התבלינים: כף פלפל שחור / כף פלפל אנגלי / חצי אגוז מוסקט / כף דבש / שליש כוס מיץ לימון
לירקות הצלויים: כרובית שלמה טרייה הכי קטנה שיש / ארבע לפתות קטנות קלופות עם הגבעולים וחצויות / 4 גזרים שלמים קלופים / שני שורשי סלרי גדולים קלופים ופרוסים לרבעים / 2 בצלים סגולים קלופים ומחולקים לרבעים / 2 ראשי שום שלמים / חצי קילו דלעת חתוכה לקוביות / 3 פלפל שושקה שלמים / שמן זית / מלח גס / ענף רוזמרין שלם / כוס ציר אם יש, אם אין, כוס מים
אופן הכנה: מחממים תנור ל-170 מעלות. מניחים את הירקות בתבנית ומערבבים עם שמן זית ומלח גס.

מכינים את הטלה: במטחנת תבלינים או מכחש ועלי טוחנים פלפל שחור, אגוז מוסקט ופלפל אנגלי לאבקה. מערבבים כף דבש ומיץ מחצי לימון ומושכים את כל הספריבס היטב. עוטפים את הנתח בנייר אלומיניום ואוטמים היטב כמו חבילה על מנת שהנוזלים לא יברחו. שמים את הנתח העטוף על הירקות, מוסיפים ציר ואוטמים היטב בנייר כסף. אופים במשך שלוש שעות.

מי שציפה לסיפורי גבורה 'ממקורות זרים' סביב השולחן, נאלץ להסתפק בסיפורי טעיונות של קברנה פרנק. יובל דיסקין ואיזבל ארנד

ראשונות ועיקריות

מרק דגים בניחוח ערק, תפוז וזעפרן

מצרכים: חצי דלורית פרוסה / 2 גזרים חתוכים גס / תפוח אדמה חתוך גס / 2 כרישה חתוכה גס / כוס יין לבן / כף רסק עגבניות / 3 שיני שום / שורש סלרי / 2 שורשי פטרוזיליה / דגים מפולט ולשמור את האידרה והראשו / חצי כוס ערק / כף קמח / 2 כפות שמן זית / 2 ליטר מים / קליפה מתפוז אחד / 3 עלי דפנה / 1.5 כוס גרגירי חומס / 6 חוטי זעפרן ולא חובה, אבל בהחלט מומלץ

אופן הכנה: מטגנים את הירקות והשום בשמן זית, מוסיפים את רסק העגבניות, מערבבים, מוסיפים כף קמח ומטגנים היטב תוך כדי ערבוב (זהירות לא לשרוף). מוסיפים את הערק ומקרצפים היטב את המחבת, תוך ערבוב. מוסיפים יין לבן, זעפרן, את האדרה עם הראש, גרגירי החומס, עלי הדפנה ומים ומבשלים כחצי שעה. מוסיפים את בשר הדג וקליפת התפוז ומבשלים עוד כ-10 דקות.

מוציאים את האדרה בזהירות שלא תתפרק ומגישים בקעריות עם שמן זית איכותי ומעט עלי כוסברה.

מרק דגים בניחוח ערק, תפוז וזעפרן



גראטן ארטישוק ירושלמי וגבינת פקורינו

מצרכים: קילו וחצי ארטישוק ירושלמי מקולף ופרוס דק / מכל שמנת מתוקה 38% של רבע ליטר / 2 שיני שום קלופות ופרוסות / כף חמאה רכה מאוד / אגוז מוסקט / חצי כפית עלי תימין קצוצים / 100 גרם גבינת פקורינו מגוררת
אופן הכנה: משמנים תבנית נמוכה ורחבה בקוטר 40 ס"מ בחמאה. לוקחים פרוסת שום ומעבירים על כל התבנית. מרצפים את התבנית עם שכבת פרוסת ארטישוק בצורה חופפת כמו קשקשים, על השכבה שמים שלוש פרוסת שום, משקים עם שמנת



של צלעות, ואנחנו זכינו בכתר צלעות בקראסט זעטר, דבש וזרעי כוסברה, ובספריבס טלה צלויים עטופים בתבלינים, על ירקות שורש. אפשר היה לחשוב שבנסיבות הללו לא יירשמו מהלך שבמסגרתו השומן ומיצי הצלעות טפטפו על הירקות והעניקו להם טעם עמוק ועשיר, שאפילו הירקות עצמם לא ידעו שיש להם את היכולת לייצר.

וכטוב לבנו ביין ובכשר, שכנתי לשולחן, עירית שנקר, ואני, מעלות זיכרונות ממסעדת 'קרן'. אני שואלת אותה אם היא מתגעגעת לעולם המסעדות. אחרי הכול, 'קרן' הייתה מסעדה פורצת דרך, ובין הראשונות שהביאו את בשורת הגורמה לארץ. שנקר זוכרת גם, ובעיקר, את העבודה האינסופית, גם בסופי שבוע, ואת כל מה שלא זוהר בעולם הזה, שאותו מי שבא לסעוד לא רואה. לזה, היא לא מתגעגעת. בינתיים, מתחיל אקשן במטבח. בניגוד לארוחות אחרות שבהן התארחנו, כאן, שולחן האוכל נמצא ממש בתוך המטבח. וכשאשתי של שיאון מתחילה לפתוח ולסגור צנצנות, להוציא צלחות קטנות וסכינים גדולות, אי אפשר שלא לשים לב. זהו היתרון של אירוח שנעשה בבית סטנדרטי ולא בוילה

מפוארת או בבית רחב ידיים. האווירה הופכת משפחתית יותר, אישית, פורמלית פחות. אפשר להצטרף לפעולת הצלחות, להגניב אצבע קטנה אל תוך הקרם וללקק. כמעט המקום שעוד נותר לנו, אנחנו נכנעים לטארט לימון. המארחת גם מוכנה לגלות את הסוד שהופך את הבצק לאוורירי ועדין יותר (קמח ללא גלוטן). אחרי שתי חתיכות ואספרסו אחד, אנחנו מציעים לסייע בפינוי השולחן ובשטיפת כלים, כי אם כבר הלכו על פמיליאריות, אז עד הסוף. אבל אנחנו מגורשים בנחישות, מקבלים קופסת עוגיות לדרך וחומקים החוצה, בחזרה אל המכוננית ואל הכביש החדש שמחבר את אור עקיבא ומגדליה אל האוטוסטרדה לתל אביב.

איך הוא קשור לחבורה? הוא פשוט לקוח ותיק ונאמן של המסעדה, וקשר שהחל כיחסי 'אוכל-מאכיל' הפך עם הזמן לחברות קרובה. אנחנו מתיישבים סביב השולחן ופותחים בטעימת היינות. ארומים, לבנים ורווה, ושמות של ענבים ובצירים נורקים לחלל האוויר כמו שמות של שחקני כדורגל והביצועים שלהם. '97 הייתה שנה מצינת לגורן' ו'בארץ נתקלים לעתים רחוקות בענבים כאלה, קשה לגדלם כאן, אבל הם פשוט פנטסטיים, איזה ביצועים!'. דיסקין, מסתבר, הוא חובב יינות ותיק, ומי שציפה לסיפורי גבורה 'ממקורות זרים' סביב השולחן, נאלץ להסתפק בסיפורי טעיונות של קברנה פרנק. אה, וסיפור אחד על קולגה מסקנדינביה שעמו סעד ארוחת צהריים, וצפה בו אוכל שרימפס עם הקליפה. חוץ מזה, אי אפשר היה לנחש בעין בלתי מוזינת שמדובר בביטחוניסט מס' 1, לשעבר. למעט המראה הקלאסי של הקרחת והטישירט השחורה, מדובר בסך הכול באיש חביב, שלפרקים נראה כמו תיכוניסט מאוהב כשהוא מצחקק עם בת זוגו. נשוב לבויאבו. היה פנטסטי, ועדין מספיק כדי להשאיר אותנו ערניים לקראת הצלעות שהוגשו לשולחן. מסתבר שיש כל מיני סוגים

ספריבס טלה על ירקות שורש



ומשטחים בעזרת הכף. כשהבצק מתקרר מספיק בשביל לגעת בו בידיים משטחים אותו בעדינות לשכבה דקה ככל האפשר, שתכסה את כל התבנית. משאירים כדור קטנטן בצד למקרה שיהיה צורך לתקן סדקים שייווצרו במהלך האפייה.

בעזרת קצות האצבעות מהדקים את הבצק כך שיכסה גם את דפנות התבנית. דוקרים את הבצק בעזרת מזלג כ-10 פעמים במקומות שונים.

מצרכים: 90 גרם חמאה / כף מים / 3 כפות שמן צמחי / כף סוכר / קמח מלח / 150 גרם קמח וכוס עם גבעונות - השתמשתי בקמח ללא גלוטן מסוג 'ברגיל', אפשר גם קמח 'תמי' באותו יחס. אפשר, כמובן, להשתמש בקמח רגיל

לימון: כוס מיץ לימון סחוט טרי / גרידה מ'2 לימונים ללא שעווה / 1 כוס סוכר / 170 גרם חמאה חתוכה לקוביות קטנות / 4 ביצים גדולות / 4 חלמונים גדולים / כף גדושה ריבת תפוז סיני

הכנה: מחממים תנור ל-210 מעלות. בקערה עמידה לחום שמים חמאה, סוכר, שמן ומים. מכינים לתנור החם למשך 15 דקות עד שהנוזלים מבעבעים ומתחילים להשחים מעט בקצוות. מוציאים מהתנור ומנמיכים את הטמפרטורה ל-180 מעלות. מוסיפים את הקמח לקערה עם הנוזלים הרוחתים ומערבבים מיד בעזרת כף עץ עד שנוצר גוש בצק שנפרד מדפנות הסיר. מעבירים לתבנית טארט עם תחתית מתפרקת שקוטר 23 ס"מ או קצת פחות מרכיבים את הטארט:

כשהתערובת מסמיכה מורידים את הסיר מהאש ומסננים את התערובת דרך מסננת דקה ישירות על הבצק האפוי שבתבנית. נעזרים בכף עץ כדי להעביר את המילוי כולו, כך שרק שאריות הגרידה נשארות במסננת. מיישרים את המילוי בעזרת מרית. אופים 5 דקות ב-180 מעלות עד שמתייבב. מניחים להתקרר לגמרי לפני שמחליצים את הטארט מהתבנית, וחותכים. □

מנמיכים את חום התנור למקסימום. מורידים את נייר הכסף וצולים שוב את הנתח עם הצד של השומן למעלה עד להשחמה (15-20 דקות). נותנים לבשר לנוח לפני הפריסה כעשר דקות.

קינח

טארט לימון של מיכל וקסמן

מצרכים: 90 גרם חמאה / כף מים / 3 כפות שמן צמחי / כף סוכר / קמח מלח / 150 גרם קמח וכוס עם גבעונות - השתמשתי בקמח ללא גלוטן מסוג 'ברגיל', אפשר גם קמח 'תמי' באותו יחס. אפשר, כמובן, להשתמש בקמח רגיל

לימון: כוס מיץ לימון סחוט טרי / גרידה מ'2 לימונים ללא שעווה / 1 כוס סוכר / 170 גרם חמאה חתוכה לקוביות קטנות / 4 ביצים גדולות / 4 חלמונים גדולים / כף גדושה ריבת תפוז סיני



אירוח באווירה משפחתית ובלתי פורמלית