

22.44x35.49	31	62	עמוד	G גלובס - מגזין	16/12/2010	25340667-3
הייטאצ מטבחים היי טא - 113677						

אוכל

← דברים ששוב לדעת במטבח



בשמת מרדור: "התנור הזה דורש ממך להיות מעורבת. הוא מפעיל אותך. נוצרת תלות רגשית בינך לבינו: את מעניקה לתנור, והתנור מעניק לך"

מתכונים

שוק טלה בלימון

חומרים (ל-8-10 מנות): 1 שוק טלה עם העצם (2.5 קילוגרמים), מלח ים גס ופלפל שחור גרוס, עשבייתבול (רוזמרין, אורגנו, טימין), קליפת לימון מגוררת, 3 שיני שום פרוסות לאורכן, שמן זית, 2 לימונים.

הכנה: לילה קודם מכינים מרינדה - קוצצים עשבי תיבול ומערבבים עם שמן זית ועם קליפת הלימון המגוררת. מורחים את השוק במרינדה ומשפשים עם פלפל גרוס. שומרים במקרר, מכוסה בנייר אפייה.

כשעתיים לפני ההכנה - מוציאים את הבשר מהמקרר ומביאים לטמפרטורת החדר. יוצרים בו חורים עם סכין ארוכה ותוחבים לתוכם את פרוסות השום. מחממים את התנור ל-180 מעלות.

במחבת גדולה "סוגרים" את הבשר מכל הכיוונים.

מקלפים את הלימונים בסכין ופורסים לפרוסות עגולות. מגלענים. מצפים את הבשר בפרוסות הלימון, ומחזקים אותן למקומן בעזרת קיסמים. מפזרים בתבנית קוביות תפוחי אדמה. אופציה: להניח את הבשר על רשת מעל התבנית.

זמני צלייה: למדיום רייר - 30 דקות לכל קילוגרם בשר; למדיום - 45 דקות.

טמפרטורה של הבשר: למדיום רייר - 54 מעלות, למדיום - 60 מעלות.

מוציאים את השוק (יודעים שמוכן כשהבשר קפיצי לחיצה). מכסים ב"אוהל" אלומיניום ונותנים לו לנוח לפחות 15 דקות.

שרימפס באוזן

חומרים (ל-6-8 מנות): 1 קילוגרם שרימפס גדולים, קלופים ומנוקים (להשאיר את הזנב), שמן זית, 3 שיני שום פרוסות דק, פלפל ירוק חריף פרוס דק (כמות לפי הטעם), חצי כוס אוזן (+מעט להשריה), מיץ מ-1 לימון (+מעט להשריה), מלח, פלפל שחור גרוס, פטרוזיליה קצוצה להגשה.

הכנה: משרים את השרימפס לחצי שעה במעט אוזן ולימון. מסננים ומייבשים. יוצקים שמן זית למחבת גדולה. מוסיפים שרימפס, שום ופלפל חריף. מוסיפים מלח ופלפל שחור. מקפיצים כמה דקות עד שהשרימפס משנים צבעם והשום מזהיב מעט. יוצקים אוזן למחבת ומבעירים. כשהלהבות שוככות מוסיפים את מיץ הלימון. מעבירים לצלחת הגשה ומפזרים מעל פטרוזיליה קצוצה.

המתכונים באדיבות בושין בושין במטבח של בושין



המאהב התובעני

לפי מעריציו של התנור הזה, לא הוא עובד בשבילך אלא אתה, בשבילו. הוא דורש כמה עשרות אלפי שקלים, מקום, שיקול דעת, התמסרות, ואף סדנת הכנה מיוחדת. **מרב סריג** הצטרפה להשתלמות שכזו כדי לברר מה הוא יודע לעשות, שתנורים אחרים לא יודעים

את כל המטבח. הרומן שלהם התחיל לפני עשרים שנה, כשעדיין גרה בבלגיה. במשך כמה שנים טובות, בכל פעם שביקרה עם בעלה בפריז, הם הלכו לפלאס סן סולפיס. שם, בחנות הראשית, בחלון הראווה, הוא עמד זקוף וגאה. הם הסתכלו עליו בערגה ואמרו לו: יום אחד תהיה שלנו.

כשחזרו לארץ, הגשימו את החלום. "היה לנו ברור שלא חוזרים לארץ בלי התנור, וכל הזמן התפללתי שהוא יכנס למטבח הקטן שלי. זה, אגב, היה התנאי שלי להיכנס לדירה הזאת, שהיא של חמותי במקור: שיהיה מקום לתנור. למזלי הוא נכנס בול, על הסנטימטר. אני כל-כך אוהבת אותו. זה ממש רהיט, פיס. יש בו נוכחות, הוא מאוד גברי בעיניי, כוחני".

בושי מרדור היא אישה עם הרבה חן ואהבה לבישול. הבית שלה בכפר שמריהו הוא יותר כפר מאשר שמריהו. במטבח הקטן והחמים שלה, שבו שטיח חבלים מקיר לקיר, היא עורכת סדנאות בישול. המולך הוא, כאמור, הטסטוסטרון שבפינה: קונסולת הבישול של לה קורנו. אם להאמין לה, מדובר בתנור ייחודי, שיודע לעשות דברים שתנורים אחרים לא יודעים, כמו למשל לסובב את האוויר באופן טבעי, לעטוף את האוכל ולא לצרוב אותו.

אני עדיין חשדנית. בושי מסבירה שהברזל היצוק שממנו הוא בנוי שומר על החום באופן טבעי, בצורה ממושכת וקבועה, ולא מופק באופן מלאכותי. אין

על פניו, זה נשמע מופרך לגמרי. מה הקטע של התנור הזה - שבונים אותו ביד, בשיטות יצור מסורתיות, פחות או יותר כמו שבנו אותו לפני מאה שנה, והוא עולה כמו אוטו? זה תנור low tech לחלוטין, מיוצר מחומרים כמו ברזל יצוק, אמיל וכרום. אין תצוגות, אין פס ייצור. תנור לה קורנו (La Cornue) נבנה כאמור דינתי, לפי הזמנת הלקוח ודרושותיו. לארץ הוא מיובא על-ידי חברת הייטאק. האינטימיות נשמרת גם בהמשך: מי שקונה תנור כזה צריך גם לעבור סדנה מיוחדת עם שף צמוד, שמתדרך את הלקוח החדש לקראת כניסתו לעולם של לה קורנו. נראה שאין גבול. לפלצנות. "אין מה לעשות, צריך לדעת להפעיל את התנור", מסבירה בושי (בשמת מרדור), בשלנית מכפר שמריהו, את פשר המשימה. "זה לא אוטומט שמפעילים בלחיצת כפתור. התנור לא מבשל בשבילך, הוא מפעיל אותך, דורש ממך להפעיל שיקול דעת. זאת תורה שלמה".

מאוד גברי וכוחני

אם תשאלו את בושי, זה בכלל לא תנור. "זה, זה, זה הרבה יותר מזה", היא מתקשה למצוא את המילים, מקרבת את ידיה אל החזה, עוצמת עיניים כדי להתרכז. "זה, זה, זה אהבה, זה הלב, זה הילד שלי". כבר 15 שנה היא מבשלת עם יחידת הריור הזאת, שתופסת לה כמעט

26.34x35.07	32	62	עמוד	מגזין	G גלובס -	16/12/2010	25340684-2
הייטאז מטבחיים היי טא - 113677							



בשמת מרדור (בושי).
בהרמוניה עם התנור
והכיריים. **למטה:** שוק טלה
בלימון ושרימפס באוזו



כפתורי טורכו, גופי החימום פשוטים. כמו פעם. טרום-טרום העידן הדיגיטלי. "אני אוהבת לבשל איתו כי שום דבר בו לא ברור מאליו", היא אומרת. "שום דבר בו לא נעשה בלחיצת כפתור, או על אוטומט. מהבחינה הזאת, הוא מאוד תובעני. הוא דורש ממך להיות כל הזמן מעורבת: מאיפה תביאי את החום, מה תשימי בתנור הגז ומה בתנור החשמל. האוכל בו יוצא אחרת, לא אינסטנט. עם הזמן נוצרת תלות רגשית בינך לבין התנור: את מעניקה לתנור, והתנור מעניק לך".

הרולס רויס עושה לך אודישן

עד כרי כך אחר ותובעני התנור הזה, שהחברה מחייבת את לקוחותיה לעבור השתלמות. במילים אחרות, אתה לא בוחר את התנור, התנור בוחר בך. עושה לך אודישן. בושי היא שפית לה קורנו בישראל; בביתה היא מקיימת סדנאות ללקוחות פוטנציאליים: אדריכלים, מעצבי פנים ואנשים שיש להם הרבה כסף. הצטרפנו לסדנה כזאת, שכללה אדריכל אחר ושלוש מעצבות פנים.

אנחנו מוזמנים להתבונן בביצועים: על גריל אבני לבה, שממוקם בצדו הימני של התנור, שורפת בושי חצילים לקרפצ'ו חצילים. יחידת הבישול שלה, שעוצבה לפי דרישותיה, כוללת תנור חשמלי, תנור גז, גריל אבני לבה, פלטת שף במרכז וארבע להבות חזקות. שמה חתום על התנור, כמו גם שנת הייצור שלו. ככה זה כשקונים טיילור מיד, בהזמנה מיוחדת. ריח החצילים השרופים מתפשט במטבח וחבורת המעצבים מנשנשת קרקרים פריכים שבושי הכינה מטורטיות (מורחים טורטיות בשמן זית, מפזרים מעל מלח גס, פלפל אדום ופלפל קיין ומייבשים בתנור). בינתיים היא מכינה את שוק הטלה (ראו מתכון) - סוגרת אותו על הלהבה הגדולה, כך שיהיה לו קרסט מספק וישמור על הנוזלים בפנים. כשנאכל אותה בהמשך, היא תתגלה כאחת משוקי הטלה היותר מוצלחות שאכלתי מעודי. קריספית מבחוק, אדומה ועסיסית מבפנים. בול. האם זה בגלל התנור או בגלל הטבחית?

אנחנו מוזמנים להתבונן בביצועים: על גריל אבני לבה, שממוקם בצדו הימני של התנור, שורפת בושי חצילים לקרפצ'ו חצילים. יחידת הבישול שלה, שעוצבה לפי דרישותיה, כוללת תנור חשמלי, תנור גז, גריל אבני לבה, פלטת שף במרכז וארבע להבות חזקות. שמה חתום על התנור, כמו גם שנת הייצור שלו. ככה זה כשקונים טיילור מיד, בהזמנה מיוחדת. ריח החצילים השרופים מתפשט במטבח וחבורת המעצבים מנשנשת קרקרים פריכים שבושי הכינה מטורטיות (מורחים טורטיות בשמן זית, מפזרים מעל מלח גס, פלפל אדום ופלפל קיין ומייבשים בתנור). בינתיים היא מכינה את שוק הטלה (ראו מתכון) - סוגרת אותו על הלהבה הגדולה, כך שיהיה לו קרסט מספק וישמור על הנוזלים בפנים. כשנאכל אותה בהמשך, היא תתגלה כאחת משוקי הטלה היותר מוצלחות שאכלתי מעודי. קריספית מבחוק, אדומה ועסיסית מבפנים. בול. האם זה בגלל התנור או בגלל הטבחית?

ארנון ניר, אדריכל מרשפון ואחד ממשפטי הסדנה, בנה לאחרונה בית שבו מטבח עם לה קורנו. זה לא קורה לו הרבה, מפאת המחיר - 40-150 אלף שקלים לתנור; תלוי ברמתו. "זה לא תנור", אומר ניר, "זאת מערכת בישול. מבחינה עיצובית, יש בה משהו מאוד דומיננטי, ומצד שני משהו מאוד נקי ומינימליסטי. בבית שאוהב לבשל, והמשפחה גדולה יחסית, התנור הזה מוסיף אופי, הוא הופך את המטבח לפחות סטרילי וליותר עשיר חזותית".

מיכל ארנון, מעצבת פנים, מסכימה איתו. "אם

הייתה לי האופציה, הייתי מכניסה אותו לכל בית", היא אומרת. "הוא יפה, הוא מקצועי, אבל לצערי, לרוב זאת לא אופציה". "זה כאילו הרולס רויס של התנורים, אבל מי יכול להרשות לעצמו רולס רויס?", מסכמת שרון אייגר את הסוגיה וניגשת לחתוך את הג'ינג'ר לאורז המבושם.

ארנון: "יש בתנור הזה משהו אמיתי כזה. הוא מאוד לא מיופייף. הוא כאילו מבקש שיזרקו עליו מגבות וכלים ומחבתות, וזה עושה את זה ישר יותר וחי ואמיתי, לא?".

