

כאן מבשלים בכיף

כל שיעור מורכב
מארוחה מלאה,
מהמנה הראשונה
ועד לאחרונה, עם
תשומת לב רבה
להתאמה בין המנות
מבחינת הרכבן ואף
צבעוניותן

**מסביב לשולחן העץ הגדול במטבח הכפרי הקסום
יושבים שמונה משתתפים ומבשלים יחד ארוחת
גורמה, המתבססת על חומרי גלם עונתיים איכותיים.
אחת קוצצת בזיליקום, שנייה חובטת בפיסטוקים,
אחר מכה בפיסות הסלמון והופך אותן לקרפצ'ו, ועל
הכול מנצחת ביד מקצועית ואוהבת בושי מרדור,
בשלנית מדופלמת ומורה בחסד. קוראים לזה סדנת
בישול, אך את ההגדרה הקולעת יותר הציעה אחת
המשתתפות בסדנה: חווית בישול.**

ת אוירת פרובנס, או אולי טוסקנה,

א

חשים מיד כשנכנסים למטבח הכפרי של בושי.
תנור ברזל כחול ענק ויפהפה ניצב במטבח, סביבו

תלויים סירי ברזל ונחושת, אביזרי מטבח מגוונים שנרכשו
בארץ ובעולם. על המדפים סוגי תבלינים רבים, מלחים שונים,
מטחנות, עלי ומכתש, קנקני שמן זית מבתי בד שנבחרו
בקפידה, וכל אלה אינם קישוט, הם משמשים את בושי
ותלמידיה במהלך השיעורים.

אוירת הפרובנס מספקת השראה גם לכיוון הקולינרי:
מטבח ים תיכוני, מוצרים עונתיים ממיטב התוצרת המקומית,
והרבה שמן זית ועשבי תיבול. לא בכדי מתייחסת בושי למטבח
שלה כאל מטבח "דה טרואר", שמשמעותו בישול מן האדמה.
"האדמה והים נותנים לנו כל מה שצריך, ומה שנשאר זה
טיפול מינימאלי - ולאכול. לא צריך להכביד, בטח שלא לפגוע
בטעמים הטבעיים".

סדנאות הבישול מתנהלות בביתה הכפרי הנמצא בתוך
גינה, בה גדלים עשבי תיבול ועצי פרי. כל שיעור מורכב
מארוחה מלאה, מהמנה הראשונה ועד לאחרונה, עם תשומת
לב רבה להתאמה בין המנות מבחינת הרכבן ואף צבעוניותן.
משתתפי הסדנה לוקחים חלק פעיל בהכנה ובבישול הארוחה:
חוגרים סינרים, ושוקעים לתוך עולם אפוף ריחות, טעמים
וסיפורים קולחים בשטף, ועל הדרך מתנסים בטכניקות



גם למפגשים וחבורים אחרים. הקבוצה לומדת ונחשפת לטעמים, למקומות ולאנשי אוכל יוצרים, מתוודעת לחומרי גלם חדשים ומתנסה בסדנת בישול באחד מהמטבחים המקומיים. הסיור משתנה בהתאם לעונות השנה: בחורף נלקט עלים ירוקים בהר ונבשל מהם מנות אותנטיות. בקיץ נשב על שפת הנחל ונקטוף תאנים, אותן נשלב בבישול היומי.



צלי עוף עם בטטות ודלעת בדרך לתנור...

“בילינו יום מרתק עם נשים בדואיות שלוקחות חלק במיזם להעצמה נשית דרך הבישול”, מתארת בושי סיור קולינרי בגליל העליון, “יצאנו איתן לשדות ללקט עשבי מאכל הגדלים פרא בהרים ושבנו אל מטבחן הצנוע לרקוח מטעמים נפלאים השייכים למטבח הבדואי הגלילי, כמו עולש בר מוקפץ עם שום ושמן זית משובח, עכוב צלוי, מיני סלטים מעולים מעלי בר ירוקים וכמובן קציצות טלה מעודנות ומקלובה מדהימה.

אחד המפגשים היותר מרתקים ומרגשים היה עם ג'ורג', המרפא ממעיליא. ג'ורג', שהיה בעברו מהנדס ומורה, נטש הכל לטובת ריפוי בעזרת עשבי מרפא, מסורת העוברת במשפחתו מימים ימימה. נפגשנו איתו על ראש ההר, שם מגדל ג'ורג' עצים ועשבים שונים בהם הוא משתמש למרקחותיו. למדנו ממנו איך לנשום נכון, להירגע ולהסתכל על החיים ממקום הרבה יותר פנימי ומרגיע, ולקינוח טעמנו מטעמים אותנטיים מעשה ידיה של רעייתו.” ■

במטבח של בושי, www.bossi.co.il



יום מרתק במטבח הבדואי הגלילי

עבודה מקצועית. המתכונים קצרים, ייחודיים עם “טוויסט” וקלים ליישום במטבח הביתי. בתום הכנת הארוחה נהנים המשתתפים מארוחה מלאה כולל יין, באווירה אינטימית, ידידותית ונוחה.

לעיתים נערכת במטבח של בושי סדנת אורח בהדרכתם של שפים ידועים. סדנת פיצה, לדוגמא, שנערכה בהשתתפותו של השף מנה שטרומ, הפכה חיש מהר לחגיגה איטלקית שופעת יין טוב, מוסיקה והנאה לכל החושים.

מטיילים ומבשלים

לטובת אלה הרוצים לשלב את אהבת הארץ עם האהבה למטבח, מציעה בושי סיורים קולינריים ברחבי הארץ. נקודת השיא של הטיול במקומות הפסטורליים היא המפגש של הקבוצה עם אנשי אוכל מעניינים ומקוריים כל אחד בתחומו: איכר גלילי האופה לחמים מיוחדים בתנור של פעם, רועה ערבי המייצר גבינות מופלאות, בשלניות בדואיות ודרוזיות, כמו גם שפים מקומיים. המפגש הנוצר סביב האוכל פותח את התיאבון

ג'ורג', שהיה בעברו מהנדס ומורה, נטש הכל לטובת ריפוי בעזרת עשבי מרפא