

בס"ד



שוגר דדו הביטים של דדו מילמן



בטטות עם קצח ולימון
צילומים ביוסי מרדור



קרפצ'יו אינטיאס עם
עגבניות ואורגנו



קרפצ'יו דלעת
עם פיסטוקים



טינטה בבלסמי

בית ספר למוסקה

את סיפור יציאת מצרים אנחנו מעבירים מדור לדור. אבל מה יעלה בגורלם של המתכונים המשפחתיים ואמנות הבישול? המדור יוצא לסדנת בישול ביתי עילי. לא לנשים בלבד

מסוימת נסענו לשש שנים בבליה שהפכה בעשרים השנה האחרונות לבירת הקולינריה, ושם החלום שלי להעמיק את העיסוק שלי באוכל קיבל פוש רציני. שם למדתי והתנסיתי בבישול יצירי ויצירתי. כשהורנו חשבתי לפי תוח מסעדה או שירות קייטרינג אבל המחקר שלי את התחום גילה שמדובר בסוג של עבד דות נוראית. ואז לפני 12 שנה, כמעט במקרה, מצאתי את עצמי עושה סדנת בישול בביתי, עם חברות, כמתנת יום הולדת למישהי שקי רובה אליי. אחר כך הצטרפו הבעלים לארוחה. ושם בעצם נולד העיסוק החדש שלי שמעסיק אותי מאז לפחות פעמיים בשבוע.

ביס ראשון. קראתי בתחילת השבוע ב"ידיעות אחרונות" כי כמות המלח ב"מ" נה חמה" עשויה לגרום למוות. מצד שני אם אתה אוכל מנה חמה, אתה לא באמת יכול לקרוא לזה חיים.

ביס שני. אז איפה אתם בסדר? מארחים או מתארחים? מלבד ההזדמנות להמשיך במסורת היהודית ולהעביר מדור לדור את סיפור יציאת מצרים, חג הפסח טומן בחובו הזדמנויות גדולות נוספות. הכינוס המשפחתי, בין אם מצומצם או מורחב, מזמן לכם כמוכחן הזדמנויות לברר אחת ולתמיד "מתי תתחתן?" עם הרווק הנצחי במשפחה (עיינו ערך "אני") או לסגור חשבונות משפחתיים באמצעות ציוות מי מבני המשפחה לתואר "זה שאינו יודע לשאול מתי אני אקבל הע" לאה במשכורת", בעת קריאת ההגדה. וכמו כן, לא שכחתי, זו העת בשנה לעסוק בספורט הישראלי האולטימטיבי - הפרחת מחמאות תחרותית (על פארש) לבישולים שעל השור לחן. הנימוס מתברר עדיין כאן. גם אם ביותר ויותר בתיים בישראל מאחורי המחמאות ניי צבת דווקא חברה כזו או אחרת שסיפקה את המזון ה"ביתי" המוכן שעל השולחן.

האוירה בביתה של ביוסי מוכירה את זו שבפרובאנס, או אולי טוסקנה. 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 בר שנבחרו בקפידה. הם משמשים את ביוסי ואת תלמידיה במהלך השיעורים. שולחן העץ הגדול משמש גם כמשטח העבודה בסדנאות.

"התמה המרכזית שאני מעבירה - בישול ים תיכוני, מכמה אספקטים שלו. בעיקר העבודה עם שמן זית ועשבי תיבול. אני לא מאמינה בשמנות ובקרמים. המטבח שלי נותן כבוד לחומרי הגלם. יש בארץ מסעדות נפלאות שמציעות טעמים מעולים. אבל אני לא יכולה להתעלם מזה שהשימוש הנרחב בחי מאה וברטבים מסתירים לדעתי סוג של עיגול פינות. קיצור דרך. אני מאמינה בקוויין דה טרוואר" - מה שהארמה מניבה. מוצרים איכותיים, עונתיים. זה לא אוכל בריאות, אבל זה אוכל בריא", היא מספרת.

"ההשפעה של הלימוד על המשפחות של התלמידות שלי ניכרת כמעט מיד. כבר הציעו לי למכור את השיעורים כסדנא לבני שול וגישור במשפחה", היא מספרת בחיך, "המתכונים הם סופר קלים וגגשים. התהליכים ברורים ופשוטים. מי שישבו פה בשיעור יוכלו להגיע לאותה תוצאה בבית. החוויה הלימודית, בגלל שהיא מתרחשת בקבוצות קטנות, בביתי, לא דומה לסדנאות הבישול הממוסדות. שם לעיתים אתה קרוב למדריך וסופג מעט יותר, לעיתים אתה מוצא את עצמך בווה בעבודה שלו בתיווך מסך, מרחוק כשמדי פעם בפעם מגיעות אליך טעמויות. אצלי אלו ממש שיעורים פרטיים בבישול. התלמידים לוקחים חלק פעיל בחוויית הכינת הארוחה, במשך כשלוש שעות. עם מו"זיקה. אנחנו מכינות יחד ארוחה מלאה בת 6-7 מנות שאותה אנחנו אוכלות יחד בחלק האחרון של הסדנא. וכל זה בעלות של 460 שקל למשתתף. יש נשים שמגיעות לסדנאות כבר שנים. אני מספקת להן תמיכה טלפונית, במידת הצורך, כשהן לוקחות את הידע איתן לארוחות המשפחתיות שלהן."

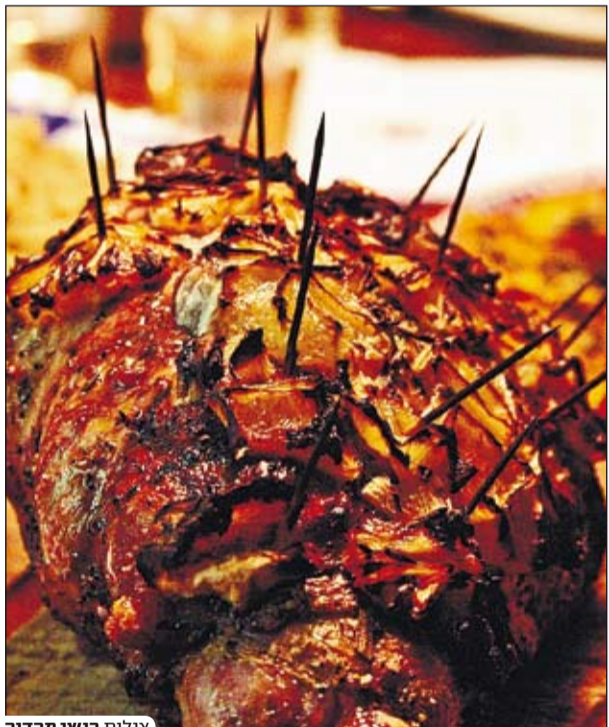
בשורה התחתונה: קנו לעצמכם מתנה לחג. ולכל החגים שיעוד יבואו. ובואו לפי פוג מהירדע של ביוסי.

לפרטים על הסדנאות והסיוורים בקרו בא"ת: במטבח של ביוסי, www.bossi.co.il

ביס רביעי. כשרווק תל אביבי אומר לך: "בא לך לעלות אליי ל...ענבים" - הוא מתכוון: כי אם כן אני חייב לקנות ענבים לפני שנעלה.



מנה לחג שוק טלה בלימון של ביוסי מרדור



צילום ביוסי מרדור

המצרכים ל-8*10 מנות

- 1 שוק טלה עם העצם (כ"ג ק"ג)
- מלח ים גס ופלפל שחור גרוס
- עשבי תיבול (רוזמרין, אורגנו, טימין) גרידת לימון
- 3 שיני שום, פרוסות לאורכן
- 2 שמן זית
- 2 לימונים

אופן ההכנה:

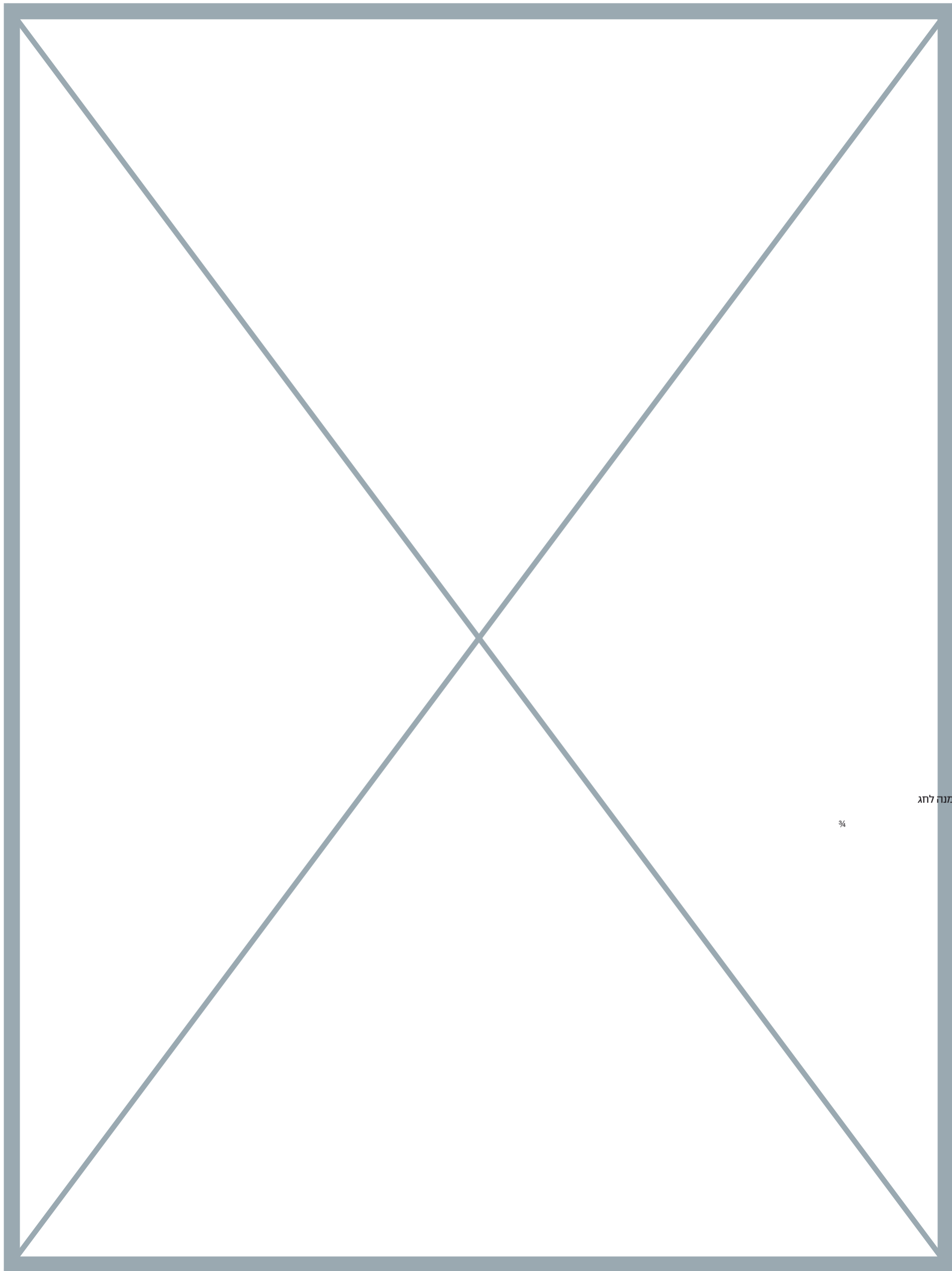
לילה קודם: לקצוץ עשבי תיבול ולערבב עם שמן זית וגרידת הלימון. למרוח את השוק במרינדה ולשפשף עם פלפל גרוס. לשמור במקרה, מכוסה בנייר אפיה. כשעתיים לפני ההכנה: להוציא את הבשר מהמקרר ולהביאו לטמפרטורת החדר. ליצור חורים עם סכין ארוכה ולתחוב את פרוסות השום. לחמם התנור ל-180 מעלות. במחבת גדולה "לטגור" את הבשר מכל הכיוונים (או בתנור חם מעלות). לקלף את הלימונים בסכין ולהסיר הקליפה עם המעטה הלבן ולפרוס לפרוסות עגולות. לגלען. לצפות את הבשר בפרוסות הלימון, ולחזקן בעזרת קיסמים. לצלות בתבנית כבדה. לאחר כ-30 דקות, לצקת חצי כוס מים רותחים לתחתית התבנית. להוסיף מעט מלח. ל"השקות" הבשר כל 10 דקות. אופציה: להעמיד הבשר על רשת מעל התבנית. לפזר בתבנית קוביות תפוחי אדמה. לצלות כ-35 דקות לכל 1 ק"ג. להוציא השוק והבשר צריך להיות קפיצי ללחיצה. לכסות ב"אווה" אלומיניום ולתת לנוח לפחות 15 דקות.

שבת שלום

טרקו את הקוד, הצטרפו לעמוד הפייסבוק של "העיר צומת השרון" וספרו לנו על המקומות שבהם אתם אוהבים לאכול באזור השרון



אני, באופן אישי, לא אוהב את המסורת החדשה הזו של אוכל מוכן לחג. נכון, זה נראה דומה. השמות ודאי דומים. תמצאו שם מאכלי חג מסורתיים, מכל העדות, שיסופקו בכמויות נדיבות. אבל משהו חסר במנות האלו



מנה לחג

¾