

צילום: גיל אכירם
סטיילינג: שימרת לוי
לוקיישן: מסעדת '02'
מלון ענבל, ירושלים
כלים: "מגש הזהב" - ציוד לאירועים, אוסף פרטי

"עד שהגענו לא נוציא את הסרוויס של סבתא?"



אחרי עשור בתעשייה, כשמאחוריו רזומה ארוך של שף ראשי, הוא פיתח גישה קולינרית ורסטילית שמתיישבת במדויק עם חזון מייסדי המקום. שף נמרוד נורמן, שהתחיל לימודי רוקחות ועזב לטובת המטבח, בשיחה אישית עם המדור על התפריט החדש, על סודות קולינריים מהפקת החודש. ויש גם טיפים...

איך אתה מגדיר את המטבח שלך?

אין לי מטבח מוגדר. אני מעדיף עשייה שנאמנה לערכים של בישול טוב. במסעדת 02 התפריט כשרי וכשר שנועד לתת ביטוי לטעמים ורעיונות ירושלמיים, והוא מתבסס על חומרי גלם משוכחים, טיפול נכון ברכיבים, אוכל טוב ועבודה עם אנשים.

תגדיר מטבח ירושלמי מקומי:

אוכל פיקנטי ועשיר שהוא כור היתוך של תרבויות. היופי במלון שהוא עומד מעל 40 שנה, מתהדר ב-5 כוכבים אך מרגיש מודרני ועכשווי לכל דבר. התפריט מייצג טעמים וסגנונות מרובי תרבויות, כי ירושלים מאז ומעולם הייתה אבן שואבת לכולם, והטעמים בה התחככו זה בזה ויצרו תמהיל מופלא. המנות מוגשות לצד תפריט יינות ישראליים אנינים.

חודשיים ב-02

באתי למלון לפני כחודשיים, הסתכלתי והסתגלתי. למדתי את המערכת. התחלתי להרגיש מה צריך בכל מנה ברמה של סוג הצלחת ואופן הגשתה.

כשרות

אני לא רואה מגבלה בכשרות. הכשרות שמה גבולות גזרה ומעצימה את היצירתיות. לדוגמה, כגנאש נשים טופו במקום תחליף שמנת. בכלל, מגמת הטבעונות בעולם גורמת להתעסק יותר בקינוחים נטולי חלב ושמנת ולפתח רעיונות וטכניקות שמייתרות את התחליפים הפוגמים באיננות הטעם והמרקם.

איך מתכון נולד?

זה אינדיבידואלי ממנה למנה ויכול להיות מושפע מהעונה או מצורך שיש לענות עליו. בעיקרון אני אוהב לפתח מנה שאני הייתי רוצה לראות על הצלחת וליהנות ממנה.

זיכרונות קולינריים מהילדות:

בעיקר מסבתא מצד אימא: משפחה גדולה, המולה, הרבה ילדים ונכדים סביב שולחן אחד והאוכל הוא שמלכד ומחבר.

מוקח תרופות לרוקח תבשילים:

כשהשתחררתי מהצבא התחלתי לעבוד במסעדה בראשל"צ בעקבות חבר. לאחר מכן עברתי לירושלים ללימודי רוקחות באוניברסיטה. הייתי מלצר תוך כדי הלימודים ואז הבנתי שהמטבח הוא המקום שלי.

חודשיים לפני סיום הלימודים עשיתי את המהפך. עולם הרוקחות הרוויח כשעזבתי כי בדיעבד הייתי רוקח גרוע...

השפית האיטלקית כהשראה:

אצל נדיה סנטיני, שפית איטלקיה מבוגרת, בעלת שיער לבן, סנדלי סכתא וג'קט שף, אכלתי את אחת הארוחות הטובות מימי. היא מעריכה פשטות ומהימנות לחומר גלם ולמדתי ממנה רבות.

ממסעדת שף למסעדת מלון יוקרה:

כבר בכניסה למסעדה במלון יוקרה יש הפרדה ותיחום מוסיקה, תאורה ואווירה. הסביבה היוקרתית מכתובה בישול עילי ועדיין המסעדה עומדת בפני עצמה. במסעדה פרטית הכול בקנה מידה קטן ואינטימי ויש מרדף אחרי התזרים הכלכלי. במסעדת מלון יש גב כלכלי, היא חלק ממערכת גדולה ומשומנת ולא צריך להתעסק בצד הטכני-לוגיסטי. כך השף יכול להתמקד בראש שקט ולהתמסר לאספקט הגסטרונומי.

טיפ לשף המתחיל:

אין קיצורי דרך; טייס טוב נמדד בשעות טיסה. אני ממליץ לטעום ככל האפשר, ללמוד מבעלי מקצוע רבים ולעבוד בסביבה מעניינת.

טיפ לקוראים:

סדר וארגון במקום ראשון! וכמוכן, ליהנות מהתהליך, ללגום כוס יין טובה לפני ולצבור זמן איכות עם אימא / סבתא / בני משפחה שעושים מכינים את ארוחות החג.

אקולוגיה:

אני נגד השימוש בכלים חד-פעמיים, הן מבחינת התחושה האופורטוניסטית, הן בגלל העניין האקולוגי, ובכלל, "עד שהגענו לא נוציא את הסרוויס של סבתא?"

מה לא תכניס לפה?

אין דבר כזה. אני מנסה כל דבר לפחות פעם אחת.

המנה האהובה עליך? פסטה בולונז בכל צורה.

המנה הראשונה שיצרת? אינטרפרטציה לסביח.

מתוק או מלוח? מלוח.

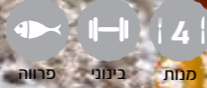
פרי או ירק? ירק.

טבעי או מעובד? טבעי.

מקומי או בינלאומי? מקומי.

מאת שף נמרוד נורמן
 צילום: גיל אכירם
 סטיילינג: שימרת לוי
 לוקיישן: מסעדת '02'
 מלון ענבל, ירושלים
 כלים: "מגש הזהב" - ציוד לאירועים,
 אוסף פרטי

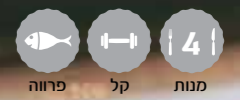
"אני אוהב צבסוניות וארקחים
 אז הצאתי כאן החלטתי לכבד
 את העלצניה זר עטזי גיבול
 ירוקים, קרם חצילים ופיצוחים
 ועוגית איטריות קצוילי"



סלט עגבניות וקרם חציל שחור

2 כוסות עגבניות שרי כמגוון צבעים,
 חתוכות לשניים
 2 מלפפונים חתוכים למקלות
 2 גבעולי בצל ירוק חתוכים לרצועות דקות-דקות
 1/2 כוס בורגול דק מושרה במי מלח
 4 צנוניות פרוסות דק
 2 כפות זרעי דלעת קלויים
 2 כפות פיסטוקים קלופים וקלויים
 2 כפות צנוברים
 כפית סומק
 שמן זית כתית טהור
 עלי פטרוזיליה שטופים
 עלי כוסברה שטופים

עלי נענע שטופים
 עלי אורגנו שטופים
לעוגיות קדאוף:
 חופן שערות קדאוף
 מעט שומשום שחור
לקרם חצילים שחורים:
 2 חצילי בלאדי
 מיץ לימון לפי הטעם
 150 גרם טחינה גולמית



אופן הכנת קרם חצילים שחורים:

שורפים את החצילים על אש גלויה עד שהם רכים לחלוטין. טוחנים אותם
 כקליפתם בכלנדר עם הטחינה ומיץ הלימון למרקם אחיד. מתכלים במלח
 ופלפל לפי הטעם. מוסיפים מעט מים אם התערובת סמיכה מדי.

אופן הכנת עוגיות קדאוף:

פותחים שערות קדאוף בקערה כדי להפרידם. מערבכים עם שתי כפות שמן
 זית. משטחים את שערות הקדאוף בתוך רינג. מפזרים קורט שומשום שחור על
 כל עיגול. אופים את הקדאוף בחום של 170 מעלות 10-20 דקות, עד הזהבה.

אופן ההגשה:

מאחדים את כל הירקות, העשבים והאגוזים ומכינים סלט מתובל בשמן זית, מיץ
 לימון, מלח ופלפל. מורחים את הצלחת בקרם החצילים השחורים, שמים בצד
 סלט ועוגיות קדאוף.

ממרח גזה, זעפרן והדרים

קילו גזרים קלופים
3/4 כוס שמן זית
גרודה מתפוז אחד
מיץ מתפוז אחד
5 זרעי מִקְחֵלֵב טחונים
(גלעין הדוכדכן)
קופסת זעפרן (גרם אחד)

אופן ההכנה:

חותכים את הגזר לקוביות קטנות ומסדרים בתבנית אפיייה. מוזגים את שמן הזית ואת עשבי התיבול. צולים את הגזר כ-120 מעלות עד שהוא מתרכך לגמרי. בסיר קטן מאחדים את המיץ והגרודה ומביאים לרתיחה. מכבים ומוסיפים את הזעפרן. כשהגזרים הצלויים מתקררים טוחנים אותם בכלנדר עם תערובת התפוזים והזעפרן. מסננים דרך מסננת דקה. מתקנים מליחות בהתאם לטעם.

מחאמרה

1 1/2 כוסות אגוזי מלך
2 פלפלים אדומים
1/4 כוס שמן זית
3 כפות רכז רימונים
כפית דבש
כף טחינה גולמית
1/2 כפית שאטה
1/2 כפית פפריקה
כפית שטוחה קפה שחור
1 1/4 כוסות פירורי לחם
כפית כמון
1/2 כפית מלח

אופן ההכנה:

קולים את הפלפלים, מקררים ומקלפים. טוחנים יחד את כל הרכיבים למחית חלקה.

סחוג מותסס של ציילי וזרעי כוסברה

קילו פלפל ציילי
אדום, נקי מזרעים
1/4 כוס מים
6 שיני שום
40 גרם זרעי כוסברה
2 כפות מלח שטוחות

אופן ההכנה:

טוחנים את כל הרכיבים ומעבירים לצנצנת אטומה. מתסיסים במשך כשבוע בטמפרטורת החדר. פותחים כל יום בשביל לשחרר לחץ. לאחר שבוע מכניסים למקרר.

צי'אטני עגבניות צהובות וחולבה

אופן ההכנה:

מקרמלים את הסוכר ומוסיפים את התכלינים. כשהסוכר מתחיל להשחים מוסיפים את השום ואת העגבניות. מכשלים על אש נמוכה כ-20 דק עד שהעגבניות מתרככות מתבלים במלח לפי הטעם.

150 גרם עגבניות שרי צהובות
8 גרם זרעי חילבה
2 כוכבי אניס
מקל קינמון
8 גרם זרעי חרדל
שן שום פרוסה
1/4 כוס סוכר



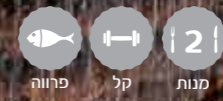
מרק ברווז ועדשים שחורות

עוף שלם מחולק ל-4
ברווז שלם מחולק ל-4
10 גזרים
6 בצלים לבנים
4 כרישות
10 גבעולי סלרי
קליפה מתפוז אחד
זר טימין
זר אורגנו
300 גרם עדשים שחורות

אופן ההכנה:

חותכים את כל הירקות לקוביות בגודל של כסנטימטר. שמים את העופות כתבנית ואופים בחום גבוה עד השחמה. מאדים בסיר חצי מכמות הירקות עם מעט שמן עד להשחמה ומוסיפים את העופות ללא החזה. מכסים במים ומביאים לרתיחה. מבשלים בבעכוט עדן כשלוש שעות תוך כדי קיפוח הקצף והשומן בעזרת מצקת. מוסיפים את החזות לתוך הציר וממשיכים לבשל כ-20 דקות. מוציאים את החזות ואת שאר בשר העופות ומסננים את הציר. מוסיפים לסיר את עשבי התיבול ואת גרודת התפוז לציר ומכסים למשך כ-20 דקות לספיגת טעמים. מסננים שוב. בינתיים מפרקים את כל הבשר מעצמות העוף והברווז. בסיר נפרד מאדים את חצי מכמות הירקות שנשארה. מוסיפים את הציר ואת העדשים ומבשלים עד שהירקות והעדשים מבושלים. מוסיפים את העוף המפורק (ללא עור) ומגישים לצד סחוג ירוק.

”מרק ברווזים וזר טימין וזר אורגנו”
נפלא לפרוח סיוון את הסגנון בסרטים הירושלמיים”



סלט אינטיאס ושמן שומר

מלפפון חתוך למקלות דקים
מלפפון קלוף ומושרה בתוך שמן שומר
שומר חתוך לפלחים דקים-דקים, מושרים במי קרח
קולרבי פרוס דק במנדולינה
3 יחידות שעועית ירוקה שטוחה, חתוכות לרצועות וחלוטות
בצל ירוק חתוך לרצועות דקות
4 צנוניות פרוסות דק במנדולינה
120 גרם דג ים לכן פרוס דק (אינטיאס / לוקוס / מוסר ים)
שמן שומר
עשבי תיבול לקישוט

לשמן שומר:

100 גרם זרעי ינסון (אגיס)
1,000 מ"ל שמן זרעי ענבים או שמן ניטרלי אחר
50 גרם שמיר חלוט, מצונן במי קרח וסחוט ממים
50 גרם טרגון חלוט, מצונן במי קרח וסחוט ממים

אופן הכנת שמן שומר:

חולטים את הזרעים בתוך השמן במשך
חצי שעה על להבה נמוכה מאוד.
מקררים את השמן, מסננים דרך בד חיתול או מגבת נייר,
טוחנים עם העשבים החלוטים.

אופן הכנת הסלט:

חותכים את כל הירקות לסלט גס.
מתבלים את הדג בנפרד במלח, שמן זית ולימון,
ומסדרים את פיסות הדג הנא בין מרכיבי הסלט.
מוזגים מעט שמן שומר מעל הכול,
מקשטים בעשבי תיבול המתובלים בלימון ומלח.



מנות | 6 | בינוני | בשר

קוסא מחשי בלחי עגל

לציר עגבניות ולימון פרסי:
15 עגבניות בשלות מאוד,
חתוכות לחצאים
1/2 כוס שמן זית
בקבוק יין לבן
2 גזרים חתוכים גס
2 בצלים חתוכים גס
1/2 ראש סלרי חתוך גס
שיני שום
אורגנו
טימין
לימון פרסי שחור

10 קישואים עגולים, מרוקנים מבושרם
2 כוסות אורז אדום מבושל חלקית
לתבשיל לחי:
500 גרם לחי עגל מנוקה מגידים
ומשומן עודף, חתוך לקוביות
גזר חתוך לקוביות
כרישה פרוסה דק
בצל לבן חתוך לקוביות
בשר הקישואים המרוקנים
5 שיני שום פרוסות דק

”התבשילים המאזאיים היו נכחים
מאז זמננו של סבא שלי, וכאלו
מאזאיים אמרו מזכירים זית”

אופן הכנת ציר עגבניות:

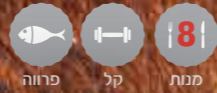
צורכים את העגבניות בשמן זית וכשהן מתחילות להתקרמל מוסיפים את כל שאר הירקות וממשיכים לאדות. כשכל הירקות מתחילים להתקרמל מוסיפים את היין. מוסיפים מים לכיסוי ומבשלים כ-40 דקות. מועכים את העגבניות בעזרת מועך תפוחי אדמה ומסננים דרך מסננת דקה.

אופן הכנת תבשיל לחי עגל:

צורכים את בשר הלחי במחבת עבה על אש גבוהה ומוציאים מהסיר. מוסיפים את הירקות לסיר ונותנים להם להתקרמל קלות בתוך השומן העודף מהלחי שבסיר. מחזירים את קוביות בשר הלחי ומוסיפים את ציר העגבניות. מבשלים כ-3 שעות לפחות עד שהבשר רך ומתפרק. שומרים את נוזלי הבישול כנפרד.

אופן הכנת הממולאים:

מאחדים את האורז ובשר הלחי, מוסיפים פטרוזיליה קצוצה דק ואורגנו. ממלאים את הקישואים המרוקנים 3/4 גובה (התערובת תתנפח בבישול) ומסדרים בסיר בעל שוליים נמוכים. מוסיפים את נוזלי בישול הלחי ומוסיפים עוד ציר עגבניות או מים במידת הצורך. מבשלים מכוסה על להבה נמוכה במשך כשעה עד שהקישואים מתרככים. מכניסים את כל הסיר לתנור לקרמול עדין. לאורך זמן הבישול רצוי לשקשק מדי פעם את הסיר כדי למנוע מהקישואים להידבק לתחתית הסיר ולהישרף. מפרזים מעל הכול עשבי תיבול קצוצים גס ומגישים.



סטייק דלעת בדבש ענבים שחורים

לשמן צ'ילי:
50 גרם שאטה גרוסה
250 גרם שמן זרעי ענבים
או שמן ניטרלי אחר

לדבש ענבים:
3 כוסות ענבים שחורים
מנוקים מהאשכול
1/2 כוס מים

2 דלעת גדולה ושמנה
שמן זית
מיץ מתפוז אחד
גינג'ר
טימין
אגוזי לוז קלויים
טחינה גולמית

אופן הכנת שמן צ'ילי:

מחממים כעדינות את השמן (לא מרתיחים). מככים את האש ומוסיפים את השאטה. משרים את השאטה בשמן כמה שעות עד שנוצר שמן אדום וצלול. מסננים את השמן.

אופן הכנת דבש ענבים:

שמים את הענבים והמים בסיר ומביאים לרתיחה. מנמיכים את האש וממשיכים לכשל עד שכל הענבים מתפרקים. מועכים בעזרת מועך תפוחי אדמה. מסננים דרך מסננת דקה וממשיכים לצמצם מעל להבה נמוכה עד שנוצר סירופ עמוק.

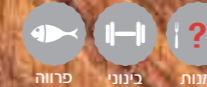
אופן הכנה הדלעת:

מקלפים ופורסים את הדלעת לסטייקים בעובי 3 ס"מ. מסדרים על מגש ומוסיפים מיץ תפוזים סחוט טבעי, מלח ים, פלפל גרוס, פרוסות ג'ינג'ר, טימין, מזלפים מעט שמן זית. מכסים ברדיד אלומיניום ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-160 מעלות למשך 30 דקות. משגיחים שהדלעת לא תהפוך לרכה מדי.

אופן ההגשה:

צולים את הדלעת כצד אחד על גריל או מחבת פסים עם מעט שמן זית. על הצלחת מוסיפים אגוזי לוז קלויים, טחינה גולמית, דבש ענבים ושמן צ'ילי.





בסבוסה הדרים וגלידת פיסטוק

אופן הכנת המרמלדה:

מרתחים את מיץ התפוזים. מערבבים בקערה סוכר עם אגר-אגר ומוסיפים בהדרגה תוך כדי ערבוב למיץ התפוזים הרותח. מערבבים שוב עד לרתיחה נוספת. מוזגים לקערה ומקררים לחלוטין. טוחנים למרקם חלק.

אופן הכנת הבסבוסה:

מערבבים בקערה סוכר, סולת, אבקת אפייה וסודה לשתייה עם שמן זית לתערובת חולית. מוסיפים את הביצים וקרום הקוקוס וטורפים היטב לתערובת אחידה. מוזגים לתבנית 20x30 משומנת ואופים כ-150 מעלות כשלושים דקות. מוציאים מהתנור ומסדרים את השקדים. מחזירים לתנור לעוד כעשרים דקות.

אופן הכנת סירופ סוכר:

בסיר קטן שמים מים, סוכר ומיץ לימון. מביאים לרתיחה חזקה ומבשלים 3 דקות. מסירים מהאש ומוסיפים מי ורדים לפי הטעם. בעזרת מצקת מרטיבים את העוגה 3 פעמים מייד כשהיא יוצאת מהתנור לספיגה טובה. מצננים לטמפרטורת החדר.

אופן ההגשה:

חותכים את הבסבוסה למשולשים ומסדרים על צלחת. מזלפים מרמלדת תפוזים. מפזרים מעט פיסטוק קצוץ ומגישים ליד גלידת פיסטוק.

- 300 גרם (1 1/2 כוסות) סוכר לכן
- 3 כוסות סולת
- 150 גרם (3/4 כוס) שמן זית
- 3 ביצים
- 200 גרם (3/4 פחית) קרום קוקוס (אפשר להחליף כיוגורט במתכון חלבי)
- 10 גרם (שקיק) אבקת אפייה
- 10 גרם (שקיק) סודה לשתייה
- קורט מלח
- תמצית וניל
- 1/2 כוס שקדים שלמים
- לסירופ סוכר מי ורדים:**
- 2 כוסות סוכר
- כוס מים
- מיץ מ-1/4 לימון
- 2 כפיות מי ורדים
- למרמלדת תפוזים:**
- 2 כוסות מיץ תפוזים טרי
- 1/4 כוס סוכר
- כף אגר-אגר

”סוגל הסואל נכחת בשוקי הסיר
הסתיקה. הקונצרטור הסרבי טל האזון אימצ
אומנו אהבין מהי סוגל סואל אומית
את היוזורט נתן אהמיר שחלז שקדים
או שחלז קוקוס. אהצמא האנה הוספנו
גליצת פיסטוק ופילט של אפוז זיאון”

