

מלך הסלטים ממגדל=שלום

אם אין לך זמן או תקציב לערוך טיול לנצרת, ולמרות זאת מתחשקת לך פעם ארוחה מזרחית אמיתית — את יכולה לקפוץ למגדל-שלום בתל-אביב.

מרסל מזואוי, ישראלית ערבי, היא בעל אחת המיסעדות המפורסות בנצרת, מיסעדת ישראל. לפני כשנה החליט לכבוש גם את תל-אביב. הוא קנה את המיסעדה במגדל-שלום מבעליה הקודמים, שהסתככו בחובות. בעזרת גיסתו, עבלה מזואוי — שהיתה מלכת המיטבח הראשונה של ישראל — פתח את המיסעדה. אומנם עבלה בינתיים קמה ונסעה עם בעלה לאמריקה, אך במקומה מנהל את המקום ז'אן, טבח ותיק ובעל מיסעדה מזה שנים בעצמו. ז'אן נעזר בארבעה טבחים נוספים — שניים למאכלים מזרחיים, ושניים למאכלים אירופיים. "כדי שכל אחד ימצא אצלי את מבוקשו", הוא מסביר.

אשתו של מרסל, מלבד היותה עוזרת נאמנה לבעלה, היא אישיות בפני עצמה. פעמיים בשבוע היא מראינת בתוכנית הערבית של הטלוויזיה הישראלית. היא בוגרת



מפעדן מרסל מזואוי

סמינר למורות וקורס לסוציולוגיה, ומתכוננת לשלב גם להבא את עבודתה במיסעדה עם הופעותיה בטלוויזיה. "אנחנו מבשלים את כל המאכלים שנהגו לבשל אצלנו בבית", מספר מרסל. "המתכונים עוברים מדור לדור, מאב לבן ומאם לבת". מלבד החומס והסחינה המסורתיים אפשר למצוא אצל מזואוי את כל הסלטים האפשריים: למשל, טבולי; תערובת של בורגול טחון, פטרוזיליה, נענע, בצל ירוק, לימון, סילפל שחור ושמן-זית. זהו סלט אהוב בעיקר על יהודים יוצאי מצרים. או סלט מחציל מטוגן, בתוספת זיתים ירוקים ושחורים. סלט זה מצטיין בריחו החריף, בגלל כמות השום הגדולה שבו.



אלו הן רק דוגמאות. מלבדן אפשר למצוא אצל מרסל יותר מ-30 מיני סלטים שונים.

מלבד הסלטים יש כמובן גם המיבחר הרגיל המצוי בכל מיסעדה, כגון צלעות כבש בתנור, שישליק עשוי על סחם, או עגבניות מטוגנות עשיות על פחם, וכן ממולאים רבים שביניהם בולטים עלי-דפנה ממולאים בבשר וקישואים ממו-לאים. אך גאותו של מרסל הם בכל זאת הסלטים. באלו — הוא מלך.



**הפנים שלך
הן
האוצר
שלך**

טפחי את יופיך עם סבון התמרוקים המצויין של "שמו" כמובן!