

אמנות - טוען עמוס קינן, שהפך מיסעדן

מישפחה שכזאת

ניתן למצוא את המירשם הקל והפשוט ביותר להכנה - קוקטייל בנות בנוסח הוואי. עמוס מוכן למסור את מירשמו בלי בעיות.

למאכל זה לוקחים כמה בנות, פור-סיים אותן לפרוסות עבות. על זה שמים, לפי הטעם, בצל ירוק, סלרי קצוץ ופטר-רוזיליה. עדיין לפי הטעם, נותנים קט"ש שופ, מיץ-לימון, טבסקו ורוטב של ווסטי-רשר. את הכל מערבבים ומגישים, והטעם - תאווה לתך.

מירשם אחר, האהיב מאד על קינן,

עדותו של קינן, גם יוסי קריים, עורך ה"ירחון הספרותי פרוזה, קיבל יום קבוע לשמש בו כברמן. גם את שרביט-הטבח מוכן עמוס למסור מדי פעם לאמן אחר. על התפריט המישפחתי מתנוסס עיי-טור של אורי. בתמונה: המצודה הנגי צבת מול המיסעדה. תיכנן אותה הד ארכיטקט, יליד גרמניה, אלכסנדר בר-וואלד, שתיכנן גם את הבניין הראשון של הטכניון בחיפה. בשנת 1912 הגיע בר-וואלד לארץ בפעם הראשונה, על מנת לתכנן את הטכניון. בשנת 1923 חזר שוב



לא בדיאמה

מכרזות אירית לוי, מתכנתת תלבושות, ואריאלה שויד, צלמת ועיתונאית - שתיהן רזות וחטובות גוף. הן באו לפתיחת המיסעדה כמו עשרות האורחים האחרים, טעמו מכל המאכלים שהוגשו להן.

הוא מרק הריחון. בצרפתית הוא נקרא סופ או פיסטו. המרק מורכב ביסודו מ"ירקות רבים, כמו המינסטרונה. מקצצים את כל הירקות דק-דק, ומבשלים אותם. אך מה שמוסיף לו טעם וריח מופלאים הוא הרוטב ששמים על המרק. הוא מורכב מריחון קצוץ עם שום, מלח, שמן-זית, שקדים או אגוזים כתושים וגבינה מגוררת.

יש לו גם מירשם מסובך יותר, והוא סלט של פירות-הים. הסוד של הסלט הוא דג התמנון. אחרי שמכינים את הדג תערובת של דגית-תמנון, קאלאמרי, חסני-לונים ודג-סול, פורסים אותם לפרוסות גסות. על זה שמים סלרי ובצל ירוק חתוכים, וכאן רק מתחילה החגיגה. הסלט צריך להיות גס, עם עודף של כל דבר בו עודף של שום, שמן זית, לימון ופטר-רוזיליה. "הוא אינו סלט לאנגליה-טעם, אלא לאנשים יסתיכונים", מצהיר רב-הטבחים.

מילבד רעיונות מקוריים בבישול, יש ל"עמוס גם רעיונות בקשר לניהול המקום. בכל יום בשבוע הוא היה רוצה בברמן שונה. רצוי שיהיה סופר. עד עתה נרתמו לעניין הסופר יורם קניוק, "שהוא מערי-בביהמשקאות הטוב ביותר בארץ", לפי

לארץ, ואז תיכנן כמה פרויקטים, ביניהם המצודה ביפו. כיום היא משמשת כ"טרנספורמטר לאיזור.

המחירים בתפריט הם עממיים, שלא כמו במיסעדות-יוקרה אחרות בתל-אביב. הרעיונות הם מקוריים, ללא ספק. האוכל הוא מעולה, האווירה מעניינת ומרתקת ו"אם תמשיך החבורה במה שהתחילה, צפויה הבהומה וכל חובביה לחגיגה אמיתית בכל מה שקשור באוכל משובח ו"בילוי נעים.

תחיה ארז



ישראלים מצחיקים

הם גאזי חקק וצבי שיסל, הנהנים טהאווריה העליזה השודרת. במקום, לשיסל הבמאי יש תמיד משהו מצחיק לספר, וגאזי, מבלי המקום, נהנה מסיפוריו בין שתייה למאכל.



בטן

אותה מציג הפסל מנשקה קדישמן, שאינו טורח לשמור דיאטה, להנאתה של השחקנית גליה יש-