



מיסעדה

מקום של

קבבים מטורפים

בישולים

סוד הכסח

של הקבב הרומני

פנינים קולינאריות הכי פראיות - אכס' יומת תיירות מוסמכת - תקועות תמיד ב' אמצע איזורי-עמל. שם תמצא אותן חיזת על קלינטורה בלי דאווניום, שרוצה אוכל חזק, אוכל טעים וגם בזול. וכך אנחנו מגיעים לעניין של "מישו". בתור רומנייה עם דוקומנטים, אצלי האיש מוכתר כמלך הקבב. רק ברומניה מכינים פלאים כאלה, וזה הסניף שמייצר אותם הכייהכי כמו שם.

לא הייתי מתוודעת, לקיומו של החור האלוהי הזה, אלמלא היה לי את האיציק, שהוא מומחה עולמי לענייני סבל בחיים, איך עושים אותו ואיפה.

המון פעמים אני מתייסרת, שבעוד אנוכי מתלבבת לי בתוך המקרר הביתי, שי מלחץ לי החוצה כל מיני כייפים, הבעל האהוב שלי, זה שנלחם בפרץ - גיוון ב' עבודה מאבנים. "אין לי מה לאכול שם", בוכה לי האנין, שממלכתו ביפו - זליבי נשבר.

יום אחד עשיתי לו ביקור צניחה חופי שית בעבודה, בשעות הצהריים, כדי לי היוכח כמו עיני איך הוא סובל קשה כל החיים. בפרצוף גספון, מלא עם צער, סחב אותי להיווכח כמו עיני.

הארס אבוק! חייך בהתנצלות מיתממת. הוא אינו מוריד ניקוד מטבלת הסבל הי עצמית בעד דבר כזה. מה שנכון, זה לא דומה לקסבה, והקהל, זה עה, לפי מזל. אבל להתפוצץ מגריל נהדרים, וגם לסגור סיי פור כימעט חינום, אצלי נרשם אכספרס בפניונים.

אתם רוצים להנות מקבב עד הראש? רוצים. אז ככה תעשו. באים מכיוון ת"א ליפו, בכביש הים המקביל לפרק צ'ארלס קלור. מגיעים לכימעט-כימעט יפו. מול הי פארק, הרבה לפני צומת השעון, יש פנייה שמאלה לתחנת-דלק, בסנייה של בית-הפני תה. אם אין שוטרים, מתאבדים שמאלה מעל הפס הלבן. אם יש שוטרים, נוסעים עוד קצת קדימה, מסתובבים על המקום לפני הצומת (לתפוס נתיב שמאלי) וחוזר רים לפנייה של בית-הפיתה. נכנסים ב' פנייה ימינה לכביש. יורקים על כל הי נבלות שכימעט דורסים אתכם ממול, ושי בווריד-צוואר מנופחים מרוב תחושת-צדק שואגים עליכם את מיטב הרפרטואר הלר קאלי, כי אין לכם כניסה, או יש לכם ועוד איך, אבל אלה החיים בקטע הזה, וזה מה שיש. אחר כך יש מוסך גדול בצבעי זהוב. עוברים אותו. אחר כך יש תחנת-דלק בצבעי ירוק, עוברים גם אר תה. במיגרש החול הריק, שמול תחנת הבנוי, חונים. צועדים ברגל עד הפניה, ושני צעדים שמאלה זה מישו.

אייאפשר לפספס אותו, למרות איי מרכיזותו של הטעק הזה. אם אין גלגלים פרטיים, אין דבר. עדיין ניתן להגיע. אוטובוס מס' 90 ואוטובוס מס' 10 עוצר רים ליד השעון, ושאר ההוראות טובות לכל המינים.

זה הרבה הסברים, אבל קשה לפספס. אתם רואים מלא- עשן יוצא מתוך הפתח, איש גדול שמנסף קרטון ביד, זה הוא. לכבוד הצילמונים הוא מחייך באורח קטל- גי, אבל באופן יומיומי הוא לא כזה.

נכנסים פנימה. איוו עבודה קשה ש- משתוללת פה. עמך ישראל עסוק מעל הראש. טחונים ולועסים וגורסים, ורעש מציעות ואקום - לחילוף קועים קשה בין השיניים - וסירחונות השום, וחמאם העשן, וה - פרוורש-ששט הרומני הי מחריש, שהוא חיחור של בקבוק סיפון גמור, אה מחעייה. אני אומרת לכם אה מחעייה. באים ללעוס פה תאכלס, רציני ולעניין, לבלושיט חברתי זו לא הכתובת. מתישבים בכל חצי שולחן פנוי. זה הכל כפי שאמרת, רק עץ מול. לפעמים עולה בגורלך כרס בריאה בגופיה וגרפץ ישר לתוך האוזן, ולפעמים נופל לך דבר יותר

עדין. אבל זה לא חשבו. קבב פה מדבר, הבליבית נופל מהרגליים. אשתו המתמוטי טת, גם.

אתה יושב, ואיש אינו מתחשב בניולות הריר על סנטרך. הגעת, תחכה. צלחות מלאות כרוב-כבוש וכל טוב ריחני טסות לך מעל הראש, והעיניים יכולות לנזול לך החוצה - אם אתה חדש, עד שאתה לא עולה על השולחן ופרצה ביודל, אתה לא קיים. אחרי היודל, מה שנכון, הם באים מיד. פורשים לך נייר לבן, וזהו זה. זה אור בקצה המינהרה. מיד אחר כך באה סלסילת רבעי לחם לבן טרי, וצלחת אדרי רה כרוב כבוש וגס, תוצרת-בית, אם אין לך סבלנות עד הבשר, אתה מזמין איקרה.

כל שרפן גרילים ממוצע, נותן ידו ב' בישולי קבב. אתה מוצא אותם בתוך הי תפריט האחיד של כל מיסעדה במדינה. כולם קונים סח'אחד חומוס, פח'אחד ט' חינה, ואז, רבותי, יש לכם הכבוד העונג, ממטולה עד אילת, להרגיש בבית. מה יש לאכול, אתם שואלים בכל מיסעדה ממוצעת, ולא כל כך ברור למה בכלל כל טקס הביוררים המעמיק הזה, כשאתם יכולים בשקט לתת לעצמכם את התשובה המדוקלמת: "יש לנו חומוס טחינה, שיש קבב". חומוס טחינה זה משניים-שלושה טוב.

דודים מרכזיים, שמוכרים לכל המדינה. נותר לחשוב שהמעוף וכל ההשראה תבוא עם תערובת הבשר. נכון? לא נכון. אתם מזמינים קבב, ומקבלים משהו קטן, קשה ומפויח, עם טונה של כמון, ולך תבלע. לא סתם יצא שימעו של הקבב הרומני בכל הארץ. זה ב'תערובות הכי ממור. היה כבוש תורכי מספיק זמן ברומניה, בכדי שהקבב הערבי יתפוס שם אזרחות. כשהוא הגיע חזרה אל הלבאנט, הוא כבר בא משופץ. לא קשה, לא חזק, אלא "פלאפי" כזה. נימוח וניגר מיצים. זה לא פשוט כל הסיפור. ישנם כמה כללי- זהב, וגם פטנטים, איך המוצר האלוהי יצא כזה. חודה כל החיים לרודיקה.



מישו סופרסטאר מדך הקבבנים זקוק בשיא הזוג

שארין שניה לה בעולם במירשמים רומניים, וזה ממנה, רבותי, המחלבה של הסודות של הקבבים.

פמנב ראשון - לקבב אלוהי, צריך בשר שמן. מה זה שמן, מגעיל מרוב שומן, בלי גזומה. היחס צריך להיות חצי חצי, חצי בשר, חצי שומן. זה הבסיס הראשוני ביותר לקבב עסיסי. לכן, כש קונים קבבים מוכנים באיטליה, והמצפור ניסט הזה מרגיש רע מאוד לגבות כסף בעד שומן, ותוקע לקבבים שני-שלישי בשר ורק שלישי שומן, זה לא יכול לעבוד. זה פשוט לא זה. הקבב מפוקשש מראש, אין לו צ'אנס עוד לפני שהתחיל את הקאריירה. מה לעשות? לא תקנה מה איטליה, אם בעליו הוא לא רומני שבא מהכפרים. תעשה לך לבד. זו לא טריחה. הצבע של הקבב הלא מוכן צריך להיות המון לבן, ורוד חיזור מרוב שומן. אדום - זה מפוקשש.

פמנב שני - לא מקלקלים קבב רומני עם כמון, אלא שמים ומערבבים בתערובת הבשר השמן הזה (על כל קילו תערובת בשר) כפית אחת בינונית מלא, כפית מחוקה פילפל, ושש שיני שום מרוסקים בפנים.

פמנב שלישי - לתוך תערובת הבשר מערבבים 400 גרם מיסודה, שזה בערך שתי פעמים שלושה רבעי כוס.

אתה רוצה, ישנה פצצת-שום מרוכות, לי רומנים עם ניסיון חיך-גמל. רק אל תשכח מרוב התלהבות שהמחר על שרפתו הי טליות תמיד מגיע, כך שתטעין את עצמך בהתחשבות.

אצל מישו יש גם סטייקים. הוא מוציא אותם דווקא רטוב, טעים וגם בזמן, אבל מקיומם של סטקים בגובה נייר פרגמנט אני בפרינציפ מתעלמת. אפשר לקחת גם קבבים לא מבושלים הביתה, או להזמין כמויות לפיקניק מראש. כל קבב לא מבושל עולה 35 לירות, במקום 50. צריך לזכור, כי חלק אדיר מהטעם, זה עשן הפחמים המתחתן בהם, וגם הוצא- יתם בזמן. גמישים עדיין, רכים קימעה ומרכום ורוד.

רבותי, את זה מוזן גיליתי. איפה שי יסריח קצת מעבודה קשה. שמונה קילו- מטר בכיוון הפוך, תמצא ישראלים. מישו זה, הוא סמל עליה מוצלחת. הגיע מרומי ניה, נהיה ישראלי. כשהוא שם, הוא שם עם כל הטמפו, אבל הטמפו, זה שלוש שעות ביממה. פתוח רק 12- בצהריים עד שלוש. במוצאי-שבת פתוח לפי מזוה, ביום ראשון - ביום ראשון סגור. אבל כדאי להתאמץ ליפול שם בול בשעות ההגשה. כזה טעים עם כרוב, קבב להתפוצץ, סיפון וכל השאר, עולה מאתיים ג'בות, אז מה צריך יותר?

שבאה בצרוף בצל מזן בלי חושי-הומו. מצחין את החיים באחריות, לעוד יומיים אחר כך. אתה מקבל גם בקבוק סיפון און דה האזו, ואם אתה בניין להתפרע, תזמין גם יין מתורבן ונהדר, לעשות בו "שפריץ".

איך שאתה נכנס, תעשה בשכל, ותזמין מנה של ארבעה קבב. פחות מזה משיבע אפרוחים. מישו הממור מביא לך בנאגלות שניים-שניים, כי אם זה מתקרר טיפה, זה לא שווה פרוטה.

אתה רואה אותם, את הקבבים. הם נוחי תים בכל הצלחות שמסביבך. גמישים ור רוטטים ומהבהילים, מטטטפים עסיס שמן לאורך כל הדרך לצלחת, מעל ראשי הסוער- דים השוקקים.

פיתאום, הסנטה קלאוס אצלך. אתה יודע לפי כל נחיר שלך שמשגגע סולו. אתה נועץ בהם בבהילות את כל שיניך, ועצמו' תיך הדוויית אומרת שירה. הוי כמה זה טעים! הוי כמה! אין דברים כאלה בעולם. הם ולח ומלא עסיס, עד שאתה מתפלא איך מוצק, עם מינשך של מוצק, יכול להיות כל כך הרבה רטוב. זה לא מלוח מדי, ולא עם שום מזוגם, ולא פילפל הורג, אלא בדיוק. למות.

אתה רוצה, יש למריחה תרכובת עמילן בצבע שמש, וזה יושב ברצינות על חקן של חרדל.