א.ג.נ.

בהמשך לתלונותיכם (בחודשים האחרונים) ששאלו: „מה קרה למתכונים שהיית מפרסמת מדי פעם?" הרי תשובתי:

נגמרו לי המתכונים. כל מה שאנחנו אוכלים בבית — אתם כבר יודעים מזמן, והקיץ זה לא בדיוק זמן לאמץ את הראש, ולהמציא מתכונים חדשים וגם לנסות אותם בביתי, זאת אומרת עם כל הכבוד לכם.

אבל... ידעתם שיבוא האבל, נכון? החלטתי שעצלנותי לא צריכה להפריע לכם, ולכן במקום להמציא מתכונים חדשים, אני אאסוף כאלה, במיסעדות, במסיבות־עיתונאים, אצל חברות וכו' וכו', ובצורה הזאת אין לי בעייה למלא חמישה מדורי־אוכל.

ואם אתם מבקשים ממני אצבע — אתן לכם את כל היד. קחו מדור שלם על אוכל ותיהנו.

אתחיל בשני סיפרי־בישול חדשים שראו אור באחרונה:

ועוד קישוטי מזון. מאת טובה ארן, הוא בעצם החלק השלישי באותו עניין. סיפרה הראשון, קי־שוטי מזון. עסק בעריכת שולחן, עריכת פלטות להגשה, עשיית דמויות מירקות ומפירות, הכנת כריכים מעניינים במיוחד, הגשת ממתקים ופירות בצורה אסתטית.

סיפרה השני של טובה ארן, קישוטי מרציפן. עסק כולו בפיסול של החומר המתוק הזה.

עכשיו הגיע תור הספר השלישי — כנראה לפי בקשת הקהל — שכולו פירות וירקות וצורת הגשתם. שום דבר לא מצריך בישול — רק כמה סכינים, קצת סבלנות ועין טובה.

הספר השני שייך לישראל אהרוני, ושמו מנות אחרונות. קודם כל צריך לברך אותו על האומץ להוציא ספר שבו כל מתכון מכיל מאה מיליון קלוריות ו־400 מיליון סוכרים וקולסטרולים. בעידן האוכל הבריא זו ממש התאבדות.

בסיפרו של אהרוני אין שום דבר שמורכב משני חומרים, או מוקפא במקפיא — זה לא מעניין אותי, אומר אהרוני.

רוב המתכונים בספר מצריכים מיומנות, סבלנות, זמן וגם הוצאה בלתי־מבוטלת. אבל מה שיוצא בסוף זה סופלה אגוזים, סופלה נראנד מרנייה. מרקיז שוקולד ברוטב פיסטוקים, קרם חמאה בטעם מוקה, אגסים ביין ובשוקולד, טארט תפוזים, סורבה אשכוליות וקמפרי, ועוד רבים ומפורסמים ומתוקים אחרים.

לנגב את הריר, בבקשה.

לא חשבתם על זה!

חברת תה ויסוצקי ערכה מסיבת־עיתונאים במלון הילטון בתל־אביב. הכוונה של חברת־התה היתה לשכנע אותנו שאפשר לשתות תה גם בקיץ, כשהוא מקורר היטב ובתוספת לימון וקרח ושאר תבלינים.

אבל חברת־התה יודעת שאם יציעו לעיתו־נאיות מסיבת־עיתונאים שבה מגישים תה קר, לא יהיה כדאי להן לנסוע בפקקים של תל־אביב ולחפש מקום־חנייה ליד הילטון.

זה מבלי להזכיר את העובדה שלפי דעתי האישית כל בן־אדם אינטליגנטי יודע כבר שנים שתה קר זה משקה נפלא, לא תוסס, לא משמין, לא צריך לסחוב אותו בבקבוקים מהמרכול, וכמובן הוא זול יותר מכל המשקאות הקרים — מלבד מים.

אבל נחזור למסיבת־העיתונאים. אנשי ויסוצקי פנו אל השפים של מלון הילטון וביקשו מהם ארוחת־צהריים שלמה, שבכל אחת מהמנות שלה יהיה רמז לתה או טעם תה, או תחמיץ תה או כל דבר אחר המזכיר תה.

וזה היה טוב. בהתחלה הגישו קוקטיילים של תה עם מיצי־פירות. אחר־כך הגישו סלט בתחמיץ תה ונענע, ונתחי־דג מאודה ברוטב תה, ומקפא תה, ואפילו בשר פילה בניחוח תה, והמון מנות אחרונות בצבע בז' — כי כולן היו עשויות בעזרת תה.

הנה המתכון שאהבתי. אגב, הידעתם שיש גם תה נמס? בתוספת סוכר או ממתיק מלאכותי.

דג נסיכת־הנילוס ברוטב ארל־גריי

חומרים:

4 ניתחי־דג במישקל 160 גרם כל אחד.
2 כוסות ציר־דגים.
1 כף שמיר קצוץ דק.
½ פילפל חתוך לרצועות דקות.
½ גמבה חתוך לרצועות דקות.
10 זיתים ממולאים.
מלח, פילפל לבן, שמן־זית.
½ בצל קצוץ דק.

אופן ההכנה:

מצננים את הברבר, מסירים בשר מה־עצמות וחותכים לרצועות דקות.
בוחשים את כל החומרים בקערה, מתב־לים וטועמים. מגישים קר.

סלט פאסטה וולדורף

6 מנות, 190 קלוריות למנה

חומרים:

1 חבילה (250 גרם) פאסטה (פתיתים בצורת קרניים).
1 תפוח, קצוץ או מרוסק גס.
3 מישמשים טריים, קצוצים.
3 גיבעולי סלרי, קצוצים דק.
½ כוס ענבים, חצויים.
½ כוס מיושף.
1 כף מיץ־לימון.
30 גרם אגוזים קצוצים.

אופן ההכנה:

מבשלים את הפאסטה לפי ההוראות שעל האריזה. שוטפים במים קרים ומנקזים ב־מסננת. מעבירים לקערה ומוסיפים את ה־תפוח, המישמשים, הסלרי והענבים. מער־בבים את המיושף עם מיץ־הלימון ויוצקים על הסלט.
מקציפים את כל החומרים יחד ומעטרים באגוזים הקצוצים.

עוף בעלי נענע

את המנה הנפלאה הזאת אכלתי במיסעדת ט"סט אוף סצ'ואן. שמתמחה דווקא בברווז פקינג, שהוא מאכל מפורסם ובטח מסובך מאוד להכנה. אחרי שטעמתי את העוף בנענע ביקשתי מהמלצר שיקרא לטבח, כדי שימסור לי את המתכון. אבל המלצר לא רצה לקרוא לטבח, והטבח לא רצה לתת לי כלום.

אז עשיתי מה שהרשלה היה עושה, כלומר, אמרתי שאני חברה טובה של אשתו של האח של בעל־המיסעדה.

זה עזר. הנה המתכון. כראי לכם להכין בבית.

חומרים:

500 גרם חזה־עוף חתוך לרצועות.
כמה שיני שום.
5 פילפלים קטנים חריפים קצוצים דק.
מלח, טיפה סוכר, פילפל לבן.
כף ברנדי.
כפית סויה.
3 כפות מרק־עוף.
חופן עלי־נענע.

אופן ההכנה:

מחממים קצת שמן בווק או במחבת גדולה. מטגנים את הפילפלים החריפים והשום כחצי דקה. מוסיפים את העוף והתבלינים ומטגנים תוך כדי ערבוב. מוסיפים את מרק־העוף, וממשיכים לטגן עד שהרוטב נגמר. מוסיפים כשני־שלישים מהנענע לעוף ומטגנים ביחד רגע נוסף.
את שארית הנענע מטגנים בשמן עמוק ומפזרים על צלחת־ההגשה.
הכי טוב בתוספת אורז לבן ותה סיני.

1 בצל חתוך לרצועות.
מלח, פילפל לבן, מיץ־לימון, מעט יין לבן, עלי פטרוזיליה, עלי דפנה.

לרוטב:

4 שקיקי־תה ארל־גריי.
4 חלמוני ביצה.
קורט מלח לטעם.

אופן ההכנה:

מכינים ציר־דגים ומוסיפים לתוכו את כל החומרים המפורטים. מביאים לרתיחה, טועמים ומשלימים בהתאם. מניחים את הדג בנוזל הרותח ומבשלים כ־10 דקות עד שהדג מתרכך. מניחים על צלחת־הגשה ומאחסנים.
את הרוטב מסננים ומרכזים לכדי כמות של כוס אחת. ממיסים בכמות הזאת את שקיקי־התה.
מניחים בקערית את החלמונים ואת רכז הרוטב, וטורפים על גבי אמבט מים חמים עד קבלת מיקצף קל. יוצקים על הדג החם ומגישים מיד.

וספגטי גם

שני מתכוני־קיץ טעימים. אחד בשרי ואחד לא. שניהם הומצאו על־ידי אשפי־מיטבח וחולקו ל־עיתונאים במסיבות שונות.

סל פאסטה וברבר מבושל

4 מנות

חומרים:

2 כוסות שבלולי פאסטה מבושלים.
2 שוקי ברבר מבושל.

ארוחה עיסקית

דיברנו כבר על האופנה הזאת של ארוחות עיסקיות, שאולי מעודדות אותנו לאכול יותר ממה שאנחנו רוצים, כי הן באמת מוזילות את המחירים.

כבר ראיתי ארוחה עיסקית של שלוש מנות החל ב־11 שקלים, ויש כמובן יקרות יותר. המשותף לכולן שהן מוגשות בין השעה 12.30 ל־3 אחרי־הצהריים. אם באים לאכול ב־4, המחיר עולה כמעט כפול.

אבל לא אצל השף כריסטיאן מאלהמברה. אצלו ארוחה עיסקית מוגשת בכל שעה. גם בערב.

הארוחה כוללת:

מנה ראשונה — כבד אורז או מדליון של סלמון או שרימפס עם פטריות וגבינה בתנור.

מנה עיקרית — סלמון עם רוטב חמציץ או סטייק עם פלפל או פילה ברווז.

תוספות למנה עיקרית: פשטידת תרד ופש־טידת תפוחי־אדמה.

מנה אחרונה — פרפה תותים, כל סוגי המוס, עוגת מרנג.

הארוחה כוללת בקבוק יין ל־4 אנשים מסוג סוביניון.

המחיר — 50 ש"ח לאדם, כולל מע"מ ודמי־שרות.

לפי מיטב ידיעתי זו הארוחה העיסקית היקרה ביותר, לפחות בתל־אביב, אבל לפי מיטב ידיעתי מיסעדת אלהמברה היא חריג. מבחינת טיב האו־כל, טעמו, השרות, האווירה וכל השאר. לפעמים שווה לשלם ביוקר. זה המיקרה.

לשתות ביוקר

זאב ז'בוטינסקי אמר פעם שכאשר יהיה גנב יהודי בארץ — זה יהיה סימן שהפכנו למדינה נורמאלית. בעניין זה אנחנו כבר מזמן אחת המדינות הנורמאליות ביותר בעולם. עד כדי כך נורמאלית שאנחנו (כלומר כרמל מזרחי) מייצרים כבר בעצמנו שמפניה שרדונה (שמביני־דבר אומרים שזה — השרדונה — הוא אחד הזנים האציליים והאיכותיים מבין ענבי־היין).

אז יש לנו שמפניה שרדונה תוצרת כחול־לבן והיא עולה 32 ש"ח לבקבוק.

אבל מה עושים מי שלא אוהבים שמפניה? כן, יש גם כאלה, מה לעשות?

במיוחד עבורם ביקשו מהשף ניקולה בויטור להמציא כמה דברים שכוללים שמפניה, שהם חגיגיים ויפים ועושים רושם, ויש להם טעם של מנה אחרונה ולא של שמפניה.

הנה שניים לדוגמה:

לאירוח ברבקיו — עונג „שרדונה"

ל־20 איש.

חומרים:

שני בקבוקי־שמפניה שרדונה מצוננים היטב.
1 ק"ג שרבט לימון או אננס בקבוק־יין מתוק עסיסי.

אופן ההכנה:

מניחים את השרבט במרכז קערה לפונץ'. מוזגים את השמפניה והיין המתוק מסביב. מגישים במצקת ומניחים בכל כוס: שרבט ויין.
לקשט בפרוסות לימון או אננס.

לאירוח „הכי הכי..."

חומרים:

8 כפיות ליקר אפרסקים.
שמפניה שרדונה מצוננת.
כפית ליקר קוראסאו כחול.

אופן ההכנה:

להניח קרח כתוש בגביע־שמפניה ועליו דובדבן. למזוג את ליקר האפרסקים, ל־הוסיף את השמפניה, ולאחר מכן את ליקר הקוראסאו הכחול.