סוף סוף

אני לא מצליחה להבין בשום־אופן, למה נזקקה מדינת ישראל, עמה, מיסעדותיה והוצאות־הספרים שלה ל־41 שנים, כדי לג־לות את האוכל האיטלקי, ולייבא אותו ארצה.

אבל זה קרה רק השנה. מיסעדות איטל־קיות החלו נפתחות: חברות מתחרות על ייצור פאסטות למיניהן, ואפילו הוצאות־הס־פרים החליטו שאם לאיטלקים זה טעים, בטח יש בזה משהו.

שני סיפרי־בישול לאוכל איטלקי ראו אור בחודש האחרון: איטליה בסטבח שלך מאת שולה מוזס, בהוצאת רות סירקיס, ובישול איטלקי מאת ישראל אהרוני ושאול אברון בהוצאת אדם.

מעניין מאוד הוא ששלושה ישראלים, שר־לה מוזס והזוג אהרוני־אברון, החליטו באותו זמן על כתיבת ספר בישול איטלקי. הם נסעו לאיטליה, בחרו מתכונים והוציאו ספרים, ובכל זאת מיספר המתכונים הזהים בשני הספרים הוא קטן ביותר. מזה, כמובן, אפשר להבין איזו כמות עצומה של מתכונים יש לאיטלקים. ומי שבאמת רוצה לדעת איך מבשלים האיטלקים, כדאי לו לקנות את שני הספרים, או לקנות אחד ולדאוג שהחברה הטובה תקנה את האחר.

סיפרה של שולה מוזס הוא „כשר", ולכן חסרים בו מתכוני פירות־ים ובשר־חזיר, אבל גם בלי זה אפשר לבשל במשך שנה שלמה, כל יום מתכון אחר, וליהנות.

אהרוני ואברון החליטו לעשות מהעבודה על הספר חגיגה בפני עצמה. הם לקחו איתם את הצלם הנפלא נלי שפר ועוד כמה אנשים ופשוט נסעו להם לאיזור טוסקנה (ממה שאני ראיתי עד היום זהו אחד האיזורים היפים בעולם), קנו, בישלו, צילמו וחגגו. רואים את זה היטב בצילומים המרהיבים שבספר.

רוצים איזה דוגמה של מתכון? הנה אחד למנה ראשונה ואחד למנה אחרונה.

סלט פיטריות טריות

מיצרכים: 300 גרם פיטריות שמפיניון טריות, מוצקות ויפות; חצי כוס שמן־זית; מיץ מלימון; שן שום קצוצה; שתי כפות פטרו־זיליה קצוצה; מלח ופילפל שחור, טחון טרי.

הכנה: שוטפים ומייבשים את הפיטריות. פורסים את הפיטריות דק ושמים בקערה. מערבבים בקערית את שמן־הזית, מיץ־הלימון, השום, הפטרוזיליה, המלח והפילפל. יוצקים על הפיטריות, מערבבים ומגישים.

● ● ●

טורטוני שקדים

מיצרכים (לשש מנות): שקית שמנת מתוקה; ארבע כפות סוכר; שתי כפות רום (אלכוהול, לא תמצית); חלבון מוקצף; 50 גרם שקדים מולבנים מושחמים וקצוצים.

הכנה: מקציפים את השמנת, מוסיפים בהדרגה את הסוכר, וממשיכים להקציף עד שהקצף יציב. מוסיפים את הרום, ומערבבים במטרף־יד. מקפלים לתוך הקצפת את קצף החלבון.

מוסיפים את השקדים, ומערבבים היטב. מחלקים לשש צלוחיות אישיות ומקפיאים שעתיים־שלוש.

הערה: אפשר להקפיא את הטורטוני במי־כונת־גלידה ולחלק למנות אחר־כך.

שוק הירקות האיטלקי, כפי שצולם בספר־הבישול של אהרוני ואברון
האנטי־פסטה מתחיל בשוק

חגים עלינו...

אני לא יודעת מה עושים הקאתולים, המוסלמים, הבודהיסטים וכו' בחגים שלהם. מה שאני יודעת זה שהיהודים — בחגים שלהם — אוכלים. ואם זאת לא סיבה די טובה, כדי להקדיש עמוד שלם למזון ולהכנתו, אני לא יודעת מה כן.

להזכירכם שאנו עומדים עכשיו לפני ארוחת ערב ראש השנה. ארוחת צהריים בחג עצמו. כמה ימים אחרי זה יש לנו ארוחה מפסקת של יום־כיפור ולמחרת ארוחה חגיגית בסיום הצום, ואחר כך יש ארוחת ערב חגיגית לערב סוכות וארוחת צהריים חגיגית לחג הסוכות, ובטח עוד איזה שתיים־שלוש במשך חול המועד.

למי שרגילים להכין לחג מרק עוף, דג ממולא, כבד קצוץ וכו' — אין לי מה לתרום. אבל למי שחושב שחג מגיע לא רק לנשמה, אלא גם לחיך ולמי שתמיד מחפש רעיונות חדשים למיטבח — יש לי כמה חידושים והמצאות. כמה רעיונות של כחול־לבן, רעיון אחד סיני, ואיך אפשר בלי משהו איטלקי?

שנה טובה וטעימה לכולנו.

חבר סיני, אמיתי

יותר טוב שלא תדעו מה אני חושבת על המתכונים האלה, שתופסים עמוד שלם בעי־תון ושצריך לקחת סוף־שבוע עם גשר, כדי לקרוא אותם וחופשת־פסח כדי להכין. מצד שני, אני גם יודעת מה חושבים כל המומחים עלי ועל הבישולים שלי, שפחות משבוע השרייה במרינדה וארבע שעות אפייה נראה להם זילזול בפרודוקטים.

אבל למה כל ההקדמה הזאת? יכולתי פשוט להגיד בקיצור שהפעם המתכון שלי לוקח קצת יותר מקום בעיתון, אבל זה שווה. קיבלתי את המתכון הנפלא הזה מדני ידידי, שמלבד 874 מעלותיו הטובות האחרות הוא גם בשלן אדיר. דני קיבל את המתכון מחבר סיני אמיתי, שהוא, כמו סינים אחרים, מבין עניין כשמדובר באוכל. קוראים למתכון „עוף מעושן".

מה שצריך — ועל זה קשה לוותר — זה ווק (כלי־בישול סיני, שיש היום כמעט בכל בית עברי, מהתקופה שמי שלא הכין אוכל סיני בבית נחשב לאי־יוצלח. חוץ מווק צריך נייר־כסף. אבל למה לבלבל, כשאפשר ללכת לפי הסדר. בבקשה:

עוף מעושן בנוסח סיני

מיצרכים: עוף אחד גדול או שניים קט־נים (שלמים או חתוכים, אבל יותר יפה שלמים); כוס וחצי רוטב סויה; כוס יין אדום פשוט; מים; חתיכות ג'ינג'ר או אבקת ג'ינג'ר; חצי כוס סוכר; חצי כוס קמח; חצי כוס עלי־תה.

הכנה: מפשירים את העוף, אם הוא קפוא, מורחים בפילפל שחור ומכניסים אותו לסיר גדול (לא ווק). לסיר מוסיפים סויה, יין, ג'ינג'ר ומים עד כיסוי העוף. מביאים לרתיחה ומבשלים 20 דקות.

תוך כדי הבישול לוקחים את נייר האלומי־ניום ומצפים את הווק מבפנים, גם את החלק התחתון וגם את המיכסה. נייר הכסף גם ישמור שהווק לא יתלכלך מאוד (בגלל עלי־התה) וגם ישמור שהעשן הנוצר בתוך הווק לא יצא החוצה.

העוף בסיר התבשל 20 דקות? יופי! עכשיו מתחילים להעמיס את המיצרכים בתוך הווק, והסדר חשוב: שופכים לווק חצי כוס סוכר. על הסוכר שופכים חצי כוס קמח ועל הקמח שופכים חצי כוס עלי־תה. (אגב, במקום הקמח אפשר לשים אורז, ואז טעם העוף משתנה).

על הערימה הזאת, בגובה שני ס"מ, מני־חים את הרשת של הווק (כל ווק מצוייד בר־שת), ועל הרשת שמים את העוף או שני העופות.

סוגרים היטב את המיכסה על הווק ומהד־קים את תחיכות נייר־האלומיניום שיוצאות ממנו. שמים את כל החגיגה הזאת על אש בינונית ל־15 דקות.

אחרי 15 דקות מכבים את האש, אבל לא פותחים את המיכסה. עוד 10 דקות והעוף מעושן. פותחים את המיכסה ומתגלה עוף בצבע שוקולד וטעם של בשר מעושן מעודן.

אפשר לאכול את העוף ללא כל תוספת, ואפשר להכין לו רוטב מצויין מדבש, סויה, טבסקו, ואפשר גם סתם למרוח את העוף ב־שמן־שומשום ולהגיש.

זהו זה בעצם. למרות ריבוי המילים, כל העסק לוקח פחות משעה, ואם מגישים לשולחן את הווק הסגור, ושם פותחים ועושים את כל ההצגה, זה מאוד מתאים לארוחות חגיגיות, וכמו שאתם בעצמכם יודעים, החגים בדרך, ואני את תרומתי הצנועה תרמתי בזה הרגע.

בתיאבון.

ועוד הערה: אם בכל זאת אין לכם ווק, אבל אתם לא יכולים לוותר על המתכון הזה בשום אופן, קחו סיר גדול והתאימו לו איזו רשת שמתחתיה תוכלו לשים את הסוכר, הקמח ועלי־התה.

אגב, גם כאן צריך לצפות בנייר אלומי־ניום את הסיר ואת המיכסה.

עם קצת פרוטקציה

אם במיקרה אתם מכירים את יצחק, הבן־דוד של שולה, שאחיזה אלי הוא חבר של עובדיה, שעובד בסנפרוסט, תעשו מאמץ ותבקשו שישיגו לכם את לוח־הקיר של החברה הזאת.

גם בגודל מתאים לתלייה במיטבח, גם יפהפה ממש, וגם מלא במתכונים פשוטים של ירקות.

את הצילומים ללוח־השנה עשה מיקי קורן, ומגיעה לו טפיחה הגונה על השכם, וגם לגיתם, שעיצבו והפיקו וכנראה גם שלחו לי את היופי הזה.

אז אתם מכירים את יצחק, הבן־דוד של שולה?

שולה מוזס במיטבחה
גם פסטה וגם מנות אחרונות