



סערה בכוס יין

זיו מנור - מערבבל, מגיש ומייצג

הטעם נמצא בפרטים הקטנים - הצעות לשילובים מיוחדים לארוחת טאפאס

לכל עם יש את ההנאה הקטנה שלו, בסמוך לכוסית המשקה שלו. אנחנו הישראלים אוהבים פיצוחים עם הבירה שלנו. האיטלקים ינשנו אנטיפסטי בסמוך ליין, היוונים לא מוותרים על המאזטים כתוספת לאוזון, ובכדי לגלות מה הספרדים שותים ליד צלוחית הטאפאס, נכנסנו למסעדת "טאפאס 1 העם" לבילוי אורבני בסגנון קטלני. השף יונתן רושפלד יצר תפריט טאפאס עתיר ריגושים וטעמים. מעדנים קלאסיים לצד מטעמים מקוריים המלווים בטוויסט מפתיע.

משמעות המילה Tapa היא "מכסה". במקור נהגו להניח קלף או צלוחית על כוסות משקה, בכדי למנוע מזבובים לצלול לתוכו. עם הזמן, השתרש המנהג להניח על המכסה פיסת מזון קטנה. כשמשלבים את המשקה הנכון עם הטאפאס המתאים מתקבל קרנבל של טעמים. קבלו מאיתנו צלחת טעימות של שילובים:



פלטת גבינות
גבינות תום, גאודה מתובלת, אלבינו מורוויה, קממבר אגוזים, תותים, ריבת שזיפים, שקדים חריפים בקארי.

המשקה: Sunrise cocktail cherry

המצרכים:

60 מ"ל לה בל סנדרין
60 מ"ל וודקה תיאו לבנה
15 מ"ל סאוויר
מיץ מנגו קר
אשכולית אדומה
כוס גבוהה
קרח כתוש

אופן ההכנה:
½ מכלי הקיבול של השייקר ממלאים בקרח, מוסיפים את כל המרכיבים למעט מיץ המנגו ומשקשים היטב.

הצעת הגשה:
מסננים את הקוקטייל ללא הקרח ל-½ כוס נמוכה, מוסיפים קרח כתוש, משלימים עם מיץ מנגו ומקשטים עם אשכולית אדומה.

סשימי מוסר

פרוסות אינטיאס עם צנוניות, אבטיח, קולורבי מוחמץ, קרם אבוקדו, צ'יפוטלה,



ייוז ומלח אטלנטי.
המשקה: Cocktail Stairway to Heaven
המצרכים:
60 מ"ל טקילה בהירה

10 מ"ל סאוויר
ספרייט
לימונים
כוס נמוכה

אופן ההכנה:
מוזגים את כל המרכיבים ע"פ סדר הופעתם לתוך כוס נמוכה, ומקשטים.

כבד אווז חם

כבד אווז חם עם תפוח עץ צרוב על הפלנצ'ה בסגרייה לבנה.

המשקה: Spanish Tapas Cocktail

המצרכים:

20 מ"ל ג'ין
20 מ"ל רום
10 מ"ל סאוויר
לימונים
כוס שמפניה
ספרייט



אופן ההכנה:
מוזגים את כל המרכיבים לכוס שמפניה וסוגרים עם ספרייט.

הצעת הגשה:
מקשטים עם לימונים וסוגרים עם "כובע לימון" (פלח לימון המשמש כ"מכסה" לכוס)

גלידת עוגת גבינה ברוטב פירות יער

המשקה: Chocolate Cheese Cake Cocktail
המצרכים:
חצי ק"ג גלידת שוקולד בלגי

60 מ"ל וויסקי Old St. Andrews
120 מ"ל וודקה תאו בטעם מסטיק

אופן ההכנה:
ב-½ מכלי הקיבול של הבלנדר שמים קרח, מוסיפים את כל המרכיבים, מפעילים את הבלנדר עד לקבלת מרקם של ברד.



על קצה הלשון: וודקה ברלין:



Berlin מופקת מכהל דגנים טהור (100%) בשילוב מי מעיינות מקומיים. עוברת תהליך זיקוק רב-שלבי בטמפרטורה הקרובה ל-0 מעלות, המעניק טעם מעודן, חלק וייחודי. למשקה פותחו מספר טעמים בעלי ארומה ייחודית ואיזון עשיר, תוך כדי שמירת האיזון בין המסורת, האיכות והמודרניזציה.

ברלין קוקוס - טעם הקוקוס המתקתק והניחוח הדומננטי על בסיס של וודקה איכותית. מומלץ למזוג ללוג בול עם קרח ומונה של מיץ אננס מעל. ברלין אננס - כבר בפתיחה של הבקבוק מרגישים את הארומה הנפלאה של הקאריביים. טעמו של המשקה מתקתק וחלק על בסיס של וודקה גרמנית איכותית.



יקב מורד
במרכז המבקרים של יקב מורד ביוקנעם תוכלו למצוא יינות וליקרים מפירות, ירקות ועשבי תיבול שונים. היינות מיוצרים בקפידה תוך שמירה על איכות גבוהה ביותר. במקום, גלריית תולדות היקב והמשפחה. היקב הוקם בשנת 1999 על ידי אתי ויעקב מורד, ומייצרים בו יינות בהשראת המתכונים המשפחתיים שעברו מדור לדור.

יין (שיכר) רימונים
- הפרי הטר, החמוץ-מתוק, מזן וונדרפול נסחט בשיא בשלותו, עובר תהליך תסיסה ולאחר מכן יישון של מינימום 12 חודשים במכלי נירוסטה. מכיל 13.5% אלכוהול. סגולות בריאותיות: הרימון יעיל בהורדת לחץ דם, רמות סוכר וכולסטרול עודד, ועשיר בחומרים נוגדי חמצון.

יין (שיכר) אשכולית אדומה
- האשכולית האדומה נסחטת ועוברת תהליך תסיסה ולאחר מכן יישון של מינימום 18 חודשים.

טעמה המריר של האשכולית האדומה מורגש בצורה מעודנת בחיך. מכיל 13.5% אלכוהול. סגולות בריאותיות: האשכולית האדומה עשירה בוויטמין C

ובסידן.

מיקסולוגיה

Cocktail Kfroszka

קוקטייל בטעם דומיננטי של אננס. האננס ידוע כמשפר עיכול ומונע צרבות - שני דברים החשובים בפגישות עם אופציה רומנטית. קפרושקה הינו גרסה של קפריניה, רק

מדור אינפורמטיבי
בשמוקם קאששה (רום שמקורו בברזיל) משתמשים בוודקה.

המצרכים:

140 מ"ל וודקה בטעם אננס
60 מ"ל סאוויר
לימון
סוכר

אופן ההכנה:
חותכים לימון לקוביות קטנות. את הקוביות מוסיפים לכוס ויסקי, מוסיפים כפית סוכר ומוזגים את הוואן ג'ר עד שיכסה את הלימונים. באמצעות צ'יסור כותשים את כל המרכיבים בכוס ולסיום מוסיפים קרח כתוש.



נכנס יין יצא סוד

יקב בן חיים - שרדונה 2014
יין לבן יבש, ענבים מכרמי היקב בהר מירון, גליל עליון. היין מכיל 85% ענבי שרדונה והיתרה סוביניון בלאן. היין התיישן חמישה חודשים בחבית עץ אלון צרפתית חדשה בנפח 600 ליטר, המעניקה טעמים וארומות רכים ועדינים של אננס, קיווי ופמלה. היין לא מבושל.



טיפ שבועי

למה בירה מהחבית? בגלל הטעם:

החשיפה הקצרה לחום בתהליך הפסטור משאירה את טעם הבירה קרוב מאוד לטעמה המקורי. בנוסף, כתוצאה מהמדינה, נוזל הבירה משחרר CO2 המשביח את טעם הבירה. הטעם פחות מריר, יותר קליל ופחות מוגז. בירה מהחבית תמיד מוגשת בטמפרטורה הנכונה. בגלל הטריות: מחזור החביות בשוק קצר ביותר ומרבית החביות נמזגות בתוך שבועיים: עד חודש מיום המילוי כך שהבירה טרייה מאוד. הקצף הינו תכונה חשובה של הבירה ותורם למראה ולהנאה ממנה. הקצף נוצר על ידי החלבונים שבבירה ומגז ה-CO2. את הטעימה מומלץ לבצע בכוס נקייה ומעט מעוגלת כדי שהארומה לא תברר.