

כאילו הוא יצא ממצרים

יצאנו ממצרים? עברנו את פרעה? עכשיו הגיע הזמן לחזור לאוכל הוינטג' שאכלו אבותינו. השפים מבשלים מן ודגים (כולל קטניות לאחינו מעדות המזרח) איטה ורון פרלמוטר | צילום: דניאל לילה



סלט של תפוחי אדמה ראטה, שומה אפונה, סלק וארטישוק

1 כל ערב פסח מתנהל הדיון הקבוע ברלוונטיות של יציאת מצרים לימינו, ואיך בדיוק ממחישים לדור הסמארטפונים את שמחת היציאה ממצרי פרעה. השנה גם אנחנו החלטנו למלא את חלקנו בנושא, והמתכונים הפעם מתאפיינים בחומרי גלם מקראיים או כאלה שיש להם קשר ליציאת מצרים ויעזרו לכם להמחיש במעט את הטעמים שאכלו אבותינו. ידידנו המוכשר, שף ישי אטיאס ממסעדת 'וינו סוקה' שבהרצליה פיתוח, הפשיל איתנו שררולים, פתח בפנינו את מטבח, וחיבר במיוחד עבורכם מתכונים מדהימים, קלי הכנה ורבי רושם, שיוסיפו נופך מקראי גם לחלק הקולינרי של ליל השימורים.

פרפר דג גריבדה ממולא בעשבי תיבול

מקורו של דג הגריבדה, דג אדמוני קטן, הוא בים סוף אותו חצו אבותינו כיוצאם ממצרים. עם השנים הוא נדר גם לים התיכון וכיום ניתן להשיג אותו כיום בשווקים המובחרים.

החומרים (לשש מנות):

6 דגים מפולטים לפרפר (בקשו ממזכר הדגים)
צנור של עשבי תיבול (פטרזיליה, תימין, אורגנו)
1 פלפל צ'ילי פרוס
12 גבעולים של בצל ירוק
חלוטים לקשירת הדגים
שמן זית
לאיולי חזרת:
4 כפות מיונז
4 ס"מ שורש של חזרת טרי מגורר
מעט שום כתוש
1 כפית מיץ לימון
מלח, פלפל

לסלט צנונית:

צנונית פרוסה גס
זיתי טאסוס מגולענים
פלפל חריף פרוס דק

פרפר דג
לרבידה
ממולא
בעשבי תיבול



להשיגו, אבל מצד שני, עופיון צעיר דומה לו בגודל, אך הרבה יותר עסיסי ורך ממנו.

החומרים (לשש מנות):

2 עופיונים צעירים במשקל של 800 גרם כל אחד
1 כוס אורז מלא מבושל
1 כוס של עדשים כתומות מבושלות
2 גבעולי שום ירוק טרי קצוצים

6 תמרים מגולענים פרוסים דק מלח ופלפל
1 צרור של אספרגוס לבן חלוט ומקורר במי קרח
6 סלקים קטנים חצויים
400 מ"ל יין לבן יבש איכותי
100 מ"ל סילאן

אופן ההכנה:

מערבבים יחד את האורז,

אופן ההכנה:

מרתחים את המים, הסוכר, החומץ ומיץ הלימון. מצננים ומשרים את הסלקים בסירוף שנוצר למשך לילה. פורסים את תפוחי האדמה ומסדרים אותם בצלחת כשמעליהם יתר המרכיבים. מתבלים בשמן זית, מלח ופלפל. מקשטים בעלי פטרוזיליה.

עופיונים ממולאים באורז מלא ועלי שום ירוקים לצד אספרגוס לבן וסלק צלוי (לאוכלי קטניות)

עד לפני שנים מועטות היה השליו, הבשר אותו אכלו אבותינו במדבר, זמין ברשתות השיווק. לאחרונה קשה יותר

המסורתית. המקפידים על קטניות יחליפו את האפונה באספרגוס ירוק.

החומרים:

6 תפוחי אדמה מזן ראטה, מבושלים
צרור אפונה טרייה חלוטה במים רותחים כשלוש דקות ומקוררת במי קרח
פרוסות דקות של שומר מושרה במי קרח
6 לבבות של ארטישוק טרי מבושל (ניתן להשיג גם לבבות משומרים, לא תחתיות! המגיעים מאיטליה)
4 סלקים קטנים מקולפים (לא מבושלים)

100 מ"ל מים
100 גרם סוכר
30 מ"ל חומץ בן יין אדום
30 מ"ל מיץ לימון טרי

פרוסות של לימון פרוס דק ומומלח
עלי כוסברה
שמן זית, לימון, מלח פלפל

אופן ההכנה:

ממלאים את הדגים בתערובת עשבי התיבול ופלפל צ'ילי פרוס. קושרים בעזרת הבצל הירוק ומשמנים בשמן זית. אופים בתנור חם (220 מעלות) חמש עד שבע דקות. מערבבים היטב את חומרי האיולי ומורחים ממנו על הצלחת, מרכיבים את סלט הצנוניות ומגישים לצד הדגים.

סלט של תפוחי אדמה, ראטה, שומר, אפונה, סלק וארטישוק

סלט צבעוני ומלא טעם שירענן את ארוחת החג



עופיונים ממולאים באורז מלא, עלי שום ירוקים, לצד אספרגוס לבן וסלק צלוי - לאוכלי קטניות



בתערובת התבלינים שהכנו ומשהים ללילה במקרה מעבירים לתבנית אפייה ויוצקים פנימה את היין והתימין. מכסים בנייר אפייה ומעליו בנייר כסף, אופים בתנור שחומם מראש ל-220 מעלות למשך חצי שעה, מורידים את הטמפרטורה ל-140 וממשיכים באפייה עוד ארבע שעות. נותנים לבשר לנוח כשעה לפני ההגשה. מסירים את חוט הקשירה, פורסים לפרוסות ומגישים עם הרוטב שהצטבר בתחתית התבנית. מומלץ להגיש לצד ירקות שורש צלויים. ■

איטה פרלמוטר היא שף-קונדיטור, בעלת הקיטרינג Etael Patisserie.
www.etael.co.il

2 ס"מ של שורש ג'ינג'ר מגורד
1/2 כוס שמן זית
מעט קינמון טחון
2 כוסות יין לבן יבש איכותי
צורר תימין טרי
כמה שיני שום טריות

אופן ההכנה:

קולים במחבת יבשה את הכמון, הכוסברה, השומה, הפלפל השחור והאנגלי ואת הציפורן וטוחנים היטב במטחנת תבלינים (או בכותש ידני). מוסיפים את יתר התבלינים והשמן ומערבבים היטב. התערובת יכולה להישמר בקירור מספר שבועות. ממלאים את כתף הטלה בשיני שום טריות וירקות (עם הקליפה) וקושרים את הנתח. מעסים היטב את הבשר

תערובת התבלינים המצורפת מומלצת אך אופציונלית, והמקפידים על קטניות יאלצו לוותר על כמה ממרכיביה, דבר שלא יפגע במרקם הייחודי של התבשיל.

החומרים (לשש מנות):

1 כתף טלה נקייה מעצמות במשקל של כ-1.7 ק"ג
תערובת תבלינים סוקה:
1/2 כפית זרעי כמון
1 כף של זרעי כוסברה
3 תרמילי הל
1/2 כפית זרעי שומר
1/2 כפית גרעיני פלפל שחור
1/2 כפית גרעיני פלפל אנגלי
1/2 כפית מקלות ציפורן
1/2 כפית מלח דק
1/2 כפית פפריקה מתוקה
5 ס"מ של שורש כורכום מגורד

גבעולי השום, העדשים והתמרים, טועמים ומתקנים תיבול (מלח ופלפל). ממלאים וקושרים בעזרת חוט מתאים. מחממים תנור ל-220 מעלות, מסדרים את העופיונים בתבנית עמוקה כאשר החזה כלפי מטה, יוצקים את היין והסילאן וצולים למשך חצי שעה. הופכים לצד השני, מוסיפים את הסלקים לנוזלים שהצטברו בתחתית, ממשיכים לצלות עוד כחצי שעה. לקראת ההגשה מחממים את האספרגוס בתנור כחמש דקות מסדרים ומגישים לצד העופיונים.

כתף טלה מקומי, שום טרי ו'ראס' אל חנות'

קורבן הפסח המקורי היה כידוע גדי עיזים או טלה צעיר.

{ הענב שבאדם }

| רונן פרלמוטר

ארבע כוסות

חוץ מהעובדה שפסח הוא חג המצות, הוא הפך בדורנו גם לחג היין. רכישות היין סביב החג מרקיעות והיקבים מנצלים זאת

כדי להשיק יינות חדשים ומסקרנים. גם השנה ערכנו עבורכם טעימה מקיפה שכללה כשלושים יינות שהושקו לקראת החג והגיעו לשולחננו, מתוכם

בחרנו תריסר שיפארו את שולחן הסדר ואת יתר ימי החג. הפאנל כלל צוות טועמים מנוסה, חלקם אנשי יין מובהקים וחלקם חובבים, והתוצאה מבטיחה

שהיינות המומלצים יתחבבו על כולם, לא רק בקרב אנשי המקצוע. המחירים המוצגים הם הרשמיים, אבל לפני החג תגלו הרבה מבצעים שווים בשוק.



{1} קריניאן
iMed 2012
יקבי ארזה



{2} גמלא השמורה
רוזה 2013, יקב
רמת הגולן



{3} קופאז' 2011
יקב כרמי יוסף
(ברבדו)

היקב הירושלמי הוותיק ממשיך במהפכת ההתעוררות שלו ויוצא בסדרת יינות חדשה על בסיס זני ענבים ים-תיכוניים. מקור הענבים בכרם בזכרון יעקב והם התיישנו בחביות אלון כ-14 חודשים, כשליש בשימוש ראשוני. האף נקי ובעל ניחוחות פטל, קפה ואגוזים לצד חך חלק ונקי (מחיר מומלץ: 95 שקל).

זוהי הפעם הראשונה שהיקב מנפיק יין רוזה, והוא עושה זאת כהרגלו בסטייל. שילוב ענבי הסירה עם נגיעת ענבי הוויניה יצרו יין בעל צבע עוצמתי לא שגרת, בשומת של תותים, פטל וסיידר תפוחים מקדמת את האף והחך, משחק על גבול החצי מתוק המתחנף. אין יותר יין אביבי מזה (מחיר מומלץ: כ-60 שקל).

הממסך היחידי מ'יקב הפרופסורים' הרשים את צוות הטועמים שלנו. 40% קברנה פרנק תרמו ירקרקות טרייה, השיראז (33%) העניק פירותיות דובדבנית מתקתקה והקברנה סוביניון השלים עם אלגנטיות קלאסית. יין מודרני שיתחבב בקרב הרבה ישראלים (מחיר מומלץ: 150 שקל).



{4} שיראז
2012, יקב אדיר



{5} שיראז
טורדשן 2009, יקב
בן חיים



{6} שיראז 2011
יקב טורא

היקב הגלילי-משפחתי ממשיך במסורת יינות השיראז המענגים שלו. יש לו צבע סגול-שחור בוהק, אף מרשים ופירותי, פריחת סיגליות, טבק ועשבי תיבול גליליים. בטעימה הוא רחב ומהנה אך שומר על אלגנטיות מודרנית (מחיר מומלץ: 90 שקל).

יקב בוטיק משפחתי ומסקרן הממוקם ברמת השרון (הכרמים בגליל), ומקפיד על יינות שעברו יישון מינימלי של שנה. היין האמור התבגר 14 חודשים בחביות, יש לו ארומות מתובלות של ציפורן, פלפל שחור וליקר שרי, בחך הוא בעל גוף בינוני וחומציות טובה. נעים ונגיש (מחיר מומלץ: 90 שקל).

יין שמבטא היטב את תהליך ההתבגרות של היקב. 100% ענבי שיראז מהר ברכה שהתבגרו בחביות עץ 22 חודשים, באופן מתון ומפתיע. הוא מדיף ניחוחות נעימים של גרגירי יער (אוכמניות, דובדבן) לצד שוקולד ווניל. בלגימה הוא מתגלה כנגיש, בעל טאנינים רחבים ורכים והסיומת מחוספסת משהו, מה שמעניק לו ייחודיות נוספת (מחיר מומלץ: 120 שקל).



{9} כרמל וינארד'ס
פטיט סירה 2012,
יקבי כרמל

לאחרונה השיקו יקבי כרמל סדרת יין חדשה המיועדת למסעדות ולחגוניות המתמחות. הפטיט סירה שלפנינו מקורו בחבל עדולם והוא התבגר כשנה ושליש בחביות אלון. יש לו צבע ארגמני יפהפה ועמוק, אף מהוקצע ושופע אוכמניות, שזיף כחול, שוקולד מריר ונגיעות ליקריץ. הגוף שלו מלא, עגול ומאוזן. יין מדויק במחיר מצוין. חביב הטועמים (מחיר מומלץ: 89 שקל).



{8} מרסלאן
2012, יקב
רקנאטי

היקב השיק לאחרונה שלשה יינות רזרב ים-תיכוניים מרשימים שהצטיינו כולם בטעימה. הקריניאן פרא מרשים ביותר, הפטיט סירה נגיש ועגול אבל הבחירה נפלה בסוף על המרסלאן, יין מזון צרפתי (הכלאה בין קברנה סוביניון וגרנאש) שניטע על ידי היקב ברמת הגולן, אינו מוכר בארץ עדיין. צבעו סגול כהה, האף מעניין עם פירותיות סוחפת (פטל אדום ושחור), קפה ומעט ירקרקות פראית ברקע, בגלגול בפה הוא משאיר רושם חלק ושופע תבלינים (מחיר מומלץ: 149 שקל).



{7} רוזה 2013,
יקב דלתון

למרות שיין רוזה הוא סוג של יין לבן, הוא מיוצר מענבים אדומים ולכן הוא נכנס לטעימה והרשים מאוד. זהו ממסך מענבי שיראז, קברנה סוביניון ומעט ברברה, בעל גוון סלמון בהיר-בהיר, אף חינני של עלי ורדים, אשכולית אדומה ותותי גינה. בחך הוא כובש, חנופה חצי יבשה ובלי לזוותר על רעננות טובה. מומלץ להתאפק ולשמור אותו לבוקר: שאחרי ליל הסדר (מחיר מומלץ: 49 שקל).



{12} לימיטד
אדישן פטי-
רדו 2011, יקב
טפרבוג 1870

נתחיל מהסוף, זהו היין המצטיין של הטעימה. צוות הייננים של היקב במפגן של עוצמתיות מרוסנת ואלגנטית. הצבע שלו שחור כמעט לגמרי, האף קלאסי עם הרבה פרי שחור (אוכמניות, ענבים טריים) שמתאפק ולא פורץ את מחסום ההבשלה, קמצוץ תיבול עשבוני וחבית קלה ברקע. חך עגול ועשיר, מאוזן ומדויק וסיומת ארוכה ומתמשכת. שאפו (מחיר מומלץ: 150 שקל).



{11} מצדה
2011, יקב
גבעות

יין הדגל של היקב (בקרב יהפוך לסדרה) שממשיך את פסגת האיכות שהיקב מפגין לאורך שנות קיומו. רוב קברנה סוביניון (50%), משולב במרלו (30%) ופטי-ורדו שגדלו כולם בהרי השומרון והשתבחו 22 חודשים בחביות צרפתיות מתונות מבורגון. האף שלו סגור ויידרש מכם לחדר אותו בדקנטר לפחות שעה לפני מזיגתו לכוסות, אבל אז הוא יראה לכם את שפע הפרי האלגנטי שבו, את טעמי המוקה והתבלינים הארץ-ישראליים ובעיקר את הפוטנציאל הגדול הגלום בו (מחיר מומלץ: כ-210 שקל).



{10} נר'נד 2011,
יקב שילה

נציג ראשון ליקבי השומרון שמציג הפעם יין מאודי ישראלי. זהו ממסך לא שיגרתי של ענבי פטיט-סירה, פטי-ורדו ושיראז שיחד מביאים לידי ביטוי את המיטב מכל זן. אף נעים עם הרבה דובדבנים שחורים וקקאו כהה, מתיקות פירותיות מדומה מתחנפת בפה עם סיומת מעט טאנית שנותנת לו פוטנציאל לכמה שנות התיישנות. מתאים לחך הישראלי כמו כפפה ליד (מחיר מומלץ: כ-95 שקל).