

## הזדוני משחזר את ההצלחה

**מאת: עו"ד אורי גלבוע**



צילום: אי

השף מאיר אדוני מ"כתית" הוזמן על ידי המוסד האמריקאי של השף האמריקאי ג'יימס בירד, שהיה אחד האייקונים הגסטרונומיים המפורסמים של ארצות הברית, להכין ארוחה לכבוד 100 שנה לתל אביב. כשחזר מלא התרגשות ארצה, שיחזר את הארוחה במסעדתו באמצעות מרכיבים מקומיים ויין של יקבי כרמל. עו"ד אורי גלבוע שאכל במיטב מסעדות העולם, מכריז על ארוחה זו כאחת הטובות בחייו. הוא משתף אותנו בחוויה הנדירה ובתובנות מעניינות בנושא התאמת היינות למנות

לאחרונה שיחזר מאיר אדוני במסעדתו "כתית" בתל אביב ארוחה שבישל לכבוד 100 שנים לתל אביב לחברי הג'יימס בירד אינסטיטוט, בניו יורק - המוסד הגסטרונומי היוקרתי שמחלק פעם בשנה פרסי הצטיינות יוקרתיים לשפים בארצות הברית. סעודה במוסד אינה שגרתית, ושפים מארה"ב ומחול"ל בכלל באים להכין ארוחת ערב לאורחים. במשך השנים הופיעו במסעדה שורה של שפים מפורסמים כמו דניאל בולו, וולפגנג פאק ומריו בטלי. ג'יימס בירד הוא מוסד יוצא דופן. המסעדה שלו נמצאת בבית ששימש פעם את השף האמריקאי ג'יימס בירד, שהיה אחד האייקונים הגסטרונומיים המפורסמים של ארצות הברית. ג'יימס בירד הוכיח שאפשר לעשות מטבח אמריקאי עילי טוב עם מרכיבים מקומיים. הוא הגשים את החלום הזה במסעדת "ארבע העונות", שעדיין משמשת אחת המסעדות הנחשקות בניו יורק. הוא כתב ספרי בישול רבים, לימד בישול בבתי ספר קולינריים ולימים נהפך לכוכב הטלוויזיה הראשון בתחום המטבח בארצות הברית. **מאיר אדוני**, השף של מסעדת "כתית" הוזמן לארוחה אצל ג'יימס בירד, ואין ספק שניסיונו של השף להנחיל את משנתו של בירד ביחס למטבח המקומי אצלנו ראוי להערכה. במהלך ביקורו בניו יורק אף הופיע בתוכנית הבוקר של רשת הטלוויזיה CBS מול 3.5 מיליון צופים, והכין ארוחת בוקר ישראלית.



### שחזר הארוחה ב"כתית"

הארוחה המרתקת לוותה ביינות של יקבי "כרמל".

### מנה ראשונה: אויסטר אפוי בקרם טרגון, שאלוט ופרמזן

כבר במנה הראשונה טעיתי פעמיים ראשית אני נוטה לחשוב שצדפות יש להגיש בצורתן הטבעית מקסימום עם מעט לימון. נתקלתי במנות טובות גם עם טוביגו (ביצי דג מעופף ירקרקות) ועוד. כאן השילוב של בצלצלי השאלוט עם גבינת הפרמזן והקרם היה מעניין מאוד.

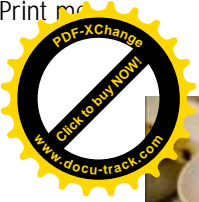
שנית, בדרך כלל צדפות חיות הולכות מצוין עם שמפניה או עם יינות לבנים פריכים וחומציים כסוביניון בלאן. כשראיתי שהמנה מוגשת עם ויוניה, שבגרסה הישראלית אני לא מתלהב ממנו (בעיניי היין שמן ועגול מדי ונעדר חומציות מספקת), פניתי לווה סומלייה של "כתית" והצעתי להחליף בינו לבין הסוביניון שבא אחריו. וזה חייך והציע לשמוע את דעתי לאחר שאטעם את המנה, והוא אכן צדק: דווקא העובי של היין הולם מצוין את המנה ואת מורכבותה. שאפו וווה!

### יוניה, סדרה אזורית, כרמל 2007

הופק מענבי ויוניה מהאזור הגבוה של מירון בגליל העליון (כרם הזית הבודד). על מנת להעניק ליין מורכבות נוספת, נבצר הכרם בשני מועדים שונים. לאחר סחיטה עדינה של הענבים, תסס חלק מהתירוש (70%) במיכלי נירוסטה בטמפרטורה נמוכה, ואילו חלקו האחר (30%) בחביות עץ אלון צרפתיות בהן המשיך והתיישן על משקעיו (Sur Lies) במשך ארבעה חודשים. היין בעל גוון זהוב בוהק ומתאפיין בארומות של אפרסק לבן ומשמש בשל האופייניות לזן הענבים, עם רמזים לווייל ברקע. הוא בעל גוף בינוני



### מנה שנייה: קוקי סנט ז'אק עם קרם חמציץ וכמון ורביולי גבינת עיזים



ת (קוקי = coquille בצרפתית) הסנט ז'אק שנקראת סקלופ באנגלית, בעלת קדם מיוחד וקל לקלוק אותה בבישול יתר. כאן נעשתה הצדפה בדיוק במידה, פריכה במעטפת ורכה מבפנים, יחד עם רביולי גבינת עיזים וקרם החמציץ. התקבלה מנה גדולה בעלת שילוב מדהים של טעמים. ים תיכוניות במיטבה. הוויזיה הלם היטב גם מנה זו.

### מנה שלישית: טרין כבד אווז אנושבי טרי, סלט עשבים בג'לי קונסומה ירקות

בדרך כלל שפים נוהגים להכין טרין כבד אווז בתוספת פרי או בווריאציות אחרות המבוססות על מתיקות. כאן בחר השף בשני שילובים מיוחדים: ראשית שילוב של דג טרי כבוש, ושנית מנה ללא מתיקות ובתוספת מעניינת של רצועת ג'לי שקוף מקונסומה ירקות שאוצר בתוכו סלט עלעלים עדין. מנה שונה ומעניינת, אף על פי שבדרך כלל נהוג ללוותה בין מתוק, בגלל אופיה המיוחד החומציות והפריכות של הסוביניון בלאן היוו ניגוד טוב לשומניות של הכבד.

### סוביניון בלאן, כרם רמת ערד, כרמל 2006

הופק מענבי סוביניון בלאן מאזור כרם בן זמרה. כ-50% מהענבים נבצרו מגפנים בוגרות בנות קרוב ל-30 שנה. לצורך שמירה על האופי הארומטי של הענבים תסס התירוש במיכלי נירוסטה בטמפרטורות נמוכות. עם השלמת התסיסה, התבגר מקצת מהיין בחביות עץ אלון צרפתיות חדשות בנות 300 ליטרים על מנת להעניק לו מורכבות נוספת ורמזים עדינים ביותר לעץ האלון. ליין גוון ירקרק בוהק וצלול והוא מתאפיין בניחוחות של ליים, פסיפלורה ומינרלים. הוא בעל גוף בינוני וחמיצות נהדרת ומרעננת.



### מנה רביעית: ביסק סרטנים כחולים, סלט שרימפס ואגסים צלויים בווניל

ביסק הוא מרק סמיך על בסיס שמנת ופירות ים. במנה נפלאה זו יצקו לשולחן את הביסק מתוך קנקן חרסינה על סלט שרימפס ואגסים צלויים בגריל. גם אם יהיו כאלה שהמנה מתוקה מדי עבורם, בעיניי זו מנה משובחת. הסוביניון בלאן הלם מנה זו אף יותר ובחמיצותו ורעננותו היווה איזון מושלם למנה.

### מנה חמישית: שקד עגל צלוי במרווה, קרם תפוחי אדמה ודבש, פורציני וקצף פטרוזיליה

מנה גאונית ובעיניי הטובה בארוחה. השקד הוכן בצורה מושלמת – קריספי בחוץ, נימוח בפנים, פטריות הפורציני הוסיפו אדמתיות שהשתלבה נפלא עם תפוחי האדמה, והדבש חיבר את כל מרכיבי המנה. הקריניא התאים מאוד למנה זו והדגיש את טעמי האדמה העדינים.

### קריניאן, גפנים בוגרות, זיכרון יעקב, כרמל 2006

היין מופק מגפנים בוגרות במיוחד (בנות 35-40 שנה) מכרמים באזור זיכרון יעקב אשר נבחרו וטופחו במיוחד עבור יין זה בתוספת מעט ענבי פטיט וורדו מהאזור (15%). לאחר תסיסה והשריה על הקליפות, התיישן היין בחביות עץ אלון צרפתי במשך 12 חודשים. היין בוקבק ללא תהליכי הצללה, ולאחר סינון גס בלבד. היין בעל גוון סגול עז וארומות של דובדבנים טריים, פטל וקפה. הוא בעל טעם פירותי עשיר, גוף בינוני עד מלא, חמיצות מרעננת עם טאנינים משולבים היטב וסיומת ארוכה ומאוזנת.

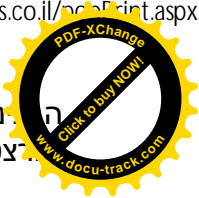
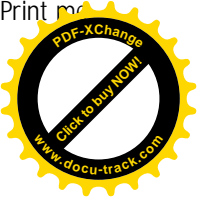


### מנה שישית: פילה טלה בגריל פחמים, קרם שום ירוק, פקוס, מלוחייה וקרם חצילים שרופים.

שוב מנה שמדגישה את היכולות של מאיר אדוני לשלב חומרים מקומיים במטבח עילי מהמדרגה הראשונה. הפקוס, אותו מלפפון בר שעונתו קצרה ומכב במטבח העממי הפלשתיני יחד עם המלוחייה - צמח מלוח שמכב בעיקר במטבח המצרי, שניהם שולבו בצורה מרתקת יחד עם קרם שום וקרם חצילים שכבר מהווה מרכיב מרכזי במטבח המקומי. בשר הטלה המעולה הוכן בצורה מדויקת. אין ספק שמנה זו יכולה לכבב בפנתיאון של המטבח המקומי! הקריניאן נולד במיוחד למנות כאלה.

### מנה שביעית (מנת ביניים): גבינות עיזים משובחות מחוות קורנמל

אחד המאפיינים של מאיר אדוני הוא ניסיונו הבלתי פוסק למצוא את המוצרים הטובים ביותר של מיטב היצרנים והמגדלים. אחת הדוגמאות הבולטות היא הגבינות המשובחות של משק קורנמל. חוות קורנמל הוקמה בשנת 1997 על ידי ענת ודניאל קורנמל, בוגרי הפקולטה לחקלאות ברחובות. החווה ממוקמת על גבעה הצופה אל הנוף המדברי בהר הנגב, בסמוך לשרידי חוה עתיקה מתקופת הברונזה.



נות הוגשו לצד ג'לי חבושים וטימין. יין הקינוח שליווה אותן והיווה ניגוד מושלם לחריפותן היה צטרמינר, בציר מאוחר, כרם שעל, כרמל 2006.

**מנה שמינית (קינוח): קדאיף במילוי סופלה גבינת עיזים וגלידת דבש מרווה.**

**מנה תשיעית: קרם פיסטוק עם תאנים צליות, גלידת תבלינים וקרמבל וניל והל.**

סיום מושלם לארוחה שמוכיחה שיש מטבח ים תיכוני עילי והוא חי ובעט. אחת הארוחות הטובות שאכלתי, ותאמינו לי שאכלתי במיטב המסעדות בעולם.

### **לצפייה נוספת:**

<http://www.jamesbeard.org/index.php?q=photo-event/gallery/1348>

<http://www.cbsnews.com/stories/2009/05/22/earlyshow/living/recipes/main5033212.shtml>