



שבחי הסלק ולקחי הצנוניות

מחשבות על תרפיה בירקות שורש

קשה לתאר כמה שאני לא זזת בתפיסה הכללית שלי לחיים. זה אפילו מצחיק קצת, כמה שאני לא (אבל החיים הם התפתחות בלתי פוסקת, נכון? אז מי יודע, אולי בהמשך), ובכל זאת, יש מקומות, מפתיעים יש לומר, שבהם אני מגלה בעצמי תחושות זניות מפתיעות. למשל, איפה אני הכי מאושרת בימי חורף עליונים אלו? ובכן, המקום הראשון שמור כעת לשרות, ובעיקר לאלו שגדלים בהם ירקות שורש. שדה סלקים, נניח, שהם כה יפים, ושאיני יודעת שהם עסיסיים ומתפקעים מרוב טעם בזכות הגשם שנספג באדמה הטובה. או שימו אותי בינות לצדורות גורים עם כרובולות ירוקות, לפי כל קלישה על גור מהשדה. וגם במקומות עם פקעות אני במצב רוח טוב. לאחרונה ביקרתי בחלקת שומר, והפקעות היפות האלה, עם האנטנות והריח שאין שני לו, נחו על הקרקע ומילאו את לבי בשמחה. אופציה שנייה: בשוק, מול הרים יפים של ירקות חורפיים. ותכלס, גם בסופר הקרוב למקום מגורי: גם שם אני נרגעת בשמחה מול ערימה גדולה במיוחד של ראשי סלרי ולפתוח. אבל בעיקר זה קורה לי מול צנוריות. היש ירק יפה יותר מצנונית, תגידו לי? זה משהו בלוק הכללי שלהן – הרבה פחות בגורת הטעם, אגב – שממלא אותי חרווה לא לגמרי מוסכרת. משהו בשילוב הצבעים, האדום-ורוד הזה

עם העלים הירוקים, משהו כזה שהן מגיעות בצורות ונראות כמו זר פרחים. זה פשוט נוסך בי שלוה, לראות צנונית יפה בערימה גבוהה. לאחרונה טיילתי בפריז, וכי-7 בכוקר, מהרמהר לפני הטיסה, רצנו לשוק הבסטיליה. ירד גשם זלעפות, באוויר היה כבר ריח של תבשילי הפאייה הענקיים האלה שהם מבשלים שם, והדוכנים התפקעו מכל הטוב ששוק צרפתי מציע: גבינות רבש ובשר ורגים. ואני? אני התמוגגתי שוב מול ירקות שורש, שאפת עוד קצת מהם, שיהיה לי לקחת הביתה. אני לא לבד, מתברר. מדי פעם אני מעיינת בספר בישול

אמריקאי מקסים מסוף שנות ה-90, ששמו "שבחי העגבנייה ולקחי הצנונית" (יצא בעברית בהוצאת מודן). הוא נכתב על ידי השף האמריקאי אדוארד אספי, לאחר שבישל במשך שנה במקדש זן הודי. למרות שכאמור אני לא מתחברת לתפיסת החיים הווי, אני מתחברת במפתיע



כמו זרי פרחים. ירקות לדוגמה מהשוק בפריז



חורף בתבנית: ירקות צלויים על בורגול

זאת מנה טבעונית, יפהפייה, בריאה, שהירקות של החורף (סוף-סוף!) זוהרים בתוכה, רכים ומרעננים, על שכבה של בורגול בטעם אדמתי, נהדר. הכל נצלה יחד ברוטב הדרים אסייתי טעים להפליא, ומתקבלות שתי תוספות בתבנית אחת, שיתאימו לכל ארוחה משפחתית גדולה, שבה מניחים את התבנית ככה, במרכז השולחן, וזוכים לברכה.

המרכיבים

500 גרם בורגול, שטוף	1 ראש שום, ללא הקליפות החיצוניות, חצוי לרוחב
1 כפית מלח	2 כפות שמן זית
2 כפות שמן זית	5 גבעולי תימין (ועוד כמה גבעולים לקישוט)
לירקות	לרוטב
6 גזרים, כתומים או צהובים (אם הייתם במקרה בשוק איכרים לאחרונה), קלופים וחצויים לאורכם	1/3 כוס סילאן
3 שומרים בינוניים, חתוכים לרבעים	1/3 כוס רוטב סויה
4 סלקים בינוניים (עם העלים, אם יש, אבל לא חובה), קלופים וחצויים	1/3 כוס שמן זית
6 בטטות, חצויות לאורך (אין צורך לקלוף)	1/2 כוס מיץ תפוחים
6 תפוחי אדמה, חצויים לאורך	2 כפיות חרדל (חלק או גרגרים)
	קליפה מגוררת מ'1 תפוז
	1/2 כפית מלח, 1/4 כפית פלפל שחור גרוס



- שמים את הבורגול בסיר, מכסים במים כך שיגיעו לגובה של 4 ס"מ מעל הבורגול, מוסיפים את המלח ומביאים לרתיחה. מניחים את הלהבה לבינונית-נמוכה ומבשלים עוד 20 דקות. מסירים מהכיריים, מוסיפים את שמן הזית ומערבבים.
- מחממים את התנור ל-180 מעלות.
- הרוטב: שמים את כל מרכיביו בקערה וטורפים לרוטב אחיד.
- מרפרים תבנית תנור גדולה בנייר אפייה. מפזרים בה את הבורגול בשכבה אחת. מניחים עליו את כל הירקות ומניחים עליהם את גבעולי התימין. יוצקים את הרוטב על הירקות (חלקו ייספג קצת בבורגול).
- צולים 10 דקות, מכסים את התבנית ברדיד אלומיניום וצולים 20 דקות נוספות. מסירים את הרדיד וצולים עוד כ-10 דקות, עד שהירקות רכים והובים מאוד.
- מקשטים בגבעולי תימין טרי ומגישים (אפשר לשמור עד יום, במקרר, ולהחמם - מכוסה ברדיד אלומיניום - לפני ההגשה).

מזרח ומערב

השם "רוזנברג" מרמז אולי לכיוון אשכנזי, אבל האוכל במסעדה החדשה בהרצליה הוא בעיקר ים-תיכוני טורקי

בקר, שהוגש עם בייגל שרוף ובתיבול מבריק של טחינה גולמית, בצל, מלפפון וצנוברים שהתמוגגו עם רוטב מוח עצם, אירופי ומסורתי. זה היה טייק מקומי מוצלח, וטעים, על כמה מסורות יחד. בעיקריות: פילה בר ים על תבשיל קישואים וכרשה היה מענג, פשוט וטרי ומדויק, ולצדו שווארמה של שוק טלה, שתובלה במיומנות והייתה שומנית במידה הנכונה, עם ירקות צלויים מהגריל. לקינוח: עוגת סולת, בסבוסה עם סירופ. זה מתבקש כאן, וזו הייתה בחירה נכונה.



צילום: אחיה חתום

איפה ומה: רוזנברג, משכית 32 הרצליה, טל' 09-8980088, פייסבוק: מסעדת רוזנברג, שעות פתיחה: כל השבוע, 12:00-23:00. **למשל:** חצילים וטולום - 22 שקל, פריקה ואבן יוגורט - 18 שקל, דג נא עם סלט - 56 שקל, סטרט בקר עם טחינה גולמית ומוח עצם - 49 שקל, פילה בר ים - 104 שקל, בסבוסה - 36 שקל. **ועוד דבר:** בימים א'-ה' בשעות 17:00-19:30 יש "האפי האור", 30% הנחה על התפריט. **תמורה בעד:** כן. אוכל טוב, מעניין ונדיב, במחירים הוגנים.

הסעדה לאורך המסעדות הוותיק בהרצליה-פיתוח הצטרפה "רוזנברג", מקום נעים ועדכני ודי מרענן. התפריט ישראלי ים-תיכוני, עם הרבה נגיעות מהמטבח הערבי והטורקי, אבל מדובר באוכל מורכב ומצולחת היטב של שף - בני דרקסלר. מתחילים בקטנות לפתיחה: למשל, חצילים קלויים עם נתחים נאים של גבינת טולום טורקית (שכבר התאורחה בישראל מזמן), לצד עגבניות וצצלים חרוכים והרבה שמן זית ואורגנו. טוב. ממשיכים לפריקה שבושלה עם תרד ובצל, וטי עמה ארצי, בסיסי כזה וטעים נורא. היא מוגשת כשעליה ענן מגורר מאבן יוגורט, הלהיט החדש במסעדות שלנו, שהוא עניין עתיק במטבחי המזרח התיכון. מדובר בקישק, גוש קשיח כאבן של יוגורט יבש וארומטי, שכאשר מגררים אותו על מאכלים מתקבל ניחוח וטעם שאין לי אלא להגדירם אוממי. ממשיכים לצ'ויק טורקי, מיוזג בין יוגורט בופאלו לשמנת חמוצה עם עשבי תיבול קצוצים וגלדים של בצלים שנצלו בגריל, וכן למנה המכונה "בייגל