



מטבח משלה

אחרי קריירה במסעדות עילית במנהטן ובארץ הדרך של השפית בת חן דיאמנט להישאר במטבח המקצועי היתה להכניס אותו הביתה. היא הפכה את המטבח והחצר שלה למרכז סדנאות ומאז היא לא מפסיקה לאפות, לארח ולבשל

(6.5) ונדב (3.5). מטבע הדברים כשיש ילדים מבליס הרבה יותר זמן בבית. כיוון שקשה לחן להתרחק מהסירים, השהות בבית גרמה למטבח הביתי שלה להשתכלל. כשהיה טיפה זמן פנוי היא בנתה טאבון בחצר הבית, וברגע שהילדים היו מספיק גדולים בשביל להחזיק כף – הם הצטרפו לעבודה והתחילו לבשל ולאפות איתי. הצעד המתבקש הבא היה לאחד בין הבית לעבודה ולייצר מציאות, שבה הם לא יתנגשו זה בזה. ככה בא לעולם "בת חן – סטודיו לבישול ואפייה". הסטודיו הוא בעצם המטבח הביתי הרחב והיפה או החצר המטופחת ובעיקר הטאבון ובת חן מארחת סדנאות במגוון עצום של נושאים. רוחב האופקים הקולינרי שלה מרשים מאוד, אך לא מפתיע בהתחשב בעובדה שחומר הקריאה שלה הוא ספרי בישול ובאוסף הפרטי שלה יש למעלה מ-300. היא שולטת בטכניקות צרפתיות ומאוהבת במטבח האיטלי. היא אופה מחוננת, ומרגע שקיבלה את הטאבון היא בילתה איתו ימים ולילות עד שהבינה איך הכי נכון לעבוד איתו (חברת 450, יבואנית ויצרנית תנורי האבן הישראלית, החלה לאחרונה לשתף פעולה עם בת חן בסדנאות לרוכשי טאבון). ביום שביילנו איתה היא לימדה אותנו איך אפשר להכניס הביתה משהו מהזהר של המטבח העילי בלי הרבה מאמץ.

השפית בת חן דיאמנט נשמה אוויר פסגות – לפחות בכל מה שקשור בתחום המסעדות. בגיל 24, אחרי לימודי קולינריה ב-FCI (המכון הקולינרי הצרפתי בניו יורק), היא התקבלה לעבודה במסעדה של דניאל בולו ובמהירות לא שגרתית התקדמה לאחד התפקידים הנחשקים במטבח: אחראית על הפס החם. אולם החיים לבד בנכר, רחוקה מהמשפחה, היו קשים והעבודה שוחקת במיוחד: "עובדים 6 ימים בשבוע וברוב הימים עושים משמרת כפולה, שמתחילה מוקדם בבוקר ונגמרת בשעות הקטנות", היא מספרת. בת חן חזרה ארצה וגם פה התברגה מייד בצמרת: תחילה במטבח של "מול ים" ואחר כך כ-10 שפית של נעם דקורס ב"ברקרוזה". גם בארץ מצאתי את עצמי אך ורק במטבח, היא מספרת. "אמנם זה היה כיף אדיר, כי אין שום דבר שאני אוהבת יותר לעשות מלבשל וגם אחוות טבחים זה דבר נפלא, אבל רציתי לבנות לי בית. כשאת עומדת כל היום בקפקי בירקנשטוק וחולצת עבודה מעל איזה סיר, האפשרות הזו לא כל כך קלה למימוש". ההחלטה לחפש אלטרנטיבה לחיים הקדחתניים של טבחית במסעדה הובילה את בת חן להקמת "ריח לחם" – קייטרינג קטן שהפעילה יחד עם אחותה איילת. בתקופה הזו היא גם נישאה ונולדו הילדים תמר





בזכות החום העצום של הטאבון הירקות לא מתפרקים. רטטוי אפוי, מתכון בעמוד ממול



פלפלים חרוכים מעניקים מתיקות ומורכבות לרוטב של החריימה. מתכון בעמוד ממול



הטאבון | ממציא לנו פטנטים

החום העצום וההיקפי של הטאבון מזרז תהליכים, מעצים ומחדד טעמים. שווה במיוחד להניח בו ירקות ודגים והם יגיחו טעימים ומוצקים. אין לכם טאבון? אפשר גם בתנור

חריימה דניס

6-4 מנות • 25-15 דקות הכנה

הרוטב מתבסס על פלפלים חרוכים, שום, עגבניות טריות ותיבול עדין של לימון כבוש. את הדגים מוסיפים לרוטב הלוהט לכמה דקות – החלק התחתון נספג ברוטב והחלק העליון נאפה בחום. אם אין לכם טאבון, גם תנור ביתי יעשה את העבודה. מלהיטים אותו מראש ומניחים אבן אפייה, שמעצימה את החום ושומרת עליו גם כשאתם פותחים את הדלת כדי להוסיף עוד רכיב או לערבב.

למרינדה:

- 1 כף שמן זית
 - 1 כף מיץ לימון
 - מלח ופלפל לבן טחון
 - 1 כף פלפל ציזמה
- לחריימה:**
- 2 דגי דניס מפולטים עם העור
 - 2 כפות שמן זית
 - 1 פלפל אדום חתוך גס
 - 1 פלפל ירוק חריף חתוך גס (עם הגרעינים)
 - 5 שיני שום מעוכות וקצוצות גס
 - 5 עגבניות חתוכות גס
 - 1/2 כוס מים
 - 1 כף מחית לימונים כבושים קצוצה
 - 1 כפית מחית פלפל ציזמה (או פפריקה חריפה)
 - מלח
 - 1/4 כפית פלפל לבן טחון
 - 1/4 כפית פלפל שחור גרוס
 - 1 כפית פפריקה מתוקה
 - קורט פפריקה מעושנת (לא חובה)

להגשה:

עלים קצוצים מ-1/2 צרור כוסברה

• מוסיפים למחבת עגבניות וצולים 7 דקות בטאבון או כ-12 דקות בתנור עד שהעגבניות מתרככות ומגירות נוזלים. מערבבים פעם-פעמיים. מוסיפים מים, מחית לימונים כבושים, מחית פלפל ציזמה ותבלינים ומערבבים.
 • מוציאים את הדג מהמרינדה, מנערים ומניחים מעל הרוטב כשהעור כלפי מטה. צולים 4 דקות בטאבון או כ-10 דקות בתנור.
 • מפזרים עלי כוסברה מעל ומגישים.

רטטוי אפוי

6 מנות • 2 דקות הכנה • 15-8 דקות צלייה

רטטוי אפוי שונה מכל רטטוי שאכלתם או הכנתם. ההכנה קלה משום שלא צריך לטגן כל ירק בנפרד; הטעם והמרקם עדינים יותר משום שמשמשים בפחות שמן וגם כי החום של הטאבון מבשל את הירקות במהירות, כך שהם לא מגירים נוזלים או מאבדים את מרקמם. אפשר להכין את הרטטוי האפוי גם בתנור הביתי, אולם כיוון שהחום שלו נמוך יותר הזמנים מעט יתארכו והתוצאה תהיה פחות קראנצית – בתחתית התבנית ייווצר מעט רוטב מהמיצים שהירקות יגירו.

2 כפות שמן זית

- 1 חציל חתוך לקוביות בגודל כ-1/2 ס"מ
- 1 זוקיני קטן חתוך לקוביות בגודל כ-1/2 ס"מ
- 1 גזר חתוך לקוביות בגודל כ-1/2 ס"מ
- 3 שיני שום קצוצות
- 1 בצל חתוך לקוביות בגודל כ-1/2 ס"מ
- 2 עגבניות חתוכות לקוביות בגודל כ-1/2 ס"מ
- 1 פלפל אדום חתוך לקוביות בגודל כ-1/2 ס"מ
- 1 פלפל ירוק חריף ללא הגרעינים קצוץ
- 1 כף תימין טרי קצוץ
- מלח, פלפל לבן טחון, פלפל שחור גרוס

• מחממים טאבון ל-400 מעלות או תנור אפייה לחום המקסימלי (אם יש לכם אבן אפייה, הניחו בתחתית התנור להעצמת החום). מכניסים מחבת ברזל לטאבון או תבנית לתנור ומניחים לה להתלהט 2-5 דקות.
 • מוציאים את המחבת/התבנית ושמים בה ירקות ושמן זית. מחזירים לטאבון/תנור וצולים 8 דקות בטאבון או 15 דקות בתנור עד שהירקות מזהיבים ומתרככים. מערבבים פעם-פעמיים במהלך הצלייה.
 • מוסיפים לרטטוי מלח, פלפל ותימין, מערבבים ומגישים.

• מחממים טאבון/תנור אפייה על הטמפרטורה הכי גבוהה (מניחים בתחתית התנור אבן אפייה אם יש). מכניסים מחבת כבדה וגדולה לטאבון או תבנית לתנור ומלהיטים אותה 2-5 דקות.
 • מערבבים את כל חומרי המרינדה ומשרים בה את הדג עד הצלייה.
 • מוציאים את המחבת/התבנית הלוהטת, יוצקים אליה שמן זית ומוסיפים פלפלים ושום. מחזירים לטאבון וצולים 2 דקות או לתנור – וצולים 5 דקות עד שהם נחרכים. מערבבים פעם אחת במהלך הצלייה.



הטיימר | מצלצל פעמיים

לפני השינה בת חן מתרגעת עם ספרי אפייה. והתוצאה: בבית דיאמנט הטיימר של התנור מצלצל לפחות פעמיים ביום והפריזר עמוס מאפים – מוכנים או אפויים למחצה



ם מעבירים את הבצק לקערה מקומחת, מכסים במגבת ומתפיחים כשעה או עד שהבצק מכפיל את נפחו.
ם מרפדים תבניות תנור בנייר אפייה.
ם מחלקים את הבצק ל-19 חלקים במשקל כ-50 גרם כל אחד. מכדורים כל חלק לכדור ומניחים בתבנית במרווחים של כ-4 ס"מ. מברישים בחמאה רכה ומפזרים מלח ים אטלנטי. מניחים ל-15 דקות.
ם מחממים תנור ל-200 מעלות.
ם אופים 20 דקות עד שהלחמניות מזהיבות.

גיוון: ללחמניות עשירות בטעם חמאתי ועם מעטה מבריק, מברישים את הלחמניות הלוהטות בחמאה רכה מייד כשהן יוצאות מהתנור.

בית לזית

30 יחידות • 10 דקות הכנה • 20 דקות אפייה
זיתים עטופים בבצק מלווים את ילדי ישראל מאז שנות ה-70. בגרסה של בת חן הבצק פריך יותר כי היא מחליפה את החמאה בשמן. הילדים ייהנו לא רק לאכול, אלא גם להכין את הכדורונים בעצמם.

לבצק:

- 280 גרם (2 כוסות) קמח מנופה
- 5 גרם (1/2 שקית) אבקת אפייה
- 90 מ"ל (1/4 כוס + כף) שמן קנולה
- 1 גביע שמנת חמוצה 15% מלח

למלית:

- 30 זיתים מגולענים
- לציפוי:**
- 1 ביצה טרופה מהולה במעט מים
- 2 כפות גבינת פרמזן מגוררת
- 1 כף שומשום

ם מחממים תנור ל-175 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
ם מערבלים את כל חומרי הבצק במיקסר עם וו גיטרה כ-3 דקות עד שמתגבש בצק רך ולא דביק.
ם מחלקים את הבצק ל-30 כדורים בגודל פינג-פונג ומשטחים בעזרת האגודל. מניחים זית במרכז ומכדורים בין כפות הידיים לכדור העוטף את הזית. מניחים בתבנית במרווחים של כ-3 ס"מ, מברישים בביצה ומפזרים מעל פרמזן ושומשום.
ם אופים כ-20 דקות עד שהכדורים מקבלים גוון זהוב.
ם שומרים עד 4 ימים בקופסה אטומה במקרר או עד 3 חודשים בהקפאה. מפשירים שעה בטמפי' החדר ומחממים 3 דקות ב-180 מעלות.

לחמניות בית ספר בריאות

20 לחמניות • 20 דקות הכנה • שעה ורבע התפחה • 20 דקות אפייה
בת חן: "בימים הראשונים של בית הספר תמר חזרה כשתיק ארוחת העשר שלה מלא. היא לא ננעה בפוקאציות או בקלצונה שהכנתי לה. היא רצתה להיות כמו כולם ושגורה ביסים מלחמניות מכולת של החברות. אז התחלתי להכין את הלחמניות האלה: הן בגודל המושלם, יש בהן קמח כוסמין בריא, שמוסיף גם מעט מתיקות, והן פשוטות מאוד להכנה."

- 360 מ"ל (1 1/2 כוסות) מים פושרים
- 1 כף שמרים יבשים
- 1 כף סוכר
- כ-20 גרם (2 כפות) חמאה רכה
- 1 כפית מלח

- 280 גרם (2 כוסות) קמח לבן מנופה
- 280 גרם (2 כוסות) קמח כוסמין מנופה

להברשה וציפוי:

- 1 כף חמאה רכה
- 1-2 כפיות מלח ים אטלנטי

ם שמים מים, שמרים וסוכר בקערת מיקסר ומערבבים עם כף עץ. מניחים ל-3 דקות עד שמופיעות בועות קטנות. מוסיפים חמאה, מלח ושני סוגי קמח ולשים עם וו לישה כ-7 דקות לקבלת בצק אחיד ודביק.

ילדים ישראליים מכינים ומשנים מאז (המס'יפיה האלו)
כבר משנה ה-70. הלישה של גר חן פריכה מלהקבל
לכאן שמתאיף אג (המארה)

k kosher

italian eating guide



www.kosheritalianguide.it

Discover the **Kosher Italian Taste** during the first week of **Italian Cuisine in the world**

TEL AVIV / NOVEMBER 21-27 / 2016

A PROJECT BY:



WITH THE COLLABORATION OF:



בישול קצת עמוס עם איש ואנדרה אשג'יה יצ'יק
אביצ'יק צ'יפוי אטום ומרורי גרא (האפייה)



דק בקוטר כ-2 ס"מ וחיתכים כל גליל לפרוסות בעובי כ-3 ס"מ בעזרת קלף מתכת או סכין חדה.
 • מחממים תנור ל-230 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
 • מטילים את חתיכות הבצק למים הרותחים ב-4 מחזורים ומבשלים כ-45 דקות עד שהם תופחים וצפים. מוציאים לתבנית בעזרת כף מחוררת.
 • מברשים בחמאה ומלח ואופים כ-13 דקות להשחמה.

מקלות לחם ועשבי תיבול

12 יחידות • 10 דקות הכנה • שעה וחצי התפחה • 20 דקות אפייה
 בת חן: "מאפים קטנים תמיד יהיו טעימים ואלגנטיים יותר. במקרה הזה הם גם קלים יותר להכנה: מקלות לחם לא דורשים חריצה והתפחה קפדנית כמו לחם, הם נשמרים מצוין בהקפאה ומעולים לאירוח."

- 450 גרם (3 כוסות + 2 כפות) קמח לבן מנופה
- 1 כף שמרים יבשים
- 1½ כפיות מלח
- 250 מ"ל (1 כוס + כף) מים
- 2 כפות שמן ניטרלי
- 4 כפות עשבי תיבול קצוצים (רוזמרין/אורגנו/בזיליקום/זעתר)
- להברשה וציפוי:**
- 2 כפות שמן זית
- 1 כפית מלח ים אטלנטי

• מערבלים קמח, שמרים ומלח במיקסר עם וו לישיה כחצי דקה. מוסיפים מים בהדרגה ותוך כדי לישיה עד שנוצר בצק. מוסיפים שמן ולשים כ-7 דקות עד לקבלת בצק חלק. מוסיפים עשבי תיבול ולשים דקה נוספת עד שהם מתפזרים בבצק באופן אחיד.
 • מעבירים את הבצק לקערה משומנת, מכסים במגבת ומתפיחים כשעה עד שהבצק מכפיל את נפחו.
 • מחממים תנור ל-200 מעלות ומרפדים 2 תבניות תנור בנייר אפייה. מגלגלים כל חלק לגליל בקוטר 3 ס"מ ומניחים בתבנית. מכסים במגבת ומתפיחים 30 דקות עד שהבצק מכפיל את נפחו.
 • מושחים את מקלות הלחם בשמן זית ומפזרים מעט מלח ים. אופים כ-20 דקות עד שמקלות הלחם משחימים.

מיני פרעצלים

65 יחידות • 20 דקות הכנה • 15 דקות אפייה

בת חן: "בדניאל בולו הגשנו מנה של גרבלעקס עם מיני פרעצלים, שבשביביל היו כדורי אנרגיה. הייתי מנשנשת אותם לאורך היום, כי למי היה בכלל זמן לאכול בשיבה." הפרעצלים האלה קלים במיוחד להכנה – הבצק ידידותי, אין צורך בהתפחה וגם על שלב הבישול אפשר לדלג (מקבלים תוצאה מעט יבשה ובהירה יותר).

לבצק:

- 360 מ"ל (1½ כוסות) מים פושרים
- ½ כפיות שמרים יבשים
- 1½ כפות דבש
- 560 גרם (4 כוסות) קמח לבן מנופה
- 1/2 כפית מלח

לתמיסה:

- 50 גרם (5 שקיות) סודה לשתייה
- 4 ליטר מים

להברשה וציפוי:

- 1 כפית מלח ים אטלנטי לפיזור מעל
- 1 כף חמאה רכה להברשה (לא חובה)

• **מכינים את הבצק:** שמים מים, שמרים ודבש בקערת מיקסר ומערבבים עם כף עץ. מניחים ל-2 דקות עד שמופיעות בועות קטנות. מוסיפים קמח ומלח ולשים בעזרת וו הלשיה כ-6 דקות עד שמתקבל בצק אחיד וגמיש.
 • **בניתיים מכינים את התמיסה:** מביאים מים וסודה לשתייה לרתיחה בסיר גדול.
 • **מכינים את הפרעצלים:** מעבירים את הבצק למשטח עבודה מקומח קלות ומחלקים אותו ל-8 חלקים שווים. יוצרים מכל חלק גליל ארוך

סיני | שילדים אוהבים

אגרוק, "פלייד לייס" ועוף בשומשום – להיטי הילדים חוטאים למורכבותו של המטבח הסיני המפואר. בואו להכיר מנות ששומרות על כל עושרו ועדיין מתחבבות על הקטנים



באו – לחמניות מאודות במילוי בקר, כרוב וגיינג'ר

30 יחידות • 40 דקות הכנה • שעה וחצי התפחה • 15-45 דקות אידוי (תלוי במספר מסננות האידוי שלכם)

בת חן: "הבאו – לחמניות שמרים סיניות – מוגשות בסין כשהמלית כבר בפנים, שלא כמו הבאן המודרניות שמשמשות כלחמניות לכל דבר. הילדים אוהבים להשתתף בהכנה ולא פחות להיות מופתעים כל פעם מחדש מהגילוי של הבשר המתקתק שמחכה בתוך הבצק."

לבצק:

- 280 מ"ל (2 כוסות) מים
- 15 גרם (1/2 כפות) שמרים יבשים
- 50 גרם (1/4 כוס) סוכר
- 500 גרם (3 1/2 כוסות + כף) קמח קורט סודה לשתייה
- 2 כפות שמן קנולה

למלית:

- 400 גרם בקר טחון (צוואר, או צלעות)
- 2-3 ס"מ גיינג'ר טרי קצוץ דק
- 1/4 כרוב לבן קצוץ
- 5 בצלים ירוקים חתוכים לטבעות דקות

- 1 ביצה
- 2 כפות רוטב סויה
- 2 כפות שמן קנולה
- 1 כף סוכר
- 1/2 כפות יין אורז סיני לבישול (שאוסינג) או יין לבן יבש
- 1 כפית תערובת חמשת התבלינים
- 1 כפית שמן שומשום
- מעט פלפל לבן

ם מערבבים את כל חומרי המלית בקערה ומניחים בצד.
ם **מכינים את הבצק ומתפיחים**: שמרים מים, שמרים וסוכר בקערת מיקסר עם וו לישה ומשהים למשך חצי דקה עד שהשמרים והסוכר מתחילים להתמוסס במים. מוסיפים קמח וסודה לשתייה ולשים כ-2 דקות במהירות בינונית עד שבצק מתאסף סביב וו הלישה. מוסיפים שמן ולשים 6 דקות נוספות עד שמתקבל בצק אחיד ורך למגע.
ם מעבירים את הבצק לקערה משומנת במעט שמן ומכסים במגבת מתפיחים 45 דקות או עד שהבצק מכפיל את נפחו.

ם **מעצבים, ממלאים את הלחמניות ומתפיחים שוב**: מחלקים את הבצק ל-4 חלקים שווים, מגלגלים כל חלק לגליל באורך 6 ס"מ ובקוטר 4 ס"מ ופורסים ל-13 פרוסות שוות.

ם גוזרים 3 עיגולי נייר אפייה בקוטר תחתית סלסילת האידוי ומרפדים את הסלסילת (אם יש רק סלסילה אחת, מניחים את עיגולי נייר האפייה שגזרנו על יריעת נייר אפייה על גבי משטח העבודה).

ם מניחים את פרוסות הבצק על משטח עבודה מקומח קלות ומרדדים עם מערוך לעיגולים בעובי 1/2 ס"מ וקוטר כ-6 ס"מ. מניחים כל עיגול במרכז כף היד ובמרכזו מניחים תלולית של מלית. מותירים שוליים חשופים. צובטים בעדינות חתיכה משולי עיגול הבצק ומושיכים כלפי מעלה (כך שהשוליים יכסו מעט את המלית). ממשיכים למשוך ולצבט את השוליים בתנועה מעגלית מעל המלית עד לסנירה.

ם מניחים את הלחמניות על עיגולי ניירות האפייה (במעגל שקוטרו קטן מעט מקוטר מסננת האידוי) במרווחים של כ-3-4 ס"מ. מכסים במגבת לחה ומתפיחים כ-45 דקות עד שהבצק מכפיל את נפחו.

ם **מאדים ומנישים**: בוחרים בסיר שמסננת האידוי תשב עליו בנוחות, ממלאים אותו במים עד 1/3 גובהו ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה ומניחים את מסננת האידוי עם הלחמניות על הסיר. מאדים כ-13 דקות או עד שהבצק רך ואפוי והמלית מוכנה (פותחים לחמנייה לבדיקה).

ם אם עובדים עם מסננת אחת, מוציאים ממנה את נייר האפייה שעליו הלחמניות מהמסננת. מעבירים אל המסננת עוד עיגול נייר אפייה שעליו לחמניות (מרימים את עיגול נייר האפייה אל סלסילת האידוי בעזרת נייר האפייה התחתון) ומאדים באותו אופן את כל הלחמניות.

אגרוק, "פלייד לייס" ועוף בשומשום – להיטי הילדים חוטאים למורכבותו של המטבח הסיני המפואר. בואו להכיר מנות ששומרות על כל עושרו ועדיין מתחבבות על הקטנים

עוף מוקפץ ברוטב חמוץ-מתוק, פלפלים ושקדים קלויים

8 מנות • 1-12 שעות השריה • 12 דקות הכנה

את העוף כדאי להשרות כמה שיותר זה מעניק לו מרקם רך ועסיסי ועושר טעמים. כמו כל המתכונים הסיניים גם זה מורכב מהרבה שלבים, אבל בסיכום הכללי, אתם עובדים פחות מרבע שעה ומקבלים מנה מפוארת.

1 ק"ג חזה עוף חתוך לרצועות בעובי 1/2 ס"מ ואורך כ-6 ס"מ
למרינדה:

4 כפות רוטב סויה (רצוי של יאמסה)

4 כפות יין אורז סיני (שאוסינג) או יין לבן יבש

1/2 כפית פלפל לבן טחון

לרוטב:

1 כוס מיץ אננס טבעי (להשיג ברשתות השיווק ובחנויות טבע)

1/2 כוס מיץ תפוזים סחוט טרי

2/3 כוס חומץ אורז

2/3 כוס קטשופ (רצוי של היינץ)

1/2 כפית מלח

2 כפיות קורנפלור מהולות ב-2 כפות מים

לירקות המוקפצים:

2 כפות שמן ניטרלי

2 שיני שום טריות קצוצות

4-5 ס"מ גינג'ר קצוץ לקוביות קטנות

1 פלפל אדום חתוך לקוביות גדולות

1 פלפל צהוב חתוך לקוביות גדולות

1 פלפל ירוק חתוך לקוביות גדולות

1 כוס אננס טרי או משומר חתוך לקוביות קטנות

לציפוי והקפצת העוף:

1 כוס קורנפלור

2-3 כפות שמן בוטנים (שמן מלא טעם בעל נקודת עישון גבוהה.

להשיג בחנויות אסיאתיות מתמחות) או שמן קנוכה

להגשה:

3 בצלים ירוקים (החלק הלבן והירוק) חתוכים באלכסון לפרוסות דקות

1 כוס שקדים שלמים קלופים וקלויים

ם מכינים מרינדה ומשרים את העוף: מערבבים את כל חומרי

המרינדה, משרים בה את העוף ומעבירים למקרר לשעה לפחות ועדיף ל-12 שעות.

ם מכינים את הרוטב: יוצקים לסיר קטן את כל חומרי הרוטב למעט הקורנפלור ומביאים לרתיחה. מבשלים כ-15 דקות עד שהנוזלים מצטמצמים בשליש והרוטב מתחיל להסמיך. מוסיפים את הקורנפלור, מערבבים ומסירים מהכיריים.

ם מקפיצים את הירקות: מלהיטים ווק וברגע שהוא מתחיל לעשן מוסיפים שמן, שום וגינג'ר ומקפיצים כ-1/2 דקה. מוסיפים פלפלים ומקפיצים כדקה. מוסיפים אננס, מקפיצים כדקה ומסירים מהכיריים. שומרים את הירקות בצד.

ם מצפים את העוף, מקפיצים ומגישים: מסנגים את העוף מהמרינדה. מעבירים קורנפלור לשקית גדולה (רצוי שקית קוקי), מוסיפים את חתיכות העוף ומנערים עד שהן נעטפות בקורנפלור. מעבירים את תכולת השקית למסננת ומנערים כדי להיפטר מעודפי קורנפלור.

ם מלהיטים ווק וכהוא מתחיל לעשן מוסיפים שמן. מוסיפים את העוף ומקפיצים כ-5 דקות עד שהוא משחים. מחזירים את הירקות לווק,

מוסיפים את הרוטב ומבשלים על להבה גבוהה כ-2 דקות עד שהרוטב מעט מצטמצם ועוטף את הירקות והעוף. מכבים את האש, מוסיפים בצל ירוק ושקדים ומגישים (רצוי על אורז לבן).

מרק סיני עם כדורי עוף ונודלס

6 מנות • 15 דקות הכנה • שעה בישול

גם קציצות, גם מרק, גם נודלס. מה יש לא לאהוב? ההכנה קלילה ופשוטה ומאוד מתגמלת.

לבוקה גרני:

1 עלה דפנה

1 כף זרעי כוסברה

1 כף גרגרי פלפל לבן

1 כוכב אניס

צרור קטן כוסברה

לציר עוף סיני:

1 ק"ג כנפי עוף

3 בצלי שאלוט חתוכים גס

3 גזרים בינוניים חתוכים גס

3 גבעולי סלרי אמריקאי חתוכים גס

4-5 ס"מ גינג'ר פרוס

4 ליטר מים

לכדורי עוף:

1/2 ק"ג חזה עוף טחון

2 בצלים ירוקים פרוסים לטבעות

5 ס"מ גינג'ר קצוץ דק

2 כפות רוטב סויה

1 כף שמן שומשום

3 כפות קורנפלור

1/2 כפית תערובת חמשת התבלינים

פלפל לבן

למרק:

3 גזרים חתוכים לרצועות דקות

1/4 כרוב לבן פרוס דק

10 פטריות שיטאקה מיובשות מושרות במים, מסוננות ופרוסות לרצועות

250 גרם נודלס ביצים

4 בצלים ירוקים פרוסים לטבעות

1 פלפל אדום חריף פרוס לטבעות דקות

1/2 כוס רוטב סויה

1 כפית תערובת חמשת התבלינים

1 כף שמן שומשום

1/4 כפית פלפל לבן טחון

ם מכינים בוקה גרני: מסדרים את כל החומרים בכלי רשת ייעודי או בפד גזה קשור בחוט בישול.

ם מכינים את הציר: שמים כנפיים בסיר רחב ועמוק, מכסים במים ומביאים לרתיחה. מכבים את האש ושופכים את כל התכולה למסננת. נפטרים מהמים ושוטפים את הכנפיים.

ם שמים את הכנפיים ויתר חומרי הציר בסיר נקי, מוסיפים מים לכיסוי ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה, מקפים את הקצף שנוצר ומוסיפים את הבוקה גרני. מכסים ומבשלים על להבה נמוכה 45 דקות. מדי פעם מקפים את השומן והקצף.



בוקה גרני שכולל כוסברה, אניס, פלפל ירוק וצ'יילי
ויוז (הבג'לוג מלונק אצ'י הוילף ניחוא אסיאג' נהני



ם מסננים את תכולת הציר ומחזירים את הציר המסונן לסיר.

ם מכינים מרק וכדורי עוף ומגישים: מוסיפים לציר הרותח גזר,

שיטאקה וכרוב, מביאים לרתיחה ומבשלים 2 דקות. מנמיכים את הלהבה.

ם מערבבים את כל חומרי כדורי העוף בקערה ויוצרים כדורים קטנים

מעט מכדורי פינג-פונג בידיים מעט רטובות. מוסיפים את הכדורים למרק

ומבשלים כ-15 דקות עד שצבעם הופך לבן והם מבושלים מבפנים

(טועמים אחד). מוסיפים נודלס, בצל ירוק, פלפל חריף, סויה, תערובת

חמשת התבלינים, פלפל לבן ושמן שומשום. מבשלים עד שהאטריות

מתרככות ומגישים.

מרקים | של המאסטר

את רוב הדברים שבת חן למדה ב"דניאל בולו" קשה לשחזר בלי 5 זוגות ידיים ושפע פנאי. מזל שלמרקי החורף של השף יש דרישות צנועות (יחסית!). הטעם עדיין ממכר

- 4 שיני שום שלמות
- 2 סלסילות פטריות שמפיניון פרוסות
- 1 חבילה פטריות ירדן פרוסות
- 1 שקית פטריות פורציני מיובשות מושרות במים, מסוננות וקצוצות
- 1/4 כוס ברנדי
- 1/2 כוס יין לבן יבש
- 3 ליטר ציר עוף
- 1 מיכל (250 מ"ל) שמנת מתוקה 38%
- מלח ופלפל לבן
- לבוקה גרני:**
- 1 עלה דפנה
- 5 ענפי תימין
- 1 כף גרנדי פלפל שחור
- 1 כף זרעי כוסברה
- 1/2 צרור גבעולי פטרוזיליה
- לקנלים של קצפת ועירית:**
- 1 מיכל (250 מ"ל) שמנת מתוקה 38%
- 1/2 חבילה עירית קצוצה דק
- 1/4 כפית מלח
- 1/4 כפית פלפל לבן



■ **מכינים את הבוקה גרני:** מסדרים את כל החומרים בכלי רשת ייעודי או בפד גזה קשור בחוט בישול.
■ **מכינים את המרק:** מאדים את הירקות (בצל, כרישה, סלרי, שום) במחצית מכמות החמאה ומחצית מכמות שמן הזית בסיר רחב על להבה גבוהה כ-10 דקות תוך כדי ערבוב עד שהירקות מתרככים. מוציאים ושומרים בצד.
■ מאדים את כל סוגי הפטריות ביתרת החמאה ושמן הזית עד שהן מתחילות להתקרמל (לאחר שהפרישו את כל הנוזלים).
■ יוצקים ברנדי, מקרבים את המחבת ללהבה ומציתים את הברנדי. כשהלהבה נכבית מוסיפים יין ומבשלים כ-2-3 דקות עד שהוא מעט מצטמצם.
■ מחזירים לסיר את הירקות המאודים, יוצקים ציר עוף ומביאים לרתיחה. מוסיפים את הבוקה גרני, מכסים, מנמיכים את הלהבה ומבשלים 30 דקות.
■ מוסיפים שמנת מתוקה ומבשלים כ-2 דקות על להבה נמוכה עד שהשמנת מגיעה לסף רתיחה. מתבלים וטוחנים את המרק בעזרת מוט ריסוק ידני למחית חלקה. מסננים במסננת דקה.
■ **מכינים קנלים ומגישים:** מקציפים שמנת מתוקה לקצפת יציבה, מקפלים פנימה עירית ומתבלים.
■ יוצקים את המרק לקערות הגשה ומניחים כף מקצפת העירית במרכז כל קערה.

מרק פטריות

8 מנות • 15 דקות הכנה • 30 דקות בישול
קלאסיקה צרפתית עם חמאה, ברנדי, יין והרבה שמנת. חריגה קלה מהדיאטה לטובת מרק שיביס את האפרוריות של החורף. אם עשיר לכם מדי, ותרו על ה"קנלים" של השמנת המוקצפת.

למרק:

- 50 גרם חמאה, רצוי מתוצרת צרפתית
- 1 כף שמן זית
- 1 בצל פרוס
- 1 כרישה חתוכה לטבעות
- 3 גבעולי סלרי אמריקאי חתוכים גס



מרק דלעת

- 4 שיני שום שלמות
- 1 ק"ג דלעת חתוכה לקוביות בגודל 1 ס"מ
- 3 ליטר ציר עוף
- מלח ופלפל לבן

8 מנות • 15 דקות הכנה • 30 דקות בישול

את הדלעת מטגנים-מקרמלים בחמאה חומה, מבשלים עם ירקות שורש, ציר עוף ותבלינים ארומטיים וטוחנים למחית בכתום מפתה. מגישים עם קוביות קטנטנות של דלעת מטוגנת למשחקי מרקם. והכי כיף שכל הפלא הזה מוכן תוך כחצי שעה.

לבוקה גרני:

- 1 עלה דפנה
- 5 ענפי תימין
- 1/2 צרור גבעולי פטרוזיליה
- 4 עלי מרווה
- 1 כף גרנדי פלפל שחור

למרק:

- 50 גרם חמאה, רצוי מתוצרת צרפתית
- 1 כף שמן זית
- 2 בצלים פרוסים
- 1 כרישה פרוסה לטבעות
- 2 גבעולי סלרי חתוכים גס

■ **מכינים את הבוקה גרני:** מסדרים את כל החומרים בכלי רשת ייעודי או בפד גזה קשור בחוט בישול.
■ **מכינים את המרק ומגישים:** מאדים בצל, כרישה, סלרי ושום במחצית מכמות החמאה ומחצית מכמות שמן הזית בסיר רחב כ-12 דקות על להבה בינונית עד שהירקות מתרככים. מדי פעם מערבבים.
■ ממיסים בסיר נפרד את יתר החמאה ומחממים כ-3 דקות על להבה גבוהה עד שהיא הופכת חומה. מוסיפים דלעת ומבשלים תוך ערבוב על להבה נמוכה כ-10 דקות עד שהדלעת מתחילה להתקרמל.
■ שומרים כ-2 כוסות מהדלעת המקורמלת בצד להגשה ואת השאר מוסיפים לסיר עם הירקות. יוצקים ציר ומביאים לרתיחה. מוסיפים בוקה גרני, מנמיכים את הלהבה ומבשלים כ-20 דקות. מתבלים במלח ופלפל וטוחנים את המרק בעזרת מוט ריסוק ידני למחית חלקה. מסננים במסננת דקה.
■ יוצקים לקערות הגשה, מעטרים בקוביות דלעת מקורמלות בחמאה חומה ומגישים.