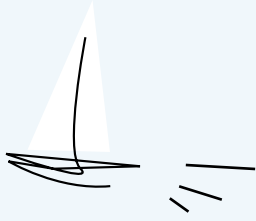


טיוטא ראסונה

חוברת מתכונים

MANTA RAY



11

טיוטא דאשונה
חוברת מתכונים



MANTA RAY

תוכן העניינים

הקדמה גורפת . . . 3

כמה חילוסים על מצטים . . . 4

גבינת עינים וסלט סלק . . . 5

ציניקי . . . 6

שרימפס ובורגול . . . 7

סרדינים וסלט עגבניות . . . 8

כמה חילוסים על סביצ'יה, טרט, שמיאי וקרפצו . . . 9

סביצ'יה בודי . . . 10

טרטר פלמידיה אדומה עם אספרגוס . . . 11

טרטר טונה אדומה עם תאנים . . . 12

שמיאי של טונה אדומה . . . 13

טרטר אינטיאס . . . 14

קרפצו לוקוס . . . 15



כמה חילוסים על ציריט ומרקים . . . 16

מרק בויאבץ של מאנטה דיי . . . 16

מרק בטטה . . . 18

מרק ארטישוק ירושלמי . . . 19

ציר ידקות . . . 20

ציר דגים . . . 21

כמה חילוסים על פירות ים . . . 22

דיכוסו חצילים . . . 22

גם וגם . . . 24

חילוסים עם ידקות . . . 25

חילוסים בשאלוטס . . . 26

קלמרי צרוב . . . 27

קלמרי במנגו ויוגורט . . . 28

שרימפס בורחוט . . . 29

מזווה . . . 30

שלוט ותודה . . . 32



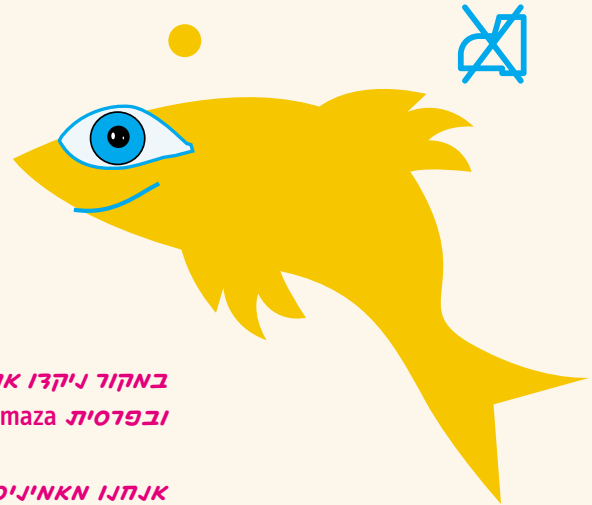
הרבה תודות

ליוטא ראשונה, ספרון המתכונים הראשון והחלקי של מאנטה ריי, מוּסָג לך כאן באהבה.
 כי רצינו לחלוק אתך מהו שאנחנו יודעים וניסינו, לשתף אותך במה שאנחנו מאמינים, לכבד אותך על עצם נכונותך לטרוח לבד בבית במטבח, על הכנת המתכונים, כי אתה מאמין להם.
 ייצא לך טוב, אנחנו בטוחים - בדקנו במסעדה והתאמנו גם למטבח ביתי.
 צמצמנו את היקף הספרון והתמקדנו במתכונים יחסית פשוטים, אך מאוד טעימים.
 כבר עט ההכנה חשיט בדרך כלל קצרף קל ועננה. כנראה ההמשך למתכונים יבוא בשוק ההתרגשות.
 מאנטה ריי היא מסעדת חופים שחווה יפה את היס והחוף, למדה לחיות בתפר בין קצה תל אביב לתחילת יפו, בין חול ים לרדיע, בתווך בין צפונים לדרומים,
 על חוף שממנה את האופציה לפיפות חדשה ביט תיכון חדש פחות ערט.
 אנחנו מנישים את אסופת המתכונים, ברצפי תודה לכל האנשים שעובדים אתנו היום ולכל אלה שעבדו בעבר.
 תודה מיוחדת לשף שלנו גולן קורפניקל, שכל יום מפתיע אותנו בידע חדש, הוא טעם מתערכון ותואס אישי, עם תחום הקולינאריה.
 תודה מיוחדת לגיא אלמוץ שנהל אותנו כמו שצריך כבר זמן רב, עושה לנו סדר ומאפשר לכל לקרות בתבונה.

3

לאנשי המטבח שעוסקים במופלא:
 לסוי שף רונן סקייניס שכתב וניסה איתנו את המתכונים,
 לסוי שף אבישי, לבני, לאדווה, לעמית, לחן, למיקי, לליאור, לגילה, לאניה, למארה, לזורה, לבין וטאי ופטרישיה, לעומאר, לחסן, לאוסמה, למחמוד, לניקולאי, לואלדי ולפאוקי.
 תודה מיוחדת למירי, תודה מקרב לב למנהלי המסדרת, למארחות, לברמנים ולכל המתלמדים והמתלמדות, שמניעים עד לעולחן, וגם לאבי, תמרה ואוריה על הזמן הדב שמעביל מהם תמורת אובל, ושנהנה יחד מהחיים!

כמה מילים על מצטים:



במקור ניקדו את המס בסגול כי בטורקית זה meze ביוונית זה mezethes ובפרסית maza, ומילונית זה Mez-zé, אבל הלכנו על פתח ומס דגושה.

אנחנו מאמינים - כי ליד היס חשוב לא לקבל החלטות קשות.
כי כשיש מילים עדיף לבחור לפי הציניס.
כי טוב שמה שאתה רואה זה מה שאתה מקבל.
כי ככה צריך להיות בחיתוך בין פרס ליוון.
כי מצט מקרב לבבות וקל להתפטר כשמושיטים ידיים לצלחת קטנה.
כי תצנוק לשעשע את החיך בביסיס קטנים של לחם בלהגי טובל במצט.
כי תמיד מרוויח מי שקרוב יותר לצלחת.
ומצטים זה בעיקר להיות לא לבד, כפי שאישה בלי איש, דומה לדג
בלי אופנייס.



תגיד גבונה!

גבינת עיזים וסלט סלק

סלק זה לא רק בורטל. הוא בעל מוצריות במובן הטוב של החילה ובלתי צפוי כשהוא מוּקָש חי והצנף. הסלק מהווה משובב לב כשהוא מבושל.
גבינת העיזים במתכון זה תייצר דיגוסים שגם הסלק לא הכיר.

פורסים את גליל הגבינה ל-8 פרוסות שוות (את הקצוות ממששים לבד).

מקמחים את פרוסות הגבינה, מנערים היטב, טובלים בביצה וצוטפים היטב בפידורי לחם. מטגנים בשמן צחוק עד להזהבה.

קצוזה



סלט סלק

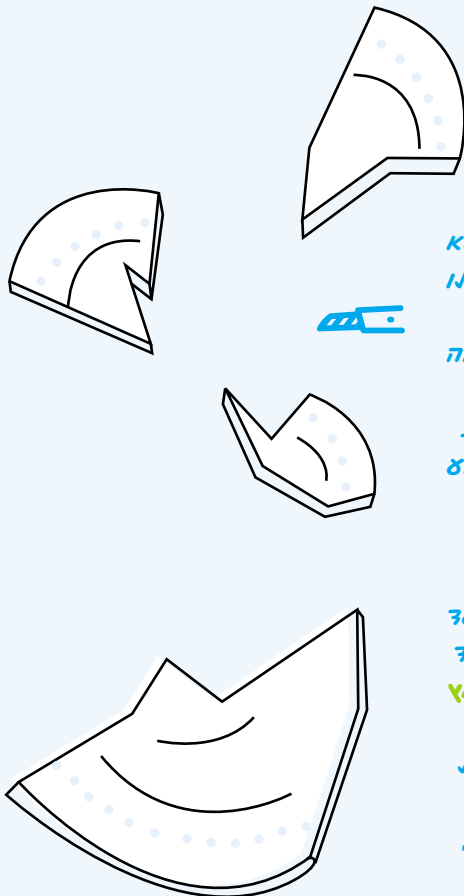
מבשלים את הסלקים עד שהם מתרככים במידה הקונה אבל לא רכים מדי, מצננים, קולפים וחותכים לקוביות קטנות. (אפשר גם לגרר על פומפיה). מערבבים עם שאר הרכיבים.

את גבינת העיזים המטוגנת אפשר להגיש כמו בצרפת (say fromage) על מצע של עלי ירוקים במקום סלט הסלק אבל אנחנו בעצדתנו הצודקת ביחס לסלק!

- 1 גליל גבינת עיזים "פרומאז" המש "פרומאז" מהדוד מתדקנס החילה גבינה מצרפתית, ומהצל באנגלית - יציר לשוני ישראלי רווי בהשראה.
- רק קופיריטורים עם תפיסה בה גלובאליות מאומנים לנהל כך את חיינו.
- 1 ביצה טרופה
- 1/2 כוס החח לבן
- פידורי לחם

סלט סלק

- 5 סלקים נאים
- 2 כפות שמן זית
- 2 כפות כוסברה קצוצה טרייה
- מיץ מלימון אחד
- 1/3 כפית כאן
- 1 כף חומץ בן יין אדום משובח
- אחת וחצי כפיות חרדל דיז'ון
- מלח
- פלפל לבן



ציניקי

(לבקשת דפנה)

בארץ הכינו ציניקי עוד טרם נישא שמו היה בבל פה, וגם לא יוחס לו כל קרדיט יווני.

דווקא בגלל פשטותו נחוצים כמה טיפים להכנתו - ולנו יש שניים: הראשון להקות יוקרט עליס טוב וסמיך (לצערנו הוא אינו זייד קבע באונדולות של רשתות השיווק).

והשני הוא באופן הטיפול במלפפונים כפי שיפורט להלן, ועוד שדווקא מוסיף רצונות ומיועד לחובבי ההחמצה - להחליף את המלפפונים, במלפפון שהוחמץ 24 שעות בלבד.

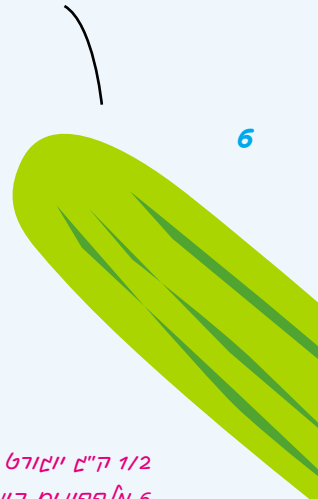
מניחים את היוקרט בבד חיתול מעל לכיור למשך הלילה. חוצים את המלפפונים לאורכס, ובעזרת כפית מסירים את הגרעינים. מניחים את המלפפונים, כמו סידה טרופה הפוכה לניקוז הנוזלים.

מגרדים על פומפיייה גסה את המלפפונים, וסוחטים את הנוזלים. מערבבים את כל חומרי המתכון מתקנים תיבול.

בהגשה יוצקים שמן זית ומפזרים פלפל שחור גרוס.

מתכון זה הוא מהמוצדקים במתכוני ישראל.

אחד חמוץ...

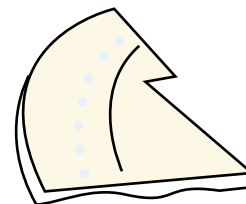


- 1/2 ק"מ יוקרט עיזים סמיך
- 6 מלפפונים בינוניים
- 10 גבעולי שמיר קצוצים דק
- 10 גבעולי נענע קצוצים דק
- 1 כפית שום כתוש טלוחה
- 2 כפות חמוץ בן יין ארום משובח
- 1 כפית מחוקה מלח
- 1 כף שמן זית (להגשה)
- מעט פלפל שחור גרוס

12 שרימפס קלופים וללא
למבות, חצויים לאורכם
חמאה
1 כוס בורקול
250 גרם עלי תרד שלופים
1 מנגו חתוך לקוביות
וינגרט לימון

וינגרט לימון:

1/2 כוס תרכיז לימוןדה
1/4 כוס שמן זית
2 גבעולי נענע
1/4 כפית פלפל לבן
1/2 כפית מלח
מערבבים את כל החומרים עם
מחכה ידני אך אפשר במטרפה



שרימפס עם בורקול ועלי תרד

המנה היא של רונן סקינליס -
הסו שף שלנו שעבד כמה שנים
במסעדות הטובות של סידני
באוסטרליה.

שופים את הבורקול במים דרך
מסננת עד שהמים צלולים, מסננים
ומיבים כחצי שעה.
מאדים את השרימפס במעט חמאה.
מערבבים את השרימפס, הבורקול
עלי התרד, המנגו והוינגרט - אפשר
עם בידיים. בשלב זה המנה תהיה
נוקלית אבל הסידור דאקה מלבבכם,
הבורקול יספח את הנוקליות מידי.



הבורגול,

יסדר

הכל...

12 סרדינים טריים קרולים (גם
 בין הקטנים יש קרולים)
 1/2 כוס מלח גס
 1 כף גרזרי כוסברה מעובים

למדידה:

1/2 כוס שמן זית
 2 כפות חומץ בן יין אדום
 1 עליה דפנה
 2 גרזרי פלפל אנגלי
 2 גבעולי טימין
 1 בצל לבן בינוני פרוס דק

לסלט:

2 עגבניות אדומות בינוניות
 1 עגבנייה צהובה או ירוקה
 בינונית אס מצויות
 1/2 פלפל ירוק חריף את מידת
 החריפות מנהיג לפי העונה
 1 כף כוסברה קצוצה
 1 כף נענע קצוצה
 1 כף לימון
 1/2 כפית סוכר
 2 כפות שמן זית
 1 טן שום כתוש
 מלח

סרדינים כבושים על סלט עגבניות

אנחנו אוהבים את הסרדינים שלנו
 טריים טריים - כי קוצם כל דג טרי
 הוא חדשה טריה, ושנית, סרדין טרי
 הוא הדג הטעים בעולם - עם כל
 הכבוד ללוקוס (ויש לוקוס).

סרדינים הם דגים המייצגים
 נבוחה את היס התיכון, הם
 צערוויים ולמרות זאת בעלי מלך
 נוח.

אובלים אותם קומפלט, מהראש
 ועד לתנב - לא עוצרים בעצמות,
 ולו רק בגלל הסיכון ומניעת בריחתו
 מאיתנו (סידן לגמרי לא נטול
 מהסרדין).

פעם היו לנו ביט מלא סרדינים,
 היום הם פחתו, אולי נחמץ לבבם
 מהצפיפות של הקופסאות והאיום
 של הפותח הנצמד.
 למרות זכר הפחחות והשמן ואולי
 מתוך נדיבות, הם עושים עמנו

חסד כותיקים בנחמות, ולפני פסח
 וראש השנה, מוהלים ובאים
 להקראתנו.

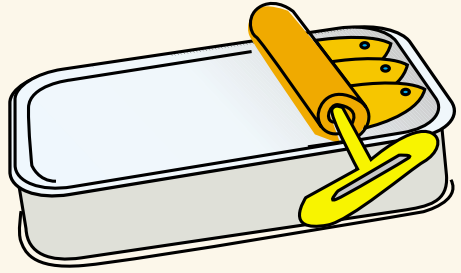
מבקשים מחובר הדגים לפלט את
 הסרדינים. זו מלאכה לא מסובכת
 אך דורשת מיומנות, ובתחילת
 הדרך היא מייצרת עצבים
 (באיזים - nervim).

מערבבים את המלח הגס עם
 גרזרי הכוסברה.
 מפזרים מחצית מכמות התערובת
 על תבנית שטוחה, ומניחים את
 הסרדינים מעל תערובת המלח
 והכוסברה, ומפזרים מעל את
 המחצית השניה.

מניחים לנוח בצד כרבע שעה.
 מערבבים את כל חומרי המשרה.
 שופים את הסרדינים במים
 זורמים שאריות המלח.
 מיבישים בעצרת מקבת.

מניחים את הסרדינים בקערה
 רחבה, ויוזקים את חומרי המשרה,
 מצננים במקרר למשך 24 שעות.
 מבינים את הסלט לפי הנוסח שלנו
 החוצע כאן, או על פי הנוסח הפרטי
 שלכם.

בוניס תלונית של סלט ומניחים
 מעליה את הסרדינים.





כמה מילים על סביציה, טרט, סמיאי וקרפצ'ו

אלה מנות שהוטו שלהן הוא: מינימום התערבות במה שיש, וצפייה למקסימום ממה שיהיה. המנות אלגנטיות בהגדרה המתמטית של המושג - יחס תוצאה להשקעה.

אכן, המנות קלות מאד להכנה אבל קשות מאוד להשגה - צריך לתכנן אותן מראש, ולצעות מעשה שף בספרי בישול, כשהוא מצטלם בבוקר ומחפש משהו טעים בשווקים לצהריים ועל בן אין לו פנאי לבשל - שף סמיאי יפני גם לא צריך. כל האנרגיה מושקעת בקניה, אבל מהדגש שיש לבכס את הנתח הנכון - יש לבכס את זה.

על בן האלוגריתם של המתכון העקרוני הוא - קוניס, חותכים, מערבבים ומגישים (ולא אוכלים, אף פעם לבד ויהי מה).

כדי להכין טרט משובח, או קרפצ'ו, או כל מנה המבוססת על דג חי, צריך קודם כל דג שהוא באמת כמעט חי.

אין דרך אחרת. אין באמצע, ואפילו לא לנסות לפצל למקפיא גם אם רשום - מוקפא טרי או קצת מצונן. דג מוקפא הוא דג קפוא, דג מצונן הוא דג שעושה אפצ'ו, ודג טרי הוא דג בריא.

לבקש מהחוכר לפלט לבכס את הדג, אחרי שבחרתם את הדג הכי טרי, עם העור הכי מבריק והעיניים הכי בולטות ונוצצות, כמו למשורר צעיר בפרוץ שהיתה. אם מדובר בנתח פילה גדול - תגזו בנתח ותדגישו את המרקם, אם הוא גמיש וחזק כמו חברו הספורטאי של המשורר, זה הדג שלכם! ואם לא תיפרדו כידידים (זה לא אתה זה אני, לא בנוי לקשר עכשיו).

ההבדל בין סביציה, סמיאי וטרט הוא ויזואלית רק בצורת החיתוך לכאורה, אך צורת החיתוך, הפלא ופלא, משנה באופן משמעותי גם את הטעם. כנראה שחווית האוכל שלנו איננה נעוצה רק במחמת המולקולות. חיתוך מדויק של פילה הדג מחייב סכין טוב ומושחך, או מוכר דגים ידידותי, שיש לו אחד משלו מהבית. אנחנו מתמשים בסוג סכין גמיש המיועד לפילוט דגים (פלהסיבל).

קרפצ'ו - במקור קרפצ'ו מתייחס למנת בקר איטלקי, אבל כבר מזמן הוא פועל עם כולס בגמישות של השפה - אפילו עגבניות פרוסות הפכו לקרפצ'ו ואפילו לפת הפך לסמיאי. כשמכינים קרפצ'ו דגים אנחנו מחויבים לחיתוך דק - ממש פרוסות שקופות. טרט - (צדפת) החיתוך הוא לקוביות רזות בגודל של 2 ס"מ על 2 ס"מ.

סמיאי - (יפן) חיתוך לפרוסות עבות אבל לא גדולות מדי. סביציה הוא הסמיאי של הדרום אמריקאי, אבל בצורת סלט. עיקר הדברים הוא שאם כל העמים גילו את אחוותם ושיתפו פעולה באמצעות הדג הנא, אולי יש תקווה לשלום ושיתוף פעולה אזורי דרך ההתנתקות, החמוס, הסביח והמקאושה.

.. לא צחוק - שימו לב שפילה הדג, שבחרתם מנוקה מצמנות.

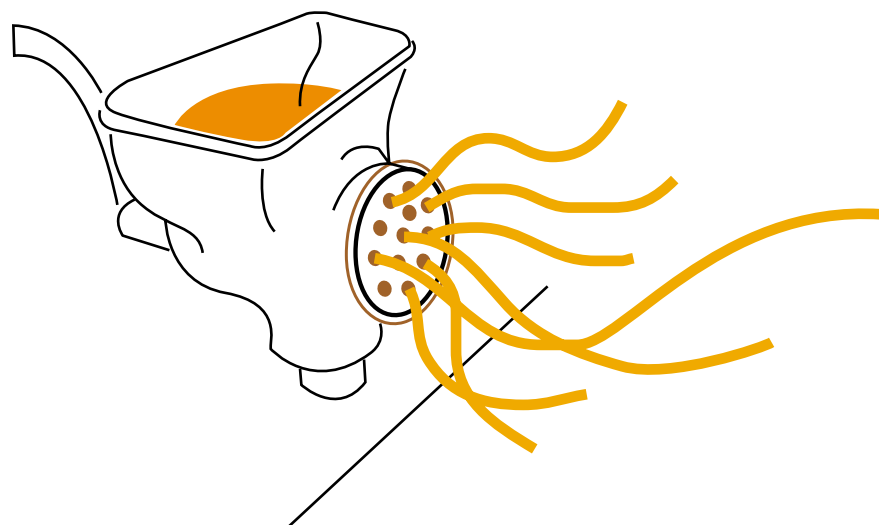
סביצה של בורי

פעם הבורי היה האלך, עכשיו הוא
כבר לא, אבל צדין הוא איכשהו
נשמע הדג של ישראל - כי גם לאחר
נחיתת האדם על הירד, האוורסט
שאר על גובהו היחסי.
אז נא לא לזלזל בנה הבורי
הישראלי שלנו.
בגירסת הסביצה שלנו אין קוביות
עצבניות, והוא פחות סלטי מהנוסח
הדרום אמריקאי המקובל.

מפליטים את הבורי, מסירים גם
את העור וחותרים לרצועות
ארוכות.
מכינים מדינדה ממיץ לימון, פלפל
חריף ומלח, ומשרים את רצועות
הפילה כ-30 דקות.
חותכים את הבצל האדום לרצועות
דקות, ומערבבים בקערה עם
השמן והסומק.
מסננים את נתחי הדג מהמדינדה,
ומוסיפים לקערה של רצועות הבצל.
מניחים במקרר כשעתיים.

2 דגי בורי טריים
1 כוס מיץ לימון טרי
3 יחידות בצל אדום
2 שיני שום מעובות
גרגרי פלפל אדום חריף (קאיין)
3 כפות מלח גס
50 גרם סומק מצולה
מעט שמן זית
1 בצל ירוק לקישוט





טרטר פלאידיה אדוזה עם אספרדגוס

פלאידיה אפשר למצוא אצל הדיוייקים בל השנה - ודיוייקים כפי שהלשון העברית מתירה זאת, הם גם כינוי לאוכרי דגים. למשל לישראל הדיוייק יש דגים, יש חנות ויש דשת הפצה, אבל אין לו סירה וחכה.

בארץ מכירים את הפלאידיה האדוזה והלבנה, אנחנו מצדיפים את האדוזה מטעמים של טעם ולא של צבע - לטעמנו היא עסיסית יותר וכמובן גם אדוזה יותר.

נהנים יותר מהחיים אם מקישים מנה זו עם לחם קלוי. בפסח ובימים טובים - שווה לנסות אותה, במקום או ליד מסורת הקפילטעפיש, על עלי אנדיב.

11

200 גרם פילה של פלאידיה
1/2 בצל לבן קצוץ דק מאד
1 בצל ירוק קצוץ דק - גם החלק
הלבן וגם הירוק
1/2 שן שום כתוש
1/2 כפית ג'ינג'ר מקורד
1/2 כפית דבש
1 כף שמן זית
1 כף סויה
3 יחידות אספרדגוס חלוט
(משתמשים רק ב2/3 העליונים
של גבעול האספרדגוס).

אגב, געפילטע פיש הוא פן של מיחוס נס הדגים והלחם בקורסא הפולנית - ביצר לייצר מדג אחד בתוספת חלה ישנה ומלחנה ישנה - שניים וחצי דגים. גם את הקצר פורסים באלבסון שיראה קדול יותר.

מבקשים מהדיוייק (ע"ע) פילה של פלאידיה מנוקה מצמחות - ושיחתוך אותו לרצועות ארוכות. חותכים את פילה הפלאידיה והאספרדגוס לקוביות קטנות. מצרבבים בלהירות את כל הדרכיבים מפזרים מלח ופלפל ומצננים היטב. בונים את המנה בתלולית קטנה על הצלחת.

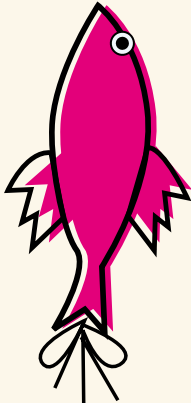
טרטר טונה אדומה ותאנים

כשהיט שקט והזייקיס יוצאים
לעבוד "עמוק" בלשונם - אנחנו
יוצאים מנהו מתרשם לבוא,
וכנראה הם יחזרו עם טונות
קדולות.

אנחנו תולים אותן הפוך לכמה
שעות ואז הבשר הטרי שלהן יהיה
במיטבו ויתקין עצמו לקראת טרטר
וסימיו.

חותכים את הדג לקוביות קטנות.
מערבבים את החומרים (פרט
לפלפל, מלח והתאנים).
פורסים כל תאנה לחמש פרוסות
דקות, ופורשים בעיקול צפוף על
צלחת שטוחה.
מעל מצע התאנים מניחים שתי
כפות של טרטר במבנה של תלולית
קטנה.
בוזקים מעט מלח גם והמנוץ פלפל
שחור.

200 גרם פילה דג טונה אדומה
1 כף ג'ינג'ר קצוץ היטב/מאזרר
1 כף של הידוק של בצל ידוק קצוץ
1 כף של הלבן של בצל ידוק קצוץ
חצי סן שוט בתוסה
3 כפות תפוח עץ גרנד סמית
לרבות הקליפה, חתוך לקוביות
קטנות
חצי כף דבש
1 כף שמן זית באיכות מעולה
1 כף סויה
4 תאנים מתוקות
פלפל שחור גרוס
מלח גם



300 גרם פילה של טונה אדומה
20 גרם גבינת פיקורינו
2 גבעולים של בצל ירוק
4 כפות שמן זית
4 עגבניות חיובשות בשמש
4 כפות שמן עגבניות - אפסר
להשתמש בשמן של העגבניות
החיובשות
4 ציטים שחורים יווניים - מאצור
קלמטה
מלח גס
פלפל שחור גרוס טרי

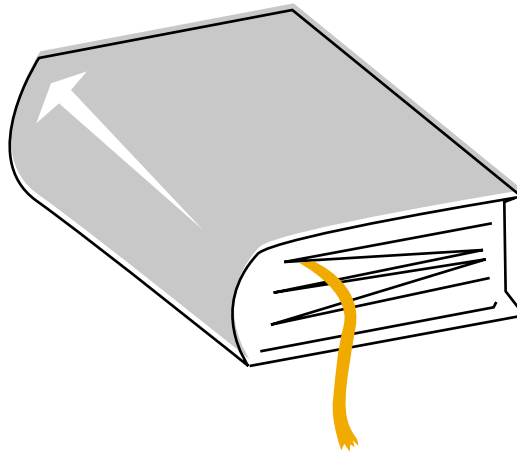


סמיני של טונה אדומה

הפילה של הטונה האדומה הוא עבה במיוחד, על כן מחלקים אותו קודם כל לרוחב, ואחר כך לשרי גלילים. פורסים כל גליל לפרוסות בעובי של 2.5 ס"מ. מניחים על כל צלחת 4-5 פרוסות, קוצצים את העגבניות דק דק, וכך גם את הבצל והציטים. מטפטפים את השמנים, ומפזרים בכמות שווה על כל פרוסה - מלח, פלפל וגבינת פיקורינו מקוררת.

במקרה של מחסור בפיקורינו - גם פרמנן יכולה לעשות את העבודה, אבל למס מה לחפש **גידסא נוספת** של האמת?

כל האמת

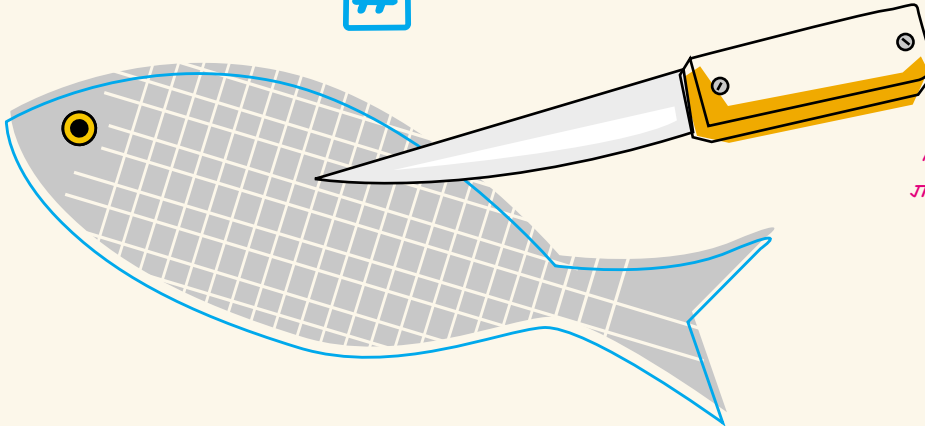


טרטר אינטיאס במנגו

האינטיאס הוא דג מקומי מעובי
ביס שלנו בל השנה. מוכר אצל
הדיוקיס בשם הנשי המחייב - שולה.

חותכים את הדג לקוביות קטנות
של 1/2 ס"מ (בן 5 מ"מ!).
מוסיפים את הלימון ומניחים ל-1/2
שעה במקרר.
מוסיפים את שאר הרכיבים
ומערבבים בידי קלה.

מעמיסים על צלחת אישית, כף
קרובה של הטרטר, מלניפים מעט
שמן זית ומניחים בהשראה טרופית
פרוסת מנגו דקה.



1/2 הייץ פילה אינטיאס מנוקה
ללא אור, עצמות ואדרה
2 מנגו קלופים וחתוכים לקוביות
קטנות
1 כף כוסברה קצוצה
2 כפות מיץ לימון
2 כפות שמן זית
1 כפית מלח גס
1 כפית סויה
1/2 פלפל אדום חרוף טרי ללא
הרדעינים, חתוך לקוביות קטנות

קדפצ'ו לוקוס וסלט שומר

מנקה את השומר, חוצים לאורכו וחותכים לרצועות דקות. אוסיפים את שאר הרכיבים, מערבבים ומניחים כ-1/2 שעה במקרר.

שולפים את ה"קוצים" מפילה הדג בעזרת פינצטה!! הם מדוכלים ב-1/3 העליון של הדג - מוצאים אותם על ידי מישוש.

בעזרת סכין חדה מאד, עדיף סכין ארוכה וקמחיה - פורסים באלכסון פרוסות דקות מאד מכיוון הראש לזנב.

פורשים בצפיפות כמניפה על צלחת קרה (ללא חפיפה). סוחטים את הלימונים, מפזרים מלח גס ומזליפים שמן זית על כל שטח הפנים של מניפת הדג. מערבבים שוב את הסלט, ומניחים תלונית קטנה באמצע הצלחת.

2 פילטים של דג לוקוס (כ-600

גרם)

1/4 כוס שמן זית

2 לימונים

מלח גס

לסלט:

1 פקעת שומר

1/2 כפית מלח גס

מיץ סחוט לימון אחד

2 כפות שמן זית

1 כפית זעטר טרי קצוץ





מרק דגים ופירות ים
של מאנלה ריי
(8-10 מנות)

שופים וחותכים את הירקות לקוביות גדולות. מטגנים בסיר גדול באיטיות את הבצל עם זרעי השומר והשום עד לריכוך והזהבה. מוסיפים את קוביות העגבניות ודסק העגבניות, בוחסים ושומעים ביכר סופגות העגבניות את טעמי הבצל. מוסיפים את שאר הירקות ושאר התבלינים ומערבבים. מוסיפים את היין ו"מגדלים" את תחתית הסיר כדי ל"שחרר" טעמים. נותנים ליין להצטמצם מעט ומוסיפים את ציר הדגים. מביאים לרתיחה ומבשלים על אש נמוכה במשך כ-20 דקות. טוחנים בעזרת מחסה יד ומסננים תוך כדי מציבה של הירקות. חותכים את תפוחי האדמה לקוביות וחולטים במים בנפרד. עד שלב זה המרק כשר להגדרין.

כשהם מחוורה מיד לאחר החגים, אנחנו מעמידים את הסירים הגדולים של הצירימ והמרקים על האש. העמדת סיר על אש מנבאת לנום עם החורף. עלית על סוודר אנחנו בבויאבן. אידרות הדגים קודם כל, וגם שריוני הסרטנים וראשי השרימפס הם בסיס מצוין לצירימ ולמרקים שלנו. לציר ירקות נעלה על ראש מחתנו את ירקות השורש, טעמיהם במיטבם מיד לאחר שספגו ריח גשם ראשון. צירימ מנהלים את המטבח, טבח טוב קודם מצית לעצמו את האש, לוגם קפה קטן ומושך שאבטה בסימריה, ורק אף ממש כסומא סביב ומאתר סיר גדול לצירימ. מיטב עומס חשבון הגץ במסעדה מיוחס לצה הציר ולצה הטקס.



הקשה:

מקדמים אל האש את מרק הדגים שהכינונו זה עתה.

1/2-2 ק"ג פילה של דג ים לבן
כמו דגים, לוקוס

20-24 יחידות שרימפס קלופים
ומנוקים

1/2 ק"ג קלמרי חתוך ומנוקה
8-10 סדטנים

600 גרם מולים

6-8 עלי מנג'ולד מנוקים

1 שוט פרנו

מלח ופלפל לפי הטעם

אופים את הסדטנים בתנור בטמ' של 220 מעלות, כשהם נחים על

תבנית אפיה, מתובלים במלח ים גס ופלפל גרוס במשך כ-5 דקות

או עד שהסדטנים משנים צבעם ללבן כתמתם. מטגנים קלות את

פילה הדג - בתחילה כשהעור כלפי מטה כשקצוות הדג הופכות

ללבנות יש להפוך את הדג להצד דקה נוספת.

מחממים את המרק שהכינו מראש, כאשר המרק חם דותח מוסיפים

אליו את פירות היס לפי הסדר הבא: מולים, שרימפס, קלמרי

ולבסוף את עלי המנג'ולד שחיכו כל כך יפה.

טועמים ומתקנים תיבול במלח ו/או בפלפל.

מוסיפים את קוביות תפוחי האדמה שבולנו בנפרד.

כשהשרימפס הופכים ורוד קורל והמולים נפתחים - הכל מוכן להקשה.

מחלקים למנות אישיות לכל מנה מוסיפים: סרטן, פילה דג וחצי פקה של פרנו.

מטפטפים כמה טיפות של שמן זית וטיפה של מיץ לימון ומקיימים עם פרוסות בגט קלוייות ומארח רוי.

מארח רוי (חלוצה בצרפתית על

שם צבוע ובניגוד לטעמו)

מניחים במיקר את כל המצרכים פרט לשמנים (תירס וזית).

מקציפים את התערובת במהירות גבוהה במשך כ-20 ניות עד שהיא

מקציפה מעל. מקטינים את

המהירות לבינונית עד נאוכה

ומצנפים פנימה באיטיות את

השמנים עד להטמעה מלאה.

וכדאי שנלכוד טרם נלגום, שדגים

ומרק דגים, יכולים להסביר לפחות

מחצית מכלל הרקשות בחיי אדם.

3 ליטר ציר דגים

3 עגבניות קלופות ומגולגלות

חתוכות לקוביות

1 כפית גרעוני שומר

3 שיני שום

1 ג'לר בינוני

1 כרישה

2 בצל לבן בינוני

1/2 שורש סלרי

1 כף רסק עגבניות

6 כפות שמן זית

קליפת תפוז (2 פרוסות)

קליפת לימון (2 פרוסות)

20 "צ'קיקוי" לצפרן

2-1 כוכב אניס

2 עלי דפנה

מלח ים, פלפל שחור גרוס טרי

1 כוס יין לבן

4 תפוחי אדמה בינוניים

מארח רוי

1/2 כוס שמן תירס

1/4 כוס שמן זית

4 הלמונים

1 ביצה

1 טן שום כתושה

מיץ מחצי לימון

1/4 כפית פלפל גרוס

1/4 כפית מלח

1/4 כפית שטוחה של פלפל אדום

יבש קצוץ

1 כף עירית קצוצה

מרהק בטטה

שמן שקדים:
כדי להכין שן שקדים מחממים בסיר קטן על אש נמוכה 100 גרם שקדים מולבנים כ-10 דקות. עט כוס שן תירס. לשים לב לא להרתיע. מלננים ומסאירים ל-24 שעות מסננים דרך בד סינון ויש לנו שן שקדים.
כניל לגבי שן גיינגיד עט 100 גרם גיינגיד חתוך לרצועות.



מפלרים שכבה עבה ואחידה של מלח בישול עט על תבנית אפיה. מניחים את הבטטות על המלח ואופים בתנור בחום 220 מעלות. כ-45 דק' עד שלב הבטטות ממש מתרכך ומתרכזה.
מוזיאים את בשר הבטטה לתוך סיר ומוסיפים את כל הרכיבים. מביאים לרתיחה, טוחנים ומסננים במסננת קונוס צפופה. מתבלים במלח ופלפל לבן.

הערה:

לפני הקשת המרה, מרתיעים את המרה ומוסיפים מעט חלב לפי הצורך על מנת להקיש למרהקט מתאים למרהק (לא דליל ולא סמיך) מוסיפים חמאה ומקציפים בעזרת בלנדר ידני (או במטרפה).
יוצקים את המרה לבלנחות אישיות ומניחים במרכז המנה **הופן** "שערות" של בבל ידוק.
זולפים כמה טיפות של שן שקדים וכפית שן גיינגיד וקורסים מלמעלה פלפל שחור טרי.

5 בטטות בינוניות

1/2 קיי מלח עט

1/2 ליטר חלב

1/2 ליטר שנת מתוקה

1/2 ליטר ציר ידקות

50 גרם צנובר או שקדים

1 כף גיינגיד טרי מקודד

1/2 כפית שלוחה כורכום

1/2 כפית שלוחה קארי

50 גרם חמאה

שן שקדים

שן גיינגיד

בבל ידוק - רק החלק הידוק.

חתוך לאורכו, דק דק כמו שערות

- משרים לאחר החיתוך במי קרח

4 עלי מרוה



מרחק ארטישוק ירושלמי עם פטריות ושרימפס

מבשלים את הארטישוק והשום במים עד שהוא מתרכך - בערך 30-45 דקות, תלוי בגיל הארטישוק. כמה דקות לפני סיום הבישול מוסיפים את השמנת המתוקה וכף שטוחה של מלח גס.

טוחנים ומסננים דרך מסננת צפופה.

המרחק עמוך מוכן וניתן לשמור אותו במקרר עד יומיים.

כשרוצים להקיש אותו צריך לחמם אותו לאט, ולפעמים צריך להוסיף קצת חלב אם המרחק שלו סמיך מדי.

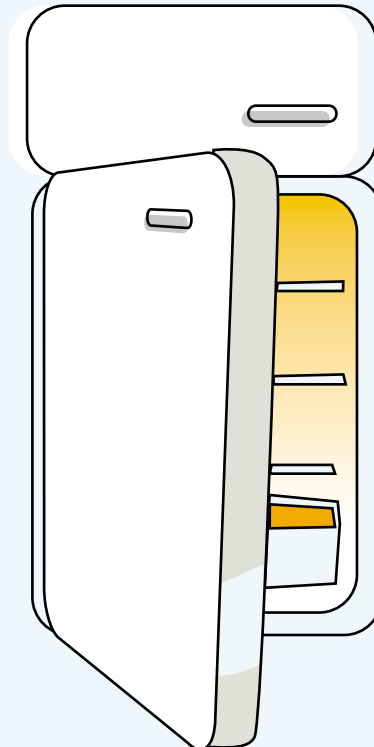
במחבת גדולה מחממים את שמן הזית, מוסיפים את הפטריות והטימין ומקפיצים עד שהן מוכנות ומצטמקות בערך לחצי מהנפת, מוסיפים את היין ומקפיצים עוד כדקה.

מחממים את החמאה מוסיפים את השרימפס וממליחים, כשצבץ השרימפס הופך לבתמתם מוסיפים את הפטריות בחזרה למחבת, מקפיצים ביחד עוד 2-3 הקפצות לקיבוש הטעמים. בזמן שמכינים את הפטריות

והשרימפס מחממים את המרחק בכלי נפרד.

כשהמרחק מגיע לסמיכות הרצויה - לא יותר מדי סמיך ולא יותר מדי דליל, מוסיפים את החמאה ומקציפים בעזרת ממחה ידני, זאת לא חובה, אבל נותן טעם מעוצן יותר.

מחלקים לצלחות אישיות ומוסיפים לכל צלחת מהשרימפס והפטריות. כדאי להוסיף לכל צלחת טיפה או שתיים של שמן כמהין וכמה פירורי גבינת עיזים.



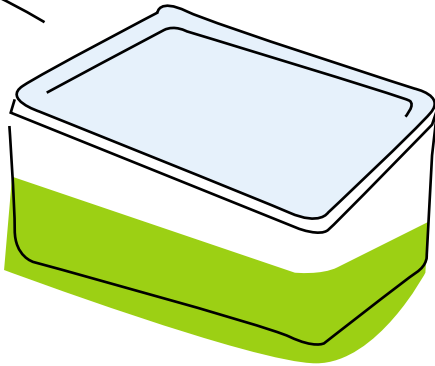
- 1/2 ק"ג ארטישוק ירושלמי קלוף
- חתוך לקוביות גדולות
- 2 ליטר מים
- 2 שיני שום
- 150 מ"ל ליטר שמנת מתוקה
- 1/4 כוס שמן זית
- 100 גרם פטריות פורטובלו
- 100 גרם פטריות שמפניון
- 100 גרם פטריות ידן
- 20 יחידות שרימפס נקי ללא הקנב
- פלפל לבן
- מלח
- 40 גרם חמאה
- גבינת עיזים מסוג פדומצ' או סנט מור
- טימין
- 1 כף יין לבן
- שמן כמהין משובח
- חמאה

ציר ידקות

ציר ידקות הוא בסיס טוב להאון
מנות ורטבים.
מתוך כבוד לצמחוניים ובעיקר
לאלה שהם נטורי הקרתא - אנתו
מכינים גם את הריזוטו והאורז
על בסיס של ציר ידקות.

חותכים את הידקות לקוביות גסות
מרתחים ומבשלים על אש נמוכה
כ-40 דקות.
מסננים פעמיים.
מעבירים לקופסאות פלסטיק כי
כך ניתן להקפיא לא *עש*
לאסונות.

4 בצלים
2 גזרים
1/2 שורש סלרי
1 כרישה רק החלק הלבן
2 עלי דפנה
2 פלפל אנגלי
2 צנפי טימין
8 צנפי פטרונליה
3 ליטר מים



ציררים

ציר דגים



- 2.5 קייץ אידרות דגים *
- 3.5 ליטר מיט
- 1 גלד בינוני
- 2 בצל לבן בינוני
- 1 כריסה קטנה (רק החלק הלבן)
- 1/2 שורש סלרי וקצת עליט ידוקיט
- 3 שיני שוט
- 6 גבעולי פטרוזיליה
- 2 עלי דפנה
- 2 פלפל אנגלי
- 2 אנפי טימין
- 1/2 שורד

שופיט היטב את אידרות הדגים,
חותכים את הירקות לקוביות
גדולות, מביאים לרתיחה, מכפיט
(מלשון כף כנראה) בינו ידובר על
סקימינג - הסרה של הקצף העולה
על פני הנוצל בסיוע כף. ואז
מוסיפיט את כל הירקות
והתבלינים.
מחשיכים לבל כ-20 דקות על אש
נמוכה ללא מכסה ומסננים.

* אנתו אוהביט להכין ציר עם
אידרות של דגי ים לבנים בלבד
כמו בודי, מוסר, דניס, לוקוס,
ופרידה וכל שמקוון דגים גדול
יותר, כך מתבחים הטעמים.
בלשון הדגיטיט -

ציר הפוא

לכל דג האמא שלו ויש לה מה להאיר.

דיזוטו חזילים עם סקלופס וקלארי

דיזוטו טוב הוא מסוג האנות
שדורשות המון צומח לב, ומחלה לא
כדאי לחלוט או לנטוש את הסיר
בעת ההכנה.
אנחנו מקיימים דיזוטו עם סקלופס
וקלארי רק בחורף. הוא בא
בסערה עם נתף גלים ומשברים.
המתכון מורכב וארוך אבל שווה
ביותר

(אפשר לעשות היצורי דרך כמו לותר על החזילים)

ואפשר להקיש רק עם הסקלופס או
רק עם הקלארי, אפשר גם בלי
הרוטב. אבל הכל ביחד יוצר
הרמוניה של טעמים ומזמין כוס יין
וסלט ירוק לארוחה שרק הרומאים
יכלו להקות וחוק מנה דיזוטו זה
לא אינטרנט מהיר ולא skip intro
או register later.

כמה חילים על פירות היט

בעולם יש מיני פירות יט, בחול
אשר על שפת היט.
בארץ אנחנו מכירים היטב את
השרימפס, קלארי, חולים, סרטנים
וסקלופס.
יש לנו כן מקומי נפוץ של שרימפס,
הידוע בשם קריסטל.
המחיר הולך אחרי הגודל.
הגזלים המוכרים בשוק הגלל ביופן,
הנערך כל יום לפנות בוקר הם -
סחול, בינוני, בינוני גדול, גמבו.
למה? ככה! ככה זה בדיוק וככה
זה בגודל.
צוד פרטים יקיצו בסמוך למתכונים.
פירות יט קונים טריים מהדיוקנים
המשובחים או מוקפא במעצמיות
אינן נודעות בכשרותן,
הרכישה של פירות יט היא בתחום
הרעיש והטריקי, ועל כן כדאי לשחק
את זה לפי האופן

22

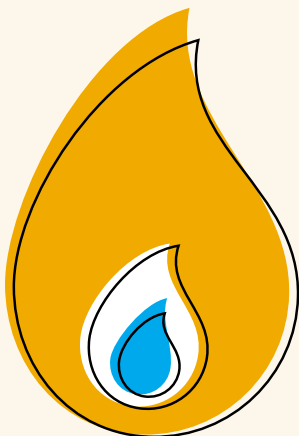
ולהתחיל בקטן.

"תעמים לי עשר קילו שרימפס" זה
לא לעניין בהתחלה!



- בוס דיזוטו (אורז עגול)
- 3 כוסות ציר ידקות חם
- 2 טאלוט טרייס קוצנים
- 100 גרם חמאה
- 1/4 כוס שמנת
- 1/4 כוס יין לבן יבש
- 2 חצילים בינוניים קלויים על אש
- גלויה
- 200 גרם קלמארי טרי חתוך
- לטבעות דקות
- 4 כפות שמן זית
- 1 שן שבורה
- מלח ופלפל לבן
- 16 יחידות סקלופס

על אש גלויה



כההריזוטו כמעט חובן, מחממים
מחבת ברזל וזורבים את
הסקלופס כ-2 דקות מכל צד עד
שהסקלופס מלבינים. מעבירים
לצלחת ממליחים ומפלפלים.
מוסיפים למחבת מעט שמן זית
ומטגנים את הקלמארי עד שהוא
הופך ללבן ונגיס. מוסיפים שן שום
וארווה, ממליחים ומפלפלים.

לרוטב:

טוחנים 6 עגבניות אדומות גדולות
במעבד מזון או במחמאה ידני (כולל
הקליפה) מסננים. מחממים את
מיץ העגבניות על אש נמוכה עד
שנותרת חצי מהכמות ומסננים
שוב. ממליחים ומוסיפים 25 גרם
חמאה תוך כדי טריפה בעזרת
מזלג או מטרפה קטנה. חשוב מאד
לא להגיע לרתיחה.

על צלחת ההקשה מניחים 3 כפות
דיזוטו, 2 כפות קלמארי, 4 יחידות
סקלופס ו-2 כפות מהרוטב.



קולים את החצילים - עדיף על אש
גלויה - זה מוסיף ניחוח עשן וטעם
מעודן.

קולפים את החצילים וקוצצים
אותם לחתיכות בינוניות, לא
קטנות יותר מדי כדי שהציל לא
יאבד את חדות הצבע שלו.
בחיתוך חצילים עדיף להשתמש
בסכין עץ. ממיסים במחבת עמוקה
1/2 מכמות החמאה ומאדים את
הטאלוט עד להקיפות. מוסיפים את
האורז העגול וממשיכים לטגן תוך
כדי בחישה במשך כ-3 דקות.
הבחישה היא מאד קריטית וחשוב
להקפיד על התנועה של האורז.
מוסיפים את היין וממשיכים לבחוש,
ממתינים בסבלנות עד שהיין נספג
לתוך האורז ואז מוסיפים מלחת
אחת של ציר הידקות - כדאי לחמם
את הציר בסיר קטן ולהוסיף אותו
חם - בוחשים ומבשלים על אש
נמוכה. כשהציר כמעט נספג,
מוסיפים מלחת נוספת ומערבבים
עד שהמזלגים נספגים באורז וחוזר
חלילה, עד שהאורז כמעט כמעט
חובן, ואז מתבלים. מוסיפים את
השמנת והחמאה, מערבבים
ומבשלים עוד כ-5 דקות.
מסירים מהאש ומוסיפים את
החצילים בתנועות עירבוב
נמרצות.

36 שרימפס קדיסטלן בינוני ג'דול
24 סקלופס יפיס
6 פטריות פורטובלו טריות
300 גרם עלי תרד
גבינת פיקורינו
חמאה מלוקת-אין בעיה
להשתמש בחמאה רגילה (25 גרם)
מלח, פלפל שחור
1 טן שום מצובה
1/4 כוס יין לבן
1 כפית דולב בלסמי מצומצם



"גם וגם" - גם שרימפס וגם סקלופ

פעם בשנה, בערך בחודש נובמבר אנחנו צורכים פסטיבל פירות ים ויין מצוין.

התפריט מתחלף בכל שבוע. אנחנו מייבאים במיוחד פירות ים שאין בארץ. מנסיס, בודקיס, תוהיס, משתעשעים בשילובים פחות שיגרתים - די משחקים ומאוד נהנים. גם האורחים מגיבים באופן סקרני ואופטימי ואם לא, אותה מנה סורדת טסה לעולמים בתזרה לצרפת מהיכן שהיא באה - ושהצרפתים יסבירו ללקוחות שלהם שהלנגוסטין הוא קצת פייסי בטעמיו.

בפעם הראשונה שרובי פורטנוי הבין את המנה לפסטיבל התרגשו מאוד - מה רע? גם זהב וגם יהלומים בצלחת אחת. מאז היא אצלנו אלזרחית של קבע בתפריט. ניתן לשנות את הפרופורציות בין פירות הים, אפשר להכין כמובן רק עם שרימפס או רק עם סקלופס.

שהצרפתים יסבירו

אבל אנחנו מאמינים שהמפגש הספציפי הזה, מקפיץ את הטעמים ביתה.

ההכנה של המנה נעשית במקביל. זה מחייב טיפת מיומנות ניכוח - מהו כמו על הפילהדמונית בגיינס פלוס סינור ושתי מחבתות.

אבל הדבר אינו באמת הרבה יותר מסובך מלטפל גם בפירה, וגם בשניצל, וגם בקטשופ - ושהילד יפלוט חיוך בסוף.

מתבלים את הסקלופס במלח ופלפל שחור גרוס.

(אנחנו מצדיפים להשתמש תמיד במלח בישול גס - אין כוהוה).

למרות שהבימיה זהה באלמנטים לחברו העדין, הסטרוקטורה קובעת.

מורחים אותם ואת הפטריות בשמן זית, ומניחים על הגריל.

קוצם את הפטריות, ואחרי דקה-שתיים את הסקלופס,

והופכים מצד לצד. בזמן שהסקלופס רוחשות, מחממים

שהסקלופס רוחשות, מחממים

חולנים בג'ינג'ר ולחון גראס צמ יין סויה וירקות

**החולנים, שחוכרים בארץ, מניעים
לדיים מאירופה, או בואקוס מניו
זילנד וקנדה. אנחנו מתמשים
בחולנים לדיים מסוג בוסאר
הזרפתיים, המניעים פעמיים
בשבוע, בטיסה ישירה משוק הדגים
הפריזאי. לפעמים כשאין ברירה
הם באים מבנג'יה, אבל גם זה
נחשב.
אם אתם מכינים רק חולנים
לארוחה כדאי להכין כ-1/2 ק"ג
לאדם.**

**אפשר לחסל אותם כמו גרעינים
בלי להרטיש, גם כשאין מחק וגם
כשג'ינג'ר שובר את הרגל.**

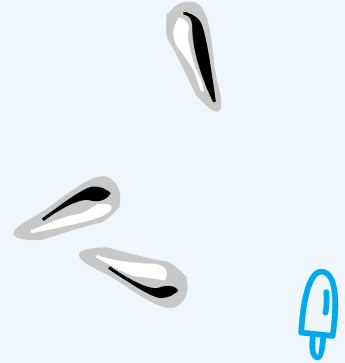
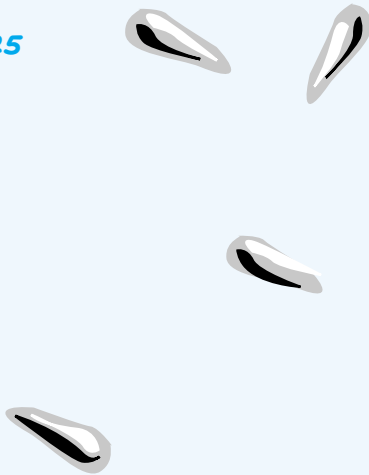
**מתממים מחבת עם שמן זית,
מניחים בתוכה את הג'ינג'ר והלחון
גראס, מקפיצים בדקה, מוסיפים
את הירקות, ומקפיצים בדקה
נוספת, מוסיפים את היין הסויה
והחולנים, ומקפיצים הכל יחד
כ-2-3 דקות.**

**כשהחולנים מתחילים להיפתח,
מוסיפים את התבלינים, וקוביה
של חמאה מתובלת לשיפור הטעם.
מנישים בסיר גדול וחם.**

**במחבת מעט חמאה, ומקפיצים
את השרימפס עד שהוא מתחיל
להקבל את הגוון היפייפה ורוד
כתמתם. מתבליים במלח וסוס,
מוסיפים יין לבן ואת התרד,
מקפיצים קלות הכל יחד.
לפני ההוצאה מפזרים מעט גבינת
פיקורינו מגורדת כדי להוסיף את
הנקודות שיכולה להביא העץ
למתכון.**

**מארגנים במרכז הצלחת את
הסקלופ, הפטריות והשרימפס,
אלמנטה מוסיפים כף פירה משובת,
ומוסיפים רוטב של חומץ בלסמי
מזומצמ מאוז.**

2 ק"ג חולנים נדיים
1 כף רצועות של ג'ינג'ר
2 גבעולי לחון גראס חתוך
לרצועות
1/4 כוס יין לבן טוב
סויה
רצועות של ירקות - ג'ר, זוקיני ירוק, חסה
מלח, סוכר, פלפל שחור גרוס
חמאה מתובלת
רסק עגבניות
לימון



חולים עם סאלוט ולחון גראס

צריך להשתמש בסיד או מחבת
רחבים עם שוליים לא גבוהות.
מחממים את שמן הזית עם
הסאלוט והלחון גראס. מטגנים
בדקה מוסיפים את השום, הצילי
והעגבניות ומקפיצים בדקה
נוספת.

מוסיפים את היין ואת החולים
מקפיצים הכל יחד כ 5-4 דקות
או עד כשהחולים מתחילים
להיפתח.

מוסיפים את הפטרוזיליה וקוביה
של חמאה ומלח לפי הטעם ומגישים
בצירוף קצרה לאיסוף הצדפות
ומטליות לחות לאחורי הכל.



מה? נפתח פה מוול?

2 ק"ג חולים מנוקים
שמן זית
4 סאלוט

2 שיני שום כתוש
2 גבעולים של לחון גראס
חתוך לרצועות
1/4 כפית צילי יבש
1 כוס יין לבן יבש וטוב
מלח

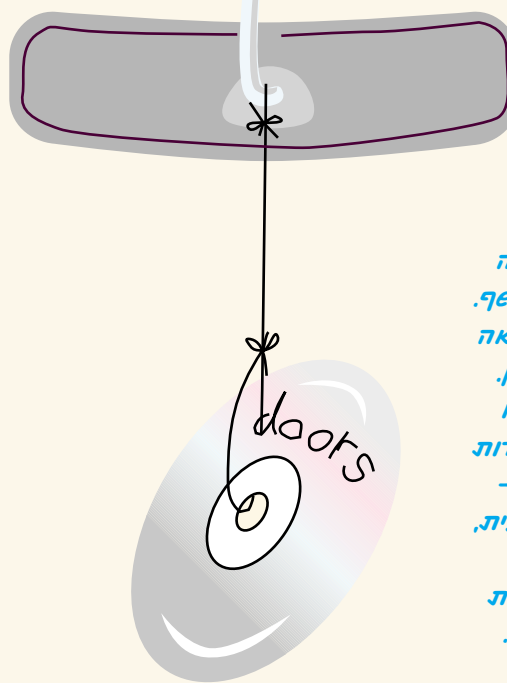
2 עגבניות קלופות ללא גרעינים
וחתוכות לקוביות
25 גרם חמאה
פטרוזיליה קצוצה

קלארי צרוב

לעיתים קורה באסצדות, שמה מתפתחת מזו-שיח בין אורח לשף. קלארי צרוב הוא מתכון התוצאה מזיון ער בין דודי תדמור לגולן. דודי ביקש מהו קל, נשא עניו לים, שפט את הגלים, ראה נערות נצרבות על החול החם, וזרק - שאולי קלארי בגריל, מעט שן זית, מהו מהכביש. גולן הרים את המחבת ויצר את אחת המנות הפופולריות שלנו.

הקלארי נמצא בארץ תמיד. גם קלארי מקומי וגם קלארי מוקפא המיובא ממזרח אסיה. כשקונים קלארי טרי בודקים אותו בשבע עיניים ואף אחד, כדי לוודא שהוא אינו מופשר.

קונים את העגבניות בגריל עם מעט שן זית ומלח גם עם שהקליפה מתחילה להתפוצץ - אפשר גם בתנור. קונים בגריל כ-5 דקות, או בתנור בחום גבוה כ-10 דקות.



צריך לצרוב את הקלארי בכמה מחבתות בו זמנית. כמות גדולה מדי בבת אחת, תקרוס לו להתבשל ולא להיצרב, על כן עדיף בגריל. מתמשים במחבתות ברזל גדולות וכבדות.

ממליחים ומלפלים את הקלארי, מברשים מעט שן זית, כאשר המחבת או הגריל ממש לוהטים, קונים את הקלארי משני צדדיו, עד שהוא הופך את צבעו מקורף ללבן פורצלן סיני. ממליקים לצלחות, ומפזרים מעל כל צלחת 2 כפות של רוטב צימיוצ'ורי, 4 עגבניות שרי ומעט פטה מקוררת.



600 גרם קלארי טרי מאוד. עדיף בייבי, בלומר קטנים ורק את הגוף. מבקשים מחובר הדגים לנקות ולהפריד בין הראש והגוף (אפשר להשתמש גם בראש או למשוך למטה של מרק בויאבז).

16 כפות צימיוצ'ורי

שן זית

עגבניות שרי חצי צלויות

מעט גבינת פטה של עיזים

מקוררת

רוטב צימיוצ'ורי:

5 כפות פטרנז'ליה קצוצה היטב

1 כף שטוחה שום כתוש

1/2 כפית שטה קצוץ (שטה הם

פלפלים יבשים קטנים ומאד

חרופים

מלח

1/4 כוס שן זית

4 כפות מיץ לימון טרי

מערבבים טוב טוב ונותנים לו

מנוחה קלה, אפשר להכין מראש

ולשים לב שהלימון לא יאכל את

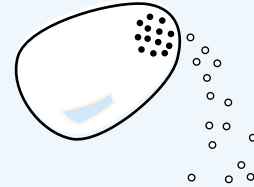
הפטרנז'ליה.

קלמרי במגן ויוקרט

מחממים מן זית במחבת ברזל
כבד עד שהמגן מתחיל לזעזע.
ושוב צריך לעבוד בשתי מחבתות
או ב-2 סבבים על מנת שהקלמרי
לא יתבשל אלא יצרב.
ונה כן חשוב!
מוסיפים את הקלמרי למחבת,
ומערבבים מידי. כשהקלמרי מתחיל
להחליף את הצבע מזהיר ללבן,
מוסיפים את המגן, הבלל הידוק,
עלי הארוה, השום, האטה והסויה,
ומערבבים היטב.
מסירים מהאש, ומוסיפים את מיץ
הלימון.
מעבירים לצלחות אישיות. מניחים
במרכז כל צלחת את היוקרט ועליו
את הקלמרי, ומטפטפים מעט
מן זית.

שלא יתבשל אלא ייצרב

חותכים את הקלמרי לטבעות
דקות.
מערבבים את היוקרט עם מן שום
אחת כתוסף, חצי מכמות הקארי,
חצי מכמות הסויה,
חצי מכמות האטה ומעט מלח.
מערבבים היטב, ומניחים במקרה.
ניתן לבצע בגישת "ההכינותי
מראש".
חותכים את הבלל הידוק לרצועות
אלכסוניות דקות, גם את החלק
הלבן וגם הידוק.
טרם ההקפצה של הקלמרי מכינים
את הצלחות.
בכל צלחת יוצקים 1/4 מכמות
היוקרט המתובל.



600 גרם קלמרי נקי, טרי ורק
הצוף
1 כוס (250 מיליליטר) יוקרט צאן
מהסוג הרגיל
1 מגן בינוני חצי בשל קלויף
וחתוך לקוביות קטנות מאד
2 גבעולי בצל ירוק
2 שיני שום כתוסות
1/4 כפית פלפל שטה יבש קצוץ
(פלפלים יבשים קטנים ומאד
חדיפים)
1 כפית שטוחה של קארי
2 כפות סויה כהה
עלי ארוה
מיץ לימון אחד
מן זית

ג'מבו שרימפס בוורמוט

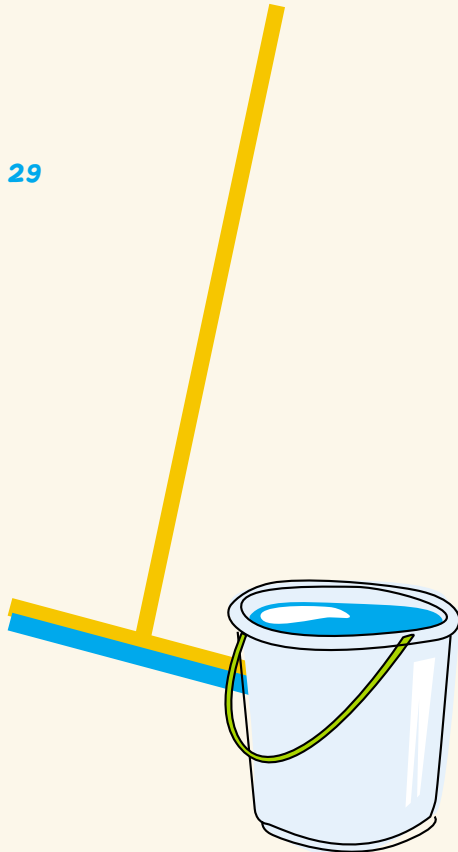
זהו מתכון פטנט למתחילים.
הוא ממש פשוט.
צריך רק לנקות שרימפסים טריים
וגדולים במיוחד. לנקות אותם
היטב, ובעיקר את הפס השחור
בגב.
אפשר להשאיר את הראש על כנו
להעשרת טעמי הרוטב.

במנה הזו אנחנו מעדיפים וורמוט
יבש על היין הלבן המסורתי, הוא
קצת יותר אסרטיבי ומאוזן מיוחד.



מחממים מחבת עם שמן זית,
ומקפצים את השרימפסים. סוגרים
מבל צד היטב, מוסיפים את השום
ומתבלים במלח.
יוצקים את הוורמוט, ומבשלים עד
שהשרימפסים היבלו את הגוון
המבוקש - ורוד כתמתמם.
אנחנו מוסיפים כף ציר סרטנים
להשבת הטעם, אבל אפשר
בהחלט לחפף בהתחלה.
כשהשרימפסים מוכנים, מחליקים
למחבת קובייה של חמאה -
בערך 20 גרם,
החמאה מסמיכה ומעצמת את
הרוטב. בודקים את התיבול ואם
צריך מוסיפים מעט פלפל שחור
גרם.
מחליקים לצלחות, ומפזרים
פטרונליה קצוצה.
הבישול נמשך כ-5 דקות. תהליך
הניקוי הרבה יותר.

ג'מבו שרימפס נקיים לפי
מספר הסוגרים
שמן זית
שום כתוש לפי הרגש
1/1 כוס ורמוט יבש
חמאה
פטרונליה קצוצה
מלח גס
פלפל שחור גרוס טרי



לימונים כבושים (למונקוואט)

1 ק"ג לימונים סינים

5 שני שט הלופות ומצובות

לשחרור הטעמים

4 גרעיני פלפל אנגלי

2 עלי דפנה

1 פלפל אדום חריף יבש

מיץ לימון

סמן בית

מלח גס

תפוזים סינים כבושים

(קומוקוואט)

1 ק"ג תפוזים סינים

סוכר

מלוחה

טוב שתמיד יהיה.

לימונים כבושים (למונקוואט)

אנחנו קוצצים את הלימונים

הכבושים דק דק ומוסיפים אותם

לאורך ולדקלים.

תפוזים סינים כבושים (קומוקוואט)

שופים היטב את התפוזים,

ומנקבים שני חורים מפולשים

(דורך עם קיסס).

אדתיקים מיס בסיר גדול, ומוסיפים

את התפוזים. מחכים עד שהמים

ידתחו טוב, ומסננים. חוקרים על

פעולה זו פעם נוספת.

(פעולה זו מורידה את דקת

המדירות), בשלב הזה שוקלים את

התפוזים, ומוסיפים סוכר ביחס

זהה למשקלם.

מניחים את התפוזים והסוכר בסיר

גדול ל-24 שעות.

מבשלים בשעה וחצי על אש נמוכה.

מעבירים מיז לצנצנת מצוקדת.

חשוב להעביר את התפוזים

בעוצם חמים לצנצנת אטומה.

החום ייזרזר ואקום.

תוספת משובחת לפרנץ' סוטה,

פנקייק או סתם ליד גלידת וניל,

או סורבה יאזרט.

שופים היטב את הלימונים

וחוצים אותם עד מרכז הכדור.

מחללים אותם במצט מלח גס

ועורמים בשכבות בצנצנת

לכוכית.

מוסיפים את התבלינים ומכסים

עד 2/3 מן הצנצנת במיץ לימון

טרי ומשלימים במים. יוצקים על

פני הצנצנת מצט מלח גס ויוצר

שכבת אטומה לאוויר וסוגרים

היטב.

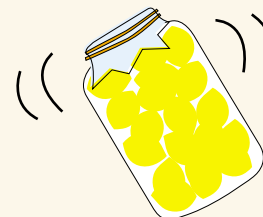
והתאפקים במשך שבועיים עד שלושה.

שומרים במקום מוצל וקריר (לא

במקרר)

כדאי לנער את הצנצנת אחת

ליומיים.



קונפי תאנים



בסביבות דאס השנה, כשהתאנים בשיא בשלותן וטעמן, אנחנו מכינים קונפי תאנים בכמויות גדולות. בתקווה שנה יספיק עד לקיץ, אבל מה שלא נתכנן ונעשה - עוד לפני שיצא מדרכי בבגדי חלכות אלפני המלך וילדים יתחפשו ללובה, זה ייקאר - זה טבעט של סטוקים וריבות ואנחנו מקבלים זאת בשלווה.



ריבת פסיפלורה

אחרי שרכשנו תנובת מטע שלם של צ'י פסיפלורה (מהשכן של רונן באושב)

הכנו מהן המון ריבת פסיפלורה לארוחת הבוקר.

הרבה מיץ פסיפלורה לשמפניה, וגם קראל פסיפלורה לקינוחים.

מרוקנים את תוכן הפסיפלורה, ומוסיפים את הסוכר.

למען ההסמכה והטעם - חוצים את תפוחי העץ, ומוסיפים למרקחת.

מבשלים כשעה וחצי על אש נמוכה. מוציאים את תפוחי העץ ומשליכים אותם.

מעבירים לצננצנת מעוקרת וסוגרים היטב.

מניחים בסיר גדול את התאנים, ומפזרים למעלה את הסוכר

ומניחים לנפס

ל-24 שעות (לא במקרה).

מוסיפים את התבלינים ומבשלים על אש נמוכה כ-20-30 דקות, אחרי שהסוכר נמס.

מעבירים לצננצנת מעוקרת.

מתמשים ליד גלידה, פנהייק או פרנץ' סוסט זה יורד מצוין בגרון עם כבד אוזן, אבל זה לא ממש מוסרי.

ריבת פסיפלורה

2 ק"ג פסיפלורה

1 ק"ג סוכר

3 תפוחי עץ גרנד סמית

קונפי תאנים

1 ק"ג תאנים טריות שלופות

היטב

800 גרם סוכר

מקל קינמון

1 כוכב אניס

1 תרדיל הל

2 גרעוני ציפורן

צוד תודות

לשף משה בהן שחלם איתנו את מאנטה ריי, חלק איתנו את הפרפרים בבתן ויצר בסיס של תפריט שבהלקו ולווה אותנו עד היום. (לא נשכח לו את הצירופים של פלפלים קלויים וגבינת פטה או לבנה וחצילים על הגריל). לשף רובי פורטנוי שהבין אותנו ותדס לנו יצג עצום, לב רחב ויד נהדרת. (אאת... סביצה של בודי). לאיריס דנינו המנהלת המיתולוגית שהביאה מב של אנדיה וחוכמה.

תודה לנואים בעול

לאלדד ולענת, לירון, לעפר, לצורית, לליהיא, לאיל, למאיה ולקובי, לתמר, ליוסי, ליאיר, לשרון א, לחמוטל, לגילי, לגדי, לרוצי ק, לברמל, לטליה, לאורית, ליזהה, ענת ז, לעידן, למיכל ע, לתמוז, לצורית, למיכאל, לרוצי מ, לקרן, לקרן מ, לרחלי, למורן, לגן, לעדי, לעמליה, לגבי ד, לבני, לאלדד. תודה מיוחדת לאניה הפסקנית.

תודה לצוות שהיה

תודה לסי שף רוצי סופר, לבבי, לחגית, לרון הקינג'י, לסיגל, לזוהר, לארז, לדביר, לשרון, לאלמוה, לטלי, ליסרה, למיכל ע, לדני ע, לאושרית, לברמית, להילה, למיכל ע, למיה ו, ללי, לזוהר ע, לנגב, לנתן, לאורנה, לאופיר, לזקנה, לצורית, לבועז ב, לנטע.

שלוט ותודה

נודה לכס אט תשתפו אותנו במשהו מהחוויה של שיוע במתכונים. איך יצא? איך היה? מה לשנות? רוצים עוד? מבקשים עוד הסבר? מחשבות? תחושות? הצעות?



מאנטה ריי אופטימיות ללא תקנה

תודה רבה מקרב לב
צוות מאנטה ריי

מאנטה ריי

חוף עלמה ביץ'
רחוב קויפמן
גן ציאלס קלור
תל אביב 80126
טלפון: 3374747 03

אנא שלחו אלינו הערות בדואר:

מאנטה ריי
ת.ד 50164
תל אביב 61501

בפקס: 5108891 03
בדואר אלקטרוני:
mail@mantaray.co.il





MANTA RAY

