



בושי מרדור. תכנון מראש, בישול פשוט ודרינק לכל מנה

סודות הבית

אל לב השולחן האינטימי במטבח בכפר שמריהו משגרת בושי מרדור, טעמים שמעיפים אותנו לאיטליה. "אחרי 10 שנים שאני מלמדת בישול, התרגלתי לסדר את המנה על השולחן וגם להפעיל את האורחים אם צריך"

השולחן

במטבח הקטן והחמים של בושי (בשמת) מרדור בכפר שמריהו כבר שחוק מרוב אירוחים. מרדור מארחת בידיים קשורות מאחורי הגב. קטן עליה. אבל גם מי שמעבירה סדנאות בישול ומובילה טיולי קולינריה בחו"ל עדיין מתרגשת בעת ההכנות. השולחן ערוך בצבעוניות עזה, עם צלחות מצוירות מאיטליה, גביעי יין ומפיות תואמות. את מרכז השולחן מקשטת שורה של אגרטי פרחים ועשרות נרות. כמו גחליליות, הנרות הקטנים מרצדים על השירה, מסביב לשולחן, מלווים אותנו עד לגינה האחורית, הנדיבה. זה מייצר אווירה.

1 רשימות. "כל אירוח מתחיל אצלי ברשימות. אני מחליטה על התפריט, כותבת את המרכיבים שלו ומחלקת לחטיות מתאימות - קצב, ירקות, תבלינים".

2 כמיות. "נוח לי לבשל לשישה אנשים או לתריסר. רוב המתכונים הם לשישה, ואז פשוט מכפילים".

3 קניות. "תמיד יום לפני, כדי שבוים האירוח אהיה פנויה רק לבישול".

האפריטיף

האינטראקציה בשעת הארוחה וקונים שולחן גדול מדי. כדאי לשים לזה לב. לי חשוב שאפשר יהיה לנהל שיחה עם כל הסועדים".
אפריטיף בסלון או בגינה, משקה ראשון בלוויית משהו קטן. זה נותן לי זמן להתארגן סופית במטבח, בשעה שכולם יושבים לשיחה קטנה". הפעם הוגשה קאוור עם סוד בתחתיתה: "מחית אפרסקים שעוברת בבלנדר עם מעט לימון. שופכים לכוס גבוהה, על זה מוזגים קאוור וקיבלנו מימוזה ביתית ומיוחדת".
ליד המשקה הוגשו קערית זיתי קלמטה חמימים (מטגנים קלות עלי דפנה, מרווה וצ'ילי ומוסיפים לרקה את הזיתים), וקערית אגוזים מתובלים (תערובת של אגוזים שתובלו קלות עם שמן זית, רוזמרין, מעט סוכר חום, צ'ילי וכמון").

האירוח

"אני לא אוהבת בופה ותמיד מעדיפה ארוחה סביב שולחן. יש משהו נכון בגודל של השולחן המרובע (1.20 מ') שנראה לכאורה קטן, אבל מכיל בנחות 10 אנשים. אנשים לא נותנים את הרעת לחשיבות

4 ההכנות. "כל מה שאפשר, עדיף לעשות מראש. בארוחה הזאת את השענועית חלטתי מראש ושמרתי במקרר, סידרתי את פרוסת הדג על הצלחת בבוקר ותיבלתי רק לפני ההגשה. את הברסר צליתי חצי דרך כבר בצהריים, ולפני הכנסתי לחימום בתנור ולחמש דקות אחרונות) כשאכלנו את המנה הראשונה".

5 טיימנג. "כשאת מאורגנת, אין בעיית תזמון. כשאוכלים ראשונה, העיקריות מתחממות. בעיקריות - הקינוח נאפה".

הארוחות שלי מוכנות ומתוכננות, מנת פחמימות אחת. אין גם פסטה וגם תפוחי ארמה. כשהמנה העיקרית היא בשר, לא אכין גם דג".
כתר צלעיות טלה, המכונה 'משמר המלכה', יוצא מביקור קצר בתנור, ומונח על משטח עץ. לידו בטטות צליות מנומשות בקצה, קערה גדולה של שעועית שנחלטה בבוקר ועלי תרד טריים, שעליהם היא יוצקת רוטב ויניגרט חם בעת ההגשה. הרוטב מבשל קצרות את התרד.

קינוח "תמיד אחר, ולא מכביד במיוחד. מנה קלה, המלווה ביינות קינוח". הכנאפה, שנאפתה בשעה שכירסמנו את המנה העיקרית, מוגשת למרכז השולחן כמה ומהבילה. "הכנתי

ראשונות ברוסקטה עם אפונה, ארטישוק ולימון וקרפצ'ו דג בס. בושי מלהיטה מחבת מחורצת מיוחדת, שסגולתה במכסה רבוע שמועד את פרוסות הבגט. הן יוצאות מפוספסות ופריכות. היא משפשת אותן בשום, מניחה לבבות ארטישוק ואפונת גינה ומגלפת מעל פרמוץ בעזרת קולפן ירקות. "אחרי 10 שנים שאני מלמדת בישול ואירוח אצלי בבית (המטבח של בושי) התרגלתי לסדר את המנה על השולחן וגם להפעיל את האורחים אם צריך. זה חלק מהאירוח שלי, מוקפד ועם זאת לא פורמלי".

עיקרית "אני לא אוהבת להעמיס.



אגוזים מתובלים עם האפריטיף

קאוור ומחית אפרסק

כוסות ליין אדום ולבן ולמים



שלוש כוסות לאורח,
וסכ"ם לכל מנה. שולחן
צפוף מייצר אווירה חמה

6 סטיילינג. "אני אוהבת פשטות. עשבי תבלין מהגינה בתוך קנקן מים יעניקו רענונות ומראה ביתי לשולחן. כך גם הרבה פרחים ונרות. כלים מאיטליה ומהארץ מוסיפים צבע, ואני מקפידה על סכ"ם נפרד למנות הראשונות, וכוסות למים, יין אדום ויין לבן לכל אורח".

7 בשר. "סוג הבשר מכתוב את סוג ההתארגנות סביב הארוחה. סטייקים, למשל, עושים על המקום. סינטה צלעות או פילה אפשר 'לסגור' בצריבה לפני הארוחה ורק לתת מכת חום בהגשה. איך יודעים שהבשר מוכן ומדיום רייר? נוגעים בו באצבע. התחושה צריכה להיות כמו של המגע בעור שבין הבהן לאצבע".



עגבניות
ממולאות

את אטריות הקראיף מראש על המחבת. את הריקוטה הטרייה ואת האטריות שמעל סידרתי וחיממתי ממש לפני ההגשה".

יין התחלנו בקאוזה, ועברנו ליינות ישראלים, העדפת בעלי הבית. עם הראשונות הוגש יין לבן - סוביניון בלאן רויאל ריזרב 2011 של שאטו גולן. בעלי היקב הם חברים של בעלי הבית ומשתתפים קבוע בסדנאות הבישול של בושי. לפני המנות העיקריות הוחלפו הכוסות והוגש יין אדום - קברנה סוביניון ריזרב 2009 מיקב בוטיק של משפחת כינרתי בקיבוץ כנרת. גל כינרתי אחראי גם לגרפה הביתית שהוגשה בתום הארוחה. לצדה הוגש גם דיו'סטיף צורב במידה - בוכא לוזון מתאנים אורגניות מבוסתן גליל בגליל העליון.

8 הימום. "לא כל בשר חייבים להגיש חם. להפך, מנת בשר במיטבה כשהיא בטמפרטורת החדר. זה מאוד מרגיע לדעת שבשעת האירוח את לא מוטרדת מהתזמון של הוצאת הבשר. הוא בחוץ והוא נח. בכלל, אני לא אוהבת אוכל חם מדי. האיטלקים, לדוגמה, לא מגישים מרק רותח, כי זה מטשטש את הטעמים".



משמר המלכה



מימוזה ביתית.
קאוזה ואפרסק

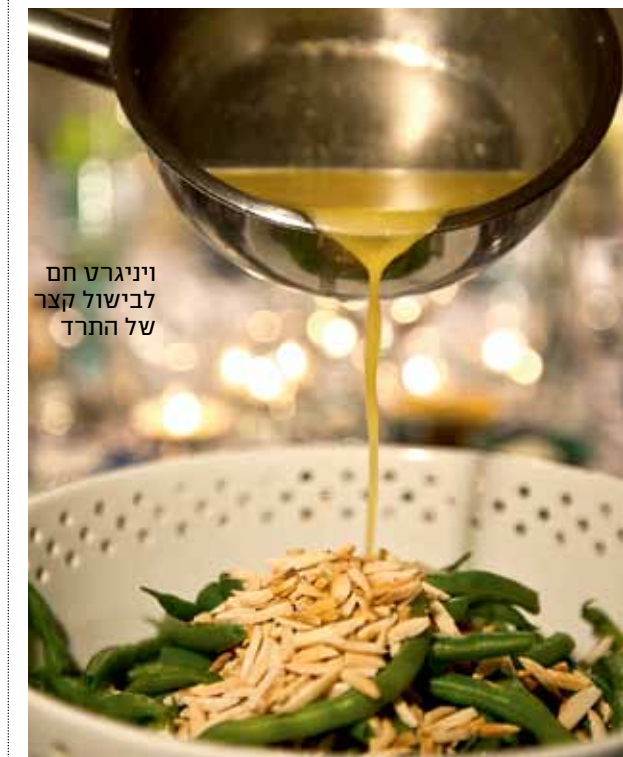
9 ציד. "חשוב ועוזר. יש לי סיר מיוחד לריזוטו, מחבת מיוחדת לברוסקטה, מברשות סיליקון שמלטפות את הבטטות ואוספות את הקצח".



קולפון ירקות
לגילוף פרמזן



מברשת לתבלין



ויניגרס חם
לבישול קצר
של התרד



קרפצ'ו דג לבן
עם עגבניות ואורגנו



צלעות טלה
עם ציפוי פריך



כנאפה

מנה ראשונה

קרפצ'ו דג לבן
עם עגבניות ואורגנו

חומרים
600g 500g גרם פילה דג לבן ואינטיאס, מוסר
ים, בטו / 4"5 עגבניות שרי / לימון / צילי
יבש או פרוסות דקיקות של פלפל חריף /
מלח, פלפל / שמן זית / עלי אורגנו / פלחי
לימון להגשה

אופן ההכנה

לפרוס את הדג לפרוסות דקות.
לשטח אותן בין דפי ניילון משומנים מעט.
לצקת מעט שמן זית, מיץ לימון, ולפזר
מעט מלח ופלפל על צלחות שטוחות. להניח
מעליהן את פרוסות הדג בחפיפה. לסחוט
את העגבניות (מיץ וגרעינים) מעל הדג,
לטפטף מיץ לימון. לתבל במלח ופלפל
ולפזר פלפל חריף. לטפטף שמן זית ולפזר
עלי אורגנו. להגיש עם פלחי לימון ואפשר
במקום לפזר קוביות פילטים של לימון.

מנה עיקרית

צלעות טלה עם ציפוי פריך

חומרים
שדרות של 8"10 צלעות נקיות / 7"8 פרוסות
באגט / רבע כוס פטרוזיליה קצוצה / רבע
כוס נענע קצוצה / גרידת לימון אחד / שן
שום כתושה / רבע כוס שמן זית / מלח,
פלפל / 2 כפות חרדל

אופן ההכנה

לקלות את הלחם בתנור מחומם ל-180
מעלות כ-20 דקות עד שמזהיב. לצנון. לפזר
ביד או במעבד מזון. לערבב את הלחם עם
פטרוזיליה, גרידת לימון, שום, שמן זית,
מלח ופלפל. למרוח את הצלעות בשמן זית
ולתבל במלח ופלפל. במחבת חמה "לסגור"
את הצלעות מצד השומן כ-2 דקות, למרוח
בחרדל ולהדק את הציפוי. להעמיד את
השדרות זמן מול זן ובתנועת שתי וערב לשלב
ביניהן ולקשור. לאפות 20 דקות, להניח לנוח
כ-5 דקות, ולהגיש.

מנה אחרונה

כנאפה

חומרים
250 גרם שערות קדאיף / 350 גרם ריקוטה
/ 100 גרם חמאה מומסת / סירופ סוכר /
250 מ"ל מים / 200 גרם סוכר / מי פריחת
הדרים / כמה טיפות לימון

אופן ההכנה

בקערה מערבבים היטב את שערות
הקדאיף עם החמאה המומסת. משמנים
תבנית עגולה ומניחים מחצית מהקדאיף.
מהדקים. מפזרים מעל את הגבינה ומעליה
את שאר הקדאיף. מהדקים.
אופים בתנור שחומם ל-200 מעלות כ-20
דקות (עד שמזהיב).

הסירופ

מרתיחים את המים והסוכר. מסמיכים מעט.
מוסיפים את מי הוורדים והלימון, ושופכים
חס על הקדאיף החם.

10 דרינק. טבעת מתווית הבקבוק יכולה לשמש מתלה לפקק אחרי החליצה. כפית מתכת ארוכה בתוך בקבוק קאווה פתוח "שומרת על הגזים של המשקה". תמיד כדאי להחזיק במקפיא כוסיות שוט קפואות לוודקה או לדיז'סטיף בתום הארוחה.

