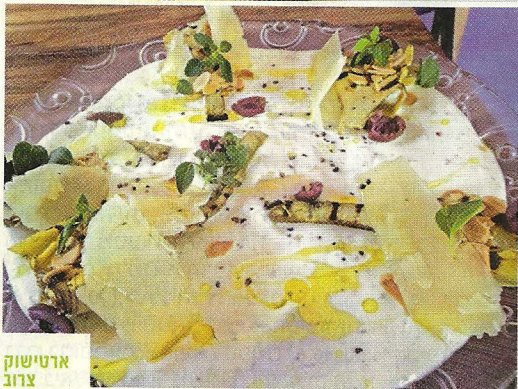




לינגוויני
ופילה
דניס



ארטישוק
צרום

המקום
לעצור
בו בעמק
יזרעאל בלה



מה יפית עמק נוי

סוף סוף עמק יזרעאל מתהדר במסעדה שמגיעה לו:
בלה היא פיסת איכות נדירה בנוף קולינרי בינוני

לעורר בי כמיהה לפחמיות, הלא הן החיבוק הקולינרי המנחם ביותר אלא לקחה פילה דניס צרום מעל לינגוויני. הפיצה שלי היתה מושלמת. לא אלאה אתכם, כשמדובר בפיצה ישנם כמה פרמטרים שצריכים להתקיים, ובראשם הבצק. הבצק בבלה היה דקיק, פריך ועם זאת עסיסי. הרוטב היה טרי ומעודן, וגבינת המוצרלה קיבלה חיזוק מגילופי פרמזן דקיקים (מיותרים, בעיניי, ולמרות זאת - מדובר בהנאה מוחלטת). הלינגוויני שהזמינה אמי התגלה חיש מהר כפטוצ'יני רחב מעדות הסליאטלה, אך זו לא התלוננה. ואיך תלין, כשליצד הרוטב שנעטף במיצי עגבניות שרי, זיתי קלמטה, שום, שמן זית ופטרזליה טרייה נח לו פילה דניס טרי ומשובח. הדג היה עשוי נהדר והפסטה מצוינת, עם כמויות נעימה של ירקות ורוטב קליל. בתפריט, אגב, אפשר למצוא את ניוקי הפטריות וערמונים של השף שלו, אחת ממנות הדגל של טוטו, שנכנסה לתפריט כמחווה, ואיזה כיף לתושבי הצפון שיוכלו ליהנות ממנה מנצחת זו.

לקינוח לקחנו עוגת בון, שלוותה בכדור גלידת וניל והיתה נטולת קומח לחלוטין, כבדה מאוד, מריחה וטעימה. הגלידה, אם להודות על האמת, לא היתה משהו. בלה היא מסעדה נהדרת, שמביאה איכות תל אביבית לנוף הקסום של העמק. נראה לי שהיא הפכה להיות המסעדה הקבועה שלי בביקורים באזור. ★★★★★

בלה, מושב בית שעים, ימינה בבנייה למושב, 057-9444924

כמי שגדלה במגדל העמק ומכירה את המסעדות בסביבה, נהגתי לומר עד

ביקורת

עכשיו כי אין באמת איפה לאכול בסביבה, ועדיף לוותר אולם לאחרונה, במסגרת ביקור שנתי באחד מבתי העמקין שבעמק, קפצתי למסעדה החדשה בלה בבית שעים, מסעדתו של השף עידן ליפשיץ, שעבד בעבר במסעדת טוטו התל אביבית, תחת השף ירון שלו.

בהשפעת מורו ורבו החליט ליפשיץ לפתוח מסעדה איטלקית בעלת פרשנות ים תיכונית. המסעדה ממוקמת במה שהיה עד לא מזמן אחת המסעדות המצליחות באזור - הקדורה של נגה, שהצליחה לשמור על מקום של כבוד כמעט 20 שנה. לקחתי את אמי, שרק המבט בשדות העמק מעלה חיוך על שפתיה, והזמנו ראשונות: היא, שכל מה שחציל מטריף אותה, לקחה חציל בלדי קלוי על טחינת חצילים שרופים. החציל הגיע על מיקרו נבטי צנונית, עגבניות טריות מרוסקות, גבינת פטה ובצל סגול, אבל גולת הכותרת היתה הטחינה השחורה, שהוכנה מטחינה גולמית, דבש וקליפות חצילים שרופות. אמה גלגלה את עיניה וחישבה להתעלף מרוב עונג. אני הלכתי על ארטישוקים צרובים בגריל מעל לבנה עיזים, שלוו בזית קלמטה, גילופי פרמזן ופרוסות שקדים קלויים. לא התעלפתי, אבל היה נחמד. גם סלט ירוק שלקחנו היה לא יותר מנחמד, אם כי אמי, אולי בהשפעת טחינת החצילים השרופים, נהנתה ממנו מאוד.

למנה עיקרית הזמנתי פיצה. אין כמו ביקור בבתי עמקין כדי

הטיפ שלנו

נמה: 323 שקל, כולל שתי כוסות יין. ממש, אבל ממש, זול. **ידידותי לצמחונים:** מאוד ידידותי - סלטים, פסטות ומגוון מנות ראשונות. **ידידותי לאוכלי הבשר:** קרפצ'ו, אנטרקוט והמבורגר. **טיפ:** המסעדה ממוקמת ליד משתלה. אם אתם כבר שם, לא תקנו פרחים לשבת? **האם חשוב:** ראו את העניין כסגור.