

פּלח שוק

השף ארז קומרובסקי, החתום על מיזם הבישול הגלילי בסדנאות שהוא מעביר בביתו שבמצפה מתת, מאמין שלאיכות חומרי הגלם יש משקל נכבד בתוצאה הסופית. כפי שהדברים גם באים לידי ביטוי בסדנת השוק שבהנחייתו | שחר בן-פורת



מטבח תיכון חדש

הגליל המערבי מציע מבחר גדול של מסעדות, בהן אחת, חדשה יחסית, שנפתחה בקיץ בעכו העתיקה. השף עלאא מוסא פתח את מסעדת אל מרסא, השוכנת בנמל הדייגים בעיר. השף אמנם ערבי אך התפריט מיוחד דיו כדי לגרום לכם להבין כי אין מדובר בעוד מסעדת דגים ערבית קלאסית.

מה זה אומר? מנות דוגמת אנשובי כבוש בשמן זית על טוסטים פריכים, צדפות מוקרמות עם גבינת פרמזן בצד טבולה - פטרוזיליה, נענע, בצל ירוק עם בורגול ועגבניות, הן בין המנות הראשונות. בעיקריות תמצאו גם בשר אך העיקר מגיע מהים: ברקודה על פריקה בצד שרימפס מנגו ברוטב שמנת מתוקה, קארי אדום ובוטנים, הם חלק מהמנות המיוחדות שמוסע יודע להכין. הבסיס של המטבח הערבי ברור ונוכח, אך החוויה היא של מטבח ערבי מודרני מתקדם, שידוע להתייחס בכבוד הן לחומרי הגלם והן לסועדים. **[לפרטים: 057-9438661]**



צילום: סטודיו דרור כץ



"לא הכל בחיים הוא עניין של נוחות, יש גם איכות".
השף קומרובסקי בפעולה
(צילומים: אפיק גבאי)

תכנית אירוח

אפשר להשכים קום ולהגיע לשוק בעכו בעשר בבוקר. זה סביר אם אתם גרים בצפון הארץ, אבל קשה יותר אם אתם תושבי המרכז או הדרום. מה אפשר לעשות? להגיע יום קודם ולהנות מהדברים הרבים שמציע הגליל המערבי למבקרים בו. מלבד הפעילויות שמארגנות הרשויות המקומיות פועלים כיום שני מיזמים ייחודיים המציעים מבחר אטרקציות, והם אוצרות הגליל המערבי (www.ozrothagalil.org.il), וזמן גליל מערבי, עמותת תיירות בדגש קולינרי (www.westgalil.org.il).

אם אתם מחפשים לישון וצימר פחות מדבר אליכם, אנו ממליצים על מלון שטרקמן ארנה בנהריה. המדובר במלון משפחתי הפועל כבר עשרות שנים בעיר הצפונית, אשר עבר בשנתיים האחרונות חידוש ועיצוב מחדש. מיקום המלון מצוין, 5 דקות מהים, עם כניסה חנים לכריכה סמוכה בעונת הקיץ ומקום מדהים לצפות בו בשקיעה כימי החורף. המלון הקטן כולל חדרי מאובזרים במטבחון עם מקרר ומיקרוגל, חדר אמבטיה מרווח, מיטה זוגית נוחה, טלוויזיה גדולה וחיבור ללוויין. החדרים נעימים, הגינה מזמינה להתרווח על אחד הכסאות ואם תשבו בפנים תוכלו להעביר את הזמן בקריאה בספרייה. את הבוקר מתחילים כאן עם ארוחת בוקר טעימה, מגוונת ונדיבה, שמתאימה הן לטעמם של הישראלים המתארחים כאן, כמו גם לאנשי העסקים ולתיירים המגיעים לאזור. זהו מיקום מצוין להגיע ממנו לעכו, אם כמונו תרשמו לסדנה של קומרובסקי (כ-15 דקות נסיעה). בנוסף, קל להגיע לשלל האטרקציות שבגליל המערבי, כולל ראש הנקרה הנמצאת זמן נסיעה קצר צפונית. המחירים? נוחים מאוד, בין 55 שקלים ל-800 שקלים לילה לזוג עם ארוחת בוקר.

www.sernahotel.co.il 04-9922832, 04-9920170

מנות המבוססות על חומרי הגלם השונים, אותן אוכלים כמוכרן המשתתפים. המעדנים מהם נהנו כללו סביצה עם גרגירי רימון, מעורב ים, וריאציה של מעורב ירושלמי עם דגים שונים; קלאמרי עם במיה ועוד. המנות, חשוב לציין, משתנות בהתאם לירקות הגדלים בעונה, כמו גם לדגים ופירות הים הנקנים בשוק, כשכל הארוחה מלווה בינות של יקב רמת הגולן ובסיומה נהנים מתה וקפה ומשהו מתוק לקינוח.

עבור חובבי בישול זו סדנה אידיאלית: לא רק אוכלים טוב אלא גם לומדים מהניסיון העשיר של קומרובסקי בבישול בכלל ובהכנת דגים בפרט. בדרך שומעים קצת נזיפות על הרגלים דוגמת אכילת סלמון (בשר פיגולים, קורא לו קומרוסקי), הסבר מפורט מדוע דגים קונים קרוב לים (קרוב לים משמע טרי), ומשפט המחץ שנחנק בראשי לעד: "לא הכל בחיים הוא עניין של נוחות; יש גם איכות".

אפילו אני, שאולי יודע לכתוב אבל לא ממש מבין בבישול, יצאתי מהסדנה עם כמה טיפים שאמץ בניסיונות שלי להכין לעצמי דגים בבית.

www.erez-komarovsky.co.il, 03-9772929

הבינלאומי, ובין לבין גם דגי בריכות הגדלים בארץ. קומרובסקי יודע להבדיל ביניהם והסיר איתו אינו מתמצה רק בבחירת חומרי הגלם הטריים. הוא מלמד כיצד להבדיל בין דג טרי לדג קפוא ("עיני הדג הטרי צלולות, של הקפוא עכורות"), מדבר על הירקות שאפשר למצוא בשוק, ממליץ על הכנאפה הטובה ביותר, כמו גם על חנות תבלינים מומלצת, וכאשר כל חומרי הגלם נרכשים, כל המשתתפים נוסעים אל הבית.

בשבחי האיכות

כשהגענו לביתו של קומרובסקי נהנינו מארוחה קלה, שלללה חצילים קלויים, חומס משובח, סלט חסה טרי וכמובן לחם שאור מצוין, מהסוג שרק קומרובסקי יודע להכין. בסיום הארוחה יצאנו לסירוב בסוטה, שם גדלים ללא כל ריסוס עשבי תבלין וירקות מסוגים שונים, כשהגן שחזר לפעולה לאחר שנת שמיטה, נראה ירוק ופורח במיוחד.

אז מגיע השלב העיקרי, בו נכנסים לחדר הסדנאות. כל אחד מתיישב לאורך השולחן שבסופו נמצאת עמדת הכנת האוכל. קומרובסקי מכין במהלך שעתיים כ-5