

# \* עזמאיים 2014 \*

אם גם אתם מיציתם לגמרי את חוויות המנגל וריחות הנפנוף,  
התקדמו אל שיטת הבישול בשטח שייבאו עימם מיטב בחורינו  
מטיוליהם בדרום אמריקה. כפיים לפויקה  
איטה ורון פרלמוטר | צילום: דניאל לילה





קדרת תרנגולת אסיאתית



פויקה בשר בקר, ירקות שורש ויין אדום

גדולות  
 3 עצמות רגל בקר (לא חובה)  
 5-6 תפוחי אדמה שטופים  
 חתוכים לחתיכות גדולות  
 2 בטטות שטופות וחתוכות  
 לחתיכות גדולות  
 5-6 גזרים מקולפים חתוכים  
 לקוביות גדולות  
 5 יחידות ארטישוק ירושלמי  
 מקולף וחתוך לפרוסות בעובי  
 2 ס"מ  
 3 בצלים גדולים, פרוסים  
 לפרוסות עבות  
 שורש פטרוזיליה מקולף וחתוך  
 גס  
 שורש סלרי מקולף וחתוך גס  
 2 ראשי שום שלמים מפורקים  
 לשיניים  
 כוס אורז בשקית 'קוקי' עם

קאובוי מקומי שגם מנהל  
 את המתחם. במיוחד עבורנו  
 הוא השכים מוקדם בבוקר,  
 האכיל את הסוסים, הבעיר  
 מדורה ודאג לפויקה לתפארת.  
 המתכונים הפעם פשוטים  
 מתמיד והאתגר היחיד הוא  
 הסבלנות.  
**פויקה בשר בקר, ירקות  
 שורש ויין אדום**  
 מומלץ להשרות את נתחי  
 הבשר במרינדה מראש, ובשטח  
 רק להוסיף לקדרה ללא טרחה.  
**החומרים לסיר פויקה מספר 3  
 (8 ליטר):**  
 2 קילו בשר בקר המתאים  
 לבישול ממושך, חתוך לקוביות

מעבר לזה תהליך הבישול  
 בפויקה הוא פשוט: זורקים  
 את כל המרכיבים לתוך הסיר  
 ונותנים להם להתבכבש יחד  
 כמה שעות עם מינימום הפרעה  
 מבחוץ. את המדורה מדליקים  
 מראש, וכאשר להבותיה  
 נחלשות, מניחים בתוכה את  
 הקדירה על שלל מרכיביה,  
 ממנים אחראי שישיגיה וכל  
 היתר יוצאים לטיול רגלי או  
 לשכשוך במים. כשחוזרים  
 רעבים, האוכל יהיה מוכן.  
 כדי להיכנס לאווירה, עלינו  
 עד לרמת הגולן, לקיבוץ מרום  
 גולן, שם נחנכה מחדש מסעדת  
 'הבוקרים' המתמחה בבישול  
 וצליה של בשרים עסיסיים.  
 פגשנו שם את אריק, סוג של

ה  
 כול כבר נאמה,  
 נכתב ונטעם על  
 מנהג הניפנופים  
 ביום חג  
 עצמאותנו, ובואו  
 נודה על האמת, קצת נמאס  
 לנו ממנו ואנחנו צמאים לנסות  
 דברים חדשים. ולא, מנגל  
 חשמלי במרפסת לא נחשב  
 חדש. לעומת זאת, כמה כבר  
 יוצא לכם לטייל בחיק הטבע  
 באמצע השבוע?  
 הפעם החלטנו ללכת על  
 מתכוני פויקה, קדירת ברזל  
 יצוק שמגיעה אלינו מדרום  
 אמריקה, המתבשלת לאיטה  
 על גבי מדורה. נדרשת לכך  
 סבלנות שהיא אמנם איננה  
 תכונה ישראלית נפוצה, אך

ארוק מכין את הפויקה בשטח. קאובוי מקומי



**מעט חורים קטנים**  
 מספר ענפי טימין טרי ו/או  
 מספר עלי דפנה  
 תבלינים: מלח, פלפל שחור  
 גם, פפריקה מתוקה, קמצוץ  
 ציילי חריף, קינמון, בהרט.  
 למרינדה: חצי כוס רוטב סויה,  
 בקבוק יין אדום יבש, כף דבש  
 או סילאן ומעט שמן זית.

**אופן ההכנה:**

משרים מראש את קוביות  
 הבשר במשרה המרינדה  
 למשך מספר שעות.  
 ממקמים את סיר הפויקה על  
 גחלים לוהטות לצד מדורה  
 ונותנים לו להתחמם מעט.  
 מטגנים במעט שמן את  
 הבצל ומערבבים בעזרת כף  
 עץ גדולה. מוסיפים את הבשר  
 המושרה ללא המרינדה (לא  
 לשפוך אותה. נוסיף אותה  
 בהמשך) ואת עשבי התיבול  
 ו"סוגרים" את הבשר מכל  
 הצדדים.

מוסיפים את הירקות, חוץ  
 מהבטטה, את המרינדה  
 ששמרנו ואת התבלינים  
 ומערבבים היטב.  
 מניחים בפויקה את שקית  
 הקוקי עם האורז ומכסים את  
 כל התבשיל במים. מביאים  
 לרתיחה.

סוגרים את המכסה ומבשלים  
 כשעה-שעה וחצי על גחלים  
 לוהטות בלבד (אש קטנה). אם  
 יש צורך, ניתן להוסיף מעט  
 גחלים לצידי סיר הפויקה. יש  
 לבדוק שכמות הנוזלים לא  
 יורדת משליש הסיר.  
 אחרי שעה מוסיפים את  
 הבטטה וממשיכים לבשל  
 כשעה נוספת. מוציאים את  
 הפויקה בזהירות באמצעות  
 מוט ברזל מיוחד ומגישים מיד.

**פויקה צוואר נבירה**

**החומרים:**  
 1 ק"ג בשר צוואר חתוך  
 לקוביות גדולות  
 2 בצלים פרוסים לפרוסות  
 עבות  
 1 ראש שום ירוק טרי  
 צרור עשבי תיבול (בוקה גרני)  
 - סלרי אמריקאי, פטרוזיליה,

טימין  
 1 כוס בירה  
 1 כוס ציר בקר (אם אין -  
 אפשר גם מים)  
 מלח, פלפל שחור גרוס  
 זרעוני כוסברה קלויים קלות  
 וטחונים גס  
 מעט שמן זית

**אופן ההכנה:**

לאחר שממקמים את הפויקה  
 על גבי גחלים (כמו במתכון  
 הקודם), יוצקים שמן זית,  
 מניחים את פרוסות הבצל  
 בתחתית הסיר יחד עם ראש  
 השום, מוסיפים את הבשר  
 התבלינים, עשבי התיבול  
 והנוזלים ומבשלים על  
 המדורה (גחלים לוהטות) או  
 על גבי המנגל כשלוש שעות.  
 מומלץ לטעום ולשפר תיבול  
 לפני ההגשה. מומלץ להגיש  
 עם פירה מתפוחי האדמה  
 שנאפו על הגחלים.

**קדרת תרנגולת אסיאתית**

שילוב טעמים מדהים בין  
 חלב קוקוס, יין וסויה, ובסוף  
 התהליך העוף פשוט יתפרק  
 מהעצמות.

**החומרים:**

- 1 עוף בינוני שלם
- 1 כרישה חתוכה לפרוסות
- 3 גורים חתוכים לפרוסות עבות
- 2 בצלים חתוכים לרבעים
- 1 כפית ג'ינג'ר מגורר
- 1/2 ראש שום
- 1/2 כפית ציילי יבש
- 1/4 כפית קארי
- 1/4 כוס סויה בהירה
- 1 כוס כוסברה קצוצה
- 1 כוס חלב קוקוס
- 1 כוס ציר עוף (אם אין - כוס מים)
- 3 כפות שמן קנולה
- מלח

**אופן ההכנה:**

לאחר שממקמים את הפויקה  
 על גבי הגחלים (כמו במתכון  
 הראשון) והסיר התחמם,  
 מוסיפים את שמן הזית

קדרת  
 כבש ויין  
 לבן

# { הענב שבאדם }

| רונן פרלמוטר

## יין מהמדבר

אני מוכן להתערב שאפילו בן גוריון לא חלם בחזונו הנגבי שיהיה זה אזור גידול לענבי יין. אבל בניגוד לכל היגיון או חזון, הקימו נירה ואלון צדוק את ביתם ביישוב ניצני סיני (קדש ברנע, כשמו הקודם של היקב, לא לפני שגורשו מסיני) ולפני כ-17 שנים אף נטעו שם את הכרם הראשון. לא רק שהגפנים נקלטו היטב אלא שהם גם הניבו ענבים עסיסיים שתירושם היה איכותי. בנם הבכור יוגב, כבר לקח את החקלאות הזו צעד אחד קדימה, ואחרי שלמד והשתלם באיטליה כיינן מדופלם, חזר הביתה ושדרג את מתקני היקב הביתי לרמה מקצוענית ולייצור של 80 אלף בקבוקים מדי בציר (אדומים, לבנים ואפילו ורוד אחד), בשלוש סדרות. הם מקפידים על אג'נדה אקולוגית ובין היתר משקים את הכרמים במים מותפלים בלבד ומעשירים את הקרקע בגפת הענבים עצמם. הברדלי הטמפרטורה בין הלילה והיום, לדברי צדוק, הם אחד הפרמטרים החשובים לחישול הגפן ולקבלת ענבים איכותיים. האמת, גם אני הייתי סקפטי, יין מהמדבר?! אבל אחרי שטעמתי השתכנעתי לגמרי. לתפארת מדינת ישראל.



**{1} רוזה 'קדש ברנע' 2013, יקב רמת נגב:** היין מיוצר מענבי קברנה פרנק שגדלו בכרם ניצנה. יש לו צבע כתמתם חיוור, אף המגיב נוחות תותי שדה ופטל אדום בשל עם מעט ניחוח ים. בטעימה הוא מפגין גוף קל, מתקקות אלכוהולית נעימה ומרירות קלה ומסקרנת בסיומת. אולי לא הכי אלגנטי שיש, אבל בינינו, גם אנחנו הישראלים לא הכי כאלה. לא לשכוח לצנן לפני ההגשה (מחיר מומלץ: 49 שקל).



**{2} נגב 'קדש ברנע' 2011, יקב רמת נגב:** ממסך של 50% קברנה סוביניון, 20% קברנה פרנק ושיראז (30%) שהתבגר שמונה חודשים בחביות אמריקאיות. צבע היין בורדו אטום, הריח חביב ומשלב פירות גרגריים אדומים ושחורים, מוקה, טבק ומעט תיבול ירקרק. בחיך הוא נגיש וענייני, בעל גוף בינוני ומפתיע באיכותו ומהנה מאוד. ילווה היטב את מנגל החג (מחיר מומלץ: 59 שקל).



וצורבים את העוף מכל צדדיו. מוסיפים את יתר החומרים. מתבלים ומוסיפים מים כך שיכסו את התבשיל. מביאים לרתיחה, מנמיכים את גובה הלהבות עד למינימום (כדי שהעוף לא ישרף חשוב לדאוג לאש ממש נמוכה) ומבשלים בין שעה וחצי לשעתיים.

## קדרת נבש ויין לבן

החומרים:

- 4 יחידות אוסובוקו טלה / כבש
- 300 גרם פול ירוק טרי
- 2 גזרים חתוכים לקוביות
- 2 גבעולי סלרי חתוכים לפרוסות
- 1 כרישה חתוכה לפרוסות
- 2 שיני שום קצוצות
- צרור נענע שטוף
- 1 כוס יין לבן יבש
- 1 כוס ציר בקר (או כוס מים)
- 1/4 כוס דבש
- מלח, פלפל
- 1 כף שמן זית

## אופן ההכנה:

לאחר שממקמים את הפויקה על גבי הגחלים (כמו במתכון הראשון) והסיר התחמם, מוסיפים את השמן ו'סוגרים' את נתחי האוסובוקו. מוציאים ושומרים בצד.

מסדרים את הירקות בתחתית הסיר, מעל מניחים את האוסובוקו, הפול וצרור הנענע. יוצקים את הנוזלים, מתבלים ומבשלים כשעתיים-שלוש. כדאי להגיש על מצע של פריקי או אורז לבן. ■

איטה פרלמוטר היא שף-קונדיטור בעלת הקיטרינג Etael Patisserie. [www.etael.co.il](http://www.etael.co.il). לפרטים נוספים: 054-3333231

רונן פרלמוטר ניהל את הפרום באתר היין הישראלי ומשמש כמרצה ליין וכשופט בתחרויות יין בינלאומיות. [www.wines-israel.co.il](http://www.wines-israel.co.il), [yain5@walla.co.il](mailto:yain5@walla.co.il)