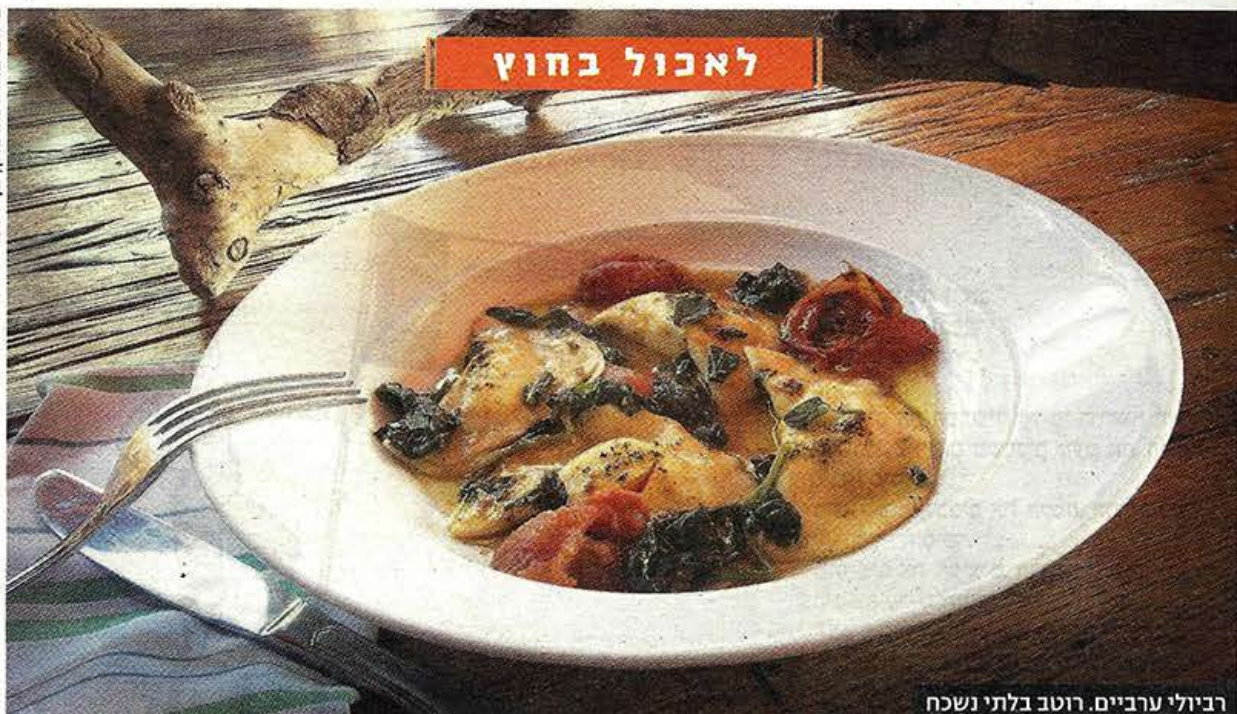


לאכול בחוץ



רביולי ערביים. רוטב בלתי נשכח

הורה מדורה

מור של ארומת גחלים.

גם קרירת שוק הטלה היא משל בלבד. אני מציינת אותה רק כי היא מעידה על שיטת העבודה. בקרירה הזו התפורים לא בילו עם הפלפל ושניהם לא התמרטטו בבישול יתר. השוק בושלה ארוכות עד שהתפוררה. תפוחי הארמה קיבלו טיפול גחלים מדויק והפלפלים הלכו לקלייה באזור אחר. כולם נפגשו רק סמוך לאכילה ובמקום בליל אחר קיבלנו אזורי טעם ומרקם שונים ומובהקים. לכו תעשו את זה בבית. גולת הכותרת (גם לצמחונים) הייתה הרביולי הערביים: פסטה ביתית נגיסה וחוקה אל-האמא-של-הרנטה, ממולאה בג'יבן, גבינה ערבית יבשה ומלוחה, ברוטב שלא תשכחו. מזה שהפסדתי: הוא הכמון. גרטופסקי מרבה להשתמש בזרעים ובקמצוץ ממנו. לי מספיק גרגיר אחד של כמון כדי לפגל ארוחה שלמה.

מה שהרווחתי: הוא היכרות מעמיקה עם יין הקברנה פרנק של יקב שטרן המקומי.

מה שגנבתי לשימוש ביתי: הוא מטבל פילה עגבניות ופלפלי צ'ילי ירוק בשמן זית.

מה שהייתי משנה: הוא את רמת הרעש הקשה, ועוד כמה קום צפוף ומלא, ואת התאורה המינימלית.

מה שהייתי מוסיפה: אינו בתחום האוכל. הייתי דואגת ל"חויץ" שקט ומרענן, שאפשר לשבת בו גם בערבי סתיו ובי שבתות חורף. בקיץ יושבים בנוסותן היפה שליד, אבל בעלי ואני ממש נוקקנו לשקט ולאוויר רענן. גליל, לא?

מסעדת "מיכאל", רחוב הגפן 43, מושב לימון, טל: 04-9821250

+ שורה תחתונה: היכנסו לאוטו, לא לפני שהזמנתם מקום, וסעו ישר למסעדת "מיכאל" בלימון, בגליל המערבי ליד אכויב. בעונה הזאת גם הדרך היא המסר, מה גם שהיא התקצרה פלאים בעקבות כביש 22, עוקף הקריות החדש.

קחו מקל, קחו תרמיל, העיקר שתאכלו אצל השף מיי-כאל גרטופסקי - בוגר רושפלד, בעלי ה"סושיאל קלאב" ו"צ'יקטי" ואיש גליל חרש ונלהב - שהאוכל שלו זוכה לקר נצנוזם נדיד.

למה? קחו את הסלק כמשל:

נכון. הרי כולם מסבירים לנו כיום שהם עובדים עם חומרי גלם מקומיים ומשובחים, אבל מתברר שקל יותר לבחור כאלה בשוק של כפר יאסיף, שם גרטופסקי קונה ירקות. גרטופסקי הוא חובב ידוע של רמץ, גחלים ועשן מדורות. הסלק עובר אידוי מבוקר ומוקפד ואז נשלח לבלות בחבית הגחלים. כשהוא יוצא משם, הוא מושלם. עם ניחוח רמץ, עם מרקם וטעם מרוכזים שמעלים אותו לגנוי מרומים של ירקות אצולה.

סלק עם לבנה וסלט עשבים אינו המצאה חדשה, אבל כאן הוא יכול להוות ארוחה. הוא שופע טעמים חמצמצים, מתר קיס-חרוכים, שמנתיים. החציל הכהיר-מתקתק-חרוך מציע את אותה שלמות יפה.

אין לי שום ביטחון שתזכו לאותו התפריט שלו זכיתי אני בחודש שעבר. לעונתיות יש כאן תפקיד מפתח, אבל ברור שיהיה לכם ארטישוק וכדאי שתבואו לשחר לטרף עכשיו. הארטישוק הזה מבושל בציר לימון, אבל זוכה גם הוא לגני



"מיכאל", מבט מבחוץ. גם היא צריכה מרפסת



סלק עם לבנה וסלט עשבים. במקום ארוחה