



"מיכאל" שעה וחצי בפקק בשביל חציל? כן 0173: אישן שאר ישוב

# ובלב הכפר יש נשף

החציל היה בהיר ומלא טעם, העגבניות מתוקות, הזעתר טרי ותבשיל הציידים עז. "מיכאל" במושב לימן היא מסעדה כפרית כהלכתה. לא יותר מזה, אבל זה לא מעט

## השבון בבקשה:

סלילת לחמים 18 שקל

סטייק חציל 46 שקל

צלחת דייגי עכו 58 שקל

ניוקי ברוטב עגבניות 84 שקל

קבב אינטיאס 88 שקל

תבשיל ציידים 120 שקל

קרם שניט 42 שקל

נביעות חונו 20 שקל

טיפ 64 שקל

סה"כ 540 שקל

אותם למוצקים ונגיסים, כשכל זה מעורבב באורז חום עם גורים בכיול ארוך ונקניקיית טלה עסיי. סית. בקיצור, תענוג לאכול בשבת בצהריים ואו ללכת לישון עד יום ראשון בבוקר. מנה לחופש: שאלוהים ישמור מלנהוג אחרי זה.

קינוח של "קרם שניט אמיתי", כמו שהבטיח התפריט, יצר קושי תיאורטי. במקום בצק העלים הקלאסי היו כאן ביסקוויטים עגולים ור-קיס מבצק פריך. אולי ב"אמיתי" הם התכוונו לקונסטרוקציה: שכן, כראוי, היו מעט ביסקוויטים מול תועפות קרם. חבל שדווקא על אמיתה אחרת כן הקפידו: לפור מלמעלה אבקת סור-כה. אין דבר, אם מנערים בעדינות את הביסקוויט העליון, אפשר להיפטר מהאבקה ולצלול בחוזה לתוך הררי הקרם. קצת מושחת, אבל הן, אנחנו בחופש, לא? ☺

מיכאל, ביסטרו מקומי, הגפן 43, מושב לימן. טל. 04-9821250

הפלמידה המעושנת היתה עסיי רה, עסיסית ובעיקר: יותר פלמידה ממעושנת. לאלה נלוו חצי ביצה חצי קשה ואיולי יוצא מהכלל, שלמרבה הצער לא התאים לא לפלמידה ולא לאנשובי. אין דבר, הוא היה נהדר עם הלחם הקלוי שנלווה למנה.

מהפססות ניסינו ניוקי עם עגבניות צלויות, בזיליקום ופרמון. הררי טב היה פנטסטי: עגבניות צלויות, בזיליקום טרי, שום ושמן זית בהר-מוניה מעולה ובצמצום סכלני שהי קפצו את טעם העגבניות. לרוטב כזה מגיעה פסטה אחרת. הניוקי היו רכים, חלקלקים, ומעוכי אופי במי-דה כוז שהרבר היחיד שאפשר היה לעשות אתם היה לסלק אותם הצדה ולאכול את הרוטב בכך. מחטיבת מנות הים ניסינו קבב אינטיאס בפת-מים, עם כרישה, ארטישוק ירושלמי, תרד ולבנה עוים (שזה כמו יוגורט, אבל גלילי). הקציצות היו נפלאות: אוריריות, ומלאות טעם דגים, עם רמז לחריכת הפתמים. כשאר המנות, גם זו היתה מנה יפה, אבל איכשהו טעם הלבנה החמצמץ לא הסתדר עם טעמי הדג, ותוספת הארטישוק הירושלמי היתה רחוקה מדי ביחס לקציצות הקלילות. כך או כך, קציצות (ולא קבב) אם זה עגול זה קציצה, (לא) דגים משובחת.

ממנות הבשר ניסינו תבשיל ציידים מקומי עם שפונדרה, זנב שור, נקניקיית טלה, מח עצם ואורז חום. מנה נהדרת, אבל אם אתם מתכוונים להזמין אותה: תזמינו רק אותה. זו מנה עשירה וכבדה שבה נתחי בשר עזי טעם - שפונדרה וזנב שור - מטופלים בקפדנות שפית כך שהם סופחים עושר טעמים ואו עוברים השחמה קצרה בתנור שהופכת

שברגע שבו החברים באמת הודקו למלצרית התרחשה תקלה.

בערב בו היינו, המסעדה אירחה אירוע של מעל 20 סועדים. מרגע שהאירוע החל, אי אפשר היה למצוא מלצרית. הבחנתי במסעדה באותו ערב רק בשתי מלצריות, ובזמן שהן עסקו בלארגן את תחילת האירוע, הרגשנו כבר הרבה פחות חברים. קצב הגעת המנות, שעד אז היה סביר, הפך לח' לזוני, וכדי לקבל חשבון נוקקנו לאקי רובטיקה. ידעתם שיש אירוע: היה כל כך קשה להביא עוד מלצרית? קצת חבל, כי מה שהחל כערב נעים הסתיים בגלל העניין הזה כאירוע מתמרח.

התפריט המאונן והמהוקצע של "מיכאל" נחלק לארבע חטיבות: מנות פתיחה (ירקות), מנות מהים, מנות פסטה ומנות בשר. החלטנו לנסות מנה מכל חטיבה, ועוד משהו שנראה מקומי. התברר שהגומנו. המנות עני קיות, וכראי לקחת את זה בחשבון. גודל המנות התחזר כבר מהצלחת הראשונה: "סטייק" חציל עם ריקוטה ביתית, עגבניות מתוקות וזעתר טרי. מנת איריים שלימדה שעדיין, אחרי הכל, חציל טרי שמתקן כהלכה יכול לגרום הנאה מרובה. החציל היה בהיר ומלא טעם (על השולחן בכניסה הוצגו החצילים הסגולים בהירים, ייתכן שהי חציל שלנו היה אחד מהם), הריקוטה טרייה ומתוקה, העגבניות בשלות ומ'תוקות אף הן והזעתר הטרי תרם את העקצוץ שהפך את המנה למצוינת. מנת פתיחה אחרת נקראה "צלחת של דייגי עכו עם אנשובי כבוש ופל' מידה מעושנת". אני לא בטוח שדייגי עכו צורכים את האנשובי המיובא בש' קיות ואקום, אבל זה אנשובי ראוי (אם כי זה לא היה אטון כזה גדול אם לפני ההגשה היו מסלקים חלק מעצמותיו,

על הדרישות ממסעדה כפרית: מצד אחד, אוכל מוכר, שמתאים להלך רוח של "אנחנו בחופש...". מצד שני, אוכל מיומן שמתאים להלך הרוח של "אבל בלוטות הטעם שלנו לא".

"מיכאל" שוכנת בתפאורה כפ' רית פרי-אקסלנט: כלומר, אחד מאותם מבני עזר (שתהיו בריאים אם אתם מסוגלים להבחין, אחרי שיפוז, בין בית אימון לבית גידול) שחלקו הפנימי חופה עץ, בקצהו מוצבת אח ובכניסה אליו יש שול' חן עם תנובת העונה. סוג עיצוב - ששכיח מאוד בעולם - שהוא כמעט בגדר קוד: אוכל פשוט, טרי, מהי סביבה. ו"מיכאל" מקיים את הקוד הזה במלואו. או, אם נדייק, כמעט במלואו. כיוון שהשירות כאן לא הצליח להימנע מהתופעה האופני' תית: ייצוא הבינוניות התל אביבית. באמת צריך להרחיק עד לימן כדי לשמוע: "טעים לכם, חברים"? ושתי דקות אחר כך "איך אצלנו, חברים, הכל בסדר?". טוב שלא קיבלנו גם פתיחה סחבקית על השכם. מה גם

מובן מסוים, "כתית" המקורית בכפר רות קצת קילקלה עבר' רנו את מושג "המסעדה הכ' פריית". מאז אותה סנסציה, בכל פעם שאתה סוטה לשביל עפה, מוקף ריי' חות לול, הציפייה היא למצוא בסוף הדרך את יוקי הדינור הקולינריים דאז. ולא היא. "כתית" היתה אנומי' ליה, אבל, כנראה, אנומליה כל כך מוצלחת שלקחו כמעט שלוש עשרה שנה עד שהשתחררנו מרושמה וקיבי' לנו, סוף סוף, מסעדה כפרית כהלכ' תה. ו"מיכאל", מסעדתו החדשה של מיכאל גרטופסקי במושב לימן, היא אכן מסעדה כפרית כהלכתה.

אני מניח שציניקנים יציגו זאת כך: לנסוע שעה וחצי בפקקים של כביש הקריות (הכביש המכוער ביותר בא' רץ) רק בשביל חציל? כן, תהיה התי' שובה, אבל חציל מצוין. חוץ מזה: לא. מפני שמסעדה כפרית - וכאן בדיוק "כתית" שיבשה את היוצרות - היא לא מקום שנוסעים אליו. היא מקום שמ' גיעים אליו כשאתם בסביבה. ובמובן הזה, "מיכאל" היא מקום שעונה יפה