



## יוסי גינוסר

שותף מנהל בפירמת רואי החשבון פאהן קנה ושות' ניהול ובקרה  
**גיל: 58**  
**מגורים:** נוה מונוסון  
**מצב משפחתי:** נשוי + 3  
**עוד משהו:** חובב שיט

## דבלים במילוי פטה כבד ברוטב מרסלה

### מצרכים:

40 דבלים (תאנים מיובשות)  
 מושרות במים חמים למשך שעתיים

### למלית:

1 בצל בינוני קצוץ דק / 2 כפות שמן זית / 400 גרם כבדי עוף נקיים / כפית מלח /  
 כפית הל טחון / כפית פלפל אנגלי טחון / כפית אבקת קינמון / כפית זנגוויל טחון

### לרוטב:

3 כפות רוטב תמרהינדי / חצי כפית מכל אחד מחמשת התבלינים שהוזכרו למעלה, טחונים  
 2 כוסות יין מרסלה / חצי מיכל שמנת מתוקה (או חצי קופסת רוטב קוקוס) /

### לקישוט:

חצי כוס פטרוזיליה קצוצה  
 חצי כוס קלבדוס

### הוראות הכנה:

1. מטגנים את הבצל בשמן זית. מוסיפים את הכבדים והתבלינים, מטגנים מהר על אש גבוהה עד שהבצל משנה את צבעו. מסיידים מהאש ומצננים.
2. מעבדים במעבד מזון עד לקבלת פטה גס.
3. חותכים בכל דבלה חריץ אופקי עד מחציתה (כמו בכריך), ממלאים בכפית פטה ושמים בכלי חסין אש או במחבת גדולה.
4. ממיסים בסיר את מרכיבי הרוטב עד לרתיחה, ויוצקים על הדבלים.
5. אם משתמשים בכלי חסין אש, אופים במשך שעה בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות. אם משתמשים במחבת, מבשלים על אש קטנה במשך שעה. לקראת סוף הבישול הרוטב מצטמצם ומסמיך - יש להוסיף נוזלים במידת הצורך.
6. לקראת ההגשה מוסיפים למחבת קלבדוס ומגבירים את האש. מטים את המחבת לכיוון האש עד שהקלבדוס מוצת (פלאמבה). מגישים לשולחן את המחבת הבעורת ומפורים מעל את הפטרוזיליה.

# weekend

## מתכון להצלחה

מאת שרית מנחם תצלום דן קינן

## המגע העדכני של התאנים העיראקיות

יוסי גינורסר, מנכ"ל פאהן קנה ניהול בקרה, אוהב לבשל וללוות את המטעמים ביין משובח. "כשנסעתי לארה"ב כדי לעבוד בתחום ראיית החשבון נאלצתי ללמוד לבשל", הוא מספר. "הספר של אהרוני על המטבח הסיני היה עוזרי הנאמן, ואשתי היתה הטועמת הנלהבת של תוצאות הבישול. השנים חלפו, נחשפנו למטבחים חדשים ומי סעירים אך בפתח הופיעה אהבה חדשה: יין. הבקבוקים הצטברו והלכו. בהתחלה ארון יין הספיק, אולם לאחר מכן לא היתה ברירה אלא לבנות עבורם מרתף יין, ולהקיף אותו בבית".

**בישולים מבית ההורים:** "אמי ז'ל היתה בשלנית מצוינת. בתחילה הכינה לנו אוכל 'ישראלי', אבל מהר מאוד משכתי אותה לכיוון המקורות שלה וביקשתי אוכל עיראקי. אני מכין מאכלים שהיא היתה נוהגת להכין: טבית (עוף ממולא באורז, בשר ועגבניות) וקובות מכל הסוגים. גם המתכון שבחרתי להביא – דבלים ברוטב מרסלה – הוא בעל שורשים עיראקיים, מלווים במגע עדכני. זהו מתכון נהדר ומתקתק. השילוב של הכבד מעניק עומק".

**מה אוכלים בבית:** "במהלך השבוע אוכלים מכל הבא ליד, דברים פשוטים כמו פסטות וקציצות. משתדלים לא לאכול מטוגן. בסופי שבוע יש שתי ארוחות מרכזיות: בשישי בצהריים אני מכין פלאפל וחמוס בליווי בירה – הכל תוצרת בית. בשבת בערב מתקיימת הארוחה המשפחתית המסורתית, תמיד מלווה ביין טוב. השבוע הכנתי ספגטי בולונז".

**מי מכין את האוכל:** "אשתי, בעלת 'השן המתוקה', אחראית על המנות האחרונות והתוספות. אני מכין מנות עיקריות. הילדים עושים מאמץ להראות נכונות לטעום דברים חדשים".

**סדר יום קולינרי:** "אני לא אוכל יותר מדי במהלך השבוע. כשאוכלים כל כך טוב בסוף השבוע, צריך להצטמק צם. בבוקר אני אוכל סלט, בצהריים אוכל מקופסה שהבאתי מהבית, ואני חותם את היום בערב עם פרי".

**מי עורך קניות:** "אשתי. ביום שישי אני עושה השלמות בהתאם לבישולים שאני מתכנן לסוף השבוע".

**מוצרים מועדפים:** "גבינות מיוחדות או סלטים טובים, למשל טחינה מאזור חברון. במסגרת עבודתי אני נוסע תכופות לחו"ל וגם משם אני מביא מצרכים טובים: נקניק טוב מפולין, קוויאר בלוגה מרוסיה, רוטב בלסמי עתיר שנים מאיטליה וגבינה משובחת מצרפת".

**הכי אוהב לאכול:** "אם זה ביום-יום – אני יכול ליהנות מחמוס טוב. בסופי שבוע אני אוהב ללכת למסעדות איכותיות".

**מאכלים מוקצים:** "אני אלרגי לשרימפס".

**מסעדות מומלצות:** "אני אוהב את מסעדת כתיית. מסעדה פחות יקרה אבל עדיין מרתקת היא הבית התאילנדי. גם אורקה מומלצת בחום".

המעוניינים להשתתף במדור מוזמנים לפנות ל: sarit.menahem@themarket.com



לייף, סטייל || המסעדה, המומלצים ומדריך תיקים | דנית ניצן

70

מבחן דרכים || הדודג' החדשה היא אכזבה | יואב קווה

72

קפטן דיגיטל || לפטופ ורוד ליום האשה | פז וייסמן

74

סוגר שבוע || גם אייפון לא יעזור | שי גולדן

78

69

יום שישי | 2 באוגוסט 2014 | אל בחדר ב' תשפ"ד

www.TheMarker.com