



צלחת חינקלי



צלחת חינקלי

"הגברים אצלנו תמיד יבזבזו כסף על אוכל ושתייה, גם אם אלו חסרים להם בבית"

מלאות בחבורות של סועדים. נהוג להזמין מנות רבות, המוגשות בצלחות כלליות, ולא לחסוך ביון. כמו שאמרה לי צעירה מקומית: "הגברים אצלנו תמיד יבזבזו כסף על אוכל ושתייה, גם אם אלו חסרים להם בבית".

המטבח הגאורגי עשיר בתבשילים ובדברי מאפה, בטעמים לא תמיד מוכרים. לא פעם ולא פעמיים השתתפתי בארוחות גרוזיניות (זה שמם של הגיאורגים ברוסית) מפוארות, אך הפעם (היתכן בהשפעת המשפט הקנטרני של אשתי?) החלטתי להתמקד בבצקים.

שני מאכלים פותחים את המטבח הגאורגי בפני המתחילים: חֶצ'פּוּרִי וחִינְקְלִי – שניהם זמינים, טעימים וזולים. הראשון הוא מעטפת בצק אפויה או מטוגנת, שבתוכה גבינה לבנה מותכת (שטעמה מזכיר לעתים

שארזתי את המזוודה לקראת הטיסה לגיאורגיה, הביטה בי אשתי בקנאת מה שהייתי רוצה להצטרף אליך ולאכול מגרולי, אצ'רולי ואימרולי מקוריים!" מה? שאלתי בהפתעה, אני לא אוהב שמציגים אותי כבור בנושא אוכל. וחשדתי אף שאולי היא בעצם מהתלת בי, ומדובר בבדיחה על חשבוני בסגנון: אמרו לי, אכלו לי ושתו לי... לא הייתי זקוק לזמן רב כדי לברר זאת, שעתיים וחצי בטיסה ישירה, הובילו אותי לטביליסי בירת גיאורגיה.

בשל היותה נקודת מעבר גאורגיה ידעה מלחמות וכובשים רבים, ביניהם ערבים, מונגולים ורוסים. כולם הטביעו בה חותם מבחינה תרבותית, חברתית וקולינרית. המסעדות

כתב: יוסי גינוסר



בצקים מטריפים ואלכוהול בגיאורגיה

כשארזתי את המזוודה לקראת הטיסה לגיאורגיה, הביטה בי אשתי בקנאת מה ואמרה: "אוף, כמה שהייתי רוצה להצטרף אליך ולאכול מגרולי, אצ'רולי ואימרולי מקוריים!" מה? שאלתי בהפתעה, אני לא אוהב שמציגים אותי כבור בנושא אוכל. וחשדתי אף שאולי היא בעצם מהתלת בי, ומדובר בבדיחה על חשבוני בסגנון: אמרו לי, אכלו לי ושתו לי... לא הייתי זקוק לזמן רב כדי לברר זאת, שעתיים וחצי בטיסה ישירה, הובילו אותי לטביליסי בירת גיאורגיה



ארוחת חינקלי מסוגים שונים





אימרוּלי חצ'פּורי

יינות ברברסקו מתיישנים שנתיים לפחות, שנה בעץ, והריזרבה יוצאת לשוק מתחילת השנה החמישית שלאחר הבציר

את דרכם יחד עם הסוחרים שנדדו לאורך דרך זו אלפים בשנים. במקור היה המאכל הזה עסק של גברים, שהשתמשו בחרבותיהם לקיצוץ הבשר. האופציה הצמחונית (מילוי גבינה או פטריות) נוספה מסיבות דתיות – יש ימים שבהם אסורה אכילת בשר. איך אוכלים חינקלי? אם הוא ממולא בגבינה, אפשר לאכול בעזרת סכין ומזלג, אבל לא חובה.

החינקלי ממולא הבשר הוא לדעתי שיא קולינרי. אם יש אוכל גרוזיני שאני מתגעגע אליו באופן תמידי, זהו זה. חינקלי בשר אוכלים בעזרת הידיים בלבד, לאחר שמתבלים בפלפל שחור ולפעמים בחמאה מותכת. אווזים את הכיסן בקצות האצבעות בצ'ופצ'יק. מחזיקים אותו הפוך כאשר בסיסו הרחב כלפי מעלה, כדי שכאשר נוגסים ממנו, הנוזלים שבפנים ישאבו לפה ולא יטפטפו. לא חייבים לאכול את צ'ופצ'יק הבצק, אפשר להשאיר בצלחת.

אחת הסוגיות שהטריפו אותי זמן רב היא כיצד מגיע המרק לתוך החינקלי? אני מעדיף להתלבט בשאלות מסוג זה מאשר בשאלות קיומיות יותר,

כגון: לאן נעלמים הדגים כשהאגם קופא? שאלתי שאלה זו כמה אנשים אינטליגנטים למדי וקבלתי שלל תשובות מופרכות, כגון: מזריקים את הנוזלים לחינקלי באמצעות מזרק אחרי הבישול. אני עצמי ניסיתי שיטה מופרכת לא פחות: הטבעתי את החינקלי שהכנתי בבית בתוך סיר עמוק של מים רותחים, והחזקתי אותם בקרקעית כמה שניות, כדי ליצור עליהם לחץ שבאמצעותו יכנסו המים דרך הבצק. קבלתי חינקלי יפהפיים, אולם יבשים מנוזלים. ובכן, אחרי חקירה קטנה נמצאה התשובה והיא פשוטה למדי. במהלך ההכנה, לבשר המילוי מוסיפים נוזלים, כלומר מים. אלו לא נוזלים החוצה, כי אם נספגים

במילוי ונשארים ארוזים בתוך הכיסון ובמהלך הבישול הופכים למרק-ציר עשיר וטעים. בצק החינקלי הגדול, שמתנפח בבישול, הופך בן רגע לכיסון ובתוכו מרק וקציצה – שילוב מושלם. הנשים שמכינות את החינקלי עושות זאת בעיניים חצי עצומות. הן קורצות מהבצק הקשה עיגולים, מרדדות אותם, שמות כף גדושה של מילוי ונוזלים ואז מתחילות בשרשרת קיפולים מהירה עד שנוצר השק. מה עושים אם לא משתלטים על כל כמות החינקלי שהוכנה? פשוט מטגנים אותם. זורקים לדקה או שתיים לשמן רותח. זה מקובל גם במסעדות בגיאורגיה: אם תוך כדי הארוחה החינקלי התקרר, המלצר/ית



דוכני פירות בטביליסי

יש לזכור כי הכיסונים אופייניים לכל אזור דרך המשי, מסין ועד איטליה. הם עשו את דרכם יחד עם הסוחרים שנדדו לאורך דרך זו אלפים בשנים

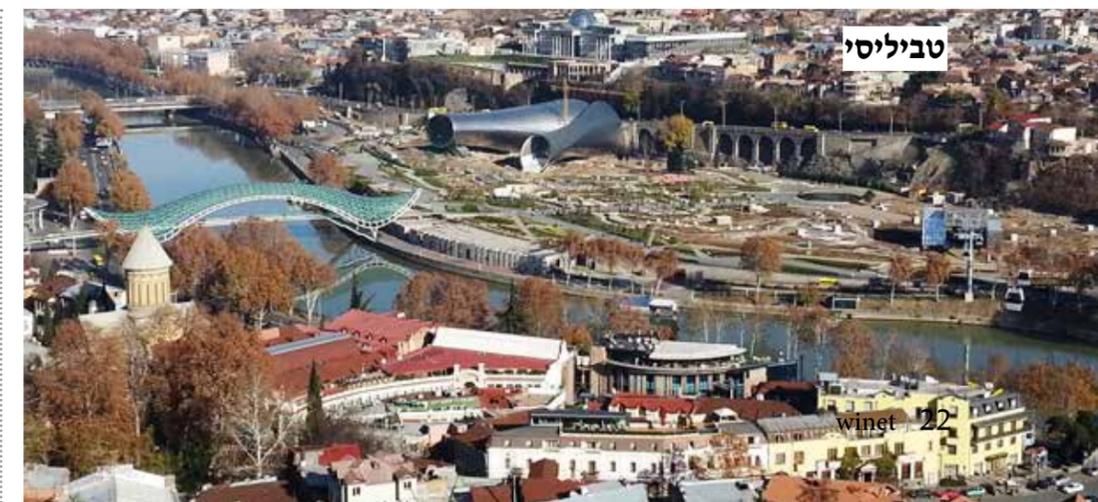
ואפוי או מטוגן. הוא מוגש בדרך כלל פרוס למשולשים, כמו פיצה. מְגרוּלי חצ'פּורי הוא כמו הקודם, בתוספת גבינה או ביצה מלמעלה. אצ'רוּלי חצ'פּורי הוא המוכר ביותר: עשוי מבצק שמרים ואפוי בתנור, צורתו כסירה והוא פתוח מלמעלה, חושף לראווה את הגבינה, ביצה עין וכמות מסחרית של חמאה. הוא נהוג בחבל

אג'ארה (Adgara) שעל שפת הים השחור. הסוג החמישי מוגש בעיקר בבתי קפה והוא עשוי משכבות דקיקות של בצק וגבינה ושמו פנוואני. חאצ'ו, בגרוזינית, פירושו גבינה, ופּורי – בצק. ואכן, המאפים פה מבוססים רובם ככולם על מילויי גבינה, בווריאציות שונות.

החינקלי – המרק בפנים
החינקאלי נולד באזור סוואנטי. זה אוכל של רועים הרריים, כי אפשר לקחת אותו לדרך והוא שומר על החום ומזין אותך בחום. ומשם התפשט לכל חלקי גיאורגיה. יש לזכור כי הכיסונים אופייניים לכל אזור דרך המשי, מסין ועד איטליה. הם עשו

מוצרלה) או תערובת גבינות; השני הוא כיסן גדול מבושל, ממולא בבשר או בגבינה, בתפוחי אדמה או בפטריות.

הצ'פּורי – מלך המאפים
חמישה סוגי חצ'פּורי נהוגים בגאורגיה: אימרוּלי חצ'פּורי הוא עגול ושטוח, סגור, ממולא בגבינה



טביליסי



יובל לידידות בין הגאורגים ליהודים – טביליסי

לי הדיילת. כבר נאמר, "אין נביא בעירו".

jginossar@gmail.com



כומר ומקומית בכניסה לכנסייה

גיאורגיה מייצרת גם ברנדי ושמו סאראג'שווילי (Sarajishvili). נטען כי צ'רצ'יל, שהתכבד בו בועידת פוטסדאם, אמר שזה המשקה הטוב ביותר שלגם מימיו... יתכן שצ'רצ'יל, כהרגלו, היה מעט שיכור כאשר אמר זאת, אבל המשקה ידוע כברנדי הטוב באזור מרכז אסיה, יחד עם אררט הארמני. בטיסה חזרה לישראל, על מטוס חברת ג'ורג'יאן איירליינס, בקשתי לשתות את הברנדי המפורסם. "מצטערת, יש לנו רק וויסקי אמריקאי" השיבה

גיאורגים בודדים ואילו באתר רוברט פארקר לא קיימת כלל מדינה כזו. מטעימה של מספר יינות אדומים ניתן להגיד בבירור שהמדינה מתקדמת בצעדים מהירים לייצור יינות איכותיים ומודרניים על בסיס זני ענבים מעניינים ולא מוכרים. את משקעי הזגים שנותרים מייצור היינות אוספים התושבים הביתה ומייצרים מהם את הצ'הצ'ה (CHACHA) סוג של גראפה המכילה 40% אלכוהול, שנמזג חמים לכוסות במהלך סעודות הערב.

מהחרצנים והקליפות של הענבים. הם נכנסים כולם יחד לתהליך, מה שמבטיח עפירות קיצונית. היישון של היין נעשה במכלי חרס אדירים (אמפורות) מצופות שעווה טבעית, קבורות מתחת לאדמה ולא בחביות עץ. ככה זה כבר מאות ואלפי שנים. היינות לא עוברים יישון בחביות (אף כי יש כמה יקבים מודרניים שאימצו את החביות בשנים האחרונות). את היינות הגיאורגים לא תמצאו כמעט במדריכי היין הבינלאומיים הידועים. ב'וויין ספקטייטור' מופיעים יינות

עשויים לצאת מלאים ושבעי רצון מארוחת בראנצ' במחיר של 25 ₪, כולל שתייה קלה.

יין וכהילים – שיטות עתיקות

500 זני ענבים אנדמיים (חלקם בסכנה קיומית כיום) צומחים בגיאורגיה. רק בחלק קטן מהכרמים מגדלים את הזנים הבינלאומיים. יש פה שמות מלאי עיצורים שקשה להגות כמו ספראבי, טבקברי וארקציטלי. גם ההכנה שונה – לא נפטרים

מציעים לטגן לכם אותם, אז אפשר להתחיל מחדש את הארוחה עם משהו חם וטרי, אותו חינקלי רק עם מעטפת זהובה ופריכה. יחד עם זאת, הנוזלים הטעימים כל כך, נעלמים בטיגון. אגב, ישנן מסעדות בהן ניתן להזמין מנה של חינקלי מטוגנים. במידה ועשית כך, מייד יזהו המקומיים שהנך תייר (במידה ולא זיהו זאת ברגע הראשון שנכנסת למסעדה). אגב, ארוחת חינקלי בגיאורגיה הינה זולה להפליא. מחירו של כיסון הוא כשקל וחצי, ושני אנשים בוגרים