

דצמבר 2105 | מחיר 20 ש"ח | [www.winet.co.il](http://www.winet.co.il)

# WINET

המגזין לתרבות היין, הגורמה והאלכוהול



אכול מתוק, דבר מתוק- הכווייפה של מוסטפה



במיה צ'ורבה- מרק במיה נפלא



דונר קבאב ליד הבזאר

המקומית, או מצוי בקוד החברתי-תרבותי, לבחור מסעדות טובות על פני מלכודות תיירים. לכן אנו אוהבים להצטרף לסיורים קולינאריים בערים בהן אנו מתיירים. למדריכה שלנו בסיור קולינארי נפלא זה ברחובות איסטנבול קראו Senem Pastoressa, והיא מועסקת בחברה ושמה Istanbul eats. זוהי כיום החברה המובילה בתחום זה באיסטנבול, ובמפתיע התגלה לנו כי בראשה עומדים שני בחורים יהודיים, אחד מהם ישראלי. תחנתנו הבאה היתה מסעדה קטנה בה טעמנו מרק במיה. במיה הוא ירק בעייתי. אין הרבה ירקות עם מרקס רירי כמו שמספקת בנדיבות הבמיה; או שאוהבים אותה או ששונאים אותה. אדישים אי אפשר להישאר כלפיה. מרק הבמיה שאכלנו במסעדת Guvenc Konyali היה נפלא. עושים אותו מבמיה מיובשת, שום, לימון, שמן זית, בצל ועגבניות בבישול ארוך. בתורכיה הוא נקרא קורו-במיה צ'ורבה (מרק במיה יבשה). הבעלים של הדוכן Cigkofteci Ali Usta נחשב משוגע מוצהר. כדאי לך שתגיע אליו בבוקר בו הוא קם על צד ימין. דווקא משום כך, מפליא התור שמשתרך מול הדוכן, כולל אנשי עסקים בחליפות. הקציצות הנאות שהוא מכין נחשבות לסוד קטן מקומי.

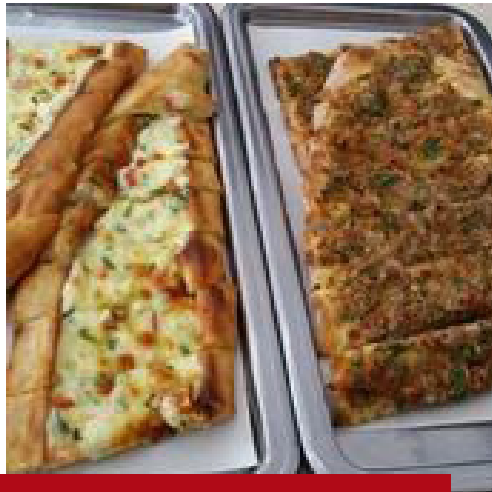
הבוריק (Börek) נולד באימפריה הרומית, ועם נפילתה הווה אלמנט מרכזי במטבח העות'מני. מכיוון שזו התפשטה על פני ארצות רבות, ניתן למצוא אותו כיום ברוב מטבחי הבלקן: תורכיה, אלבניה, יגוסלביה, ארמניה, בולגריה, יוון ומטבחי המזרח התיכון. גם לישראל הבורקס הגיע עם העולים מארצות הבלקן והשתרש במטבח המקומי. תורכיה נהנית ממגוון רחב של בוריקים שונים האפייניים לאזורים שונים במדינה. הבוריקים עשויים מבצק פילו פריך, וממולאים בבשר, תרד, תפוח אדמה או גבינה. המאפייה Kismet Borekcisi הוקמה על ידי שני אחים צעירים שהגיעו מהפריפריה לאיסטנבול ופתחו אותה יחד לפני שנים רבות. הם מכינים בעצמם את הבצק לבוריק במרתף מתחת לחנות, ממלאים אותו ומוכרים אותו. הבוריק היה מצויין, אך אם נודה באמת, למרכז הבורקס בשוק אשכנזי ביהוד, אין במה להתבייש כלל. סיכוייו של תייר שמזדמן לעיר זרה למצוא אוכל טוב הינם קלושים. גם בעיר כמו איסטנבול, שאפשר למצוא בה אוכל נהדר כמעט בכל פינת רחוב, יתקשה מי שאינו דובר את השפה



יוסי גינוסר



Turkish Delights



פיד - מאפה תורכי דמוי פיצה



פיד נאפה בתנור גזעי עץ אלון



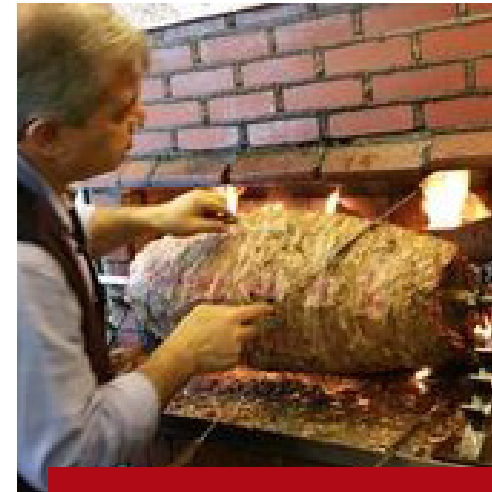
קוקוראץ' - מעיים צלויים ברוחב

טובה נמדדת ביכולתה למזער את גודל המנטה. כף מנטה צריכה להכיל עליה לא פחות מ-40 כיסונים, כדי שעקרת הבית תזכה בניקוד משביע רצון.... לא בטוח שהמנטה שטעמנו במסעדת אלפרסלאן (Alparslan) הייתה עוברת את מבחן הנאנו-מנטה, אבל ללא ספק היתה נפלאה! אמרה טורקית עתיקה היא 'Tatli yiyelim tatlı konuşalım' כלומר: "אכול מתוק, דבר מתוק". חובה על כן לסיים ארוחה בתורכיה בממתק. הכונייפה של Hafız Mustafa נחשבת כאחת הטובות באיסטנבול. קראתם נכון, כונייפה (künefa). זוהי מילה תורכית שפירושה 'מעוכה'. הכנאפה נראית כעוגה מעוכה ולכן קבלה את שם זה. בעברית משתמשים במילה לתיאור בחורה מכוערת. הכונייפה שאכלנו לא הייתה מכוערת ואף לא מעוכה. כליל השלמות של מאפה פריך, נימוך, מתקתק מלוח. הסתיימה הארוחה? בתורכית אומרים: "40 דקות או ארבעים צעדים". דהיינו, אחרי ארוחה טובה באמצע היום, נמנם 40 דקות או צא להליכה קצרה לסיוע בעיכול. אבל מי רוצה לנוח באמצע היום בעיר כל כך שוקקת ומקסימה? להלן כתובות המסעדות ואתרי האינטרנט שלהן:

המסתובבת אופקית על המנגל (לידיעתכם, מנגל היא מילה תורכית). מסעדת Şehzade Cağ Kebabi מכינה את השווארמה האופקית הטובה ביותר שאכלתי. זה אולי לא חכמה גדולה, כיוון שלא אכלתי הרבה שווארמה אופקית בחיי, אבל כנראה שהייתה זו גם השווארמה הטובה שאכלתי. היא מוגשת על שיפודים קטנים שעליהם ננעצות פיסות הבשר הדקות אותן חתך איש המנגל מגוש הבשר הענק המסתובב מעל גריל פחמים. התחלנו עם שתי מנות, הזמנו עוד שתיים וקינחנו בזוג נוסף. נפלא. מנטה (Manti) הנם כיסונים קטנטנים שמקורם במזרח אסיה. הם מוגשים ברוטב יוגורט, לעיתים עם גבינה מעל, פפריקה ואורגנו. הבצק עדין מאוד ודק, כך שניתן להבחין בטעם הבשר בו הם ממולאים. הכנת מנטה בבית היא מלאכה עתירת זמן הדורשת עבודת מערוך מדויקת לצורך הדקקת הבצק ולאחר מכן מילויו בנגיעות קטנטנות של בשר. מכיוון שכך, במרכז תורכיה מקובל שכאשר משפחה מודיעה על כוונתה להכין מנטה, כל השכנים מצטרפים ונרתמים למלאכה. האחד מרדד את הבצק, השני חותך אותו לריבועים קטנים, השלישי ממלא, הרביעי סוגר את הכיסונים והחמישי מבשל במים רותחים. עקרת בית

לו, לאחר הלימודים, ובחידק נדבק גם חברו לספסל הלימודים יעקוב. מאז הם עובדים במאפייה שכם אל שכם כשני אחים. את תנור המאפה הם מפעילים לפנות בוקר ומזינים אותו בגזעי עץ אלון. בשעה שתיים וחצי בצהריים הם מסיימים את יומם והולכים לביתם לנוח. אכלנו פיד בשר טחון ופיד גבינה ישר מהתנור. שניהם היו מצויינים. כמון, סומאק, פפריקה ופלפל אלה כל התבלינים שתמצאו בקבב המעולה שמכינים במסעדת Durumcu Raif Usta. הבשר הוא בקר עם שומן כבש, מעורבב עם פטרוזיליה ובצל קצוצים. השיפודים נצלים על גחלי עץ. בתורכיה קוראים לזה שיש קבאב (Şiş kebab). שיש משמעותו שיפוד בתורכית. כאשר את הבשר הטחון כורכים סביב שיפוד מסתובב המוצב אנכית, התורכים מכנים זאת דונאר קבאב- Döner kebab (דונאר- מסתובב). דונאר קבב מצויין תמצאו ב-Dönerci Şahin Usta, ליד הבזאר הגדול. משתרך לפניו תמיד תור ארוך. שלושת הטבחים המצטופפים בתוך מסעדת ה'חור בקיר' הקטנטנות לא תמיד מצליחים לעמוד בביקוש. ג'ה קבאב (Cağ kebabı) הינו שווארמה שמקורה במזרח תורכיה

לראייה, בחיפוש בשלושת העמודים הראשונים של גוגל לא מצאתי עליו מילה אחת באנגלית. בתפריט של הבוטקה ארבעה פריטים בלבד. מנת הדגל היא קציצת בורגול, פטרוזיליה ועגבניה בתוך עלה חסה, עליו הוא סוחט מעט מיץ לימון טרי. תענוג. במדינה החברה באיחוד האירופאי, לא ניתן למכור מעיים צלויים בדוכנים ברחוב, מסיבות בריאותיות. התורכים מאוהבים במאכל זה (הקרוי קוקוראץ'). ולא יהיו מוכנים להיפרד ממנו גם במחיר אי השתלבות בשוק האירופאי. לפני מספר שנים היה קמפיין תקשורתי בו נשאלו התורכים האם אתם מעוניינים להיות חלק מהאיחוד או לאכול קוקוראץ' ברחובות? התשובה הייתה נחרצת: קוקוראץ'! בדוכן Kral Kokorec נמכרים מעיים פריכים, עסיסיים משגעים. לא כל אחד אוהב, אבל חובבי הז'אנר (כדוגמת הדרום אמריקאים להם יש גרסה משלהם למאכל זה- הצ'ינצ'ולין) יתעלפו. פיד (Pide) הינו מאפה תורכי דמוי פיצה. ג'מאל ויעקוב מנהלים את המאפייה בשם Pak, המתמחה בפיד כבר למעלה מ-35 שנה. אביו של ג'מאל, אשר הגיע ממחוז קונייה, אשר במרכז תורכיה, יסד את המאפייה. כבר בגיל 11 ג'מאל הצטרף לאביו כדי לסייע



השווארמה האופקית הטובה ביותר שאכלתי

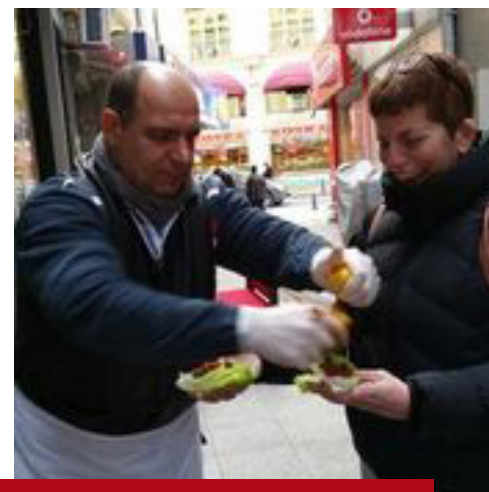


מנטה - כיסונים קטנטנים ברוטב יוגורט



סחלב





קציצת הבורגול של עלי אוסטה,  
משוגע עם רשיון



שיש קבאב בשר כבש על גחלי עץ

### **Kismet Borekcisi** 📍

Hoca Paşa, 34110

### **Guvenc Konyali** 📍

Ankara Cad./hoca Paşa Hamam Sok. No: 4

### **Cigkofteci Ali Usta** 📍

Ambarlı, 34315 Avcılar

### **Kral Kokorec** 📍

Rüstem Paşa

### **Pak Boya ve Corap Imalat Pazarlama** 📍

Tahtakale, Uzun Çarşı Cad. No: 329

### **Dürümcü Raif Usta** 📍

Mollafenari, 34120

### **Dönerci Şahin Usta** 📍

Taya Hatun, Mahmutpaşa Ykş. Sk. No: 9

### **Şehzade Çağ Kebabı** 📍

Ankara Cad. HocaPaşa Sok.

No: 4, Hoca Paşa

### **Alparslan Konuralp** 📍

kurculer kapisi sok.

No. 22 kapalicarsi

### **Hafız Mustafa** 📍

Hobyar Mahallesi Hamidiye Cad. No: 84 Bahçekapı Eminönü

פורסם גם בבלוג 'בעקבות הטעם הטוב עם יוסי גינוסר'

[www.yossi-ginossar.co.il](http://www.yossi-ginossar.co.il)



