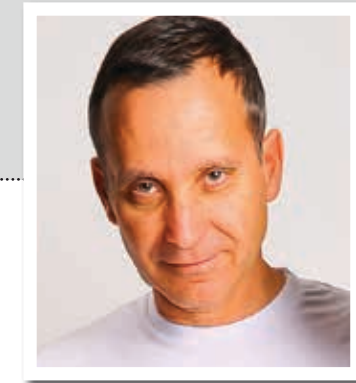




כתב: יוסי גינוסר



לווייטנאם ובחזרה בנמל תל אביב

בשנים האחרונות זוכים מטבחי העמים למקום של כבוד בקולינריה העולמית. שפים גדולים מן העולם מיישמים טכניקות בישול מערביות עם טעמים מתרבויות אוכל רחוקות והמסעדות האתניות משגשגות. מטבח שהצליח מאוד בישראל הוא המטבח האסיאתי. זה התחיל במטבח הסיני, עבר למטבח היפני וכיום משגשג בישראל המטבח הפן-אסיאתי. מסעדות כמו טאיזו, צפרה, זוזוברה, טופולופומפו, בית תאילנדי, פלורנטין האוס, האנוי, ניתנטאי ואחרות, פורחות בתל אביב. הנפלא בבישול האסיאתי



השף רביב גרא בפעולה

המטבח מאורגן כהלכה ומאפשר למשתתפים מרחב כיתה כדי לרשום את התיאוריה אך גם להתנסות בהכנת המנות בקבוצות עבודה קטנות



מרק פו

עבור הישראלים הוא 'התפוצצות' הטעמים בפה, אשר כל כך חביבה עלינו.

לאחרונה השתתפתי בקורס בן חמישה מפגשים בנושא 'המטבחים של דרום מזרח אסיה' שתוכננה להעניק ידע לטבחים ולאנשי מקצוע אך מתאימה גם לטבחים חובבים. הקורס ניתן ב'דנון - בית הספר למקצועות הקולינריה' בניהולו של מאיר דנון, שנחשב בין בתי הספר המובילים בארץ לקולינריה. הקורס כלל היכרות עם תרבות האוכל של תאילנד-ווייטנאם, טכניקות בישול אופייניות והיכרות עם חומרי הגלם המאפיינים ואופן השימוש בהם.

מיקומו של בית הספר בנמל תל אביב הוא כיפי במיוחד. ההפסקה במהלך הקורס היא זמן מעולה כדי לפוש מעט על המזח מול הגלים, ולחובבי הים שבינינו, הזמן שנדרש כדי להגיע מבית הספר ועד המגבת שעל שפת הים הוא חמש דקות בלבד...

משיחות שקיימתי עם חברים לקורס עולה שהמשתתפים הם חבר'ה איכותיים של חובבי מטבח וקולינריה אשר מחפשים קורס מקיף יותר מהסדנאות בנות השעות הבודדות המוצעות כיום לרוב.

המטבח מאורגן כהלכה ומאפשר למשתתפים מרחב כיתה כדי לרשום את התיאוריה אך גם להתנסות בהכנת המנות בקבוצות עבודה



צ'או טום



נאם



שף רביב גרא

בניגוד לכמה קורסים אחרים בהם השתתפתי בעבר, שהמנות שהכנו בהם היו 'בסדר' אולי אפילו 'נחמדות', אך לא יותר, המנות אותן הכנו בקורס 'המטבחים של דרום מזרח אסיה' היו ממש טעימות. הנה מתכון מוצלח אחד שייתן מעט טעם:

שבעבר ניהל את המטבח של זוזברה. לאחר מכן עבד שבע שנים בפריז כשף בכמה מסעדות וחזר ארצה כדי לסייע לאבי קונפורטי להקים את המטבח של צפורה. לבסוף נשאר וניהל אותה במשך שנים. לאחרונה פרש לדרך עצמאית והוא מעביר קורסים בבישול.

קטנות. החלק ה'מבעס' היחיד בקורס היה ניקוי וצחצוח הכיריים ומשטחי העבודה (יש צוות נפרד אשר מנקה את הכלים) עם סיום יום הלימודים. הנחמה היחידה היא אולי שהקבוצה הבאה תקבל את המטבח נקי, כפי שאנחנו קבלנו אותו. מדריך הקורס היה השף רביב גרא

דג בקרמל

החומרים

250 גר' דג פרוס

לרוטב

60 גר' סוכר דקלים / דמררה

40 גר' רוטב דגים

4 בצלי שאלוט פרוסים

20 גר' ג'ינג'ר פרוס דק וארוך

צ'ילי חריף פרוס

בצל ירוק, החלק הלבן, חתיכות של כ-5 ס"מ

250 גר' מי קוקוס

ההכנה

להוסיף את סוכר הדקלים ומעט מים במחבת. לבשל עד הווצרות קרמל ולהוסיף את רוטב הדגים. להוסיף את שאר רכיבי הרוטב ואת הדג. הרוטב אמור לכסות את הדג. לבשל כרבע שעה. מגישים את הדג עם הרוטב על מצע של אורז ומקשטים עם טבעות בצל ירוק.