

תענוגות הבשרים של ברזיל

ברזיל היא לא רק קרנבל של סמבות אלא גן עדן של קרניבורים. **יוסי גינוסר** טעם ונפעם. מדריך ברזילאי על קצה המזלג - איפה, מה, כמה ולמה....



קאיפיריניה מושלמת בבית

קטמו את הקצוות של 1-2 ליים, וחתכו לפרוסות. שימו בכוס רחבה והוסיפו 3 כפות גדושות אבקת סוכר (תלוי בטעם). קחו עלי וכתשו את הליים והסוכר בכוס במשך כ-15 שניות, עד שהכוס מתמלאת במיץ. הוסיפו קרח עד למעלה, ומלאו את הכוס בקשаса עד גדותיה. ערבבו באמצעות כף מספר פעמים. קשטו בפלח ליים, נעצו קש רחב והגישו מייד.

ז
ר
ל
נ
)
ל
ע
ל
ק
צ
ו
כ
ה
ו
כ
ה
כ
מ
ב
ק
א
ח
ב
ת
ב
מ
ל
ת
ל
ק
א
ל
ו
ק
ה
ח
א
ת
מ
ב
ס
ד
ה
ו
מ
א
ת
ו
ב
א
ל
ה
ל
י
ו
א
כ
ו
ע
ק



להלן כמה רודיזיו מומלצים:

Vento Haragano
Avenida Reboucas 1001
Sao Paulo, Tel. 11-30834265
Fogo de Chao
Praca Colombo 4- Rio Vermelho
Salvador -BA, Tel. 71-35559292
Sale E Brasa
Rua Carimbama 917 Pituacu
Salvador -BA, Tel. 71-34611999
Porcao
Av Infante Dom Henrique,
Flamengo
Rio de Janeiro, Tel. 25548535

ושותים אותו בכל מקום: החל מהמסעדות הכי מפונפנות בסאו פאולו, דרך הבארים באיפינימה ועד אחרון הקיוסקים הפזורים לאורך חוף קופקבאנה בריו. מרכיביו פשוטים: קשאסה, ליים, אבקת סוכר וקרח. הקשאסה (או אנווארדיינט) אינו זהה לרום. בעוד שהאחרון מיוצר לרוב ממולאסה, הקשאסה מיוצרת מקני סוכר. יש האוהבים את הקאיפיריניה שלהם עשויה עם וודקה, ואז היא נקראת קאיפיוודקה או קאיפירוסקה. ליים אין תחליף או כמעט ואין. פעמים רבות ניסיתי לעשות קאיפיריניה עם לימון, אבל זה פשוט לא זה. יחד עם זאת, יש לי תגלית: ניתן להשתמש בלימונקווט וזה מעולה! בחלק מהבארים בישראל מכינים קאיפיריניה עם לימונדה, דבר המבייש את המשקה המפואר הזה. אל תתפשרו! אל תוותרו על קאיפיריניה העשויה עם ליים טרי, וגם אתם תתמכרו כמוני...

חוף קופקבאנה בריו הוא חוף מדהים: רצועת חול אינסופית ברוחבה, טיילת מקסימה, כדורעף חופים, ובחורות משגעות בחוטיני. אם תפתחו חיבה מיוחדת לקאיפיריניה, ישנה סיבה טובה נוספת לרדת לשפת הים: לאורך הטיילת פזורים קיוסקים במרחקים קצובים. עשו לעצמכם טובה, צאו לטיול של אחר הצהריים על החוף, ועל מנת לצנן את הגוף מהחום והמראות המשגעים, עצרו בכל קיוסק ו'הורידו' כוס קאיפיריניה. לא בטוח שתמצאו לחזור למלון.

אכלתי כבר בכמה מסעדות בשר בעולם. לכל ארץ 'בשרית' יש המעלות שלה. למשל, אין כמו ה-steakhouse האמריקאי לעסיסיות ונימוחות. מנגד, אין כמו הפאריז'ה הארגנטינאית לאסאדו עוצמתי. אולם לאלה שמחפשים מגוון עצום ובלתי נתפס של בשרים, רק הצ'ורסקרייה הברזילאית (רודיזיו) ניצבת מולם בפסגה. מיד בכניסתכם למסעדה כזו בברזיל לא תוכלו לפספס את שולחן הבופה הענק, ממנו תוכלו לקחת, ללא תשלום נוסף, סלטים טריים ומבושלים, קוויאר, סושי, מיני גבינות, סלמון מעושן, צדפות, פרושוטו, דברי מאפה, פשטידות ועוד ועוד. אנא, הזהרו שלא להתמלא כי העיקר עוד לפניכם. כשתתיישבו ליד השולחן תקבלו כרטיס. צידו האחד ירוק וצידו השני אדום. השתמשו בו בתבונה, כיוון שבמידה ותשכחו לרנע להפכו לצידו האדום, תמצאו על צלחתכם הררי בשר. כל דקותיים בערך, יעבור ליד שולחנכם מלצר עם שיפוד ענק ויציג לכתוך לך נתח בשר: פיקניה (rumpsteak) החביב כל כך על הברזילאים, צלעות, ריבאיי, סינטה, אנטריקוט, שייטל, כבש, חזיר, עוף ונקניקיות. חייבים לציין שברודיזיו לא יתקמצנו עליכם בנתחים טובים. תרצו להתמקד בפילה? תקבלו צלחת מלאה ממנו. השירות הוא בדרך כלל מצוין. לעיתים תרגישו שיש לכם מלצר כמעט אישי. נסו להפיל מזלג ובדקו תוך כמה שניות תמצאו חדש על שולחנכם. לקינוח יוצע לכם מגוון של מנות אחרונות. אלו לא בהכרח גולת הכותרת של המסעדה והן מצטיינות בעיקר בכמות. כאשר תתגלגלו החוצה מהמסעדה, סביר שיציעו לכם להחזיר אתכם למלון (כפי שגם, כנראה, אספו אתכם ממנו) על חשבון המסעדה. אם זו מסעדה בסלבדור דה בהייה, בסאו פאולו או בריו דה ז'אנרו, תמיד תצאו מהרודיזיו שבעים ומחוייכים. באשר לעלות, זו לא תמיד תשמח אתכם. רמת המחירים בברזיל דומה לישראל, ובשר איכותי הוא אף פעם לא עניין זול.

אוכלים טוב ושותים נהדר

לאחר יומיים בברזיל, סימסתי לאשת: "התמכרתי לקאיפיריניה, תודיעי לעץ הליים שבחצר ש'הלך' עליו כשאני חוזר...". ואכן, מאז חזרתי, זה הקוקטייל החביב עלי, ועץ הליים שבחצר פשוט לא עומד בקצב. קאיפיריניה הוא הקוקטייל הלאומי בברזיל

ברזיל הקטנה אצלנו באילת

את ההזדמנות. הוא הזמין את השולחן שלהם לקינוחים, ובחסות אדי האלכוהול והמתיקות בפה חילץ ממנה פגישה מייד לאחר סיום המשמרת שלו. מאז הכל היסטוריה. באשר ליכולת קיבולת הבשר של הישראלים, מספר איתי סיפור מעניין. לאחרונה הגיעה למסעדה קבוצת בחורים צעירים למסיבת רווקים והזמינו את השיפוד הרץ. החברה נראו רזים, והתחזית הייתה שיסיימו לאחר כשעה וחצי עד שעתיים כשבטנו של כל אחד נחים כמה מאות גרמים של בשר. אולם אחרי 3 וחצי שעות ארוחה, אחד הבחורים כילה 2.4 ק"ג בשר! קיבולת זו נרשמה כשיא בליסה של המסעדה.

מידע מועיל

אילות 3, אילת. טלפונים: 057-9441778, 08-6372018. שעות פתיחה: א - 14:00 - 24:00 ש 24:00 - 12. הזמנה: לא. חנייה: כן. לא כשר

דירוג גינוסר

★★★★☆	אוכל
★★★★☆	תרבות יין
★★★★☆	אווירה
★★★★☆	שירות
★★★★☆	תמורה לכסף

ביקורנו זה היה ויתקין קריניאן הנמכר ב-24 שקלים לכוס. תפריט היין הינו מגוון וכולל מבחר של יינות ישראלים וזרים וגם חצאי בקבוקים. קצרין שרדונה לדוגמה נמכר ב-190 שקלים. יינות קינוח המוצעים הם גוורצטרימנר כרם שעל או הייטסוויין של ירדן.

רומן מקונח

איתי חיון הוא שף המסעדה ואלון אהרונוביץ מנהל המסעדה. אלון, שניהל את אחת מהמסעדות המלונאיות בעיר, הצטרף לצוות הניהולי לפני כחודשיים. בשיחה עימו הוא התגלה חובב יין רציני. לטענתו יש בידו אוסף של למעלה מ-10,000 בקבוקים מאזורים שונים בעולם: צרפת, איטליה, צ'ילה, ארגנטינה, אוסטרליה, ניו זילנד, ארה"ב וכמובן יינות ישראלים למכביר. נדהמתי ממספר הבקבוקים, וכרואה חשבון טוב, מייד חישבתי בפניו את מספר השנים הנדרש לשתית כמות בלתי נתפסת זו. זה כמובן לא היה מעשה מתחשב ביותר... איתי הכיר את אהבת חייו בעת עבודה במסעדה. היא הייתה לקוחה יפהפייה ואיתי לא יכול היה להסיר את עיניו ממנה. אולם טיבם של לקוחות לעזוב בסיום הארוחה, והחשש הגדול היה כי נעלמה לנצח מחייו. אולם היא הופיעה שנית, והפעם איתי לא התכוון לפספס

במהלך שבוע של חופשה באילת אכלתי במספר לא קטן של מסעדות. כולן נבחרו לאחר עיון בביקורות, ואיכותן לא הכזיבה. יחד עם זאת, הן נפלו ברמתן בדרך כלל מאיכותה של מסעדה תל אביבית טובה. מסעדה אחת יצאה דופן, והיא 'ברזיל הקטנה' באופן מוזר, שמה לא נזכר בדירוגי מסעדות ומאמרים על מסעדות אילת. גיליתי אותה בהמלצות גולשים אילתיים, והחלטתי להמר. האם הדבר נובע מהחיפוש הסיזיפי שלי אחר הסטייק הכחול - לבן האיכותי, או מהגעגועים לצ'ורסקרייות הברזילאיות? לאלוהי הסטייקים פתרונות. אגיע ישר לשורה התחתונה ואומר שלדעתי זו המסעדה הברזילאית הטובה בארץ. המסעדה, שפועלת כבר 12 שנים, היא קטנה ואינטימית וממוקמת באחת משכונות המגורים של העיר, באזור הלא תיירותי. היא מעוצבת כבית ברזילאי ועם כניסתנו קבלה את פנינו מוזיקת ג'ז ברזילאית בצלילי הבוסה נובה. קיימים שני מסלולים מקבילים לארוחה במסעדה: צ'ורסקריה (השיפוד הרץ) אשר מתחיל מ-10 סוגי בשר ומגיע עד ל-15 סוגי בשר, בתוספת תשלום. לחלופין, ניתן לבחור ממגוון מנות הקצביה והים. אנחנו בחרנו כמובן בצ'ורסקריה. בשיטת זו, כזכור, הפסאדור (מחלק הבשר) עובר מדי פעם עם שיפוד גדול, ממנו הסועד מקבל נתח. הבשרים המוגשים במסעדה הם פקאנייה, מאמיה, אנטריקוט, ראמפ סטייק, צוריסוס ביתיים, סטייק וסיו, לבבות בקר, פרגיות, אסאדו ועוד. הנתחים היו מצוינים, ולא נרשמה אף אכזבה אחת. נתחים שאהבנו, כגון הצוריסו והאנטרקוט חזרו לבקר על פי בקשתנו עוד פעמיים אצלנו בשולחן. כליווי מגיע לשולחן לחם ושום קלוי שהיו חמים וטריים, סלט ירוק ברוטב וינגרט וחרדל, סלסלת ציפסים דקים מאוד עם שום כתוש ופטרוזיליה, קערית אורז ופג'ואדה (תבשיל שעועית ובשר מסורתית). בניגוד לצ'ורסקריה מסורתית, אין ב'ברזיל הקטנה' שולחן בופה, וחבל. עלות הצ'ורסקריה היא 149 ש"ח לאדם. יין הבית משתנה מעונה לעונה. בעת

