



המקום של ורדה. מעדנים לשבת

חדש

שוק או שיק

אחרי 60 שנה בשוק הכרמל עוברת המעדנייה של ורדה ואריה הרשקוביץ' ללוקיישן מהודר בצפון אבן גבירול

משנת '48 פעל רוכן הדגים המלחים הגבירי נות של ורדה ואריה הרשקוביץ' בשוק הכרמל באותה מתכונת בדיוק. בתוך כל ההמולה, השי וזק האגרסיבי ובליל הריחות של השוק, היה הדר כן של הצמר המקסים מפלט שפיר. אפשר היה להגיע אליהם עם לחמנייה טרייה שקנייתם רגע קודם באחד הדוכנים הסמוכים, ואריה היה ממלא אותה בכל טוב הבאטפה, או רק לפנק את עצמי כס במעדנים לשבת, כמו דגים מלוחים שהגברת היתה פורסת ומסדרת בתוך קופסאות. את הדוכן הקימו הוריה של הרשקוביץ' עם קום המדינה, וב-40 השנים האחרונות היא תיפלה אותו עם בעלה. השבוע, אחרי 60 שנות פעילות באסטינו רית בשוק הכרמל, העתיקו ורדה ואריה את הדר כן שלהם למעדנייה מפונפנת בצפון רחוב אבן גבירול, והיא ייקרא "המקום של ורדה". במעדנייה החדשה תפאורת בולי עץ - שער

שה ממש טוב לחריצי הגבינה במשקל 35 ק"ג - והיא מציעה דגים מלוחים ומעושנים כמו הרינג, מטיאס, פלמידה לבנה, פלמידה כעושת, סלמון מעושן, טונה מעושנת ומקרוסקה (מקל) בעישון חם ללא עצמות, מגיע באריות ואקום; חמוצים מיוחדים כמו ויטי קלמטה, ויטי טאטוס, ויטים ממולאים שום וגמבה ויטי טורי שבור; סוגים שר גים של גבינות מהארץ ומהעולם, למשל גלילים של פרמון איטלקי, גאודה, גאודה עזים, גאודה מיושנת וחמש שנים, גבינה הולנדית, גורגונזר לה, רוקפור וברי. בתוך כל זה שווה גם לדרגם את



אויסטרים במול ים. כמו נחצו של לואי 14'

שווה

עונת מלפפוני הים

הקיץ מגיע ועמו השאלה הנצחית: דגים ופירות ים - עדיף או עדיף שלא? שלום מחרובסקי ממול ים מברז ומסביר

השבתם שרק לכם חמץ או זה, גם פירות הים והדגים לא נהנים במיוחד בעונה החמה. נכון שמי זג האוויר הולך ומתחמם, ואין כמו לחסל מגש אויסטרים עם פלה לימון מול חוץ הים, אבל עדיין, כדאי לקחת בחשבון גם את התנגדותם של הצרפתים לאכילת פירות ים בחודשים מרץ עד אוגוסט. יצאנו לברז: האם מדובר במיתוס או שכאמת פירות הים טובים פחות בקיץ?

נתחיל במסקנה: כסיפור האויסטרים ופירות הים התערבבו מיתוסים עם עובדות. אחד המיתר סים קשור ללואי 14', שאהב להשתעשע עם בנות המין היפה והאמין שבכוחם של האויסטרים לסייע לו במלאכה, ולכן אסר על ההמונים לאי כול אויסטרים בחצי השנה שבה הם אינם מצויים בשפע. אבל - ונעבור לעובדות - באמת בתקופה זו של השנה האויסטרים טובים פחות.

שלום מחרובסקי, בעליה של מסעדת מול ים וחברת מעדני ים, מסביר: "בקיץ האויסטרים נמ צאים בשלב ההשרצה ובניית הגוף מחדש. בתקופה הזאת האויסטרים שאנחנו פוגשים מגיעים מגיו וילנד, דרום אפריקה וצ'ילה. מה שאומר, אם תרצו, שהשיטה ניצחה את הטבע: כשקיץ בחי

צי אחד של הכרד, מייבאים מהחצי השני. "בלי שום קשר, תעשיית הצדפות התפתחה מאוד בח לך הצפוני של הכרד, והם גם מצילים את הפר שי מזג האוויר. כשאנחנו מוזעים פה, בצפון אוסטרליה עדיין ארבע מעלות, ואפשר להמשיך לייבא משם. זה לא שבים אחד הופך כל חצי כרד הארץ להיות לא ראוי, וזה תהליך מתמשך שמנוצל עד תומו. תקופת ההתרבות של השרי פס בישראל היא בקיץ, והיות וזו התקופה של הדי שרצה, הגוף עובר תהליך שמקביל להריון ומשנה את המבנה שלו. ואת טעמי - לכן השרימפס פחות טעים בקיץ".

חם מהתנור

מה קורה

* ביטול ביתי באינטרנט. אתר אינטרנט קולינרי חדש מאפשר לחובבי הבישול למכור את מרכולתם לקהל הרחב ולחשוף את יכולתם הקולינרית ואת מנות הספציאליות שלהם בפני הרעבים. המבקרים באתר מחפשים את המטבח החביב עליהם לפי מטבחי עדות ולפי אזור מגוריהם, והבשלים מציגים את התפריט, מתמחרים כל מנה ומנה ומחכים להזמנות. בין מאות המאכלים המוצעים אפשר למצוא שניצל ממולא פטריות ועשבי תיבול (20 שקל), נזיר בקר בבירה (32 שקל), מסקה תפוחי אדמה ובשר (25 שקל) ומרק אפונה (16 שקל). שווה ביקור. www.tavshil.co.il

* יום הולדת שנתיים ל-Tike. סניפה ההדציליני של המסעדה הטורקית חוגג שנתיים ועושה כבוד לקרב לסוגיו. בחודש יוני יציעו ספיישלים של סוגי קבב שונים על האש (89:79 שקל), למשל: איסטנבול קבב (בשר טלה ובקר עם עגבניות ופלפלים), אדנה קבב (בשר טלה בתוספת פלפל חריף) ואורפה קבב (בשר טלה משופר עם חצילים).

Tike. שנקר 11, הדצילה פיתוח. טל 09-9728191.

* סדנאות בשר בחרימון. השף עמיר אילן פותח במסעדה את החוג למרעי הבשר - סדנאות בשר שבהן ילמד את אופן הטיפול בבשר, יישוג, פירוק וצורת צלייה, ויערוך הדרכות עם עולם הבראסי האמריקני. לסדנאות שני שלבים, שלוש שעות כל אחד. השלב הראשון יתקיים ב-16 בשעה 16:30, והשלב השני (שהוא החלק המעשי של צליית הבשרים) ב-15.6 באותה השעה. מחיר הסדנה: 250 שקל. הדפון. הברזל 27, רמת החייל. טל 6444733.

* צהייים בסושי סמבה. תפריט עסקי חדש למסעדה (א'י', 12:00-17:00) מציע מנות כמו המבורגר (68 שקל), דג מוסר עם רוטב מיוונו וטבעות בצל (68 שקל), סלט קלמרי עם תירס פראנזי וכוסברה (46 שקל), סלט ירוק עם סלק מוחמץ ולבבות דקל (34 שקל) ועסקית הנקראת "סמבה סנדוויץ' בר", וכוללת סלט ירוק או מרק מיס, כריך וכוס שתייה במחיר 49 שקל. סושי סמבה. הברזל 27, רמת החייל. טל 6444345.