



# עולים על הדוכן

אוכל הרחוב, שהחל כטרנד קולינרי, זוכה לתהילת עולם ונראה שהוא כאן כדי להישאר. בתפריט: מוסדות ותיקים וידועים שמגישים פלאפל ושווארמה, ומקומות חדשים שבהם מככבים כריכים משודרגים עם מילויים יצירתיים. וגם - שפים ידועים מצטרפים למסיבת הרחוב הקולינרית

מאת: יניב משיח, כתב מגזין סטייל

תפוחי אדמה, ביצה מבושלת ב-64 מעלות ועירית. יש גם לחם מחמצת אגוזי לוז עם כרוב סגול צלוי, גבינת בה צ'אטני אגסים וגרגר נחלים, וכריך שהוא שיר הלל לגור - לחם מחמצת לבן עם גזר לבן מעושן, קרם גזר לבן, פסטו של פקאן מלוח, סחוג ירוק וליים כבוש. "ברווזי" מציץ גם כריך מושחת, הכולל מאק & צ'יז ופלפל חלפניו ירוק מסוגן. גם השף גיא גומז, שף מסעדת "אריא", פתח בתל אביב את NUNUNU - מזון לחמניות החלב המושחתות והמדוברות שלו.

"לחמניות החלב נחשפתי לראשונה אצל דולי, הסבתא האמריקאית של אשתי, שמכינה אותן בימי שישי", אומר גומז. "רצייתי לקחת את הקונספט של מסעדות שף ולהגיש אותו לכולם, והלחמניות הן הצורה המושלמת לעשות את זה. בחרתי מנות שנחשבות לקלאסיקות קולינריות במסעדות שף והכנסתי אותן ללחמניות חלב אמריקאיות".

בתפריט של המקום מוצעות אופציות "סולידיות", דוגמת לחמניית אמסטרדם: שמנת של פעם, בצל מוחמץ ודג הריוג שלם (42 שקל), ולחמניית שיקגו סטייל - נקנייקית עוף עם רליש, כרוב כבוש וחרדל אמריקאי (28 שקל). בפיות השחיתות יחכו לכם לחמניית מאק & צ'יז: גלגלי פסטה ורוטב צ'דר (35 שקל) ולחמנית קינוח צ'יז קייק פילדלפיה, הכוללת קרם צ'יז עם רוטב אוכמניות חמצמץ (26 שקל). ■

קרדיטים:

הסנדוויצ'ים של רחל בירושלים. צילום: רחל בן אלול סנדוויץ' מוסא בכוצ'ר בר בקריית טבעון. צילום: יח"צ פלאפל גבאי בתל אביב. צילום: אפיק גבאי שווארמה סבאח בחיפה. צילום: חביב מוראן פאנקי קבב בהוד השרון. צילום: יהונתן בן חיים הלחמניות של NUNUNU בתל אביב. צילום: ליתאי פלסן וגל זהבי

הסנדוויצ'ים של רוי ברווזי בתל אביב. צילום: חיים יוסף הסטיוסיא של אלי ברמלה. צילום: אלי לוי דוכן השוק באשדוד. צילום: יוני חזיו

הולנד צ'יפס באשדוד. צילום: Funia - social groove

עומר'ס באילת. צילום: ROL

עוברים תהליך השרייה ארוך במרינדה סודית וצלייה של מספר שעות במעשנה. מנת הדגל של המקום היא סנדוויץ' מוסא (על שם אביו של הבעלים, עמר מצליח). הכריך המושקע כולל אסאדו מעושן, חרדל בעבודת יד, עגבניה ובצל סגול, שנדחסים אחר כבוד ללחמניית ג'בטה שנאפית במקום (45 שקל).

בהוד השרון תגלו את הפאנקי קבב - קנטינת הקבב הכי שמחה בעיר. את הקבבים מכין השף עובד אהרונוב, שמכניס אותם לפיתה עמוסה בכל טוב. פלאפל גבאי נחשב בתל אביב למוקד עלייה לרגל השף ליון גבאי מציץ שם פלאפל, סביח, חומוס ושקשוקה. ואם תגיעו במקרה ביום גשום, תוכלו להתחמם עם מרקים כמו חריה, דנדוש, קובה וגוודי - שאת המתכונים שלהם השאיל גבאי מאמו.

## אתגר הסנדוויץ'

גם אם אתם לא תושבי רמלה, סביר להניח שכבר טעמתם את הפריקסה של אלי לוי. "הסטיוסיא של אלי" הוא המקום שגישו לכם בו את הפריקסה הכי טעים והכי עמוס בארץ. את הלחמנייה המטוננת ממלא לוי בממרח פלפלים חריף, בטונה, בתפוח אדמה מבושל, בביצה קשה, בלימון כבוש, בסלט ירוק טרי, בזיתים ובפלפלון חריף כבוש (20 שקל). באשדוד יחכה לכם השף רוי אלבו בדוכן הפיתות שלו, ויציע מנות עמוסות בטעמים ובחומרי גלם משובחים. בתפריט דוכן "השוק" שלו תוכלו למצוא כבד עוף עם בצל מסוגן וציר בקר, סביח, קציצות ירק, וכמובן - איך אפשר בלי עראייס - שנחשב לכוכב השנה.

אם אתם עדיין באשדוד תנו קפיצה גם לדוכן "הולנד צ'יפס", תדגמו מהפיש אנד צ'יפס שלהם, ואל תוותרו על רוטב הבוטנים וקארי (40-60 שקל). ב"עומר'ס" האילתי עושה השף טל הרשקוביץ הרבה כבוד לסנדוויץ' - בפרנה, בפיתה, בחלה ובלחמי מחמצת תמצאו בשרים מסוגים שונים, אליהם מצטרפים שלל ירקות ורטבים, לחגיגה של טעמים בפה.

לצד כל אלה נראה שגם שפים ידועים לא מוותרים על קרנבל הכריכים. השף רו רהב (רוי ברווזי), בעליה של מסעדת OCD המוערכת, גיש לכם בסנדוויצ'יית "ברווזי" כריכים שמנים ומאתגרים - ביניהם חלה עם תבשיל מפורק של קצוות חזה בקר שרופים, קרם

טרנד אוכל הרחוב מסרב לגווע וזוכה לפופולריות רבה בכל רחבי הארץ. שווארמה ופלאפל נחשבים לאופציות האהובות על האנשים, ולפני כמה שנים הגיע תורן של הנקנייקיות וההמבורגרים. היום מוצעים לסועד הישראלי, שתר אחר מנה מנחמת, סנדוויצ'ים חלומיים ועמוסי כל טוב.

אפשר להבין למה הטרנד הזה זוכה לתהילת עולם - מדובר במנה מנחמת, עשירה בטעמים ובחומרי גלם, שמגיעה בלחם, בפיתה ובלחמניות מיוחדות. לא פלא אם כך שגם שפים מובילים הקימו דוכנים ומקומות המציעים כריכים מושקעים.

"יש אנשים שלא מבינים על מה הרעש ואומרים שמדובר בסך הכל בסנדוויץ', אבל אני מסבירה להם שמדובר בצלחת גורמה בתוך שתי פרוסות לחם", אומרת רחל בן אלול, בוגרת תוכנית הריאליטי "מאסטר שף", שפתחה דוכן סנדוויצ'ים בירושלים. בכריך אחד של בן אלול תמצאו יותר מ-15 מרכיבים, והמחשבה הראשונה שתעבור לכם בראש, רגע לפני שתהיו אמיצים מספיק כדי לטעום אותו, היא "מה הקשר?". ככה זה כשבסנדוויץ' אחד (שעולה כ-45 שקל) נחים זה לצד זה רחת לוקום, גבינה כחולה, גבינת גאודה, גבינת קממבר, עגבניות שרי קלויות, אשכולית אדומה, סלק, ביוליקום ובצל סגול. "אני קוראת להם סנדוויצ'ים עם חוצפה", מבהירה בן אלול, שבתפריט אצלה תגלו עוד אופציות מוטרפות שכאלה.

## הסוד שבכריך

למרות שמדובר בטרנד, תוכלו למצוא מוסדות קולינריים ותיקים בכל רחבי הארץ, שמציעים את החוויה הכי אותנטית ואת האוכל הכי טעים. כך למשל שווארמה סבאח, שפועלת כבר למעלה מ-30 שנים בוואדי ניסנאס שבחיפה.

לבעלים, תאופיק סבאח, יש מתכון סודי עם תיבול מיוחד שרקח בעצמו, וכיום בנו, נוהר, מנהל את המקום. לצד מנות שווארמה עגל וכבש, שמוגשות עם הרוטב החריף הייחודי, יחכה לכם גם חומוס קטיפתי, אותו מכינים בכל יום במקום.

בבוצ'ר בר בקריית טבעון תגלו סנדוויצ'ים עמוסי בשרים מעושנים, בהם אסאדו, הודו ובקר השרים



1. פאנקי קבב  
הוד השרון



4. הולנד צ'יפס  
אשדוד



5. הטוניסאי טול אלי  
רמלה



6. "רחל"  
ירושלים



7. בוצ'ר בר  
קריית טבעון



8. ברווזי  
תל אביב

- 1,3. פאנקי קבב בהוד השרון. צילום: יהונתן בן חיים
2. מק אנד צ'וז של NUNUNU בתל אביב. צילום: גל זהבי
4. הולנד צ'יפס באשדוד. צילום: Funia - social groove
5. הטוניסאי של אלי ברמלה. צילום: אלי לוי
6. "רחל" בירושלים. צילום: רחל בן אלול
7. סנדוויץ' מוסא בבוצ'ר בר בקריית טבעון. צילום: יח"צ
8. כרף ב"ברווי" בתל אביב. צילום: חיים יוסף

השף גיא גמזו: "ללחמניות החלב נחשפתי לראשונה אצל דולי, הסבתא האמריקאית של אשתי, שמכינה אותן בימי שישי. רציתי לקחת את הקונספט של מסעדות שף ולהגיש אותו לכולם"