

המטבח של שגב



עם כמויות עצומות של קסם אישי, חיוך כובש ואהבה אמיתית לאוכל, השף שגב משה הוא ללא ספק מלך תוכניות הבישול, הבעלים של שלוש מסעדות מצליחות ודוקן אוכל רחוב, ולא נראה שהוא מתכוון לעצור. בראיון חגיגי הוא מגלה למה כל מסעדה היא כמו ילד שלו ומה הוא הכי אוהב לאכול בחג

אני לא חושב שאני יכול להגדיר לאיזו מסעדה אני הכי מתחבר. זה קצת כמו לשאול איזה ילד הכי אוהבים", אומר השף שגב משה, כשאנו שואלים אותו על המסעדות שבבעלותו. "כל מסעדה מציינת שלב אחר בחיים שלי, לכל מסעדה יש את הסיפור שלה, את חבלי הלידה שלה, את הפירות שקוצרים אחר כך ואת התגובות המיוחדות". השף המצליח מדמה את המסעדות שלו למשפחה אוהבת וחמה. "ככל שאני חושב על זה, אני ממש יכול להשליך את זה על משפחה וילדים", הוא אומר בחיוך. "Segev Art בהרצליה היא הבכורה במשפחה והיהלום שלי, המקום שבו אני יכול לבוא לכיטוי בצורה הכי מיוחדת ומשוגעת שלי. לפני כשנתיים היא עברה מהפך אמנותי-קולינרי והושקה מחדש תחת השם: SegevArt, ממש כמו ילד שעובר תהליך התבגרות. היא פיתחה לעצמה זהות עצמאית ושפה מקורית משלה. לאחר מכן נפתחה 'שגב אקספרס' ברמת החייל ובראשון לציון, שהיו החלוצה בקטגוריית מסעדות האקספרס. הן הביאו בשורה חדשה של אוכל, המורכב מחומרי גלם איכותיים, מטבח אקספרס, מחירים נגישים ומגוון רחב של מנות שכל אחד יכול להתחבר אליו. האחות החדשה במשפחה היא 'שגב קיטשן גארדן' - בסך הכל בת שנה וחצי, אבל כבר עושה הרבה רעש. זו המסעדה הראשונה באזור השרון, מעין התגשמות פנטזיה שלי. ולבסוף, רשת דוכני 'שגב קונספט', שנפתחה לפני כשנה ומהווה פאסט פוד גורמה".

שגב מודה, כמו רבים מהשפים, שמסעדות אינה עסק קל בכלל. "זאת עבודה מאוד קשה וחייבים לאהוב את זה, להיות מכורים, להיות את זה כל דקה ודקה. אסור להתפשר על אף פרמטר, צריך לדעת להסתכל מבלי לפספס אף פרט, והכי חשוב - לבנות צוות מוצח. הוא הפנים של המסעדות, הוא משקף את החזון שלי ועושה זאת על הצד הטוב ביותר", הוא מפרגן.

מאת: יניב משיח

הפקה: צאלה כהן אדר
יוניב משיח
צילום: איליה מלינקוב
כלים באדיבות:
Golf&co
www.golfco.co.il

צולם במסעדת שגב
אקספרס, ראשון לציון





אוכל רחוב

השף שגב משה (43) נשוי לסטייליסטית סנדרה רינגלר ויש להם שלושה ילדים. אני פוגש אותו במסגרת צילומי הפקה חגיגית לחגים. הוא מוגיע לבוש בחולצת השף הלבנה ובחיוך הכובש, איתם הוא מכבב בתוכניות בישול רבות אותן הוא מנחה בחן ובמקצועיות רבה. למרות שבמסגרת תוכניות רבות הוא מלמד את הצופים לבישול בתוכניות ריאליטי הבישול הרבות, דוגמת מאסטר שף ומשחקי השף, הוא לא לוקח חלק.

"אני מאוד אוהב תוכניות בישול וחושב שהטלוויזיה היא אחת מאבני הדרך שהביאה את הקולינריה הישראלית לרמה הגבוהה בה היא נמצאת כיום", הוא אומר. "יש לי תוכניות בערוץ 2 (רשת), בהן אני מבשל לעוברים והשבים בשוק הכרמל, ואני אוהב מאוד את החיבור עם האנשים. בשלב זה אני לא מתכנן להשתתף כשופט בתוכנית בישול".

הצופים, לדבריו, עברו כברת דרך קולינרית, הודות לתוכניות הבישול. "התוכניות חושפות את המקצוע לעיני הצופים. אנשים מבינים שמדובר במקצוע לא פשוט עם שלל שיטות בישול, חיתוך וכמובן - זה הופך גם את הקהל למבין עניין. הסועד הישראלי יודע היום הרבה יותר משידע לפני עשר שנים. הוא יודע מהו בישול מולקולרי, מה ההבדל בין סביצ'ה לקרפצ'יו, יודע מה הוא רוצה להזמין במסעדה ויודע להעריך אוכל טוב".

איך קרה שאוכל רחוב זוכה להצלחה לדעתך?
"אני חושב שזה הכיוון אליו הולכת הקולינריה היום. ניתן לראות המון מקומות בכל העולם שלוקחים את אוכל הרחוב, מתמקצעים בו, לא מתפשרים על איכות חומרי הגלם ומגישים אוכל מצוין, שגם נראה טוב. המחירים נגישים, ניתן להגיע ולאכול 'על הדרך', ללא הצורך להזמין מקומות מראש, וזה מצטלם טוב".

לא רבים יודעים, אבל אתה מתפקד כשף ראשי של חברת התעופה אל-על. נראה שהמונח "אוכל של מטוסים" עובר מהפך בשנים האחרונות, איך זה קורה בעצם?

"אני חושב שהיחס ל'אוכל מטוסים' השתנה. בראש ובראשונה מדובר באוכל - הוא צריך להיות טעים, להיראות טוב ולהיות משובח. עצם היותו מוגש במטוסים הופך את תהליכי החשיבה והפיתוח לקשים יותר, אבל ממש לא נותן את הלגיטימציה להגיש אוכל שאינו טעים. האתגר הוא למצוא את הפתרונות במסגרת הנוכחית ולגרום לאוכל להיות טעים. זה הפרויקט המורכב ביותר שלקחתי בו חלק. למדתי ממנו המון ואני שמח לראות את הדרך שעברתי יחד עם אל-על, למקום בו אנו נמצאים היום".

אתה זה שמבשל בבית או שכמו הרבה שפים, גם אתה אוכל קוטג' וקרקרים בזמן אמת?
"אני משתדל לבישול בבית, בעיקר בשעות ארוחת הערב עם הילדודס. אני מכין להם מה שהם מבקשים, ובדרך כלל זה מסתיים בחביתה, ירקות או פסטה עם עגבניות של אבא. הם מאוד אוהבים את האוכל שלי והם המבקרים הכי גדולים שלי".

מה יכבב אצלכם על שולחן החג?
"בישול הוא הדבר שהכי בוער בי, אבל בחגים, אני כמוכן עם המשפחה היקרה לי מכל, ואם יש משהו שאני הכי אוהב זה ריח הבישולים של אמא שלי, ג'ולי. אני אף פעם לא שואל ולא מתעניין מה מתבשל, כי לאמא שלי יש ידי זהב. האוכל שלה הכי טעים בעולם." ◀



שגב מתכוני חג

תבשיל בשר משובח, גרגירי חמוס ועלי תרד

7 שיני שום
מלח, פלפל (לפי הטעם)
לאוהבי החריף - מומלץ להוסיף צ'ילי טרי

אופן ההכנה:

מחממים מחבת עם מעט שמן, צולים את הבשר מכל צדדיו ומוניחים בצד. חותכים את הירקות לקוביות גסות ומאדים בסיר עם שמן זית. מוסיפים את הזיתים ואת החמוס, מערבבים היטב ומוסיפים את רסק העגבניות. מבשלים את כל הרכיבים כ-10 דק' בזהירות רבה, על מנת שלא ידבקו לסיר. לאחר מכן, מוסיפים מים פושרים/חמים (בערך עד גובה הידיות של הסיר) ומכניסים את הבשר הצלוי לסיר. מבשלים תחילה על אש גבוהה, ולאחר מכן מומיכים את האש (זמן הבישול מורגע הרתיחה, צריך לעמוד על כ-3 שעות). כשהבשר רך והמרק מוכן, מוסיפים את התרד ואת כל צמחי התבלין הנותרים. משלימים טעם עם מלח ופלפל.

המרכיבים ל-8 סועדים:

- 1/2 ק"ג בשר בקר (צוואר) חתוך לקוביות גסות בגודל 4X4 ס"מ
- 250 גר' גרגירי חמוס מושרים מראש ומבושלים לפחות 3 שעות
- 2 חופנים מלאים של זיתים שחורים
- 2 תפוחי אדמה בגודל בינוני
- 2 גורים גדולים
- 4 בצלים
- 3 מקלות סלרי
- 2 פלפלים אדומים (גמבות)
- 1 צרור קטן של עלי פטרוזיליה
- 1 צרור קטן של עלי כוסברה
- 3 חופנים מלאים של עלי תרד טריים ושטופים היטב
- 7 כפות גדושות של רסק עגבניות
- 2 כפות פפריקה מתוקה
- 1 כף כמון
- 1 כפית מרוכז
- 8 כפות שמן זית



שוב מתכוני חג

סלט אנדיב ועגבניות עם סימון זיתים

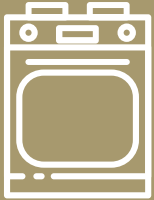
המרכיבים ל-6 סועדים:

- 4 עגבניות טריות וקלופות (טיפ: את העגבניות הכי קל לקלף לאחר שחורצים בראשן צורה של צלב קטן ומשרים אותן כ-2 דקות, לכל היותר, בקערה עם מים רותחים. לאחר מכן מעבירים אותן לקערה עם מי קרח ומקלפים בלי בעיה)
- 2 כפות סימון טרי, קצוץ דק
- 4 שיני שום כתושות
- 1/4 פלפל ירוק חריף, שרוף על אש גלויה, קלוף וקצוץ דק (לא חובה)
- מיץ מלימון אחד גדול
- 1 ראש אנדיב קצוץ לרצועות
- 1/4 כוס שמן זית
- 1/2 כוס זיתים שחורים וירוקים, קצוצים דק
- מלח ופלפל
- חופן אגוזי לוז להגשה

אופן ההכנה:

חותכים את העגבניות לקוביות קטנות ומכניסים אותן מיד לקערת ערבוב (על מנת שלא נפסיד את המיץ לטובת הקרש. אנו צריכים את כל הנוזלים, עד הטיפה האחרונה). מוסיפים שום כתוש, פלפל חריף, זיתים ועלי אנדיב, ומתבלים במלח ובפלפל. בוזקים שמן זית, סוחטים מיץ לימון ומערבבים היטב, כדי לחבר בין הטעמים. מעבירים את הסלט לצלחות להגשה ומעטרים בסימון ובאגוזי לוז.

פרוסות בשר סינטה לצד פטריות מוקפצות



המרכיבים ל-8 מנות:

- לפרוסות סינטה:
- 1 ק"ג סינטה, עם השומן
- 4 כפות שמן זית
- מלח גס
- פלפל גרוס
- עלי סימון מגבעול אחד
- עלי רוזמרין מגבעול אחד
- 1/2 בקבוק יין מוסקטו
- 5 תאנים חתוכות לרבעים
- לפטריות המוקפצות:
- 1 בצל לבן פרוס לפרוסות דקיקות
- 6 פטריות שמפניון חתוכות לפרוסות דקות
- 2 כפות פטרוזיליה קצוצה
- 1 שן שום מעוכה

אופן ההכנה:

מחממים מראש תנור בטמפרטורה של 220 מעלות. מתבלים את הבשר בשמן זית, במלח, בפלפל, בעלי הרוזמרין ובעלי הסימון. "סוגרים" את הבשר מכל הצדדים, על ידי צלייה על גבי מחבת פסים חמה מאוד. לאחר צלייה של 2 דקות מכל צד, מוסיפים את היין והתאנים. לאחר מכן, חותכים את הבשר לשניים לאורך הנתח, ומניחים את הנתחים שוב על המחבת (על הצד הפתוח), למשך 3 דקות. מכניסים את נתחי הבשר לתנור עם המחבת (למשך 5 דקות או עד למידת הצלייה המועדפת). על מחבת חמה נוספת מקפיצים את הבצל והפטריות עם הפטרוזיליה והשום, עד לקבלת גוון שווף. רגע לפני שמניחים את הבשר על צלחת ההגשה, פורסים אותו בעוצי האהוב, מתבלים במלח גס ורק אז מניחים ומישיים. ◀



קציצות דגים בניחוחות חג

המרכיבים לסיר קטן של קציצות:

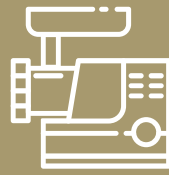
- 1/2 ק"ג דגים לבנים טחונים במטחנות בשר (כלי עצמות וכלי עור)
- 3 גבעולי שמיר טרי
- 6 גבעולי כוסברה
- 4 גבעולי פטרוזיליה

- 1 פרוסת לחם לכן מושרה במים קרים וסחוט היטב
- 1 שן שום טרייה וכתושה
- 1 ביצה שלמה
- קורט מלח
- קורט פלפל לכן טחון
- מרכיבים לרוטב:
- 3 כפות שמן זית
- 3 שיני שום טריות ופרוסות
- 6 כפות רסק עגבניות
- 2 עגבניות מגוררות בפומפיה
- 1 כפית אריסה
- 1 כף פפריקה מתוקה
- 1 כוס מים חמים
- 2 קורט סוכר (לא חובה, לפי מידת החמיצות של הרוטב)
- 1/2 כפית מלח
- 1 צרור של כוסברה ושמיר שלמים, לחליטה בתוך הרוטב

אופן ההכנה:

טוחנים את הדגים עם כל המרכיבים של הקציצות, למעט הביצה. מוסיפים את הביצה לתערובת ומערבבים בקערה ביוניות ונוחה. מתבלים את התערובת במלח, עוטפים אותה בניילון וצמד ומכניסים למקרר למשך חצי שעה (אפשר למונע תהליך זה במידה ועובדים עם דגים קרים וטחונים מראש).

הכנת הרוטב: בזמן שהדגים הטחונים בקירור, מכינים את הרוטב - לוקחים סיר ביוני או מחבת גדולה ועמוקה, מחממים מעט שמן זית ומוסיפים את פרוסת השום הטר. כשפרוסות השום מגיעות לגוון זהוב, מוסיפים את רסק העגבניות, מערבבים, מוסיפים את האריסה ומערבבים שוב. מוסיפים את העגבניות המגוררות עם כל הנוזלים שלהן, מביאים לרתיחה ומוסיפים פפריקה ומים. מערבבים, מרתיחים וטועמים. מרגע הרתיחה מבשלים כרבע שעה נוספת. ברגע שהרוטב סמיך דיו והטעמים מגובשים, מתבלים במעט מלח, מוסיפים את צמחי התבלין למשך 5 דקות ושולפים החוצה. להכנת הקציצות: בזמן שהרוטב מתבשל על אש קטנה, יוצרים מהתערובת שהוכנסה למקרר קציצות קטנות ואחידות בגודלן. מכניסים בהירות את הקציצות לסיר ומבשלים ללא ערבוב (זמן הבישול הוא 15-20 דקות). לאחר שהקציצות מוכנות, מכבים את האש ומשלימים טעמים עם צמחי תבלין טריים בצלחת ההגשה ובפלפל חריף. והכי חשוב - חלה חמה וטרייה... כי הרוטב הוא למעשה המתנה הכי גדולה של המתכון.



שגב מתכוני חג

קוליוריה



פאדג' שוקולד

המרכיבים ל-6 סועדים:

- 200 גר' שוקולד מריר
- 200 גר' חמאה
- קורט מלח
- 300 גר' סוכר
- 4 ביצים
- 90 גר' קמח
- 50 גר' קקאו מנופה
- המרכיבים לגוגש הלבן:
- 300 מ"ל שמנת מתוקה
- 100 גר' שוקולד לכן
- 1/2 מקל וייל

אופן ההכנה:

מחממים תנור לטמפרטורה של 160 מעלות. בקערה מעל סיר עם מים ממיסים את השוקולד והחמאה. כשהתערובת נמסה והומוגנית, מוסיפים את הסוכר ומערבבים. מורידים מהאש ומוסיפים, תוך כדי ערבוב, את הביצים ולאחר מכן את הקמח ואת הקקאו. יוצקים את הבליטה לתבנית עד לגובה של 2-3 ס"מ. מכניסים לתנור ואופים במשך כ-20 דקות. מקררים כשעתיים. להכנת הגוגש הלבן: מרתיחים את השמנת, מורידים מהאש, מוסיפים לתוכה את השוקולד ומקל הווייל ומערבבים היטב, עד שכל השוקולד נמס. מעבירים לכלי לקירור ומכניסים למקרר למשך 24 שעות. להרכבת המונה: למחרת, מקציפים את המסה שהתקררה במיקסה, עד לקבלת מקרם קרמי, יציב ורך. מזלפים מעל הפאדג' ומגוישים. חשוב לזלף על פאדג' קר.

