

נראה שלשף טום
אביב אין בעיה עם
תדמית הילד הרע
של עולם הקולינריה.
לצד אייטמים במדור
הרכילות על חיי
האהבה הסוערים
שלו, הוא מתחזק
שלוש מסעדות
מצליחות (קוקו
במביו, wac taf וג'וגו)
ומשיק סדרת סכיני
מטבח. ראיון חגיגי
ומתכונים ליל הסדר



ימי פטאם

מאת: יניב משיח

מכוון מטרה

אביב בן ה-33 נולד בתל אביב לעשי ולמיכל אביב, מסעדים והבעלים של מסעדת "פיקאסו" לשעבר וכיום אנשי נדל"ן המתגוררים בחו"ל. אחותו קים היא סטארטאפיסטית שמתגוררת בלונדון. בתיכון למד בבית הספר "תל נורדאו" ובצבא שירת במשטרה צבאית ולאחר מכן כמפקד טירונים. אביב סיים תואר ראשון במנהל עסקים במרכז הבינתחומי בהרצליה. על אף שלא למד בישול וקולינריה בצורה מסודרת הוא היה מכוון מטרה וידע שזה מה שהוא הולך לעשות בחיים. לפני שלוש שנים זכה אביב במקום הראשון בתוכנית ריאליטי הבישול "מאסטר שף" שמשודרת בקשת. מבחינתו זאת הייתה יריית פתיחה, הוא לחץ בכל הכוח על דושת הגו והוכיח לכל המצקצקים שהוא כאן כדי להישאר. מאז הזכייה הוא פתח שלוש מסעדות מצליחות (קוקו במביו, Fat caw וג'וגו), שחביבות במיוחדת על סלבריטאים וחובבי צילומי אינסטגרם סוחטי לייקים. בין לבין הנחה את תוכניות הבישול "דרכון למתכון" (רשת), התחרה בתוכנית "היכון, הכן שף" (רשת) ושימש ככתב קולינרי של חדשות האוכל ב"קשת ערוץ 2". אם זה לא מספיק, הוא נבחר להוביל קמפיין לחברת בשר וקוניקים, להשיק ליין טיפוח לגברים וסדרת סכינים, בשייתוף פעולה עם חברת ARCOSTEEL Kitchen. "החיבור לארקוסטיל היה טבעי ומתבקש. אני חי ונושם מטבח, כלים, טעמים ובישול. סדרת הסכינים שפיתחתי עם החברה נוצרה אחרי מחשבה והבנה של הצרכים האמיתיים שלי כשף. היה חשוב לי לעמוד מאחורי הסכינים והידידושים שהם מציעים לחובבי הבישול", הוא מסביר.

אביב הופך אט אט למעצמה קולינרית עם המסעדה האיטלקית קוקו במביו, ההמבורגריה fat caw ומסעדת ג'וגו החדשה שפותחה לפני מספר שבועות בראשון לציון. "המטבח האיטלקי הוא מאוד משוחרר ולא מחייב ומוזכר לי אותי ואת הישראלים. פתחתי את הקוקו במביו במקום שבו פעלו במשך 20 שנה מסעדות איטלקיות והיה חשוב לי להמשיך כאן את המסורת האיטלקית. ג'וגו בראשון היא הדור החדש של הדיינר וגישה בה בשרים והמבורגרים. אבא שלי הוא במקור מראשון לציון ומבחינתי זאת סגירת מעגל".

נראה שלמרות הכל אביב לא מתכוון לנוח ומתכנן כבר את היעד הבא: "אחרי שאני מתעסק באוכל לא מחייב וטעים, החלטתי שאני רוצה להתמקד במשהו מוקפד יותר. פרזו נראית לי בדיוק המקום המתאים לעשות את זה. כבר יש תוכניות ואולי בשנה הבאה תבוא לראיין אותי במסעדה החדשה בפרזו".

"אין לי סיפורי ילדות סוחטי דמעות על סבתא שהייתי עומד לידה על כיסא בזמן שהיא מבשלת ועוזר לה בהכנות. המצב אצלנו במשפחה היה כל כך גרוע שאמא שלי הייתה שורפת אפילו מים", אומר השף טום אביב ומתגלגל מצחוק. "אבא שלי, שהיה הבעלים של מסעדת פיקאסו המיתולוגית, הקפיד לקחת אותנו לחופשות בפרזו ולשבת איתנו במסעדות עטורות כוכבי מישלן. כילד לא התחברתי ולא הבנתי מה ההתלהבות הגדולה מהאוכל הסופר מוקפד".

"אני פרובוקטור"

השינוי הגדול הגיע כשהיה נער והסתובב במטבח המסעדה של אביו "שפים ידועים כמו יונתן רושפלד ופרנק אזולאי התחילו אצל אבא שלי. הם ראו במטבח ילד בלונדיני שמתרוצץ להם בין הרגליים. הייתי עומד מהצד, מסתכל ולומד. הבנתי מה המשמעות של חומרי גלם טובים, מה ההבדל בין שיטות הבישול השונות ואגרתי מידע שרק רצה לצאת החוצה בהזדמנות הראשונה". אבל לא הכל הלך חלק כמו בתוכנית בישול מתוזמנת וערוכה, ואביב מספר על תאונת מטבח טראומתית במיוחד: "כשהייתי בן 15 רציתי להכין מרק תירס סויו כמו שראיתי במסעדות הסיניות. עשיתי בו את כל הטעויות האפשריות, כולל להשתמש בתירס מקופסת שימורים. הנכסתי את כל המרכיבים למעבד המזון והפעלתי. היה רק את העניין הקטן ששכחתי לסגור את המכסה של מעבד המזון. הכל השפירץ ולכלך את המטבח וכל הקירות נהיו צהובים. מאז השתפרתי בביצועים והמונה הזאת הפכה להיות מנת הדגל שלי".

את טום אביב אני פוגש לראיון חגיגי במסעדה האיטלקית שלו קוקו במביו בתל אביב. נראה שהוא לא ממש מוסה לברוח מהתדמית שנוצרה לו בתקשורת "אני פרובוקטור וזה מי שהייתי לפני שהפכתי לשף. פשוט בגלל הפרסום, יותר אנשים יודעים את זה", הוא מבהיר. תודות לתדמית הילד הרע, הוא הפך לחביב מדורי הרכילות כשבכל פעם מדווחים על רסן סוער שהוא מנהל עם דוגמניות, כוכבות רשת ושחקניות. ברשימה המסובדת נמצא את עדן פינס, מוגי טביבי, גל גברעם ולאחרונה השחקנית מורן אטיאס. אם תשאלו אותו - לא באמת איכפת לו שחיי האהבה הופכים לנחלת הכלל. "אני לא מת על זה אבל יודע שזה חלק מהעניין של להיות מפורסם. הפחד האמיתי שלי הוא לאבד את הרלוונטיות הקולינרית שלי. בגלל ההתעסקות הזאת אני מפחד לעבור את הגבול ולהפוך משף ואיש קולינריה שעובד בלי סוף לסלב שמבשל על הדרך".



סגנון והפקה: צאלה כהן אדר
ויניב משיח
צילום: בועז לביא
סטיילינג: קרן זוהר ברק
צולם במסעדת "קוקו במכינו",
הלל הוקן 12, תל אביב.



הכלים באדיבות: רשת
-1 ARCOSTEEL Kitchen
ARECOSTEEL Express

מרק עוף ובצל קניידלך

המרכיבים ל-6-8 מנות

- 5 כרעי עוף
- 2 גורים קלופים וחתוכים לציגולים
- 1 ראש סלרי
- 2 בצלים לבנים בינוניים
- 1 וחצי כס יין לבן
- כפית פלפל אנגלי
- 2 עלי דפנה
- 1 כפית זרעי כוסברה
- 1 כף דבש

המרכיבים לציר מרק עוף

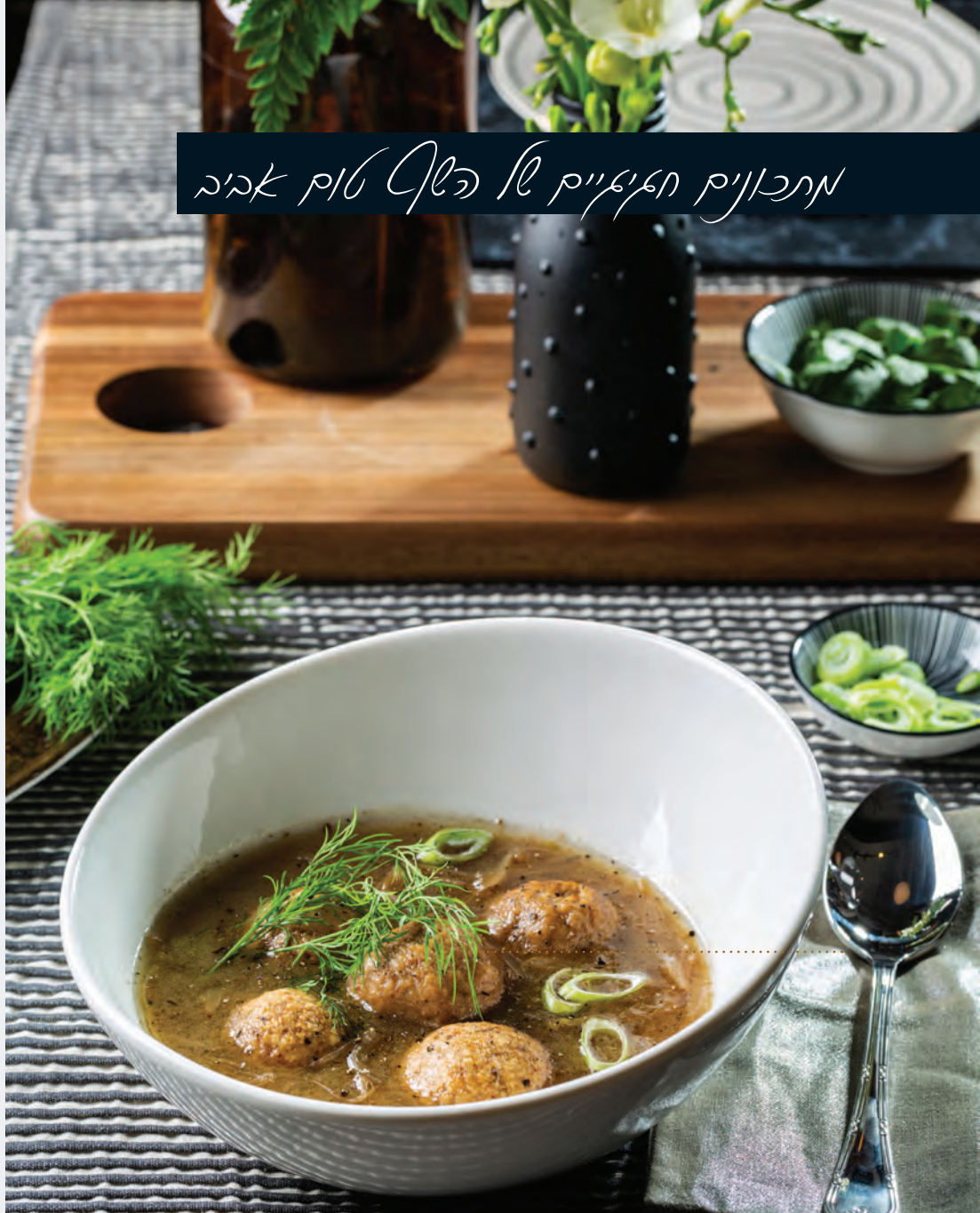
- 1 ק"ג עצמות או כנפי עוף
- תערובת ירקות שורש (בצל, גזר, כרישה, שורש פטרזויליה, שורש סלרי, שום) חתוכים גס
- 3 גבעולי תימין
- 3 גבעולי פטרזויליה
- 2 גבעולי סלרי
- 2 עלי מרווה
- 2 עלי דפנה
- 10 גרגרי פלפל אנגלי
- 10 גרגרי פלפל שחור

אופן ההכנה:

להכנת ציר מרק עוף: מניחים בסיר את כל החומרים ומכסים ב-4 ליטר מים קרים. מביאים לרתיחה ומבשלים על להבה הנמוכה ביותר למשך 3 שעות.

להכנת המרק: מטגנים בסיר את הכרעיים, הגורים, ראש סלרי ובצל לבן וממשיכים בטיגון. מוסיפים כוס יין לבן, פלפל אנגלי, עלי דפנה וזרעי כוסברה. מבשלים במשך שעתיים (מינימום), מסננים ומעברים לכלי. בסיר נוסף מטגנים בצל בשמן זית עד הזהבה, מוסיפים חצי כוס יין לבן עד אידוי, 1 כף דבש ואת ציר המרק העוף המוכן. מבשלים ביחד למינימום שעה ומגישים.

מתכונים המגיעים אל פלפול טום אביב



סלט ניסואז וטונה/סלמון קונפי וביצים של אמא

המרכיבים לרוטב ויניגרט:

- 1/2 ליטר מיץ לימון
- 1/2 ליטר שמן זית
- 1 כף חרדל דיון
- 1/2 כף דבש

אופן ההכנה:

להכנת הדג: מכסים טונה אדומה בשמן, מוסיפים 2 שוני שום ותימין ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-100 מעלות למשך שעה עד קבלת טונה קונפי וחולטים את השעועית הירוקה. מחממים את התנור ל-180 מעלות, מזלפים שמן זית על קוביות תפוחי האדמה וצולים עם רוזמרין עד להזהבה. **לסלט הביצים:** מפרקים את הביצים במזלג, מערבבים את הביצים, האיולי והאווז. בקערה מסדרים חסה, שעועית, תפוחי אדמה וטונה קונפי. מערבבים את כל מרכיבים הוויניגרט במעבד מזון ומזלפים בעת ההגשה. להכנת האיולי: מערבבים את כל חומרי הגלם במעבד מזון חוץ מהשמן. את השמן מזלפים בצורה איטית עד קבלת מרקם של קרם/מיונו.

המרכיבים:

- 500 גרם טונה אדומה
- 2 שוני שום
- צרור רוזמרין
- צרור תימין
- 400 גר' שעועית ירוקה
- 400 גר' קוביות תפוחי אדמה
- 6 ביצים
- שומן אווז

המרכיבים לאיולי אדום:

- 3 ביצים
- 1 חלמון
- 1.2 ליטר שמן
- כף שמן זית
- שני שום
- מלח ופלפל
- מיץ מלימון אחד



סינטה של ג'ימי

אופן ההכנה: מערבבים את כל מרכיבי המרינדה ביחד. מורחים בנדיבות על הנתח ונותנים לו מנוחה של חצי שעה. ביתיים מחממים תנור ל-200 מעלות. מכניסים את הנתח ל-10 דקות, ולאחר מכן מורידים את הטמפרטורה ל-180 למשך עוד 30 דקות. מוציאים את הנתח מהתנור. נותנים לו לעמוד כחמש דקות, פורסים דק ומגישים.

להכנת הרטטוי: מטוגנים בשמן עמוק בצל, חצילים וזוקינו. מסדרים את הירקות בתבנית, ממליחים ומפלפלים. עוטפים ברוטב עגבניות ומכניסים לתנור למשך שעה בטמפרטורה 180 מעלות. מוציאים ומזלפים טחינה גולמית. מגישים לצד האסאדו.

המרכיבים ל-8 מנות:
2 ק"ג סינטה

המרכיבים למרינדה:

1 כף גרגירי חרדל צהוב
1 כף גרגירי חרדל שחור
1 כפית מוסקט
2 כפות פלפל ארבע עונות
2 שיני שום כתושות
שמן זית

1 כף מלח גס
3 כפות חרדל

המרכיבים לרטטוי:

1 בצל
2 חצילים פרוסים
2 זוקינו פרוס



סינייה כרובית טבעונית

המרכיבים ל-6 מנות:

1 כרובית שלמה

מלח ופלפל

צרור נענע קצוצה

טחינה מתובלת (אפשר מוכנה ואפשר להכין לפי הטעם)
4 עגבניות חתוכות לפרוסות עבות

אופן ההכנה: חולטים ראש כרובית שלם (נקי מעלים) עד שהמים רותחים למשך 3 דקות. מוציאים לקירור בטמפרטורת החדר. מפרקים את הכרובית בעזרת סכין קטנה לפרחים בגודל של ביס, שמים בקערה ומתבלים עם מלח, פלפל ונענע קצוצה לפי הטעם. מכינים טחינה דלילה יחסית (לפי הטעם), מתובלת עם מלח פלפל, כמון, גרידת לימון ומיץ לימון. חותכים עגבניות טריות לפרוסות עבות במיוחד ומרפדים תבנית פיירקס, המיועדת לאפיה עם העגבניות בתחתית. מתבלים במלח ופלפל בעדינות. ולאחר מכן מפזרים את הכרובית המתובלת, שופכים את הטחינה ומכניסים לתנור למשך

15-20 דקות עד להשחמה ועד שהכרובית מוכנה.



סשימי איולי אדום

המרכיבים ל-6 מנות:

- 400 גרם דג לבן מפולט (אינטיאס או מוסר)
- 3 ביצים
- 1 חלמון
- 1.2 ליטר שמן
- כף שמן זית
- כף פלפל צ'ומה
- 1 כפית פפריקה מתוקה
- 1/2 כפית פפריקה חריפה
- קורט כמון
- מיץ מלימון אחד
- 2 שיני שום טחונות
- בצלי שאלוט
- זר כוסברה
- 2 עגבניות

אופן ההכנה: מפלטים דג לבן וחותרים לרצועה של החלק הארי. חותרים לסשימי בעובי של 1 ס"מ.

להכנת האיולי: מערבבים את כל חומרי הגלם במעבד מזון חוץ מהשמן. את השמן מזלפים בצורה איטית עד קבלת מרקם של קרם/מיונו. מזלפים איולי על הסשימי. מניחים שאלוט, עלי כוסברה וסוחטים שתי עגבניות מעל.

"כילד היתי עומד מהצד, מסתכל ולומד. הבנתי מה המשמעות של חומר גלם טובים, מה ההבדל בין שיטות הבישול השונות ואגורתי מידע שרק רצה לצאת החוצה בהזדמנות הראשונה"

קרמבל חרוסת עם מסקרפונה ותפוחים מקורמלים

אופן ההכנה:

להכנת המסקרפונה: להקציף את השמנת ואבקת הסוכר יחד עד לקצפת יציבה. לערבב את המסקרפונה והלאבנה במטרפה עד לקבלת מרקם חלק, להכניס לתוך הקצפת את הגבינות ולקפל בעדינות.

להכנת הקרמבל: להכניס את כל המרכיבים לבלנדר ולטחון בפולסים עד לקבלת תערובת גושית.

להכנת התפוחים המקורמלים: לשים במחבת את התפוחים החתוכים לקוביות ולערבב עד לדילול הנוזלים ולקרמל סמוך. לפני ההגשה מזלפים כפית סילאן מעל.

המרכיבים ל-6 מנות:

למסקרפונה:

- 1/2 ק"ג שמנת מתוקה
- 175 גר' אבקת סוכר
- 0.75 ק"ג מסקרפונה
- 250 גר' לאבנה

המרכיבים לקרמבל חרוסת:

- 50 גר' שקדים
- 50 גר' אגוזים
- 100 גר' תמרים

המרכיבים לתפוחים מקורמלים:

- 2 תפוחי עץ חתוכים לקוביות
- 1 כף סוכר

