



עד
לפני
שנתיים
נחשב מאיר
אדוני לשף עם הפה
הכי גדול בתחום. בתוכנית
הטלוויזיה "משחקי השף" גילינו
שמדובר באיש מקסים ורגיש,
שבוכה די בקלות. בראיון
מיוחד הוא מספר על
המסעדה החדשה
שפתח, על הפרישה
מהתוכנית ועל
החלום הגדול
שהוא עוד
חייב
להגשים

צולם במסעדת "לומינה", מלון קרלטון, תל אביב

כן, אדוני

מאת: יניב משיח
צילום: בועז לביא
סטיילינג: נועה קנריק
כלים: באדיבות רשת Arcosteel Kitchen
יינות: באדיבות יקב רמת הגולן
הפקה: צאלה כהן-אדר

טובים לומר "בחמש השנים האחרונות עשה הסועד הישראלי קפיצת מדרגה בהבנה וברצון להביא מה זה אוכל טוב, מה המשמעות של מרכיבים איכותיים ולמה המנות מתומחרות באופן כזה", הוא אומר. כשאני מקשה ומספר לו שטוקבקיסטים דווקא לא חושבים ככה, הוא מחייך ומגלה שהוא לא קורא טוקבקים, מאז הכתבות ההן. "אני לא יודע למי לייחס את מה שכתוב, מי עומד מאחורי הטוקבק, מה האינטרס שלו וכמה הוא מבין בתחום הקולינריה", אומר אדוני.

הייתה זו תוכנית הטלוויזיה "משחקי השף" שחשפה לצופים מאיר אדוני אחר, כזה שלא הכירו. "אני אותו מאיר ובתוכנית זה בא לידי ביטוי וראו צדדים שבכלל לא הכירו", הוא מסביר "ראו את ההתרגשויות, האהבה שלי לקולינריה ואת היצירה".

אם הראיון הזה היה מתקיים לפני שנתיים, סביר להניח שהשף מאיר אדוני היה מקטר על הסועד הישראלי - זה שלא יודע להערך אוכל טוב וחומרי גלם איכותיים, ובעיקר לא מוכן לשלם עבורם.

כשאני פוגש את אדוני לשיחה במסעדה שלו, "המזללה", הוא מתנצל שחיכתי, מחייך ומסביר: "לא השתנית. זה כמו יין אדום שיושב על המדף מבשיל ונהיה מאוין", אומר אדוני בקול שקט. "חלק מהעניין של להיות שף זה התרגשויות, כעסים, יצריות ודרמות. אתה לא חושב פעמיים על מה שאתה אומר ואיך אתה נתפס". ולא, אדוני לא מתנצל, אבל הוא מבקש להבהיר: "אני עומד מאחורי כל מילה שאמרת. אני רק לא מסכים עם הדרך שבה ערכו את הדברים באותן כתבות". היום, על הסועד הישראלי יש לאדוני לא מעט דברים





"אני חי את החלום בחרתי במקצוע הזה ולא אחליף אותו בחיים, ותזכור את המשפט הזה"

"בא לי לעשות ים באוכל", הוא אומר בהתלהבות. "במסעדה אני משתמש בדגה שהגיעה מפראדיס ומזרקא. במנות מככבים מרכיבי מאיר אדוני, כמו קרם החצילים המפורסם, זרעי כוסברה ולימונים כבושים". כשהוא מספר על המנות, תהליך היצירה והמרכיבים בהם הוא משתמש, אדוני זורח ושסף דיבור מתגבר, עד שקשה לעצור אותו. "אני חי את החלום. בחרתי במקצוע הזה ולא אחליף אותו בחיים, ותזכור את המשפט הזה". למרות הדיבורים על אוכל וחומרי גלם איכותיים, אדוני גם משתף פעולה עם חברת מיליונים מרקטינג, יבואנית Arcosteel בישראל, יחד, משיקה החברה אתו סדרת כלים חדשה, בשם Arcosteel Adoni, לבישול מקצועי במטבח הביתי. הסדרה כוללת מגוון סירים ומחבתות, לוחות חיתוך מקצועיים, מכתש, משחזי סכינים וסדרת סכינים. "אני לא איש עסקים ועסוק בעיקר ביצירה, אבל החיבור בין שף לסט סירים וכלי מטבח הוא טבעי ומתבקש. מבחינתי, זו חשיפה לקהל שלא בהכרח מגיע למסעדות שלי, והשם והפרצוף שלי מגיעים ליותר אנשים. אני לא אכחיש שגם הצד הכלכלי מדבר כאן וזו עסקה משתלמת".

לקראת סיום, אני מנסה לברר אם בשלב הזה של הקריירה עוד נותרו לו חלומות. "לונדון וניו יורק, אלה שני מקומות שאני מתכנן להגיע אליהם", מגלה אדוני. "לא נעים להודות, אבל הייתי לראשונה בלונדון רק לפני כמה חודשים וראיתי שם סציונה קולינרית מטורפת, ואני רוצה להיות חלק ממנה. האמת, שעל החלום הזה אני כבר עובד וגם בלונדון וגם בניו יורק יהיו מסעדות כשרות וגם כאלה שלא". לכבוד החגים התייצבנו במסעדת "לומינה" של אדוני, לצילומי הפקת חג, עם מתכונים שיוצב השף מאיר אדוני. ◀

על מה שעשה ריאליטי הבישול, מדבר אדוני בפתיחות. "לצד האשליה שכל אחד יכול להיות שף ולפתוח מסעדה, זה חשף גם את הקושי, האמוציות והקרביים של התחום. התוכנית נתנה לי המון סיפוק, אבל מבחינתי לא תהיה עונה שלישית", הוא זורק פצצה. "מיציתי את העניין והגיע הזמן לפנות את המקום. 'משחקי השף' אפשרה לי להגיע לעם ישראל בדרך הכי מטורפת ולהעביר את מאיר אדוני האמיתי".

יצירת מופת

אדוני חולש היום על חמש מסעדות - "כתית", שנחשבת למובילת בתחומה בארץ ובעולם; "המזללה", שהיא אחותה הצעירה והבועטת של "כתית", עם ביסטרו מודרני ונגיש ובר קוקטיילים יצירתי; מסעדת "בלו סקיי", שניצבת על גג מלון "קרלטון" ומגישה תפריט חלבי כשר ומוקפד; ומסעדת "לומינה", שנמצאת באותו המלון כמש, ומציעה אלטרנטיבה בשרית כשרה. במהלך אוקטובר ייצא אדוני מגבולות תל אביב ויפתח מסעדה חדשה בקיסריה, כשיש מי שטוען שהוא מכוון לאנשי האלפיון העליון.

"זה בכלל לא נכון להגדיר אותה ככה", הוא נזעק. "היה חשוב לי להגיע לכמה שיותר אנשים, ולכן החלטתי על המיקום הזה, בקיסריה. מבחינתי, היא כמו 'המזללה', שמגישה לסועדים ולקהל הישראלי את המנות שלי, רק שהיא בקיסריה ולא בתל אביב".

הלוקיישן, לדבריו, היווה השראה למנות שמככבות בתפריט. לצד מנות דגל, כמו הקובנה, קובה סולת, חלקי פנים, קוסקוס וקראסון בולנו'רי המפורסמים מ"המזללה", יוגשו במסעדה החדשה גם מנות דגים ופירות ים.

"היה חשוב לי להגיע לכמה שיותר אנשים, ולכן החלטתי על המיקום הזה, בקיסריה. מבחינתי, היא כמו 'המזללה', שמגישה לסועדים ולקהל הישראלי את המנות שלי, רק שהיא בקיסריה ולא בתל אביב"



מתכונת חסה לסת מאית אצוני

אופן ההכנה:

מחממים תנור לחום של 180 מעלות. עוטפים את הסלקים בנייר כסף ואופים כשעה בתבנית, עליה פוזר בנדיבות מלח גס, או עד שהסלקים מתרככים. מקלפים את הסלקים ומשרים בתחמיץ. להכנת התחמיץ: מערבבים: חומץ בן יין, חרדל, יין אדום, שמן ומלח. להכנת האיולי: טוחנים במעבד מזון את כל המרכיבים חוץ מהשמן. את השמן מזלפים לאט ומערבבים, עד לקבלת מרקם אחיד כמו מיונו. להכנת המונה: מסדרים את הסלקים החתוכים בצלחת. חותכים משמש מיובש, מערבבים עם השעועית הירוקה, אגוזי המלך והרוקט. את האיולי מוזגים עם הגשת הסלט לשולחן. ◀

המרכיבים לסלט

- 4-3 סלקים
- כף חומץ בן יין
- כף חרדל
- כף שמן
- מלח
- 1 מישמש מיובש
- ½ כוס שעועית ירוקה
- חופן אגוזי מלך
- חבילת רוקט
- לאיולי שום:
- 3 חלמונים
- כף חרדל
- כף חומץ
- כוס שמן
- 3 שיני שום
- מלח
- מעט דבש

סלט סלקים





צלעות טלה, קוסקוס, טרשי דלעת וגרגרי חומס

אופן ההכנה:

להכנת הקוסקוס: מערבבים את הסולת בקערה גדולה עם 150 מ"ל ציר לאט, תוך כדי שממוללים באצבעות את הסולת, עד לקבלת גרגרים אחידים. מעבירים את הסולת בנפת קוסקוס, כדי לקבל גרגרים אחידים. מערבבים את הסולת עם המלח, הסוכר והשמן, ומעלים על סיר אידוי לשעה. מורידים את הסולת חזרה לקערה ומוסיפים עוד כ-300 מ"ל ציר לאט, תוך כדי שממוללים את הסולת. מחזירים לשעה אידוי. מורידים את הסולת חזרה לקערה ומוסיפים את יתרת הציר באותה צורה, ואז הקוסקוס מוכן. בסמוך להגשה מוסיפים את הצנובר והפטרוזיליה והקוסקוס מוכן להגשה. להכנת הטרשי: מחממים תנור ל-200 מעלות. מתבלים את הדלעת במעט שמן ומלח וצולים כשעה וחצי לריכוך מלא. קוצצים גס את בשר הדלעת הצלויה ומניחים בטמפר' החדר כשעתיים על מסונת, כדי להגיר נוזלים. מועכים במזלג את בשר הדלעת המסונן, מוסיפים אליו את בשר החציל הקלוי (קצוץ גם), מערבבים עם יתרת החומרים ומניחים בקירור עד להגשה (רצוי להכין יום מראש).

צלעות טלה: מערבבים את כל חומרי הטעם, מעסים את הצלעות בהם ומניחים במקרר ללילה. למחרת מחממים מחבת רחבה וכבדה עם מעט שמן זית וצורכים את הצלעות היטב מסביב (למי שיש אפשרות לגריל זה מצוין). מניחים בצד להתקרר מעט. מכסים את הצלעות החשופות בנייר כסף (למוניעת קבלת צבע) ומחממים תנור ל-220 מעלות. בשלב ההגשה מכניסים את הצלעות ל-15 דק' לתנור מוציאים ומניחים מכוסה בנייר כסף ל-10 דקות להירגע. פורסים בסכין חדה בין צלע לצלע. מתבלים במעט מלח ים ופלפל שחור ומגישים לצד הקוסקוס והטרשי.

להגשה: בהגשת הקוסקוס מפזרים את המשמש האובקו, גרגרי החומס והסלרי על הקוסקוס, מניחים את הצלעות, מוזגים מעט מהציר עליהן ולידן ומגישים מייד. ◀

המרכיבים לשישה סועדים:

- 2 יח' צלעות מוגולפות מהעצם ומוכנות לצלייה (לבקש מהקצב להכין ולנקות אותם לצלייה). ניתן להמיר בכל בשר אחר האהוב וזמין לכם
- 2 כפות לימונים כבושים איכותיים קצוצים דק
- 1 כפית בהרט
- 1 כף פלפל שחור גרוס
- 1 כף עלי רוזמרין קצוצים דק
- מלח ים
- ½ כוס שמן זית
- לקוסקוס:**
- ½ ק"ג סולת
- 550 מ"ל ציר ירקות או מים מוגרלים
- 100 מ"ל שמן קנולה
- 1 כפית מלח
- 1 כפית סוכר
- 100 גר' צנובר איכותי קלוי
- 1 צרור פטרוזיליה קצוץ דק
- טרשי דלעת:
- ½ ק"ג דלעת
- 1 חציל קלוי על להבת גז
- 3 שיני שום כתושות דק
- 1 כף פפריקה מעושנת
- 1 כפית פפריקה מתוקה
- 1 כפית פפריקה חריפה
- 1 כפית כמון
- ½ כוס שמן קנולה
- ½ צרור כוסברה קצוץ דק
- ¼ כוס מיץ לימון סחוט טרי
- מלח ופלפל לפי טעם

להגשה:

- 1 כוס ציר עגל מצומצם (לא חובה)
- ½ כוס משמש יבש אובקו קצוץ
- 3 גבעולי סלרי מגולפים לקולפניות בקולפן ומושרים במי קרח להגשה
- 1 כוס גרגרי חומס הדס שהושחך לילה ובושלו עד רכות ואז נקלפו

גפילטע פיש

**אופן ההכנה:**

טוחנים במעבד מזון למוס מחצית מכמות הדג, עם השמן, המים והביצה, עד למרקם אחיד. מוסיפים את שאר המרכיבים, יוצרים רינג או קציצות ומבשלים בציר דגים כ-30 דקות.

להכנת קרם הגור וההדרים: מבשלים את הגור במוץ התפוזים עם מים ומעט חומץ וסוכר, עד שהגור מתפרק. מסנונים וטוחנים עם מעט שמן.

להכנת קרם חזרת: מגרדים חצי שורש חזרת, שלושה סלקים גדולים מבושלים, תפוח עץ אחד ומעט ג'ינג'ר טרי. מערבבים עם כפית וואסבי, סוכר, מלח וחומץ. טוחנים הכל במעבד מזון, עד לקבלת מרקם קרמי ומסנונים במסוננת.

לקישוט מכינים טפיוקה לפי הוראות יצרן ומתבלים בשמן, במלח ובלימון. מוסיפים ביצי סלמון וגורים אורגנים מבושלים.

המרכיבים לשישה סועדים:

600 גר' דגים נקי

200 מ"ל מים

50 מ"ל שמן

מלח ופלפל שחור לפי טעם

40 גר' סוכר

100 גר' אבקת שקדים

100 גר' ביצה מגורדת

200 גר' בצל טחון

2 ביצים

לקרם גור והדרים:

3 גורים

מוץ מ-4 תפוזים

1 כוס מים

מעט חומץ וסוכר

לקרם חזרת:

חצי שורש חזרת

3 סלקים גדולים מבושלים

1 תפוח עץ

מעט ג'ינג'ר טרי

1 כפית וואסבי

קורט סוכר

קורט מלח

1 כפית חומץ



לוקוס מאודה בציר דגים, סלק עלים וכרישה

המרכיבים לשישה סועדים:

1.2 ק"ג פילה לוקוס (או דגים לבן אחר) נקי מעור ועצמות

1 כף זרעי כוסברה כתושים גם

1 כף עלי טימין טריים

מלח לפי טעם

לציר:

1 ראש לוקוס

2 בצלים חצויים

1 גזר חתוך גם

3 גבעולי סלרי

½ כרישה

½ ראש שום

½ צהר פטרוזיליה

½ שורש ג'ינג'ר חתוך גם

3 עלי דפנה

2 פלפל אנגלי

לתבשיל:

2 צרורות סלק עלים מופרדים לגבעולים ועלים על ידי

חיתוך בסכין. את העלים להשאיר שלמים וגבעולים

לחתוך למעוונים

2 כרישה שטופה היטב וחתוכה לטבעות בעובי 2 ס"מ

2 כוסות שעועית לימה שהושרתה לילה ובושלה עד

רכות

½ כוס זיתים יחקים מזן מונליו מוגלענים חלוטים פעמיים

ממים קרים למים חמים

1 כוס ציר דגים מרוכז

3 עלי מרוה

6 שיני שום

½ כוס שמן זית איכותי ועדין

1 כפית כמון

¼ כוס מיץ לימון

מלח ופלפל לפי טעם

אופן ההכנה:

להכנת הציר: מניחים את ראש הדג ששטוף היטב בתוך

סיר יחד עם הירקות ומכסים בשלושה ליטר מים מינורלים

קרים - להביא לרתיחה ולבשל כשעה ברתיחה נמוכה.

לכבות את האש ולסנן אחרי כחצי שעה במסונת דקה.

להחזיר לבישול ולצמצם את כמות הנוזלים לכדי כוס

אחת. לצנן ולשמור בקירור עד יומיים או בהקפאה כחודש.

להכנת התבשיל: בסיר רחב מחממים את שמן הזית ומוסיפים

את הכרישה השום והמרוה. מאדים כדקותיים ומוסיפים

את גבעולי המנוולד. מכסים ומאדים כ-10 דקות. מוסיפים

את יתר המרכיבים ומכסים שוב להמשך בישול של 10

דקות. בשלב זה מתבלים את הדגים ומניחים אותם על גבי

התבשיל בשכבה אחת. מכסים את הסיר ומבשלים כ-10

דקות נוספות ומגישים מיד. ◀