

אוכל



\* מגיאורגיה ועד ונצואלה: המרקים שמחכים לכם במסעדות



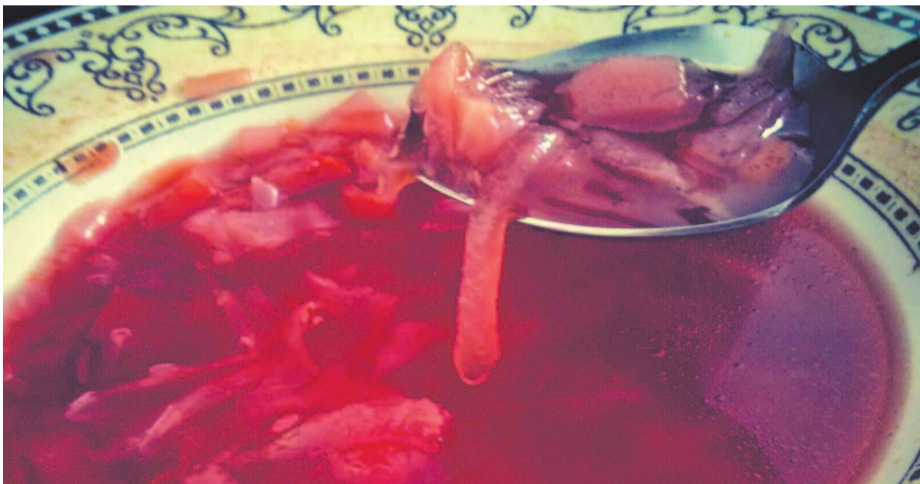
צילום: אבי ווקה

מרק חרצ'ו גרוזיני במסעדת פטרה באשדוד



צילום: אילן עמיחי

מרק עוף במסעדת סנדר בתל אביב



צילום: ????????

מרק בורשט רוסי ב"אצל קיזלר" בחיפה

# רק אני והמרק שלי

החורף עוד לא התחיל באופן רשמי, אבל הגשם והרוחות כאן במלוא כוחם • אז מה יותר טוב מלהתפנק מקערת מרק עשירה וחמה? • במסעדות ברחבי הארץ מחכים לכם מרקים מכל קצוות תבל

יניב משיח



למרות שרשמית אנחנו עדיין לא בחורף, הימים הגשומים והסוערים מביאים איתם את החשק לקערת מרק חם. חובבי הבישול ידאגו למלא את המקרר והמזווה במרכיבים רלוונטיים ויכינו מרק עם שלל תוספות, אחריים יחפשו מרקים עמוסים בדברים טובים במסעדות ברחבי הארץ. "כמו בכל דבר שקשור לאוכל הנושא האישי והזיכרונות מהבית הם השחקן המרכזי, בעיקר כשזה נוגע למרקים", אומר עופר אלמליח, שף ובעלים של zuppa מרקייה עירונית, "כדי ליהנות ממרק טוב צריך שהוא יורכב מחומרי גלם איכותיים, דיוק וסבלנות, כי יש מרקים שדורשים זמן בישול ארוך והרכבה אהבה".

## מרק שהוא ארוחה

חובבי מרק הגולש יגלו אותו במסעדת פינגוין בנהריה, שהתפריט בה מבוסס על המטבח המזרח אירופאי. מרק בורשט רוסי הכולל שילוב קלאסי של סלק, תפוחי אדמה ובשר תמצאו בחיפה ב"אצל קיזלר" הוותיקה. דליה אלחרף, בוגרת מאסטר שף פתחה לפני כחודש את מסעדת טוטומה התל אביבית שבה מוגש אוכל רחוב דרום אמריקני. בתפריט מככב הקרוסודו דה קרנה יפוג'יו - מרק ונצואלי עם בשר בקר ועוף.

רשת מסעדות אחלה מציעה מרקים תימנים ביתיים בהם מרק שעועית, מרק רגל ומרק בשר כמיטב המסורת. ברשת ריבר נודלס בר תיהנו ממרק "סתתא סאן" שנחשב ככל הנראה לגרסה האסייתית למרק העוף שלנו.

## מסצילייה באהבה

טופולינו היא מסעדה איטלקית ירושלמית ידועה שמגשישה מרק חסה עם קציצות הלוקוס. "חסה מוקפצת שמשולבת במרקים ותבשילים מאוד נפוצה במטבח הסיציליאני", אומר שי גיני, מבעלי המקום, "פה בארץ עוד לא רגילים, אבל המרק הזה מאוד פופולרי כאן".

באשדוד נמצאת מסעדת פטרה הגאורגית, שבה יגישו לכם "חרצ'ו" - מרק בשר מסורתי עשיר בטעמים עם עשבי תיבול, אגוזים ובשר כבש. אם מדרימים לקיבוץ גלאון מגלים את הביסטרו של שרון ומייק, שבו יגישו לכם מרק שום ומרק זולו. למרות הרתיעה משום, התגלה המרק כמנה סמיכה וטעימה ולא, לא ינדרף מכם ריח של שום כשתסיימו את המרק.

מי שמעדיף את מרק העוף הקלאסי, ימצא במסעדת סנדר התל אביבית את מרק העוף שנחשב בעיני רבים לטוב בארץ. "זה מתכון של סבתא ואני קורא לו 'אנטיבייטיקה יהודית'", אומר הכיילים והשף זמי שרייבר, "המרק שלנו כולל עוף אמיתי, ירקות שורש ועשבי תיבול. לזה מתווספים קרעפלך או קיינדלך ובחורף זו חגיגה אמיתית".

## מרק מינסטרונה ביתי

- 1 פלפל שאטה
- כפית זרעי כוסברה
- 100 גרם פסטה מבושלת
- 4 יח' פלפל אנגלי שלם

### רשימת חומרים ל-4 סועדים:

- 1 בצל גדול חתוך לקוביות קטנות
- 3 שיני שום קלופות וקצוצות דק
- 4 עגבניות קלופות וחתוכות לקוביות
- 4 ענפי סלרי אמריקני קצוץ
- 2 גזרים חתוכים לקוביות
- 3 כפות שמן זית לטיגון
- 1 כף רסק עגבניות
- 1 כף בפריקה מתוקה
- 100 גרם שעועית אדומה מושרית ומבושלת
- חצי צרור פטרוזיליה קצוצה להגשה
- 2 ליטר ציר עוף / ירקות / בקר
- 5 עלי דפנה

### הוראות הכנה:

1. מטגנים את הבצל כ-2 דקות, מוסיפים את השום, הגזרים, הסלרי והעגבניות ומאדים לכ-4 דקות נוספות.
2. מוסיפים את רסק העגבניות, התבלינים והציה מערבבים היטב.
3. מבשלים כשעה על אש נמוכה עד לריכוך הירקות.
4. מוסיפים את הפסטה והשעועית.
5. מתקנים תיבול לפי הצורך ומוסיפים את הפטרוזיליה הקצוצה.

באדיבות ZUPPA - מרקייה עירונית



מרק גולש במסעדת פינגוין בנהריה צילום: אנטולי מיכאלו



מרק עדשים גזר וחיטה במסעדת מאקלובר בת"א צילום: ויליאם פרוח



מרק חסה ולוקוס בטופולינו הירושלמית



מרק שום, הביסטרו של מייק ושרון בקיבוץ גלאון