

\* רגע לפני שהחורף מתחיל, יצאנו לטעום כמה פירות וירקות שלא תרצו לפספס



1. מיני מנגו ממשק שורץ בגליל
2. צ'ה ממשפחת זני התות
3. בננות סגולות ממשק "עידן הפרי"
4. קיווי צהוב, משק "האחים לוי"
5. דלעת יפנית של אורי גרינפטר
6. עלי קקטוס ממושב תאשור
7. פטאיה ממשק בר נס, מושב ביצרון
8. אנדיב אדום ממושב תקוע

# טעמי סוף עונה

החקלאים והמגדלים מפתיעים גם השנה עם זנים מיוחדים וטעמים מסקרנים • בתפריט: אנדיב אדום, קיווי צהוב, בננה סגולה, מיני מנגו ואפילו עלי קקטוס אכילים • כל הפירות והירקות שנדאי להכיר

לצבע האופנתי והעמוק שעוטה עליו האנדיב האדום, מדובר באותו הירק ממש: הטעם המריר והפריכות הרבה זהים לחלוטין וגם את האנדיב האדום מגדלים בחשכה כדי לשמר את צבעו. האנדיב האדום משתלב נפלא בסלטים בשילוב פירות, אגוזים וגבינות קשות. זו גם שעתם היפה של הרלוועים ואת הפוקוס תופסת דלעת יפנית כתומה שמציע אורי גרינפטר. טעמה של הדלעת מתוק עדין וניתן לשלב אותה בתבשילים ולמלא בה כל טוב.

ברוכן של משק האחים לוי מכפר סירקין שליד פתח תקווה גילינו קיווי צהוב. הסקפטיים חושבים שמדובר באותו הקיווי רק בצבע שונה, אבל הטעם החד מוץ הדומיננטי שאליו התרגלנו בקיווי הירוק, מפנה את מקומו לטעם מתקתק ולא אגרסיבי. הקיווי ישתלב יפה במנת אחרונת וגם במנות ראשונות ייחודיות. מנגו הוא פרי אהוב אבל בעיקר מלכך לך וההתעסקות איתו מייגעת ומתישה. המיני מנגו שנחת ממשק שורץ שבי מושב לימן בגליל המערבי מגיע בגודל תפוח עץ קטן וההפתעה גדולה – אפשר לאכול אותו עם הקליפה.

חובבי התותים יתענגו על הצ'ה שגדל במשק "מלוא הטנא" שבכרמי יוסף. הצ'ה הוא פרי ממשפחת עצי התות ומגיע בצבעי אדום, ורוד וכתום. הסינים מכנים אותו תות מלוני הוא מזכיר בצורתו פטל בהיר וטעמו משלב בין ליצי לתות עץ ונחשב פחות מתוק משניהם יחד.

אוטו מגיע החורף וכולנו נתענג על בננות צהובות. אז מה דעתכם על בננות סגולות? הן מגיעות ממשק "עידן הפרי" כמושב בצת, שם מתמחים בגידול זנים מיוחדים ומסקרנים של בננות. בפנים הבננה הסגולה קצת חיזורת אבל מצוידת בטעם עדין יותר מזה שהורגלנו אליו. ומה בנוגע למחירים? לא זולים כל כך. מחירים לדוגמא: בננות סגולות – 18 ש' לק"ג; קיווי צהוב – 5 ש' ליחידה; פטאיה – 8 ש' ליחידה; אנדיב אדום – 8 ש' ל-100 גר'; קקטוס – 8 ש' לק"ג; מיני מנגו – 12 ש' לק"ג; וצ'ה – 25 ש' למארז.

עוניים שזוכים אצלו להצלחה הוא מספר על צנן אבטיח שפחות אהבו: "הישראלים לים רוצים תמיד חרש אבל כדי לדעת מה הם רוצים צריך כל הזמן לנסות ולא תמיד זה הולך".

## טעים, קישקשתא

את הפירות והירקות החדשים תמצאו בכל יום שיש בשוק האיכרים בנמל תל אביב ובשווקי האיכרים הנרספים ברעות, בגבעתיים ובקרום בשוק חרש בפתח תקווה. כדי לערוך היכרות עם הפירות והירקות החדשים שיכבנו העונה, יצאנו באחד מימי השישי לשוק האיכרים בנמל תל אביב. שם חיכו לנו דוכנים שעליהם ניצבים בסדר מופת פירות וירקות בשלל צבעים.

"הפירות והירקות שתמצאו כאן נמכרים עד סוף אוקטובר ותחילת נובמבר", אומר שלמה אברבנאל, חקלאי ממושב תאשור שבחבל הבשור, "בהמשך יגיעו זני ירקות השורש שיעשו פלאים לתבשילי קדירה ומרקים שאהובים בחורף". ברוכן של אברבנאל גילינו את השרידים של קישקשתא או בעברית, עלי קקטוס. אברבנאל הציע לנו עלה קקטוס ומסביר שהוא אכיל.

לעלי הקקטוס (נפוליטוס) טעם חמצני מץ ועדין. אחרי הביס הראשון שהשאיר אותנו בהלם, חיסלנו במהירות את כל העלה. שלמה הסביר שעלי הקקטוס טרבים לשרדוג סלטים והם מעולים לתבשילי עוף, דגים ובשר. בהמשך התלהבנו מפטאיה שמגיי עה בצבע סגול וצהוב. הפטאיה, שנקראת "ביצי הדרקון", באה ממשק בר נס שבמושב ביצרון. מדובר בזן קקטוס סגוני וחסר קוצים שתודות לטעמו החד מוץ מתוק לא ישמש רק כקישוט. תוכלו לשרדג איתו סלטים ולהכין ממנו מיצים טבעיים ובריאים.

## כשתות מתחתן עם פטל

את עלי האנדיב הלבן המרירים מחד לייף העונה האנדיב האדום. הירק הצביר עוני מגיע מחוות תקוע. מסתבר שפרט

התפתחות הקולינרית צוברת תאוצה בשנים האחרונות. זאת כנראה הסיבה שהחקלאים והמגדלים עורכים לנו היכרות עם זנים וסוגים חדשים של פירות וירקות. "תכניות הבישול הרבות העלו את המודעות לקיומם של זנים חדשים של פירות וירקות", אומר אורי רבינוביץ, חקלאי ממושב צופית. רבינוביץ נחשב חביב על השפים המובילים בהם שגב משה, ישראל אהרוני ורפי כהן. הוא מספר שהם קונים את הפירות, הירקות ועשבי התיבול שמוגשים במסעדות שלהם אצל החקלאים שלא פעם מגדלים עבורם בחלקות נפרדות את התוצרת. תהליך הגידול כולל פיתוח ואיקולום של זנים שונים. לא הכל מתקבל בהתלהבות ולצד בטטות סגולות וגזרים צביר



צילומים: יהושע יוסף

שוק באיכרים בנמל תל אביב