

טעמים של קיץ

זהו, חם בחוץ. אפשר לוותר על התבשילים, אפילו להקפיא את הקדירות. עכשיו צריך משהו אחר: מלבי, פירות, אולי איזה יוגורט קטן, וכמובן - גלידות • **הילה אלפרט** עם המילון המלא שירענן לכם את העונה החמה



שמרגישה כמו קרם שמנת בזכות תהליך ייצור ששוקלל משך שנים, ונוסח סופית לפני 50 שנה.

וואטבי - נפוץ במקומות שבהם יש הרבה מים: בחצי האי איוו ובמחוזות שיוואוקה ונגנו (האלפים היפניים). לכאן הוא מגיע בצורת מסחה או אבקה. ציורו פרמינגה, מומחית לבישול יפני לפי תורת יין ויאנג, מוסרת בהתרגשות שהוואטבי, למרות החרירות ומכת החום שמתפשטת בפנים, הוא יין גדול, שגורם להוצה קלה, שכידוע מקדרת את הגוף ומוציאה רעלים מנקבוביות העור. ההסבר הוא מתיישב עם שאר האורזים החמים שבהם אוכלים את האוכל הכי זריף בטענה שהוא מקרר, וכמו הוואטבי, מסייע בלוחמה בחיידקים שנוצרים כתוצאה מהחום.

זעתר - הגברת האון, טיפול בדלקות ובעוד רשימה ארוכה של תחלואים, הועתר לברו מתפקד כמו ארון תרופות. הנוצרים, שרואים בו צמח קדוש, השכילו לשלב אותו בכמות גדולה של ליקרים. במקום שבו גדלת, כשעוד היה מותר, היינו קוטפים אותו בהרים, מייבשים בשמש, כותשים באבן ומערבבים עם סומק ומלח. היתה יוצאת תערובת דומה לזו שמכרים בחנויות, רק בלי השומשום המטופש.

קרמון של הפלודה הפרסי שאותו תמצאו באות פ"א. ישראל, שהתחילה עם גלידת מסטיק ביפו, היא מעצמת גלידריות. הפיתוח של הקיץ הזה שייך לבעו קווינטר ולברק בית הלחמי. מדובר בגלידה שעשויה 100% חלב עיזים, אבל לא מרגישים את זה בטעם שלה. זה נחשב להצלחה גדולה אך לטעמי זה תבל.

דבש - כשבתנ"ך חוזרים שוב ושוב על המילה דבש, כנראה שמתכוונים לדבש. כי הארץ זבת חלב ודבש, אבל דבורים, למעט פעם אחת, לא מוכרות בספר. הקיץ הוא הזמן שבו רודים את מרבית הדבש, וזה הזמן שבו ערביי הארץ מפיקים סירופ ענבים צמיגי ונהדר - דבש. אפשר להשיג אותו בעיר העתיקה או בשווקים המקומיים של יישובים ערביים בצפון. דעו אותו, המתיקו את יומכם. הוא מעולה בתבשילי כשר ובקינוחים.

המאירי - ולו רק בגלל השיווך המושלם לאבטית, היה ברור שהרשימה הזו חייבת לכלול פטה, והמאירי היא הטובה מכולן. כ-1840, צמוד לרובע המוסלמי של צפת, מעל מעיין זורם ומול שטחי מרעה טובים, פתחה משפחת המאירי את המחלבה העברית הראשונה. שם מיוצרת פטה 18 אחוזי שומן,

אבטיח - צילילי מיתר מתוח מלווים בהו, קליי פה עבה ועוקץ ירוק הנתלש בקלות, או פשוט מוכר שאפשר לסמוך עליו. זו הדרך לאבטיח מוצלת. האבטיח הוא בן גדול למשפחת הדלועים, שנולד באפריקה. הראשון שטופח כאן נקרא מללי, אבל מכיוון שהוא מלא בגרעינים, לא אוכלים ממנו היום ומשתמשים בו לתעשיית הפיצוח הגרעיני. מכשיר אכזר מבקע את האבטיחים הבשלים, לוקח מהם את הגרעינים ומשאיר את הליבה והקליפה בשמש, להתבוסס בעסיסן האדום.

במיה - נולדה באזור אתיופיה. אלינו הגיעה סביב המאה ה'13, לאמריקה ולאירופה הגיעה מאוחר יותר עם ספינות העבריים, ועד היום יש לה נוכחות חזקה במטבח הקריאולי. בארץ היא מופיעה בעיקר בתוך תבשילים אבל בשנים האחרונות היא התי חילה לתת הופעות פריכות מהמזרח הרחוק, שם מקובל לטגן אותה. כל שהיא מבקשת זה שתטפלו בה נכון. שלא תפצעו אותה, שתייבשו אותה לפני הבישול, והיא תישבע שלא תויל עליכם ריה.

גלידה - קשה לקבוע מי בדיוק היה הראשון שעירבב שלג עם עסיס פרי. אנתו יודעים שבי רומא ובסין העתיקה מכרו אטריות עם קרח, צאצא



סלט ענבים עם גבינה בולגרית

כל מה ששמעתם על ניגודים שעובדים בזוגיות תקף גם לגבי המתכון הזה. כמה שהענבים יהיו מתוקים יותר ככה הם יקבלו יפה את החרירות של המלפל ומליחות הגבינה.

החומרים (ל-2-4 מנות):

- 2 כוסות ענבים לבנים ללא חרצים, חצויים לאורכם
- 1 בצל ירוק קצוץ דק
- 20 עלי כוסברה
- ½ מלפל אדום חריף
- 6 שקדים קצוצים גס
- שן שום קצוצה דק
- 5 כפות שמן זית
- מלח אטלנטי או מלח גס
- 120 גרם גבינת פטה, עדיף שמנה ומחלב כבשים

מערבבים את כל החומרים, למעט הגבינה שאותה מפוררים מלמעלה או מסדרים בפרוסות.