



המתכון של שף אסנת לביא ממסעדת "סלטה"

קארי תאילנדי ירוק

המרכיבים:

- 4 נתחי פילה ללא עור משני דגי בורי או כל דג ים אחר, חתוכים לרצועות בינוניות
- 2 בצלים פרוסים דק
- 2 בטטות גדולות חתוכות לקוביות של 2 ס"מ
- 2 חצילים חתוכים לקוביות של 2 ס"מ
- 1.5 ליטר ציר עוף או ציר דגים
- 1 פחית חלב קרם קוקוס
- 2 כפות מחית קארי תאילנדי ירוק
- 1 זר כוסברה לקישוט
- מעט שמן
- 1 כפית מלח
- ½ כפית פלפל שחור
- 1 כף סוכר

אופן ההכנה:

משמנים מעט את קוביות החצילים ומכניסים להשחמה לתנור ב-200 מעלות. מטגנים בסיר את הבצלים עם מעט שמן עד להשחמה, מוסיפים את הקארי הירוק ומטגנים כמה דקות. מוסיפים את ציר הדגים, חלב הקוקוס והבטטות. מבשלים על אש בינונית עד שהבטטות רכות, מוסיפים את המלח, הפלפל והסוכר, טועמים, ומתקנים לפי הטעם. כשהבטטות רכות מכבים את האש ומניחים בצד. לפני ההגשה מחממים את הציר שוב, מוסיפים את רצועות הדגים ומבשלים במשך 5 דקות על אש בינונית. מגישים לקעריות מרק ומוסיפים כוסברה קצוצה מלמעלה. מגישים לצד אורז לבן.



הסלמון שהזמנו לעיקרית היה כבר ממש מושלם. רצועות הדג נעשו ברוטב שמנת עם ברנדי ופלפל מדגסקר והוגשו על מצע גיוקי נהדר. המנה השנייה – לזניה פטריות וגבינות – קצת איכזבה. אמנם עלי הלזניה נעשים במקום, אבל היא לא הייתה יוצאת דופן. על קפוצ'ינו חזק החבר ואני סיכמנו שלא חסרות מסעדות מעולות ברחבי הארץ, גם בגזרת הכשרות; אבל לפעמים נוצר הרושם שחלקן אפופות כמיהה סיופית להרשים בכל מחיר. התוצאה מרתקת, בהחלט לא שגרתית, אבל לעתים מייגעת ומתרחקת מהצורך האנושי הבסיסי – לשבוע מאוכל פשוט וטוב. "סלטה" מצליחה לעמוד במתח הזה בגבורה. מקום ביתי, אינטימי, צנוע, חף מיומרות, שמשרר נינוחות שנדמה שכבר פסה מהעולם הקפיטליסטי. הבעלים יובל נבון מנהל מסעדה מצוינת, אבל לא אוצר תערוכה על חשבון הסועדים. השפית אסנת לביא מוכשרת מאוד, אבל אין תחושה שהיא מציגה על הצלחת יצירות מוזיאון.

motzash.asaf@gmailcom

ב"סלטה" אי קסום של שפיות. זה התחיל בשלוש מנות ראשונות מצוינות. בעצם זה התחיל עוד קודם לכן, בתפאורה משמחת ועדינה: מפות משובצות, רצפת עץ חשוף, ארגוני ירקות מעץ, חפצים וינטג'יים כמו מכונת כתיבה ומשקל ישן, וגם צילומים על הקירות של בעל המסעדה, יובל נבון, שהוא גם צלם מקצועי. ואז זרמו לשולחן שלנו לביבות תרד, "סגול כהה" ו"חלומי שהתגשם". אני לא מחובבי משחקי המילים על מנות, ומעדיף תיאורים פשוטים שמתארים נכוחה את המאכלים. אבל אם מתעלמים לרגע מבחירת השמות, פוגשים במנות נהדרות: "סגול כהה" התגלה כשילוב מופתי של רצועות סלק דקיקות עם אטריות אורז שנמהלו בוויניגרט אסייתי ובוטנים מסוכרים ושומשום. מנה מיוחדת וטעימה ביותר, ועם זאת לא מקושקשת מדי. גם גבינת הצאן הקפריסאית שלוותה בפטריות ופלפלים מוקפצים ברוטב קרם צ'ילי עדין, והלביבות שהגיעו עם יוגורט חמצמץ, היו שתי מנות מרעננות שמותירות בפה טעם של עוד.

סלטה: רמב"ם 10, רעננה. 09-7485983. א'-ה': 8:00-23:30. ו': 8:00-15:30. מוצ"ש: חצי שעה אחרי צאת השבת עד 23:30

א ביסלע

אי שפוי של קסם פשוט וטוב

00	IP	M	K	U	W	K	ש
קולטורופוביים	ברחובות בסביבה	אדיב ומחויך	מושקעת בפשטותה	פלייליסט מפתיע באיכותיות	יש	רבנות רעננה	בינוני

צילום: אפרים דומב, יובל נבון



במסעדות רבות, הניסיון להדהים בא על חשבון הקסם שבפשטות. בעגה המקצועית קוראים לזה "וירטואוזיות". בעגה העממית זו פשוט פלצנות. מסעדת "סלטה" ברעננה מצליחה להתבלט לטובה, ולהגיש אוכל מצוין וחף מיומדרנות

אסף וייס

בלהגיש מזון שניתן לעכל, אלא מייחלות לרקוח יצירות חד פעמיות. אבל מגיע הרגע שבו לוקחים את הכיוון המבורך הזה קצת רחוק מדי. הרגע הזה שבו הניסיון להדהים בא על חשבון הקסם שבפשטות, שבו נדמה שהפאי ממולא בשמים, ושבמקום פירות ובשר מגיעות על הצלחת שקיעות שמש. בעגה המקצועית קוראים לזה לפעמים "וירטואוזיות"; בעגה העממית, זו פשוט "פלצנות". הסצנה הקולנירית התל אביבית כבר מזמן הרחיקה למחוזות הרהבתנות המוגזמות ולכן לא מפתיע שבשנה האחרונה מתרחש שם תהליך של חזרה לעבר מחוזות העממיות ולמסעדות השוק הפשוטות יחסית, ולעתים מתעוררת התחושה שגם מסעדות כשרות רבות נכנסות לסחרור המיותר של הניסיון להדהים בכל מחיר. על כל אלה חשבתי בזמן שאכלתי במסעדת "סלטה", דווקא לאור העובדה המשמחת

בלהגיש מזון שניתן לעכל, אלא מייחלות לרקוח יצירות חד פעמיות. אבל מגיע הרגע שבו לוקחים את הכיוון המבורך הזה קצת רחוק מדי. הרגע הזה שבו הניסיון להדהים בא על חשבון הקסם שבפשטות, שבו נדמה שהפאי ממולא בשמים, ושבמקום פירות ובשר מגיעות על הצלחת שקיעות שמש. בעגה המקצועית קוראים לזה לפעמים "וירטואוזיות"; בעגה העממית, זו פשוט "פלצנות". הסצנה הקולנירית התל אביבית כבר מזמן הרחיקה למחוזות הרהבתנות המוגזמות ולכן לא מפתיע שבשנה האחרונה מתרחש שם תהליך של חזרה לעבר מחוזות העממיות ולמסעדות השוק הפשוטות יחסית, ולעתים מתעוררת התחושה שגם מסעדות כשרות רבות נכנסות לסחרור המיותר של הניסיון להדהים בכל מחיר. על כל אלה חשבתי בזמן שאכלתי במסעדת "סלטה", דווקא לאור העובדה המשמחת

בריוק לפני שיצאתי במסעי לכיוון מסעדת "סלטה" ברעננה נחת אצלי השיר "שמים בפאי" של המשורר רוג'ר מק'גו. תרגמה את זה יפה חברה שלי עלמה איגרא: מְלָצֵר, יֵשׁ לִי שְׁמַיִם בְּפֵאִי / תֹּאצִּיא אוֹתָם כְּכָר אִם אֶפְשָׁר, / תִּשְׁמֹר לְעֶצְמָךְ פֶּאֶר שְׁקִיעוֹת שְׁמֶשׁ, / הַזְמַנִּי פְרוֹת וּבָשָׂר. לֹא סוֹבֵלֶת שִׁירָה שֶׁל תִּנְשִׁמָּה, / אוֹ עֵנָן מִצֵּפֶה בְּזֶהָב, / מִשָּׁב הַעֲרִפְלִים מִפְּרִיעַ לְאַפּוֹנִים, / וְהַצִּיָּפֹס קָר לְגִמְרֵי עֶקְשׁוֹ. לֹא אֶכְפֵּת לִי אִם קָאן הַשֶּׁף הוּא אֶמֶן / שְׁמִיצִי גִצִּירוֹת מוֹזָאוֹן, / רוֹצֶה שְׁתִּי פְרוּסוֹת מֵאֶפֶה אֲוִירֵי, / לֹא יָקוּם שְׁמַחֲלִיק בְּגֶרֶן. יֵשׁ עוֹד הַמֶּשֶׁךְ, אֲבָל זֶה לֹא מְדוּר שִׁירָה פֶּה, וּמִשְׁלָמִים לִי כְּדִי שֶׁאֶכְתּוּב עַל מִסְעָדוֹת. אֲנִי גַם נִהְנֶה לִכְתּוּב עַל מִסְעָדוֹת, בַּעֲיָקָר יִצִּירוֹת, כֹּאֵלָה שֶׁמִּפְעַם בָּהֶן דְּבַר־מָה יוֹצֵא דוֹפֵן הַמִּבְקֵשׁ לִפְרוֹעַ אֶת הַשְּׁגָרָה. מִסְעָדוֹת שֶׁלֹּא מִסְתַּפְקוֹת רַק