

22.84x36.38	1/2	עמוד 10	שעות 24 - ידיעות אחרונות	09/11/2015	50402145-1
ראונד טייבלט פרויקט בחסות של אמריקן אקספר - 46680					

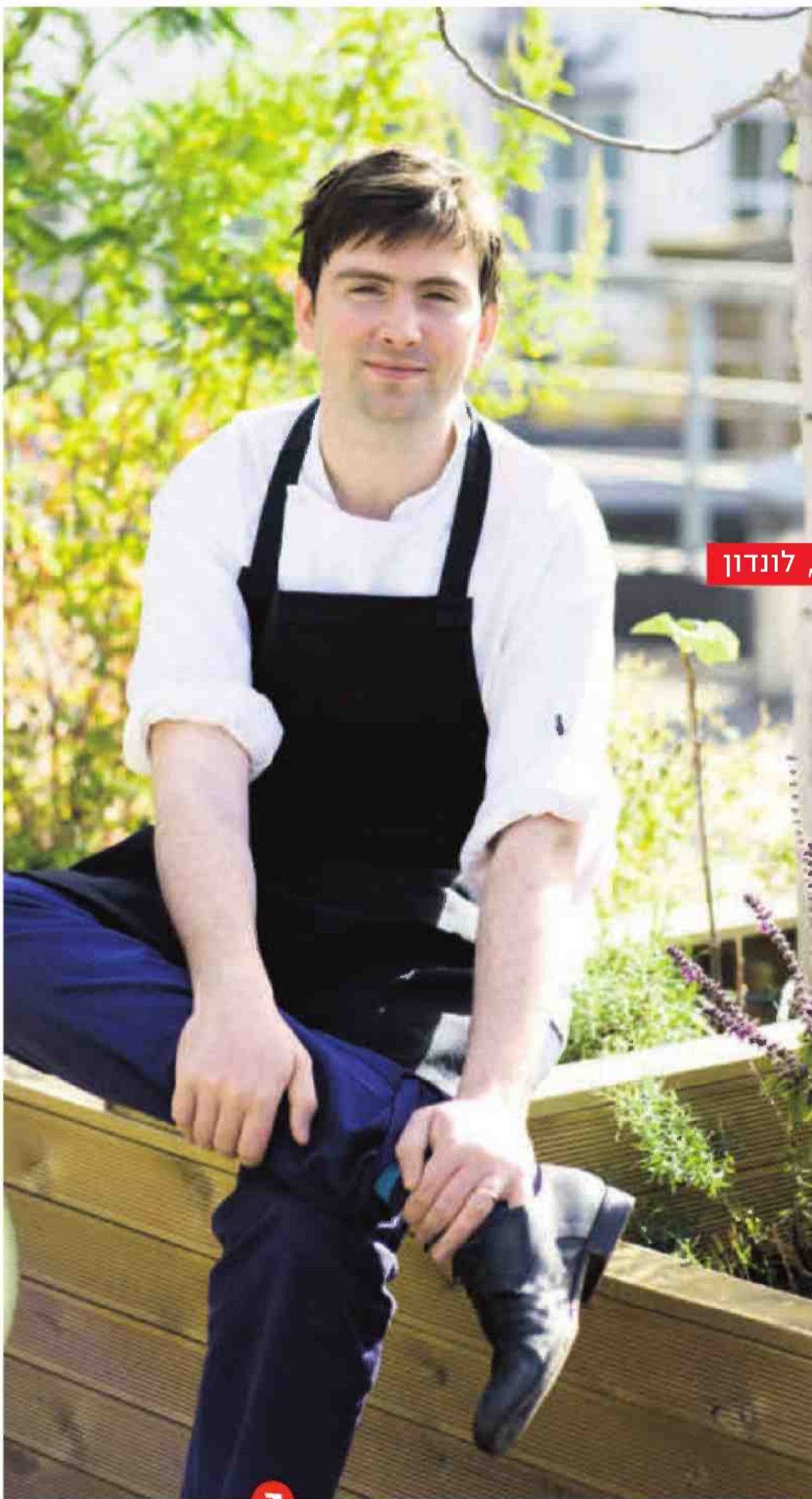
שעות נוספות

השף הכי לוהט
בבריטניה מגיע לבשל
בתל-אביב ומפרגן
למטבח המקומי

10

שעות נוספות

היורש של ג'יימי אוליבר



סטפן (סטיבי) פארל, השף הכי לוהט בבריטניה כיום (בטח שמעתם על "קראפט" שבבעלותו), יבשל השבוע בתל-אביב, למרות הדרישה מצד מחרימי ישראל לבטל את הביקור. יניב חלילי דיבר איתו על הפריחה של השפים הישראלים בלונדון ("המטבח שלכם מלא בטעמים ותבלינים ונשען על אוכל בריא ועל אכילה ביחד, שזה הטרנד הכי גדול") ושמע למה פרות צריכות לאכול פירות

קרוב לצלחת / יניב חלילי, לונדון

+ "אין לכם מה לעשות, חוץ מלהטריד שף?!" - במילים אלה ענה השף הבריטי הנחשב סטפן (סטיבי) פארל לתומכים של עמותת החרם בבריטניה, לאחר שאלה פנו אליו ודרשו שיבטל את ביקורו בישראל. אבל פארל מחרימם רק מוצרי מזון ירודים - לא מדינות. גם זמן, מתברר, אין לו בשפע. השף הבריטי הצעיר הפך למעצמה קולינרית ולמבשר הרשמי של המטבח הבריטי החדש והמתוחכם - והוא רק בן 30. פארל, שכבר זוכה לכינוי "היורש של ג'יימי אוליבר", חולש על קומפלקס לונדוני בין שלוש קומות שבי מרכזו המסעדה הנחשבת "קראפט" ולצידה בית קפה, ברי קוקטיילים וחנות מזון. בבעלותו שתי מסעדות נוספות, "דוק קיטצ'ן" ו"רוטורינו", שנפתחה לא מכבר בשכונת דולסטון, באיזור הכי רותח בבריטניה הבריטית. כשאני נפגש איתו ב"קראפט", הוא רכון על האיפוד - ולא כדי לענות למחרימים. "אני בדיוק עובר על הספר החדש שלי, בודק שכל הכמויות נכונות, מתקן שגיאות", הוא אומר. הספר מצטרף לתוכנית הבישול "ספייס טריפ", שהוא מגיש בערוץ 4 הבריטי, ויקבל ודאי מקום של כבוד לצד שלושת ספריו הקודמים והפסלון שניתן לו כשזכה, לפני חמש שנים, בתואר "השף הצעיר הטוב ביותר בבריטניה".

המיתון הציל את המטבח האנגלי

אפשר היה לחשוב שעם הספק כזה בפרק זמן כה קצר, פארל מחפף. אבל פארל מתייחס לאוכל שלו כמו אל מדע והמטבח שלו נראה כמו מעבדה, עם חומרי גלם המאוחסנים בקופסאות קטנות וכלים קטנים באמצעותם הוא מרכיב מנות דימינויות. למעשה, הוא נחשב בבריטניה לאחד ממבשריו של המטבח הבריטי החדש וכדאי להדק חגורות או אולי דווקא לשחרר מעט את החגורה של המכנסיים כשמדברים על מנות הרגל שלו: ברווזו אפוי בחימה, בתוספת רבש, שעועית רחבה, מיסו, גזרים מוחמצים וכרוב; צלופח מעושן וצלוי עם חומץ מאלט וכרישה כבושה; ומבחר הירקות המוחמצים שלו, מעוטרים באבקת מלפפון ומוגשים לצד יוגורט מיוחד שהוא רוקח בעצמו במרקם של גבינת לבנה. "היום, הבישול הבריטי החדש מסתכל החוצה, באותה

מבשל רק מצרכים שאפשר להשיג באנגליה. השף סטפן פארל

מידה שהוא נשען על חיבור למסורת", הוא אומר בראיון שאנחנו עורכים לקראת הגעתו לישראל, לבשל במסגרת פסטיבל האוכל "ראונד טייבלס". "הצלופח שאני מבשל הוא ממחוז לנקשייר, הפטריות מסקוטלנד ואת הברווז אני אופה בחימר כי זו מבחינתי טכניקה

14.74x27.68	2/2	עמוד 11	שעות 24 - ידועות אחרונות	09/11/2015	50402184-4
ראונד טייבלט פרויקט בחסות של אמריקן אקספר - 46680					



הבר במסעדת קראפט

באותה שנה זכה גם בתואר "השף הצעיר הטוב בבריטניה". היום, הוא אומר בצניעות הרבה המאפייעת אותו, זה לא היה קורה. "זכיתי בתואר כשהגל של המטבח הבריטי החדש רק התחיל. היום יש שפים מאוד מוכשרים - לא הייתי זוכה בתואר."

המטבח הישראלי טרנדי בעולם

במסעדה שלו, על עשרות המנות שבתפריט, לא תמצאו חומר גלם מיובא אחד - הכל מגיע מבריטי ניה. מדובר באתגר אדיר, לאור העובדה שבריטניה מצטיינת בעונה אחת בעיקר - סתיו אפרורי שנמשך בערך 300 ימים בשנה. "זה לא רק הישענות על חומרי גלם מקומיים, אלא היכרות עם היצרנים המקומיים. אם אני מגיש בשר פרה במסעדה והוא לא מספיק טוב לטעמי, אני פונה למגדלי הבקר ומבקש מהם שיאכילו את הפרות ביותר פירות, כדי שיהיה יותר סוכר בבשר כך שבפעם הבאה הבשר שאגיש יהיה טוב יותר. האוכל שלי נשען על מזון עונתי ואני ממציא מתכונים וחושב כל פעם מה אני יכול להכין מחומרי גלם טריים."

אחת ההמצאות המזוהה עמו היא אבקת מלפפונים מיובשים, שמתגלה כטעימה ומפארת כמה ממנות הדגל בתפריט. עוד הוא מגיש במסעדה צלוחית עם מה שנראה בהתחלה כזיתים סורים דפוקים, אלא שטעימה קטנה מגלה כי מדובר בפירות יער, שהוא השרה בתוך ג'ין, ייבש, הכניס לשמן עם תבלינים והמליח. "אולי יהיה טוב להגיש אותם עם מרטיני", הוא מהרהר בעודנו מנשנשים יחד.

בישראל הוא יבקר השבוע לראשונה בחייו - והוא נרגש באופן כן ואמיתי לקראת הביקור במסגרתו ישתלט על מטבח ה"קופי בר" בתל-אביב ויבשל את המנות המשובחות שלו. "אני מתרגש אבל גם חושש, כי אני מבשל תוך הישענות על חומרי גלם מקומיים ואני לא מכיר את כל חומרי הגלם הישראליים."

שפים ישראלים, לעומת זאת, הוא מכיר. "הייתי בפאלומאר, המסעדה של אסף גרניט בלונדון ואני מכיר כמוכח את יותם אוטולנגי. אני מבין למה המטבח הישראלי הפך לטרנדי בכל העולם - הוא נשען על ירקות טריים, על אוכל בריא ועל תפיסה של שיתוף אוכל, של אכילה ביחד, שזה הטרנד הכי גדול בלונדון היום. אוכל ישראלי גם מלא בטעמים ובתבלינים, דבר שאני מתחבר אליו. אם היית שולח אותי לאי בודד ואומר לי שאני יכול לקחת רק חומר גלם אחד, הייתי בוחר במלח. בלי מלח אתה לא יכול לשמר מזון ולא יכול לבשל שום דבר. מלח הוא טעם החיים."

מסורתית. מה שעזר למטבח הבריטי להתעורר, זה המיתון העולמי. שפים רבים, כולל אני, מצאו את עצמם עם תקציב מוגבל מאוד והיינו צריכים לחשוב אחרת על אוכל. כאן גם נכנס הקונספט של מסעדות פופ-אפ (מסעדות שנפתחות לתקופה מוגבלת וזמנית מאוד - קונספט מאוד פופולרי בלונדון - י.ח.) והחרידה של אוכל רחוב למסעדות עילית. אתה כבר לא צריך מיליון פאונד כדי לפתוח מסעדה". פארל יכול ללמד כל אחד איך להפוך תחביב בעל תשוקה למקצוע של ממש. הוא נולד וגדל בעיר בירמינגהאם - הפתח תקווה של בריטניה - מקום שהצטיין בעיקר במסעדות ירודות של פיש אנד צ'יפס. הוריו הם רופאים ובחופשות נסעו בני המ"שפחה לטיולים קולינריים בעולם. "שנאתי ללמוד בבית הספר ושנאתי לשטוף כלים, אז התנדבתי מגיל צעיר לבשל בבית הייתי ממציא כל מיני מנות. היו מנות שיצאו אסון, אבל רק כך למדתי". בגיל 16 הוא נסע ללונדון והפך לבחור הצעיר ביותר שהתקבל לעבודה במטבח של "ריבר קפה", מסעדה איטלקית מיתולוגית במערב לונדון, שם למד לבשל מנות מוצלחות עם מספר מצומצם של מרכיבים. בשנת 2010 הוא ביצע מהלך מבריק: חבר למעצב הרהיטים טום דיקסון ופתח בתוך חנות הרהיטים שלו מסעדת פופ-אפ קטנה. מהר מאוד הפכה המסעדה הזמנית הקטנה לשם דבר וכל ההזמנות, לפרק זמן של שלושה חודשים, היו מכורות.



מנת עוף במסעדת קראפט