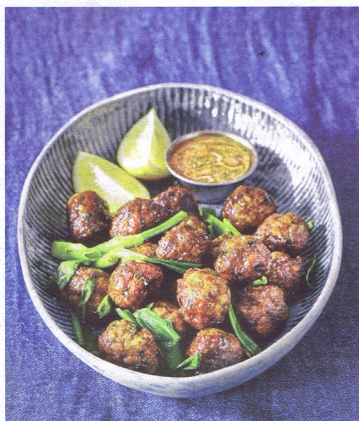




עשת: "גרקו הייתה מתנה לגיל 50, חלום שרציתי בו מאז שנכנסתי לעסקי המסעדות. פתחנו אותה לפני שנתיים וחצי, והספר נכתב במקביל, במהלך התחקיר שעשינו לפני הפתיחה"

עקשורה סניפים עם 550 עובדים. גרלנו מאור, ומהר, בתקופה כלכלית לא פשוטה. בעיניי, גם הקונספט הקדים את זמנו", מספר עשת. כאשר לרוב שני בניו בהפרש של שנה (כיום הם 21 ו-22), יצא עם משפחתו לטיול של שנה. "מיני במקומי מנכ"ל, ויצאנו לדרך, במטרה להגיע לאי. אחרי שטיילנו משנה חורשים, קיבלתי באליהם שהחברה בקשים. היינו אז בגלסון שבאר הדרומי של וולונג".

החברה נכנסה לתהליך ארוך של פירוק, כשעשת ביכר להישאר באותה תקופה בני זילנד. "קיבלנו החלטה קשה - להישאר שם לתקופה, שהפכה לעשר שנים". על התקופה, ועל הסערה שנוצרה עם קריסת החברה והישארותו בניו



ויילנד, הוא מספר בהרחבה בכנסת תיעודי שיצא מוקדם יותר השנה, "ויתרה לגן עדן". "התחלנו להזמין תסיסות (בחורה) לישראל, ואני נוסע בכביש, הילדים מאחורה. ואני תתאים לא רואה כלום בעיניים, רואה ששורה. עצרתי את האוטו ואמרת לאשתי שאני לא יכול לנסוע. אם אני חוזר לארץ - אני את, הוא אומר שם.

אצל המאמות היווניות

ובחזרה לדגים. "ערב אחד ישבתי במסעדת דגים בעיר, ובשולחן לידי ישב הבעלים, והתלונן בקול רם שנמאס לו ושואו מת למכור את המסעדה. בלי שום ידע מקדים על מסעדות, הצעתי לקנות ממנו את המסעדה והוא הסכים".

קריסה ובנייה מחדש

עשת, יליד תל אביב, החל את דרכו הקצוצית כצלם. "מאז שאני זוכר את עצמי הייתי עם מצלמה בהתחלה צילמתי למעריבי לבושה ומגיל 15 - לעיתון מעריב". אחרי שירות צבאי כצלם ולימודים בחו"ל הקים עם אביו, צלם האופנה מולה עשת, את "מולה סנטר" מעון קורסי התרמית שבונו "מטמורפוזות" בשנות ה-90. "סדרת קורסים שמלמדת על תזונה, טיפוח, איפור וסטילינג. עסק של



שנים חזרתי פתאום לצלם, כשעברנו על הספר. גם בכך הוא מהווה עבורי סגירת מעגל", מוסיף עשת.

(מחבר: מרדכי שניידמן)
 ע'מך ו'תתק"ל
 (מחבר: מרדכי שניידמן)
 ירוטע ו'תתק"ל (מחבר: מרדכי שניידמן)
 (מחבר: מרדכי שניידמן)
 (מחבר: מרדכי שניידמן)
 (מחבר: מרדכי שניידמן)

בפרוס עונת החרושת | מטחנה לשקדים ולאגוזים

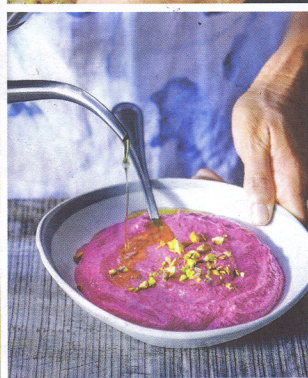
[illegible]

האהובה עליו מבין בנותיו הקוליות
מגיעים מהסביבה לאכול אוכל
הדר, עם המשפחה. גר, לעומת
למסיבה. תגיגה שבאים אליה במיוחד.
בגאווה.

לארבע המסעדות יתווספו מאוחר יותר השנה גלדיריה וסניף שני של גרנק, שיתפרסו יחד על 700 מטרים רבועים בחזית מלון העסקים החדש של רשת מריוט שייפתח בהרצליה פיתוח. בעודנו מבירים, חבורת מלצרים מגיחה אל הרחבה, יוצאת במחולות ומתוספת בהרבוקות לרגל יום הולדתה של אחת המסעדות. שמיי.

הישראלים והנשמה היוונית

אנחנו נפגשים לרגל היצירה לאו"ם של "זכור" מטבח ויוז", ספר הידוע החדש של עשת וזכור. אהבה לאוכל ולתרבות הקולינרית של ויוז, ותרודה של התקופה שחולל ע"מ עמרי כרומי של המלצות אוכל, מבטרים אנשים צעירים במחנות ויוז והאוכל השונה בכל אחד מהם, וגם מתכוונים שנישם שם הסעודה אליאב גולדברג (שאליו הצטרף האחרונה במסכת הסעודה גם הסף המועדף מאיר קלדרון). וזה תחת יצא מביט הדפוס, והנה בכל מצ"ח הספר, כל שנה, גורלם, מהם עבר ככל המבטעה. את צילומי האוכל צילם הצלח דן פרץ. במסכת מנצח, עקרות הסתבת נעמי אליאוביץ', על העיסובים, על שפירם על צילומי האווירה מיוז. "אחרי המון



כל הריכוז מובילת לרומא, ובנוסף הגדול, שבעצרים לאורך השדרות הרחבות שבאן פארק-סיטי. מניעים לבחור למרכז המחזורי שפאניו-מבית-הכנסת, כמבטלת לוינסקי, תפאום-סיטי חיים. הדריים והגורק, הגדולה מסודרת על מוכר המרכז המחזורי בציקו עשת, מלאה עד אפס מקום. ברקע שירים של מירומנס וויורנס לראיא, ועל השולחן-תמונצו צלויים על אסאלבה, ריבוי, שנגאנאק וברית קולטוריו מוטונג, קיצוצת וקווינצי פרחות ועל נפן מולאליה בהשאר המטבח של העיר סלונגיני תאליקדירי-והובל נשטם עם חזון וחושו בו דבלי תאליקדירי-ויצומים.

מימין למסעדה, ביסטרו גרינברג, נקודת ההיאחזות הראשונה של עשת במרכז המסחרי, משמאל - פיצריה וג'לאטריה איטלקית, גם הן קרויות גרינברג. עשת הוא הראשון להתוודות מי



דורבה
מאזורי חן

צביקי עשת הוא איש עסקים שקרס וקם, והמציא את עצמו מחדש כמסעדה. הרבה מסעדות פתח וסגר, אבל המסעדה היוונית שלו היא האהובה שבבנותיו. וכשיוצא גס ספר, שכולו שיר אהבה לאוכל ולתרבות הקולוניית של יוון – **רועי ירושלים**

בין בניינים עטוים שישמרה צורה ותחסיים במרכזות רחבות שמאזרחות מניות שמוצגות כמוכיות אודר, מאביר. אף אחד לא יודע בדיוק איפה מתחילה כאן רמת האדמה, החודשה, ברוך הגוש הגדול ומתי הוא חופף לאזוריו, וזלך אחר מל גל משל משנה. בתוך 15 שנים הפכו בשקט חולות חוף אל כרך לישיון אדריכלי, מקלט לילה לעשיון העליון. וכמה שזרוע שמעמם.



המסחנה הייעודית.
דנית, אך מופעלת בקלות

מנה עיקרית קוינוס.
מיסה (סלה עם אורז ועשבי תיבול, ראו מתכון) ולוקוסדס (נחור דבש)

לקציצות:

- 500 גרם מילה דג לבן - לוקוס טרי, מוסק א בורי, טחון גס
- 1/2 בצל סגול קצוץ דק
- 1 ביצה
- 1/2 כוס מירורי לחם
- 1 שן שום כתושה
- 1 כמות שטוחה מלח
- 1/2 כמות פלפל שחור גרוס
- קליפת לימון מגוררת
- 5 כמות כוסברה קצוצה
- 4 כמות נענע קצוצה
- 5 כמות שמיר קצוץ
- 1/2 פלפל ירוק חריף קצוץ
- 1/2 כוס שמן זית

הכנה:

מכינים את הרוטב: מחממים את שמן הזית בסיר. מוסיפים את הבצלים ומטגנים על להבה נמוכה במשך כחצי שעה, עד שהם רכים לגמרי ורעועים. מוסיפים את העגבניות, רסק העגבניות, השום ואת גרגרי החומס הממונים ומוסיפים לבשל על להבה נמוכה במשך כשעה, או עד שגרגרי החומס רכים. מוסיפים 2 כוסות מים, מביאים את הלהבה ומניחים כבד.

מכינים את הקציצות: מחממים את התנור למאמצים מעלות. מערבבים היטב בקערה את כל מרכיבי הקציצות. יוצרים כדורים בקוטר של 4/3 סנטימטרים ומסדרים אותם על תבנית מרופדת בנייר אפייה. מכניסים לתנור וצולים במשך שמונה דקות. מוציאים את הקציצות מהתנור ומוסיפים לרוטב. מבשלים ברוטב במשך כחצי שעה על להבה נמוכה. במהלך הבשלה ובפלפל לפי הצורך.

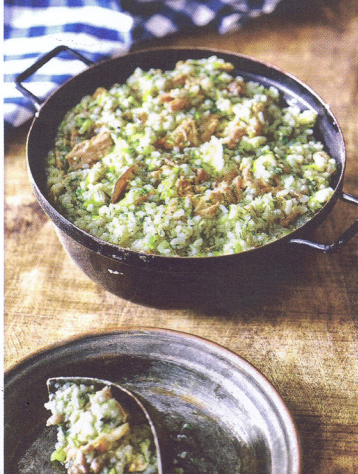
מיקה

צואר טלה מפורק עם אורז ועשבי תיבול חומרים (ל-8 מנות):
2 קילוגרמים צואר טלה, עם העצם
6 כמות שמן זית
4 כמות בצל ירוק קצוץ
5 כמות כרישה קצוצה
3 כמות שמיר קצוץ
1 כוס אורז עול
מלח ומפלפל
להנחה: מעט שמיר קצוץ, מעט מיץ לימון

הכנה:

מעבירים את נתח הבשר לסיר ומכסים בכ"ל לטריים מים. מביאים לרתיחה, מקפים ומנימים את הלהבה. מבשלים במשך כשעתיים או עד שהבשר רך מאוד ונפרד בקלות מהעצם. מוציאים את נתח הבשר מהסיר, ושומרים במפרד את הנוזל המסונן שבו התבשל. מפרקים את הבשר לפיסות גדולות וזורקים את העצם. מחממים את התנור ל-180 מעלות. מחממים את השמן בסיר כבד. מוסיפים בצל ירוק, כרישה, שום ושמיר ומאדים במשך 2 דקות. מוסיפים לסיר את הבשר ואת האורז ומערבבים מעט. מוסיפים לסיר מנוזלי הבישול כך שיוציא לצובה כפול מכל תכולת הסיר. מכמים את הסיר, מעבירים לתנור ואופים במשך 30-25 דקות. עד שהאורז וסגנים והאורז רך. הגשה: מוסיפים מעל התבשיל שמיר קצוץ ומיץ לימון ונגישים.

מתוך הספר "ירקון - מטבח יווני"
g@globes.co.il



ענבים מתובלים, ר"י, וגם ספירתי בהרבה על קאה - היעד שליו אנזי וכני משפחתי נוסעים בכל הורמות ונמצא צפונית לאתונה. את כל זה, יחד עם התבובות, המלחות והמתכונים קיבצתי בספר. כל מה שאנחנו אורבים מהמקום שאנחנו הכי אוהבים".

תנאי הארץ ביוון יצרו מטבח לא מתחכם, שמתבסס על מספר מרכיבי מפתח באיכות מעולה, ובראשם שמן זית, גבינת צאן, דבש, ושפע דגים ופירות ים



פסאקופטס
קציצות דגים ברוטב עגבניות
חומרים:
לרוטב:

- 1/3 כוס שמן זית
- 2 בצלים לבנים קצוצים
- 5 עגבניות חתוכות לקוביות גדולות
- 1/2 רסק עגבניות
- 2 שני שום כתושה
- 5 כמות גרגרי חומס, מושרים במשך לילה בהרבה מים



פסאקופטס
קציצות דגים ברוטב עגבניות (ראו מתכון)