

15.7x22.01	31	עמוד 16	העיר - עכבר פולין	01/12/2010	25126118-6
המכון הפולני מכון לקידום תרבות פולני - 16710					



דיאלוג, לא פיוז'ן, צוק ומימיון, קרנגליצקה, ווידה

פולנים קתולים מבשלים גפילטע פיש?

"בהחלט. אבל זה נחשב אצלנו אוכל יהודי, ומשתמשים אצלנו ברג אהר, לא בקרפיון. אבל אנחנו בהחלט מכינים את המאכל הזה. זו רוגמה להשפעה של המטבח היהודי על המטבח הפולני."

שנדבר על צ'ולנט?

"טוב, מובן שאנחנו מכירים את המנה, אבל היא לא חלק מהמטבח הפולני. זה אוכל יהודי וידוע בפולין כמאכל שמבשלים כל הלילה במיוחד לשבת. בכל מטבח יש מין מאכל קרדה שמייעד למזג אוויר קר, מתבשל במשך שעות על אש קטנה וטוב גם ביום שאחר. אצלנו זה ביגוס, סיר של בשר חזיר ונקניקיות עם הרבה כרוב ותבלינים. היום אפשר להשיג צ'ולנט בפולין רק במסעדות יהודיות. מה שכן, אני לא ממש מבינה מת' אתם אוכלים את זה, עם האקלים החם שיש לכם".

בחורף.

"כן, אתה מתכוון לסוף נובמבר?".

אגנייסקה קרנגליצקה עומדת בראש אימפריה שכוללת שבע מסעדות, ובהן ביסטרו צרפתי, מסעדה איטלקית ומסעדה גורמה - היחידה בפולין שהוכרה אי פעם במדרוך "מישלן". לישראל היא הגיעה עם אגתה ווידה, השפית של מסעדת הרגל שלה, למפגש יחיד מסוגו שאירגן המכון הפולני עם ניר צוק, השף

ל שפים בהפתעה

אגנייסקה קרנגליצקה ציפה תה הפתעה. כשהמארח שלה בישראל, השף ניר צוק, ביקש להציג בפניה את הגרסה הישראלית לאוכל הפולני שהיא מכירה מהבית, היא חשבה שהיא ראתה הכל, טעמה הכל. אבל אז היא אכלה ארוחת ערב בקיטון, המסעדה הוותיקה ברחוב ריזנגוף בתל אביב, וגילתה שהמזון שהוגש לה שם היה אמנם מוכר - אך לא ממש זהה.

"הכבר הקנז'ן שמגיישים בישראל הוא כמעט מררח", היא חולקת חוויות, "אצלנו, בפולין, זה נעשה אחרת לגמרי: בחתיכות גדולות, הרבה יותר מוצק, וגם התיבול אהר. אנחנו מוסיפים למנה קצת יין ארום מתוק. או הרגל הקרושה - אנחנו מבשלים את זה עם חזיר ומוסיפים חומץ. אצלכם זה עשוי מבשר בקר, ובזמן ההגשה סוחטים על זה מיץ לימון או ליים. בחיים לא תראו את זה בפולין".

וכל זה עוד לפני שהיא נזכרת בחי' זרת. "זו היתה ההפתעה הכי גדולה בכיקור כאן", מתלהבת קרנגליצקה, "כל הזמן חשבתי על אבא שלי, שמישר גע על חזרת. אצלנו עושים את זה דר' מה, עם הסלק והכל, אבל כאן זה הרבה יותר חזק ועז טעמים. בחיים לא טעמתי חזרת כל כך טובה. וגיליתי שזה נפלא עם גפילטע פיש".

מפגש קולינרי מסעיר התרחש בין ניר צוק ובין השפיות הפולניות אגנייסקה קרנגליצקה ואגתה ווידה. הן הראו לו איך עושים קאשה, הוא גילה להן את פלאי השקשוקה. רגע השיא: ארוחה של חמש מנות בקורדליה, כולל כרוב ממולא ופירוגי מעודכנים. ויש גם מתכונים ורון דורי צילומים אורן זיו