

"אזכורו! הוא צדיק כמו אופל, כמו גאסמאן, כמו פל צבי בגבול. יש לו רעסוריה, יש לו סיפורים, יש לו מורכבות של ספרים, והוא נהג חוויה חיובית אמטגמט 12 בגבולות"

אדי ניומן, טפאו

"מהו זה אופן הנחיה של צדק פריץ ליט מילוי, והמילוי יכול להיות מעיון. אפשר אפילו לכתוב ספרים של מילוי של צדיקה בלוציה וצדקיה מילובטג. יש אינסוף אפשרויות"

יניב עדן, לחם ארז

"אנחנו מביאים הנה את צדיקים לאינלי. אין לנו מפתח חי פלמיה, והכל אנחנו גופים בצלמנו. אנחנו גם שואלים פורים טריים. והרובאים שלנו צלמנו, והכל מאוב בוטיק"

מיכל מוזס, פטי גאטו

אילנה שטוטלנד צילום רמי זרנגר

# אורה ושמחה ומתכון ויקר

מיכל מוזס ואיוונה ניצן מציעות להכין לכם סעודת פורים יוקרתית בבית מחופש, אדי ניומן רוצה לשמח עם אלכוהול משובח ויניב עדן מסביר איך להכין אוזני המן פריכות ומפתיעות. חוגגים על פורים גבוהים

מימין אדי ניומן, איוונה ניצן, יניב עדן, מיכל מוזס. "אפשר לעוף קדימה"





מיכל מחס ואיוונה ניצן

"יש רמזון דברים אילו קונסט פווימי! אמאל, פישין שולמן אפויים בקונסט של חפצה ונצאניג. רוי מסכל פל רשולמן, רוי נצאג וכמו בן עמ אלוני רמזן"

המהפך הקולירי בחנוכה כבר הושלם. מילוי הסופגניות בריבת תות תעשייתית נזנח והוחלף בריבת חלב, שוקולד, נוטלה, חלבה, מרשמלו ואפילו פררו רוסה. פורים, משום מה, נשאר מאחור ואוזני המן עדיין מתמלאות בצורה סטנדרטית בפרג או בתמרים, מקסימום בשוקולד. זה

גסטרונומית מפתיעה. "גם באוזן המן אפשר לעשות מה שעשו בסופגניות, השאלה היא רק אם יש לזה קהל יעד". אילו מילויים לא שגרתיים היית מציעי? "מה זה אוזן המן? זה בצק פריך עם מילוי, והמילוי יכול להיות מגוון. אפשר אפילו ללכת לכיוון של אוזן המן מלוחה במילוי של גבינה בולגרית ועגבניות מיובשות, או קשקבל. יש אינסוף אופציות. אגב, אפשר אפילו לעשות טוויסט בבצק ולהוסיף לו פלפל שחור ומלח". ומה עם מילויים מתוקים לא סטנדרטיים? "אפשר להכין אוזני המן במילוי

מום שוקולד או מלבי, או אפילו עם קרם ברולה ורוטב טופי בפנים. אפשר לעוף עם זה מאוד רחוק. זה הצליח בסופגניות, אז אין סיבה שלא יצליח גם באוזני המן". נרב כמה טיפים להכנת אוזני המן מוצלחות במיוחד. "קודם כל, את הבצק אסור לעבד יותר מדי, כלומר, הערבוב של הקמח, החמאה וטיפונת מים צריך להיות קצר. כמו כן, צריך לתת לתערובת הזו מנוחה של לפחות חצי שעה במקרר לפני שמתחילים לעבד את הבצק לאוזניים. אגב, בין אם מכינים אוזן מתוקה או מלוחה, חשוב שיהיה מעט סוכר בבצק, כי הוא נותן את הגוון של אוזן המן. לגבי המילוי, הכי פשוט זה לקחת חלבה, לפורר אותה ולשים במילוי. גם ממרח תמרים מוכן מגיב טוב מאוד בתנור. אם החלטתם על מילוי פרג, אל תקשו על עצמכם וקנו בסופר ממרח פרג מוכן במקום להתחיל להתעסק עם הפרג עצמו. מאוד חשוב לא להעמיס ממרח פרג במילוי, אחרת הוא נמס ונשפך החוצה".

חוויה אלכוהולית

בפורים נוהגים להשתות, והדרך המסורתית היא בעזרת אלכוהול. אדי ניומן, 54, מיקסולוג ראשי של מסעדת הטאפאסיבר Tapeo, מדבר בלהט בשבחי השתייה, עד דלא ידע. "אלכוהול זה תרבות, זה קיים כמעט מתחילת האנושות, ובמינון ובמידה הנכונים הוא מקרב אנשים", הוא אומר. "אלכוהול הוא בריק כמו אוכל, כמו תיאטרון, כמו כל דבר בתרבות. יש לו היסטוריה, יש לו סיפורים, יש לו אגדות, יש בו מורכבות של טעמים, והוא נותן חוויה חיובית למשתמשים בו בתבונה". עד כמה תרבות האלכוהול מפותחת בארץ?



יניב עדן

אם רחאסגא פל מילוי רופי, אא קשול פל צלמאס לקנל סולרי ממח פני מוכן. מאלו חשלו אא רחאסגא ממח פני מילוי, אחג רולא נח ונשפך רחאסגא"

"אני חושב שאנחנו מתקרמים, ורואים את זה גם בייבוא, גם בייצוא וגם ביקבי הבוטיק שמתחילים לצוץ כאן. בתחום היבוא, בגלל שיקולים כלכליים פחות לוקחים סיכונים ומביאים בעיקר דברים בטוחים, שהם 'בסט סלרס', כמו סוגים שונים של וודקה, של וויסקי. אבל ככל שיש

מתכון של יניב עדן

אוזני המן במילוי ריקוטה

זמן הכנה	דרגת קושי	כשר
חצי שעה	קל	חלבי



צילום נמרוד סודרס

מקררים את הבצק במשך הלילה

לכ-30 יחידות

**לבצק**  
250 גר' חמאה  
1 כפית גדושה מלח  
1/2 כפיות פלפל שחור גרוס  
1 כפית סוכר  
3 חלמונים  
3 כוסות קמח  
100 גר' שקדים טחונים

**למילוי**  
200 גר' גבינת ריקוטה  
50 גר' עלי תרד חלוטים וקצוצים מלח  
פלפל שחור גרוס  
קליפה מגוררת מלימון אחד  
1 חלמון

**אופן ההכנה**  
כ**בצק**: מערבלים במעבד מזון את כל המרכיבים לבצק אחיד ומקררים במשך לילה.  
כ**מלית**: מערבבים את כל המרכיבים לתערובת אחידה.  
כ**אפייה**: מרדדים את הבצק לעובי של 1/4 ס"מ, קוגלים בקוטר הרצוי, מניחים את המילוי במרכז החרת אוזן המן ומקפלים בתנור שחומם מראש לחום של 180 מעלות כ-15 דקות עד הזהבה. מקררים בטמפרטורת החדר לפני ההגשה.

\* מתכונים נוספים לאוזני המן של יניב עדן מופיעים בגיליון זה בעמודים הבאים.



הטקילה הולכת מאוד חזק, ואני צופה עלייה גדולה גם למשקאות נוספים.

**ואילו משקאות עבר זמנם?**  
"נריר שמזמינים כיום ייגרמיסטר, וגם משקאות האנרגיה בירידה".  
**איך אתם נלחמים בכריב בתופעה של שכרות?**

"מה שאני אישית עושה וגם מודרך את הצוותים שלי לעשות זה קודם כל לעכב את המזיגה לאנשים ששותים יותר מדי, ואפילו למנוע את המזיגה אם אני חושב שזה עלול להיגרר לסיטואציה לא טובה. כמו כן, אני נוהג למוזג המון מים גם אם לא מבקשים ממני, ואני גם ממליץ לאכול עם האלכוהול".

**יש לך רעיון למשקה פורימי?**  
"יש קוקטייל מאוד פשוט ושמה. הוא אומנם ישן, אבל תמיד יש לו מקום במסיבות פורים. קוראים לו wo'wo והוא מורכב מוודקה ושנאפס אפרסק ביחסים שווים, ועוד שתי מנות של מיץ חמוציות. מערבבים הכל בקנקן (עם או בלי קרח), וזה יוצא נחמד מאוד".

**חוויה תיאטרלית**

מזמינים הביתה חברים למסיבת פורים? מתחשק לכם להרהים אותם בשולחן מהמם ויוצא דופן? אם התקציב מאפשר לכם, אתם יכולים להזמין את מיכל מוזס, 44, ואיוונה ניצן, 36, בעלות Petit Gateau – קייטרינג תיאטרלי שיהפוך לכם את הבית למשהו שונה לגמרי, כמו שפורים מזמין לעשות. "מה שמוביל אותנו הוא העיצוב, והאוכל הוא אוכל גורמה. אין לנו אוכל מתועש בכלל בשולחנות, הכל טרי ובעבודת יד", אומרת מוזס.

את הקייטרינג שלהן פתחו השותפות לפני כחמש שנים. "אני שפית ועיתונאית אוכל ואיוונה בהכשרתה מעצבת רב תחומית



**אדי ניומן**

"אנחנו ציין 20 שנה של טינג (הקט"ל), אז לא צלצל יש וכשיו לא אסני. אז הטיקילה הולכה מאוזן חזק, ואני צופה עלייה גם למשקאות נוספים".

עם התמחות בעיצוב תעשייתי, מספרת מוזס. "אצלי בבית נערכו הרבה פעמים צילומי אוכל. איוונה גרה דלת מולי, היא הייתה בחופשת לידה, לא הייתה לה דקה לעצמה, והייתי אומרת לה 'בואי, נשאר הרבה אוכל טעים מהצילומים'. היא באה, וככה עלה הרעיון".

כיום עורכות השתיים אירועים פרטיים, חגיגות כמו בר מצוות וחתונות, וגם אירועים מסחריים לחברות. התפריט יכול לכלול מתוקים או פינגר פוד של מלוחים למיניהם ויש גם אופציה של "שולחן מתנות" – מארזים מתוקים ומיוחדים הניתנים כמתנות באירועי חברה.

**ספרי על הקונספט של שולחנות פורים.**  
"יש המון דרכים ליצור קונספט פורימי. למשל, עשינו שולחן לפורים בקונספט של חגיגה ונציאנית. כל הרקע היה בצבע סגול-כחול עם מוטיבים איטלקיים. היו מסכות על השולחן, היו נוצות וכמובן גם אוזני המן, וזה היה מאוד תיאטרלי".

המחירים שגובות מוזס וניצן מתחילים ב-7,500 שקל לאירוע. "זה לא מוצר מרף", מסבירה מוזס, "ואת התמחור שלנו אי אפשר להשוות לתמחור של קייטרינג סטנדרטי בגלל הסטילינג. אנחנו מביאות הרבה אביזרים מיוחדים לאירוע, שחלקם נשחקים באירוע עצמו, והמון ציוד נגנב לצערנו. אין לנו מפות חד פעמיות, הכל אנחנו תופרות בעצמנו. אנחנו גם שזורות כל פעם פרחים טריים. ההוצאות שלנו עצומות, הכל מאוד

בוטיקי בגלל הסגנון. ספרי על כמה אירועי קונספט שעשיתן. "בשנה שעברה עשינו אירוע לרגל 90 שנה לאוניברסיטה העברית, והיה שולחן מכובד לחבר הנאמנים. ביקשתי גישה לארכיון, מצאנו תמונות ישנות מרגשות מטקס החנוכה של האוניברסיטה, לקחנו אותן, מסגרנו במסגרות זהב ושמנו ברקע. זה נתן ערך מוסף סנטימנטלי לאירוע. הייתה גם חברת הייטק שעוסקת באילנות יוחסין. החברה חגגה את הפרופיל המיליון במסיבת עיתונאים וביקשו מאיתנו שולחן בנושא נוסטלגיה. לקחנו כל מיני תמונות ישנות של משפחות מתוך אילנות יוחסין, נוגנו שנסונים צרפתיים ברקע, עשינו משהו מלא אווירה ונשמה".

מלבד אירועים פרטיים, מוזס וניצן גם מעבירות סדנאות לעיצוב שולחנות קונספט לקהל הרחב. "מגיעים אלינו אנשים שלא רוצים להזמין קייטרינג בהמון כסף, אלא רוצים ללמוד איך לעשות זאת לבד. מבחינתנו זה לא משנה אם מעצבים שולחן לברית, להשקת מוצר בנקאי או למסיבת רווקות. הגישה שלנו לשולחן היא אותה גישה, ואותה אהבה מעבירות בסדנה מעשית בת ארבע שעות. אנחנו מדברות על חומרים שמגיעים לשולחן, בחירה של צבעוניות לשולחן, בחירת תפריט ועוד".

**בלי להיכנס לכל הפרטים, בלי חד פעמיים – כן או לא?**  
"מבחינתי לא. אבל כשאת עושה בעצמך אירוע בבית, אז לפעמים אין ברירה".



זמן הכנה	דרגת קושי	כשר
רבע שעה	קל	פרוזה

**קוקטייל של אדי ניומן  
ברזון מלון**

כלים שיפוד, כוס בל

**לכוס אחת**

**לקוקטייל**  
45 מ"ל שנאפס מלון ירוק  
30 מ"ל וודקה  
קורטוב מי סוכר  
קורטוב ליים  
2 חתיכות מלון

**לטופינג תות**  
10 תותים טריים/מופשרים  
30 מ"ל מונין (סירופ) תות או מי סוכר

**לקישוט**  
4 חתיכות של פירות, לפי הטעם

**אופן ההכנה**  
< טופינג תות: מכניסים לבלנדר את התותים ואת מונין התות (או מי סוכר). < קוקטייל: טוחנים את כל המרכיבים בבלנדר ומוזגים לכוס בל (כך שהמשקה יגיע כמעט עד קצה הכוס). מוזגים את טופינג התות כשכבה דקה עליונה ומניחים מעל הכוס שיפוד עם חתיכות פרי, כך שייגעו מעט במשקה.