



חופשי בשטח

עם רכב שטח

הקבלה: "אני קולונל ג'ון חניבל סמית', מפקד הצוות, כריזמטי, שנון, מתוחכם ומתחכם, וידוע כחובב יין, אוכל משובח וסיגר." הפקידה הביטה בי כאילו נפלתי מהירח ואמרה: "מר חריף, **גיפ הוולוו XC60** בצבע לבן אשר חונה על המדרכה ממתין לך, אתה מוזמן להתרשם מביצועי הכביש השטח שלו, הכי חשוב זה שהגיפ יחזור עם 4 גלגלים כל השאר מבוטח, תיהנו מהנסיעה."

אנשי 'הצוות לעניין'

לצורך ביצוע המשימה הנוכחית נדרש צוות בעל תכונות אופי ייחודיות כרוגע, שלוה והיכולת "להתפנק, להתפנק, להתפנק". כתובותיהם של חברי הצוות הוזנו למערכת הניווט של הגיפ ולאחר נסיעה קלה ברכתי לשלום את לוטננט טמפלטון פק הידוע בכינוי **פייס** איש האספקה הנאה, חביב הנשים ויין מוכשר. עידו ליונסון, שעבד במספר יקבים באיטליה, צרפת ואוסטרליה, בחר להתמקם בארץ כיינן ביקב

רקנאטי. בינתיים החל עידו להעמיס בגיפ המרווח והמפנק את הציוד, שכלל לא מעט בקבוקים וכוסות יין אל תוך תא המטען. מצידו השני של הכביש כבר חיכתה לנו קפטן **א.ג. מרדוק** שמתגוררת רוב זמנה במסעדת מונטיפיורי שבע אשר בבעלותה וממנה אנו מבריחים אותה בפעם הראשונה מאז נפתחה לפני מספר חודשים. בעיניים עצומות טיפסה אל תוך הגיפ השפית אמילי גולדברג הידועה כשפית



צוות לעניין פושט על שדות הירק האורגני

תה היה אחר הצהריים חורפי, הגשם טפטף לפרקים ואני ישבתי במרפסת, הצתתי סיגר קובני איכותי שסיפק לי ידידי גדי לוי ופתחתי בקבוק שאטונוף דה פאפ מזכרת מהמשימה האחרונה שביצענו בביתו של אוליגרך רוסי אי שם בשנות התשעים. על צג המחשב הנייד הבהבה הכתובית "יש לך הודעה", הקלקתי על המעטפה וקראתי בעיון את הנוסח המוצפן: "גייס עוד היום את הצוות לעניין, המסחרית השחורה תחכה במקום הקבוע שיהיה בתאבון". מספר דקות לאחר מכן כבר עדכנתי את הצוות ועשיתי את דרכי לאסוף את המסחרית. במקום המוסך הישן בו הותרנו את המסחרית בפעם האחרונה הופתעתי לגלות אולם תצוגה מרשים. פסעתי פנימה והצגתי את עצמי בפני פקידת

קולונל ג'ון חניבל סמית', מפקד הצוות, כריזמטי, שנון, מתוחכם ומתחכם, וידוע כחובב יין, אוכל משובח וסיגר

נגישה לפתוח את שקית ההפתעות. בתוך השקית המתינו לנו שיפוּדי נתח קצבים, קציצות המבורגר שנטחנו גם מנתח טרי של אנטריקוט, נקניקיות צ'וריסו פיסטוק שמנמנות ואומצות אנטריקוט עליהם נכתב 'אנטריקוט למבינים בלבד'.

”ראיתי את אמילי ישובה על הקרקע כשהיא מלטפת וממששת חציל כאילו הייתה זו אהבה במבט ראשון”

תחנה שנייה - 'משק חביביאן'

”תודיעו לי שאתם מגיעים לצומת שמשון, אני אצא לקראתכם” זה היה קולה של מיכל חביביאן, שהיא ובעלה בועז החליטו לפני מספר שנים לעזוב את עיסוקיהם כשפית וכאגרונום ולהגשים חלום - להקים חווה לגידול ירקות אורגניים אשר את תוצרתה הם משווקים ברחבי הארץ מידי יום.

הוולוו XC60 הלבן, נכנס בזהירות אל השדה האורגני של משפחת חביביאן במושב נחם הסמוך לעיר בית שמש. עם סכיני חיתוך בין השיניים קפצנו מהגי'פ. עידו תפס ארגז קרטון שהונח בצד וצעדנו בטור שאותו הובילה מיכל בין שורות הגידולים האורגניים. כשהסתובבתי לאחור לבדוק שכל הצוות נוכח ראיתי את אמילי ישובה על הקרקע כשהיא מלטפת וממששת חציל כאילו הייתה זו אהבה במבט ראשון. אט אט החלו להיערם בארגז מגוון רחב של עלים ומבחר ירקות שנבחרו בקפידה על ידי השפית. בנוסף קבלנו ארגז ירקות טריים שנקטף בשעות הבוקר המוקדמות במשק המשפחה שבמושב הודיה שם משתרעת החווה האורגנית על פני שטח של כ 12 דונם שדות ו-3 דונם של חממות.

תחנה שלישית - 'הכרם של רקנאטי'

הזמנו את מיכל להצטרף אלינו אל הארוחה ועשינו את דרכנו אל אחד הכרמים של יקב רקנאטי שנמצא בסמוך

מתוחכמת ויצירתית שיודעת להפוך אפילו חוביזה לסלט גורמה. עם סרג'נט B.A בראקוס קבענו להיפגש בבית הקפה סיקפה השוכן ברחוב הברזל שברמת החייל המהווה נקודה נוסטלגית מתוקה בעברי. משבוששה להגיע התקשרנו לעופרה בר נון, האישה תחת השפעה, אשר במבט אחד יכולה להמיס כל שוטר תנועה שייתכן ויחליט לעצור אותנו על מהירות מופרזת. בקול מצונן וצרוך בישרה עופרה כי הפעם נאלץ להסתדר בלעדיה מפני שוירוס מסתורי תקף אותה במהלך הלילה.

המשימה על קפה בסיקפה

השעון הראה על השעה 9:00, התיישבנו ב'סיקפה' ובזמן שחיכינו לקבל את הקפה, המאפים והכריכים הטריים, הסברתי לצוות כי משימתנו היום היא לבשל ארוחת גורמה ולהתאימה ל'יין שהביא עידו.

עד כאן נשמע פשוט, עם זאת החלק המתגר הוא שאיננו יודעים מהם חומרי הגלם שישמשו אותנו לארוחה ולשם כך עלינו לעצור במספר נקודות בכדי לאסוף את חומרי הגלם. הדגשתי בפני הצוות כי למשימה בחרתי באופן מכוון בשפית המצטיינת וביין המוכשר מפני שבאחריותם לדאוג לכך שהפרודוקטים שנאספו ישתלבו האחד עם השני באופן שיעצים את החוויה. רמזתי כי הארוחה תבושל במקום שנבחר לכך מראש תוך שימוש בציוד המטבח הקיים וכי בשעה 17:30, לאחר שנסיים לאכול בניחותא, עלינו להתייצב ולהחזיר את גי'פ הוולוו לאולם התצוגה.

תחנה ראשונה - 'בשר נטו'

את חיים ורותי, בעליה של הקצביה 'בשר נטו' השוכנת בכיכר מילנו אני מכיר שנים. בכל פעם שחשקה נפשי בנתח מובחר התייצבתי בפתח הקצביה ובתמימות שאלתי את חיים הקצב מה יש לאכול היום. גם הפעם החלטתי לא לחרוג מהרגלי וכשהצעתי לחיים להיות שותף במשימה הוא נרתם בשמחה וארז עבורנו שקית גדולה עמוסה בכל טוב. ריחו של הבשר גרם לפתיחתה של עין עיפה. אמילי, שישנה שנת ישרים במושב האחורי של הגי'פ (לדבריה אינה רגילה לראות את השעה תשע וחצי כשיש עדיין אור יום בחוץ).



הבשר נתן כבוד לחציל שקדם לו על האש



כיאה לרכב אצילי, מספר הדגם מופיע באמצע מספר הרישוי



צוות לעניין פושט על שדות הירק האורגני

ההכנות לארוחה

הישר מהכרם נסענו, כאשר הוולוו משמיע נהמת מנוע מהנה, אל עבר הישוב שריגים אשר בעמק האלה, שם פתח בפנינו אמיר נחשון (חמי המאמץ) את ביתו ומטבחו. אמיר אשר חגג באותו היום את יום הולדתו נבחר לשמש כשוליה עבור השפית שכבר החלה להרכיב מנות מחומרי הגלם שאספנו. הגריל הגדול שניצב בחצר הבית משך את תשומת ליבה של השפית שקבעה כי הוא עומד לשמש אותה להכנת מרבית המנות בארוחה. חלוקת התפקידים בהכנת הארוחה הייתה ברורה, אמיר היה אחראי על עריכת השולחן, שטיפה וקילוף של הירקות, אמילי עמלה על ההכנה ועיצובן של המנות, עידו החל לאוורר את בקבוקי היין ואני רבצתי בשמש עם סיגר בפה מפקח בעיניים עצומות על הנעשה.

לחיים

מחוגי השעון עמדו על השעה 13:00 וכבר התחלתי לדמיין כיצד באמצע הדרך חזרה לתל אביב המרכבה הלבנה

לדיר ראפאת. בדרך סיפר לנו עידו כי מדובר בכרם בוגר של ענבים מזן קריניאן אשר שיטת ההדליה בו (צורת עיצוב נוף הגפן) קרויה גביע משום שהגפן דומה בצורתה לגביע יין. כמו כן הוסיף שאותו הכרם הוא כרם 'בעל' (שאיננו מושקה) וכך הגפן נאלצת להעמיק שורשים ולמצוא בעצמה מי תהום בכדי לשרוד. כשהגענו לכרם הסתובבנו בין שורות הגפנים בחיפוש

עידו החל לאוורר את בקבוקי היין ואני רבצתי בשמש עם סיגר בפה מפקח בעיניים עצומות על הנעשה.

אחר צימוקים שעדיין נותרו על הגפן, לדברי עידו בשל תנאי הגידול הקשים - המחסור הכמעט תמידי במים מניבה כל גפן יבול דל מאד אך מאד עוצמתי, מעין תרכיז של טעם, ארומה וצבע. מהיבול של כרם זה מפיקים ביקב בכל שנה מהדורה מוגבלת של כ- 6000 בקבוקים ייחודיים.

המושב האחורי
בו ישנו פייס ומרדוק
נשמעו מידי פעם
כמו הסימפונייה
התשיעית של
בטהובן. בשעה
17:29 עצרנו
בחריקת בלמים אל

יין השרדונה הנפלא והמרענן אותו מייצר עידו בגראזי של אביו שבהוד השרון, עשה את שהיה אמור לעשות והרגיע אותי.

מול שלט הניאון הגדול מעל אולם התצוגה של וולוו. הודתי
מקרב לב לצוות על ביצוע מושלם של המשימה, נפרדתי
לשלום מהגי'פ שכבר ממש הרגשתי כאילו הוא שלי, נשקתי
לו על מכסה המנוע השארתי סיגר למזכרת על הדשבורד
והחזרתי את המפתחות לפקידת הקבלה. "איך התרשמת
מהרכב מר חריף", "מ ד ה י ם" השבתי כשדמועות חונקות כבר
גרונני, "להכין לך הצעת מחיר רק...". את סיום המשפט כבר
לא הספקתי לשמוע אבל כבר התחלתי לחשוב כיצד דרכנו
יצטלבו שוב בעתיד. •

הופכת לסוסיתא
מקרטעת מאחר
ולא נספיק לעמוד
בלוח הזמנים שנקבע
למשימה. הנוכחים
שחשו בעויותות
ההיסטריות שתקפו
אותי, דאגו להגביר

את הקצב ובמקביל מזגו לי כוס יין של יקב לוינסון, גראזי דה
פאפא לבן 2010 בכדי לצנן את האווירה. יין השרדונה הנפלא
והמרענן אותו מייצר עידו בגראזי של אביו שבהוד השרון,
עשה את שהיה אמור לעשות והרגיע אותי. אט אט גם השולחן
החל להתמלא. בהתחלה הועמדו עליו סלט עגבניות איכרים
אליו נאספו ונחתכו מבוחר עגבניות שרי איכרים, קולורבי, שמן
זית, מוץ ליים, מלח ופלפל. וכן סלט עלי כפר מעלי סלק, עלי
תרד טורקי, עלי חרדל, לפת ביבי, חומץ בלסמי שמן זית מלח
ופלפל.

הסבנו אל השולחן ואמילי שעמדה בסמוך לגריל עטורה
בסינר הנושא את האמרה הידועה Kiss the cook מיהרה
להגיש חציל שרוף טוב טוב על האש. החציל שנראה ממש
מפוחם כלפי חוץ נותר לבן ובשרני מבפנים והדיף ניחוח
משכר שמקורו במשחת שום אותה יצרה אמילי ובה נמשח
והוגש החציל עם הרבה שמן זית ומלח גס. לאחר הביס
הראשון רצתי לנשק את השפית. הטעם היה נפלא הודות
לחציל אהוב שנקטף לפני שעה קלה ובעיקר הודות לביצוע
של השפית שמיישמת פילוסופיית בישול הדוגלת בפשטות
המעניקה את הבמה לחומר הגלם. ההצלחה פרי מעשי ידיה
של השפית ניכרה גם במנת הבצל ירוק רומנסקו שנמשח
בשמן זית לאחר שהייה קצרה על הגריל ונטרף בין רגע.

לכבודו של הבשר נמזג לכל הסועדים היין החדש
מהסדרה הים תיכונית של יקב רקנאטי, הסירה ויונייה רזרב
2009, יין בסגנון צפון עמק הרון שמשתלב בצורה נפלאה עם
בשר משובח. הרמנו לחיים לכבוד יום הולדתו של המארח
והכנסת האורחים הנהדרת, לכבוד האנשים שתרמו את
חומרי הגלם המופלאים, לכבוד השפית שהפגינה קור רוח
ומקצועיות מרשימה בהרכבת המנות והתאמתן, לכבודו של
גי'פ הוולוו הביאנו עד הלום וכמובן לכבוד הצלחתו של הצוות
ויכולתו לעמוד בכבוד במשימה המעניינת שהוטלה עליו.
לאחר השקת הכוסות הניחה השפית על השולחן מגש גדול
עליו נפרסו נתחי האנטרקוט למבינים, שיפודי נתח הקצבים
והצ'וריסוס פיסטוק השמנמנות. במרכז המגש הונחה צלוחית
עם רוטב צ'ימיצ'ורי מפטרז'ילה מקורזלת, בצל סגול חומץ
טבעי ושמן זרעי ענבים. בתוך מספר דקות עמד המגש הגדול
ריק ונקי כאשר הסועדים המחוסלים מרוחים על כיסאות
הנח שבחצר.

ארוכה הדרך הביתה

כוס הקפה והעוגיות שהגיש לנו אמיר הצליחו להוציא
את הצוות מהבית ולגרור אותם בחזרה לווילון שלנו שהחל
בנסיעה שקטה בחזרה לעיר הגדולה. הנחירות שבקעו



השפית הנאמנה של הצוות מיישמת את גדולתה של הפשטות