

סבתא רחל מבשלת



ערכו והגישו: דורית טוקמן ורותי כרמי

סבתא רחל מבשלת

עריכה והגשה: דורית טוקמן, רותי כרמי

עריכה לשונית: רותי קינן

עיצוב ועריכה גרפית: יעל קציר

צילום: אורן דאי

סטיילינג: חמוטל יעקובוביץ'

כלים ומפות: חמוטל יעקובוביץ', דגנית סטודיו לעיצוב, דרך השדה 2 פרדס חנה

הדפסה: ע.ר. הדפסות בע"מ

כל מידע הכלול בספר זה שייך למחברות.

אין לשכפל, להעתיק, לצלם, להקליט, לתרגם, לאחסן במאגר מידע

לשדר באמצעי אלקטרוני או אחר כל חלק מהספר הזה או לעשות

שימוש מסחרי וכל שימוש אחר ללא אישור מבעלי הזכויות.

© 2007 כל הזכויות שמורות למחברות הספר, דורית טוקמן ורותי כרמי

© All Rights Reserved

נדפס בישראל תשס"ז 2007

Printed in Israel

תוכן העניינים

6 הקדמה

8 מאפים מלוחים

- בצק עלים | 10
- בצק לבורקיטס | 11
- בורקס גבינה (אוז'לדרס) | 12
- בורקס בשר (אוז'לדרס) | 14
- בורקס חצילים (בויוס) | 15
- בורקס תרד (בורמס) | 16
- ביצים חומות (חמינדוס) | 18
- פשטידת תרד (פונגוס) | 22
- פשטידת עגבניות | 24
- פשטידת כרישה ותפוחי אדמה | 25
- בורקס של פסח | 26
- פשטידת מצות ובשר | 28
- פשטידת מצות וגבינות | 29
- פשטידת מצות ותרד | 30
- לביבות מצות (בימואלוס) | 31

32 מרקים וירקות

- מרק עדשים אדומות | 34
- מרק חומוס | 36
- מרק שעועית ובשר | 38
- מרק עגבניות | 39
- חצילים מטוגנים | 42
- חצילים ברוטב עגבניות | 44
- קישואים ברוטב עגבניות | 45
- שעועית טרייה ברוטב עגבניות | 46
- תבשיל סלרי וגזר | 48
- תבשיל כרישה וגזר | 49
- במיה עם בשר | 50
- סלט סלק | 51
- סלט שעועית לבנה (פיאס) | 52

54 דגים ובשר

- דג אפוי ברוטב עגבניות | 56
- פילה אמנון על האש | 57
- פילה אמנון בתנור | 58
- ”חתונה” של סרדינים | 60
- קציצות בשר עם חצילים | 64
- קציצות בשר עם תרד | 66
- קוביות בשר בעגבניות (יובץ') | 67
- כדורי בשר ותפוחי אדמה ברוטב עגבניות | 68
- חזה עוף מאודה בבצל | 70
- עוף בתנור | 71

72 ממולאים ותוספות

- עלי גפן ממולאים באורז | 74
- עלי גפן ממולאים בבשר | 75
- פלפלים ממולאים | 76
- קישואים ממולאים בגבינה (מדיאס דה קזו) | 78
- מקרוני רינאדו - ”מקרוני מלכותי” | 82
- אטריות חומות (פידיוס) | 84
- אורז אדמדם | 85
- אורז בשני צבעים | 86
- תפוחי אדמה אפויים | 87

88 מתוקים

- שטרודל מבצק שמרים | 90
- שטרודל במלית פרג | 92
- לחמניות מתוקות (רוסקיטס) | 93
- עוגיות בסירופ (טרבדיקוס) | 94
- עוגיות שומשום | 96
- עוגיות שקדים (קורבייז) | 97
- בייגלה - כעכים מתוקים | 98
- מרציפן (מוג'דוס דה אלמנדרס) | 100
- רפרפת אורז בחלב (סוטלאז') | 102
- רפרפת קורנפלור (קישקול) | 104
- סוביה (משקה לשבירת צום כיפור) | 105
- ריבת חבושים | 106

הקדמה

נפתח בעובדות: מדף הספרים הישראלי שופע ספרי בישול. הסיבה לכך היא שאנשים אוהבים אותם – לעיין בהם, להשתמש בהם, להתרפק על הילדות, להיזכר בטעמים ובריחות של בית או סתם – להתפנק אתם במיטה כמו עם ספר קריאה טוב.

כשהתחלנו לדבר על האפשרות להוציא ספר שאלנו את עצמנו, מה עושה ספר בישול לספר מוצלח? התשובה לא פשוטה, אבל לדעתנו זוהי "הנשמה היתרה" – אותו "משהו" שגורם לקורא לחוש שדיברת בדיוק אליו וכיוונת ישר ללב. אנחנו הגענו מצוידות באותו "משהו" – ובמקרה שלנו זוהי סבתא רחל, על תבשיליה וחוכמת החיים המיוחדת שלה. באישיותה, כמו גם בין דפי הספר, שזורים אלה באלה המתכונים המוכרים והמוכרים פחות, שעברו מדור לדור במשפחה ובקהילת יהודי טורקיה, עם אנושיות חמה ומרגשת הנוגעת בכל אחד. אנחנו מאמינות שהחיבור הזה הוא המקור האמיתי להנאה מהספר.

את החיבור הזה אנחנו מכירות מקרוב: רחל היא חמותה של אחת מאתנו (דורית), חמות שכל כלה צעירה היתה מאחלת לעצמה. כחברות הכי טובות, עוד מהתקופה שבה היינו סטודנטיות, הכירה גם השנייה (רותי) את רחל מקרוב מאוד ונחשפה למטבחה, לחום ולאהבה הטמונים בכל תבשיל.

החברות שלנו ידעה פרידות ממושכות רק בעטיין של שהויות בחו"ל של כל אחת מאתנו. אבל אותן פרידות הן גם שתרמו להולדתו של הספר הזה: בתקופה שבה שהתה רותי עם משפחתה במרכז אמריקה היא פיתחה את אהבתה לבישול ולאפייה ושכללה את כישוריה, בעיקר באפיית לחמים (שאותם לא ניתן היה להשיג בסביבה). התקופה שבה שהתה דורית עם משפחתה בארצות הברית העצימה את הגעגועים לבישול הביתי של סבתא רחל. וכשהתאחדנו שוב נרתמנו למשימה – לרכז את מתכוניה של סבתא רחל, שעד אז היו שמורים בראשה בלבד, ולהעלותם על הכתב.

כמו בכל ספר בישול תמצאו כאן בראש ובראשונה מתכונים. כולם ביתיים, רובם פשוטים וישירים ואף אחד מהם לא מנסה להציב בפניכם אתגרים בלתי מושגים. לכל אחד מהם עבר מסורתי מפואר ועשרות התנסויות – במטבחה של רחל וגם במטבחים שלנו.

לצד המתכונים ניצבת תמיד רחל עצמה – בעצה, בסיפור, בטיפ או באמרות שפר שמלווים את הבישול שלה ומתבלים את מאכליה כמו מלח, פלפל ופפריקה.

כשהתחלנו בעבודה על הספר, מתוך הכרה שבידינו נכס שראוי להנחילו גם לדורות הבאים, לא שיערנו מה רבה העבודה הכרוכה בהפקתו. אנשים טובים באמצע הדרך עזרו לנו להגשים את הרעיון ולתרגם אותו לספר מרשים. הצלם אורן דאי, שהצליח לראות מבעד לעדשה מה שנמצא מעבר לתבשילים, הסטייליסטית חמוטל יעקובוביץ', שתרגמה את התחושות לאווירה המסוגננת של התצלומים, והמעצבת יעל קציר, שאיחדה את התוכן והצורה לספר שלם אחד. ובל נשכח את חלקה של רותי קינן – שולוא העריכה המקצועית שלה לא היו המתכונים מובנים ו"מדברים" באותה שפה. היא הדבק הטוב שהפך את המילים והכמויות למתכון. לכולם נתונה תודתנו.

באמצעות הספר הזה אנחנו מקוות לחלוק אתכם, בשמחה ובגאווה, שנים של הנאה פרטית מטעמים וריחות נפלאים, שהשפיע עלינו מטבחה של רחל. אנחנו מקוות שגם אתם תצאו נשכרים.

רותי ודורית



סבתא רחל

רחל טוקמן לבית בן נבט הגיעה לארץ בגיל 17 מאיזמיר, ביחד עם קבוצת בנות ציוניות כמוה, שנשלחו להכשרה במשק פועלות בעפולה. לא חלפו ימים רבים ואם הבית גילתה שהבנות "הטורקיות" לא אוכלות. באסיפת חירום שכונסה כדי לדון בעניין הבהירו הנערות שהאוכל שאינן מורגלות בו פשוט לא ערב לחיכן. אם הבית, שדאגה בכנות לבנות, התעניינה אם יש ביניהן מישהי שיודעת לבשל.

רחל הרימה יד מהוססת ומיד הוטלה עליה המשימה החשובה – לגרום לבנות לשוב ולאכול. היא לא גילתה לאיש שניסיונה המעשי במטבח מסתכם באפס. בבית מעולם לא בישלה משום שאמה, לאה, לא הרשתה לה "לקלקל את הידיים לפני החתונה". לרשותה עמדו הזיכרונות – הטעמים והריחות של תבשילי אמא מהבית באיזמיר. לימים נישאה רחל לאברהם טוקמן שהוריו עלו לארץ מרוסיה. הזוג הצעיר חי כמה שנים במחיצת הורי הבעל ושם למדה רחל להכין גם מאכלים רוסיים כמו בורשט, סלט סלק וגפילטע פיש. לאחר קום המדינה עלו ארצה הוריה של רחל והאם זכתה לממש את הבטחתה – ללמד את בתה כל מה שנדרש כדי שתדע לבשל למשפחתה.

וכך השתלט על מטבחה של רחל האוכל הטורקי-יהודי מסורתי מבית אמא. בביתה היה תמיד אוכל ובשפע, וכשהופיעו אורחים לא קרואים (מה שקרה לעיתים תכופות) היה די לכולם. הבישול תוכנן מראש ביסודיות וביעילות, תוך ניצול מרבי של החומרים, כי לאכול מוכרחים – והרבה. מדי יום התבשל משהו אחר על הכיריים, וכך זכה כל אחד מבני המשפחה (שלושת הילדים ותשעת הנכדים) לקבל תמיד את מה שאהב. בחופשות הקיץ נשלחו גם האחיינים לביתה של רחל כדי שיאכלו היטב ויעלו במשקל. עד היום, כל נכד השווה הרחק מהבית – בצבא או באוניברסיטה זוכה למשלוח של מטעמיה, כל אחד לפי העדפותיו.

מיותר לציין שכל סעודות החג המשפחתיות התקיימו בבית משפחת טוקמן, כשרחל מנצחת בגאון על הבישול והאירוח. גם בשנים האחרונות, כשהארוחות המשפחתיות הגדולות הועתקו לביתו של הבן, רחל ממשיכה במסורת ותופסת פיקוד – בהכנות, בבישול ובהגשה. והיא כמובן גם הרוח החיה של כל המפגשים האלה – חמה, אוהבת, אופטימית, מספרת סיפורים מחוננת המרתקת את שומעיה ומדביקה אותם בצחוקה המתגלגל. וככה אנו אוהבים אותה ואת תבשילה, ששמעם יצא למרחוק ועתה הם מכונסים בספר שלפניכם.