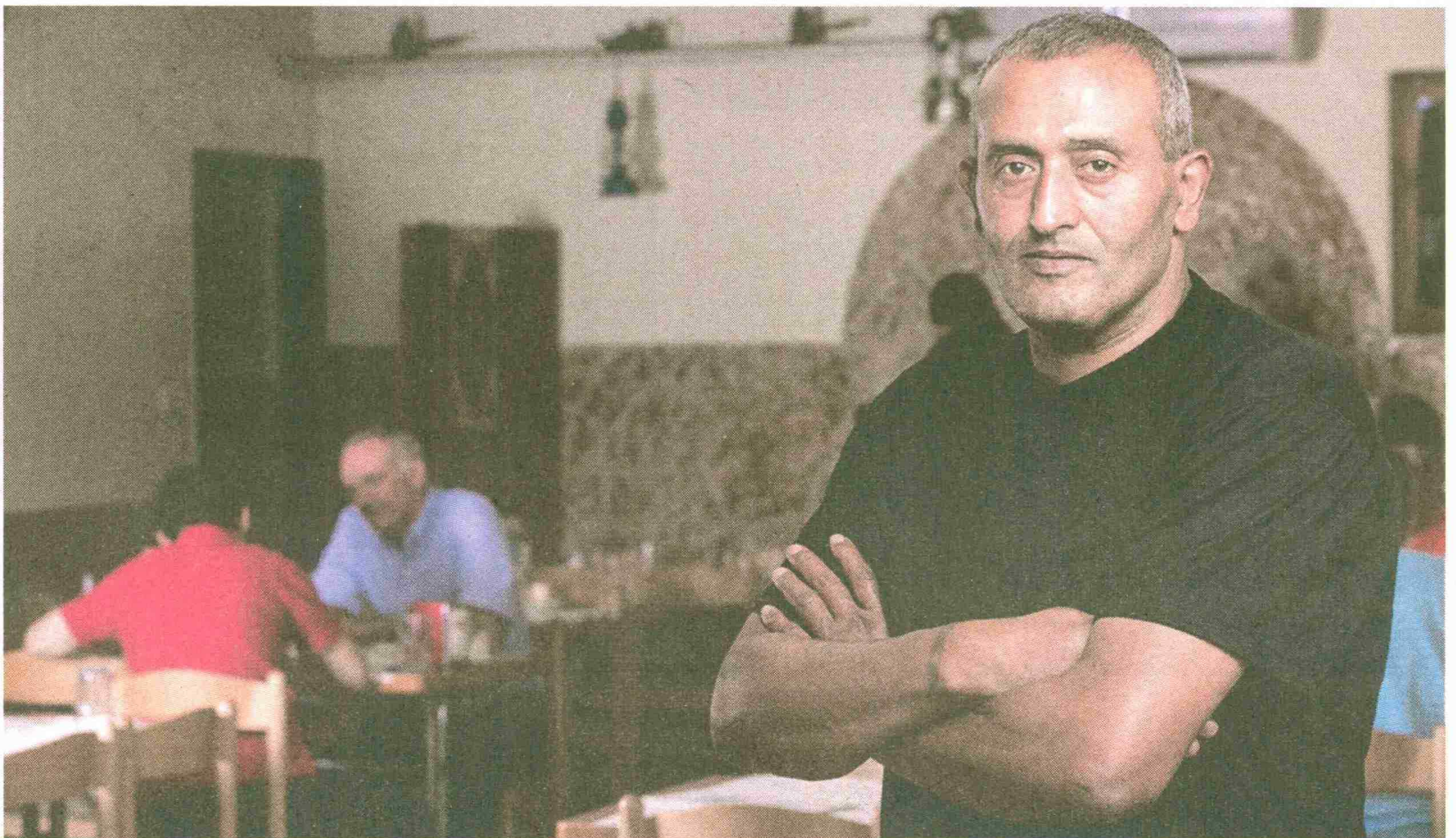


25.6x27.23	1/2	72	עמוד	ידיעון	עפולה והעמקים	23.01.2015	46230101-7
אל סולטאן - מסעדה בבית זרזיר - 83658							

ועכשיו הספר

סולטאן אל פול, הבעלים והשף של מסעדת "אל סולטאן" זוכר עצמו חי ומבלה במטבח מאז ילדותו. 13 שנה כבעל המסעדה הבדואית המפורסמת שלו הוא מתכנן לקבץ את מתכוני בשרים תבשילים וסלטים שיצר לספר. לפי כמות האנשים ששואלים אותו על סודות המתכונים, הוא צופה שלספר הזה יהיה ביקוש רב



הצטברו אצלו 365 מתכונים. סולטאן אל פול

השונים, אבל העיקר יהיה מוקדש למאות הסלטים המיוחדים שלי". ימים אחדים לפני שנפטרה אמו ג'מילה, עוד שמע ממנה הבן את סוד הכנתו של מתכון נוסף. הוא מכין מדי יום סלטים, אשר את אופן הכנתם למד עוד מסבתו, אניסה. סולטאן, 47, נשוי ואב לחמישה, זוכר עצמו כילד מסתובב במטבח של סבתא ושל אימא, מריח, טועם, לומד כמו שילדים לומדים - ישר, טבעי, מהחיים את סודות המקצוע. "כל יום אני מכין כ- 40 סוגים של סלטים. הכול טרי. יש לי איזה 20 סוגים רק של סלטי חצילים. כל הסלטים מבוססים על ירקות עונתיים. אבוקדו, עולש, גרגרי נחים, פטריות, פלפלים, קולרבי, נענע. אני מבשל את הירקות על גריל הפחמים הגדול שלי ומעניק להם טעם מיוחד".

את הצפון בכלל ואת העמק בפרט. לכד ממנות החורף הייחודיות, מוצע לסועדים גם המרקים המהבילים שעשויים משעועית עדשים ומפריקי חיטה ירוקה שנקצרה בטרם יבשה בשדה וייבושה נעשה באמצעות קלייה. לחיטת הפריקי מקום של כבוד במטבחים הערביים וממנה מכינים תבשילים רבים. את תבשילי החורף המהבילים מגישים בכלי חרס אותנטיים השומרים על חום המנה לאורך זמן, ומזמינים להתענג עליה כשהיא נשמרת חמה עד סופה. הסועדים שרוצים לשמר את הטעם והחוויה בביתם מוזמנים לרכוש את כלי החרס במקום. "הרבה אנשים שואלים אותי על מתכון זה ועל מתכון זה וכשהצטברו אצלי 365 מתכונים החלטתי כי ראוי להוציא את חלקם בספר. חוץ מהמתכונים תהיה בו גם רשימה של 25 סוגי תבלינים שאני מכין בעצמי וסוגי התבשילים

מפתה במיוחד של תבשילים בדואיים מהבילים, שאין טעימים ומשביעים מהם ביום חורף סגרירי. "מאכלי הבית" המפורסמים של השף **סולטאן** אל-פול - במירכאות ובלעדיהן - אשר הביא את בשורת המטבח הבדואי ערבי עשיר הטעמים מבית אימא וסבתא, הם ה"מקלובה" (אורז וירקות עם בשר פרגית), וה"מאנסף" (אורז עם צנובר ובשר כבש). מאכל חיוזוק ליום סגריר, נזיד עדשים עשיר, "שולבטה" (תבשיל בורגול עם קישוא, חציל, ובצל ברוטב עגבניות) ו"מנזולה" (חצילים, גרגירי חמום ושום עם בצל מבושל במרק עגבניות), סיניה, וגם "מו-חה-מר", מאכל סורי של חתיכות עוף חצי מבושל ובשר, המוגשים על פיתה מהטאבון, אשר עבר "הסבה" למטבח הבדואי, הופכים את המסעדה לאתר עלייה לרגל לא רק לתושבי האזור, אלא למטיילים הרבים שפוקדים

גם בלילה חולם השף סולטאן אל פול בהקיץ על מתכון חדש. מדי בוקר, כשהוא קם, הוא רושם את המתכון שחלם או תכנן, חצי ער וחצי ישר, על דף נייר. זה מכבר תפחה ערמת הניירות עם המתכונים והפכה להר.... לפני חודשים אחדים, כאשר סיים סולטאן אל פול, בעל מסעדת "אל סולטאן" הממוקמת בכניסה ליישוב זרזיר (השוכן בין צומת רמת ישי לבין צומת המוביל) להמציא וליצור את המתכון מספר 365 גמלה בו ההחלטה להוציא ספר ובו מתכונים של כל הסלטים, שמספרם כמספר ימי השנה. מתכון לכל יום. מגוון הסוגים ועושר הטעמים עלול לסחרר. איך אפשר לבחור? על מה אסור לוותר? הספר המתוכנן יכול את מנות הדגל של השף **סולטאן**, אשר במסעדתו מוצע לסועדים תמהיל

46230105-1	23.01.2015	ידיעון עפולה והעמקים	עמוד 73	2/2	12.91x32.59
אל סולטאן - מסעדה בבית זרזיר - 83658					

והופכים למעדנים. תשעה אנשים, רובם ככולם בני המשפחה, הם הצוות במסעדה. הימים העמוסים ביותר הם שישי ושבת. הוא משכים בהם לפני ציוץ ציפורי השחר. בשלוש הוא כבר במטבח, מדליק את המנגל. הוא שווה שם עד 07.30, הולך לנוח שלוש שעות וחוזר ב-11.30. כדי לשהות במסעדה עד שעת סגירתה ב-22.00. יש סודות שאתה שומר רק לעצמך?

"לעולם לא אגלה את סוד אופן ההכנה של החמום שלי, שכל המדינה מדברת עליו. אני מבין שאתה רוצה לדעת מה יש בו אבל אני לא יכול לגלות. תבוא ותטעם".

שוב ושוב מטעים **סולטאן** ומדגיש את חשיבותה של האהבה ואת היותה הבסיס לכול. "בזכות האהבה, הכול מסודר, הכול מתוקתק. שום דבר לא קשה. ההיפך. פעם בחודש וחצי, כשאני לוקח יום חופש, אני מרגיש עייף וחייב לחזור מהר לעבודה. בכל דבר שקשור למסעדה יש אהבה. אנשים מרגישים כי את האוכל שהם אוכלים הכין אדם שעשה זאת באהבה רבה וגדולה".

150 מקומות יש במסעדה. 80 בתוכה ו-70 מחוץ לה. כשאני מבקש ממנו לפלח את הסועדים לפי מגזרים הוא מפרך את עצם השאלה ואומר: "כל הישראלים אוהבים לבוא לאכול כאן. אי אפשר להבדיל ולסווג. האהבה לאוכל טוב משותפת לכולם".

אחד הסועדים: "קשה להגדיר יצירת מופת באוכל אבל כשאתה יושב ואוכל מנה כזאת אתה חש את טעמה היצירתית שלפניך. כך, אם להמשיך את הדימוי, אפשר, אולי, לתאר את מסעדת אל **סולטאן**. ולדעת יש כדי להיווכח בדברים צריך פשוט לאכול אותם... זו מסעדה נהדרת. צירוף של חומרי גלם טריים, תבלינים מיוחדים, בשרים איכותיים ומבחר אין סופי של סלטים. אני לא יכול לתאר לעצמי את חיי בלי לבוא לכאן לפחות פעם בשבועיים".

סולטאן לא נח על זרי הדפנה - לכל היותר הוא משתמש בעלים שלה לתבלון תבשיל או סלט. הוא לא שוקט על השמרים, קל וחומר אינו קופא עליהם. הנחלה שלו היא המטבח והמטבח תמיד תוסס, תמיד חם ומהביל. תמיד צריך לקצוץ ירק לסלט, להוסיף תבלין לתבשיל. קוראים לזה אהבה.

את הבשרים למסעדה הוא מביא היישר משני האטלילים האיכותיים שמחזיקה המשפחה בעיר שפרעם ובכפר יאסיף, ובכך הוא מוודא כי כל נתח בשר יהיה טרי ועסיסי כנדרש.

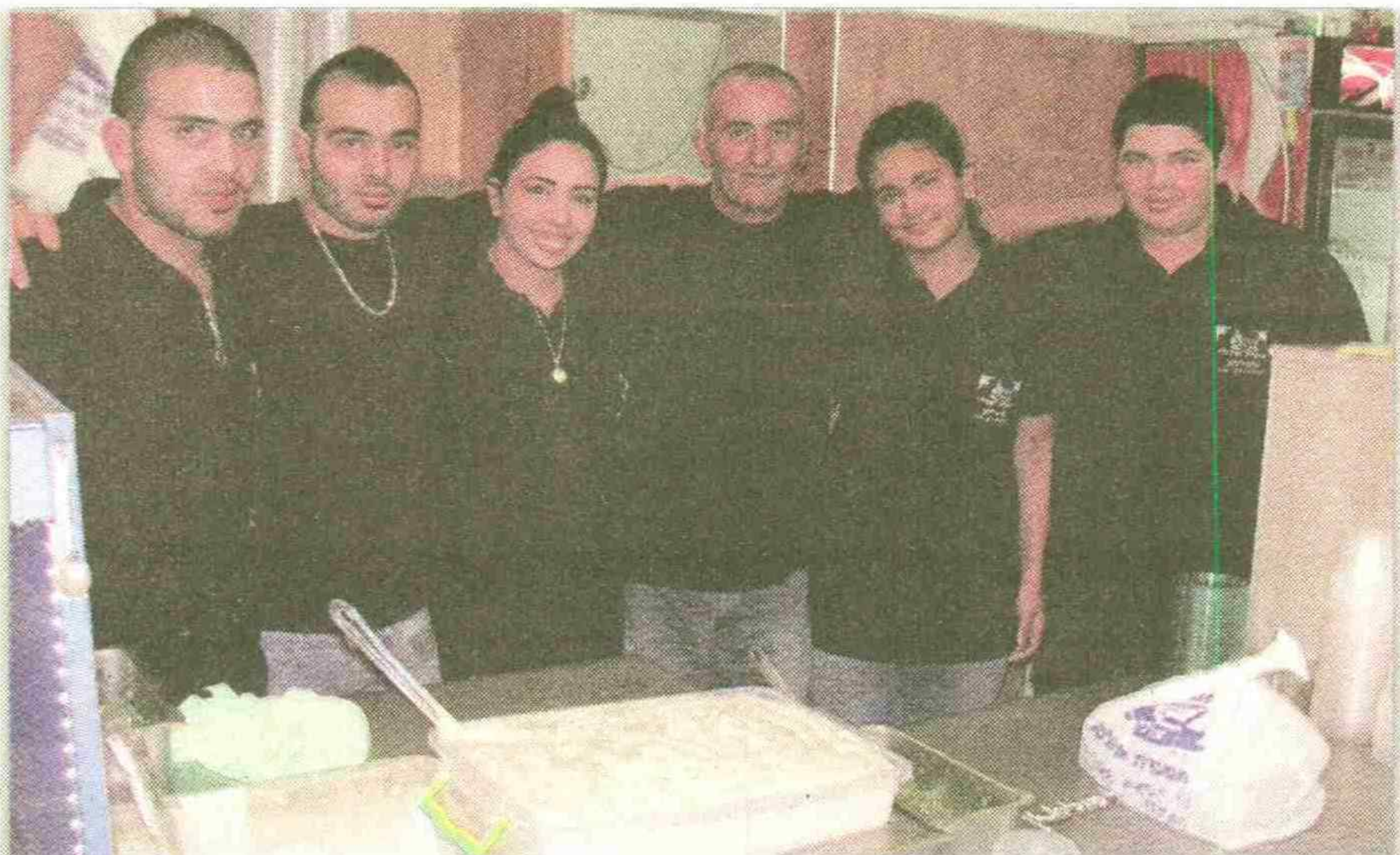
מה המיוחד באוכל הבדואי, אשר אנשים מכל רחבי הארץ מגיעים לאכול אותו במסעדה שלך? "אני עושה אותו מאהבה, עם כל הלב. כל יום, כשאני רק פוקח את העיניים ומתעורר, אני יש מתחיל לחשוב איזה מנה מיוחדת אכין היום. איזה תיכול. יש דברים שרק אנחנו עושים כמו שורבטה, שזה בורגול ברוטב עגבניות עם חציל, קישוא, בצל ושום. יש מזנולה שזה חציל עם גרגירי חומס ברוטב עגבניות עם נתחי עוף. אגב, כל תבשיל אני עושה גם בשרי וגם צמחוני. אני כבר 33 שנה במקצוע, מהילדות".

סולטאן הבעלים והשף ("מה זאת אומרת מי השף? השף זה אני"), נעזר לעיתים באחיו אך בעיקר בארבעת ילדיו מהראן שהוא הסו-שף, נאנה, מחמוד ועלי (הבת החמישית מפונקת בבית) ובבני משפחה נוספים. עד לפני שנה וחצי היה אביו, לוטפי, 76, נוסע מדי בוקר לשווקים שונים, כדי להביא אל המסעדה את הירקות הטריים ביותר.

אוכל מקרב לבנות?

"בוודאי. אוכל ואהבה. אני, שעושה את האוכל באהבה, מקבל אהבה מאנשים שבאים, אוכלים, נהנים, מתעניינים. כל פעם קוראים לי החוצה מהמטבח לספר לאנשים את הסודות של התבשילים. זה עושה לי כבוד וחשק להמשיך. זו גם הסיבה לכך שאני רוצה לפרסם חלק מהמתכונים בספר, כדי שמי שאכלו ונהנו במסעדה יוכלו לפנק את עצמם גם בבית במתכונים השונים שהם יוכלו להכין בעצמם. כל יום באים לכאן אנשים חדשים ואני שומע סיפורים חדשים".

את ההנאה ואת האהבה הגדולה שואב **סולטאן** מהמטבח. לדבריו הוא יכול להימצא שם אפילו 24 שעות- מה שקרה זה מכבר לא אחת -כשהוא אפוף ריחות התבשילים, אדיהם והד השבחים שמצטלצלים באוזניו, מלים חמות ומחמיאות שמרעיפים עליו הסועדים. החלק הגלוי של סודות התבשילים הוא בבישול הממושך, האטי, שבו הם סופחים את כל המרכיבים, הרטבים והתבלינים,



סולטאן אל פול והצוות שלו

מתכון מחמם במיוחד של מרק פריקי לארבעה סועדים:

מצרכים:

2 כוסות פריקי150, גר' בצל חתוך דק, 1/2 קילו עצמות של בשר כבש ועוף, 1/2 כוס שמן תירס, 1 כפית כמון,1 כפית פלפל אנגלי1/2, כפית פלפל שחור, 1/4 כפית אגוז מוסקט, 2 כפיות מלח

אופן ההכנה:

שופכים את השמן לסיר, לאחר מכן מוסיפים את הבצל ומטגנים אותו עד לשקיפות. מוסיפים שמונה כוסות מים ואת העצמות של בשר הכבש והעוף. מביאים לרתיחה רבע שעה לפחות ורק לאחר מכן מוסיפים את הפריקי לסיר. ממשיכים בבישול כעשרים דקות על אש נמוכה ומוסיפים בהדרגה את התבלינים. ממשיכים בבישול על אש קטנה עוד עשרים דקות.