



צילום מיכל בתאל

אוכל

מרכוס גרשקוביץ

קרוב רחוק

חופשה רומנטית בעין כרם מהנה לא פחות מחופשה בצפון, וחוסכת כמוכן את הפקקים המעצבנים בדרך חזרה

למחרת בבוקר יצאנו החוצה ועשינו הליכה קצרה ביער, ואפילו גילינו מעיין חבו. טבלנו במים הצוננים, וקיבלנו קפה מהביל משני בחורים שהגיעו לטבילה. מאוחר יותר הצטרפנו לטיול של אגדת עין כרם. החוויה של להיות תייר ליד הבית, במקום שאתה מכיר, היא מדהימה. במהלך הטיול סיפר לנו דודו עין מור סיפורים על אהבות אסורות, נכנסנו לחצרות וגינות חבויות, ירדנו לבוסתן ונהנינו מכל רגע. נשארו בעין כרם עד מוצאי שבת, הרבצנו שנת צהריים ולא נתקענו בפקקים המעצבנים בדרך חזרה הביתה. לפני שנפרדנו, והרגשנו שעוד נחזור, ביקשתי מעתליה את המרשם לעוגת הפרג הנהדרת שהיתה בכראג'ן. תבלו.

ריחות הסתיו כבר עולים, הלילות קרירים, היום מתקצר, הטל עוטף את המכונית בבוקר והמטיילים באים לטיולי הסליחות. אני יושב על הבר במלכה, הרוטסירי החדש, וחולם על סוף שבוע מפנק לקינוח הקיץ האינטנסיבי שעברתי. קיץ שכלל עבודה מטורפת ללא יום חופש אחד, בין שמהעבודה ובין שמהילדים. ולפתע נכנסות העין מוריות - פנינה, שבעיני היא המומחית בענייני טיולים ולייף סטייל, ועתליה, בתה הצעירה שאת דרכה כקונדיטורית התחילה אצלי בקנלה.

מיד התנפלתי עליהן כמוצא שלל רב, וביקשתי המלצה לצימר מפנק בגליל. התשובה שלהן הממה אותי: "תחסוך לך שלוש שעות נסיעה לכל כיוון. תנפוש בעין כרם ותקבל את האירוח המושלם". לא תאמינו, אבל זה אכן נשמע לי מושלם. טוסקנה בלי טיסה, דרכון, ביטוח רפואי וכו'. הרי צימר זה פנטזיה - קצת קטורת, מוזיקת צ'ילאאוט, להיזכר איך היה פעם עם בת הווג, לפני החתונה, המשכנתה, הילדים והלחצים. החלטתי שבאמת לא חייבים לנסוע כל כך הרבה. שינוי מקום ואווירה עושים את העבודה.

הגעתי לדירת הנופש האלוהית שמפעילה משפחת עין מור - סודות עין כרם - ולעיני התגלה פלא של ממש עם חדרים קמורים עתיקים מהמאה ה-18, ריהוט עתיק ואותנטי, ציורים של עין כרם על הקירות, גינה עמוסה בתאנים עסיסיות, ברימונים מתפקעים, בענבים מתוקים, בלואיזה מת' פרצת ובצמחי תבלין, ערסל מרדים ונוף עוצר נשימה. הדירה גדולה, 120 מטר, ומתאימה לשישה אנשים, אבל אנחנו בחרנו בסוף שבוע ווגי ורומנטי. את הילדים שלחנו לסבא ולסבתא, את הטי' לפונים והלפטופ השארנו בבית. החלטנו להתנתק ובנוסף גם לא לצאת מדירת הנופש.

את סוף השבוע התחלנו בארוחת הבראג'ן הקבועה של ימי שישי. שולחן הבופה כמעט קרם משפע הקישים, העוגות, הסלטים והמרקחות, והכל מעשה ידיה הנפלאות של עתליה.

עתליה מפליאה בכישוליים ובאפייה מגיל מאור צעיר. היא כבר כיכבה במטבח של 1868 ובארקדיה, והיום היא מתמקדת באירוח אינטימי של קבוצות בבית הוריה המיוחד בעין כרם. ישבנו 12 איש, צעירים ומבוגרים שלא נפגשו מעולם, סביב שולחן אחד ונוצר קליק מדהים. מעולם לא עברתי חוויה כזו, 12 זרים שמפטפטים בפתיחות על זוגיות, על רומנטיקה ועל ענייני היום.

את ארוחת הערב אכלנו בדירת הנופש. ועתליה שוב הצליחה להרהים אותי. אני מכיר את עתליה כשף-קונדיטורית, ופתאום אני מגלה שהיא יודעת ללהטט גם עם בשרים. ואז הגיעו הקינוחים שפשוט הפילו אותנו לקרשים.

נסו את זה בבית

מתכון לעוגת פרג אוורירית של עתליה עין מור

המצרכים (לתבנית בקוטר 28 ס"מ):

- 100 גר' חמאה
- 100 גר' סוכר
- תמצית וניל
- גרידה מלימון אחד
- 60 גר' חלמונים
- 65 גר' פרג טחון טרי
- 5 גר' קמח
- 3 גר' אבקת אפייה
- 100 גר' שמנת חמוצה
- תבוח עץ מגורר בפומפייה
- 100 גר' חלבונים
- 50 גר' סוכר
- פירות העונה

אופן ההכנה:

1. מכניסים לקערת המיקסר את החמאה, הסוכר (100 גר'), תמצית הווייל וגרידת הלימון ומקציפים לקצף אוורירי.
2. מוסיפים את החלמונים בהדרגה ומקציפים עד שמתקבלת תערובת בהירה ותפוחה.
3. בקערה נפרדת מערבבים את הקמח עם אבקת האפייה והפרג הטחון.
4. מוסיפים לתערובת שמנת חמוצה ולסירוגין.
5. מקפלים את תפוח העץ בקיפול ידני.
6. מקציפים את החלבונים והסוכר (50 גר') לקצף רך אך יציב, ומקפלים.
7. אופים ב-170 מעלות כחצי שעה.
8. מפזרים פירות חתוכים מעל העוגה.
9. מגישים בטמפרטורת החדר.