

# צרפת על הצלחת

יהודית לוטואק שמביאה את המטבח הצרפתי לישראל בספר "סתיו צרפתי במטבח שלך", כותבת על הניחוחות ועל הטעמים של מולדתה, על ז'ולה וטולסטוי שהיו חלק מנוף ילדותה, על הסיבה שדחתה את "משחקי השף" ולמה חשוב שאנשים יהנו לבשל ולארח



יהודית לוטואק / צילום: אלכס דובין

הקלאסית מז'ולה ועד טולסטוי - מהם למדה שלכל חפץ יש את הסיפור שלו. עד היום כל שולחן שהיא עורכת מספר סיפור אחר - את הסיפור של המנה ושל הרגע בו נוצרה המחשבה עליה. בשנת 1975 עלתה יהודית לצרפת, לדבריה ממניעים ציוניים, והתאקלמה בפנימיית "הדסים". היא הבינה שישראל היא הבית שלה, ולכן עליה ללמוד כמה שיותר מהר את השפה. מאז עבדה כסניעית לרופא שנינים ולמדה חינוך מיוחד. המסלול הזה נצרב באורחות שף באוירה צרפתית בביתה. בתשע שישאל - המדינה שבראשית הכי רחוקה מצרפת - החלק בלתי נפרד מהתרבות שלה. ממקום ההתחברות למדינה ולאנשים, היא מציעה גשר בין התרבויות, וכאמור אין גשר טוב יותר מהאוכל. לדבריה, היא מבשלת כל יום וכל הומן מחדשה.

**כמה מתכונים אפשר להמציא? אין רגע בו אומרים "הוה, אין יותר מנות חדשות?"**

לא. לא המטבח הצרפתי כל הזמן מתחדש, כל הזמן ממציא את עצמו מחדש. מה שאני אוהבת בצרפת הוא שמכל דבר במקרר אפשר להכין אוכל. זוהי הגדולה של המטבח הזה. בכל אזור בצרפת יש אוכל אחר והמטבח הצרפתי הוא עד כדי כך עשיר ומגוון. אני מפליגה בבישול לכל האזורים בצרפת ומתאימה את המתכונים למוצרים שיש בארץ. אני כבר תשע שנים כותבת כל חודש מתכונים חדשים בפינת הטעמים במגזין "מדור לדור". כל מה שחי, זו או נמצא בשוק אני יכולה לבשל".

**מה הדבר הכי מוזר שבישלת?**

"לי זה לא מוזר, אבל יש שיאמרו שתמנן הוא מנה מוזרה. עשיתי חזה אווז עם שוקולד מריר ותאנים - זאת מנה לא שגרית שמופיעה בספר".

**יש משהו שלא תסכימי לבשל?**

"לא. אני בן אדם שטועם הכול. אני טוענת שכל המחסומים שלנו מתחילים ממחשבות ותחושות שבמוחנו".

**מה עם כשרות?**

"בספר אין פירות ים, אבל אם מישהו יבקש ממני להכין לו מנה עם פירות ים אני אעשה זאת בשמחה. אין אצלי מנה שהיא חוצה את הגבולות האדומים שלי. הכול נמדד בעיניי רק בטעם או לא טעים לי. לדוגמה יש לי לקוחות שכוסברה לא טעימה להם. למה? לא יודעת. אין לי הסבר. להם אכין מנה ללא כוסברה. אני באמת סנידה של אוכל טוב, גורמה כמו שגורמה צריך להיות".

המהפסט האחרון שלה אפשר היה לשער שיהודית בוגרת בתי הספר לקולינריה בצרפת, אבל לא. היא מעולם לא למדה בישול ולמרות זאת היא יודעת לבשל ברמה הכי גבוהה. היא הגיעה פמניים לאודישונים של "משחקי השף", דבר שהחמיא לה מאוד, אבל בתכנית הזאת מחפשים את הסיפורים האישיים ולא רק את האוכל. לכן כששאלו אותה אם יש לה סיפור אישי שהיא רוצה לחשוף, היא העדיפה שלא "זה ממש לא בשבילי. אני רוצה שהאוכל שלי ידבר ולא את הסיפור האישי שלי".

נוסף לאבחנה לאוכל, יהודית משווקת משחקי חשיבה ומפעילה משחקים לגילים 7-107. עד הקורונה הפעילה 450

שקהקל הישראלי יכיר את המטבח הצרפתי בצורה אחרת, ולא ששוב אשמע שאוכל צרפתי מיועד רק לקהל מסויים".

את עושה הרבה ארוחות שף. האם בעקבות הסגרים והגבלות הקורונה יש יותר ביקוש לארוחות האלה?

"כן. הרבה אנשים גילו את התחום הזה של אירוח ביתי ואצלי זאת חוויה מיוחדת מאוד, עם סיפורים והרצאות על צרפת. אני מספרת על ההיסטוריה של האזור עם אוכל טוב ויין טוב. לפני כל אירוח אני שואלת את הסועדים מה הם אוהבים לאכול ומה הם לא אוהבים כדי שהחוויה שלהם תהיה הכי טובה שיש. אני גם יודעת לאלתר בתוך כדי תנועה. היה לי פעם סועד שאמר לי בזמן הכנת המנות האוכל שהוא אוכל כשר. אמרתי לו שאין בעיה ובתוך זמן קצר הכנתי לו את אותם מנות בגרסה הכשרה. זה משהו למשל שלא יקרה במסעדה. זוהי המומחיות שלי. אני לא נתקעת לעולם. אצלי גם לא באים לארוחה של שעה וחצי, אלא לשלוש, ארבע ולפעמים גם חמש שעות. כיף להם אז הם שארים עוד ועוד. אחד החברים שלי נוהג להגיד לכולם: 'אל תבואו ליהודית, זה ממכר'. אני אוהבת לארח. זה בדם שלי".

**לא באך לפעמים ליותר על הגורמה ולאכול קצת ג'אנק פוד?**

"אני אישית לא מתחברת לג'אנק פוד. אני אוהבת להרגיש טעמים ולהנאות מכל ביש. אם אני מזמינה המבורגר, עליו להיות מבשר משוּבָּח עם סוגנים אמיתיים!".

**או בכל פעם שאת מתיישבת לשולחן יש טקס?**

"טמש לא. זה לא טקס, זה חלק מהחיים שלי. בארוחות אני מכניסה אנשים לחיים שלי, לתרבות שלי, לאוכל שאני אוהבת לבשל. אנשים מגיעים אליי ושומעים סיפורים מעניינים, שומעים מוזיקה צרפתית, לומדים להכיר סוגי יין, מה זה אפריטוף, דיג'סטיף ואחרים. מרגישים בצרפת בלי לצאת את גבולות המדינה. יש כיף גדול יותר מזה?".

**השיחה עם יהודית, שנמשכה מעל שעה, השאירה אותי עם טעם של עוד, תרתי משמע. בעיקר עניין אותי לשאול אותה איך אדם פשוט כמוני יכול להפוך לשף גורמה, או לפחות לעשות רושם על האורחים.**

**או אם מסכמים את כל הידע שלך במשפט אחד קצר, את יכולה להגיד לי מה הכי חשוב במטבח?**

"הכי חשוב זה לא להגיים בתיבול, למשל האוכל התאילנדי הוא טעים, אך לדעתי אם מפרזים בתיבול החריף הטועד לא נהנה כי חריפות יתר מנטרלת את כלויות הטעם. יש להקפיד על כמויות נכונות של מלח ופלפל. כששאתה מקפיד על המינון הנכון אתה שומר על הטעם האמיתי של המנה. לכל פטרייה יש טעם שונה, ולכן גם התיבול שלה עליו להיות שונה. הסוד הוא להתמקצע, להעמיק את הידע ולא לעשות קיצורי דרך. הדבר נכון לגבי כל דבר בחיים, אבל נכון שבעתיים בכל הקשור למטבח, לאוכל ולאירוח".

יהודית קשורה מאוד לתרבות האירוח הצרפתי גם בצורת ההגשה, בעריכת השולחן עם המפה והכלים המתאימים. בכל ארוחה יש התאמה בין המנות שמוגשות לבין עריכת השולחן. באמצעות האירוח שלה היא מנציחה את המסורת המשפחתית שלה. בין היתר תמצאו אצלה כלים של בית סבתא שהם בעלי למעלה ממאה שנים.

**אנשים לא מפתחים לאכול בצלחת כזאת שגאת תישבר?**

"חלילה. למה שתישבר? אנשים שמגיעים

אליי נהנים מאוד לאכול בצלחות מיוחדות, בכלי כסף יוצאי דופן שיש היסטוריה מאחוריהם. צריך להבין, כל מי שאוהב אוכל יודע שסיפורים זה חלק מהאוכל, חלק מהחוויה הקולינרית, ואצלי יש הרבה סיפורים והרבה אוכל טוב".

**לסיום, יש לך עסק מצליח, ספר מעניין והרבה חברים. מה עוד אפשר לאחל לך?**

"שאמשיך להגשים את החלומות שלי. שאמשיך להינות ממה שאני עושה בהרמוניה ובבריאות טובה עם בן זוגי ומשפחתי. כל השאר זה בונס".

## קלפטי עם תאנים ודבש

6 מנות  
זמן ההכנה: 25 דקות  
זמן אפיה: 40 דקות  
מצרכים:  
450 גר' תאנים חתוכים לרבעים  
160 גר' דבש  
60 גר' קמח  
60 גר' חמאה ועוד 20 גר' לשימון התבנית  
450 מ"ל חלב  
3 ביצים  
1/4 כפית קינמון  
1 כף סוכר חום  
1 קורט מלח

30 גר' חמאה מלוחה חתוכה לקוביות קטנות  
אופן ההכנה:  
מחממים את התנור לחום של 200 מעלות.  
משמנים תבנית ומפזרים מעל את הסוכר החום.

מקפצים במחבת את רבעי התאנים עם החמאה והקינמון במשך כמה דקות. מקפצים עד שהתאנים מתרומת אך עדיין שומרות על צורתן.

בקערה מערבבים יחד את הביצים עם הדבש, מוסיפים את הקמח ואת המלח, מערבבים שוב עד קבלת מסה חלקה. מוסיפים בהדרגה ותוך ערבוב את החלב. מערבבים עד קבלת מסה אחידה וללא גושים.

מסדרים את רבעי התאנים על תחתית התבנית, זולפים מעל את הבליטה. מעל מפורים את תוכיות החמאה המלוחה. אופים במשך ארבעים דקות.

מגישים כשהקלפטי פושר.



הרסוס והסיס הקורמלים / צילום: אלכס דובין



**עוף עם דבש, תפוחים ואגסים**

מקורמלים  
6 מנות  
זמן ההכנה: 15 דקות  
זמן בישול: 45 דקות לשעה

מצרכים:  
עוף גדול 6 אנשים  
400 מ"ל סידר תפוחים  
2 תפוחי עץ מון גראן סמיס  
2 אגסים  
5 משמשים יבשים  
10 אגוזי לוז  
2 כפות צימוקים  
2 כפות דבש נוזלי  
3 מלחות קינמון  
3 סוככי אניס  
1/2 כפית זנגביל מנודר  
2 עלי דפנה  
קורט אגוז מוסקט  
2 כפות שמן זית  
מלח ופלפל גרוס לפי הטעם

מחממים את התנור לחום של 200 מעלות  
מניחים את העוף בתבנית אפיה עם מכסה  
מערבבים את כל התבלינים עם הדבש ושמן הזית ומורחים את העוף עם החוטב הזה. מוסיפים את הסידר מסביב ואת שני עלי דפנה. סוגרים ומכניסים לתנור. אופים במשך חצי שעה.

בניתיים שוטפים את התפוחים ואת האגסים וחותרים אותם לרבעים בלי לקלפם. שוטפים את המשמשים ואת הצימוקים במים קרים.

אחרי חצי שעה של אפיה מוציאים את העוף ומסדרים סביבו את התפוחים האגסים, המשמשים והצימוקים ומכניסים שוב לתנור לחמשך חצי שעה או עד שהעוף שחום והפרות מקורמלים.

אפשר להגיש עם אווז לבן אן פירה. \*\*\* ניתן להחליף את העוף השלם בכרעיים או פרניות צרפתיות