

צילום: איליה מלניקוב



מנה של שלום

לפני כעשור עלה בראשו של **אבי כהן**, בעליה של מסעדת יאקימונו, ליצור מנה של שלום שתחבר בין יפן, ישראל ופלסטין. כך נוצרה מנה מיוחדת שאהובה מאז ועד היום על לקוחות המסעדה

בשנת 2000, לפני פרוץ האינתיפאדה השנייה, עלתה במוחי המנה הזאת. בתקופה זו היתה לי מחשבה לפתוח יחד עם איש עסקים פלסטיני, לקוח וחבר אישי, סניף יאקימונו בבית לחם, במלון דיוויד אינטרקונטיננטל המחודש. רציתי לקרוא



למסעדה החדשה Yakimono Peace.

הרעיון היה ליצור מנה חדשה, מנה של שלום, שתחבר בין יפן, ישראל ופלסטין אך תכלול רכיבים יפניים טהורים. בחרתי בטחינת שומשום גולמית. השומשום הוא רכיב עיקרי במטבח היפני והוא מאפיין גם את המטבח הפלסטיני והישראלי. התחלתי לעבד את הטחינה ולהפיק ממנה טעמים אחרים, פחות מוכרים. רציתי לעבוד את אורז הסושי המוכר על ידי הוספה של מרכיבים אתניים כמו אינארי, פטריות שיטאקי, ג'ינג'ר ושמן שומשום חריף. יצרתי כדורים בגודל ביס ועטפתי אותם בסשימי של דגים טריים. החיבור בין כדור הסושי לרוטב הטחינה יצר שילוב חדש ומפתיע. זו אחת המנות האהובות על לקוחותינו, והיא תמיד מתקבלת בהתפעלות והערכה. מנה זו היא אחת המנות שזכו במדליית Star Diamond Award של האקדמיה האמריקאית למדעי האירוח בשנת 2005.

כולי תקווה שיום אחד נוכל להציע את המנה הזאת ללקוחות יאקימונו בבית לחם וברמאללה.

יאקימונו, שד' רוטשילד תל אביב, 03-5175171/2
www.yakimono.co.il



גומה סושי מורי

רכיבים:

- אורז סושי (לפי הוראות היצרן על גב השקית)
- מעט ג'ינג'ר כבוש
- 1 פטריית שיטאקי קצוצה
- אינארי קצוץ ואבקת דגים שומשום
- סשימי סלמון
- סשימי טונה
- סשימי ילוטויל
- רכיבים לרוטב 1** כף טחינה גולמית
- 2** כפות שמנת צמחית
- לקישוט** שמן שומשום חריף
- פטריית שיטאקי

אופן ההכנה:

מערבבים את כל רכיבי הרוטב עד קבלת תערובת חלקה, יוצקים לתוך צלחת ההגשה. מכינים את אורז הסושי לפי הוראות היצרן ומוסיפים לו את כל הרכיבים פרט לסשימי (דגים) ומערבבים. צרים 4 כדורים קטנים. עוטפים כל כדור בסשימי שונה ומניחים על גבי הרוטב. מעטרים ברצועות שיטאקי ומזליפים מעט שמן שומשום.



רקנאטי סוביניון בלאן רזרב 2009 - כרם בן זמרה, גפנים בוגרות יין הניחן בארומות טרופיות של ליצי ואנגס וארומות פרי הדר טרי המשתלבות היטב בטעמי המזרח הרחוק ובניחוחותיו. הגוף המלא והחמיצות המאוזנת של יין גלילי זה יגרמו לו להשתלב בצורה נפלאה בטעמי הגומה סושי מורי - הסשימי והטחינה.



רקנאטי ספיטל רזרב 2005 זוכה בתואר Best of Israel בחירות היין היקרות בצרפת Les Citadelles du Vin 2009