



## פסוליה, לי ולך

זנים חדשים של שעועית פוקדים את ארצנו, וזה הזמן להתפנק עם סלט אביבי או מרק גאוני באלף ואחת אופציות לגיוון



הנה שמעתי שבגלל הצונמי בהאי טי, חדר לאזורנו דג חדש שהייתי גים קוראים לו "כרבון", כי הוא ורדרד כמו ברבוניה ומתהדר בפסים צהובים, אבל הפרצוף שלו של ג'רבידה (וכך קוראים לו הספקים). האמת היא שהוא לא זה ולא זה. מדובר בדג קטן (מקסימום 250 גרם) ולא מדהים במיוחד בטעמו לעומת הברבוניה האמיתית (שעברה לים שלנו אחרי בניית סכר אסואן).

מה שחשוב הוא שבעולם הבישול צריך כל הזמן להתעדכן. נדמה שבכל רגע ורגע מתחדש דש אצלנו עולם חומרי הגלם. זנים באים, זנים הולכים ובמקביל מגיעים עוד ועוד חומרי גלם מיובאים. הטעמים משתפרים או מתקלקלים, ומוכרחים לחפש וללמוד טכניקות בישול חדשנות ולנסות כל יום, כל רגע, כל הזמן. האם הפפריקה המעושנת מתאימה גם לגולש, גם להררימה ואפילו לשקשוקה ולא רק לצ'ילי קון קרנה? האם הערמונים הגדולים שיש עכשיו טעמים יותר או פחות? ולמה רק אנחנו והיפנים מעדיפים ביצים גדולות ושאר העו"לם קטנות? ולמה הפסיקו לייבא את המיונו

הנפלא של MAILLE, והאם זה נכון שהוא לא עומד בדרישות של משרד הבריאות? או שזה בכלל משרד הדתות? והאם המיונו ההולנדי של גאודה'ס טוב כמוהו? ואני לא חוזרת כי ממה שכתבתי על שמן קנולה. האם זה היוזן למישהו?

שמתם לב לטעם המתוק והמרענן של התור תים בשם "מלאך"? ד"ר גיא דאי מהמכון הוולקני סיפר לי שכבר בשנה הבאה יהליף אותו זן בשם "ברק": "תות כה מתוק ומרענן שמי שטועם ממנו לא יכול לשכוח את הטעם שלו לעולם". ולמה רוב מגדלי התות עדיין מתעקשים לגדל את התותים מזן ה"הרס", שאין הבדל גדול בין הטעם שלו לטעם של העגבניות הגדולות? הרי לשניהם אין כמעט בכלל טעם (והעגבניות הקטנות נהדרות בחורף עוד יותר מבקץ). והאם טעמתם את השעועית הירוקה הכהה, כמעט כחולה, שגידתן היא לקנות עד עכשיו בשווקים? השבוע היא נעלמה לגמרי ובמקומה הגיעה שעועית ירוקה צעירה וקטנה, כמעט כמו שיש בצרפת. ומי היא השעועית הסגולה והפחוסה?

לזה יש תשובה: מתברר שבדומה לשעועית הטורקית הפחוסה, היא טעימה ללא בישול ומתאימה להמון סלטים של פולים צעירים שאינם מבושלים ופרוסים רק ברוטב חמוץ של הרבה מיץ לימון, צ'ילי שמביא טוויסט וקצת רבש שמאוזן. לזה אפשר להוסיף שפע של עלים כמו נענע, בזיליקום, פטרוזיליה ואפילו כוסברה, ואז לשרג שוב עם בוטנים קלויים, שקדים קצוצים ואפילו גרעיני חמניות קלויים. ולסלטים אפשר להוסיף גם חמיצות של שקדים ירוקים פרוסים דק ופרחים של חרדל, שיש עכשיו בכל מקום בארץ. הפרחים הצהובים האלו מתאימים גם לסלט של שעועית צהובה צעירה, כמעט שקופה, ברוטב איולי חלמונים עם חזה עוף צלוי. לכל אחד מהסלטים האלו מתאים להוסיף גם



שעועית הפנדה, שכמעט נכחדה, נמצאה לאחרונה בחפירות שנעשו בהריסות הערים האינדיאניות בדמות פולים יבשים מתורבתים שנשמרו בתוך כדים

קוביות תפוחי אדמה צעירים מבושלים. במידה חנה יהודה וגם בכרמל היו השבוע רק תפוחי אדמה מנופחים במים. פתאום מצאתי תפוחי אדמה כבדים מאוד, עם בשר צהוב וטעים יותר מכל מה שידעתי. הירקן לא ידע להגיד לי מאיפה הם או מה שמם, ולדעתו "זה גם לא משנה, כי אין כאלה יותר".