

# עושה לכם בית ספר

מאת: תהילה סיטון צילום: דניאל לילה סטיילינג: נועה קנריק



## יוחנן למביאסי

גיל: 41  
**מצב משפחתי:** נשוי 7+  
**תפקיד:** נשיא ומייסד ביה"ס JCI לבישול עילי כשר  
**אני מאמין:** אוכל הוא חלק בלתי נפרד מהחיים ומהמהות שלנו. כל אדם צריך לדעת ולהכיר את הטכניקה הבסיסית של הבישול. בשביל לדעת לבשל צריך ללמוד את העקרונות: איך להגיע לטעם הנכון, איך לשלב חומרים וכדומה. לא צריך בשביל זה תואר בבישול, אבל, מי שיש לו חוש בתחום, כדאי ורצוי שיתח אתו.  
**עוד משהו:** אוהב לטייל לקברות צדיקים ולשחות...

יוחנן למביאסי נולד למשפחת שפים ותיקה, דור רביעי לשפים יהודים מדרום איטליה. כבר כילד קטן הוא שהה בעיקר במטבח ובחופש נסע לקייטנות שבהן מסעדות היו הבילוי המרכזי. "הבישול זורם בדם של משפחתי", הוא מספר, "האוכל תמיד היה המוטיב המרכזי בחיינו". בגיל שש-עשרה הוא החל ללמוד לתואר שף ב'ווסטמינסטר הוטל סקול' שבלונדון, ולאחר שלוש שנות לימוד מקיפות יצא לסטאז' במסעדות המובילות בעולם, בעלות שלושה כוכבי מישלן. בהמשך התמחה למביאסי אצל גדולי השפים העולמיים כגון ריימונדבלנק ופול בוקוז. בגיל עשרים ואחת גילה יוחנן את היהדות מחדש ועשה מהפך בחייו כשחזר בתשובה והפך לחרדי. הוא עלה לארץ והתחיל לעבוד בישראל כשף במלון חמישה כוכבים. במקביל עבד גם בחו"ל כיועץ קולינרי וכשף פרטי לאנשי עסקים יהודים. יוחנן הופתע מרמת האוכל הכשר בארץ. «באותה תקופה, מלון חמישה כוכבים בארץ, היה שווה בדירוגו למלון שני כוכבים בחו"ל», הוא קובל.

בשנת תשס"ג הוא הזדמן לתערוכת **Kosher Fest**, תערוכת המזון הכשר הגדולה בעולם, ונדהם מהמבחר העצום של חומרי הגלם הכשרים. כשף ותיק הוא ראה את הפוטנציאל הגלום בחוסר הידע ובמחסור בלימודים מקצועיים וגמלה בליבו ההחלטה להקים את בית הספר הראשון לבישול עילי שיהיה כשר למהדרין. "העולם היהודי בכלל והמגזר החרדי בפרט, מרבית חייו סובבים סביב ציר האוכל", הוא טוען. "ישנן 52 שבתות בשנה, חגים, שמחות, שבע ברכות ועוד, ובכולם ישנה התעסקות רבה במזון על מגוון צורותיו".

באותה שנה הוא פתח בירושלים את המחזור הראשון של בית הספר JCI **The Jerusalem Culinary Institute**. בבית הספר נלמדו קורסים בתחומים שונים: קולינריה, בישול, קונדיטוריה, יין ועוד. כל הקורסים נלמדו בשפה האנגלית והצרפתית.

כיום, בית הספר גדל והתפתח והוא מונה כ-40 סטודנטים מרחבי העולם. לאחר חמש שנים שבהן פעל בית הספר במושב מסילת ציון, הוא עובר בחזרה לירושלים. השנה פונה JCI לקהל הישראלי ופותח מגוון קורסים וסדנאות גם בשפה העברית. קורס הדגל הינו קורס מקוצר בן שלושה חודשים, המתמצת את כל תורת הקולינריה הפרקטית: מרקמים, בשרים, רטבים, ירקות, שימוש בסכינים ועוד. "הסטודנטים שלנו מתמחים במסעדות הכשרות הטובות ביותר בארץ ובעולם, ואחוז גדול מהם ממשיך לעבוד בתחום המסעדות והמלונאות לאחר סיום הלימודים", הוא מספר בגאווה.

## פותרים שולחן

### טיפ מקצועי לדרך:

כמו שאתם בוודאי יודעים, לבשל לוקח זמן, והרבה. כדי לקצר את תהליך הבישול ביום שישי, אני משתמש במושג מעולם הקולינריה הצרפתי: **en place**, שזה, במילים פשוטות: הכל מוכן לפני הבישול. מכינים את המצרכים לכל מנה חתוכים ומאורגנים מראש וכך זמן הבישול מתקצר פלאים. אני עובד לפי הכלל הזה ומכין את כל השבת תוך שעתיים מתחילת הכנת המרכיבים. בהצלחה!

### מאיפה ירשת את האהבה לאוכל?

כנצר לשושלת שפים, זהו התחום הטבעי שלי בחיים. מאז שאני זוכר את עצמי - אהבתי והתעניינתי באוכל.

### מי מבשל אצלך בבית?

כולם, חוץ מאשתי: החל מהילד הגדול ועד הילדה הקטנה בת הארבע. ההכנות לשבת בביתנו נראות כמו הצגה על בישול, כשאני משגיח על כולם. כל ילד מקבל תפקיד אחר: אחד אחראי על הדגים, אחד - על העוף, אחד - על החלות, והילדה הקטנה מתמחה בקונדיטוריה, היא אחראית על הערבוב של כל חומרי העוגות והעוגיות...

### מה מוגש על שולחן השבת שלך?

דג מרוקאי חריף עם תבלן חוויאג' (אני אשכנזי, אבל הילדים אוהבים חריף...), סלטים: חצילים, סלט חי ברוטב חרדל ודבש (מתכון בהמשך), מטבוחה. עוף ברוטב סויה ושום. תוספת של תפוחי אדמה בתנור עם תימין ולימון או אורז.

### קידוש ה' על השולחן:

כתבת בכירה של מגזין מזון יוקרתי ישראלי שמעה על בית הספר שלנו וביקשה לערוך בו סיוע. הכתבת הייתה ספקנית מאד לגבי טעמו ויכולתיו של האוכל הכשר, בעקבות הדעות הרווחות במגזר הכללי, כי אוכל כשר לעולם לא ישווה בטעמו לאוכל שאינו כשר. הזמנתי אותה לארוחה בבית הספר, על מנת שתתרשם מהאוכל. חשוב לציין כי הכתבת פופולארית ומוערכת במיוחד, וביקורת שלה מכל סוג שתיכתב בעיתון - תגרור הדים רבים.

לארוחה הכנתי מנות גורמה ייחודיות עם טריקים קטנים המדמים מוצרי חלב כמו חמאה ושמנת, ששולבו בארוחה בשרית. הכנתי סקלופיני עגל (מאכל איטלקי קלאסי), ובמקום הגבינה שנהוג להגיש עם מאכל זה, טיגנתי שמרי בירה בשמן זית (פטנט ייחודי שנתן טעם של גבינה). הוספתי שקדים ומעט מרגרינה בטעם חמאה והכנתי רוטב דמוי שמנת שנעשה על ידי שילוב של פטריות יער מטוגנות ברוטב שמנת מחלב קוקוס שנמהל במים.

הכתבת טעמה מהאוכל ויצאה מגדרה מטעמי המנות. היא כל-כך הופתעה לטובה, עד שכתבה כתבה אוהדת ומעריכה מאד במגזין האוכל. הארוחה הובילה לקידוש ה' אמיתי, ולהפרכת הדעות השגויות הרווחות.

### מוצרי חובה במזווה:

שמן זית איכותי, תבלינים טובים, עשבי תיבול טריים מכל המינים. חוץ מזה, בשביל לבשל חייבים סט סכינים מקצועי ומלאי של כלים איכותיים.

### מנה מועדפת:

יש שתי מנות שאני אוהב במיוחד: לזניה בשרית עם בשר ועגבניות, וכבש במרינדה על האש.



### קינוח מועדף:

את בטח תצחקי, אבל אני הכי אוהב לאכול בסוף הארוחה פירות. במיוחד פירות אקזוטיים: מנגו, פסיפלורה, אננס. אני אוהב את הטעם המודגש של הפרי.

### לא מסוגל לאכול:

אני ממש לא סובל בייגל עם בצל מטוגן. אכלתי את זה בגיל חמש ולא הרגשתי טוב... מאז אני לא נוגע בזה.

### מה היית רוצה להוסיף לרזומה המקצועי שלך?

אני תמיד אוהב ללמוד טכניקות חדשות. אני בתחום מעל לעשרים שנה, ותמיד אחפש איך לעשות וליצור טעמים חדשים ומיוחדים. ספציפית, הייתי רוצה ללמוד איך לעשות סושי כשר ברמה גבוהה מאד.

### למי היית רוצה לבשל ארוחה?

האמת שבישולתי כבר עבור מלכת אנגליה, הנסיכה דיאנה המנוחה, ואפילו לבנימין נתניהו. אבל אם את שואלת, אני משתוקק לבשל עבור משיח צדקנו. כשהרכי מליובאביץ' עוד היה חי, כתבתי מתכון לסעודת המשיח שכלל לווייתן ושור ושלחתי לו. הרכי בירך אותי שאזכה, בעזרת השם, ליטול חלק בבישול סעודת המשיח לעתיד לבוא.

### עם מי היית רוצה לסעוד?

הייתי רוצה לשבת לארוחה עם יותם אוטולנגי, ישראלי שגר בלונדון, ופתח שם רשת מצליחה מאד של מסעדות. הוא מתמחה באוכל בריא ומקפיד מאד על טריות חומרי הגלם. הוא משלב במסעדות שלו הרבה טעמים ים-תיכוניים מישראל ומסביבתה.

הייתי גם רוצה לשבת עם פראן אדריהאקוסטה, ממסעדת 'אל בולא', שף ספרדי שמתמחה ביסודות הטעם (בעגה המקצועית: בישול מולקולרי). הוא מצליח להגיע לעומק הטעם של כל חומר גלם ויוצר ממנו אינספור מנות. זה מאד מוערך בעיני.

### יש לי חלום:

להגיע ליום שבו כל עם ישראל יכיר ויעריך את האוכל הכשר למהדרין ויעדיף אותו על פני מאכלים אחרים. תחום נוסף שאני שואף לשנות הוא - בריאות הגוף והנפש, בייחוד במגזר החרדי, שבו אנו רואים ושומעים על בעיות רבות הנובעות מתזונה לא נכונה. בבית הספר שלנו אני יוזם כעת קורסים חדשים שמתעסקים אך ורק בתזונה בריאה כדי להכניס את הבריאות למודעות.

### מתכון בצ'יק:

רוטב חרדל ודבש: 1/2 כוס שמן זית, 1.5 כפות חומץ בן יין/טבעי, 2 כפות חרדל דיז'ון, 3 כפות דבש, 3 שיני שום כתושות, מלח ופלפל. מכניסים לצנצנת ריקה ומנערים היטב. אפשר לערות כרוטב על סלט חסה חי או כמרינדה לעוף לפני אפיה.

## ברוסקטה עם עגבניות, ריחן, שום ושמן זית

רכיבים:

|                               |
|-------------------------------|
| ללחם הקלוי                    |
| 4 כפות שמן זית                |
| 2 פרוסות לחם ג'בטה או לחם בגט |
| 2/1 כפית מלח ים               |
| 1 שן שום, מקולפת וחצויה       |

לתערובת העגבניות:

|                                |
|--------------------------------|
| 2 כפות פטרוזיליה טרייה, קצוצה  |
| 2 עגבניות, ללא גרעינים, קצוצות |
| 1 שן שום, קצוצה דק             |
| 6 עלי ריחן, קרועים             |
| 3 כפות שמן זית                 |
| מלח ופלפל שחור טרי טחון        |

אופן ההכנה:

מטפטים שמן על לחם הג'בטה ומפזרים מלח. מחממים מחבת שטוחה עד שהיא מעלה עשן. קולים את הלחם במשך 2-4 דקות בכל צד, או עד שצבעו זהב-חום וקלוי.

מסירים מן המחבת ומשפשפים כל פרוסת לחם קלוי עם הצד החתוך של מחצית שן השום.

מערבבים היטב את כל הרכיבים בתוך קערה. אחר כך מתבלים לפי הטעם במלח ובפלפל שחור טחון.

להגשה, מניחים את תערובת העגבניות על הלחם הקלוי.



## שמן זית מתובל

אני אוהב להכין שמן זית עם תבלינים שניתן להשתמש בו בסוגים רבים של תבשילים כדי לשפר טעמים. בקבוקי השמן גם נראים נפלא על המדף במטבח. ניתן להשתמש בעשב תיבול אחד או במספר עשבים. אני ממליץ לעשות ניסויים עם הרכיבים כדי ליצור תוספת טעימה חדשה לארוחות.

רכיבים:

|  |
|--|
| 2 כפות עשבים יבשים או 4 כפות עשבי תיבול או ירקות טריים |
| סיר קטן  |
| משפך   |
| בקבוק זכוכית כהה עם מכסה - רבע ליטר                    |

אופן ההכנה:

לשמן זית עם תבלינים יבשים:

שמים 2 כפות עשבים או ירקות יבשים בתוך בקבוק זכוכית. ניתן להשתמש באורגנו, ברזמרין או בפלפלים אדומים.

מחממים בקבוק שמן זית בסיר על להבה נמוכה במשך רבע שעה.

מניחים משפך בחלק העליון של בקבוק הזכוכית.

מוזגים את שמן הזית דרך המשפך לתוך בקבוק הזכוכית.

סוגרים את הפקק בחוזקה ומאחסנים במקום קריר וחשוך. לאחר שבוע טעם התבלינים ישתלב בתוך שמן הזית.

לשמן זית עם עשבי תיבול טריים:

שוטפים את הירקות הטריים במים קרים ומנגבים בטפיחות קלות במגבת נייר נקייה.

מורסקים או קוצצים 200 גרם מכל עשב תיבול או ירק שתבחרו. הרכיבים הפופולאריים ביותר הם עשבי תיבול, שום פלפלים או גמבות.

מערבבים את הרכיבים עם 750 מ"ל שמן זית כתית מעולה וכפית אחת מיץ לימון על אש נמוכה במשך 15 דקות.

מניחים משפך בחלק העליון של בקבוק הזכוכית.

מוזגים את התערובת דרך המשפך לתוך בקבוק הזכוכית וסוגרים היטב את הפקק.

מאחסנים את שמן הזית במקרה. יש להשתמש בו תוך שבוע.





**חשוב לזכור:**

בישול בשמן קר גורם להידבקות האוכל למחבת ואינו נותן צבע. תמיד מחממים קודם את המחבת ואז מוסיפים את השמן. כאשר רואים כי השמן מתחיל לרחוש ולעשן קלות, מוסיפים את הסטייק.

הדרך הקלה ביותר והפשוטה ביותר לבדוק את מידת המוכנות של הסטייק היא באמצעות היד.  
 בתמונה: well done = מבושל היטב, medium = מדיום, raw = לא מבושל.

**סטייק מצופה  
בבלסמי ודבש  
עם תרד, תפוחי אדמה  
חריפים ושמן רוזמרין**

זמן הכנה: 30 דקות  
 זמן בישול: 10 עד 30 דקות  
 4 מנות

**רכיבים**

|   |
|---|
| עבור הסטייק   |
| 4X250 גרם סטייק צלע או אומצה                          |
| 4 כפות שמן זית  |
| 12 כפות חומץ בלסמי                                    |
| 12 כפות דבש צלול                                      |
| עבור תפוחי האדמה                                      |
| 4 תפוחי אדמה לבנים קלופים וחתוכים לפרוסות בעובי 1 ס"מ |
| 4 כפות שמן זית  |
| עבור שמן הרוזמרין                                     |
| 8 כפות שמן זית  |
| 4 ענפים של רוזמרין טרי                                |
| עבור התרד   |
| 100 גר' מרגרינה בטעם חמאה ללא מלח                     |
| 4 כפות שמן זית  |
| 200 גרם תרד טרי או קפוא                               |
| מלח ופלפל שחור טרי טחון                               |

**אופן ההכנה:**

מחממים את התנור לחום 200 מעלות. מורחים על הסטייק שמן ומתבלים במלח ובפלפל שחור טחון משני הצדדים. מחממים מחבת עד שהיא מעלה עשן. מוסיפים את הבשר ומטגנים שתי דקות מכל צד. מוסיפים את החומץ הבלסמי ומצמצמים לחצי. מוסיפים את השמן ומבשלים עוד דקה. מסירים את הבשר, משהים 2-3 דקות ופורסים. עבור תפוחי האדמה: מחממים את שמן הזית במחבת טיגון המתאימה גם לתנור. מוסיפים את פרוסות תפוחי האדמה ומטגנים במשך שתי דקות מכל צד, עד שהם פריכים וזהובים. מתבלים במלח ופלפל שחור טחון טרי ומעבירים לתנור לצלייה במשך חמש דקות. עבור שמן הרוזמרין, מחממים בעדינות שמן זית ושמן רוזמרין במחבת במשך 1-2 דקות, אחר כך מסירים מן האש ומשאירים לספיגת הטעמים במשך חמש דקות. עבור התרד: ממיסים את המרגרינה עם שמן הזית במחבת גדול, ומוסיפים את התרד. מבשלים עד שהתרד מצטמק.



**טאפנד**

זמן הכנה 30 דקות - אין צורך בבישול

**רכיבים:**

|                                   |
|-----------------------------------|
| 4 מנות                            |
| רכיבים                            |
| 1 שן שום, כתושה                   |
| מיץ מלימון אחד                    |
| 3 כפות צלפים קצוצים               |
| 6 פילה אנשובי קצוצים              |
| 250 גרם זיתים שחורים, ללא גלעינים |
| צרוך קטן של פטרוזיליה קצוצה       |
| מלח ופלפל שחור טרי טחון           |
| 2-4 כפיות שמן זית כתית מעולה      |

**אופן הכנה:**

על מנת להכין טפאנד במרקם גס, מערבבים יחד את כל הרכיבים, מוסיפים די שמן זית כדי ליצור רסק. למרקם חלק יותר, מכניסים את השום, מיץ הלימון, הצלפים והאנשובי למעבד מזון ומפעילים במשך כ-10 שניות. מוסיפים את הזיתים ואת הפטרוזיליה ודי שמן זית כדי ליצור רסק. מתבלים לפי הטעם.