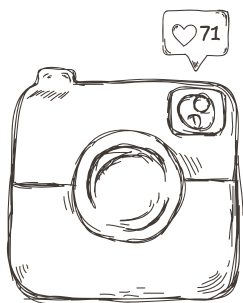


לצד שפים
סלבריטאים, צומחים
בארץ שפים צעירים
ומבטיחים. כינסו
שלושה מהם להפקת
קיץ מיוחדת. השפים
מידן סיבוני ואסף סרי
בוגרי התוכנית
"משחקי השף", ושון
צ'פרק מספרים מה
מושך אותם בתחום,
איזה מטבח הוא
הטריטוריה שלהם
ואיך הופכים לכוכבי
אינסטגרם.
ויש גם מתכונים





מבטיחים ומקיימים

שון צ'פרק בן ה-24 החל את דרכו במטבח בברים באשקלון, ומספר שהוא מתרגש בכל פעם שלקוחות מחמיאים לו על המנות שהכין. אסף סרי (33) מצא את עצמו מכין פיצות כבר בגיל 12, אבל הכי הוא אוהב לאכול את קציצות הדגים שמכינה אמו. מידן סיבוני (29) זכה בהשתלמות מקצועית ביפן בתחרות והיום הוא מבשל בארזות שף פרטיות. השלושה, שפים מבטיחים בישראל, מספרים על התשוקה לאוכל, איך החלו את דרכם במטבח ומה המאכל שהם הכי אוהבים. ▶

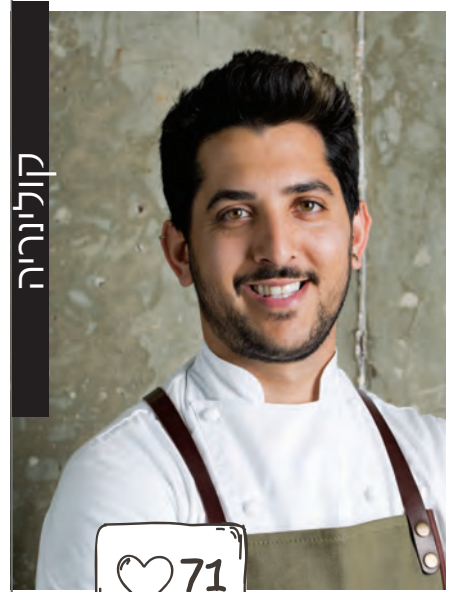
מאת: יניב משיח
הפקה: צאלה כהן אדר
צילום: בועז לביא
סטיילינג: סאלי צ'פרק
צולם באולם התצוגה של מטבחי
LICHT, רח' שוקר 4, הרצליה פיתוח





מתכונים של מידן סיבוני

קולינריה



סשימי טונה על קרח גרוס ורוטב פונו

המרכיבים ל-4 מנות:
נתח טונה טרייה ואיכותית, פרוס דק לרוטב הפונו:
1/2 כוס סויה יפנית איכותית
2 כפות מירין
2 כפות מיץ יוזו (הדרים יפנים).
ניתן להמיר בכף ליים וכף תפוז.
3 פרוסות צ'ילי חריף
1 שן שום חצויה לשניים
5 עלי נענע
1 צרור כוסברה.
1 עגבייה פרוסה ל-4.

אופן ההכנה:

פורסים את הטונה לפרוסות דקות ויוצרים מהפרוסות צורת פרחים.
להכנת הרוטב: מערבבים את כל המרכיבים יחד ומשרים למשך 12 שעות. לאחר ההשרייה מסננים ומאחסנים בקירור. את דג הטונה שחתכנו לפרוסות דקות ועיצבנו כפרח, "משקים" ברוטב הפונו ומגישים על קערת קרח, ומיד אוכלים. ניתן לקשט בעלים קטנים ובקוויאר.



טונה צרובה על אצות

המרכיבים ל-4 מנות:
נתח טונה אדומה או סלמון
1 כפית שמן שומשום
מלח
פלפל
אצות נורי (ניתן לקנות בחנויות/מחלקות מזון מהמזרח הרחוק)
1/2 כוס קמח טמפורה

אופן ההכנה:

מברישים את נתח הטונה האדומה או הסלמון בשמן שומשום ומתבלים במלח ובפלפל. את נתח הדג עוטפים באצת נורי, כך שכל האצה עוטפת את כל הדג. בקערה מערבבים קמח טמפורה עם מעט מי קרח, למרקם דליל אבל לא דליל מדי. את נתח הדג עם אצת הנורי טובלים בבבילת הטמפורה ומסוגנים בשמן עמוק, שחומם ל-180 מעלות מראש, למשך דקה. לאחר הטיגון פורסים דק ומגישים לצד רוטב פונו או סויה עם וואסבי. ■



מידן סיבוני, 29, יבנה

התחלה טובה: בגיל 16 גיליתי את נפלאות המטבח והתחלתי לבשל. בגיל 18 התחלתי לעבוד במסעדות שונות וללמוד מהניסיון. אחרי הצבא הייתי שף במסעדה אסייתית ביבנה ואחר כך במסעדות שונות באזור המרכז. במסגרת עבודתי זכיתי בתחרות של חברת הסויה "קיקומן" והוסטתי להשתלמות ביפן. כשחזרתי מהלימודים ביפן החלטתי שאני רוצה להמשיך ולבשל, אבל בדרך עצמאית, ללא מסעדה. הוזמנתי לאודישן בתוכנית "משחקי השף" והשתתפתי בעונה הראשונה, בקבוצה של אסף גרניט. היום אני מקיים ארוחות שף פרטיות ל-10-200 סועדים, בארץ ובחו"ל. בנוסף, אני מעניק ייעוץ קולינארי למסעדות בארץ ועובד על שני פרויקטים מאתגרים. מדי פעם אני פותח את ביתי ביבנה ומארח עשרה סועדים לארוחה מיוחדת, עם חומרי גלם שלא ניתן להשיג באף מסעדה בארץ.

כוח המשיכה: מה שמושך אותי זה האסתטיקה באוכל, הניקיון, שילובי המרקמים, הטעמים ושכל הזמן לומדים עוד ועוד ומשתפרים. אני תמיד ממציא את עצמי מחדש ומגלה טעמים חדשים. **ונכס למטבח:** אני מתמחה במטבח יפני, ובעקבות הביקור שלי ביפן למדתי על התרבות והסטנדרטים הכל כך גבוהים בהכנת האוכל היפני, והושי בפרט. זה גורם לי להבין שבוה אני רוצה לעסוק. פחד כמה: הפחד בתחום הזה מבחינתי הוא, להיות לא רלוונטי.

חומר ביד היוצר: דגים, זה הכיף שלי וזה כל החיים שלי. אני אוהב את הטרייות, את המבנה של הדג - אני בעצם לוקח את הדג ומחזיר אותו לים, עם הטעמים, הרטבים והחיתוכים הייחודיים של המטבח היפני. **עושה לייק:** אינסטגרם זה גלריית האמנות שלי, בה אני חושף את עצמי ומשתף את הקהל והאנשים שאוהבים אוכל ואמנות. אני חייב הרבה לאפליקציה הזאת. בזכותה הוזמנתי לבשל בהרבה מקומות בעולם. וכך הכרתי חומרי גלם חדשים, תרבות ואנשים מדהימים, שהחיבור הגדול בינו הוא אוכל. **מונה מהסרטים:** אני אוהב אוכל אז קשה לי לבחור מונה אחת. בחר שמדובר במונה מהמטבח היפני בוא נלך על ארבע מנות - קציצות, קוקוס, ראמן וסושי. אני מאוד אוהב לאכול אותם בכל מצב