סדנת בישול ערבי בעכו עודכן לאחרונה!

רשומה זו פורסמה ב-פברואר 11, 2021 (עודכן לפני 2 ימים)

אוכל, נשים וחיים משותפים
סדנת בישול ערבי בבית אל פאראשה בעכו העתיקה

שעת צהריים. ניחוחות אדי התבשילים העולים ממטבחי הבתים בעכו העתיקה נמהלים אלו באלו, נבלעים ומתמזגים במבוך הסימטאות הצרות. כל חוכמת המטבח הערבי ספוגה בסימטאות האלה ובקירות האבן העתיקים הסוגרים עליהן. סימטאות המלוות יום יום, מאות שנים את דרכן של נשות עכו העתיקה אל השוק הצמוד ובחזרה, נושאות דגים, ירקות ותבלינים טריים.

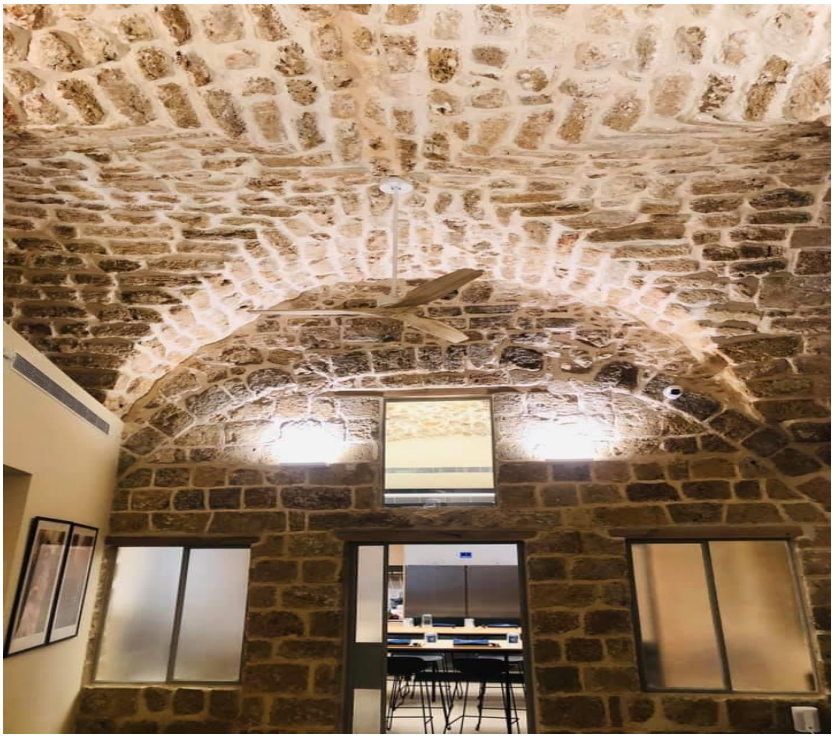
זוהי חוכמת הפשטות. בלי עגלת מצרכים מתפקעת עם מוצרים שמי יודע מתי נשתמש בהם ואם בכלל נשתמש בהם. חוכמת הפשטות של מתכונים מסורתיים ואהובים שעוברים מאם לבת, מדור לדור. כאן לא שואלים מה מבשלים היום – את המתכון ההוא ממאסטר שף עונה 200, או של בלוגרית האוכל והמתכון ההורס האחרון שהעלתה. זו שאלה שאני למשל יכולה לשאול את עצמי. אני שבשם החידוש והגיוון מנסה ומנסה ולעולם לא מתמקצעת. לקח לי חיים שלמים להבין שכשמבשלים פעם אחר פעם אותם המתכונים – טעמם רק משתבח לאורך השנים, ובמקום שיהפכו למאוסים הם הופכים מחוז חפץ וגעגוע. ואני? איזו מורשת קולינרית אוריש לדור שתיים ושלוש שלי? למה יתגעגעו בדיוק?

איני אלא בשלנית חובבת קטנה שנקלעה לתחום מתוך הסללה מגדרית ידועה מראש, ושלא עשתה כל ניסיון למרוד בחלוקת התפקידים המסורתית. בינינו – בלי שבני ביתי ישמעו אותי – זה קרה כי זה מצא חן בעיניי ועל הדרך גיליתי שאוסף ספרי הבישול שלי אינם ספרי מדע בדיוני ושביף הבורגיניון מעמוד שלושים וארבע לא נמצא על כוכב לכת אחר. יש בכוחי לחולל את ההוקוס פוקוס הזה במחי הר כלים מלוכלכים, ערמת פסולת קליפות, גב כואב וכמה שעות אבודות, אבל למי אכפת. בד בבד אני אף פעם לא אומרת לא לסדנת בישול, כי חייבים להמשיך להתמקצע ולהעשיר את ההשכלה הקולינארית, גם אם לא תצא ממני מאסטר שפית בסוף.

אחרי סדנת הבישול הצרפתית, האיטלקית וההודית הגיעה תורה של הערבית. קטי ראף, הבעלים של מתחם אירוח וסדנאות אוכל בשם אל פאראשה (הפרפר בערבית), הזמינה חבורת

בלוגריות טיולים להתנסות בסדנה. אל פאראשה ממוקמת בסימטאות האותנטיות של עכו העתיקה, בבית אבן עתיק ויפהפה ואין תפאורה יפה מזו כדי ללמוד לבשל.

קטי ראף היא ישראלית ממוצא אמריקני שמאוהבת בעכו. קטי חלמה להפוך בית עתיק לצימר חלומי שאינו רק מלון סטרילי חמישה כוכבים, כי אם גם מקום שיוצר את הקשר הבלתי אמצעי בין האורח, לתושבי האזור, לאוכל ולתרבות המקומית. מקום שיעביר את דופק החיים של הסימטאות. התוצאה משובבת: מבנה אבן עותומאני היסטורי עם תקרת קשתות, שמשלב עיצוב מודרני עם נגיעות אוריינטליות המגיעות מהתאורה והכלים ממרוקו. את הטאץ' המקומי נותנות עבודות המתכת של האמן הרמלאי ניהאד דביט, ועבור הפן האנרגטי של המקום שתלה קטי מאות אבני עין הנמר מתחת לריצפה. לאבן מיוחסות יכולות של הגנה מפני אנרגיות שליליות. היא טובה להתחלות חדשות בחיים, מנטרלת עקשנות, ומעודדת גמישות מחשבתית.



קשתות ועוד קשתות

עץ זית של האמן ניהאד דביט

כלים ממרוקו

עושים שוק

לפני שמתחילים ללמוד לבשל עם מנאר, מובילת הסדנה ותושבת עכו העתיקה, הולכים לעשות איתה שוק ולומדים: איפה אפשר לקנות ירוקים טריים לפטאיר? איפה אפשר לקנות דג שנמשה לפני רבע שעה מן המים? איפה קונים מעמולים, מי מוכר חביתיות מוכנות לקטאיף? מי יטחן עבורי פולי קפה אתיופי וקולומביאני, איפה קונים כלי קרמיקה משגעים מטורקיה, או תערובת בכור להרחקת עין הרע ופינג'אני נחושת?

בחזרה לבית אלפאראשה – ממתינה על הלוח המחיק רשימת המנות: פטאיר, סלט קולרבי ופומלה (פיוז'ן ערבי), ספיחה, מרק עדשים, מלאבי ועוד. מלא עבודה.

סדנת בישול להעצמה נשית

מנאר מבשלת בידיים חכמות ומיומנות, מדגימה ותוך כדי מספרת על מסורת תבשילי הראמאדן. כשהיא מספרת איך מבשלים יחד, איך כל השכונה חולקת את תבשיליה כך שבסעודת האיפטאר השולחן מגוון ומלא כל טוב, הרעיון לצום חודש שלם לא נשמע לי כל כך גרוע וכמעט מתחשק לי גם רמאדן. התיאור מעורר געגוע למשפחתיות של פעם, לקהילתיות התומכת, לחברות. שכנים במובן הטוב.

סדנאות הבישול נועדו להעצים את הנשים המקומיות וליצור עבורן תעסוקה בתחום מומחיותן ובמקביל הן גם אלה שיוצרות את החיבור. קטי מאמינה שהמשאב האמיתי של עכו הם

התושבים שלה ושאין כמו מפגש שיוצר חיבור בין שתי תרבויות והחלפת סיפורים של האחד מחייו של האחר.

סדנאות האוכל פתוחות כרגע בהתאם לנהלי קורונה, לקבוצות הומוגניות (קפסולות) בלבד.

תפריט הסדנה ניתן לבחירה והוא כולל שני סלטים, מרק, מנה עיקרית, קינוח. כמו כן מכינים יחד צנצנת חמוצים בתיבול מזרחי ללקיחה הביתה.

בשוך ימי הקורונה ניתן להרכיב קבוצה של עד 22 איש מחוסנים. מינימום לפתיחת קבוצה – 10 משתתפים.

מחיר למשתתף: 300 ש"ח.

טלפון להזמנת סדנת בישול: 052-6092996

פטאיר תרד וסמבוסק גבינה

סלט קולרבי ופומלה

חמוצים שיבשילו בבית

משהו טוב קורה בעכו שקיבלה תנופת פיתוח תיירותית מאז שהוכרזה כאתר מורשת עולמית של אונסק"ו. מסעדות חדשות ממגוון מטבחים נפתחו, מורי דרך מעבירים כאן סיורים אל מקומות ופינות נסתרות, אמנים וגלריות מהעיר ומחוצה לה מציגים בה עבודות, הסמטאות עברו מתיחת פנים והתושבים נותנים דרור ליצירתיות שלהם, ובעיקר, בעיקר מה שחשוב הוא שכל התנופה התיירותית הזו מספקת פרנסה ועבודה לשיפוצניקים, לעובדי ניקיון, לחדרניות, למלצרים, לטבחים, לנהגים, לתיירנים וליזמים באשר הם