



אלכוהול בטעם וצבע

נדמה שישראל הפכה למעצמת קוקטיילים, וכל ברמן היום הוא "מיקסולוג" • האם זהו האקלים שבגללו מבקשים משקה אלכוהולי מרענן, או שדווקא יופיו של המשקה בצילום לאינסטגרם?

רון פרלמוטר



כט אור בתפריטים השונים של המסעדות, שלא לומר על תפריטי המסעדות, על מנת להבין שישראל הפכה למסעדות קוקטיילים. בתפריטים מוצעים קוקטיילים נוצנים, מוכרות תהירות קוקטיילים של ויסקי אלכוהול, מרטיני קוקטיילים מרטיני רסיס בעינותים ואפילו השם המסחרי לבחור המלחט על חבר שורדג' מ'פיון' ל'מיקסולוג'. תורו שיה נשמע הרבה יותר מרשים. האמת, אפשר להבין - בקיץ ההם והמרוץ שלטו, אנתו שותים פחות יין ארום, פחות מפי קאות 'קייס' - בקיץ חמים - ומעדיפים לטון את הבירה עם מסקאות קלילים, בעלי קטנים ערים ומעניינים וכן הרבה קרח, צבע ואופי, חלק ניכר מתופעה אשר לוקח לימות בתי המסעדות למתנסים

וחפשי אותם לאמנות מוזיקה, תרתי משמע, וני חילנדרימואטי, מנטליות מוז, זינגית לשעבר וכי עלת תרצה מאסטר בייקס מאניבסיטת הוונדריס הנרמנית, השיקה לאריונת את המוקפה החדשה שלה, "חולנדי", במרום בית מאיר שבחיי ירושלים. המוקפה מתמקדת רוקאק בשנאפסים כמגוון מוצרי, אותם תוקיפי אלכוהול מבוססי פרי טבעי - שנאפס תפוח, אפרסקים, תאנים ובזבזא, אנסיס, וברבינס וקורס, אידרדיי טענים וקורס (150-180 שקלים לבקבוק של 500 מ"ל), ויש לה גם שנאפס אחי טענים עונת תפוחים וקינמון. "כבר בגיל 5 אבא שלי נתן לי לטעום שניאפס תפוחים, וכברא מאז זה חודם לי בעורקיקם", הוא מספר, כדי להשיג את הפירות המוכתרים שיתאימו למטטררטים הנוכחים שלה, היא מריחקה עד לצפון רמת הגולן ותפוחים, לבקפה תאנים או להרי ירושלים וענבים, ומקקת את האלכוהול המוקפ בייקס רביץ שלוש פעמים. דבר המקנה למטקה מרקם חלק מחר, אך שומר על המאפיינים הפיי רחיים מאידך.

לפי השנאפסים, פיתחה חולנדימואטי, בשיי תוף עם יפין נרמני, גם ליקרים - אבל מסוג אחר, אלו טעם קוקטיילים בבקבוקי בעלי אות אלכוהול מוגבל ועד 120% ובארבעה טעמים שותאטמו לתוף הישראלי - קוטס ורלעת, תפוחי פינג ליירי ופי סיפלורית, אסכולית אוימה ומשות, ולימודי'נג'ר, העצלנים שביניו ירבו סום עם הרבה קרח ופי שרביים להסקיז יומלו לישלם אותם במרובי כסף קטייל שידיקה בעצמם 89 שקלים ל500 מ"ל, או אם שובנעתם להיכנס לעולם הקוקטיילים, ברדאי תיוגו מ'ספר תרומנים ושלם' שמוסק ביי מים אלו, טעם הנג'ף של הנדום מספרים על כל עולם המסקאות לצד כל העידים המבניות וחבי תמונים לטינה תרומב (להשיג בחברות המפרים, 130 שקלים), ואם אתם מסתפקים בשיייה בלבד, נשו לשפסטר ה' Cocktails השנית שיידיך במדיה זה בהרצליה, יתיקים בין 24 ל25 מילי, בשיייה "אוס תונבים" ותחביר העיינות לשיטה תיידית בהרצליה, שצפריים להשתתף בו כיום 89 סימולור נים, ויכולל 15 אלף קוקטיילים ושם טוטת קרח סיטיסיים מרכישה מרעם בטלפון 03-5180533 ובאתר - www.grape-man.com/cocktails

השונדטים - בקרם המוקפ - למינות מקסיית במוקפת תורסקי הישראלית 'מילק אבר האני', במי בשלת הבירה "קילמסר ישראל" וביקבים שתיים, אחר התבררים העייסיים להתחבנות לימודי הדימון היא העובדה כי מסר הלימודים קצר 17-161 מפנסים, חיילים מסוחררים יבילים ללמוד בהם על תשכון הטענק, וחלק מהמסירות - בעיקר בתחום הת ירוחיתמלונבא - אפילו נהפך מות לעבודה נרדשת. נוקף על כך, כתי המפר גם רואנים להשטה למסיסיים בהצלחה את הקורס, אבל לא רק מי שנחפשים מקצוע מניעים לשם "אם פעם הסיבה העייסית ללימודים אכלטו חיתו חופש עבודה, מספר שתי מל, מבכיל וכן אמיתי, "חיי כיום, אנתו מקבלים תשובות כמו 'באתי בשי ביל הדיך ואפילו 'בשכיל האנסטרם'".

קוקטיילים בבקבוק

ויס מי שלקחו את הקוקטיילים צעד קדימה

מספרים כמות עצומה של סוכני הברים האלו, אם פעם ברמן אמיתי ראונו רק בפרטים, אילו אכלטו בקופי ירעו למוני אפילו בירה מהחבית כמו שצריך, ודי אכיום הרוח תתום של הבינים - סליחה, מיקסולוגים - כבר עבר הכשרה סקופה ומראה בקאות מומרי. בית המסר הותיק והגדול בתחום הוא "וסן אמיתי" התלואביבי, שהוקם על ידי וואג מוכרי, וחגג 30 שנה בימים אלה. "ההתחלה הייתה קשה, בסוף שנות ה90 ישראל הייתה שסמה מבוהמה קר לינרית, שלא לומר על עולם האלכוהול, ודווקא או החלמתי לפתוח את העסק, עמיתי בקבטי מול הקייה ויולקתי לחיילים פלאיירים לבוא ללמוד", גם ה'רבי מאסטר, בית ספר להכשרת בינים שותחיל במסר מספילי ומחלק מבית המסר למי לונאת "תרמור" ולי ודופים לפני יותר מעשור וכיום בעולות ויבט מועלם, מנפית אלפי בינים מדי שנה, שם מקביל ללימודים העניינים, וזאת

שלושה מתכונים קוקטיילים קלילים שתוכלו להכין בבית

רון פרלמוטר

Lakeside Sangria (מתכון של אליעד זמיר, אקרמון)

- 30 מ"ל סקילה שחרן סילבר
- 15 מ"ל שחרן סיכורן
- 120 מ"ל יין רוח או לבן
- 120 מ"ל מרזח
- 15 מ"ל שירוש מונק אבמנית
- 7.5 מ"ל מיץ ליים

ההכנה: יותקים את המרכיבים ולמעט המרחה לוסם יין עם קרח ומערבבים במהירות. מסיימים מרזח ומקטטים בשיפור עם אבמנית ופלחי ליים.



בלאדי זוברובקה (מתכון של אוראל זוי, זמן אמיתי)

- 20 מ"ל מיץ לימון
- 10 מ"ל מי סוכר
- 2 טיפות מלחי בישים
- 2 טיפות טבסקי
- 60 מ"ל חרקה וברבינסה נודיקה המתובלת
- בעצם הבירה ומעטה ירוחדי
- 90 מ"ל מיץ ענבניות

ההכנה: מונוים את כל המרכיבים לשייך עם קרח ומעבירים במכניפת "דייקה" לוסם חודים על השעולה ממו פעמים ומונוים לוסם גבוהה מלאה בקרח.



ההולנדי המעופף

(מתכון של רני חולנדימואטי ונטסבי קוקטייל רום, ויחשלים)

- 45 מ"ל ג'ין (למי שאוהבים טעם אים - עיקר)
- 30 מ"ל ליקר לימודי'נג'ר
- 30 מ"ל מיץ ליים מרעם
- ליקוויט - קלימת תפוח מנוחלת ועלי כענע מנוחלת.

ההכנה: מערבבים את כל המרכיבים בשייך עם קרח, מונוים לוסם לאויסיל מלאה קרח נרום, ומקטטים בעלי כענע ומקלימת תפוח מנוחלת.

