

יומן מסע קולינארי לסרילוקה (ג):

איך תרמנו לגשמי הברכה שמילאו את הכנרת?

לצד הארוחות האקזוטיות היו גם נפילות, כמו ביקור במסעדה סינית שהזכיר את ה"סיניות" של תל אביב...

נשכחת שהוטמעה בכל ביס מהחווייה הזאת.

אי אפשר כמובן לשחזר את החוויה הבלתי נשכחת שחווינו על האי הקסום, אבל זהו קסמן של חוויות מסוג זה. הרשימה הבאה, והאחרונה בסדרה תוקדש לצד המקצועי יותר של המזון. אותה תכתוב **טל בר**, מהנדסת מזון במקצועה, שהשתתפה במסע.

מ.פ.

(חלק שלישי ביומן המסע)

עם פרושוטו - מנה מצוינת, ומנת דגים לא מוכרים ממי האוקיינוס הסמוך. למחרת התעוררנו השכם בבוקר וצעדנו על החוף ליד כפר דייגים. בהחלט חוויה פסטורלית. את שאר היום הקדשנו לקניות וסיוור ברחבי עיר הבירה, כאשר את ארוחת הצהריים אכלנו במסעדה סינית שהזכירה במידה מסוימת את המסעדות הסיניות של תל אביב - מרק תירס, אטריות ביצים ומנת עוף מתוק חריף. למבקרים בסרי לנקה מומלץ להעדיף את התפריט הסינגלי...

את ארוחת הערב אכלנו על החוף של האוקיינוס ההודי. מנות הגורמה שהוכנו מדגים טריים ומאכלי ים היו הפעם חוויה ייחודית. תפריט הארוחה עורר התפעלות גדולה עוד יותר וכלל סרטנים מאודים עם רוטב של תפוז, כוסברה, שומשום ווסאבי כמנת פתיחה. למנת ביניים הוגש בייסק סרטנים מעולה עם קרוטוני חרדל ולמנה עיקרית אכלנו לובסטר Thermidor עם פטריות וקרם סרטנים. טירמיסו מדהים עם פטל היה סיומת נהדרת לארוחה.

היום האחרון של הסיוור נפתח בביקור במדגרת צבים שהינה חלק מפרויקט לשימור צבי ים. לאחר מכן, שטנו ב-Madu Ganga River והבחנו בדייגים מקומיים עם סירותיהם הקטנות ובצמחייה על גדות הנהר, ובכפרים הקטנים על גדותיו. עם הסירה הגענו לאי הקינמון Cinnamon Island בו קיבלנו הסבר על ייצור מקלות הקינמון על ידי תושבי האי. לאחר השייט אכלנו ארוחת צהריים מאוחרת ליד הנהר. הארוחה כללה מגוון של מאכלי קארי ודאל - טעמים שהצלחתי, לאחר שבוע על האי, לצרוב בזיכרון הקולינארי.

עם חזרתנו למלון החלטנו לחזור על החוויה הקולינארית מליל אמש וביקשנו לעשות זאת שוב במסעדת הדגים שעל חוף המלון. כיום, במרחק של כחודשיים מאותו שבוע בלתי נשכח, עולים בנו עדיין זיכרונות קולינאריים שמקשרים בין מקום, תרבות והיסטוריה לבין תחושה בלתי

לאחר ארבעה ימים של קסם קולינארי והיסטורי ברחבי סרילנקה, פתחנו יום חדש עם חוויה רוחנית משהו - שיעור יוגה, במקדש הינדי עם מדריכה מקומית. במקדש הוצע לנו לבחור תפילה. היה מי שנזכר בכנרת המתרוקנת. איש הדת התפלל להורדת הגשם בישראל ושכחנו מכך עד שחזרנו לארץ והתברר שזה עבד... בהמשך החודש וגם בפברואר ידענו גשמים כמו שלא ידענו שנים רבות... בהמשך הגענו לקסטל התה. המבנה **St. Claire Tea Castle**, ניצב על פינה מרשימה ושם למדנו את שיטת טעימת התה המקומית וטעמנו מגוון של סוגי תה שהיו מלווים, בסגנון הבריטי עם כריכי גבינה. משם המשכנו לאתר בו צולם הסרט **The Bridge on the River Kwai**. האמיצים שבינינו אף עלו על גשר החבלים המפורסם.

את ארוחת הצהריים אכלנו בחווה אקולוגית, שם למדנו איך מכינים לחם קוקוס. התפריט כלל כמובן את הדאל ואת מאכלי הקארי אותם אכלנו בליווי בירה מקומית. עד כה, התייחסנו לקארי כטעם הרווח שמלווה ומאפיין כמעט כל ארוחת צהריים אך לא עצרנו כדי לתהות על קנקנה של התערובת שכל כך מאפיינת את הבישול במדינות דרום אסיה.

בכל תערובות הקארי ימצא כורכום, שגם נותן לתערובת את צבעה האופייני. בנוסף, במרבית התערובות ניתן למצוא כוסברה טחונה, כמון, פלפל שחור וחילבה. מרכיבים אחרים עשויים להיות זנגביל טחון, אבקת שום, חלתית, שומר, קינמון, ציפורן, הל, זרעי או אבקת חרדל, אגוז מוסקט טחון, מייס ופלפלים חריפים מסוגים שונים. קארי, אם כן, אינו תערובת קבועה אלא משתנה ממתכון למתכון, במינונים ובמרכיבים בהתאם לאופיו של חומר הגלם העיקרי של המנה ולכן מספק מרחב גדול של אפשרויות לשף.

מכאן ל- **Mount Lavinia hotel** בקולומבו הבירה, מחלוננו נשקף האוקיינוס ההודי. את ארוחת הערב אכלנו על מרפסת המלון ליד הבריכה. התפריט כלל בין היתר סלט פירות ים

מוצרים חדשים

"יונילור" משיקה תערובת להכנת קניידלך ומרקי תיבול

"יונילור" משיקה מוצרים חדשים בכשרות לפסח תחת המותג "קנור": אריזה של תערובת להכנת קניידלך בשקית מוגדלת במשקל 195 גרם ושקיות מוקטנות של מרק תיבול פטריות ומרק תיבול בצל במשקל 200 גרם. מחיר מומלץ לצרכן שלכל אחד מהמוצרים: 10 שקלים.



תערובת מוגדלת להכנת קניידלך של "יונילור"