

# אינסטה ג'רוזלם

סיור קולינרי בעיר הקודש - עם 5 צלמי אינסטגרם מרובי

עוקבים - שעושה חשק לטעום (ולצלם גם) | שיר-לי גולן



## המוציא /// משיח ברוכף 4

מסעדתו האלג'יראית של זוכה מאסטר שף אבי לוי היא הוכחה לכך שאוכל ביתי יכול להיות מעולה. בגומחה מקושטת בקיר הכניסה יושבת אמו של השף, מרי, על כורסת מנהלים, ומגלגלת קובה נבלוסיה ("זה אמנם של הסורים אבל רצייתי לרענן", היא מחייכת). לצידה מונחים מגשים גדולים של עוגיות צפון-אפריקאיות, שמהדרות בדרך כלל את חגיגות המימונה (שבקיה, יויו, סיגרים ממולאים פיסטוק ושקדים, ואפילו הג'בן האופייני). מרי נמצאת כאן כל יום מלבד שישי ("זה היום של הבישולים לבית"), ומכינה סמבוסק, קוסקוס או חזה עוף ממולא כל טוב. לוי מכין את כל השאר, וזה אומר סירי ענק על פתילות עם תבשילי בשר עשירים, אבל גם פסטייה עדינה במילוי עוף (שבושל שעות עם זعفرן, קינמון, קצת סוכר, ג'ינג'ר, פלפל לבן, מי זאהר ומסטיקה ושקדים גרוסים), מוגשת על ריבת עגבניות ביתית, ונראית קצת כמו קינוח (62 שקל). נסו גם מחבת קציצות עוף אלג'יראיות, בולט (58 שקל). הן ממולאות באורז ומטוגנות, ומוגשות עם תבשיל כרוב ובצל ברוטב עשיר של עשבי תיבול. וכן, זה מענג כמו שזה נשמע.

(צילום: תמר ערבה)



## מנזה /// בצלאל 12

בראסרי של אוכל עכשווי שמשתנה לאורך היום. כאן ניתן ליהנות מקפה מצויז עם קרואסון בבוקר, מעסקית מתוחכמת בצהריים ומררינג עם משהו ליד בשעות הערב והלילה. מדובר במקום חילוני למהדרין, שלאושרם של ירושלמים ותיירים מזרמנים, פתוח גם בסופי שבוע, ומגיש, למשל, מנה נפלאה של קלמרי בקארי, מוקפצים ביין לבן ומוגשים עם צ'יפס בטטות ברוטב מייפל (62 שקל). מנזה הוא בית אוכל בלטינית וצלחת בהונגרית, אבל הקונטציה ירושלמית-אסלית - לקפיטריה הסטודנטאילית בקמפוס גבעת רם של האוניברסיטה העברית בשנות ה-60 ובשנות ה-70 של המאה הקודמת. הבראסרי הזה לא מיועד רק לסטודנטים, אבל נותן מקום לנוסטלגיה. נסו גם את חלת הקמבר: ממלאים אותה פה בריבת דובדבן או תפוז ביתית ואופים עם סלט פניני סלק, בצל סגול, פקאנים ועשבי תיבול. התענוג הזה מכונה "שיק פריזיאן" (ומזכיר נשכחות לירושלמים מעל גיל 30), ועולה 62 שקל.

(צילום: בני רפאלי)



## החצר /// דרך בית-לחם 7

מסעדה יס'יתכונת כשרה שמחסניה שימשו בעבר מכלי דלק והיא סמוכה למסילת הרכבת הישנה (כדאי לטייל לאורכה לפני הארוחה או אחריה). לדברי מוטי אוחנה, השף והבעלים, מנת הדגל היא אסארו עגל. המנה גדולה ועשירה, הבשר נצלה 6 שעות בחום נמוך, מפורק מהעצם ומוגש ברוטב ברביקיו עם תפוזים וג'ינג'ר (106 שקל). חובבי הז'אנר ייהנו ודאי ממנת שקדי העגל, שמנמנים ועסיסיים, המוגשים עם טאבולה שקדים מולבנים (56 שקל). ויש גם ארוחת טעימות, שבמסגרתה מנסים כ-12 מנות מתוך הרבות המפורטות בתפריט. (צילום: דינה אלפסי)

## פנטזיה קולינרית

סיורי אוכל הם דרך מצוינת לפגוש את התרבות המקומית ועונג קולינרי לא צפוי, ולנהל שיחות עם המארחים. Food Tourz, סטארט-אפ שהגו תמר ערבה ודינה אלפסי (FoodTourz.com), יחבר אתכם לסיורים הכי מדליקים וטעימים בארץ ובעולם כדי להגשים את הפנטזיה לאכול במקומות הנוכחים (גם בלי תפריט באנגלית וערימות תיירים) ולפגוש את הסיפורים מאחורי הסינר.