



חד טליא

לא במקרה טלה הוא הבשר הרשמי של פסח, זבח פסח, זכר ליציאת מצרים. האביב הוא עונת ההמלטה של הטלאים, ובתקופה זו הבשר במיטבו. חמש מנות חגיגיות ← **מרב סריג**

משה תקווה-שוילי משחזר סכינים ארוכות במיומנות השמורה לקצב ותיק בשוק מחנה יהודה, וחותר מהטלה חלקים קרמיים של כתף ושל צוואר. "כיום יש ביקוש לטלה כל השנה", הוא אומר, "אבל בפסח הביקוש עולה". האביב הוא עונת ההמלטה של הטלאים (כבשים בינקותם), ובתקופה זו הסחורה שמגיעה לאטליו היא כמיטבה. "קטנים ויפים", אומר תקווה-שוילי, "וככל שהטלה קטן יותר, כך הבשר שלו רך, עדין, ורדרד וטעים יותר. בכלל, הונים המוכלאים שיש כיום בשוק 'נקיים' יותר מאשר בעבר, יש בהם פחות ליה (שכבת השומן הנמצאת באזור הונב של הכבש), והריח פחות עז".

אמנם בתורה אנו מצווים לאכול את זבח הפסח צלוי ולא נא ולא מבושל, אבל אפשר לנסות גם בתנור, על הגריל, טחון או מבושל

תקווה-שוילי טחון גם בשר לקבב, ואורז את חלקי הטלה עבור שף צווא קדם ממסעדת ארקדיה בירושלים. קדם - ממיסר, ממגבשי וממשמרי המטבח הישראלי - מבשל רק מחומרי גלם מקומיים, עונתיים וטריים. "בעיניי, פסח הוא ראש השנה הקולינרי", אומר קדם. "לא רק הטלאים מתחדשים באביב, אלא העולם כולו; זאת תחילת הפריחה, לכלוב הירוקים. הארטישוקים, התרד, הרשאר, השום הירוק והאפונה הירוקה בשיאם עכשיו, והם הולכים טוב עם או לצד הבשר".

הטלה (שהו) הוא הבשר הרשמי של פסח - זבח הפסח. בתורה מצווים לאכול אותו צלוי (לא נא ולא מבושל), אבל קדם מציע לנסות גם בתנור, על הגריל, טחון או מבושל. לפניכם חמש מנות חגיגיות מבשר טלה, רובן לערב הזה. אחרות יהיו נהדרות ליום שאחרי הסדר, וכן לפיקניקים של חול המועד. ●

טרטר טלה
מעדן טלה מהמטבח העכשווי, שמצריך כמויות קטנות יחסית של בשר. מומלץ לקצוץ את כל חומרי הטרטר מראש, ולערבב יחד דקות אחדות לפני ההגשה. מנה ראשונה נפלאה ולא כבדה.
חומרים (ל-3 מנות): 200 גרם בשר טלה (שוק/כתף/סיניטה/פילה) קצוץ דק בסכין, 1 בצל אדום קצוץ דק, צרור עירית קצוצה דק, 1 כף צלפים קטנים מוחמצים, 2 כפות מיץ לימון, צרור ארוגולה/רוקט קצוץ, 8-7 צנוניות יפות (ולא צנוניות משקית; בעונה זאת ניתן גם להשתמש בארטישוק טרי ולהתייחס אליו כאל סלט הצנוניות), חופן עלי פטרוזיליה קצוצים, מלח, פלפל שחור, כפית פפריקה מעושנת, שמן זית (לפי הרגש).
הכנה: מוסיפים לבשר הטלה את הבצל ואת העירית, מוסיפים צלפים, מתבלים במלח, בפלפל,

בפפריקה ובשמן זית. את הצנוניות (או הארטישוק) פורסים לעיגולים דקים ומתבלים בשמן זית, במיץ לימון, במלח ובפלפל. מוסיפים לסלט הצנוניות (או הארטישוק) ארוגולה/רוקט ועלי פטרוזיליה. מסדרים את הטרטר בטבעת "רינג" (או במרכז סלחת), ומניחים מעליו את הסלט.
כתף טלה עם שזיפים ביין ובפורט
תבשיל חגיגי המשלב בין פירות יבשים (במקרה זה שזיפים, אבל אפשר להוסיף גם משמשים) לבשר. הפורט, היין האדום, והציר מעניקים עומק ועניין למנה המתקתה הזאת. "זה תבשיל שורשי, מסורתי, המשוך למטבח היהודי באשר הוא: העיראקי, הפרסי, הצפון אפריקאי, וגם זה של צפון אירופה ומזרחה", אומר קדם.
חומרים (ל-5 מנות): 1 כתף טלה במשקל של 1.8 עד



2 קילוגרמים (בקשו מהקצב שיפרוס למנות), 500 גרם שזיפים שחורים מיובשים, רצוי אורגניים לא מסוכרים ומגולענים, 1 בצל קצוץ, 1 מקל קינמון, 1 כפית גרגירי פלפל אנגלי, 1 כף גרגירי פלפל שחור, 1 כפית קצוץ יין אדום, 1 עלה דפנה, ליטר וחצי ציר עגל (או ציר טלה, או ציר ירקות), 1 כוס פורט, 2 כפות שמן זית, מלח.
הכנה: משרים את השזיפים ביין הפורט במשך כשעתיים. בסיר לתבשיל קדרה מחממים שמן זית. מאדים את הבצל (נוהרים לא להשחים מדי), ממליחים את הבשר, מוסיפים אותו לסיר ואוטמים משני הצדדים. מוסיפים יין אדום, ציר, מקל קינמון, פלפל אנגלי, פלפל שחור ועלה דפנה. מוסיפים את השזיפים שהושרו בפורט יחד עם הפורט, ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה, מכסים ומבשלים במשך כ-4 שעות (או מכניסים לתנור לכ-4 שעות,

עזרא קדם: "בעיניי, פסח הוא ראש השנה הקולינרי. לא רק הטלאים מתחדשים באביב, אלא העולם כולו. זאת תחילת הפריחה, לכלוב הירוקים"



בטמפרטורה של 120 מעלות). התבשיל מוכן כשהבשר נושר מהעצם (בודקים עם סכין קטנה או עם מזלג).
קבב טלה
קבב פשוט וקל להכנה, שנצלה על גריל פחמים ומגיש את טעמי הבשר. הסוד של קדם הוא בשמירת הנוזלים של הבצל הסחוט והשימוש בהם בזמן הצלייה.
חומרים (ל-5 מנות): 1 קילוגרם בשר טלה טחון לקבב (ביחס של 70% בשר ו-30% שומן), 1 בצל לבן גדול, פלפל שחור טחון טרי, מלח.
הכנה: קולפים את הבצל ומגרים אותו בפומפיה דקה; סוחטים אותו היטב, ושומרים בצד את מי הבצל (לשימוש במהלך הצלייה). מערבבים את הבצל המגורר עם הבשר הטחון, מוסיפים מלח ופלפל שחור, ולשים היטב. קורצים קציצות עגולות או מאורכות ומשפדים אותן על-גבי שיפוד מתכת. **צלייה:** צולים את הקציצות על גריל פחמים מכל הצדדים (אם אין, אפשר על פלנצ'ה). במהלך הצלייה יש להבריש את הקבב במי הבצל ששמרנו. **טיי:** מומלץ רצוי לצלות קבב אך ורק על גריל פחמים (אפשר לבשם בענפי רוזמרין או תימין, זה יעניק ארומה נפלאה לקבב). יש להקפיד על קניית פחמים באיכות גבוהה, ולא כאלה שמכילים חומרים דליקים.

קובה פטטה לפסח
מתכון עיראקי מסורתי ליום שאחרי ליל הסדר. קציצת הבשר עטופה בתפוחי אדמה ובקמח תפוחי אדמה. את המנה הזאת אפשר לסיים בטיגון במחבת, ואפשר גם להכניס אותה לתנור, לגרסה שמנה פחות. קדם ממליץ להגיש אותה לצד סלט אביבי של אפונת גינה ופול ירוק.
חומרים (ל-12-15 קובות): 1 קילוגרם תפוחי אדמה קלופים ומבושלים במי מלח עד התרככות (ואחר כך - מסוננים), 1 כוס קמח תפוחי אדמה, 2 ביצים, 1 בצל לבן קצוץ דק, 2 כפות פטרוזיליה קצוצות דק, מלח, חצי כפית כורכום, שמן לטיגון, 300 גרם בשר טלה טחון.
הכנה: המלית - מטגנים בצל, מוסיפים את הבשר, מאדים עד להעלמת הנוזלים ומסירים מהלהבה. מוסיפים לתערובת הבשר פטרוזיליה, צנוברים, כורכום, פלפל ומלח. שומרים בצד.
הקובה - מעבדים את תפוחי האדמה עד למרקם חלק, כמעט כמו של פירה. מוסיפים תוך כדי עיבוד ידני את קמח תפוחי האדמה, עד קבלת בצק אחיד ומוצק.
בוצעים ממחית תפוחי האדמה כדור, ומרדדים לעלה בקוטר של 3 עד 3.5 סנטימטרים (ראו תמונה). מניחים כף ממלית הבשר במרכז העלה, וסוגרים קצוות מלמעלה באמצעות שתי כפות הידיים, ליצירת קציצה עגולה ויפה.
טורפים 2 ביצים, מחממים שמן במחבת, טובלים את הקובה בביצים ומטגנים משני הצדדים, עד לקבלת צבע זהוב. מי שפחד שהקובה תישרף לו, יכול להגיע לצבע זהוב על האש ולהמשיך לאפות אותה בתנור בחום של 180 מעלות לכחמש דקות נוספות. אפילו מומלץ.
תבשיל צוואר טלה בירקות שורש
תחילת האביב היא סוף עונת ירקות השורש; הדממות אחרונה לבלש אותם עם בשר, בקדרה. ירקות השורש אוהבים בישול ארוך, איטי, בתנור או על הגז, כבדי כבד עם תחתית כמו שצריך. בישול איטי שומר את הבשר ואת הירקות בשלמותם.
חומרים (ל-5 מנות): 2 עד 2.5 קילוגרמים בשר צוואר טלה, ירקות שורש - 1 ראש סלרי גדול, 3 כרשות כולל החלק הירוק, 4 גורים גדולים, 2 בצלים גדולים, 3 לפתות, 2 שורש פטרוזיליה, 1 קילוגרם ארטישוק ירושלמי, 3-2 ליטרים ציר ירקות, מלח, פלפל שחור, 2-1 עלי דפנה, 4-3 ענפי תימין, 5 ענבניות מרוסקות, שמן זית.
הכנה: בסיר עם השמן שבו נבשל את התבשיל אוטמים את הבשר מכל הצדדים, עד קבלת צבע זהוב. מניחים בצד. באותו סיר מוהיבים במעט שמן זית את ירקות השורש (למעט הארטישוק הירושלמי) כשהם חתוכים לקוביות בגודל 3X3 סנטימטרים. מוסיפים את הבשר מעל, ומכסים בציר ירקות. מוסיפים את הענבניות המרוסקות, המלח, הפלפל, עלי הדפנה ואת התימין, ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה ומבשלים במשך 4-3 שעות.
את הארטישוק הירושלמי קולפים, אך לא חותכים לקוביות. מוסיפים לסיר שהתבשל כבר כשני שלישים מהזמן, אחרות יהיו נהדרות ליום שאחרי הסדר, וכן לפיקניקים של חול המועד. ●