

18.01x37.13	1/2	עמוד 12	שעות 24 - אחרונות	19/01/2017	56864905-3
קמפאי - מסעדה - 13450					

12 ישראל 2017:
החיים שלנו
בצ'יפס

שעות נוספות לסופ"ש



מי יבוא למקום שהתפריט שלו כולל רק צ'יפס? תתפלאו, אבל הטרנד הזה זוכה להצלחה מפתיעה. כך הפך הצ'יפס למנה הכי רותחת בישראל 2017. שיר-לי גולן יצאה לסיור ברחבי הארץ וחזרה עם המקומות הכי שווים לאכול בהם צ'יפס

הוא יבש וסופח פחות שמן ומוגש לאחר התעסקות בת יממה, לא פחות: לאחר קילוף, שטיפה וייבוש, עוברים תפוחי האדמה שני טיגונים כמיטב המסורת ההולנדית: טיגון ראשוני בחום נמוך, קירור למספר שעות וטיגון שני בסמוך להגשה, בטמפרטורה גבוהה יותר. המנה מוגשת בקונוס קרטון לצד רטבי שף במלאכת יד, בהם למשל אננס קארי, ברביקיו מעושן, איולי כמהין, איולי פלפלים, מיוזו המאת בוטנים, ארבע גבינות, סאטה ההולנדי אבל גם קטשופ ומיוזו הכרחיים ובסיסיים. ולצד הרוכנים הייעודיים האלה שמציעים, ובכך, רק צ'יפס, יש כמוזן מסעדות שגאות מאוד במנות הצ'יפס שהן מגישות. קבלו מדרג טעים ומשמין במיוחד.

אז איפה כדאי לאכול צ'יפס? תל-אביב

מסעדת הוויטרניה - צ'יפס דקיקים, תערובת של תפוחי אדמה ובטטה, שהצליחו ליצור לעצמם קהילת מעריצים כנראה בזכות גרירת הלימון והפטרוזיליה שמעל המטוגנים המוצלחים.
טראק דה לוקס - במזללה האמריקאית המגישה גר-סאות מורדניות לאוכל רחוב, מגישים צ'יפס מתפוחי אדמה טריים שנחתכים ידנית על קליפתם ועוברים טיגון כפול שמבטיח פריכות מבחוץ ורכות מבפנים. הצ'יפס מוגשים עם שלל רטבים יצירתיים המוכנים גם הם במקום בעבודת יד, בהם למשל קטשופ סלק, מיוזו חזרת או רוטב ברביקיו מעושן. הצ'יפס הזה מוגש כתוספת למנות הבשר או כמנת צד.
פונדק דה לוקס - במוסד הברביקיו היפואי מגישים צ'יפס העשוי מתפוחי אדמה קטנים מעושנים הנקראים ביד, מתובלים ועוברים טיגון. קרעי תפוחי האדמה מלי ויום את מנות הבשר המצוינות או מוגשים כמנת צד. עוד במקום - ג'ק צ'יז, מנת צ'יפס אמריקאית מסורתית הכוללת צ'יפס ברוטב גבינת צ'דר.
פופינה - השף אוראל קמחי מגיש צ'יפס גזר פריך העשוי רצועות דקות של גזר המטוגנות עד פריכות.

אפויים בקליפתם או מבושלים ואו צלויים ומעוכים בתנור לוחט, בקוביות גדולות בתבשילי קדרה ממושכי בישול, בקוביות קטנות בסלט או פרוסים ומוק-רמים, ובעיקר כשהם מטוגנים - תפוחי אדמה הם ללא ספק ממאכלי הנחמה והעונג האהובים ביותר. כנשנוש לצד בירה, כחטא נפלא ליד סטייק, או המבורגר וגם בזכות עצמם - צ'יפס הוא הרבר הכי חם בחורף הקר הזה. ואם פעם נאלצנו להרחיק עד אמסטרדם כדי לרדת על קונוס לוחט עם רוטב שווה, או להסתפק באלה הסתמיים המוגשים במזלות עם אפיל אמריקאי חולף (לא כולל ההום-פרייז המיתולוגיים ברוטב חמאה וצ'ילי במסעדת דיקסי או אלה המעורדנים, בסגנון צרפתי בלגי, בבראסרי, שניהם אגב עדיין שם), הרי שהיום צצות הצ'יפסיות כמעט בכל פינת רחוב, מתעלמות בגרגרנות מטרנד המזון הבריאי, מתחברות לטרנד הטבעוני ומציעות רק צ'יפס (ורטבים מסקרנים ליה, כמוזן), וגם מסעדות מהשורה נותנות יותר מקום לחטיפ האולטימטיבי הזה. מי שהתחילה את מהפכת הצ'יפס בעיר הגדולה היא רשת "צ'יפסטאר" ההולנדית שנחתה בדיוק לפני שנה ברחוב אבן-גבירול בתל-אביב ומהיום הראשון להפעלת הצ'יפסרים, תורים ארוכים השתרכו סביב ארי השמן, כאילו לא מדובר בהררי קלוריות שנצ-מדים לירכיים ולא מרפים. כאן כולם מחפשים את הצ'יפס שנוסעים בשבילו לאמסטרדם - מטוגן על המקום מתפוחי אדמה טריים ויוצא שמנמן וקריספי, ישר לקונוסים בשלושה גדלים, עם כתר של רטבים לבחירה - ממקסיקני ועד אינרונזי. וכמובן, אחרי ההצלחה של הרשת הראשונה, מגיעות עוד שחקניות שקופצות ראש לתוך השמן הרותח. כמו למשל, אמסטרדם פרייז שנפתחה בפלורנטינו, ומציעה 21 רטבים, תוספות וכיסויים שאפשר להעשיר בהם את הצ'יפס. ועכשיו, הנערה החדשה בשכונה - פא-טאט צ'יפס בר בסגנון הולנדי שנפתח בקינג ג'ורג' בתל-אביב. הצ'יפס ב-PATAT עשוי מזן "נשיקות",

26.78x30.96	2/2	עמוד 13	שעות 24	19/01/2017	56864926-6
קמפאי - מסעדה - 13450					

צ'יפס ביתי מנצח (וגם רוטב)

השף עמיר אילן, ראש מגמת הבישול בבית הספר דן גורמה, המרכז הקולינרי הגבוה לאמנויות הבישול מציע:

צ'יפס (12 מנות):

חותכים 1.2 קילוגרמים תפוחי אדמה ארומים קלופים למקלונים בעובי 1 ס"מ.
שוטפים במים קרים ומייבשים היטב.
מחממים שמן עמוק ל-130 מעלות.
מטגנים למשך 5 דקות בערך - או עד שרך למדי.
מסננים היטב מהשמן ומסדרים בשכבה אחידה בתבנית. ומעבירים למקפיא לשעה.
מעלים את טמפרטורת השמן ל-190 מעלות.
מחזירים את הצ'יפס לטיגון פריך לזמן קצר.
מוצאים, מסננים מהשמן ומתבלים מיד במלח דק ומגישים.

והרוטב - איולי ירוק:

מורסקים בכלנדר צרור פטרוזיליה שטוף ללא הגבעולים, 5 שיני שום קלופות וקצוצות, כפית מיץ לימון, מעט רוטב דגים תאילנדי (נמ'פלה) ושליש כוס שמן זית למחית חלקה. מעבירים לקערה ומקפלים פנימה כוס מיונו מסחרי איכותי בעזרת לקקן. מגישים קר לצד הצ'יפס.
ניתן לשמור עד יומיים במקרר בצנצנת או בקופסה אטומה.

ריים נחתכים לפרוסות דקות ביותר, מיובשים היטב ומטוגנים עד לפריכות ומוגשים כשהם מתובלים במלח ובקליפת לימון. הצ'יפס מוגשים במנת פיש אנד צ'יפס וגם עם מנת "המבורגר" של סרטן רך שריון המטוגן בבליילה.

במסעדת הספריה בבאר-שבע, מקבוצת קמפאי השיקו לאחרונה שתי מנות צ'יפס חדשות: צ'יז צ'יפס עם חמאת שום, פטרוזיליה ופרמזן וצ'יז צ'יפס עם קרם גבינת צ'דר מפולפל.

הצ'יפס בירושלים - צעירים וצעירים ברוחם מרביים להגיע למסעדה הזאת, שמציעה רק צ'יפס, אבל איזה צ'יפס, כמו שמעידים המכורים. לצידו (בקונוס) או בקערה, תלוי כמה דרמטי המנצ'יז, כמתבקש, רטבים מיוחדים, חלקם טבעוניים, בהם קטשופ סלק, מיונו טבעוני, סאטה בוטנים וצ'ילי חריף.

מנזה בירושלים - אחת המנות הטעימות כאן היא מנת הקלאמרי בקארי, הכוללת אצבעות קלאמרי צרובות על הגריל בשמן זית ועגבניות צליות ברוטב קארי ולצידם צ'יפס בטטה דקיק ופריה.

הצ'יפס מוסיפים רצועות סינטה וביצת עין, ומגישים עם קטשופ חריף, סלסה ירוקה העשויה מפטרוזיליה וכוסברה ואיולי חרדל.

ויקי בריסטינה - כיאה לשמה ולהווייתה, מציעה המסעדה הספרדית הזאת את אחת המנות הפופר לריות ביותר במטבח הספרדי - הפטאטאס בראבס. מדובר בקוביות תפוחי אדמה מטוגנות המוגשות עם רוטב עגבניות ופלפלים פיקנטי ואיולי צ'יפוטלה. **טוטומה** - במסעדת אוכל הרחוב הזאת מציעה השפית דליה אלחרף צ'יפס מפלנטיין, בננה דרום-אמריקאית, שנחתכת כאן לרצועות דקות לצורך הפיכתה לצ'יפס. המנה מוגשת בליווי סלסה גוואס-קקה ושעועית שחורה. מנה לא שגרתית נוספת היא הצ'יפס העשוי משורש היוקה, שנחתך לקוביות קטנות ומטוגן בשמן עמוק.

פאסטל - מנת הטרטר בקה, המוגשת עם מח עצם, איולי דיוון וקורנישונים, מספקת פחמימה מתבקשת ברמות צ'יפס גפרורים ריקים וברוסקטה.

מחוץ לתל-אביב

הלנה בנמל קיסריה - כאן מוצעת גרסה תוצרת בית לצ'יפס בסגנון "תפוצ'יפס". תפוחי האדמה הט-

הצ'יפס המסולסל בעל הטעם המתקתק מוגש כתו" ספת למנה של המבורגר שרימפס בלחמנייה מאודה עם איולי יווז מושחר ובצל מוחמץ.

בר אה ווין - כאן מוגש הצ'יפס בסגנון צרפתי קלאסי, עם רוטב טרטרו הום-מייד (איולי מביצים טריות עם שאלוטס, טרגון, צלפים וקורנישונים).

אונזה - כאן מקבל הצ'יפס טוויסט תורכי, תפוחי האדמה מסוג באטר מאודים, מוקפאים ואז מטוגנים פעמיים ומוגשים עם תערובת תבלינים של נענע יבשה, שום, גרירות תפוז ולימון ופלפל שאטה.

פרניץ 57 - כבר הניו-אורלינס הזה מגישים מרי יום שני בכראנץ' הלילי מנת מטוגנים מסורתית הכוללת עגבניות ירוקות מטוגנות, חמוצים מטוגנים ובטטה מטוגנת עם איולי קייג'ין.

מקסיקנה - פלחי תפוחי האדמה הפריכים, בקליפתם, ברוטב חרפרף של מיונו צ'יפוטלה, המכונים פאפס, מוגשים כאן כתוספת או כמנת צד.

מרי והואנה - כבר הטאפאס החדש הזה לקחו את נושא הצ'יפס צעד אחד קדימה ויצרו ממנו מנה משולבת הנקראת טטונרס פאפאס. הצ'יפס נעשה בעבודת יד, הוא עובר השרייה של לילה במים ולאחר מכן טיגון כפול לקבלת הפריכות הנחשקת. אל

מירי בלקין: לפעמים מותר

"ברור שאי אפשר לעמוד בפני צ'יפס, לכן מדי פעם צריך להיכנע לו", אומרת מירי בלקין, בעלת סדנאות הרזיה וליווי גם דרך הרשת. "צ'יפס זה מאכל טעים מאוד ואהוב מאוד ואין לי שום בעיה שהחניכים שלי אוכלים צ'יפס פעם בכמה זמן, אבל אי אפשר להפוך את זה לאורח חיים וצריך להמנע מהכנסתו של הצ'יפס לתפריט היומי. אצלי צ'יפס לא נכנס הביתה, בגלל שלצ'יפס יש נטייה של 'חבר מביא חבר'. לכן כדאי להפריד את היומיום מאירועים מיוחדים, ואם פעם בכמה זמן הולכים למסעדה או נוסעים לחו"ל ומזדמן לעבור ליד דוכן צ'יפס טעים - לכו על זה. אבל תהיו חכמים ותאכלו רק צ'יפס טרי וטעים וקריספי, ולא ספוג בשמן ולא כזה שעמד הרבה זמן והוא כבר עייף. כי אם כבר - אז כבר".



בצילומים: מנות צ'יפס ב-PATAT