

על החומוס לבדו

איך מתגבר ירושלמי בצפון על חסרונן של חומוסיות העיר העתיקה



לפני שלוש שנים היגרתי מירושלים לקריית טבעון, מותר מאחורי עיר אהובה, שסועה ועזובה. הורי עוד גרים בעיר הקודש, כך שמפעם לפעם אני מבקר בה, וכשיוצא לי לצאת את ביתם לכיוון מרכז העיר (מה שאומרים בירושלמית, "לרדת לעיר"), לרוב אני מגיע איכשהו לאזור העיר העתיקה ושער שכם. שם, בחלקה המזרחי של ירושלים, אני נכנס לאחת מאותן חומוסיות "סודיות", שאת שמן איני יודע, אבל את מיקומן רגלי יודעות מאליהן. בהיותי סטודנט, כשגרתי בשכונת מוסררה, השוכנת על התפר המשולש שבין ירושלים המזרחית, המערבית והחרדית, עולם ומלואו של חומוס (ומעדנים נוספים) היה במרחק של עד 15 דקות הליכה מזרחה. בצפון - ועזבו אתכם מגאוגרפיה; בשביל ירושלמי קריית טבעון זה בצפון - הרכב הוא הרגליים של האדם, ומה שפעם היה 15 דקות הליכה הפך ל-15 דקות נסיעה. כמו מוסררה, גם קריית טבעון שוכנת על צומת ראשי, וישובים רבים - מיקנעם ועד רזזיר - נמצאים במרחק של רבע שעה נהיגה או פחות. ניתן לציין לטובה את החומוס של מסעדת "אל סולטאן" בזרזיר, את החומוס האורגני בכפר יהושע, ויותר מכול את "חומוס אליהו", שנמצא מאחורי תחנת הדלק פז ביקנעם (על כביש 70).

הכנת חומוס בבית היא דבר פשוט יחסית. הבעיה היא שחומוסים ביתיים לרוב אינם מקבלים את המרקם החלק של החומוס במסעדות. במתכון להלן, שפיתחתי מתוך ניסיון וטיפים ממשלני חומוס ערבים בירושלים, אני מצליח להגיע בבית ל"חומוס מסעדות".

מתכון לחומוס מסעדות

הכמויות הן בגדר המלצה. חומוס הוא משחק של איזונים בין הטעמים השונים, וכל אחד מוצא את הדיוק שלו.

מצרכים (להכנה ל-5 אנשים)
500 גרם גרגרי חומוס
250 גרם טחינה
מיץ משני לימונים
צרוור פטרוזיליה קצוץ דק
3 שיני שום מקולפות
מלח
כמון
כפית סודה לשתייה
שמן זית

ציוד מטבח

בלנדר או מעבד מזון, כף-מסננת, מצקת

הכנה

משרים את גרגרי החומוס במים בין 12 ל-24 שעות. את המים אפשר להחליף אחרי 12 שעות.

מסננים את המים של ההשריה, ושמים את החומוס בסיר מלא מים.

מבשלים בסיר מכוסה את החומוס עם השום וכפית סודה לשתייה. הסודה מרככת את הגרגרים ומפרידה בינם לבין הקליפות, אשר מתחילות לצוף במהלך הבישול. את

הקליפות הצפות יש לדוג בעזרת כף-מסננת. אפשר לוותר על הסודה לשתייה והפרדת הקליפות, אבל אז תקבלו חומוס ביתי ולא חומוס מסעדות.

כשהגרגרים רכים מכבים את האש. מפרידים כמות קטנה של גרגרים ושמים בצד.

טוחנים בבלנדר או מעבד מזון את גרגרי החומוס והשום עם חלק ממי הבישול עד להשגת מרקם חלק ונוזלי (אבל לא נוזלי מדי). אם ברשותכם בלנדר ביתי, קרוב לוודאי שתצטרכו לעשות זאת בכמה נגלות. את רסק החומוס מעבירים לקערה, ומוסיפים לאט ותוך כדי ערבוב את הטחינה, הפטרוזיליה, מיץ הלימון, המלח והכמון עד להשגת הטעם והמרקם הרצויים. אם החומוס יצא דליל מדי - הוסיפו טחינה. אם יצא סמיך מדי - הוסיפו מי בישול (את מי הבישול שנותרו אפשר להקפיא ולהשתמש בהם כציר לבישולים עתידיים).

לפני ההגשה יוצקים על החומוס את הגרגרים השלמים ושמן הזית.

בתיאבון!