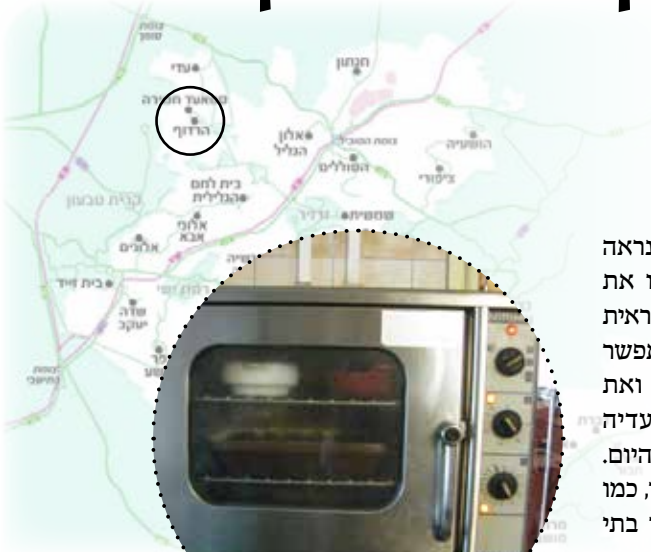


במסעדת הרדוף של יוטקה הרשטיין



תמונה ישנה על הקיר

ככה נראתה המסעדה פעם. הכול נראה אז אחרת. ב-95 לקחנו על עצמנו את המסעדה, אני ולימור קרני, כשאני אחראית על הבישול והיא על החלק העסקי. אפשר לראות את אמין ולימור שהלכו, ואת פאטמה שאיתי עד היום, ושבלעדיה המסעדה הזו לא הייתה מה שהיא היום. זה ממש מצחיק, כי את התמונה הזו, כמו שמראה התג בפניה, צילמו עובדי בתי הזיקוק שהתארחו אצלי.



קומביסטימר

כשבאתי למסעדה זה לא היה, ובמקומו היו שלושה מיקרו-גלים אחד על גבי השני, ולמרות שלא עבדתי אף פעם עם מיקרוגל מצאתי את עצמי משתמשת בהם, כי לא היה לי גרוש. אז הייתי צריכה לחכות כדי שיהיה לי כסף, 25 אלף שקל ליתר דיוק, כדי לקנות את המכשיר המדהים הזה, שיש לו שלוש פעולות: 1. אפייה; 2. אידוי; 3. אפייה ואידוי. כמובן לקח לי חצי שנה כדי לחסוך כסף למכשיר, ובמקביל המיקרו-גלים פשוט התקלקלו, אבל המעניין היה שלמרות ששנאתי אותם חששתי מאוד מה אעשה בלעדיהם.



לאושטיאן

אוכל מלא חיים, לא?! אז את התבלין המיוחד הזה שהבאתי מהונגריה אנחנו מגדלים בעצמנו כאן בחוץ בערוגה. אל תתבלבל, זה לא סלרי.

בישול

אחרי שנולד בני אדם נסעתי לאנגליה ללמוד חינוך אנתרופוסופי, שם עבדתי בבית לאנשים עם צרכים מיוחדים כמבשלת, והקשר שלי לאוכל, שהיה עד אותה נקודה מאוד חובבני, קיבל ממד עמוק דרך ההבנה שלי שאוכל זה רוח. ואז החובבנות הזו שליוותה את חיי עד לאותה נקודה השתנתה לחלוטין, ולמדנו פעם בשבוע אני והמבשלות בקבוצה על אוכל ובכלל מה שקשור לעולמות החושים והרוח.



הוצאת מיכאל

אה, אתה לא יודע?! אני הוצאת מיכאל. את ההוצאה קניתי מהזוג וולקוביץ, שני זקנים חביבים מתל אביב. אחרי שכן-ציון נפטר התקשרה אלי אשתו ושאלה אותי אם אני רוצה לקנות את ההוצאה. אמרתי "כן".



המטבח

אחד הדברים הראשונים שעשיתי כשנכנסתי למסעדה היה לקחת את המטבח ולהכניס בו חיים. לא היה קומפוסט, לא הייתה הנבטה, היה שימוש דל בחומרים אורגניים, ושלא לדבר על הדרך בה אוחסנו החומרים.

מכונת קפה

אין ממש סיפור למכונה הזו, אבל היא איתי כבר 18 שנה, מאז שלקחתי על עצמי את ניהול המסעדה הזו. זה נחמד שיש לך חפץ שהולך אתך ביחד כל כך הרבה זמן.



מרסק עגבניות

גם את זה הבאתי מרומניה. מכניסים עגבניות מבושלות או תפוח עץ, ואז מסובבים לאט לאט, וזה עושה רסק מקסים ויפה בלי כל הג'יפה שנשארת למעלה.



אהיל של רון פרוים

הבחור הזה, שהגיע מכפר יהושע, השאיר כאן את האהיל הזה כדי שאתלה אותו בחנות. יפה, לא?!



כלי להכנת נוקרלי (בצקניות)

הכלי הזה עושה בצקניות מהספר. אתה עושה דייסה של קמח, מים וביצים, ובמקום לעשות כמו סבתא שלי, לאט לאט עם כף, בגלל שההונגרים כל כך אוהבים את הנוקרלי הם המציאו את הכלי הזה. אתה מניח אותו מעל סיר עם מים רותחים, ואז מכין את זה ובסוף מסנן. אוכלים את זה עם הגולאש. אני לא בטוחה שאני ממש יודעת אם יש כלי כזה בארץ.



הקארמה של המסעדה

בשנה האחרונה שלי באנגליה הבנתי שהקשר שלי לאוכל הוא כל כך עמוק שזה ממש הייעוד שלי, להזין אנשים, והחלטתי שאני רוצה להקים בית קפה. מצאתי יום עם כסף שמוכן ללכת איתי את הדרך הזאת. חיפשנו מקום בכפר במשך חצי שנה ולא מצאנו. אז

שנגמרת לי הוויזה ואין לי מה לעשות שם יותר. באין אונים התקשרת לאורי עברי בהרדוף לבדוק לגבי מקום לאדם בני בבית הספר. אורי אמר שבדיוק התפנה מקום אחד, אבל הוא גם התעקש שאני חייבת להגיע לבשל במסעדה של הקיבוץ.

הוא קרא לי ואמר לי, "יוט'קה, אני חושב שהגורל שלך עוצר אותנו. אני חושב שמקום אחר קורא לך", ואני מאוד כעסתי, כי לא רציתי לעזוב את הכפר, שממקום בלב היער של פו הדב. הוא עזב את הפרויקט והכול התמוטט. חודש אחרי זה קיבלתי מכתב ממשרד הפנים