

ירושלים במספרים - תיירות

בעיר פועלים כ-70 בתי מלון
בשנה שעברה ביקרו בעיר כמיליון תיירים מחו"ל ועוד
כרבע מיליון תיירים מישראל
כ-44% הם תיירים ממדינות אירופה
כ-40% מהאורחים מחו"ל הם תיירים ממדינות אמריקה
הפדיון הכולל של תיירים מחו"ל ושל ישראלים עומד על
כמעט מיליארד וחצי שקלים



רביולי חובזה וחלמון בחמאה חומה זורעי עגבניות

חמדת גולדברג, שף בעלת "קייטרינג חמדת"



"כשהתהלכתי עם סבתי בדרך לבית הספר שבשכונת גבעת מרדכי, היינו עוברות בשדות שעוד היו שם. כשסיפרה לי על המצור, האצ"ל והעוני, היא גם לימדה אותי לקטוף ולכבוש פירות צלפים, למצוא פיונוס וגם לקלף חובזה. היא סיפרה איך פעם היו מבשלים את מה שהיה, והביאה עם סיפורים את הטעמים הנשכחים ההם. פגישתי השנייה עם החובזה הייתה עם עלה הצמח, אצל השפים יוסי אלעד ומשה בסון. הם לימדו אותי מהו מטבח ירושלמי בהווה עכשווית. המנה שלפניכם היא מפגש של ירושלים ורומא, של ישן וחדש, של בית סבתא עם ארוחת ערב של ביצה רכה, לחם וחמאה - ושל ירושלים 2010. זוהי מנה ראשונה טובה כשאתם רוצים להרשים, והיא יכולה לשמש גם כאפרודיזיאק לצד כוס למברוסקו. המתכון מתאים לשישה סועדים."

המצרכים לבצק הרביולי:

200 גרם קמח, 2 ביצים, 1 חלמון, קורט מלח, 1 כף שמן זית

מצרכים למילוי:

1 צרור עלי חובזה (אפשר להשיג בשוק בעיר העתיקה, לעיתים במחנה יהודה. ניתן להחליף במגולד חלק וירוק בלבד), 1/2 כרשה (החלק הלבן) קצוצה, 1 שן שום קצוצה, מיץ מחצי לימון, גרידת לימון, מלח, פלפל, 6 חלמונים
3 עגבניות, 75 גרם חמאה

אופן הכנת הרביולי:

מערבלים במג'מיקס את כל החומרים לבצק אחיד. מעבדים קצת את הבצק ביד, עד לקבלת מרקם אחיד וחלק. עוטפים בניילון נצמד ומוניחים במקרר לחצי שעה.

אופן הכנת המילוי:

מאדים את הכרשה והשום הקצוץ בשמן זית. קוצצים את החובזה ומוסיפים למחבת. מתבלים במלח, פלפל וגרדת לימון. מבשלים עד שהעלים הופכים רכים, ומוסיפים מיץ לימון. טועמים, ומתקנים תיבול אם יש צורך. מקררים.

אופן הכנת המנה:

מרדדים את בצק הפסטה לעלה דק (אם יש ברשותכם מכונת פסטה רדדו למספר 3). חותכים 12 עיגולים בקוטר 10 סנטימטרים בעזרת חותכן עיגולים או כוס גדולה. מסדרים את תערובת החובזה על 6 עלי פסטה, ויוצרים גומה במרכז הגומה מניחים בעדינות חלמון ביצה, וסוגרים בעלה פסטה נוסף. אפשר להבריש את שולי העלה במים או חלבון להדבקה נוחה. מבשלים במים רותחים עם קצת מלח עד שהרביולי צף. ממתניים חצי דקה נוספת, ומוציאים מהמים. לפני ההגשה ממיסים את החמאה במחבת על אש ביונית עד שהחמאה מקבלת צבע קצת חום.

אופן ההגשה:

מוניחים את הרביולי החם בצלחת גדולה, מווגים מהחמאה החמה, וסוחטים 1/2 עגבנייה על כל מנה. אפשר להוסיף גם קצת פרמזן.

קייטרינג חמדת מגיש אוכל ממטבח אישי ישראלי וירושלמי, ושואב השראה איטלקית ומזרח אירופאית. הקייטרינג מפיץ אירועים משפחתיים ועסקיים, מארוחה זוגית רומנטית לאור ירח ועד אירועים רבי משתתפים

עניין של... טעם

טעם ירושלמי - יש דבר כזה? ארבעה שפים שפועלים בעיר נכנסו למטבח כדי להתמודד עם השאלה. התוצאות לפניכם



לשונות טלה על שקדים ירוקים יוסי אלעד, שף, מבצעי מסעדת "מחניודה"



"המנה שלפניכם היא בעלת אופי 'ירושלמי', והיא גם מתאימה לתקופת האביב שאנו נמצאים בשיאה. זוהי עונת השקדים הירוקים שגדלים בבוסתנים של הרי ירושלים המערביים. לדעתי החיבור בין טלה ושקדים הוא חיבור ירושלמי אסלי. המתכון שלפניכם מתאים להכנה של 4 מנות. אפשר להשתמש בשקדים ירוקים כבושים, אך כדאי לשטוף אותם במים לפני הבישול. אין צורך לבשל את השקדים הכבושים עם הלשונות, מספיק להוסיף אותם לתבשיל לחימום קל ממש לפני ההגשה."

המצרכים:

16 יחידות של לשון טלה, ראש סלרי, 2 גורים, ראש קולורבי, 2 בצלים כיוונים, 1 בצל סגול, 16 שיני שום, 2 יחידות כרישה, 10 פטריות פורטובלו, בקבוק יין אדום, מלח, פלפל גרוס, 4 ענפיי קורנית, 2 ליטר ציר בקר או טלה, 1/4 כוס שמן זית, 1/2 קילו שקדים ירוקים,

אופן ההכנה:

מבשלים את לשונות הטלה בליטר ציר בקר או טלה כשעה. אחר כך מצנינים אותן, ומקלפים את הקליפה המחווספת של הלשונות. אין להשתמש בהמשך הבישול בציר בו בישלנו את הלשונות. מונקים את הירקות וקוצצים אותם לקוביות. מאדים את הירקות בשמן הזית, מוסיפים את לשונות הטלה הקלופות, ומאדים כ-5 דקות. מוסיפים את ליטר הציר שותר ואת היין האדום, ומבשלים על אש נמוכה כשעתיים. יש לבדוק מדי פעם שונשאר מספיק נוזלים בסיר. אם חסרים נוזלים יש להוסיף עד שהלשונות מכוסות. כ-10 דקות לפני סיום הבישול יש להוסיף את השקדים הירוקים.

אופן ההגשה:

מוניחים בצלחת עמוקה 2 כפות פירה תפו"א. עליו מניחים 4 לשונות לכל סועד, ומוסיפים רוטב. יש להקפיד שכל סועד יקבל עם המנה גם שקדים.

"מחניודה" היא מסעדת שף שממוקמת בשוק מחנה יהודה