



על השולחן

פערי תיווך גדולים, מזון מתועש מידי, וחזרה למזון פשוט יותר - כל אלה מניעים את המגמה העולמית החדשה בעולם הקולינרי: farm to table. שפים ומסעדות שואפים להשיג את התוצרת הטרייה ביותר מחקלאים ומגדלים קטנים, ולעתים אף מגדלים בעצמם את המזון שלהם - חי או צומח. כך מגישים ללקוח מנה שכל מרכיביה מגיעים ממקור ברור וידוע

פרשת החייזרים שנושא במסגרת המסורת שאירע במהלך חודש אוגוסט נודעה את דעת הקהל הישראלית יותר הרימות לחילוכי החיפוש של המון, אבל המורעות למון שאנו צור כיס נמנעת בכללותה בלתיית המסורת בעשור האחרון. הטב שמתחילת החיפוש מחויבות זו, אבל היא התחלת רק בישיב אחד שלה. המטה שלומית שמסתמנת במרתה ברלק המראץ שלתו שלתש כמה שאנחנו אנכילם ולדעת מה נכנס לתוש שלנו, היא המרד המרובה שלטו וטמל. מסעדיים ביום ביום מנדיים ליתרון במגדלים קטנים. קטומיים, לרד על טערי תיזוך של אלפי אחוים לעבוד עם ספקים קטומיים. חלק אכילם מחייבים גינות או חוות קטנות כזן גדלה הוצרת נעשית. למעלה זו הריבית נרחבים - אדואלויים, הכרתיים, שייקיים וביראיתיים, אך האם מרובם גם ביהומות כלכליים ואין בכלל התחיל הכיל

/// ברבע שיש לך בינה יש לך מחויבות. עליך לחשוב על התפרים חודשים קדימה. אתה צורע משהו, ואז יש לך מינימום חודש וחצי עד שיש לך תוצר ביד, ובדרך כלל זה זמן ארוך אף יותר - כשלושה חודשים. המשתמעת של זה היא שעליך לתכנן קדימה את התפרים שלך" **יהור סהר המסעדת 'הטברגר'**



אורי סאדי צייקין, מנחה להיסטוריה של התחנה, מסביר: "מאז התחיל בה הקולאית של 10,000 שנה, אנוהו במהלך של התרחקות מהאנוכ של. לפני ההתמכה היינו לפרטים ירדים ומאו אנוהו במהלך מחזור של התרחקות מהם ושאו אנאליים. כיום אין לנו מושג מה אנוהו מכניסים למקם שלנו ומאפיה האנוכ מהה מעי. ככל שאנוהו ירדעים פחות של האנוכ שלנו, אנו מפתיים בסנת - זה את הכרית שלנו, וגם את הסביבה וזה את הקהילה. אנוהו מאכרים את המנהג שלנו מבחינת תזונה, כמו גם מבחינת הכריתית."

אז איך החלה לפתח ההתמורות הן, של מדינת ליטוא? זריום אנוהו מסתמכים על מון ממועם ומאכרים את המנהג המקומית שלנו. כן למעשה החלה המעמה של גילוי עיני בשאלה מאן מניע האנוכ שלי. הכריתית המרובה היא לתווך ולשאל מה אנוהו עושים מהה כדי צומח מה בארץ השמים חזרים לחסות את המסעדים ושערת הכישול האלה. זה נכון שיתור מוטוש לקנות הוצרת חוץ, אבל ההקסדה של איכות

מקור המסעדים באה לדי ביטוי במנה שמעמדת, אכן, מסעדיים שמתהללים את המסעדה שלהם על פי עקרונות של טמל table מסתמים כי בראש וכראשונה, מעבר לכל דבר אחר, הערך המוסף של המנות שמהם משהו הוא בחיבור לטורשי מרכיבי המנה. על כל מה שמעט מכך, יהור סהר הוא המעליט של מסעדות 'הטברגר בעשר. בשנה האחרונה החלה המסעדה להכניס שינויים במכרים שלה. כיום המנות מספקת את המרכיב, ההיסטוריה המורחב האולם של המסעדות המקומיים. במלך המסעדה, נאל שמה חקלאי שוויה בבעלות המסעדה ליקחת ליה בה גדלים מרכיבים שונים המשמשים במסכות. מהה 'המעמה של המסעדה שלנו למרטיט שנוכסוט על גדולים קטומיים החייתה מה שפתינו לנו שמה חקלאי שלא נוצל במשך שנים. לפני כשלוש שנים עלה לראשונה הרעיון של מעבר ליכול להסתיק לגדולים עממתיים, אבל זה לקח זמן קצת ומן שינוענו להבטלה."

איך זה מתנהל כיום? 'ברבע שיש לך בינה יש לך מחויבות. עליך לחשוב על המסעדת חודשים קדימה. אתה צורע משהו, ואז יש לך מינימום חודש וחצי עד שיש לך תוצר ביד, ובדרך כלל זה זמן ארוך אף יותר - כשלושה חודשים. המשתמעת של זה היא שעליך לתכנן קדימה את התפרים הראש של המסעדה, מלכת ול - זה נורא נחמד כשיש לך את הריקות, בעשר חצי בכיוון למרוויח של העגריים קטומים מתקדם את הריקות, בעשר חצי בכיוון קטומים אותם. ובהרניים המנה הכריתית נעשית לשלוות."

מה אהם מגדלים בניה שלטוכס? 'בחוץ אנוהו מגדלים הרבה האד עליהם ומלקטים מסביב לעינה, כאכרי יש יותר ריקות ופירוח וגם רדעיים וכפיץ - מה שיוכל לגדול באזור של עקמ העינית - עוביית ופעללים חריפים."
גם כ-מסכות של רמה, המסעדה של רמה בן צבי בבסוף יש שמה חקלאי המטשטש לצורך גדול של מרכיבים שמתמשים במסעדה. אבל רמה ה-table של טמל התחיל עוד הרבה לפני שבעולם משטט בכלל על המה מה, והכל נולד משטט כי כל היתה להם בירדה: בן צבי מסעדת "אמלנו המנהג התחילה כי כן היה החיים שלנו כשבעבר לרד בבסוף כשנת 1980, רמה ויזם היה או מאד מבודד ומשולש. המשיית לא היה כלל - חיינו עשר שנים כלי שלטון, כלי חיבור לרשת המים הארצית, ללא חשמל. אמילו דרכי הגישה ליישוב לא היה סלילות, החיים שלנו היו כאלה ששטט דבר לא היה מיי. מאחר שלא היה חשמל, לא היה לנו מקרר, אבל היה חלק של חיינו חריפים לנוסח לקנות, אבל גם הדרכים היו משוננות. כד שיהיה לנו חלב פרי גדולנו שדים. גם את הריקות גידולנו בעצמנו כדי שיהיה לנו אספקה טרייה". כשגוללה המסעדה כבר היה כל התשעית, אבל בן צבי היה החליפה להמשיך לגדל הוצרת קטומיים. "המסעדה וכל מה שמחרושה בה משתלבים עם מה שקורה בכרית - הגוף, המוח, האוויר, כל מה שאנו מנישים במסעדה גדל באימה שלנו, אנוהו בן צבי. "זו היתה של המסעדה. אנוהו מנישים את מה שמגדלים."

בשורת הבשר

אבל מי שמתמסרת ועוזבו בשיעור צמחוני מבטורי שמייעד לאוכלי וטל קפי עלים, טועה בחיולם. עמדת הגודלים המסעדים בחלום לא מסתמנת על גדולים חקלאיים כלבו ומאכילת גם את שמה הבשר המקומי. בשנה למאכל הפך לשטאמ מרכיב ושמי במלחמת ישראל כמו עולם טול, גם פי שריווקיים שנות או מוכנסות מרורים, זאנא גודל החיות בשני ראל. בבסוף שפיות ביראיתית עלתה לתמורתה של כסיס קבוע. האנוכ ליישיק, החומרים המסערים, הגוללים המורקוס למגול המכור ברשתות העינית כל אלה עלים במחרות מרשות לבקרים. טווח כן נולד המכור כשעיסמות והבנה של המנהגל האמריי הקליפיק של העשית הבשר. כן חיים וזי בראי, שמכסכים לשנות את טווח צריכת הבשר בארץ.

זי בראי היא יחסה מרטיית שיוצרת וז וקון חושש וראשית אנוהו יכולים לקבל מגדלים ברזחי הארץ. כדי לקבל את הוט, על המגדל לעבוד בדיקה קסיפה של הברכה היצונית בקולת קטומים בלאאיים מחסימים, שנוכסוט על ידי טורנורים ומדענים, החוקרים מייאסיים לכל העשלים - מהגדול ועד השמחה. הנה הייתן למגדל מכסיס שמדובר בבשר שלא מורקו לו אנטיביוטיקה או הורמונים, וטספוקיו בעול זרים שגדול ומגדל במאסא הגמים בישוראל.

מאחריו זי בראי עומדים לישור אברכונו ודודי פרי ששמו להם למערה לחת מענה לאותם זכרניים שפנים מכפלים ודאסם לצמח קיינים ומתפי שים אלרנושיבה המניית וביראה יותר לתון הרעישותי, כדי כזן תמיכה במגדל הישראלי המקומי. ליוותת לזי בראי הצטרפו כבר מסעדות, מעדיות איטלייות ברזחי הארץ, והוא מצטרף למנחת table של טמל שהאלכת ותופסת תאוצה גם בשוק הבשר - בארץ ובעולם.

שם החל אכרית היא בין המסעדות שהחלו לזכור עם מגדלים שלהם וקון טען של זי בראי. יורא אשכנזי, המכלים, מכסר על המחולך זכנסט לעיני של table של טמל כשהרשעהו שרשוטק כן של לוח. התחלתו לעבוד עם מגדלים או מסקים שיוכלים לספר לנו בדקוק מאיפה גיעי הבשר. חיים של יטל טען אחד קבוע מהנו אי קונה סלאים מון שרולה אותם הוא מגדל במכלי הבשר. עלאים אלה גדלים כמאסיים הנועים לפי זה חקן של זי בראי."

מה הוביל אתכם למחולך

"התחלתו עם table של טמל מסביבת טעונות, כטאני יודע לספר ללקוח מהסבה גיעי הבשר אותו הוא אוכל, זה מבחינות ערך מוסף למנה". המצב בארץ היה כזה, שרוב הבשר במסעדות גיעי מפקסר בלחי היה להגדלתו, ושמה הבשר יעבור אותו החליץ שראים בתעשית היין הגדול המקומיים. ככל שנופקול יתעניין יותר ויהיה משוב לרשת של חקרון של החקן שרואו צורך, כך תעלה הדרישה למגדלי בשר קטומיים."

חוסמים את פערי החינוך, אבל משלמים יותר?

נראה אם כן, שההוצעות עבור החקון היא כחידו. אך מהה אומר מבחי המסעדה יותר או פחות עובדות ירידה או עלייה בעלויותו מהה "מבחינת כלכלת היערכו שהמסכב להו שט table של טמל לא היה משמעותי מבחינה החיות, אבל המרתנות שראינו לפנינו הוא הוט רים, והשמה נרפית, ריבט ושיווקי, המסעדה הרעיונית ההפעלות. אנוהו עייין בשמה הראשונה או מן המסמ ששיאו טעויות של מחויוליים וכל ששקענו הרבה כבודת. איי מינה שבראיה שיהיה, במסוח של שלוש שנים, זה יהיה קצת יותר רוחני. בסוסט של דכ, הפולטיים נבגיים על החיפשים."

גם בן צבי לא מכורה שהודרך לשנות את מאנן הרוחניים של המסעדה וכרית רדת היתה המסעדת "שישת הגדול העממי מורכבת הרבה יותר מאשר בדידת המסעדת במסור, הגדול העממי מברין גם כח אדם שייסמל בגדילים ולכן לא יאמר רוחני יותר, מעבר לאספקטים הכלכליים יש



/// המסעדה וכל מה שמתרחשה בה משתלבים עם מה שקורה בסביבה - הגוף, המוח, האוויר, כל מה שאנו מנישים במסעדה גדל באדמה שלנו. זו הרוחיה של המסעדה, התפישה שלנו לא היתה עניין של אידאלים, אלא דרך החיים שלנו" **רמה בן צבי 'המטבח של רמה' בבקף**

לכן גם היבטים המעליים, החקלאים שאינם אנו עובדים מספקים טווחה בוליות מוכיח וקוטב יותר. תעלים אנוהו זרורים לחת קטנה מויד במסכות בשל חומרי כלכ עמקשתיים ברמה יפוימות או כובעיית. "אין זה בא לדיי כסיס במסעדת המסעדה" **איתן לך רומט, עד לא מתוך ברזל, בניה שלנו ששוקיות איטליניות, אבל הגידול לשמח טסס יהיה עליות גללות יצירות ומפישות ולהחליץ את המרכיב הזה, עליו המסעדות, מבחינה לעיסיתית זה אומר שגם המסעדים נדרשים לגלות מנישות והמלצורים צריכים להתמאס במכריים המשתנה".**
גם בשוק הבשר ההסתמכות על מגדלים קטומיים לא ודאק מורידה עליות, אלא המהך. מבחינה כלכלית, כשמוכרוב בשוק הבשר, המסעדות זה חקן של זי בראי היא פאנומויים, הנובהיים גם ככה. יעלה בשיעור שכן בן צבי מחויול לעלי ה קון. כיוע קיבלו את החקן קזן מגדלים מכל ישראלים, ובחודש הקורבן שיוכים לקבץ אנוהו עוד כ-10 מגדלים מכל הארץ. שאנוכיו "הקניית מסלולים קטומיים היא יקרה קצת יותר, אבל זה לא מער משמעותי. השאלה היא שמתחייבים ויאמנו עם ביחסים של מגדלים נוספים לנאנו זה חקן של זי בראי."



באיזופה ובארה"ב המנחה של farm to table הולכת ומתפשטת. בשטורסבורג שבצרפת למשל, בחוות שמנשת בבתי הספר יש נוהל סימון מזון מקומי. פעם קיפתי חטיף ציפס בבנל תעופה בהולנד, ועל האריזה היה כתוב הכל - החל ממקום גידול תפוחי האדמה ועד שם הבחורה שטיגה את הציפס. לדעתי המנחה תמשיך ותתרחב" **אורי מאיר-צידיק**

לא חמש באים לידי ביטוי במאן הכלכלי, אבל האם יש לכך משמעות חברתית, יתרונת עבור הקולאים הקטנים, המגדלים המקומיים, האם זו הדרך להעביר את הכסף והמיינסטרים לקהילה מאי-צ'יינס סבו שכן? כיסו נראה כאילו הממשלה שמה לה למטרה להסילתן את החקלאות המקומית וכן את המלאך המקומית. אם אתה לא מייקון תעשייה או חקלאות, קשה לך מאוד לשרוד. הממשלה מקשה, ולמטרה חסלת את העסקים הקטנים. אם זדיוות זו תמשיך לתת את הטון, בקרוב לא נוכל ליהנות בארץ מייאור זקמי - לא במלאכה ולא בחקלאות. מנתת החקלאים נלרזה מן ההכרה שאם נחשיך לקנות בסופרים, לא תהיה עוד תוצרת מקומית."

ואתה מאמין בהשפעה פני המנחה על התהליך?
 "לדעתי, זו תהליחה של תוצרי מאד חשוב, הדרך היחידה שלנו לתמוך בקהילה ובייצור המקומי ה לקנות אצל החקלאי האצל הירקן בשוק ובחווה האורגנית. כשאני נסמתי על גידולים מקומיים אני מניס את הכסף בחווה לקהילה, במקום לתת אותו לטייקוטים."
 גם סתר רוצה לראות פחות ופחות פשרי תיווך: "השיווק צריך לרלו על החוליה שמגדלות את הזרעים. צריך לקנות שהממשלה לא תפרסם את המנחה של מעבר לגידולים מקומיים."

לגדל ולגדול

משיחה עם הסופקים בשני טולה שהיחזרות במנחת farm to table מתבססים על אינדולנר, חיבור לסביבה, מפיעים חבריים וראייה שיווקית. אם גם אתם מרלישים לעצבד למטבח שמחוסס על חוצות וצמחי מקומית, בדאי לקוח בחשבון את ההיבטים הכלכליים והלוגיסטיים המוכרחים לעיל, וכן להקשיב לדברי מי שבכד מתוסה והחוסה בכך.

מאיר-צ'ידיק: "באיזופה והאר"ב המנחה של table to farm והמפשטת. בשטורסבורג עוצרפת למשל, בחוות שמנשת בבתי הספר יש נוהל סימון מזון מקומי. ועם קניית חטיף ציפס בבנל תעופה בהולנד, ועל האריזה היה כתוב הכל - החל ממקום גידול תפוחי האדמה ועד שם הבחורה שטיגה את הציפס. אני מאמין שלכל אדם בתהליך הייצור יש חשיבות. לדעתי המנחה תמשיך ותתרחב."

אשכנזי: "אני מאד ממליץ למסעוד להניש ללקוח, יחד עם המנות כמה שיותר מידע על מה שהוא אוכל. לקוח שיושב ב-NG יכול היס לדעת בדיקת מאיפה מגיע הבשר? שלו ומה הוא מניס לנגף שלו. מה יחרו משמעותי מבחינתי."

סרה: "למי שמתעניין במנחה אני אומר: אל תסתכלו רק על האקסל, הוא לא הכי חשוב. מה שחשוב זו החוויה, השירות, האוכל. אנחנו מרישים אחריות חברתית. מבחינתנו יש חשיבות עצומה בחיבור והיכרות עם המדינה, הכינה, בישוי של דבר: שטבטב או מלצר במסעדה ודעו דעו ואחרי שולחנה חודשים מקומי זה זה הלכות - כל החוויה שהמסעדה נותנת התגשמה לכדי רגע יפה מדי."



פיק ולה שמנשת "NG" גילסול בן זאב

בריאות על השולחן

כמו שבכד הנהר, היבט חשוב במנחת ה-farm to table הוא הנושא בריאותי, וכן יחר, אנחנו גם רוצים לדעת מה בדיקת אנחנו אנוכיים היד רוחת הבריאותיים של האוכל המקומי והמשמט הם מנתיים, אך הם לא מהווים מרכיב מרכזי אצל המסעדות. בן צב" הידיקות שאנחנו מגדלים ומשתמשים בהם הם אורגניים, אבל אנחנו למסעדה אורגנית מבחינה בריאותית, לעבודה שהגידולים שלהם אורגניים יש ערך, אבל הערך המרכזי זו אצלנו הוא לא דיוקא של אוכל בריאות, לרבות ההקשדה על גידולים אורגניים ואי שימוש באקשות אפיה, משפר טעם וימחלקים אחרים."

מאיר-צ'ידיק מאמין שההסתמכות על מגדלים מקומיים מאפשרת, מעבר ליחזרות הבריאותיים גידא, גם קשור בלחי אמצעי עם המסעדה, קשר משמעותי מבחינת איכות האוכל: "כשאני או אל במסעדה ומריצה ששטן היות לא טוב, אני הולך למסעוד ומעיר לו וילהה שמקבלים את ההערה משנים את המסעוד מה מורכש כמה. המסעוד המקומיים הם אולי פחות גויקים, אך אוכל איכותי הוא טוב יותר ומושך יותר קהל".

גידולים עצמיים ומגדלים קטנים יבילים לסבך חלק מחיבורי הגלם חלק מהחנות, אבל נראה שקשה מאד להסתמך רק על תוצרת מקומית ובעלי המסעדה מוצאים דרכים לשמור על האידאולוגיה ולהשלים מרכיבים למוח שלהם. סרה: "אנחנו לא מסתמכים בעלדית על מה שיש בנינה וקונים דברים שאין לו עניין לגדל כמו למשל בבל והמחוי אדמה. אנחנו ספציפית נמצאים באזור מאד חקלאי ואנחנו זושים באגרונום - מקבלים מגדלים מקומיים ונותנים חסלנו".

גם במטבח של רמה מקפידים לרכוש תוצרת מקומית: "אנחנו עובדים עם חקלאים קטנים. ומייחסים משמעות מאד גדולה בחיבורה שלנו למרמה שלהם. זו הסיבה שאנחנו עובדים עם חקלאים פלומיאטיים מהגדה".

מנחת החקלאים

סערי התיווך עליהם אמורה לעשור מנחת farm to table כפי הוגרא, עדיין