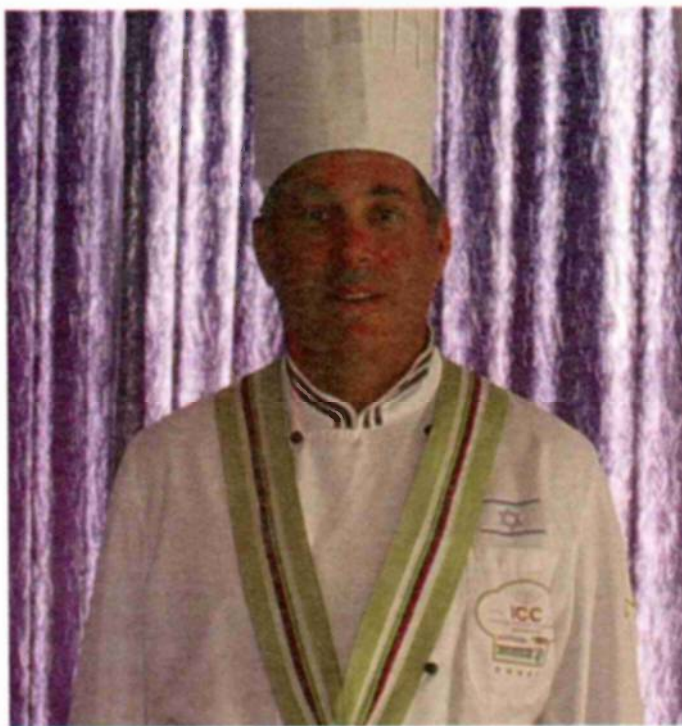


המדריך

יקבי כרמל
מאז 1882

שף בשבוע



שף אילון רוברג / רוברג, מושב לבנים

שנח דקה על הגריל, עם מלח גס והרבה שמן זית."

מה אתה אומר ברגעי לחץ?

"הלוואי שנעבור את זה."
איזה כלי מטבח צריך להמציא?

"קולף ג'ינג'ר."

למי אתה מפרגן?

"מאיר אדוני ושלום קדוש."

ארץ, עיר, חי, צומח:

"אוסטריה, וינה, כלב (לא בצלחת), ורד".

איזה מאכל סובל מיחסי ציבור גרועים וצריך לעשות לו תיקון?

"לחם שום ורגל קרושה, אבל אי אפשר לעשות להם תיקון".

איזו מנה היית מתאים ללין פטיט סירה מהסדרה האזורית של יקבי כרמל?

"קדאיף ממולא כבד עם ריבת ורדים".



מה הקטע שלך עכשיו בבישול?

"עכשיו אני עובד עם הרבה פירות. אני משלב, למשל, פירות בתוך סלט טאבולה. פשוט, במקום ירק או פרי, לאחרונה התחלתי לעבוד גם עם ורדי מאכל. אנחנו גם עושים במסעדה קדאיף עם ריבת ורדים".

טראומת אוכל שאתה לא יכול להשתחרר ממנה?

"שום, ובשל כך גם אין במסעדה שום וגם לא בצל חי, זה משהו שלא קיים בשום מקום בתפריט".

מהי הקלישאה הכי גדולה שאומרים על שפים?

"לרוב אומרים שהם פלצנים, אבל זה לא נכון אצלנו".

מה החריף שלך?

"פלפל ירוק או אדום"

המוטו שלי: "בישול קצר, מנה ברורה, טעים ולעניין"