



צילומים: דוד ראט



לאכול // לראות פרי

ארוחה של אליפות

באותו יום בו חגגנו את שיבת קבוצתנו האהודה לליגת העל ■ התחלנו ב-3 בירות, ביקשנו מעט זיתים ליד הבירות וכמה חבל שלא נתנו ■ הפוקצ'ה והסלטים היו מצויינים, גם הפיצות שאינן זולות היו מצויינות

ווינו - הרובע האיטלקי

כיכר אליזבט 1 רוממה

נחזור ליום שישי ההוא בו מכבי חיפה מנצחת את הפועל גליל עליון, זוכה באליפות הליגה הלאומית וחוזרת לליגת העל. אחרי 40 דקות במהלכן אני לא מפסיק לצרוח, לעודד, לקלל, לאהוב, ושוב לצרוח, הגרון שלי ניחר וחייבים איזו בירה קרה לשטוף את הגרון וגם כדי לחגוג את האליפות. אני מציע לעמיתיי דוד ראט, אוהד מכבי אדוק כמוני, שנלך לחגוג את הזכייה. האופציה הכי הגיונית היא ווינו, המסעדה האיטלקית שממול להיכל. בדרך אני תופס גם את אחי שי, אותו גררתי למשחקים של מכבי עוד לפני 40 שנה, ואת צאצאיו שכבר בגיל חד ספרתי לבושים בצבע הנכון ונוהרים עימו לכל משחק.

מצב רוח טוב

אז יחד, חבורה ירוקה צוהלת אנחנו קופצים לווינו. השעה ארבע אחר הצהריים, יום שישי, השעה הכי מתה בתחום המסעדות. בשעה כזו רוב המסעדות שוממות.. ווינו לעומת זאת מלאה עד אפס מקום. ולא דווקא באוהדים שנהרו אליה אחרי המשחק. מציעים לנו בלית ברירה לסעוד בחצר המסעדה. בלית ברירה אנחנו מקבלים זאת כאופציה נבחרת, כי ממש לא בא לנו עכשיו להתחיל לתור אחר מסעדה בעיר. יש לווינו חצר נחמדה ונעימה מאד, הבעיה היא שהיינו בעיצומו של השרב הגדול. אנחנו מתמקמים בשולחן מול מאוורר ענקי. מאלטרס, מזוים את השולחן, מזוים את המאוורר, והנה יש שיפור במצב הרוח. בעצם, הגענו לכאן עם מצב רוח טוב כך ששום דבר לא יכול לשבש.

האמת, באנו בשביל לשתות בירה ולחגוג, אבל חייבים איזה נשנוש נחמד ליה. הילדים בוחרים מנות ילדים, כשהאופציה הנבחרת זה שניצל עם תפוחי אדמה אפויים, ירקות חתוכים, זה מגיע עם שתייה ועם גלידה בסוף כך שב-49 שקלים לילד, סוגרים את כל הפינות עם הזאטוטים. אני מזמין סלט מרקט, שעולה 59 שקלים. מדובר בסלט מרהיב של תערובת הסות,

שהתחילה את המשחק בפיגור, ואחר כך חזרה לעצמה. מגיעה פוקצ'ת הבית, מאפה נהדר, שיוצא מהתנור חם רותח אש, רך וענוג. טובלים אותו בשמן זית, בסלסת העגבניות, טועמים מהקונפי שום ומתענגים. צדקתי כשלא הסתפקתי בפוקצ'ה שעל חשבון הבית והזמנתי אחת נוספת, כי גם הפוקצ'ה השנייה חוסלה במהירות הבזק. כמה שלוקים מהגולדסטאר הטובה, ומגיעות המנות.

הפסטה קצרה שבחים

לזכות ווינו ייאמר שזו מסעדה שאין בה נפילות. כל מנה הייתה פגיעה בול. סלט המרקטו עשוי מירקות טריים, ביצה רכה, תיבול עדין והכל נעשה במדויק, עם שרידי הפוקצ'ה ומקל הפיקורינו אני מחסל את הסלט עד טיפת הרוטב האחרונה. גם חברי לארוחה מתמוגגים מהמנות, מבריקים את הצלחות ואוספים את טיפת הרוטב האחרונה בכל פסטה. הילדים בכלל מבסוטים. נו טוב, ראיתם ילדים שלא מבסוטים משניצל? תוך כדי הארוחה, בין מתן תשבות לרביולי לבין דברי הל לפסטה, מדברים כמו בן כדורסל. האם אנתוני פיישר יישאר בעונה הבאה, והאם קרון רשילדס ראוי להוביל את הקבוצה בליגת העל. השיחה קולחת, הניתוחים הגיוניים, העתיד ורוד יותר מאי פעם.

לקינוח מגיעה הפיצה. דרך נפלאה לקנח ארוחה. הפיצות בווינו אינן זולות, אבל הן טובות מאד. בצק דק, קריספי בקצה, רוטב עגבניות דומיננטי, תוספות ראויות, כל מה שצריך בפיצה טובה. הילדים חתמו עם גלידה לוטוס, עם בירה שחורה וקפוצ'ינו אחד החשבון הגיע ל-495 שקלים שזה בהחלט סביר לשלושה מבוגרים שהגיעו לארבעים והסתפקו במנה אחת לכל אחד פלוס סלט משותף ושני ילדים רעבים שיצאו שבעים ביותר. בשורה התחתונה, ווינו היא אחת המסעדות הכי מצליחות בעיר, מה שהחל כמסעדה אחת ברוממה הופכת בהדרגה לרשת גדולה שממשיכה לפתוח ופתוח סניפים בכל הארץ, ובשים לב לאוכל המצויין שמוגש בתמחור הוגן, יש לה את כל הסיבות להמשיך ולהתפתח. ומבחינתנו הכי חשוב שחזרנו הביתה עם צלחת אליפות. נתראה בליגת העל!

עגבניות שרי, עגבניות, מלפפון, צנונית, בצל סגול, ארטישוק א-לה רומנה, זיתי קלמטה, גרעיני דלעת, ביצה רכה, גבינת פטה ומקל פקורינו, בויניגרט חומץ שרי וסילאן. מאגף הפסטות אנחנו מזמינים טורצ'ו פסטו שזה פסטה שמחירה 59 שקלים וכוללת ברוקולי, כרובית, תרד ואספרגוס ברוטב שמנת, פסטו, יין לבן ואגוז מוסקט עם קראסט עשבי תיבול, צנוברים ופרמזן. פסטה נוספת שאנו בוחרים היא רביולי ארבע גבינות, מנה יקרה יחסית לפסטה צמחונית, 68 שקלים לרביולי במילוי מסקרפונה, ריקוטה, פרמזן ופטה, עם עגבניות מיובשות, חצילים, אגוזי מלך ועירית, ברוטב קטיפתי של שמנת, יין לבן ואגוז מוסקט. בגלל ששמענו רבות וטובות על הפיצות של ווינו אנחנו חותמים את ההזמנה עם פיצה מלוננה וגבינת עיזים שעולה 66 שקלים והיא כוללת רוטב עגבניות, מוצרלה, חצילים קלויים, עגבניות מיובשות, זוקיני, קונפי שום, גבינת עיזים, פרמזן, ביוליקום וצי'פס בטטה. כדי שחס וחלילה לא נישאר רעבים, אנחנו מבקשים גם את פוקצ'ת הבית, פוקצ'ה אפויה בתנור עצים לצד שמן זית, סלסת עגבניות וקונפי שום. המלצרית מפתיעה אותנו ואומרת שאין צורך להזמין פוקצ'ה, כי הם מביאים לנו אותה על חשבון הבית. אני מפתיע אותה בחזרה, ומזמין בכל זאת, כי כבר אכלתי בעבר בווינו, ואני יודע שהפוקצ'ה תחוסל תוך 60 שניות.

כמובן שאנחנו מזמינים שלוש בירות גולדסטאר ב-33 שקלים האחת. אני מבקש קצת זיתים ליד הבירה. המלצרית מביטה בי בתימהון. "את יודעת, זיתים, כמו אלו שאתם שמים על הפיצה, או זיתי קלמטה שאתם שמים בסלט מרקטו", אני מסביר. היא מהנהנת, אבל כשהבירות מגיעות לא קיבלנו זיתים לצידן, וחבל. כשאתה לוקח 33 שקלים לחצי ליטר גולדסטאר, אתה יכול לפרגן בכמה זיתים, וחבל שלא עשו כך. אני מבקש מהמלצרית גם פלפל חריף, או סחוג, או כל דבר חריף אחר. מלצרית מפנה אותי לאבקת הצ'ילי שעל השולחן. אני מסביר לה שזה ממש לא חריף בסטנדרטים שלי, ומבקש חריף אמיתי, נניח פלפל ירוק חריף אש, טיפה קלוי. היא אומרת שתברוק, ומאז אני לא שומע ממנה כלום בנדרון. בלית ברירה הסתפקתי בצ'ילי שעל השולחן שלא היה חריף במיוחד.

אז התחלנו טיפה ברגל שמאל, עם חום, רוח, בלי זיתים ובלי חריף. מכאן ואילך הכל הלך נפלא. כמו הקבוצה האהודה שלנו