

# ארבע חומסיות שישאירו לכם טעם של עוד - מניסיון!

Posted on 5 במאי 2019 by גלי לויטה ליבוביץ



איפה הכי כדאי לאכול את המאכל הלאומי שלנו - החומוס? טעמנו, ניסינו ועכשיו תורכם...

**Categories:** כחול לבן, ראשי

**Tag:** יום העצמאות, חומסייה, פלאפל, פלאפלייה, ישראל חוגגת 71, יום הולדת למדינה, מתכונים, מאכלים, סביח, חומסיה טובה, החומוס

החומוס הפך כבר מזמן למלך הבלתי מעורער של הישראלים, למאכל הלאומי שבדרך כלל מוגש בזכות עצמו, או עם תבשילים נוספים על שולחן האוכל. מי המציא את החומוס? המחלוקת בעינה עומדת, במיוחד כי מדובר גם באדיאולוגיה, מסורת וזהות.

כחובבת חומוס, שהפך להיות המאכל המסורתי של ימי שישי בצהריים, אני שמחה להציג לכם את שתי חומסיות, פלאפלייה וסביח, שמשלבים חומוס טרי ואיכותי, אווירה נהדרת וזיקה לארץ ישראל, שחוגגת בימים אלו 71. כל ההמלצות הן מניסיון אישי ורב שנים.

זהירות... אתם עלולים להתמכר!

## פול האוס 🧐 החומוסניקים של רעננה

ישנה סברה ששלושת האנשים שמכירים את המתכון הסודי של קוקה קולה, לעולם לא טסים יחד, כדי שאם משהו יקרה לאחד מהם, יוכלו השניים האחרים להמשיך ולייצר את המשקה האהוב. במקרה של חומוס 'פול האוס' מדובר בזוג שחולק סוד עתיק יומין לטעם שילווה אתכם, גם אחרי שתסיימו את הארוחה.



מיקי ואורית, זוג בחיים ובין הסירים, מנהלים מזה 10 שנים חומוסיה שהפכה למוסד ברעננה ואזור השרון. אחרי שניהלו יחד את 'הבית של פיסטוק' - חנות ממתקים, החליטו להקים חומוסיה, שהפך לשם דבר ברעננה ומחוצה לה. לקוחות נלהבים מגיעים לכאן מכל הארץ, ויש גם משלוחים. השניים נשואים 34 שנים, ולהם 3 ילדים, שלושה נכדים ואחת בדרך. הבן אופק החליט השנה לעזור להורים, ולהשתלב בעסק. לדברי אורית: "אנחנו מאושרים עד הגג".

מה סוד ההצלחה שלכם?



אורית: " החום והאהבה שאנחנו מעניקים לחומוס, שימוש בחומרי גלם טריים, אופן העשייה והעובדה שהמרכיבים לא כוללים שמרים".

מיקי: "אצלנו מקבלים צלחת מושלמת בשפע וחיוך ענק, ואם צריך אז גם חיבוק. כשמו כן הוא: 'פול האוס' - בית מלא בכל טוב"

**מקור השם 'פול האוס'** - בית מלא או בית ממכר פול. "אפילו בקלפים זה קלף מושלם, ואנחנו לא מהמרים" מספרת אורית בגאווה. למרות שאינה מוכנה למסור ולו פריט אחד מהמתכון הסודי, היא כן מוכנה לספר שכדי להגיע לתוצאה הסופית, ישבו השניים שעות על גבי ימים, על גבי שבועות וחודשים של ניסיונות כדי להגיע למה שרצו.



מה אתם מאחלים למדינה, לרגל יום הולדתה?

אורית: " קודם כל שיהיה שלום ובטחון. שנית, שוויון זכויות וכבוד לנכים, לזקנים, לחלשים ולכולם. זו צריכה להיות המדינה שלנו, במיוחד לנוכח העובדה שהורינו היו בשואה, וחוו גזענות ואפליה. המדינה שלנו צריכה תיקון ענק! אני בת לניצולי שואה שעלו לארץ מפולין. החלום של הוריי היה להגיע לכאן. אני גאה במדינת ישראל, מדינה יקרה/ אין לנו מקום או מדינה אחרת".

את אהבת בני הזוג לעשייה, תרגישו גם אם תעמדו בסופו של תור הלקוחות הארוך והמשתרך, שמחכים בסבלנות, במיוחד בימי שישי בצהריים. העיצוב כאן נעים והאווירה קסומה. העובדה שהחומוס כל כך טעים ואיכותי, משלימה את החוויה שתגרום לכם לחזור שוב ושוב.

אחזה 198, רעננה / 09-774-2391

## פלאפל ג'וני בנין - טעם של דורות

בכניסה לפלאפל הוותיק בתל אביב, תקבלו מנה עם המון חום, אהבה והיסטוריה. אפשר לומר שהסיפור של הפלאפל הוא למעשה סיפורה של המדינה. פלאפל ג'וני בנין הוקם בשנת 1955, על ידי מנחם ג'וני בנין ואשתו מזל זיכרוןם

לברכה, שהגיעו מהעיר 'עדן' בתימן. כיום מנהלים את המקום ארבעה מתוך שישה אחים: דרור, ג'וני, גילי ונחמיה.



"המתכון הנו סוד משפחתי שעבר מאב אל בניו. בכל הנוגע לסוד החומוס, הגישה שלנו היא שאיכות הגרגירים וטריות חומרי הגלם הנם גולת הכותרת במתכון מנצח, דבר בו אנו דוגלים מאז ועד הלום" מספר ג'וני ומוסיף: " האווירה המשפחתית, הפלאפל והצ'יפס המיוחד, המצופה בטמפורה, הנם בגדר מסע בזמן אל הימים שבהם נהרו תיירים מארה"ב לעיר תל אביב".

דרור: " אני זוכר, כשהייתי ילד, הייתי מבלה עם הורי בפלאפל וצופה במצעדי יום העצמאות, שהתקיימו לאורכו של רחוב אלנבי".

### מה סוד ההצלחה של המקום?

"הפלאפל שלנו מתאים לכולם. בנוסף, אנחנו משתמשים בחומרי גלם טריים ומחליפים את השמן מידי יום. הפלאפל שלנו, החומוס וכל מה שאנחנו עשים, מורכב מחומרי גלם איכותיים וללא חומרים משמרים. יחד עם לקוחותינו, הפכנו למשפחה אחת גדולה, עם טעם שנשמר מעל ל-60 שנה".

**מקור השם -** המבקרים בפלאפל פנו אל מנחם בנין בשם החיבה 'ג'וני', שלימים הפך לשם הלא רשמי של המקום, וגם לכינוי הרשמי של אחד מבניו.



**מתכונים ללא גלוטן -** בשנת 2010 בעקבות לקוחה קבועה בשם אורי שמגיל שנה פוקדת את פלאפל בנין, ואובחנה עם צליאק, החליטו ארבעת האחים להוסיף לתפריט מנה ללא גלוטן (הפרדה מלאה).

**מה אתם מאחלים למדינה?**

האחים משיבים יחד בהרמוניה: "משפחת בנין מאחלת שנמשיך לשגשג במדינה עליה חלם אבינו בתור ילד. ארץ ישראל בכלל ופלאפל בנין בפרט הם הגשמת החלום של אבינו ושל דור המייסדים. אנחנו מנסים לתת ללקוחות שלנו טעימה מהחלום הזה!"

אל תוותרו על הטעם הממכר של הפלאפל איכותי וטרי, ועל האווירה הביתית והחמימה.

טשרניחובסקי 2 תל אביב / 035255434

## חומוס של טחינה - מקום של אנשים ושל חומוס ממש טעים

לפני כמעט עשור, חשו שי, סיגל ואמיר רגב, חברי ילדות המתגוררים ב'כפר עזה' רעבים, אך לא מצאו מקום נחמד לאכול באזור. על מדרכות הקיבוץ, התבשל לו רעיון להקים חומוסיה. בהמשך הדרך הצטרף לחבורה תומר עדס, גם הוא בן הקיבוץ. אמיר יצא לגמלאות בערבות קוסטה ריקה. מאז ועד היום הוקמו שני סניפים נוספים בבאר שבע ובירושלים, ובקרוב הם יגיעו לתל אביב. תשמחו גם לדעת, שלרעבים במיוחד יש אפשרות למלא את הצלחת שוב ושוב.

כל המתכונים הם פרי פיתוחם, והמנות מוכנות במקום טריות ומאוד טעימות! "קודם בישלנו הרבה חומוס בבית. טעמנו, פינקנו חברים, תיקנו טעמים, בישלנו שוב עד שהגענו למתכון המושלם" מספרת סיגל.



### ובכל זאת, למה דווקא חומוסייה?

שי: " זה נבע מתוך צורך שזיהינו באזורינו בדרום, בעוטף עזה ☒ מקום בו נולדנו וגדלנו. הצורך היה במקום מפגש נעים וביתי, בו אפשר במקרה (או לא במקרה...) להיתקל בפרצוף מוכר, לאכול ארוחה טעימה, מזינה ובמחיר הוגן לכל כיס. בער בנו לעשות את זה קצת אחרת, מתוך הבנה שהמקום הוא האנשים שבתוכו והחוויה אותה נעניק, נוצרת בכל מפגש שלנו אתכם ☒ כאורחים בבית שלנו, שלכם..."

תומר: " אין כמו חומוס - אוכל עממי, מנחם, טרי ומפנק לחד של כולם: אניני טעם, אוהבי פשטות וכמובן טבעונים. מי לא אוהב חומוס? במהלך השנים אירחנו אצלנו מתינוקות ועד קשישים, מפועלים ועד ראש הממשלה וחברי כנסת, כולם מוצאים את עצמם כאן ונהנים".

### מה סוד החומוס שכולם כל כך אוהבים?

סיגל: "האווירה אצלנו ביתית, משפחתית ונינוחה עם דגש על שירות לבבי ומזמין. המסעדה כשרה עם תעודת כשרות בהשגחת הרבנות, ומציעה את חומרי הגלם האיכותיים ביותר, יחד עם הקפדה על טריות המוצרים".

אין ספק כי הצלחת שלהם מכילה את הטוב ביותר: שמן זית איכותי ממשקים פרטיים, טחינת אל ארז ופיתות שנאפות במקום. בנוסף תוכלו ליהנות ממוזיקה נעימה, עיצוב צבעוני המתחבר לטבע, שירות לבבי ואווירה נינוחה.

**מקור השם** ☒ כולם מסכימים, כי אחרי מגוון רעיונות שזרקו החבר'ה, נבחר השם המוזר ביותר.



מה אתם מאחלים לכבוד 71 שנים למדינת ישראל?

סיגל: "אהבה, שלום ודרך ארץ". המוטו שלהם פשוט, כפי שמסביר שי: "בלו אתנו בנעימים, צאו לדרככם שבעים, שמחים, עם גרוש על התחת וחיוך על הפנים. יש לנו גם טייק אווי (לקחת), חומס במשקל ומשלוחים. מוזמנים להתאהב. אנו מאמינים שחיוך זה מדבק והצוות כולו דוגל בכך."

ניסים בכר 23 ירושלים / יוסף בן מתיתיהו 70 באר שבע / הרצל 51 שדרות / 077-701-5360

## הסביח של עובד ☑ מקולומביה ועד ישראל

אם אתם רוצים ליהנות מ'המנה הכי טעימה ביקום', תתכוננו לעמוד בתור. מדובר בסביח שהלקוחות מוכנים גם לקבל דו"ח חניה בשבילו, אם אין מקום חניה בקרבת מקום.

בנוסף לטעם נימוח בפה, תקבלו פה הצגה שלמה שלטענת בעל המקום, יוצרת מערכת יחסים עמוקה וקרובה יותר עם הטועמים.



עובד, כדורגלן בעברו עזר קריירה מזהירה כשהקים את הסביח, אי שם בשנות השמונים. בתחילת דרכו עבד עם אביו במה שהיה פעם קיוסק. במהלך השנים החליט לשמר את הסביח של אמו, והפך את המקום למוסד ידוע בגבעתיים, בישראל ומעבר לים. כיום עובדת אתו בתו אפרת. עובד מסביר על התגלגלותו של סביח: "הסביח שהכרתי בבית מעט שונה ממה שאני מוכר כיום. העיראקים מכינים אותו יבש. אני שדרגתי את המאכל והוספתי חומוס, טחינה ועוד".

### מה סוד הקסם שלך ?

"התמכרות. אנשים מספרים לי שהם לא מסוגלים לישון בלילה, אם לא יטעמו את הסביח. אני מוודא שהחל מהביס הראשון אף אחד לא ישכח אותי. אני מוציא כל מנה ברמה הגבוהה ביותר. כמו בכדורגל, גם כאן אני מקפיד על שליטה, דיוק וחדות".

בנוסף לטעם הבלתי נשכח באמת, תזכו לקבל עם כל מנה גם 'טקטיקה' ו'שפה' (כפי שמכנה זאת עובד), אותן חשוב שתכירו עוד לפני שתגיעו לדוכן.



## הסביח של עובד: מילון מונחים, גזרו ושמרו



- לחמס ☞ חומוס
- לחצל ☞ בחירת כמות רצויה של חצילים בהתאם לכושר: משחק קל, בינוני, כבד, מאסיבי או אגרסיבי
- לבצבצ ☞ ביצה
- לסלט - סלט

וכעת מחצי המגרש לחצי השני

- לטחן ☞ טחינה
- לחמצץ - חמוצים
- לבצל - בצל
- לפטרל ☞ פטרוזיליה

הגענו לדרבי, וכאן ללא קשר לטעם, חשוב שתהיו נאמנים לקבוצה אותה אתם אוהבים: מכבי - עמבה, הפועל - חריף בצבע אדום. כל אחד והתוצאה שלו ☞ 1:1, 1:4 וכדומה.

הטקטיקה כבר יותר מורכבת ומותאמת מנה, לדוגמה: דאבל שלישייה סוגרת, כתרי אליפות, צלחת אליפות ועוד.

### יודע להגיד 'חצילים' בכל השפות

" הדרך בה אני מגיש את המנה, עוזרת ללקוחות להתחבר למהלכים. היום יש כאלה שבלי שפה וטקטיקה לא קונים. מכיוון שמגיעים לקוחות מכל העולם: ארצות הברית, קולומביה, אירופה ועוד, אני מקפיד להגיש אותה במגוון שפות, ולהיות מעודכן בדרבי. ללקוח אנגלי אני אציע את מנצ'סטר נגד ארסנל".



אתה יוצא לחופש לפעמים?

"רק בחגים. אם אני אצא לחופש, הלקוחות לא יהיו מרוצים. אני נמצא כאן בשליחות בינלאומית".

מה אתה מאחל למדינת ישראל, לכבוד יום הולדתה ה-71?

"שהמדינה תשגשג תמיד, שיבוא שלום, ושיבואו לאכול הרבה סביח"...

סירקין 7 גבעתיים / 037314777

לסיכום, החוויה בכל אחד מהמקומות מובטחת. בנוסף למנה איכותית ומשובחת, תזכו בכל אחד מהם לאווירה חמה, מחבקת, שמחה ולחיוך ענק, שיגרום לכם להרגיש כמו בבית.

מבטיחים שישאר לכם טעם של עוד!

## חג העצמאות שמח.. ובתאבון!

אוהבים לטייל בארץ ובעולם? רוצים לקבל טיפים מאחרים ולחלוק איתם את הידע שלכם? הצטרפו עכשיו לקבוצה הפייסבוק טיול משפחתי בארץ ובעולם.