

קיבוץ גלויות במטבח

| נעה נבט תצלום: אייל טואג |



למה אתה מבשל? "אני עוסק באירוח כבר 25 שנה, שבהן מצאתי הרבה סיפוק והנאה בבישול, ואני משלב את העבודה בהנאות הפרטיות שלי. הבישול הוא תרפיה המשולבת בעבודה".

מתי אתה מבשל? "בעיקר כשנחה עלי המוזה".

מה לקחת מבית אמא? "שני הוריי הם ילידי הארץ, ובשכונת ילדותי בבאר שבע גרו משפחות מכל תפוצות ישראל. אמא בישלה הכל: מאכלים מזרחיים כמו חריימה מרוקאי ואורז פרסי, וגם תבשילים אירופיים כמו גפילטע פיש, גולש הונגרי וטישפישטי".

מה מבשלים בבית? "אשתי ורדית היא ממוצא רומני, ולמדה מסבתה להכין תבשילים אירופיים - תוך תשומת לב לאספקט הבריאותי: כרוב ממולא, ערשים מונבטות, דגים מבושלים והרבה אורז מכל המינים והצבעים".

סדר יום קולינרי: "בבוקר אני אוכל לחם מחיטה מלאה עם גבינת צאן ונבטים או עגבנייה. את ארוחת הצהריים אני אוכל עם כל הצוות במעגלים: זאת ארוחה מבושלת אך לא מטוגנת עם סלטי בריאות. ארוחת הערב סטנדרטית למדי, במסגרת משפחתית: ביצים, גבינות ובעיקר סלט ירקות".

מי עושה קניות בבית? "ברוב המקרים ורדית, באחת מרשתות השיווק. לחמי בריאות אנחנו קונים במאפייה ביתית".

מצרכים מועדפים לקנייה: "יוגורטים וגבינות מחלב צאן, לחמים ושעועית מש".

הכי אוהב לאכול: "אין על טחינה. אני יכול לאכול טחינה עם כל דבר".

מאכלים מוקצים: "בשר חזיר".

מסעדה מועדפת: "טפאו טאפאס בר בתל אביב".

מהי פילוסופיית הניהול שלך? "ההון האנושי הוא המשאב החשוב ביותר להצלחתה של כל חברה בכל ענף. בבחירת האנשים אני מקדיש תשומת לב רבה למבנה האישיות שלהם, לאמינותם, לסבלנותם ולסובלנותם".

איזה מנהל אתה? "אני מאמין בעבודת צוות לאורך כל הדרך. המטרה הנשגבת היא להגיע לקונצנזוס. מובן שלא קל להגיע להסכמה מוחלטת של כל חברי הצוות, אך כשהתהליך מצליח ונהפך לשגרת העבודה התוצאות מעולות".

רגע משמעותי בקריירה: "ההחלטה להקים את מעגלים".

noa.nevat@themarket.com

שלומי לוי, הבעלים והמנכ"ל של מתחם האירועים מעגלים באזור התעשייה של יבנה, אמנם לא למד פסיכולוגיה - אבל הוא עוסק בתחום הזה מדי יום. מאחר שתפקידו מחייב אותו להיות בקשר הדוק עם זוגות לקראת חתונה, הוא למד במשך השנים להעניק ייעוץ קרוב לבעלי השמחה. "הם סובלים מחרדות שלא קשורות אליך, למקום, לטעם השעועית או לריח הפונץ", הוא מסביר. "הם זקוקים לטיפול צמוד ובשביל זה צריך סבלנות של ברזל. להסביר עוד פעם, לספור עד עשר, ללכת עם זה".

לוי התחיל את דרכו בתחום האירוח כשעבד כברמן בעיר היפנית קיוטו, וכשחזר ארצה עבד בכמה ברים. לקראת סוף התואר הפעיל את אורות הברון בראשון לציון, ולאחר שחזר מעוד טיול ארוך, הקים את גן האירועים "האחוזה" במושב בית חנן. "זה היה פרדס נטוש עם מבנה מ-1927", הוא נזכר. "זיהיתי בו פוטנציאל אדיר ושיפצתי את המקום. זה היה אחד המקומות הראשונים שבהם האירוע התקיים בחוץ, קרוב לטבע".

לאחר עשר שנות עבודה באחוזה הרגיש לוי שהעבודה שכלונית ("כל החתונות נראו זהות"), והמשיך לניהול של פארק ניצנים תוך שהוא עושה תואר שני במינהל עסקים באוניברסיטת תל אביב. שלוש שנים שם הספיקו לו ("הרגשתי שמיציתי את עצמי בתחום האירועים"), והוא עבר לעסוק בנרדל"ן. במשך שמונה שנים היה על קו ישראל-הונגריה, ועסק בהשקעות יזמיות לבניית שכונות מגורים בבודפשט.

חיידק האירוח המשיך להציק לו, ולפני שלוש שנים חזר לישראל באופן סופי כדי להקים את מתחם מעגלים, שבו הוא מציע קונצפט חדש לאירועים. "כשעשרה אנשים יושבים סביב שולחן מבלי שהם מכירים זה את זה, נפגמת היכולת לייצר מינגלינג. במעגלים כל אחד יכול לבחור את מקום הישיבה שלו מבין פינות הישיבה ולעבור ממקום למקום במהלך האירוע. אנחנו מגישים טפאסים ומנות שף, ויוצרים אירוע שונה וייחודי".

לדברי לוי, האתגר הגדול ביותר במעגלים הוא להרגיל אנשים לאירוע מסוג שונה. "לאנשים קשה לעכל שינוי, גם אם ברור שהוא טוב להם. אני מנסה לשכנע אותם לוותר על הדפוסים המוכרים, וזה לא קל - במיוחד כשהם צריכים להתמודד עם האמא הפולנייה או המרוקאית. אני שואף לעודד אנשים לא לפחד, להעז ולהאמין בעצמם כדי להביא בשורות חדשות בכל תחום".

שלומי לוי גיל: 50 | מצב משפחתי: נשוי + 3 | מגורים: מושב עשרת

פילה דניס צלוי עם עגבניות ובמיה של שלומי



המצרכים:

2 דגי דניס גדולים, נקיים מאידרה וחתוכים לפילה | מעט שמן זית | 1 חופן במיה, חלוטה במים רותחים ומצוננת | 4 שיני שום, פרוסות | 1 פלפל צ'ילי אדום, פרוס לטבעות | 4 עגבניות, קלופות וחתוכות גס | מלח | פלפל לבן | צרור עלי כוסברה, קצוצים

ההכנה:

1. מחממים שמן זית במחבת רחבה וצורבים את הדג כשהעור כלפי מטה, עד להשחמה. הופכים לכמה שניות מוציאים מהמחבת ומניחים את הדג בצלחת ההגשה.
2. מוסיפים למחבת מעט שמן זית. מאדים את הבמיה, את השום ואת הצ'ילי. מוסיפים את העגבניות ומתבלים במלח ובפלפל לבן.
3. לאחר 3 דקות בישול, כשהעגבניות נמסות והמיץ מצטמצם, מפזרים עלי כוסברה טריים ויוצקים על הדג.

