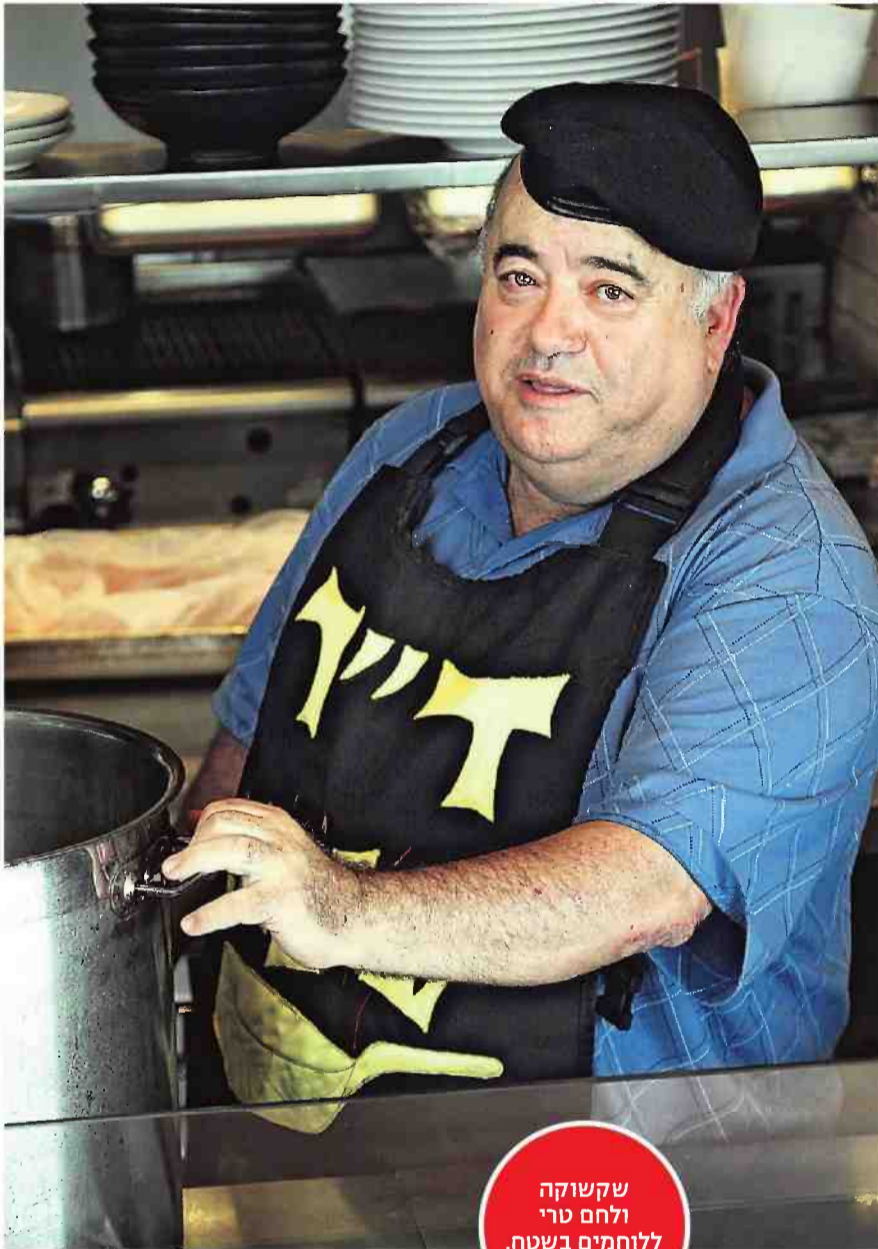


22.68x34.05	1/2	עמוד 10	Yediot Ahronot - Yedioth Ahronot	21/07/2014	43464511-8
יואב בר ש - 469					

# מעבוח קרבי

אירים ליפשיץ-קליגר | צילומים: צביקה טישלר



שקשוקה ולחם טרי ללוחמים בשטח. בינו גבסו

בינו גבסו מד"ר שקשוקה מבשל ללוחמים בכניסה לרצועה. שאול בן-אדרת שולח אוכל סיני לחיילים בסוללות כיפת ברזל. **שפים** רבים אחרים מבקשים להעביר מסר לצה"ל: "תנו לנו להקים על חשבוננו מטבח, שיפעל בשטח ויספק לחיילים אוכל חם. אנחנו רוצים לעזור"

לאף אחד אין חשק לצאת מהבית. המסע דות ובתי הקפה ריקים, **השפים** שנותרו מול מקררים מלאים ושולחנות מיותמים, החליטו לעשות מעשה. במקום לשבת ול- חכות לקהל המרוכך שלא מגיע, חלקם מפשילים שר- וולים ומבשלים ללוחמים בשטח ולחיילים המתפעלים את סוללות כיפת ברזל.

שפים אחרים פונים לרובה צה"ל באמצעות הכתבה הזו ואומרים: "אנחנו מוכנים להגיע ולבשל בכל מקום שבו נדרש. כל המצרכים והלוגיסטיקה – עלינו. רק תגירו מתי והיכן להתייצב. אנחנו קוראים לצה"ל לאפשר לנו, השפים, להקים על חשבוננו מטבח קצה, שיפעל בשטח ויספק לחיילים אוכל חם. תנו לנו לעזור", אומרים לנו השפים **יואב** בר, דיוויד פרנקל, איל לביא, יוסי שטרית ואחרים, שגם הגיעו לצילום קבוצתי שארגנו להם.

## שקשוקה עם לחם טרי בדרום

מי שלא מחכה שיקראו לו ופשוט נמצא בשטח עם החיילים כבר ימים ארוכים הוא בינו גבסו, הבעלים של "ד"ר שקשוקה" מיפו, שירד דרומה עוד לפני כניסת צה"ל לעזה, והכין את השקשוקה המפורסמת שלו עבור הכוחות שהמתינו לכניסה. "בעסקים בכל המדינה המצב גרוע מאוד. **המסעדות** ריקות מאנשים וגם הקניונים ריקים, אף אחד לא בא לאכול ואפשר להבין את זה. למי יש ראש עכשיו לצאת לבלות? בימים כאלה אני עושה את מה שאני נוהג לעשות בכל מלחמה ועד שייגמר המבצע, אני לוקח את הזמן הזה כדי לבשל אוכל לחיילים. אנחנו צוות של 20 חבר'ה **המסעדה** שמבשלים חלק מהאוכל במטבח ביפו, מעמיסים את שאר הפרודוקטים על משאית קירור, לוקחים גם מנגלים, מבערי כיריים ניידים, ירקות בארגזים והרבה ביצים, כי ברור שאחת המנות המבוקשות ביותר בשטח בקרב החיילים והמפקדים זו מנת שקשוקה של ממש, עם כיכרות לחם טריים.

"את הירידה דרומה אנחנו מתאמים עם גורמים בצה"ל, ורק מי שעושה את זה מבין כמה עונג וסיפוק יש בלהגיש ארוחה טרייה וחמה בטעם של בית ללוחמים בשטח. בסוף השבוע ירדנו עם 400 ק"ג בשר לאזור מצפה-דמון ושם הרמנו ארוחה בשרית. החיילים ליקקו



כדורי שוקולד בחודש השביעי. הקונדיטורית יפעת שפי

את האצבעות. "יש לי שיתוף פעולה מקסים עם אתי אשכנזי, שאותה יצא לי להכיר **במסעדה** שלי לפני כחמש שנים. גם אתי עושה עבודת קודש ומבשלת לחיילים בכל מקום שרק אפשר. חברנו יחד לשיתוף פעולה למען החיילים ב'צוק איתן', ואתי מצרפת אלינו עם הצוות שלה ודואגת לאספקה שוטפת של ארגוני מאפים, לחמים ופיתות טריות. בכל פעם שמשאית שלנו יורדת לשטח היא מספקת אוכל **המסעדות** לאלף חיילים שנלחמים כדי לשמור עלינו ועל ילדינו בעורף".

גבסו, מתברר, הוא לא היחיד במערכה. **השף** שאול בן-אדרת, הבעלים של המסעדות "קימל" ו"התרנגול הכחול", שולח בשבועיים האחרונים אינסוף מנות לחיילים של כיפת ברזל באזור המרכז. "שמענו שה- חיילים שעובדים סביב השעון בסוללות של כיפת ברזל עמוסים בממתקים ובהטיפים שעוברי אורח ואזרחים שונים מעבירים להם, אבל הם מתגעגעים לאוכל של בית", אומר בן-אדרת. "לא הייתי צריך יותר מזה כדי להסתער על המטבח. כשאמר לי שיש הרבה חיילים שרוצים אוכל סיני, נכנסנו לפעולה באהבה גדולה והתחלנו לשלוח להם מנות של אוכל סיני מהמסעדה האסיאתית שלנו".

במשלוחים של בן-אדרת מקבלים החיילים מנות של אגרול, אטריות תאילנדיות ועוף פריך שיחזי- קו מעמד גם בתנאי שטח. "אני שמח שנפלה בחלקי ההזדמנות לפנק את החיילים שלנו. כרגע אני ממתין

18.1x29.18	2/2	11 עמוד	Yediot Ahronot - Yedioth Ahronot	21/07/2014	43464527-5
יואב בר ש - 469					

אוכל סיני לחיילי  
כיפת ברזל.  
שאול בן אדרת



להגיע לשטח עם 'מטבח קצה' שיכול לספק לחיילים מזון חם בזמן אמת, מהסיר לצלחת".

**השף** דיוויד פרנקל, **ממסערת** "פרונטו", ששירת בסיירת יעל, המכונה היום יחידת יהל"ם, מבשל כבר מאתמול אצלו במטבח עבור החיילים, בעיקר עוף מעושן במיפל והדרים. "אני מחכה לאור ירוק להוריד את המעשנת לשטח. בינתיים מכין את המנות בתנאי **המסערה**".

"עם תחילת המבצע היה ברור לי שאני מתגייס בהתנדבות לבשל לחיילים בכל מקום שידרשו אותי", אומר **השף** איל לביא **ממסערת** "רוקח 73", שכבר מכין אספקה של בשר רוטביני ותפוחי אדמה וממתין לק" ריאה. בפאנל **השפים** אפשר למצוא גם את **השף** משה בדישי **ממסערת** "מינה טומיי", לוחם גבעתי בעברו, את **השף** תמיר ברלקו מ"קופיטרי", קצין ששירת בקבע בחיל האוויר, ואת **השפים** אוראל קמחי **ממסערת** "פור פינה" ויוסי שטרית מ"קישטן מרקט". "כל מה שאנחנו צריכים כדי לבשל לחיילים בשטח זה עמדת גז. כל השאר עלינו ואנחנו רק מחכה לנ"צ. שיגידו באיזה מקום להתמקם כדי להתחיל לבשל".

אחת הדרכים לשינוע המנות של **השפים** לדרום היא באמצעות מטה שנקרא "דור הקסאמים", שהקימו שישה סטודנטים מהדרום. בין היתר מפעיל המטה הדרומי מערך התנדבות לשינוע מצרכים ופרודוקטים חיוניים למען הלוחמים בעזה, בהם מוצדי הלבשה, היגינה וטואלטיקה. במסגרת זו פועלים נהגים מתנדבים שמעבירים את הארגונים לחמ"ל שהוקם בדרום, ומשם משנוע הציוד לידי צה"ל. לדרבי הפעילים ב"דור הקסאמים" הם גם ערוכים להעביר דרומה את האוכל המבושל **שהשפים** במרכז התגייסו לבשל באמצעים שיש בדשותם עד כה.

מי שמתמודדת כבר כמה ימים עם המתח ועם הציפייה ללידה הקרובה באמצעות גלגול כדורי שוקולד היא הקונדיטורית יפעת שפי, שבחורש השביעי להי ריונה עומדת בכל יום במטבח הקונדיטוריה שלה, "קפה גוטלה" באבן-יהודה, ומגלגלת מאות כדורי שוקולה שאותם היא שולחת בדרך זו לחיילי צה"ל. "אין כמו שוקולד להעלות את המורל, ואני מוכנה להמשיך להכין כדורי שוקולד ועוגות לכל חייל וחייל, אני רק מקווה שהסיפור הזה ייגמר כמה שיותר מהר".

לאישור מדובר צה"ל להוריד צוותים שלי דרומה, לבשל לחיילים בשטח".

### השפים ממתנינם לאור ירוק

גם **יואב בר** הבעלים של מיום הקייטרינג **שף** טו גו", מחכה בכיריים שלופות שכבר יקראו לו לבשל בשטח, ומנצל את הבמה הזו כדי לשלוח מסר חד משמעי לדובר צה"ל: "תגידו לי מתי ולאן, ואני שולה כמויות בלתי מוגבלות של אוכל מבושל לחיילי צה"ל". המיזם של **בר** מבוסס במקור על שינוע לשטח של מנות **שף** ארוזות באריות הרמטיות, הדרושות חימום קל ללא מורכבות בהגשה. **שפים** רבים גם ערוכים כבר



"תנו לנו לבוא ולבשל ללוחמים". מימין לשמאל, **השפים** אוראל קמחי, **יואב בר** יוסי שטרית, משה בדישי, תמיר ברלקו, דיוויד פרנקל, איל לביא (מצדיע) וניר ויימן

