

גינה ויער

Volume 1, Issue 44

אוקטובר 2011 October

תוכן עניינים - 44

- 1 שלום רב
- 1 ביקור במלון אמריקן קולוני
- 2 צמחים מאמריקה
- 2 עם ילדים מכינים חביתיות עם סירופ מייפל אמיתי



מלון אמריקן קולוני- הפטיו

ביקור במלון אמריקן קולוני - מלון אמריקן קולוני בירושלים (רח' דרך שכם 26) נבנה בשנת 1840 כבית מגורים לראבב אפנדי אלחוסייני, שקבע בו את משכנו. זהו בית מפואר עם קמרונות וקשתות, הפטיו שימש כחצר פנימית ובבניינים סביב החצר שיכן השייח' את ארבעת נשותיו. לאחר מותו נמכר הבית לבני הזוג ספפורד, נוצרים - אמריקאים שהגיעו לעיר הקודש בשנת 1881 בעקבות שרשרת אסונות שפקדה אותם. הם יצרו במבנה מושבה עצמאית שבה ניהלו אורח חיים שיתופי ובדלני, ושקדו על מלאכות כמו אריגה ואפיית עוגות. כיום נמצא המלון בבעלות משפחת ווסטר, צאצאיה של ברטה-ספפורד

שלום רב,

בתאריך 12 באוקטובר 1492 גילה כריסטופר קולומבוס את אמריקה. קולומבוס עצמו הניח במסעו הראשון כי הגיע להודו, זיהויה של אמריקה כ"עולם חדש" התבסס בעקבות אבחנתו של אמריגו וספוצ'י שסייר ביבשת בין השנים 1499 ל-1502.

לגילוי היבשת היו השלכות רבות על עולמינו. בעסקת חליפין הגיעו לאמריקה האבעבועות השחורות ואילו אירופה קיבלה בתמורה את העגבת. בתחום המזון היה המצב טוב יותר שכן תירס, תפוח אדמה וגם העגבנייה הגיעו מאמריקה. איך חיזו בלעדיהם בעולם הישן מי יודע.

בעקבות גילוי אמריקה נבקר במלון אמריקן קולוני בירושלים, נכיר צמחים שהגיעו לכאן מאמריקה ועם ילדים נכין חביתיות עם סירופ מייפל אמיתי.

שלכם,

ענת

אתר אינטרנט: www.madmony.co.il
דואר אלקטרוני: Anat@Madmony.co.il

המשר בעמוד 2

עם ילדים מכינים חביתיות עם סירופ מייפל אמיתי -
 סירופ מייפל הוא ממתיק המיוצר באופן מסורתי בצפון אמריקה משיפה של עץ האֶדֶר, הלא הוא מייפל הסוכר (Acer saccharum). שעליו מפארים את דגלה של קנדה. מקובל להשתמש בו כתוספת לחביתיות ופלים או פרנץ' טוסט.

הפקת המייפל איננה פשוטה כלל וכלל: הוא מיוצר בחוות מיוחדות (יש 16,000 חוות כאלה בצפון אמריקה). בעונת הפקת המייפל (שאורכה 4-6 שבועות בלבד) ממתינים לשילוב של לילות קפואים עם ימים חמים, המזרזים את זרימת הנזול מן העצים. שיטת ההפקה המקובלת כיום מכונה שאיבת "ואקום". צינורות דקיקים המוצמדים לגזע העץ מובילים את הנזול עד למיכל גדול. הנזול המופק מהעץ מורתח והופך, כעבור שעות ארוכות, לסירופ מייפל זהוב וסמיך. מעץ בוגר מפיקים בעונה 30-45 ליטרים נזול המספיקים להפקת ליטר אחד של סירופ מייפל.

המרכיבים: 1 כוס קמח, 1 כף אבקת אפייה, 1 כף סוכר, 1/2 כפית מלח, 1 ביצה, 1 כוס חלב, 2 כפות שמן.

אופן ההכנה: מנפים את המצרכים היבשים, מוסיפים חלב ביצה ושמן ומערבבים עד לקבלת בלילה חלקה. את הלילה יוצקים למחבת פנקייק חמה. מחכים קצת עד שהפנקייק נפרד בקלות מהמחבת, הופכים ומוציאים. את הבלילה יש לצקת במהירות על פני כל שטח המחבת. מגישים עם סירופ מייפל אמיתי או מזויף... בתאבון.



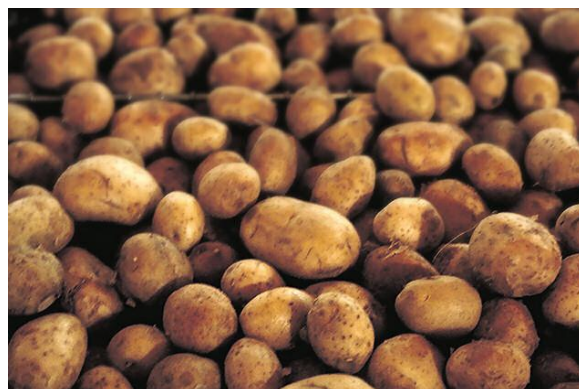
איסוף הנזול מהמייפל בעזרת צינורות

ווסטר, ביתם של מקימי המושבה, ומנוהל על ידי חברת ניהול חיצונית. המלון, שכל כולו אומר הדר וגינונים משמר את הסגנון האלגנטי, העשיר והמפואר של העבר.

הפאטיו היפהפה הוא לב ליבו של המלון, חצר קטנה ואינטימית שמרכזה מזרקה תורכית התחומה על ידי בריכה בעלת שש צלעות. הגינה פשוטה אך מרהיבת עין, צבעונית נהדרת של צמחים עונתיים הפורחים כל השנה ומספר מצומצם של עצים. בפטיו פועלת כיום מסעדה. מלצרים מחויטים, ועטורי פפיון יקדמו את פניכם בכניסה, לא חייבים לשבת ולאכול, אפשר לבקש רשות להתבונן בלבד. אבל הנאה צרופה יספקו התבוננות ובליסה כאחד.

צמחים מאמריקה - עם גילוי אמריקה הובאו מיני צמחים רבים מ"העולם החדש" לאירופה. את האוקיאנוס חצו מזרחה תפוחי אדמה, תירס, וניל, בוטנים, עגבניות, תירס, טבק, קקאו וגם פירות טרופיים כאננס ואבוקדו. התזונה באירופה התססה עד למועד זה בעיקר על דגנים, מינים של קטניות, מבחר מצומצם של ירקות, בשר ומוצרי חלב.

ולא רק ירקות ופירות הגיעו... קשה לתאר כיום גינה בישראל ללא צמחים מאמריקה. רבים מהם מקורם מאמריקה התיכונה, והם חסכנים במים. האגבה והיוקה הגיעו ממקסיקו, כך גם הצבר הלא הוא הסברס שהגיע לארץ במאה ה-16. גם הושינגטוניה - דקל המתנשא לגובה של 25 מטרים הובא לכאן ממקסיקו בתחילת המאה הקודמת על ידי אהרון אהרונסון ששתל אותו בחווה בעתלית. צמחים נוספים הם הבוגנוויליה, נר הלילה החופי, עדעד וכובע הנזיר שמקורם דרום אמריקה.



איך חיו פעם ללא פופקורן וציפס?