

## סבוענו | שירלי גולן

צילום: מרים אלסטר



# לא על השופו לבדו

זה קורה ביותר ויותר בתים: מישחו מבני המשפחה עובר לטבעונות ופתאום כל ארווחה הופכת לאתגרה השף יניב פרוטוש-תමיר הקים בבית ספר טבעוני, שבו מפסיקים לחושש ומתחלים לבשל

בעוני שמאכיל הרבה ידוקות וקכניות וטחיב היערכות חרשה במטבח, ובימים אלה הואפתח כיפו את מרכז "החויה הטבעונית". במהלך הגבורה, עם הקשות היפות וחולנות הענק, יפעל למשעה בית הספר ווריאנט לבישול טבעוני. בארץ לבישול טבעוני, פרוטוש-תמייר: "כמעט בכל משפחה היה יש מישחו טבעוני, ואנשים נוראים מהביישול הזה פשוט כי הוא זה, ואזריך להזכיר חומרי גלם חדשים וטכניות ביישול חדשנות. יש לא מעט סדראות פרטיות שמיעבירים אנשים שמנגנים בה, אבל אין שום רבר מסוריה, והחולות שאנו ליצח היטר ועולה את זה, כי בעינוי יש מקום לנתחם שייהי נטו טבעוני, בלי חשש להיתקל בשאריותبشر בקייצה הטבעונית כי היא נעשתה על הפלנץ' שרגע קורם שימטה לצללית דג או בשר".

הוא פנה לשפים, נטודופיות ותדוניות (בסך הכל ארבעים אנשי מקצוע) שייקימו במתחם שירותים והרצאות על תזונה מאותנת (טבעונית כמובן). לפחות אוור הלימוד והחتنנות המעשית (והטעימות המתבקשות) תיפתח במתמח חנות לנגד'טים ורל'ונגטימ (מנכבות ומייבשי מזון, בין השאר), ספרי בישול טבעוניים, מוציאי קוסמטיקה טבעית וחומר גלם מהסוג שרווח מתקשים למצוא בראשות: השוק הרגילוי, דוגמת חמתת קקאו, שמן קווקוס וכו'.

**לפנינו** כשבנתיים עשה השף יביב פרוטוש-תמייר את המעבר מקרניבוריות גאה לטבעונות גאה לא פחות והיום הוא בעליו של בית ספר לבישול טבעוני. **כמה אהבתني בשר?**, הוא עונה בחירות לשאלת המתבלשת, "מספיק כדי שייהיה לי בחצר הבית מתבן שלו אימה וממשנה שעבורו הרבה. מאור אהבתני בשר, מאור אהבתני לבשר עם בשר ובחיות מורה לבישול נמושר שנים שנה, גם לימרתי את התורה בה נאה. אבל לפנינו בינה שנים חלטי ואושפתי עקב בעיה בבולטות חתרים. באחד הימים הגיעו לו עוף ופתאום אמרתני לעצמי 'את זה אני לא מכניס לפה'. זהה, פרק הבשר בחויה הסטיטים. אבל לי קצת שנפרחת מ��וד/arוחות של בית חולים ולא באיזו מסעדה משובחת, אבל ככה יצא. התרבות היה איטה ואורות, וזה התחליל מטעמים בריאותיים ובעזז המZN נכנס הרגס, נכנס החמללה. אחרי הבשר הורדתי לבנית ובטעות גם נפרדתי מהדנים, מה שהיה הכבי קשה עבורי. אבל אני שף, וניליתי שהעולם המטבח עשיר וטעים". הוא עדרין מכיןليلו ארכיות בשירות בדירות, ולא יעזוב את השולחן במסערה אם אחד משותפיו לאرومה פרוטוש-תמייר, שעדיין סcin לילדיו ארכיות בשירות בדירות, וזה את הצענה להיכרות עם המטבח הצען.