

27.11x33.32	1/2	56 עמוד	ידיעות ראשון - כותרת	12/2016	56280435-3
בית חולים ברזיל - 80829					

יוסי אל מנה

יוסי חנוכה מבת ים רצה לבשל שערים ככוכב כדורגל, אבל הפציעות, התאונות והחיים הפכו אותו לשף של בית חולים (כן, יש דבר כזה!) • בימים אלה הוא שב עם מדליית ארד מאולימפיאדת השפים בגרמניה, והתאכזב לראות שאף ח"כ, צלם או כרזה מתלהבת לא חיכו לו בשדה התעופה • "זה לא ייאמן. כמה ישראלים חוזרים הביתה עם מדליה אולימפית?!"

לימור סימון ✕ צילומים פרטיים

מלך העולם

חנוכה בן ה-37, הבן הבכור למשפחה בת חמש נפשות, נולד וגדל בבת ים. לכל מקום שהלך, הכדור הלך איתו. "הייתי ילד שובב ותזוית", הוא מספר, "לא השקעתי בלימודים כי היה לי ברור שאהיה שחקן כדורגל. מגיל צעיר שיחקתי, לשם כיוונתי, לשם כיוונו אותי ולשם הופנו כל האנרגיות. הייתי הבטיחה בתחום, שיחקתי במכבי תל אביב ולא חשבתי שיש אופציה אחרת".

ומה קרה?

"החלום התנפץ. בגיל 16 נפצעתי קשה ונאלצתי להפסיק לשחק. זאת הייתה אכזבה מאוד גדולה. היה לי קשה להשיג לים עם זה, גם עבור עצמי וגם עבור הסביבה, שראתה בי סוג של כוכב עולה". התסכול ואי השקט, שהיו מנת חלקו מיום הולדתו, גברו עם הפרידה מהמגרש. מוריו במגמת הקולנוע שבה למד המליצו עליו לתפקיד בסדרה 'חלומות נעורים'. הסדרה עסקה בחייהם של תלמידי מדינת ישראל במגמת הקולנוע. "קיב"לתי תפקיד ושיחקתי את יוסי, אח של ג'קי, שהיה דמות מפתח בסדרה. הייתי נער צעיר שפתאום ערוץ חדש נפתח בפניו והפכתי לשחקן. ועם האוכל בא התיאבון. אהבתי את המצלמה, את הבמה ואת תשומת הלב. הייתי ילד צעיר שה-

לפני כשבועיים נחת השף יוסי חנוכה מבת ים מאולימפיאדת השפים העולמית שהתקיימה בגרמניה. למרות שעל צווארו התנוססה בגאוה מדליית הארד, אף צלם או עיתונאי לא חיכו לו בשדה התעופה, וגם ראש הממשלה, נשיא המדינה או מכובדים אחרים לא הרימו טלפון כדי לברך על המדליה האולימפית שנחתה בישראל. התאכזבת שאף אחד לא בא ולא התקשר?

"את הצביטה בלב הרגשתי כבר בתחילת רות עצמה, כשהמתחרה האיטלקי עלה לבמה לקבל את מדליית הכסף וצוות צלמים וכתבים ליווה אותו בהתרגשות. הסתכלתי עליו ואמרתי, זה לא ייאמן, כמה כסף, זמן ואנרגיות השקענו כדי להגיע לרגע הזה, והכל על חשבוננו, בלי תמיכה של אף אחד, ואין שום הכרה ממסדית להצלחה הזו. כמה ישראלים חוזרים הביתה עם מדליה אולימפית?!" את המדליה והתעודה הממוסגרת הגיח חנוכה בפניגת ההישגים הפרטיים שלו בבית, לצד מדליות וגביעים נוספים בהם זכה בתחרויות רבות שבהן השתתף בשש השנים האחרונות. אחר כך עלה כהרגלו על מדי העבודה ונסע כמדי יום לבית חולים 'ברזיל', שם הוא משמש כשף הראשי של בית החולים.

סביבה ראתה את הפוטנציאל האדיר שלו בתחום. היה לי ברור שאלך ללמוד ב'בית צבי' ואעשה קריירה כשחקן". בצבא הוא שירת כמפיק סרטי וידאו ביחידת דובר צה"ל. "בגלל הסדרה והצורך בצילומים, יצאתי לחופשה ללא תשלום וחזרתי כטבח צבאי, מה שאיפשר לי מסגרת נוחה יותר להמשיך להופיע בסדרה. לא היה לי מושג אז שזה יהפוך לעיסוק של חיי".

אז מה השתבש? למה לא המשכת בתחום המשחק?

"כנראה שמישהו רצה להנחית אותי לקרקע. הרגשתי בשיאי, מלך העולם, כל יכול. הייתי מחוור, מקובל, אהוב ואהוד. הסדרה שודרה במשך שלוש שנים, ודווקא כשנמכרה לערוץ הצרפתי והאוסטרי, וכולנו הפכנו לכוכבים של ממש, דווקא אז עברתי תאונת עבודה במטבח. הפנים שלי התרסקו ונאלצתי לעבור שיקום ארוך מאוד. בעקבות הפציעה הזיכרון שלי נפגע, מה שפגם ביכולת לשחק".

אחרי תקופת התמודדות, הביין חנוכה שלא יוכל להיות שחקן. "הבנתי שאני צריך להשקיע כרגע במה שאני טוב בו, לעזור את כל הרעש בצד ולקחת אוויר. ההבנה שחלום נוסף שלי נופל לא הייתה קלה. מה שהוציא אותי מזה היה דווקא המטבח".

הקוסקוס של סבתא

כמי שגדל בבית טריפוליטאי תחת הסינר של סבתא, שהתעקשה שהוא יפורר את הקוסקוס, החליט חנוכה להפוך את המטבח הצה"לי לשם דבר. "בזיכרונות הילדות החזקים שלי מבית סבתא, אני עומד על שרפרף לידה, מסנן את הקוסקוס ועוזר לה. סבתא הייתה עבורי תמיד הכתובת הראשונה לכל דבר בחיים, לא רק לאוכל. היא הייתה בשבילי חברה, אוזן קשבת, אישה ודמות מאוד משמעותית. ככזו, תמיד התייעצתי איתה לגבי האוכל בצבא, מה כדאי לעשות ולשים כדי שלחילים



מרק בורשט בוורסיה ישראלית עם קרם קוקוס



פלמידה צרובה על מצע קרם וואסבי ואפונה



פילה בקר על מצע קרם ארטישוק ירושלמי

27.51x33.15	2/2	57 עמוד	כותרת - ידיעות ראשון	12/2016	56280436-4
בית חולים ברזיל - 80829					

את המטבח למה שהוא היום. התפיסה שלו אומרת שאוכל הוא חלק בלתי נפרד מהתרופה. אוכל לא חסר, צריך רק לעי שות אותו כזה שיהיה כיף לאכול אותו. יש לנו שישה סוגי תפריטים, שמונה טבחים ו-55 אנשי צוות, שמבשלים בכל יום 2,000 מנות. אני לא מסתפק בזה, חשוב לי לדעת מה החולים חושבים. אם יש חולה במחלקה מסוימת שיש לו בעיה עם האוכל, או שרוצה משהו אחר, אני ניגש אליו באופן אישי כדי להבין מה הוא צריך. המטרה היא שאנשים ירגישו שוב בבית. בית חולים זה לא מקום שכיף להיות בו, אבל כשהאוכל טוב, יש בכך תחושה של נחמה".

אצל רוב האנשים המחשבה על אוכל של בית חולים מעוררת זיכרון של ריחות מבחלים.

"אני לא אוהב שאומרים את זה. כל מי שטוען את זה מוזמן לבוא לטעום את האוכל במטבח שלנו".

מתי נפגוש אותך בריאליטי של בישול?

"אני לא יכול, אני שף סוג חמש, משתתף וזוכה בתחרויות עולמיות, אין מקום לאדם כמוני בתוכניות שמייעדות לחובבים. אני גם לא מאמין בתוכניות כאלה, שבנויות על סיפורי חיים ורייטינג. זה כמו ריאליטי במוזיקה, אתה כוכב לרגע ואחר כך אף אחד לא זוכר אותך. אני מאמין בעבודה קשה, לא בדקות של תהילה. בגלל זה אני אוהב להשתתף בתחרויות הבישול, שממלאות בתחושה של סיפוק עצמי ומביאות להדר עולמית".

לתחרות האחרונה שנערכה, כאמור, בגרמניה, יצאו ארבעה שפים מירושלם, בניצוחו של הקפטן חי שוורץ. "ההכנות לתחרות נערכו ארבעה חודשים", מספר חנוכה, "במהלכם שוורץ ואני התרוצצנו והתחבטנו בבחירת המנות, החומרים, ההכנות והטעימות. את כל זה עשינו בלי אף גורם מממן ועל חשבון זמננו החופשי. בתחרות עצמה ישנו בממוצע ארבע שעות בלילה, במהלך שמונה ימים אינטנסיביים מאוד. נדרשנו להכין שבע מנות הכוללות שני סוגי טאפאסים, אחד חם ואחד קר, מנות עיקריות וקינוחים. גברנו על 44 מתחרים בקטגוריה שבה זכינו - ארט קולינריה - שכוללת את הטעם ואת העיצוב. האושר היה גדול".

במה הצטיינת המנה הזוכה?

"התאמנו את המנות לארץ, עם ירקות שורש וטעמים ארצישראליים. כולם התמקדו ביופי הצלחות, אנחנו התמקדנו בבישוליות, עם דג פלמידה מהים התיכון ופילה בקר, ולא פילה חזיר, כמו המשלחות המתחרות".

עם איזה פרס חזרתם הביתה?

"אין פרסים, אבל יש הכרה בינלאומית, מדליה ותעודה".

מה היעד הבא?

"אליפות העולם לשפים שתתקיים בעוד שנתיים בלוקסמבורג. זו הרמה הכי גבוהה בעולם, ואני מתכוון לחזור עם מדליה".



"ההכנות לתחרות נערכו ארבעה חודשים, במהלכם התחבטנו בבחירת המנות, החומרים, ההכנות והטעימות. את כל זה עשינו בלי אף גורם מממן ועל חשבון זמננו החופשי. בתחרות עצמה ישנו בממוצע ארבע שעות בלילה, במהלך שמונה ימים אינטנסיביים מאוד"

למתי איתו עד היום. השף והמנטור שלי, חי שוורץ, גרושתי ובני משפחתי דחפו אותי ללכת לתחרות למרות מותה של סבתא. הגעתי לתחרות הראשונה בחיי וידעתי שאני עושה את זה בשבילה. זכיתי במדליית ארד, זו המדליה הראשונה שלי בתחרויות והיא של סבתא".

ההצלחה פתחה לחנוכה את התיאבון לקטוף מדליות עולמיות נוספות ולפי תח את כישוריו הקולינריים. בין לבין הוא עבד אצל שאול אדרת ושימש כשף ראשי של רשת ג'פניקה. "תמיד היה לי חשוב לגעת בכל המטבחים, בכל הטי עמים, אני יודע ששף טוב צריך להכיר את מגוון המטבחים. לפני כארבע שנים השתחררתי מקבע, עברתי כשף באולם אירועים ואחר כך במלון 'בראשית'. בין לבין נולדו לי תאומות וגם התגרשתי".

מה עם פתיחת מסעדה משלך?

"זה חלום שבא והולך, ולמרות הרצון, אני יודע במה זה כרוך. העבודה במקור מות גדולים גרמה לי להבין באיזו השקעה כלכלית כרוכה פתיחה של מסעדה ועד כמה זה נפיץ ומסוכן. היום כל מי שמחזיק ביד סכין ויודע לחתוך מלפפון משוכנע שהוא יכול לפתוח מסעדה. מסעדות נפתחות חדשות לבקרים ובאותה נשימה נסגרות. למה? כי החיים האמיתיים זה לא ריאליטי. כדי להחזיק מסעדה אתה צריך לצבור שם, ידע והמון סבלנות. אוכל זה עסק יקר".

אלפיים מנות ביום

לפני כשנה הפך חנוכה לשף הראשי של בית חולים 'ברזיל' באשקלון. "ראיתי הזדמנות לשנות את מה שאני שים חושבים על אוכל של בית חולים ולהפוך את המטבח לכהן שלא נופל מזה של מלון חמישה כוכבים".

איך עושים את זה?

"קודם כל יוצרים תפריט חדש ומשדר רגים את המטבח. למעשה, הכל מתחיל מהראש. מנהל בית החולים, חזי לוי, נותן לי את כל האמצעים הדרושים להפוך



"זה לא ייאמן כמה כסף, זמן ואנרגיות השקענו כדי להגיע לרגע הזה". יוסי חנוכה

אחרים, אבל אצלנו כל דבר שרצייתי לעשות - עשיתי. נתנו לי תקציבים להרים מטבח פעיל ותקציב מיוחד לאירועים עם אוכל מושקע ברמה גבוהה. הייתי האיש שאמון על השובע של החיילים, הם היו המבקרים הכי טובים שלי. שם למדתי את סודות המטבח הכי כמוסים שיש. החיילים היו הלקוחות הכי קשוחים שיש. כשטעים להם אתה יודע וכשלא טעים אתה גם יודע".

לתחרות הראשונה הוא יצא לפני כשש שנים. "הייתי לפני נסיעה עם נבחרת השפים הישראלית לתחרות בטורקיה כשהודיעו לי שסבתא שלי נפטרה. המוות שלה ריסק אותי. זה משהו שלא הש-

יהיה יותר טוב ויותר טעים".

עד לפני כארבע שנים הוא שירת כשף צבאי בפיקוד מרכז. "הייתי שף של שלושה אלופים, יאיר נווה, גדי שמני ואבי מזרחי. בצבא אתה לומד לבשל בכמויות גדולות ועם מבחר מאוד גדול של חומרים".

האוכל בצבא לא מסתכם בלוח משימורים?

"התקופה השתנתה, זה לא הימים של לוח צה"ל. חיל הלוגיסטיקה משקיע המון משאבים בכל הנוגע למטבחים ולהכשרת טבחים. הצבא הוא חממה לאנשים שרוצים לעסוק בתחום גם באזרחות. אני לא יודע מה קורה בחילות



פילה בקר עטוף בטפוחים על מצע קרם בטטה



מרק בווייז, זעפרן ופירות ים



קוויאר של מנגו ותות שדה

בישול אולימפי
המנות המנצחות
של חנוכה ושוורץ

27.16x33.43	1/2	עמוד 56	ידיעות רחובות	12/2016	56282631-3
בית חולים ברזילי - 80829					

יוסי אל מנה

יוסי חנוכה מבת ים רצה לבשל שערים ככוכב כדורגל, אבל הפציעות, התאונות והחיים הפכו אותו לשף של בית חולים (כן, יש דבר כזה!) • בימים אלה הוא שב עם מדליית ארד מאולימפיאדת השפים בגרמניה, והתאכזב לראות שאף ח"כ, צלם או כרזה מתלהבת לא חיכו לו בשדה התעופה • "זה לא ייאמן. כמה ישראלים חוזרים הביתה עם מדליה אולימפית?!"

לימור סימון ✕ צילומים פרטיים

סביבה ראתה את הפוטנציאל האדיר שלו בתחום. היה לי ברור שאלך ללמוד ב'בית צבי' ואעשה קריירה כשחקן".
בצבא הוא שירת כמפיק סרטי וידאו ביחידת דובר צה"ל. "בגלל הסדרה והצורך בצילומים, יצאתי לחופשה ללא תשלום וחזרתי כטבח צבאי, מה שאיפשר לי מסגרת נוחה יותר להמשיך להופיע בסדרה. לא היה לי מושג אז שזה יהפוך לעיסוק של חיי".

אז מה השתבש? למה לא המשכת בתחום המשחק?

"כנראה שמישהו רצה להנחית אותי לקרקע. הרגשתי בשיאי, מלך העולם, כל יכול. הייתי מחוזה, מקובל, אהוב ואהוד. הסדרה שודרה במשך שלוש שנים, ודווקא כשנמכרה לערוץ הצרפתי והאוסטרי, וכולנו הפכנו לכוכבים של ממש, דווקא אז עברתי תאונת עבר דה במטבח. הפנים שלי התרסקו ונאלצתי לעבור שיקום ארוך מאוד. בעקבות הפציעה הויכרון שלי נפגע, מה שפגם ביכולת לשחק".

אחרי תקופת התמודדות, הבין חנוכה שלא יוכל להיות שחקן. "הבנתי שאני צריך להשקיע כרגע במה שאני טוב בו, לעזור את כל הרעש בצד ולקחת אוויר. ההבנה שחלום נוסף שלי נופל לא הייתה קלה. מה שהוציא אותי מזה היה דווקא המטבח".

מלך העולם

חנוכה בן ה-37, הבן הבכור למשפחה בת חמש נפשות, נולד וגדל בבת ים. לכל מקום שהלך, הכדור הלך איתו. "הייתי ילד שוכב ותזויתי", הוא מספר, "לא השקעתי בלימודים כי היה לי ברור שאהיה שחקן כדורגל. מגיל צעיר שייקתי, לשם כיוונתי, לשם כיוונו אותי ולשם הופנו כל האנרגיות. הייתי הב' טחה בתחום, שיחקתי במכבי תל אביב ולא חשבתי שיש אופציה אחרת".

ומה קרה?

"החלום התנפץ. בגיל 16 נפצעתי קשה ונאלצתי להפסיק לשחק. זאת הייתה אכזבה מאוד גדולה. היה לי קשה להשלים עם זה, גם עבור עצמי וגם עבור הסיביבה, שראתה בי סוג של כוכב עולה".
התסכול ואי השקט, שהיו מנת חלקו מיום הולדתו, גברו עם הפרידה מהמגרש. מוריו במגמת הקולנוע שבה למד המליצו עליו לתפקיד בסדרה 'חלומות נעורים'. הסדרה עסקה בחייהם של תלמידי כיתה י"א במגמת הקולנוע. "קיב" לתי תפקיד ושיחקתי את יוסי, אח של ג'קי, שהיה רמות מפתח בסדרה. הייתי נער צעיר שפתאום ערוץ חדש נפתח בפניו והפכתי לשחקן. ועם האוכל בא התיאבון. אהבתי את המצלמה, את הבמה ואת תשומת הלב. הייתי ילד צעיר שהי

לפני כשבועיים נחת השף יוסי חנוכה מבת ים מאולימפיאדת השפים העולמית שהתקיימה בגרמניה. למרות שעל צווארו התנוססה בגאווה מדליית הארד, אף צלם או עיתון נאי לא חיכו לו בשדה התעופה, וגם ראש הממשלה, נשיא המדינה או מכובדים אחרים לא הרימו טלפון כדי לברך על המדליה האולימפית שנחתה בישראל. התאכזבת שאף אחד לא בא ולא התקשר?

"את הצביטה בלב הרגשתי כבר בתחילת רות עצמה, כשהמתחרה האיטלקי עלה לבמה לקבל את מדליית הכסף וצוות צלמים וכתבים ליווה אותו בהתרגשות. הסתכלתי עליו ואמרתי, זה לא ייאמן, כמה כסף, זמן ואנרגיות השקענו כדי להגיע לרגע הזה, והכל על חשבוננו, בלי תמיכה של אף אחד, ואין שום הכרה ממסדית להצלחה הזו. כמה ישראלים חוזרים הביתה עם מדליה אולימפית?!"
את המדליה והתעודה הממוסגרת הניח חנוכה בפנינת הישיגים הפרטיים שלו בבית, לצד מדליות וגביעים נוספים בהם זכה בתחרויות רבות שבהן השתתף בשש השנים האחרונות. אחר כך עלה כהרגלו על מדי העבודה ונסע כמדי יום לבית חולים 'ברזילי', שם הוא משמש כשף הראשי של בית החולים.

הקוסקוס של סבתא

כמי שגדל בבית טריפוליטאי תחת הסינר של סבתא, שהתעקשה שהוא יפורר את הקוסקוס, החליט חנוכה להפוך את המטבח הזה"לי לשם דבר. "בזיכרונות הילדות החזקים שלי מבית סבתא, אני עומד על שרפרף לידה, מסנן את הקוסקוס ועוזר לה. סבתא הייתה עבורי תמיד הכתובת הראשונה לכל דבר בחיים, לא רק לאוכל. היא הייתה בשבילי חברה, אוזן קשבת, אישה ודמות מאוד משמעותית. ככזו, תמיד התייעצתי איתה לגבי האוכל בצבא, מה כדאי לעשות ולשים כדי שלחילים



מרק בורשט בוורסיה ישראלית עם קרם קוקוס



פלמידה צרובה על מצע קרם וואסבי ואפונה



פילה בקר על מצע קרם ארטישוק ירושלמי

את המטבח למה שהוא היום. התפיסה שלו אומרת שאוכל הוא חלק בלתי נפרד מהתרופה. אוכל לא חסר, צריך רק לעשות אותו כזה שיהיה כיף לאכול אותו. יש לנו שישה סוגי תפריטים, שמונה טבחים ו-55 אנשי צוות, שמבשלים בכל יום 2,000 מנות. אני לא מסתפק בזה, חשוב לי לדעת מה החולים חושבים. אם יש חולה במחלקה מסוימת שיש לו בעיה עם האוכל, או שרוצה משהו אחר, אני ניגש אליו באופן אישי כדי להבין מה הוא צריך. המטרה היא שאנשים ירגישו שוב בבית. בית חולים זה לא מקום שכיף להיות בו, אבל כשהאוכל טוב, יש בכך תחושה של נחמה".

אצל רוב האנשים המחשבה על אוכל של בית חולים מעוררת זיכרון של ריחות מבחילים.

"אני לא אוהב שאומרים את זה. כל מי שטוען את זה מוזמן לבוא לטעום את האוכל במטבח שלנו".

מתי נפגוש אותך בריאליטי של בישול?

"אני לא יכול, אני שף סוג חמש, משתתף וזוכה בתחרויות עולמיות, אין מקום לאדם כמוני בתוכניות שמויעדות לחובבים. אני גם לא מאמין בתוכניות כאלה, שבנויות על סיפורי חיים ורייטינג. זה כמו ריאליטי במוזיקה, אתה כוכב לרגע ואחר כך אף אחד לא זוכר אותך. אני מאמין בעבודה קשה, לא בדקות של תהילה. בגלל זה אני אוהב להשתתף בתחרויות הבישול, שממלאות בתחושה של סיפוק עצמי ומביאות להכרה עולמית".

לתחרות האחרונה שנערכה, כאמור, בגרמניה, יצאו ארבעה שפים מישראל, בניצוחו של הקפטן חי שוורץ. "ההכנות לתחרות נערכו ארבעה חודשים", מספר חנוכה, "במהלכם שוורץ ואני התרוצצנו והתחבטנו בבחירת המנות, החומרים, ההכנות והטעימות. את כל זה עשינו בלי אף גורם מממן ועל חשבון זמננו החופשי. בתחרות עצמה ישנו בממוצע ארבע שעות בלילה, במהלך שמונה ימים אינטנסיביים מאוד. נדרשנו להכין שבע מנות הכוללות שני סוגי טאפאסים, אחד חם ואחד קר, מנות עיקריות וקינוחים. גברנו על 44 מתחרים בקטגוריה שבה זכינו - ארט קולינריה - שכוללת את הטעם ואת העיצוב. האושר היה גדול".

במה הצטיינה המנה הזוכה?

"התאמנו את המנות לארץ, עם ירקות שורש וטעמים ארצישראליים. כולם התמקדו ביופי הצלחות, אנחנו התמקדנו ביישראליות, עם דג פלמידה מהים התיכון ופילה בקר, ולא פילה חזיר, כמו המשלחות המתחרות".

עם איזה פרס חזרתם הביתה?

"אין פרסים, אבל יש הכרה בינלאומית, מדליה ותעודת".

מה היעד הבא?

"אליפות העולם לשפים שתתקיים בעוד שנתיים בלוקסמבורג. זו הרמה הכי גבוהה בעולם, ואני מתכוון לחזור עם מדליה".



"ההכנות לתחרות נערכו ארבעה חודשים, במהלכם התחבטנו בבחירת המנות, החומרים, ההכנות והטעימות. את כל זה עשינו בלי אף גורם מממן ועל חשבון זמננו החופשי. בתחרות עצמה ישנו בממוצע ארבע שעות בלילה, במהלך שמונה ימים אינטנסיביים מאוד"

למתי איתו עד היום. השף והמנטור שלי, חי שוורץ, גרושתי ובני משפחתי דחפו אותי ללכת לתחרות למרות מותה של סבתא. הגעתי לתחרות הראשונה בחיי וידעתי שאני עושה את זה בשבילה. זכיתי במדליית ארד, זו המדליה הראשונה שלי בתחרויות והיא של סבתא".

ההצלחה פתחה לחנוכה את התיאבון לקטוף מדליות עולמיות נוספות ולפתח את כישוריו הקולינריים. בין לבין הוא עבד אצל אדרת ושימש כשף ראשי של רשת ג'פניקה. "תמיד היה לי חשוב לגעת בכל המטבחים, בכל הטעמים, אני יודע ששף טוב צריך להכיר את מגוון המטבחים. לפני כארבע שנים השתחררתי מקבע, עבדתי כשף באולם אירועים ואחר כך במלון 'בראשית'. בין לבין נולדו לי תאומות וגם התגרשתי".

מה עם פתיחת מסעדה משלך?

"זה חלום שבא והולך, ולמרות הרצון, אני יודע כמה זה כרוך. העבודה במקור מות גדולים גרמה לי להבין באיזו השקעה כלכלית כרוכה פתיחה של מסעדה ועד כמה זה נפיץ ומסוכן. היום כל מי שמחזיק ביד סכין ויודע לחתוך מלפפון משוכנע שהוא יכול לפתוח מסעדה. מסעדות נפתחות חדשות לבקרים וכאותה נשימה נסגרות. למה? כי החיים האמיתיים זה לא ריאליטי. כדי להחזיק מסעדה אתה צריך לצבור שם, ידע והמון סבלנות. אוכל זה עסק יקר".

אלכיים מנות ביום

לפני כשנה הפך חנוכה לשף הראשי של בית חולים 'ברזיל' באשקלון. "ראיתי הזדמנות לשנות את מה שאנשים חושבים על אוכל של בית חולים ולהפוך את המטבח לכזה שלא נופל מזה של מלון חמישה כוכבים".

איך עושים את זה?

"קודם כל יוצרים תפריט חדש ומשדרגים את המטבח. למעשה, הכל מתחיל מהראש. מנהל בית החולים, חזי לוי, נותן לי את כל האמצעים הדרושים להפוך



"זה לא ייאמן כמה כסף, זמן ואנרגיות השקענו כדי להגיע לרגע הזה". יוסי חנוכה

אחרים, אבל אצלנו כל דבר שרצייתי לעשות - עשיתי. נתנו לי תקציבים להרים מטבח פעיל ותקציב מיוחד לאירועים עם אוכל מושקע ברמה גבוהה. הייתי האיש שאמון על השוכה של החיילים, הם היו המבקרים הכי טובים שלי. שם למדתי את סודות המטבח הכי כמוסים שיש. החיילים היו הלקוחות הכי קשוחים שיש. כשטעמים להם אתה יודע וכשלא טעמים אתה גם יודע".

לתחרות הראשונה הוא יצא לפני כשש שנים. "הייתי לפני נסיעה עם נבחרת השפים הישראלית לתחרות בטורקיה כשהודיעו לי שסבתא שלי נפטרה. המוות שלה ריסק אותי. זה משהו שלא השי

יהיה יותר טוב ויותר טעים".

עד לפני כארבע שנים הוא שירת כשף צבאי בפיקוד מרכז. "הייתי שף של שלושה אלופים, יאיר נווה, גדי שמני ואבי מזרחי. בצבא אתה לומד לבשל בכמויות גדולות ועם מבחר מאוד גדול של חומרים".

האוכל בצבא לא מסתכם בלוח משימורים?

"התקופה השתנתה, זה לא הימים של לוח צה"לי. חיל הלוגיסטיקה משקיע המון משאבים בכל הנוגע למטבחים ולהכשרת טבחים. הצבא הוא חממה לאנשים שרוצים לעסוק בתחום גם באזרחות. אני לא יודע מה קורה בחילות



פילה בקר עטוף בפיצוחים על מצע קרם בטטה



מרק בווייז, זעפרן ופירות ים



קוויאר של מנגו ותות שדה

27.33x33.21	1/2	40	עמוד	י ם	12/2016	56287047-9
בית חולים ברזיל - 80829						

יוסי אל מנה

יוסי חנוכה מבת ים רצה לבשל שערים ככוכב כדורגל, אבל הפציעות, התאונות והחיים הפכו אותו לשף של בית חולים (כן, יש דבר כזה!) • בימים אלה הוא שב עם מדליית ארד מאולימפיאדת השפים בגרמניה, והתאכזב לראות שאף ח"כ, צלם או כרזה מתלהבת לא חיכו לו בשדה התעופה • "זה לא ייאמן. כמה ישראלים חוזרים הביתה עם מדליה אולימפית?!"

לימור סימון ✕ צילומים פרטיים ✕

מלך העולם

חנוכה בן ה-37, הבן הבכור למשפחה בת חמש נפשות, נולד וגדל בבת ים. לכל מקום שהלך, הכדור הלך איתו. "הייתי ילד שובב ותזוית", הוא מספר, "לא השקעתי בלימודים כי היה לי ברור שאהיה שחקן כדורגל. מגיל צעיר שיחקתי, לשם כיוונתי, לשם כיוונו אותי ולשם הופנו כל האנרגיות. הייתי הב"טחה בתחום, שיחקתי במכבי תל אביב ולא חשבתי שיש אופציה אחרת".

ומה קרה?

"החלום התנפץ. בגיל 16 נפצעתי קשה ונאלצתי להפסיק לשחק. זאת הייתה אכזבה מאוד גדולה. היה לי קשה להשיג לים עם זה, גם עבור עצמי וגם עבור הסיביבה, שראתה בי סוג של כוכב עולה". התסכול ואי השקט, שהיו מנת חלקו מיום הולדתו, גברו עם הפרידה מהמדורש. מוריו במגמת הקולנוע שבה למד המליצו עליו לתפקיד בסדרה 'חלומות נעורים'. הסדרה עסקה בחייהם של תלמידי כיתה י"א במגמת הקולנוע. "קיב"לתי תפקיד ושיחקתי את יוסי, אח של ג'קי, שהיה דמות מפתח בסדרה. הייתי נער צעיר שפתאום ערוץ חדש נפתח בפניו והפכתי לשחקן. ועם האוכל בא התיאבון. אהבתי את המצלמה, את הבמה ואת תשומת הלב. הייתי ילד צעיר שהי

לפני כשבועיים נחת השף יוסי חנוכה מבת ים מאולימפיאדת השפים העולמית שהתקיימה בגרמניה. למרות שעל צווארו התנוססה בגאווה מדליית הארד, אף צלם או עיתון נאי לא חיכו לו בשדה התעופה, וגם ראש הממשלה, נשיא המדינה או מכובדים אחרים לא הרימו טלפון כדי לברך על המדליה האולימפית שנחתה בישראל. התאכזבת שאף אחד לא בא ולא התקשר?

"את הצביטה בלב הרגשתי כבר בתחילת רות עצמה, כשהמתחרה האיטלקי עלה לבמה לקבל את מדליית הכסף וצוות צלמים וכתבים ליווה אותו בהתרגשות. הסתכלתי עליו ואמרתי, זה לא ייאמן, כמה כסף, זמן ואנרגיות השקענו כדי להגיע לרגע הזה, והכל על חשבוננו, בלי תמיכה של אף אחד, ואין שום הכרה ממסדית להצלחה הזו. כמה ישראלים חוזרים הביתה עם מדליה אולימפית?". את המדליה והתעודה הממוסגרת הניח חנוכה בפנינת ההישגים הפרטיים שלו בבית, לצד מדליות וגביעים נוספים בהם זכה בתחרויות רבות שבהן השתתף בשש השנים האחרונות. אחר כך עלה כהרגלו על מדי העבודה ונסע כמדי יום לבית חולים 'ברזיל', שם הוא משמש כשף הראשי של בית החולים.

סכינה ראתה את הפוטנציאל האדיר שלו בתחום. היה לי ברור שאלך ללמוד ב'בית צבי' ואעשה קריירה כשחקן". בצבא הוא שירת כמפיק סרטי וידאו ביחידת דובר צה"ל. "בגלל הסדרה והצורך בצילומים, יצאתי לחופשה ללא תשלום וחזרתי כטבח צבאי, מה שאיפשר לי מסגרת נוחה יותר להמשיך להופיע בסדרה. לא היה לי מושג אז שזה יהפוך לעיסוק של חיי".

אז מה השתבש? למה לא המשכת בתחום המשחק?

"כנראה שמישהו רצה להנחית אותי לקרקע. הרגשתי בשיאי, מלך העולם, כל יכול. הייתי מחוזר, מקובל, אהוב ואהוד. הסדרה שודרה במשך שלוש שנים, ודווקא כשנמכרה לערוץ הצרפתי והאוסטרי, וכולנו הפכנו לכוכבים של ממש, דווקא אז עברתי תאונת עכו"דה במטבח. הפנים שלי התרסקו ונאלצתי לעבור שיקום ארוך מאוד. בעקבות הפציעה הזיכרון שלי נפגע, מה שפגם ביכולת לשחק".

אחרי תקופת התמודדות, הבין חנוכה שלא יוכל להיות שחקן. "הבנתי שאני צריך להשקיע כרגע במה שאני טוב בו, לעזוב את כל הרעש בצד ולקחת אוויר. ההבנה שחלום נוסף שלי נופל לא הייתה קלה. מה שהוציא אותי מזה היה דווקא המטבח".

הקוסקוס של סבתא

כמי שגדל בבית טריפוליטאי תחת הסינר של סבתא, שהתעקשה שהוא יפורר את הקוסקוס, החליט חנוכה להפוך את המטבח הצה"לי לשם דבר. "בזיכרונות הילדות החזקים שלי מבית סבתא, אני עומד על שרפרף לידה, מסנן את הקוסקוס ועוזר לה. סבתא הייתה עבורי תמיד הכתובת הראשונה לכל דבר בחיים, לא רק לאוכל. היא הייתה בשבילי חברה, אוזן קשבת, אישה ודמות מאוד משמעותית. ככזו, תמיד התייעצתי איתה לגבי האוכל בצבא, מה כדאי לעשות ולשים כדי שלחיילים



מרק בורשט בוורסיה ישראלית עם קרם קוקוס



פלמיזה צרובה על מצע קרם וואסבי ואפונה



פילה בקר על מצע קרם ארטישוק ירושלמי

27.68x33.71	2/2	41	עמוד ים	12/2016	56287048-0
בית חולים ברזיל - 80829					

את המטבח למה שהוא היום. התפיסה שלו אומרת שאוכל הוא חלק בלתי נפרד מהתרופה. אוכל לא חסר, צריך רק לעי שות אותו כזה שיהיה כיף לאכול אותו. יש לנו שישה סוגי תפריטים, שמונה טבחים ו-55 אנשי צוות, שמבשלים בכל יום 2,000 מנות. אני לא מסתפק בזה, חשוב לי לדעת מה החולים חושבים. אם יש חולה במחלקה מסוימת שיש לו בעיה עם האוכל, או שרוצה משהו אחר, אני ניגש אליו באופן אישי כדי להבין מה הוא צריך. המטרה היא שאנשים ירגישו שוב בבית. בית חולים זה לא מקום שכיף להיות בו, אבל כשהאוכל טוב, יש בכך תחושה של נחמה".

אצל רוב האנשים המחשבה על אוכל של בית חולים מעוררת זיכרון של ריחות מבחילים.

"אני לא אוהב שאומרים את זה. כל מי שטוען את זה מוזמן לבוא לטעום את האוכל במטבח שלנו".

מתי נפגוש אותך בריאליטי של בישול?

"אני לא יכול, אני שף סוג חמש, מש" תתף וזוכה בתחרויות עולמיות, אין מקום לאדם כמוני בתוכניות שמיועדות לחובבים. אני גם לא מאמין בתוכניות כאלה, שבנויות על סיפורי חיים ורייטינג. זה כמו ריאליטי במוזיקה, אתה כוכב לרגע ואחר כך אף אחד לא זוכר אותך. אני מאמין בעבודה קשה, לא בדקות של תהילה. בגלל זה אני אוהב להשתתף בתחרויות הבישול, שממלאות בתחושה של סיפוק עצמי ומביאות לה" כרה עולמית".

לתחרות האחרונה שנערכה, כאמור, בגרמניה, יצאו ארבעה שפים מישראל, בניצוחו של הקפטן חי שוורץ. "ההכנות לתחרות נערכו ארבעה חודשים", מספר חנוכה, "במהלכם שוורץ ואני התרוצצנו והתחבטנו בבחירת המנות, החומרים, ההכנות והטעימות. את כל זה עשינו בלי אף גורם מממן ועל חשבון זמננו החופשי. בתחרות עצמה ישנו בממוצע ארבע שעות בלילה, במהלך שמונה ימים אינטנסיביים מאוד. נדרשנו להכין שבע מנות הכוללות שני סוגי טאפאסים, אחד חם ואחד קר, מנות עיקריות וקינוחים. גברנו על 44 מתחרים בקטגוריה שבה זכינו - ארט קולינריה - שכוללת את הטעם ואת העיצוב. האושר היה גדול".

במה הצטיינה המנה הזוכה?

"התאמנו את המנות לארץ, עם ירקות שורש וטעמים ארצישראליים. כולם התמקדו ביופי הצלחות, אנחנו התמקדנו בבישוליות, עם דג פלמידה מהים התיכון ופילה בקר, ולא פילה חזיר, כמו המשלחות המתחרות".

עם איזה פרס חזרתם הביתה?

"אין פרסים, אבל יש הכרה בינ" לאומית, מדליה ותעודה".

מה היעד הבא?

"אלופות העולם לשפים שתתקיים בעוד שנתיים בלוקסמבורג. זו הרמה הכי גבוהה בעולם, ואני מתכוון לחזור עם מדליה".

"ההכנות לתחרות נערכו ארבעה חודשים, במהלכם התחבטנו בבחירת המנות, החומרים, ההכנות והטעימות. את כל זה עשינו בלי אף גורם מממן ועל חשבון זמננו החופשי. בתחרות עצמה ישנו בממוצע ארבע שעות בלילה, במהלך שמונה ימים אינטנסיביים מאוד"

למתי איתו עד היום. השף והמנטור שלי, חי שוורץ, גרושתי ובני משפחתי רחפו אותי ללכת לתחרות למרות מותה של סבתא. הגעתי לתחרות הראשונה בחיי וידעתי שאני עושה את זה בשבילה. זכיתי במדליית ארד, זו המדליה הראשונה שלי בתחרויות והיא של סבתא".

ההצלחה פתחה לחנוכה את התיאבון לקטוף מדליות עולמיות נוספות ולפי תח את כישוריו הקולינריים. בין לבין הוא עבד אצל שאול אדרת ושימש כשף ראשי של רשת ג'פניקה. "תמיד היה לי חשוב לגעת בכל המטבחים, בכל הטעמים, אני יודע ששף טוב צריך להכיר את מגוון המטבחים. לפני כארבע שנים השתחרתי מקבע, עבדתי כשף באולם אירועים ואחר כך במלון 'בראשית'. בין לבין נולדו לי תאומות וגם התגרשתי".

מה עם פתיחת מסעדה משלך?

"זה חלום שבא והולך, ולמרות הרצון, אני יודע במה זה כרוך. העבודה במקור מות גדולים גרמה לי להבין באיזו השקעה כלכלית כרוכה פתיחה של מסעדה ועד כמה זה נפיץ ומסוכן. היום כל מי שמחזיק ביד סכין ויודע לחתוך מל" פפון משוכנע שהוא יכול לפתוח מסעדה. מסעדות נפתחות חדשות לברקים ובאותה נשימה נסגרות. למה? כי החיים האמיתיים זה לא ריאליטי. כדי להחזיק מסעדה אתה צריך לצבור שם, ידע והמון סבלנות. אוכל זה עסק יקר".

אלפיים מנות ביום

לפני כשנה הפך חנוכה לשף הראשי של בית חולים 'ברזיל' באשקלון. "ראיתי הודמנות לשנות את מה שאנשים חושבים על אוכל של בית חולים ולהפוך את המטבח לכוזה שלא נופל מזה של מלון המישה כוכבים".

איך עושים את זה?

"קודם כל יוצרים תפריט חדש ומשדרגים את המטבח. למעשה, הכל מתחיל מהראש. מנהל בית החולים, חזי לוי, גותן לי את כל האמצעים הדרושים להפוך



"זה לא ייאמן כמה כסף, זמן כדי להגיע לרגע הזה". יוסי חנוכה

אחרים, אבל אצלנו כל דבר שרציתי לעשות - עשיתי. נתנו לי תקציבים להרים מטבח פעיל ותקציב מיוחד לאירועים עם אוכל מושקע ברמה גבוהה. הייתי האיש שאמון על השבוע של החיילים, הם היו המבקרים הכי טובים שלי. שם למדתי את סודות המטבח הכי כמוסים שיש. החיילים היו הלקוחות הכי קשוחים שיש. כשטעים להם אתה יודע וכשלא טעים אתה גם יודע".

לתחרות הראשונה הוא יצא לפני כשש שנים. "הייתי לפני נסיעה עם נבחרת השפים הישראלית לתחרות בטורקיה כשהודיעו לי שסבתא שלי נפטרה. המות שלה ריסק אותי. זה משהו שלא הש-

יהיה יותר טוב ויותר טעים".

עד לפני כארבע שנים הוא שירת כשף צבאי בפיקוד מרכז. "הייתי שף של שלושה אלופים, יאיר נווה, גדי שמני ואבי מזרחי. בצבא אתה לומד לבשל בכמויות גדולות ועם מבחר מאוד גדול של חומרים".

האוכל בצבא לא מסתכם בלוגי משומרים?

"התקופה השתנתה, זה לא הימים של לוגי צה"לי. חיל הלוגיסטיקה משקיע המון משאבים בכל הנוגע למטבחים ולהכשרת טבחים. הצבא הוא חממה לאנשים שרוצים לעסוק בתחום גם באזרחות. אני לא יודע מה קורה בחילות



פילה בקר עטוף בפיצוחים על מצע קרם בטטה



מרק בווייב, זעפרן ופירות ים



קוויאר של מנגו ותות שדה

בישול אולימפי. המנות המנצחות של חנוכה ושוורץ