

יעל עופר צילום אנטולי מיכאלו

גביע המדינה

רבקה ושלומי קרסנובסקי, בעלי מותג הגלידה I Scream, היו צוות מנצח עוד כשניהלו יחדיו בהצלחה את אחת החברות הגדולות בארץ לייבוא רהיטים. עכשיו הם עושים את זה, ובענק, עם גלידה ביתית משובחת



רבקה ושלומי קרסנובסקי מכינים גלידות מפירות העונה. "מה שלא אתן לילדים ולנכדים שלנו, לא אכין לאנשים אחרים"

השניים. הם לא חלמו שמכונת הגלידה שהציבו במטבח והסירים הגדולים שרכשו כדי לערבב טעמים יובילו אותם לבניית עסק מרתק, שמשמח אנשים. **איך הפך התחביב החדש לעסק מקצועי שבו שוב מצאתם את עצמכם עובדים כזוג עם חלוקת תפקידים ברורה?** רבקה: "לא התכוונו למכור גלידה, אלא רק להכין גלידה למשפחה ולחלק לחברים. יום אחד חברה ביקשה שאכין גלידה לאירוע משפחתי. לא היו לי אפילו קופסאות ולא ידעתי לחשב עלויות. בעלת קייטרינג ביתי שנכחה במסיבה הזמינה אותי להציג דוכן טעימות בביתה. הבאתי 20 קופסאות. את הראשונה פתחתי לטעימות, ובתוך כמה דקות כל ה-19 הנוספות נמכרו. אחר כך נסענו לאיטליה כדי ללמוד לייצר גלידה באופן מקצועי ולרכוש מכונות. בהמשך החלטתי לחפש מקום שימכור את הגלידה שלנו. מלכתחילה בחרנו לייצר גלידה ולא להקים גלדריה.

"אני, שתמיד עסקתי בענייני כספים וסגירת חוזים, הצעתי לשלומי שנתחיל

שום פרט בחזונו של הבית הישן בן שלוש הקומות, השוכן במרכז ראשון לציון, לא מסגיר את העובדה שבקומתו התחננה מנהלים בעלי הבית ממלכה של גלידה משובחת. הפרק המתוק בחיי הבית החל לפני שש שנים, במטבח הכפרי ספון העץ שבקומת המגורים העליונה, עם רכישת מכונת גלידה ביתית. עד אז ניהלו רבקה ושלומי קרסנובסקי במשותף חברה לייבוא רהיטים מהגדולות במשק, מילאו אוניות משא במכולות וריהטו בתי מלון, משרדי הייטק, בנקים ועוד. במהלך מסעותיהם העסקיים באירופה, הם נחשפו לאוכל טוב וליין משובח. שלומי גילה עניין בעולם האוכל הן כבשלהן חובב שמרבה לארזה, והן כחובב מסעדות גורמה – וסימן לעצמו מטרה להתארח בכל המסעדות המעוררות בכוכבי מישלן, גם אם לשם כך ייאלץ לגמא מאות קילומטרים בדרך לעוד מסעדה מסקרנת. בעקבות מחלתו של שלומי (שהחלים ביתיים) סגרו בני הזוג את החברה ויצאו לגמלאות, אך הישיבה בבתי קפה והבילוי בחיק המשפחה המורחבת לא סיפקו את



למכור את הגלידה ביחד, אבל הוא הביע רצון להישאר מאחורי הקלעים ולהתמקד בייצור. כך, באופן טבעי, חזרנו לחלוקת התפקידים כמו בימי העסק המשפחתי, כשכל אחד מאיתנו פועל לפי נטיות לבו".

מהו המוטו שלכם בייצור הגלידה? רבקה: "מה שלא אתן לילדים ולנכדים שלנו – לא אכין לעולם לאנשים אחרים. אנחנו מקפידים להשתמש במרכיבים טבעיים בלבד, ולא במחיות מוכנות או בתמציות. סוד הגלידה מצוי גם בהקפדה על כמיות מרויקות ושמירה על טמפרטורות נכונות בזמן ההכנה".

שלומי: "אנחנו בחלט מודעים לטרנד הבריאות ולדרישות השוק, ולכן גם בגלירות השמנת שלנו, שנחשבות למשמניות כי הן מכילות שמנת מתוקה, אנחנו מקפידים על אחוז שומן נמוך. חשוב לנו לתת גם מענה לאנשים

סוכרתיים ולייצר להם גלידה איכותית ללא סוכר".

מהו הטעם שהישראלים הכי אוהבים? רבקה: "גלידת וניל, על גרסאותיה, עם עוגיות אוריאו, פקאן סיני, דוברבנים ואפילו וניל פרווה ללא סוכר. גם ילדים הכי אוהבים גלידת וניל, אבל גם מנגו ובננה. ילדות מעדיפות גלידה ורודה, כמו תות שדה, ופיתחנו גם גלידה מבמבה ורודה במיוחד בשבילן.

"גילינו שילדים שלא אוהבים פירות שמחים לאכול גלידת פירות ללא כימיקלים, ומקבלים את הוויטמינים שלהם. אני תמיד שמחה לארח ילדים בחצר ולתת להם טעימות חינם. כשילדים אומרים לי 'עוד!' זה עושה לי את היום. באופן אישי, אני הכי אוהבת גלידת קינמון וגלידת קלמנטנה. כשאנו סוחטים בעצמנו את המיץ, המריחות מהקליפה יוצרת שילוב מנצח".

כמה טעמים אתם מייצרים? שלומי: "משהו כמו 50, אולי יותר. אני אוהב לנסות כל הזמן טעמים חדשים ולשנות את הקיימים. טעם הגלידה משתנה בהתאם לטעם שלי באותו יום ולמצב הרוח. אני לא מהסס לזרוק לפח מוצר לא מושלם בטעמו או במרקמו. אני עושה המון ניסיונות, אפילו 30-20 פעם, עד שהמוצר מושלם בעיני. אפילו את המיצים אני סוחט מסחטת יד.

"הרעיון לגלידת תפוח עץ וסלרי, למשל, הוא דוגמה לניסוי וטעייה, ולחוסר פשרות. אכלנו פעם גלידת סלרי ותפוחי עץ במסעדת Troisgros, בעלת שלושה כוכבי מישלן, בעיר רואן שבצרפת – וזה היה מדהים, אז ניסנו לשחזר את המתכון בבית. עשינו המון ניסיונות, שוב ושוב ורקנו את הגלידה לפח ולא הצלחנו להגיע לטעם הרצוי. בסופו של דבר הרמנו תלפון לבעל המסעדה, שמכיר

תעודת זהות: רבקה (68) ושלומי (69) קרסנובסקי, נשואים + ארבעה ילדים + 11 נכדים **מגורים:** ראשון לציון **עיסוק:** בעלי המותג I Scream (iscream.co.il) לייצור גלידה ביתית

אותנו כלקוחות, והוא שלח את המתכון במייל ואפילו צירף הצעת הגשה".

מה הייתה הבקשה הנועזת ביותר שקיבלתם?

שלומי: "שום בקשה כבר לא מפתיע אותנו. כשהשיגעון תופס אותנו אנחנו זורמים עם כל הבקשות. ביקשו מאיתנו, בין השאר, גלידת בוטנים מלוחים, גלידה עם פופקורן, גלידת מלפפון עם אוזו, גלידת אבוקדו, גלידת סלק וגלידת ווסאבי. את כל זה ועוד ייצרנו בשמחה. אנחנו כאן כדי להגשים פנטזיות לאנשים, אבל אם הבקשה לא מיטיבה עם הגלידה ופוגמת בטעם, לא נתפשר".

איך, בעצם, התחלתם לשווק את הגלידה?

רבקה: "חיפשנו שף מוכר שאנו מעריכים, ובסופו של דבר פנינו לשף אלרן גולדשטיין מ'מעדניית גולדשטיין' שבצומת סביון, הבאנו לו טעימות, הוא התלהב ומיד הזמין אותנו להציב אצלו את המקרר הראשון. בעקבות המשוב

שלו העזנו ליצור קשר עם בעלי מסעדות ושפים נוספים, שהזמינו גלידות מיוחדות לשימוש במרכיבי הקינוחים, ביניהם ניר ויימן מ'מל ומישל', איתן פאר ממסעדת 'Fish' (מתכונים של השפים עם הגלידות – בהמשך), מאיר ארוני, המסעדות גרדה 26, דגים 206 וכל מיני בתי מלון".

שלומי: יש בדך עדיין געגוע לימי העסק הקודם כאיש העולם הגדול?

"שנינו מרוצים מהשינוי. אני נהנה לייצר גלידה. זה הרבה יותר מעניין

אותי מלחשוב על השקעה בפרויקט ענק. כשאני נותן למישהו לטעום גלידה, אני עוקב אחר העיניים של הבן אדם. אם הן מתרחבות, אני רגוע". רבקה: "זה עולם אחר, כיפי".

המקררים של רבקה ושלומי מוצבים במעדניות מובחרות ברחבי הארץ. הגלידה מגינה באריזות במשקל חצי ק"ג, ומחירה בין 37 ל-42 שקל. ניתן גם לקנות מהם את הגלידה ישירות.

איך מכינים סורבה בבית?

זמן הכנה	דרגת קושי	כשר
חצי שעה	בינוני	פרווה



צילומים שאטרסטוק

שלב א':
נוזל בסיס לסורבה

ל-1 ליטר נוזל בסיס
520 סמ"ק מים
(רצוי מים מינרליים)
480 גר' סוכר

◀ יוצקים את המים לסיר, מוסיפים את הסוכר, מערבבים ומבשלים עד לקבלת סירופ צלול. מקררים היטב לפני הוספת הפירות. ◀ על בסיס זה תוכלו להכין סורבה מהפרי המועדף עליכם.

שלב ב':
הכנת הסורבה

◀ לוקחים כמות מדודה מבסיס הסורבה לפי סוג הפרי. ◀ מוסיפים את הפרי רק כשנוזל הבסיס קר מאוד. מכניסים את התערובת למכונת גלידה ומפעילים לפי הוראות היצרן.
◀ אם אין מכונת גלידה: מוסיפים את הפרי (רצוי קפוא) לנוזל הבסיס, מערבלים בבלנדר עם הרבה קרח, מכניסים לתבנית ומקפיאים. מוציאים, מערבבים ושוב מקפיאים, כך 3-4 פעמים (זמן ההכנה אינו כולל את שלבי ההקפאה). המהדרין יכולים להוסיף חלבון ביצה, אך אז יש לאכול את הסורבה מיד כי החלבון לא מפוטר.

כל מתכון ל-4 מנות

סורבה תות שדה
475 סמ"ק בסיס לסורבה
450 גר' תות שדה מרוסק במעבד מזון למחית חלקה
20 סמ"ק מיץ תפוזים טבעי

סורבה לימון
580 סמ"ק בסיס לסורבה
230 סמ"ק מיץ לימון טבעי
190 סמ"ק מים (רצוי מים מינרליים)

סורבה פסיפלורה
450 סמ"ק בסיס לסורבה
500 גר' פסיפלורה (ללא הקליפה)
10 סמ"ק מיץ תפוזים טבעי
40 סמ"ק מים (רצוי מים מינרליים)

סורבה פירות יער
500 סמ"ק בסיס לסורבה
450 סמ"ק פירות יער מרוסקים (פטל אדום, פטל שחור, דמדמניות, אוכמניות, דובדבנים וכדומה)
12 סמ"ק מיץ לימון טבעי
38 סמ"ק מים (רצוי מים מינרליים)

אפני שמגילויי: גבלו אלו אפוסק משחויים מיז לי
רוהיגן. כזי אוראויף אג לונג רוכי שאגם אלו(וי,י,
היקפאל פרי נקי והגף (ולא טחון אחיג) 2תקפאל,
אפי יישמי טלמו והתקוי אורכנג עילוג וקין אחי.



המתכון באדיבות
Troisgros

סורבה תפוח עץ וסלרי

זמן הכנה	דרגת קושי	כשר
כ-3 שעות*	בינוני	פרווה

* במכונה ביתית 20-30 דקות

ל-4 מנות
500 גר' מיץ תפוחי עץ גרנד סמיט ירוקים (מאחד וחצי ק"ג תפוחי עץ)
500 גר' מיץ סלרי (מ-3 ק"ג סלרי, גבעולים בלבד ללא עלים)
300 גר' גלוקוזה (להשיג בחנויות מתמחות למוצרי אפייה)
100 גר' סוכר טחון דק
280 גר' מים (רצוי מים מינרליים)

להגשה
200 גר' מיץ תפוזים טבעי

אופן ההכנה
◀ במכונת מיצים מכינים מיץ סלרי ומיץ תפוחי עץ.
◀ מוסיפים את יתר החומרים ומערבבים במיקסר עד לקבלת מחית אחידה.
◀ מכינים את הגלידה במכונת גלידה ומקפיאים.
◀ להגשה: מרתיחים ומצמצמים כ-200 גרם מיץ תפוזים טרי ל-80 אחוז מהכמות ההתחלתית. מקררים היטב. ◀ יוצקים לצלחת הגשה שטוחה מעט מיץ תפוזים מצומצם ומקורר, מעל מניחים כדור גדול של סורבה תפוח עץ וסלרי. מפזרים מסביב קוביות מפירות העונה.



מתכון של איתן פאר

קינוח "תוצרת הארץ"

זמן הכנה	דרגת קושי	כשר
40 דקות	קשה	חלבי

כלים: מדחום דיגיטלי, מכונת גלידה

- 1 כדור גלידת קפה שחור (מתכון להלן)
- 3 כפות סילאן
- 3 כפות טחינה גולמית מדוללת נוזלית
- חופן שערות חלבה (קנויה)
- 2 תמרים יבשים חצויים
- 1 חופן בוטנים קלויים מלוחים כמה עלי נענע לקישוט

גלידת קפה

375 סמ"ק חלב
170 גר' סוכר

2-3 כוסות קפה אספרסו חזק
375 סמ"ק שמנת מתוקה
5 חלמונים

אופן ההכנה

1 < מחממים את החלב ל-25 מעלות צלזיוס, מוסיפים את הסוכר ובוחדים ללא הפסק. < כשהתערובת מגיעה ל-35 מעלות מוסיפים את השמנת המתוקה תוך בחישה מתמדת. < טורפים בקעריית את החלמונים, וכשהתערובת מגיעה ל-40 מעלות מוסיפים את החלמונים הטרופים. מערבבים ובוחדים כל הזמן ללא הפסקה, מבלי להרתיח, עד 85 מעלות ומסירים מהאש. מוסיפים 2-3 כוסות קפה אספרסו חזק לפי הטעם. < מקררים ל-4 מעלות ומכניסים למכונת גלידה. < הגשה: מניחים את כדור הגלידה במרכז צלחת קעורה. מעל מניחים את התמרים, ומוסיפים חופן נדיב של שערות חלבה מסביב לגלידה. מזליפים רוזיף סילאן על הגלידה ועל הצלחת עצמה, בתנועה סיבובית, ולבסוף באותה צורה גם טחינה נוזלית. זורים מעל בוטנים קלויים ומקשטים בעלה נענע.

איתן פאר הוא שף מסעדת Fish, ראשון לציון (צולם במסעדת Fish)



הצעת הגשה של רבקה ושלומי קרסנובסקי



מתכון של ניר ויימן

קוקטייל סקרופינו

זמן הכנה	דרגת קושי	כשר
5 דקות	קל	פרווה

למשקה אחד
15 מ"ל וודקה
15 מ"ל מיץ לימון שחוט טרי
100 מ"ל פרוסקו יין לבן יבש (מבעבע)
1 כף סורבה לימון

אופן ההכנה
< טורפים את כל המרכיבים יחד בקערה עד לקבלת מרקם אחיד. מוזגים לכוס מרטיני קפואה ומגישים מיד.

ניר ויימן הוא שף מסעדת "מל ומישל", תל-אביב (צולם ב"מל ומישל")

מבחר כדורי סורבה על מצע פירות העונה

זמן הכנה	דרגת קושי	כשר
10 דקות	קל	פרווה

מנה משותפת ל-4 סועדים
1 כדור סורבה מנגו
1 כדור סורבה פירות יער
1 כדור סורבה פסיפלורה
1 כדור סורבה תפוח וסלרי
מבחר פירות חתוכים לקוביות

אופן ההכנה

< חותכים כמה מפירות העונה לקוביות ומניחים בתחתית הצלחת. מניחים את כדורי הגלידה. מקשטים בפירות חתוכים ומגישים מיד.