



כולנו מסובין

לא למועד המצב. חוקס רותם
קולקציה אביב'ק"ץ 2011

**איזה שולחן חג תרצו: קלאסי, רומנטי או אולי טרנדי?
מבחר עצות לעיצוב שולחן הסדר פלוס כמה טריקים.
הכל הולך כמעט, אבל יש כללים שעליהם לא עוברים.
חג שמח וטעים**

האצילות והנימוס סחייבים. תמי לנצוט'ליבוביץ

• מפיות: החוק היחיד השולט כאן הוא שיהיו נקיות ונעימות לעין. הן יכולות להיות מונחות במקומות שונים, משמאל לצלחת עם המזלג מעליהן או לצידין, פורחות בתוך כוס המים או מקופלות יפה ומונחים על הצלחת.

המפה והמפיות

ואכן, עיצוב שולחן החג מתחיל במפת השולחן. היא זו שתעניק את התפאורה ואת הרקע לכלי האוכל, למפיות ולכל הפריטים שנניח על השולחן. "הסצנה הנוכחית", אומרת צפי ברקוביץ', המעצבת הראשית של חברת הטקסטיל דארלן, "סאפשרת לנו ליהנות מעולם קסום של אריגים, דוגמאות וצבעים, בגוני מבריק או מט, בסגנונות ובצבעים מיוחדים. כיום, מוצעות גם מפות דו צדדיות בעיצובים מרהיבים ומושקעים. מומלץ לבחור לפחות אחת כזו, וכך 'להרוויח' עיצוב נוסף". ורעיון נפלא מבית חברת דארלן: מפות שולחן בכל גודל שתבחרו. אכן כן. הקץ לימים שבהם הוטל שולחן החג במפות על גבי מפות. במקום לפנטז על שולחן חדש, הזמינו מדארלן את מפת חלומותיכם בכל גודל שתרצו (וגם תוכלו להתאים מפות בד אישיות).

המנה הראשונה, למשל, יהיה הראשון מבחוח. שנית, יש משהו מיוחד בסגנון ובמסורת. אין זה אומר שאתם שמרנים, אלא רק שאכפת לכם. זה הכל. "שולחן ערוך כהלכה הוא כזה שיש בו לפחות שלושה פריטי סכו"ם על השולחן. הכל תלוי ברוח הארוחה, סוג האירוע, המזון ושעת היום. רשמיות הארוחה תלויה בסידור השולחן. אולם לא משנה מהו סוג הארוחה, הכלל הוא אחד: הכלים ערוכים לפי סדר השימוש בהם (מבחוח פנימה)".

• אם משתמשים בכלי פלסטיק, יש תמיד להחזיק רזרבות בצד.
• צלחות הסלט יכולות לשמש גם כצלחות למנה אחרונה. אם מספר האנשים לא גדול, יש לשטוף אותן במהירות בין הארוחות כך שיהיו מוכנות למנה האחרונה.
• קעריות מרק באות בשתי צורות: קערית למרק צח, בדרך כלל עם "אוזניות" בשני הצדדים, וצלחת פחות עמוקה, קטנה עם קערית.
• אפשר להתייחס לסידור הכלים והשימוש בהם כמו אל פני שעון. ידיות הסכו"ם הן ידי השעון והצלחת היא פני השעון. שיטה זו הופכת את כל העניין לפשוט ביותר.

כללי הזהב

מזון טעים יהיה מוערך רק כשהוא מוגש בצורה אטרקטיבית - כך **תמי** לנצוט'ליבוביץ'. יועצת תדמית נימוסים ונוהג בינלאומי, ולדבריה, יש סיבה טובה לכך: כאשר אנו אוכלים אנו משתמשים בכל חמשת החושים. אם אחד מהחושים נפגע - הדבר פוגם באיכות הארוחה. אנו משתמשים בעינינו כדי לראות את הצבעים והצורות של השולחן ושל הכלים. מה שאנו רואים, מגרה אותנו גם לטעום. הניחוחות השונים מגבירים את התיאבון. באוזנינו אנו שמעים את השיחה סביב השולחן ואת רחש הסכו"ם. אנו חשים בידנו את הכוס הקרירה או כאשר אנו בוצעים פיסת לחם חמימה, וכמובן, חוש הטעם הסוגר את המעגל. לנצוט'ליבוביץ': "אין דבר נהדר יותר משולחן ערוך יפה על מנת להקנות תחושת אירוח נעימה. כמובן שהניחוחות העולים מן המטבח מעוררים אף הם את התיאבון. אולם הארוחה מתחילה כאשר האנשים מתיישבים במקומותיהם ורואים את שלפניהם. לכן, יש לתכנן את עריכת השולחן כפי שמתכננים את התפריט. יש מי שחושב שכל עוד הכל נקי ומסודר, אין חשיבות למיקום הכלים על השולחן. אין זה נכון. לנוהל יש שתי סיבות: הראשונה - הגיגית. המזלג של

מזהב ועד זכוכית

"אלמנטים מזהב על שולחן החג אינם חייבים ליצור תחושה פומפוזית, נהפוך הוא", אומרת עיישה בוני, בעלת גלריית עיישה לעיצוב אותנטי עכשווי, "שילוב מוטיבים ועיטורים בגווני זהב עמום - כזה שאינו צועק את נוכחותו אבל כן מעניק חום וחגיגות לשולחן - יוצר בקרב הנוכחים תחושת קרבה ואינטימיות. יתרון נוסף של הזהב, הוא היותו מתאים לכל צבע אחר על הסקאלה".

צבע מומלץ נוסף, שהוא גם חומר גלם, הוא השקוף, כלומר: הזכוכית. "סעודות רבות משתתפים", אומר אייל שגב, מבעלי מתחם העיצוב טורקיז האוס בבית יצחק, "מאפשרות לנו לנהל שיחות עם יושבי השולחן הסמוכים והרחוקים כאחד. פעמים רבות, קשה לנו לנהל שיחות אלה מהסיבה הפשוטה: הכלים שעל השולחן חוסמים את קשר העין. שימוש בכלי זכוכית 'מאוורר' ויזואלית את השולחן ומאפשר לנו להתעדכן בקורותיהם של בני הדודים שיושבים בקצהו השני של שולחן החג".

הקלאסי והאופנתי

שלומי אילני, מעצב הבית של רשת זר פור יו, אומר שהמוטו שצריך לפעול לפיו בעיצוב השולחן לחג הוא השימוש בחומרים זמינים ובמחירים סבירים לצד, כמובן, אמירה אופנתית וחגיגית. בזר פור יו מציעים שני סגנונות של שולחנות ערוכים: השולחן האופנתי והשולחן הקלאסי.

השולחן האופנתי עוצב בהשראת עולם האופנה ומשלב עשרות צילומי אופנה ממגזינים שונים שעוצבו בצורת אגרטלים, כך שכל אחד יכול לעשות זאת בבית על פי טעמו. הייחוד של השולחן האופנתי הוא בעיקר בחומרי הפשוטים והזולים ובעשייה המהירה: צילינדרים שקופים מזכוכית בגדלים שונים נעטפו בדפי העיתון (חשוב שהצילינדרים יהיו בגבהים שונים), ובראשם נשזרו בוקטים צפופים בגוונים שונים ובמגוון של סוגים בהתאם לצבעוניות העיתונים. הצילינדרים הונחו על מפה בגוון תואם, כאשר מומלץ לבחור בבד עם גוון דומיננטי או עם פסים או נקודות, כדי להשלים את המראה האופנתי. כדי לחבר בין הצלחות לעיצוב, הונחו בין הצלחות ומתחתן גם גיליונות עיתון, כך שהתמונה מתחברת יחדיו. השולחן המעוצב הזה מתאים לכאלה שמחפשים לעשות את הדברים קצת אחרת.

השולחן הקלאסי עוצב כולו על טהרת גוני הלבן והוא משלב פרחי קאלה אלגנטיים וחגיגיים, השזורים בתוך כוסות יין מסוגים שונים. על השולחן נפרשה מפה מבריקה בגוון שמנת, ובמרכז הונחו לכל האורך ענפים מיובשים בצבע לבן, שביניהם הוצבו כוסות היין. חשוב שיהיו מגוון כוסות בגדלים וגבהים שונים, מתוכן יישזרו הקאלות לכיוונים שונים ללא צורך בשזירה מיוחדת. ליד כל צלחת נתפרה מפית מאותו בד של המפה. השולחן הקלאסי משדר יוקרה ופשוט מאוד להכנה.

הכלים והאווירה

בבית העיצוב מסמס ממליצים ללכת על כלים קלאסיים בגוונים עדינים שבין לבן לשמנת במבחר צורות וסגנונות. אם יש לכם אחד כזה בארון הכלים הביתי שלכם, זה הזמן להוציא, למרקו ולהכינו לארוחת החג. למראה קלאסי הניחו את הצלחות לפי סדר המנות האחת על השנייה, את הסט המוכר



הקו הבהיר והקלאסי: רשת דומו



פזרו קאלות כיד המלך: השולחן הלבן הקלאסי של זר פו יו צילום: דן לב



חבק מפיות מוסיף יוקרה ופריזיות ללבוש



זהב לא בהכרח פומפוזי: גלריית עיישה



נגיעות אדומות

שולחן הסדר, על פי רשת דה קוק סטור, ילבש השנה אדום. מסבירה רונה פלוטק, מעצבת הבית של הרשת: "שולחן הפסח המסורתי מתהדר בדרך כלל במראה לבן, אביבי וצחור, אבל השנה נאוורר מעט את המסורת עם טוויסט מעודכן, שיושג על ידי הוספה של נגיעות אדום לשולחן. לשם כך, ניתן, לצד הסרוויס הלבן, לשלב מפיות אדומות. גם בקבוקי יין אדום יעשו עבודה נהדרת. לפלוטק יש טריק: רכשו כלי שקוף או לבן (לא יקר) להגשת קינוח ונצלו את תחלופת

כבית נרות מעולה, ותמיד אפשר להניח נרות צפים בכלי זכוכית ועוד. ליצירת מראה מואר ונוצץ ניתן להציב במרכז השולחן פמוטים גבוהים עליהם מוצבים נרות ארוכים אך לא כאלה שיפריעו לקשר עין בין הסועדים. דגש מיוחד יש לשים על כלי קיבול היין ולמבנה הכוסות שבהן יוגש המשקה. בדומה מסבירים שבמראה הקלאסי יש להניח את הכוסות בצידה הימני העליון של הצלחת בדגש על השוני שבין סוג השתייה המוגשת בארוחה. את מראה כוס היין יש לעדכן באמצעות תחתיות מיוחדות

והידוע אפשר לשדרג בעזרת כלי אוכל והגשה בצורות מפתיעות. השמות השנה דגש, כחלק מטרנד עולמי, על האירוח האישי. כלים אלה יהפכו כל שולחן ערוך לבעל טוויסט עדכני המשרה אווירה נעימה בדגש על היחס האישי לכל סועד סביב השולחן. בדומה ממליצים גם לא לשכוח את הנרות. האווירה כולה משתנה והופכת לחמימה וביתית כשמפזרים על שולחן האוכל נרות אווירה. את הנרות ניתן להציב על כנים ומעמדים מעוצבים ממכת, גם כוסות שתייה מזכוכית שקופה יכולות לשמש





מפה, זה כל הסיפור. דארלן



לא לפחד מאדום. דה קוק סטור

נחשב לסגולה למזל טוב, אושר והצלחה. אפשר גם לצרף לכל שקית פתק קטן ובו ברכה אישית לאורח. במרכז השולחן מומלץ להניח אגרטל שקוף, שבתוכו תפזרו שכבות של פתיתי מלח בטעמים ובצבעים שונים. בתוך האגרטל עם המלח אפשר לנעוץ ענפים של צמחי ופרחי משי. אפשרות נוספת: הניחו נרות קטנים בצלוחיות שקופות וקטנות. מלאו כל צלוחית במלח גס ושתלו בתוך המלח את הנר. פזרו מספר צלוחיות לאורך השולחן והדליקו את הנרות עם הגעת האורחים. הניחו על המפה, ליד כל צלחת, חופנים קטנים של פתיתי מלח בטעמים שונים (מלח שחור, מלח רוזמרין, מלח צ'ילי ועוד). כך כל סועד יוכל להמליח את המנות השונות על פי טעמו וליהנות מתיבול מיוחד ויצירתי.

המנות, כדי ליצור זהות בין המנה האחרונה לגוני העיצוב ששולטים. לדוגמה: טרייפל פירות מרשים (קינח שכבות כשר לפסח משכבות של עוגת פסח טבולה בליקר, פירות אדומים וקצפת), שמשללב באופן מושלם עם המפה הצחורה וגוני האדום שבכלי ההגשה. ניתן גם לבחור בקינח ססגוני יותר כמו עוגת מוס לבנה עם עיטור עדין של ענבים או פירות יער. כשתגישו את הקינח לשולחן הוא יהיה תואם להפליא לעיצוב השולחן, ואילו כלי ההגשה השקופים או הלבנים יתגלו ככלים פרקטיים למשחק בארוחות חגיגיות נוספות.

מלח. לא מה שחשבתם

נחמד ביותר לתת לכל אורח שי קטן שיונח על צלחתו. בחברת מלח הארץ ממליצים למלא שקיות אורגנזה לבנות וקטנות בחופן פתיתי מלח. המלח