

מחטבחה של מחפלת

מתכונים לחיים טובים יותר

עלון 69 כ"א שבט תשע"ח 06/01/18



בין המילים (או ה'מילים')

בעלון הפעם חוויה קולונארית עם אחד מנכדי.

הרהורים בעקבות השמעת קלטות משיחות פרטיות. וחזרה למטבח עם שתי עצות פרקטיות.

מצרפת בקשה של בני יריב הקשורה לספרו החדש.

זווית אישית

לגוון ולהתנסות. כמובן שכך קשה להעביר מתכון של מה בדיוק הכנתי, כי שילובים נוצרו ממה שהיה לפני באותו רגע.

נסחפתי קצת, נשוב אל נכדי. הכנסתי פחות או יותר את המצרכים הרשומים, ולאחר ניעור נמרץ של תכולת הצנצנת נתתי לו לטעום ולחוות את דעתו. אשאיר לכם לדמיין את תגובתו. רמז: ערכי עלה פלאים בעיניו.

ואם בעסקי בישול עסקינן, קראתי לאחרונה מאמר בשם 'סבתא

לא הייתה מזהה את המזון הזה'. אכן, יש ואני מוצאת את עצמי מעיינת ברשימת המרכיבים שמופיעה באותיות קטנות ונדמה לי שזה אוסף של רכיבים כימיים בעלי שמות מוזרים שכל קשר בין מה שהאריזה מתיימרת למכור ובין מה שנמצא בה מקרי בהחלט.

כשאני מעיינת בספרי אוכל, אני בוהה לפעמים בשמות לא מזוהים, במרכיבים לא מוכרים, ובתמונה של התוצר

הסופי, ולא מצליחה להבין אפוא נועצים את הכפית ביצירה הזו. מנסה להפעיל את בלוטות הטעם שלי ולדמיין איך המוצר אמור להרגיש בפה ושום דבר לא קורה.

האם רק לי נדמה שהאוכל היום הפך להיות מפגן אומנותי מעשה ידיהם של שפים ומחייב הכרת מושגים שלא הכרנו בצעירותנו?

'מה דעתך שנכין סלט לשבת' שאלתי את אחד מנכדי בן ה-11 לקראת סעודה שלישית. 'יש לך רוטב אלף האיים?' הוא שאל. לא היה לי, אבל אמרתי לו שאני יכולה להכין. 'מה?' הוא פער את עיניו 'את יכולה להכין את מה שמוכרים בסופר בבקבוק?'

'ברור', עניתי בשלווה, 'בוא תראה כמה זה פשוט. אפשר לחפש בספר מתכון ללא בישול, ולאמוד את הכמויות'. משלא מצאתי בספרי הבישול מתכון לרוטב הספציפי הזה, פתחתי ספר

מתכונים שנמצא אצלי מלפני נשואי: 'המטבח המשובח' של ליליאן קורנפלד. 'מה זה?' שאל הנכד. הכריכה מסגירה את השונות של הספר, אין צבעים עזים, אין גרפיקה מושכת, ואין מרכיבים מתוחכמים. מה כן יש בו? אמון באינטליגנציה של הקוראים, כלומר: אם מישהי רוצה להכין סלט חצילים, המרשם יתחיל בטגני או קלי קוביות חציל, ובהמשך, כמה שורות עם שמונה סוגי סלטים אותם ניתן להכין משלב זה. את ספרי הבישול של היום אני

מכנה 'קומיקס' - מפורטים מדי, מצוירים מדי, שאינם מניחים מקום ליצירתיות ולדמיון, לא סומכים על היכולת של הקוראים להבין דבר מתוך דבר.

ברור שבספר הוא מצאתי מתכון לרוטב דומה תחת שם פחות אמריקאי. אני בעד לאלתר במטבח (וגם בתחומים אחרים) לפתוח מקרר לראות מה שיש לי ומכאן להמשיך הלאה. אני קוראת מדורי וספרי בישול להנאתי, ומבחינתי כל מרשם הוא פתח לרעיונות וכיוונים, ואני מתייחסת אליו כאל בסיס שמזמין



המשך בעמוד הבא

במרק מוקרם, אערבב מעט קמח (מלא!) עם חלב שקדים. מה שנותר לתבל על פי מצב הרוח והעדפה אישית. ואני שואלת, האם השינויים בתחום הקולינרי (אתם רואים, גם אני מכירה מושגים...) תורמים לעקרת הבית להרגיש בטוחה יותר ביכולת הבישול שלה. משפרים את החוויה המשפחתית. מניעים אותה להזמין יותר אורחים? נדמה לי שהשאלות הן רטוריות...

כך אני מבשלת. נניח שהחלטתי להכין מרק מעניין, פתחתי מדור בישול ומצאתי מרשם ל'מרק כרישה מוקרם'. היות ודי ברור שאין לי במקרר כרישה, אקח קישואים וסלרי, אותם כמובן אשטוף ואקצוץ לחתיכות. אוסיף מים שבישלתי בהם תפוחי אדמה או נוזלים מקופסאות שימורים שפתחתי באותו יום, נניח פטריות ותיירס. היות ומדובר

מדור בישול

בישול ירקות בצורה מושלמת. יש מתכונים הדורשים השרייה ובישול מקדים של ירקות במים, חשוב לזכור את הכלל הבא: ירקות שגדלו מתחת לאדמה (כמו תפוח אדמה, בטטה, גזר ועוד), לכסות במים קרים ולהביא לרתיחה. ירקות שגדלו מעל לאדמה (כמו תירס, ברוקולי, חציל ועוד), יש להכניס למים רותחים והמשיך בישול.



הכנת סלק צלוי ובריא: בישול במים גורם סלק לאבד ערכים תזונתיים רבים. בגרסה הבריאה, יש לעטוף אותו בשלמותו מבלי לחתכו או לקלפו, בנייר כסף והכניסו לתנור בטמפרטורה של 200 מעלות עד ריכוך. כך הסלק לא רק ישמור על הגוון הסגול העז והמושך שלו, אלא גם על ערכיו התזונתיים.

מדור אקטואליה

לאחרונה אנחנו שומעים תמלילי הקלטות בהם המדברים הוקלטו ללא ידיעתם.

לא אכנס לנושאים: צנעת הפרט, רדיפת נתניהו, ולשון הרע.

המחשבה שעולה עד כמה עלינו לתת את דעתנו לרעיון שבעצם כל דברינו מתועדים, גם מה שנאמר בחדרי חדרים, ובבוא היום הם יושמעו לנו ויגרמו למבוכה ולבושה רבה עד מאד.

התרחק מאנשים המזלזלים בשאיפות שלך. אנשים קטנים תמיד עושים כך. אנשים גדולים תמיד יתנו לך את ההרגשה שגם אתה מסוגל להיות גדול.



מארק טוויין

