טיפ!
כתוב במתכון שצריך לנפות קמח? נודניק המתכון הזה, אבל אם תשימו את הקמח במעבד עם להב פלדה ותפעילו בפולסים מעטים המעבד יפורר גושים בקמח ויאוורר אותו.

קלוד, ללוש!

נירה רוסו הלכה לעיבוד במטבח הניסיוי של מג'ימיקס בפריז ומדווחת מהשטח

הפעם קינאתי בעצמי, השלו־מיאלית: הוזמנתי אל המטבח הראשי של חברת מג'ימיקס הצרפתית: לעקוב במשך יומיים תמימים אחרי שיטות השימוש במעבדי מזון (ומכשירים נוספים) שפרדריק אבון, השף הראשי של מג'ימיקס, מפתח.

שף פרדריק הוא אפליקציה מהלכת: ישן, נוהג, אוכל ומערבל המצאות חדשות. למע־שה, הוא עוסק בהסבת מטבח צרפתי קלאסי ועתיר טבחים, עוזרי טבח ושוליות, לטכ־ניקות מודרניות שבהן השוליה היחיד הוא מעבד המזון. והוא, כידוע, אינו מבקש הטבות או העלאות שכר.

במטבח עם פרדריק

כאשר סיימתי לקנא בעצמי, לפתח אותי קנאה ירוקה בעובדי מַטָה מג'ימיקס שבפרוור Vincennes היפה בפריז.

רוב קומת המסדר של מטה החברה תפוס על ידי מטבח־על עצום בגודלו, פעיל בתזזית וכה טעים: איך מתרכזים בכלל בעבודה בקומות שמעל, כאשר השף פרדריק צולה פילה בקר בשיטה חדשה במתקן אידוי חדיש נטול טיגו־נים ותועפות שמן? פלא שרבים מן החשבים, הרעיונאים, המוכירות ואנשי המכירות נזכ־רים לכל אורך היום שיש להם דיון דחוף עם שף פרדריק, או הערה חשובה לאורחת, שזו אני? המנוסים שבהם מכוונים את השאלות הדחופות אל השף לשעת ארוחת הצהריים.

כולם כבר יודעים, שכל מה ששף פרדריק המופלא מדגים הוא גם מגיש אחר כך לא־רוחה מאוזנת, מלאה צבע וטעם, עם היינות המתאימים ממרתפו החבוי. אולי הם יקבלו לעבודה גם אות?

אה, ובקשר למקרונים

אחרי זה הוא אופה, ככה סתם, להנאתו: עו־גיות מקרון נפלאות, שאת בצקן השקדי טחן והכין במעבד מזון, לחמניות מדגנים מלאים מצופות מיני פיצוחים ולחם כפרי. בין לבין הוא מדגים קרואסון שהבצק שלו נילוש...

הייתי השוליה שלו בהכנת פוקצ'ה, מק־רונים, מרקים וסטייק פילה בארים (המסקנה: מקרונים? כדאי לתת גם לקונדיטורים פרנסה ולקנות בחנות).

כל חציל – אלן דלון

בדבר אחד שף פרדריק מחקה אותי (למ־רות שאין לו מושג על כך): גם הוא עורך את כל הפירות, הירקות ועשבי התיבול שי־רכיבו את הארוחה בתצוגה מסחררת על גבי שולחן גדול.

אלא שיש הבדל מזערי: מיטב הספקים מתחרים על מקומם על השולחן הזה, וגם פרדריק יורע שעיקר מלאכת השף היא בק־ניינות – אם תבחר כרוב ניצנים מופלא, לא תצטרך להטריד אותו עם רטבים מיותרים. הוא בוחר הכל בפינצטה: רק לראות את הס־טייק המשויש, הלברק שעכשיו יצא לכאן מן הים, הגבינות, הענבים השקופים, כוכבי האניס המושלמים.

וזה לא נגמר פה: ציוד המשנה של המט־בח, החל בכוסות מדידה וכלה בסכיני גלובל וצווילינג מושחזים, ואיך הפרדריק הזה מנגן עליהם.

מרק רטטוי "מונכח"

היזהרו: החוויה הארומטית כה עזה, עד כי אני קרובה מאוד לשימוש בזוועה החדשה "להנכיח". האוכל כאן אכן מונכָּח ואף מוּתמר קלות.

שף פרדריק יודע: דבר ראשון יש להמם את העיתונאית עם פיצוץ ארומטי. על כן, מיד אחרי שלש את בצק לחמניות הפיצוחים שלו במג'ימיקסר החדש, הוא זורק לתנור תבנית ברזל כבירה ובה כל חומרי הרטטוי: פלפלים, חצילים, שום, עגבניות, בצל ועשבי תיבול, משוחים בשמן זית ובזוקים במלח אטלנטי.

כשהם מגיחים מן התנור, האיש הזה זורק אותם, על קליפותיהם החרוכות, אל מסחטת המיצים Le Duo Plus, שיש לה גם אביזר קטן להכנת נקטר מעובה. המכונה מרסקת למולקולות את בשר הירקות החרוך וממיינת ושומרת לעצמה את כל הקליפות. בתוספת לחם כפרי גם נוצר גן עדן עוצמתי של ארו־מה. אוכל מונכָּח, הנה – אמרתי.

שף פרדריק ושולייתו הנאמנה (כותבת מדור זה) במטבח הניסיוי

גרטן בטטה ודלעת

ירקות קלויים, בדרך להפוך למרק רטטוי

המקרונים: זהירות, אל תנסו זאת בבית

צילומים: ניר הנדלר, מג'ימיקס, יח"צ

הסודות של שף פרדריק

(לכל מעבד מזון)

1. מנקים את לחבי הברזל והלישה באמצ־עות המרית (ספטולה) המותאמת שמצורפת לאביזרים. בכך מרחיקים ידיים מן הלהבים החדים והניקיון הראשוני מצוין.
2. לא נפרדים מן המרית במשך השימוש במיקסר ובמעבד. היא שם כדי לקרצף בק־לילות חומרים שנותרו על הדפנות ולערבל גם אותם.
3. איך יודעים שהבצק שלשתם או עירבלתם מוכן? אלמנטרי. המכל נקי. כל החומרים נא־ספו אל הבצק.
4. בצק הפיצה, הפשטידה או הפוקצ'ה רחב יותר מן התבנית? שף פרדריק אבון גוזר אותו במספריים ושומר את העודפים!
5. המון רעיונות נאים נוספים ממתינים לכם גם באתר Magimix באנגלית.

נא להכיר: המג'ימיקסר

או, סוף־סוף מכשיר אחד שהוא מיקסר ומעבד מזון גם יחד.

בארץ הוא ידוע בשמו הרומנטי: CS6200XLD.

מעבד המזון המופלא ביותר, לט־עמ', הוא זה החדש, ששמו Robot-Patissier, כלומר "הקונדיטור". אני קוראת לו מג'ימיקסר כיוון שהוא מצייד בקערת מיקסר, במנוע פראי בעוצמתו ובשיטת ערבול, הקצפה ולישה בעזרת להבי ערבול בקרקעית. למעלה יש פתח רחב ונוח. השימוש כה קל, מהיר ומדויק – עד שבא לב־כות.

המג'ימיקסר הזה לש כיכרות לחם של קילו קמח, יש לו מפתח רחב וביצו־עים פנומנליים. מקצף השמנת והחלבו־נים ממוקם גבוה ואין לתאר את השיפור באיכות ההקצפה. הרוכשים יזכו בסדנת הוראות שימוש.

תבולת הקערה: 4.9 ליטר (גדול!)
אבזור: כל אביזרי מעבדי מזון מסורתיים
מחיר: 3,900 שקל

גרטן בטטה ודלעת

במעבד מזון

החומרים הדרושים (ל־4 מאושרים):
מומלץ: חצי פול־טונקה מגורר
חצי כוס דבש + 2 כפות סוכר חום
חצי כוס חלב
חצי כוס שמנת מתוקה (15 או 38 אחוז)
30 גרם חמאה + מעט חמאה לשימון
אפשרות: כמה עלי תימין ורוזמרין
רבע כפית אגוז מוסקט מגורר
רבע כפית קינמון
1 בטטה גדולה, קלופה ושטופה
500 גרם דלעת קלופה ומגולענת
70 גרם גבינת פרמזן מגוררת
מלח, פלפל שחור גרוס לפי הטעם
לגרסה לא חלבית: ממירים חלב ושמנת בקרם קוקוס, חמאה ב"מחמאה" וגבינה בחצי כוס צימוקים כהים, קטנים, שלמים

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל־200 מעלות ומרתיחים בסיר את החלב, השמנת, החמאה, הטונקה, הדבש והסוכר, התימין, הרוזמרין, המוסקט, הקינמון, כפית מלח וכמה סיבובי מטחנת פלפל.
2. מכבים את האש ומניחים להצטנן ולספוג את ניחוחות התיבול במשך רבע שעה. מסננים.
3. פורסים את הבטטה והדלעת בדיסק חי־תוך במעבד המזון (אפשר גם לתתוך לצ'יפס מוארכים בדסקית הצ'יפס).
4. משמנים בחמאה תבנית בקוטר 26 ס"מ ומניחים בה את הפרוסות.
5. יוצקים מעליהן את תערובת השמנת המ־תובלת.
6. בוזקים על הכל את הגבינה. אם אין משתמ־שים בגבינה (גרסת הפ־רווה), מטביעים בבלילה את הצימוקים ובוזקים למעלה סוכר נוסף.
7. מנמיכים את הטמ־פרטורה ל־180 מעלות ואופים באמצע התנור 45 דקות, או עד שזהוב־שחום.

לאכול בחוץ

ילד? פלא!

מה עושים איתו, עם השף־הילד אלכסנדר לחניש, הידוע כ"זונדר"? בן 25 ונראה כמו בחטיבת ביניים?

האמן הנועז הזה של בישול פוסט־מולקולרי שקוע כרגע במיזם חדש, לכבודו הגיח ממעבדת הבישול שלו בגני־תקווה, בבית של סבתו. כרגע הרכיב זונדר משאית־מעבדה ומס־עדת פופ־אפ (כלומר, מסעדה זמ־נית למטרה מסוימת ונעלמת בסיום תפקידה), במעדנית "גודיס" בטש־רניחובסקי 5, ת"א. סוף־סוף יש גם לקהל הרחב גישה למעדנים האמנו־תיים שלו, נוסף על הארוחות הפר־טיות שהוא עורך לפי הזמנה.

מה זה, זה?

אז ככה: הפרויקט השאפתני הזה שנוצר ונתמך על ידי מבש־לות היינקן, שחנכו לאחרונה בירה חדשה לאות הוקרה הוקרה לבירת הקולינריה הישראלית, תל־אביב, ואיפשרו מדי יום ד' וה', במשך שלושה חודשים, לעם להגיע לא־רוחת טעימות בהזמנה מראש. המיזם כולו נקרא "Heineken sous vide labs" וההתגודדות סביב המשאית – חינם לגמרי.

יומיים בשבוע מתפרע זונדר עם תפריט טעימות בן עשר מנות פלוס כל מיני דברים קטנים. כי עבור דור השפים העכשווי "מולקולרי" הוא רק עוד טריק בארגז הכלים. בסדר, נכון, עלי הנענע נטבלים בלימון ובסו־כר ומועברים בחנקן נוזלי, שבו הם הופכים לקרח ומרקמם נעשה פריך, ואז גם נדבק למשעי אל הלשון. אבל זונדר משלב במיומנות טכניקות נו־ספות: בישול בוואקום, שהולך ומת־פשט למטבח הביתי, הפרדת חומרים בצנטריפוגה, שמניבה מיץ עגבניות שקוף מלא ארומה וטעם עגבניות, שזה אולי הכי מולקולרי שיש. וגם צילחות הרפתקני ומתבדח: את הפטה כבר אווז הוא מצנן בתוך ארי־זות אבני לגו, ויש גם קציפת מנד־רינות נורמלית, שיושבת נפלא על "שטיחי" סלק דקיקים.

תענוג לפגוש כאן גם "חלוקי הנחל" מבית מדרשה של "מוגרייץ": תפוחי אדמה סגולים וחמאתיים בציפוי פריך, לבן, מפוספס עורקים. התפודים נב־חרים בפינצטה ונאפים בדיוק לדרגת השלמות. התוך הרך יוצר ניגוד יפה לציפוי המתפצפץ.

אז מה נעשה איתו, עם זונדר?

הוא קצת צעיר, הטעמים לא תמיד מאוזנים, מרקמי הפאטה דלילים מדי. אך כנגד זה, מקבלים את הצד היצרי והצבעוני של הנעורים: ארוחה של שמחה, צבע, הומור, נועזות והפ־תעות. ארוחה שמעזה להגיש גם "אי־שלמויות", שכולה גם כשרה (איפה הפריעה לך הכשרות? נשאל זונדר. "בכל מנה!" הוא ענה בצער).

המחיר הוא 450 שקל לסועד. ההשקעה בעשר המנות פנומנלית. זונדר הספיק, בגילו הרך, להשתלם אצל מיטב טבחי ישראל וגם אצל גויים כמו "מר מעבדה מולקולרית" הסטון בלומנתל במסעדת ה־Fat Duck שלו. נכון שקצת בשלות לא תזיק כאן, אבל רק בתנאי שלא יכבה ניצוץ הפרא הזה. ניחוש שלי? הסטון בלומנתל עוד יעלה לרגל לגני־תקווה כדי ללמוד אצל הילד הזה.

לבירור תאריכים והזמנת מקו־מות: Booking@zoonder.net

מוזר לשחק עם אוכל! פאטה כבד אווז בקוביות לגו

צילום: זונדר

Rousso.nira@gmail.com 03-6082234 :נקט