

דין

גורמה

& ALCOHOL

winet.co.il

כל האמת על בירה | אלה
תולדות הבירה | הבירה שלי -
בחירת הידוענים |

| Brunello di Montalcino
Vino Nobile di Montepulciano

שנה 13. גיליון 147. המחיר 36 ₪ (באילת 31 ₪)



**עורך-דין, רואה חשבון ואמנית
עושים בירה בבית**

טעימת בירות בוטיק ישראליות ובירות חדשות בשוק

גיל חריף | צילום: שחר פרידמן

לידיעת המבשלים: מפגש עם אבירי הלתת והכשות

רשת האינטרנט מוצפת באתרים אשר מספקים אינפורמציה והדרכה מקיפה בנושא ייצור הבירה, החל מהדרכה בבחירת הציוד וחומרי הגלם הנדרשים וכלה בסרטונים המלמדים כיצד ניתן לבשל בירה במטבח הבית.

מעשה באמנית קרמיקה, עו"ד ורו"ח

סלון ביתה של ענת קיש הפך בן רגע לאתר צילומים וצוות הבמאים עדי אבישר ומני פאר החלו להעמיד את דוגמנית הבית והדוגמנים - רו"ח יוסי גינוסר ועו"ד משה גולדברג - בפוזות שלא היו מביישות את בר רפאלי ונועם טור. החבורה העליזה אחזה בבקבוקי הבירה מבית היוצר של מבשלותיהם הביתיות ונראה היה כי הם מסתגלים בקושי למעמד המוזר. אחרי שעה קלה ושישה בקבוקים ריקים היו באמתחתן של הצלם שחר מספיק תמונות לעיטור הכתבה. לאחר סיומו של החלק הצילומי המתיש, התרווחו שלושת המוסקטרים על הספות הרחבות שבסלון והתפננו לערוך הכרות קצרה.

ענת קיש - קרמיקאית והבעלים של מבשלת קיש, חובבת שמרים ובירת חיטה. טוענת כי מצאה בבישול בירה ביתי משהו

עם חרדת הנטישה וסיום המונדיאל ולכן תלתה את תמונותיו של בוני גינצבורג ברחבי הבית והפכה את שומר המסך של המחשב לתמונה של פול התמנון חוזה את הניצחון הספרדי. הודות למשימה החשובה, אזרתי אומץ ויצאתי להביא את בשורת בישול הבירה הביתית.

מה זה השטויות האלה

תהיתי האם זו בדיחה לשלוח אותי לבדוק מה הביא אמנית קרמיקה, עו"ד ורו"ח להתחיל לבשל בירה במטבחם הביתי. "טוב שאתם לא שולחים אותי לראיין את אחמדינאג'אד!" עניתי בהלצה. לאחר שהוסבר לי כי אכן מדובר בחובבי בירה אמיתיים, שהחליטו לקחת את התחביב צעד אחד קדימה, התרציתי והתחלתי להיערך לקראת הראיון. באותו הערב נזכרתי בעבודת השורשים שהכנתי בכיתה ט', אשר הסתיימה במפח נפש וחודשיים של דממת אלחוט עם סבתי (אשת חינוך קשוחה), מאחר ונפגעה עמוקות מהשאלה האם היא וסבא ישנו באותו החדר לפני חתונתם. לאחר לילה שלם של חיפושים והכנות נוכחתי לדעת כי תחום בישול הבירה הביתית הפך מאוד פופולרי בשנים האחרונות.



שיחת הטלפון שקיבלתי זה עתה ממני (עורך המגזין) היא בדיוק מה שנזקקתי לו על מנת לצאת מהדיכאון שפקד אותי מאז הסתיים המונדיאל. התשובה לשאלתו מה דעתי על בירה הייתה פשוטה נוכח העובדה ששקית המיחזור שהמתנייה בפינת הסלון היתה גדושה במספר לא מבוטל של בקבוקי בירה ריקים שנשאו תוויות של מותגים שונים. קיוויתי כי המשימה שהטיל עלי בנושא בישול בירה ביתית תצליח להפיג את תופעות הלוואי המוזרות מהן סבלתי. תופעות חמורות אלו כללו שעות צפייה ממושכות בערוץ הראשון (כולל פסוקו של יום), וקושי להירדם ללא זימזום הוובזלה. סופי, אשתי, ניסתה לעשות כל שיכולתה על מנת לסייע לי בהתמודדות



מאוד רומנטי וצבעוני שמשלב נהדר עם תשוקתה וסקרנותה לבישול.

רו"ח יוסי גינוסר - שותף מנהל של משרד רו"ח פאהן קנה ניהול ובקרה. 'פודיס' מושבע שבזמנו הפנוי מבשל בירה, חובץ גבינות ומכין נקניקים - טוב, כנראה שאין לו זמן פנוי.

עו"ד משה גולדברג - בעל משרד עו"ד משה גולדברג. שימש בעבר כרשם הפטנטים וכיום אחראי על פיתוח תוויות בירה ובישול בירה ישראלית עבור מבשלתו - זינה. בין המצאותיו ניתן למצוא את הלייבל 'המן השתיין' והלאגר 'צ'ילי מנגל'.

ראתה את הניצוץ שבעיני, הם המליצו לי פה אחד לקפוץ למים כי הם ממש לא סוערים. מניסיונם צריך פשוט לקנות את החומרים, לעקוב אחר ההוראות אותן ניתן למצוא בכל אתר בישול בירה ברשת ולהמתין בסבלנות (מצרך שקיים אצלי בכמויות מזעריות).

לדבריהם, לאחר ההתנסות הראשונית, ניתן לחפש מתכונים חדשים ויצירתיים, ופשוט לנסות ולבשל בירה ע"פ הטעם האהוב עלי בדיוק כפי שהם מייצרים את הבירות שלהם. החברים המשיכו במסע השכנוע וטענו כי יתרון נוסף שיש לבירה ביתית אל מול בירה מסחרית היא שחומרי הגלם טריים ואיכותיים יותר מזו המסחרית ובנוסף היא אינה עוברת תהליך פסטור או סינון.

קדימה לעבודה

הרמנו לחיים וערכנו סבב טעימה אחרון מבירה בסגנון Russian Imperial Stout בעלת אחוז אלכוהול גבוה בשיעור של 9.8%, אותה הכין משה. לאחר סיום הטעימה הסתכלתי בהערצה על כל אחד מהנוכחים, אשר בדרכו שלו ועל פי טעמו האישי, אזר אומץ, פינה מעט זמן ויצר בירה מדהימה שלא הייתה מביישת מבשלה מסחרית בעלת מוניטין. הודיתי לחבורה על שהצליחו לעורר בי משהו שהיה חבוי וכנראה בקרוב יפוצץ לאוויר העולם ושאלתי מתי ניתן יהיה לפגוש בירה של מבשלותיהם על מדפי הסופר או בתפריט הבירה של הברים המקומיים. החברים צחקו והזמינו אותי להגיע לביתם בכל פעם שאחפוץ באחת הבירות היצירתיות והמרעננות שהם מבשלים.

gilh@ubi.co.il

ש'הילד' מתפתח בצורה טובה. שלב הבישול הינו השלב בו מושקע מירב זמנו של המבשל והוא אורך כמספר שעות. שלב התסיסה, לעומת זאת, אורך כשבוע ומשימתנו העיקרית בתהליך הזה היא לוודא כי מיכל ההתססה שוכן במקום מוצל וקריה השלב הבא בייצור הוא שלב הביקבוק, שגם עבורו אין צורך בפינוי יום שלם אלא מספר שעות בודדות. השלב האחרון והקשה ביותר הוא שלב ההבשלה שאורך כשבועיים שבו הבירה מבשילה ומשתבחת בתוך הבקבוק.

איך יודעים מה לעשות?

משה זוכר עד היום כיצד נשאל על ידי ילדיו מהם המיכלים המוזרים שעומדים אצלו בסלון. כשהשיב שאלו מיכלים להכנת בירה, קבעו פה אחד כי בסוף השבוע הקרוב יערכו את הבישול הראשון.

בישול זה בוצע באמצעות ידע שצבר מחיפוש באינטרנט והכוונה שקיבל מהמקום בו קנה את ערכת הבישול. חודש לאחר מכן הוא אסף כמה חברים להיות שפני ניסיון והם מאוד התרשמו מהתוצר הסופי. לדברי משה בישול הבירה הוא תהליך של ניסוי וטעייה אשר הולך ומשתפר ככל שמבשלים יותר. עם זאת הוא ממליץ לכל מי שחפץ לקחת את הבישול צעד אחד קדימה, להשתתף באחד הקורסים להכנת בירה, כמו זה שהוא עצמו עשה במרכז 'בירדי' (03-6822978) המאפשר לצבור ידע מעמיק יותר אשר מסייע רבות בתהליך בישול הבירה.

טיפ למבשל המתחיל

לקראת סיום השיחה, כאשר החבורה

למה דווקא בירה?

לדבריה של ענת, ההיכרות שלה עם הבירה החלה בזמן ששהתה עם בעלה בסיאטל לפני מספר שנים. בתקופת שהותם נהגו לבקר במספר רב של מבשלות קטנות שם למדו להכיר, לטעום ולחבב את המשקה. את היוזמה להתחיל לבשל בירה בבית היא זוקפת לזכותו של בנה, אשר נתן לה להתנסות בשתיית בירה שבושלה ע"י חברו. הבירה של החבר הרשימה אותה ולאחר שחקרה את הנושא היא הבינה כי תהליך ייצור הבירה אינו נחלתם הבלעדית של פיזיקאי גרעין או מבשלות מסחריות. זמן קצר לאחר מכן קנתה באינטרנט ערכה לבישול ביתי וערכת חומרים בסיסית אשר עלותם הסתכמה בכמה מאות שקלים והשאר היסטוריה.

למי יש זמן?

מהתחקיר שערכתי טרם המפגש גיליתי כי יוסי הוא התגשמות חלומה של כל אם פולניה. הבחור מבשל, חובץ גבינות, מכין נקניקים ונקניקיות ובין היתר מנהל פירמת רו"ח לא קטנה לפרנסתו. בדיוק כשהתחלתי לשאול את יוסי איך הוא מוצא זמן לבשל בירה הוא נאלץ להתפנות לשיחת ועידה ממוסקבה. כשחזר השיב כי הוא נוהג לבשל בירה כ-4-5 פעמים בשנה, כאשר בכל בישול הוא מבקבוק בערך 60 בקבוקים. יוסי הוסיף כי תהליך הייצור של הבירה כולל מספר שלבים אשר רובם אינם צורכים את זמנו של המבשל, אך כמו הורה טוב עליו להשגיח