



הראוי היה להתרחק מהן. רק לפני חצי שנה נגמר העינוי הזה, והצלחתי לעשות רוקפור לראשונה. נראה שהפעם הצלחתי להגיע לקומבינציה הנכונה בין הלחות לטמפרטורה".

לחלוק סודות עם העזים

הוא מציע שנעשה הפסקה ונטעם מהגבינות: תום קשה עם אגוזים מהגינה, ברי וסנט מור מכבשים – וכמובן, גבינות העובש הכחולות, החריפות, המורכבות והמעניינות יותר: קמבוזולה (שילוב של קממבר צרפתי וגורגונזולה איטלקית), גבינת עובש אדום וגבינת עובש לבן. גינוסר וכהן גאים בהן – ויש על מה. "כשהתחלנו לעשות גבינות לפני שבע שנים נתקלנו בכמה קשיים", מספר גינוסר. "האחד, להשיג חלב. השני, להשיג ידע. בכל פעם שניסינו להתיעץ עם גבנים נתקלנו בגלגולי עיניים ובתשובות מעורפלות. בתעשייה בארץ הגבנים מעדיפים לדבר עם העזים מאשר לחלוק את סודם עם אנשים אחרים. בסוף הבאנו אלינו הביתה מורה שנתן לנו קורס מזורז ופתח לנו את העיניים. את השאר השלמנו מספרים, בפורומים באינטרנט עם מכיני גבינות, ומסוירים במחלבות שביקרו בהן בעולם, הרבה פעמים בשילוב עם נסיעות עסקים".

כיום הם כבר מכינים גבינות ומוצרי חלב רבים, ברמה ביתית גבוהה, שלא מביישת מחלבות בוטיק: גבינה צ'רקסית, צפתית, פטה, גאודה, תום, קממבר,

מונסטר, רוקפור, ריקוטה ונוספות, כמו גם לבן ויוגורט. אני מכירה רואה חשבון עם סיפור דומה לשלכם. יום אחד הוא נטש את הספרים, התפטר מלשכת רואי החשבון, והפך את התחביב הקולינרי שלו למקצוע. מה הסיכוי שזה יקרה גם לכם?

גינזור: "אין סיכוי. זה כיף כל עוד זה תחביב. ברגע שזה נהפך למקצוע, ואתה מחויב לייצר כמות כי יש לך לקוחות שמחכים ואתה עובר לעבודה שהיא יותר טכנית, זה הופך לפחות מעניין. מצד שני, ככל שהכמויות שאתה מייצר יותר גדולות, כך גם המקצועיות שלך גדלה".

כהן: "הרבה פעמים שואלים אותי אם אני מוכר גבינות. אני אומר שכן, בתנאי שאת ראיית החשבון אהפוך לתחביב. זה לא יקרה. אנחנו מתפרנסים היטב, ונהנים לעשות גם את זה וגם את זה".

ומי נהנה מכל הגבינות?

"אנחנו, המשפחה, החברים והעובדים במשרד".

ריקוטה

חומרים לכ־700 גרם גבינה: 3 ליטרים חלב (חשוב שיהיה חלב מפוסטר), 5 כפות חומץ 5%, מדחום (הכוונה למדחום בישול הנמכר בחנויות המתמחות), בד חיתול.

הכנה: מחממים את החלב לתשעים מעלות תוך ערבוב למניעת חריכה (אם אין מדחום מביאים את החלב לסף רתיחה); אסור שהחלב יגיע לרתיחה.

מצעד הגבינות. עם כיוון השעון: מגש גבינות עם ברי; צלחת גבינות עובש; גבינת קומבוזולה (שילוב של קממבר צרפתי וגורגונזולה איטלקית). למטה: יוסי גינוסר וגבינת הריקוטה בתהליך ההכנה

"העבודה במשרד מאוד לחוצה ועמוסה. אנשים נכנסים ויוצאים, מיילים עפים, לקוחות מתקשרים - סיר לחץ. עם הגבינות זו אנרגיה אחרת לגמרי. עבודה מהירה"

מסירים מהלהבה, מערבבים ליצירת מערבולת, מוזגים את החומץ לאט־לאט תוך כדי ערבוב. מניחים בצד לכ־20 דקות ומסתכלים איך נוצרים "ענני ריקוטה". באמצעות כף מחוררת מעבירים את ענני הריקוטה למסננת מרופדת בבד חיתול, מחכים לטפטוף הגבינה שעה עד שעתיים (אפשר גם לתלות את הבד, לא חייבים). בשלב זה, אם רוצים, ניתן לתבל את הגבינה במלח. שומרים במקרר (הגבינה יכולה להחזיק עד שבוע).

יוגורט + לבנה

חומרים לכ־3 ליטרים יוגורט (וכ־700 גרם לבנה): 3 כפות יוגורט רגיל (חשוב שיהיה חלב מפוסטר), 3 כפות יוגורט רגיל (לא ממותק, אין להשתמש ביוגורט ביו לסוגיו), מדחום.

הכנה: מחממים את החלב לטמפרטורה של תשעים מעלות ומקררים עד שהחום יורד ל־45 מעלות. מוסיפים את היוגורט ובוחשים היטב (ליוגורט קרמי בטעם עשיר: מוסיפים יחד עם היוגורט 100 מיליליטרים שמנת מתוקה 38% שומן). מעבירים לכלי סגור ושומרים בטמפרטורה של 45 מעלות במשך 6 שעות לפחות (אפשר בתנור או על־ידי כיסוי הכלי בשמיכה עבה או בצידנית). מעבירים למקרר. לקבלת לבנה: מוסיפים ליוגורט המוכן מלח לפי הטעם. יוצקים לחיתול או לשק של גבן. תולים מעל הכיור כך שהנוזלים יטפטפו במשך הלילה או יותר, לפי הסמיכות הרצויה. מעבירים לקירור.

לבן

חומרים לכ־3 ליטרים לבן: 3 ליטרים חלב (חשוב שיהיה חלב מפוסטר), 3 כפות לבן רגיל, מדחום.

הכנה: מחממים את החלב לטמפרטורה של 32 מעלות. מוסיפים את הלבן ובוחשים היטב. מעבירים לכלי סגור ושומרים בטמפרטורת חדר ליומיים עד שלושה. מעבירים למקרר.

גבינה צ'רקסית

חומרים לכ־500 גרם גבינה: 3 ליטרים חלב, 1 גביע יוגורט רגיל ללא סוכר, כחצי כוס חומץ (90 מיליליטרים), 100 גרם מלח דק, מעט קצח.

הכנה: מחממים את החלב תוך כדי בחישה לטמפרטורה של תשעים מעלות. מוסיפים יוגורט תוך כדי בחישה. מוסיפים חומץ בהדרגה עד שהתערובת מתגבנת. מוסיפים מלח ולא מערבבים, רק מזיזים את הגבן בזהירות. מעבירים את הגבן לבד חיתול, ומקפלים את הבד כמו מעטפה (זה ישמש כמסננת לנוזלים). אחרי חמש דקות, כשהגבינה מפסיקה להפריש נוזלים, הופכים ומשהים כשעה. מגישים ושומרים במקרר (יכולה להחזיק לפחות שבוע).

לגרד את פני השטח | שתי מגדרות גבינה חדשות

שתי מגדרות גבינה טובות הגיעו לשולחנו לקראת שבועות, חג החלב והגבינות. לא ברור עד הסוף איך הפך שבועות לחג הגבינה – יש הטוענים כי מקור המסורת בקושי ליישם במהירות את חוקי הכשרות עם קבלת התורה; יש המאמינים כי החג מבטא את המשפט "ארץ זבת חלב ודבש"; אחרים סוברים כי חג מתן תורה הוא העת ההולמת לעשות מחווה לתורה שנמשלה בשיר השירים לחלב; ויש המייחסים את המסורת בעיקר למאמצי השיווק של המחלבות הגדולות. כך או כך, המותג המצוין oxo מציע מגדרת עומדת

שימושית במיוחד, המזכירה בעיצובה פומפיייה, כאשר כל אחת מארבע פאותיה מיועדת למטרה שונה: גירור גס, גירור בינוני, גירור עדין, פריסה לפרוסות. בדקנו: להביה, שעשויים מפלדת אל־חלד, חדים במיוחד; יש לה ידית אחיזה מצוינת המאפשרת יציבות רבה בעת הגירור על צלחת או על קרש חיתוך; לחלופין, אפשר לגרר את הגבינה היישר לתוך קופסת איסוף נשלפת, הקבועה בבסיס המגדרת, שעליה חקוקות שנתות מדידה. כלי מצוין לעבודת גירור רצינית. למענויינים במגדרת קומפקטית, המתאימה יותר להגשה לשולחן, בדקנו את הגרסה המעוצבת של

המותג Vacu Vin, המתאימה במיוחד לגרר פרמזן, או כל גבינה חצי רכה עד קשה. במבט ראשון היא נראית כאגרטל־פרח קטן, כאשר בחלק העליון של אחד מצדדיו קבוע משטח גירור יעיל לגירור בינוני. הגבינה המגוררת נאספת לגוף האגרטל, ממנו אפשר אחר כך לפזר את הגבינה לצלחת הפסטה. **130 שקלים ברשת חנויות דה קוק סטור. 69 שקלים בחנות BRASS ברח' האצ"ל 53 ראשון לציון, במשרדי היבואן בכניסה לקיבוץ חורשים או דרך האתר: www.brassbrands.co.il**

אורן קנר

מגדרים ונהנים. אוקסו (משמאל), קומפקטית ואקו וין.

