

איך מכניסים נוסטלגיה לטעם?

***** נטליה באטלר היא גורו טעם. זה שם התפקיד שלה. כך קרויים עובדי מחלקת הפיתוח בכך אנדר ג'ריס. היא ו-12 עמיתיה מאכילים את צוותי השיווק בחברה בעשרות טעמי גלידה בשנה, ומהם קומץ מצטרף לבסוף לק' טלוג הטעמים הרשמי. באטלר התומה בין היתר על Tonight Dough העמוס בסירופים ובצקי עוגיות, שנמכר גם בארץ.

הקיץ היא התראינה למגוון הנשים האמריקאית "Elite Daily" וסיפיה שם על התהליך של יצירת גלידות חדשות. התהליך הזה מתחיל במילים, באסטרטגיה. בכל טעם חדש של בן אנדר ג'ריס צריכים להיות שלושה דברים: משהו נוסטלגי; משהו שמקרב אנשים; ומשהו מושחת. שם זה מתחיל, בפילוסופיה ולא בעטיי פה השיווקית. לא ב"נשים אזור של בוב מארלי ואנשים יתחברו". זה צריך להיות בהרכב הגלידה. בכפית.

איך מכניסים נוסטלגיה לטעם של גלידה? בטעם Strawberry Cheesecake לדוגמה זה כנראה קשור בחיבה הבריטית לעוגות גבינה אפויים עם פרי בגלי למעלה וביסקוויט קינמון בתחתית. כולם בפיינט. מקבילה ישראלית יכולה להיות גלידת "עוגת רבש", עם אגוזי מלך, או "עוגת יומולדת": גלידת שוקולד עם אגוזים, חתיכות פארג' וסוכי ריות ערשם. או ספרינקלס. זה נוסטלגי.

גם השחיתות ברורה. גלידת שמנת-תות זה יופי, עם חתיכות תות בפנים זה נהדר. וכשמסוים פים שבירי ביסקוויטים זה כבר הדג"א של בן אנדר ג'ריס. זה ה"עוד" המושחת.

אבל איך טעם מקרב אנשים? "קירבה" היא תכונה גסטרונומית? Urban Bourbon, שאינה משווקת בארץ, היא גלידה בטעם "קרמל שרוף", שזה איך שאנשים אוהבים לרמיין טעם של ויסקי ובפרט של ברבן אמר ריקאי שנחשב קל ומתקתק יותר. וגם ההפתעות בפ' נים קשורות: שקדים, פארג' וסירופ קרמל-ויסקי. והנה גלידה שגבר-גבר אמריקאי יציע לחברו, שלא יסרב כי היא נותנת כבוד לברבן. זה מקרב. והשחיתות כמובן שם. אבל מה "נוסטלגי"?

סדר של מגבלות הוא המתכון לשירי הייקו ולפריצות דרך טכנולוגיות. כך יוצרים.

שמתבססת על 16 מטעמי הגלידות של החברה. הוא כתב את התפריט בחמש דקות. כי הוא לא נדרש להמציא דבר, רק לזכור.

מהגלידה עצמה הוא התעלם. זה בסדר, גם בן אנדר ג'ריס די מתעלמים מהגלידה: במחצית מהקטלוג שלהם הגלידה עצמה היא וניל או שוקולד. התוספות הן האופי. הן התבלינים. את הקנבס הלבן של גלידה וניל ממלאים בייגלה, חמאת בוטנים וסירופ שוקולד, ומקבלים צ'אבי האבי.

אירוויין בחר מתכוני בשר וירקות שמכילים את "תבליני" בן אנדר ג'ריס. אמנם רובם מתקשרים בעולם הקינחיים, אבל לא רק. חמאת בוטנים משמשת ברטבים אסייתיים ומנות אפריקאיות. הרבה מנות בשר מבושל לות עם פירות. פרופילי טעם ושילובי מרכיבים יכולים לנרוד בקלות בין מתכונים. וכך, כמה מנות שלו היו מאולצות-מתחכמות, כמו ברג בקראסט פיסטוק, בהש' ראת הגלידה פיסטאשיו פיסטאשיו, וכמה מנות הפגינו תעוזה שעלתה יפה, כמו מנת ברווז ברטב קקאו דובי דבנים, מחוחו לרבי-המכר צ'רי גרסיה. ברווז ברטב נים הוא מתכון מוכר. השוקולד הצליח להשתלב.

זה בעצם דבר שגם שכן אנדר ג'ריס עושים. צ'רי גרסיה שואל את שילוב הטעמים שלו מעוגת היעד השחור. הטעמים פינה קולדה ו-Oatmeal Cookie Chunk מדברים בעד עצמם. חוקרי קינחיים היסטר ריים יוכלו למצוא, לדוגמה, את כל מרכיבי הקינח הצרפתי מהמאה ה-19 "אפרסק מלכה" מעורבבים בפיינט של "Raspberry Peach Cobbler".

ובאופן כזה או אחר, בהרחבה קלה, זה מה שמ' כנים יצירתיות.

אסף אביר הוא מחברו של הספר "כא ספר בישול"




בן-ג'רסו זאת בעצמכם


1 לטרוף בקערה ביצה אחת
להוסיף 6 כפות סוכר בהדרגה ולטרוף היטב, שיימס ואז עוד קצת



2 להוסיף כוס שמנת מתוקה עם יותר מ-30% שומן, ולטרוף.
לגלידה וניל
להוסיף כפית תמצית וניל



3 להוסיף חצי כוס חלב 3% או מלא ולטרוף להכניס לשעתיים במקרר



4 למלא במכונת גלידה עד לגובה 3/4 ולהפעיל. חשוב להשאיר מעט חלל פנוי במכונה, וכך מעט אוויר ייכנס לגלידה, שתצא "עשירה" ו"כבדה" יותר



5 להוסיף 5-10 כפות של "הפתעות" (שברי אגוזים, שוקולד, בייגלה או עוגיות, פירות קפואים, חתיכות עוגה מעוכות) לגלידת הבסיס הרכה, לערבב



6 להעביר את התערובת למכל ריק ונקי של האגן דאז. אופציה: כדי להוסיף "ערבול" של סירופ, העבירו את התערובת לשקית זילוף, הצמידו אליה את בקבוק הסירופ כשפיתו למכל, והזליפו את שניהם יחד



7 להכניס לשש שעות לפחות בפרזר



בריאליטי "Dinner: Impossible" השף-סלב הבריטי רוברט אירוויין מקבל מדי פרק אתגר בישול אחר - דברים כמו להכין בתשע שעות ארוחת פיוון'ן לחתונה בין אירי ואסייתית, או לבשל ל-75 ככאים משתה בתוך המטבחון של התחנה. באחר הפ' רקים הביאו אותו למטה בן אנדר ג'ריס בוורמונט, שם נדרש להכין ארוחת עובדים מרובת-מנות ומזינה,