

למה רק הקוטג' שלנו טעים?

* שמתם לב שבספרים מתכונים אין קוטג' חיפשתי אצל רות סירקיס, שרי אנסקי, חיים כהן, ארז קומרובסקי, ולא מצאתי. אין קוטג' ב"בישולה". אין ב"לדים מבשלים". אין ב"מטבח משפחתי" של גיל חובב. ואפילו לא ב"חדרוכל", ספר של מתכוני קיבוצים! ב"אהרונ' פתח שולחן" יש קצת קוטג' במתכון אחד לפלפל ממולא. למה החרם? בטח לא מזלזל. הקוטג' שלנו הוא מצרך ייחודי. זו אחת הגבינות המגוונות בעולם, עם שלל סגנונות, חמצמצויות, ניחוחות וגורלי גושישים. אין בעולם שני מותגי קוטג' זהים. אבל שניים משלושה ישראלים ירחו בשתי ידיים את כל הקוטג'ים בעולם פרט לאחר – זה שמיוצר בידי התאגיד הסיני תנובה. אני מתקשה לחשוב על עוד מוצר עם כזה ניגוד בין המגוון לבלעדיות הקנאית. אפילו מעבר ומני לקולה אחרת הוא חוויה מצמררת פחות מאשר להכניס לפה כף קוטג' זר. אז למה המילים פסטה ברוטב קוטג' לא נש' מעות כמו שם של מנה יהודית-הונגרית קלאסית אלא כמו בריחה מפייסבוק? אולי כי ספרי מתי כונים הם קצת כמו ספרי פנטזיה, הזמנה לעולם אחר שבו אנחנו מחזיקים במקרר רק פטה כבשים וקשקבל. וקוטג', לעומת זאת, זה בית. ובבית אני לא מתכוון לבית כפרי מהאגדות, אלא יותר לזה של ההיקומורי היפנים. בית שלא יוצאים ממנו. המקום הכי נוח בעולם, שהפכנו מרצון לכלא. כלא לחוש הטעם.

מה בקוטג' של תנובה כישף אותנו? זה לא הבית שמצויר על הגביע ועצם ההרגל. לא רק הם. האם זה הטעם? אולי קוטג' תנובה הוא-הוא פיצוח הטעם הישראלי? עם השאלה הזאת באתי אל קרן קורלי, שעורי כת מחקרי חושים עבור חברות מזון ישראליות – מסטארט-אפים שפיתחו תחליף סוכר חדשני עד יצרניות ענק שרוצות לדעת איך נגייב לשינוי קטן בגוון האריוז. קורלי היא מומחית לפרטים הנסתרים שמרכיבים את חוויית הטעם ואת תחושת ה"טעים". אני כותב על דברים כמו איך משקל הסכר"ם משפיע על הטעם בפה. היא מתפרנסת מזה. והיא חושבת שהקוטג' של תנובה לכד אותנו בעיקר בזכות תכונה אחת: המרקם. קוטג' הוא כדורני גֶבֶן קטנים שמשכשכים ב"רוטב" שמנת. מגבנים חלב רוה לגוש רוטט שמוכיר לָבָן או

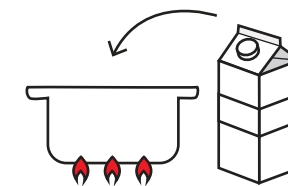
ריקוטה עדינה, חותכים לקוביות קטנות, מהן סוחטים את מי הגבינה, והקובייה מתרוקנת מ"ענב" חלבי לציר מוק גבינתי, שיירחץ ויעורבב בשמנת. מעדן מורכב – ועם זאת כזה שקל להכין בבית. קוטג' העולם נחלקים לשני ז'אנרים עיקריים: עם גושישים גדולים, שאהוב באמריקה ושטרה מייצרת, ובו חותכים את קוביות הגבן לרוחב של כמעט 2 ס"מ; ועם גושישים קטנים, שבהם הגבן נחתך לקוביות של עד 6 מ"מ, ובסוף מק בלים קוטג' שהוא כמעט משחה גרגרית. תנובה, קורלי מספרת, יוצרים משהו שלא מקובל בענף: גושישים בינוניים. הם חותכים את קוביות הגבן לגורל בטווח הביניים, וכך גם ה"צימוקים" שונים וייחודיים, בסדר גודל של כמילימטר. "זה משפיע על המון דברים, מהיחס הכמותי בין השמנת לכדורים, ועד לעומק שא' ליו השמנת נספגת בהם", היא אומרת. וההשפעות האלה, על המרקם, הן ההבדל הגדול. מרקם לא רק תורם לטעם. מכמה בחינות הוא אחד הגורמים הכי יסודיים בו. לשינויים כימיים, בטעם ובניחות, אנחנו סובלניים ברמות מפתיעות. ידעתם שטעם הקוטג' של תנובה משתנה קצת מעונה לעונה, לפי "בציר" החלב? סיפר לי את זה אסף כהן יונתן, מומחה לפיתוח מוצרי מזון ובעבר טכנולוג בתנובה, ומי שהגה את הדימוי של הצי' מוקים, למעלה. לדבריו בגבינה מחלב, מלח וסידן בלבד, יש גבול ליכולת השליטה בטעם. הבחנתם פעם בהבדלים? לא? לא מבינים על מה אני מדבר? ומה לגבי זה שהקוטג' נעשה מימי יותר בקיץ? מרקם לא מפספסים. שינוי קטן בו ישבש לנו את חוויית הטעם. וזה כנראה טוב. אנחנו לא יודים עם מה הטעם של מזון רקוב, כי ברגע שהפה מזהה רכות שלא היתה צריכה להיות שם, אנחנו יורקים. וכשאנחנו רוצים אוכל, בלי פריצות דרך גסטריות נומיות, הרבה פעמים המרקם האופייני וטעם קרוב דיו מספקים כדי שנהנה מהארוחה.

חוש הטעם שלנו התרגל לקוטג' אחד בלבד, עם מרקם שבמקרה אין רומה לו. אולי מפגש עם מרקם "שגוי" מיד ישרד למוח שמשוה לא כרגיל, אולי לא בסדר. וכך כל הקוטג'ים הרגילים של העיר לם מקבלים בחיך הישראלי ניואנס-טעם קטן של תקלה. או לפחות של משהו שהוא מאוד לא הבית. השאלה היא אם נצליח לעזוב את הקו.

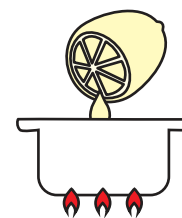
אסף אביר הוא מחברו של הספר "לא ספר בישול"



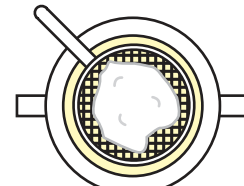
סטייק מחלב



1 חלב (הרבה)
הרתיתו בסיר



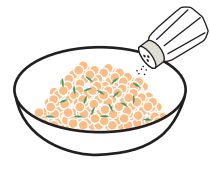
2 מיץ לימון סחוט
(כפית לכל כוס חלב;
1/4 כוס ל-3 ליטר).
הוסיפו, ערבבו,
וכשמתחילה קרישה כבו
את האש וחכו 5 דקות



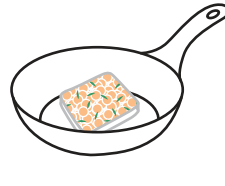
3 שְׁלו את הגבן עם מסננת.
לחצו כדי שיגיר נוזלים,
והעמידו להתייבש
עוד 3 שעות



4 הדקו בכלי שטוח,
והכניסו למקרר
לשעה



5 חתכו סטייקים,
הברישו אותם בשמן
וטבלו בתערובת
פירורי לחם, מלח
וטימין קצוץ



6 הכניסו למחבת חמה
עם קצת שמן
והשחימו משני
הצדדים