

האם אפשר לקבל כוכב מישלן בבית?

* אנתגו חיים בתור זהב גסטרונומי. במרוקו גיגול קצר מחכים יקבי בוטיק ימתיכונים, גפנים ארטיסטים מקומיים, חוות צאן ובקר ואגיו - כן, אפשר לקנות הביתה "קובה ביק" כחול לבן - ירקות עונתיים, שמני ארגן, בלסמי שיושן 30 שנה. ומה שאין מזמינים מחו"ל. עכשיו, כשנראה שנאכל בבית קצת יותר, שווה לשאול: כמה רחוק הבישול הביתי יכול להגיע? לו ידעתם שבהשקעת זמן וכסף תוכלו להכין בבית ארוחות לא ביתיות בעליל, מהסוג שנוסעים במיוחד בשבילו, ארוחות ברמה של מסעדת מישלן - הייתם משקיעים בהן?

בארוחה "של מסעדת מישלן" אני כמובן לא מתכוון לאזכור במדרוך הארום, אבל אולי כן לקצת יותר מאשר השראה כללית. בשונה מרוב המבקרים, למישלן יש תהליך ניתוח שיטתי. וכמו עוד כתוב סודיות ברעיון, בעשורים האחרונים הם התחילו לחשוף ממנו טפח, ואפשרו לכמה מבקרים סמויים להתראיין בעילום שם ולרמוז מה הופך בישול ל"מישלני". ואת לב העניין אפשר לאמץ בבית.

נתחיל במה לא מוכה בכוכב מישלן: יוקרה. שנים חשבו שעיטור מישלני דרוש כוסות קריסטל, וילנות כבדים ושירות בסטנדרט ויקטוריאני. עד שרלפך סושי במרתף מול תחנת רכבת קיבל שלושה כוכבי מישלן - סוקיאבי ג'רו הנודע - וכוכבים הוענקו גם למסעדות שכונתיות עם עסקיות ב-60 שקל כמו AL's Place בסן פרנסיסקו או "קה פוס פיי" בצרפת, ואף לדוכן מצוקמק בקניון בסנגפור שמוכר עוף בג' ריל תמורת 2.20 דולר ושעתיים המתנה בתור.

במסעדה, מבקרי מישלן שואלים קומץ שאלות, שלוש מהן מתמצות את גישתם. הראשונה היא מה איכות חומרי הגלם. ברוב פנימי הם מדרגים כל פרודוקט על הצלחת. וזה לא רעיון שלהם, זה הדיבר הראשון בבישול. שפים לא קונים אריות של עגבניות תירס "באיכות יצוא" אלא ירקות מלוכלכים בארמה, ויקרים, כי זו ארמה שלא סחטו לה את הצורה בחקלאות תעשייתית אלא טיפחו אותה ואת גידוליה. אין מחילה על חיפוף במרכיבים, במישלן ובכלל. וכאמור, הם נגישים.

השאלה השנייה היא עד כמה השף דייק. אם רגל הברווז פספסה במעלה או מצב העשייה או שהמרגן רך מדי, הטסט נגמר. עד לאחריהם הדייק היה המשוכה, כטח לבשלן הביתי; כיום הוא אפשרי בעזרת מכשירי בישול חדשים ודייקניים, שבשלל הכנות מחליפים את הצורך בתועפות של ניסיון ותשומת לב. המכשירים האלה ממששים גם מסעדות מישלן, ואפשר לקנות



לדייק (כמעט) כמו שף ציוד בישול מקצועי שחוסך זמן ומאמץ



מאזניים דיגיטליים
בקינונים כדאי לשקול חומרים בדיוק של גרם. ביצירות מולקולריות, כגון "פניני מיץ סלק", בדיוק של עשירית הגרם אסף אביר הוא מחברו של הספר "לא ספר בישול"



ערכת סרויד
מין "סיר חשמלי" שמחמם מים לטמפרטורה נמוכה - נגיד 56.5 מעלות - ומאפשר לבשל מזונות למצב עשייה מדויק



תרמומיקס
מהיקרים שבמכשירים: בלנדר עם גוף חימום, חיישנים ועוד, שיכול לבשל מרקים, ללוש, להתסיס ולאדות



מדחום צמד-תרמי
המדויק שבמדחומי הבר - מכשיר שמודד את חום המזון עצמו, ומאפשר לבשל למצב עשייה מדויק במקום "40 דקות ב-180 מעלות"



להביר
לתיקונים בהשחמה, צריבות מדויקות ושאר פינושים