

# מיהו האופה הסודי של הלחם?

**\*** לא כל מיקרוב חי חי מופת, ומטפס משוחות הקרב האפלות עד התנהגה של ציביליזציה רב־תרבותית שתותיר אחריה שיעור חשוב לבני האדם. או לפחות כריך. אבל היום יסופר על מיקרוב כזה.

אקרא לך שְׁמֶר, כי זה מה שהוא – יצור אנאליפ־ בית, אילם ועיוור, פטרייה חר־תאית עגולה, דקה יותר מקור עכביש. רבע מיליארד שנות אבולוציה הכשירו אותו לחיים קצרים וחסידי משמעות על כפתור באיו מעלית או באוון של חתול, או על פירור אבק ברוח. אבל מכל המקומות, שמר התעורר לחיים בתוך ממלכת חלומות מופלאה. הוא נולד אל מבוך עשוי מסבך קורי חלבונים, תלויים בכל כיוון וצורה, שמחזיקים בדרך של חלקיקי מים, שומן ועמילן, ואותו, את שמר.

קודם אוכלים. לאכול זה כל מה שהוא יודע לעשות. ספציפית, לאכול רק סוכר. הסוכר נמצא סביבו בכל מקום, הושט אנוים וגע בע. אז בלי שאלות מיותרות הוא אוכל, שובע ומשתין, בתוך המזוהה. ומפליץ. שת־ בינו בני מרובר. ומשחוקל לו, שמר סוף־סוף מתוודע למלחמה הרצחנית שמחוללת סביבו כל הזמן הזה. מכירים את סרטי המר־ב־האלה, עם קרבות החי־ד בין נחתיים לחרקי ענק? דמיינו כזה, רק עם המון צבאות, ורק של חיזורים. איזה אל קוסמי ערבב מים בקמח וברא בוסתן חלומי ומזין, אלא שבתוך הארץ המובטחת התערבבו שלל זנים וגזעים של שמרים, ועוד יותר זני חיידקים. הם הגיעו מעולמות שונים, אלה באו עם הגנדיט ונטהנו איתו, אלה הצטרפו בדרך – וזמה הסתגנו בסתר, היישר מן הידיים המערבבות. ממיקרופיום האל. וכולם התעוררו יחד, והבינו, במושגיהם המיקרוביולוגיים, את גודל השעה. אלא שרובם התעוררו אל יום מותם. כי זו לא באמת מלחמת הכל בכל, זו מלכודת.

כשמיקרובים לא נושמים הם נחלשים ומי־תנמנמים – חוץ מקבוצה יוצאת דופן. כמה סוגי חיידקים ושמרים לא באמת צריכים לנשום. ובאין חמצן, גופם עובר למצב נשימה חלופי וזוהם ששמו תסיסה. ובצירוף מקרים יעיל, כשהם תוססים הם משתנים נשק כימי. כבר בשעות הראשונות לקרב, ההמצנן שבמעמקי הבוסתן נגמר, וקואליציית המשי־תינים מרימה את ראשה: השמרים מתחילים להציף את העולם באלכוהול, והחיידקים בחומצות – חומי־ציעדינים שלא־אליים הם נקטר, ולמיקרובים אחרים, בזכות אותו צירוף מקרים נוח, הם חומר חיטוי. בסוף היום הראשון לבריאה העולם מטהור ונקי. השלום שורר. בכל גרם עולם חי אחד מצאצאיו של שמר, לצד עוד כ־5 מיליון שמרים וכחצי מיליארד חיידקים. כולם חברים. תמיד היו. הם אוכלים חלקים



כלי קרמיקה באדיבות: Ronit Yam Pottery לחמים באדיבות: Breda bakery

## חוות מיקרובים

מכוס קמח לחם מחמצת שבוע



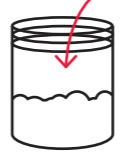
### היום הראשון

- 100 גרם קמח
- 100 גרם מים פושרים
- < לערבב בעדינות, לכסות
- < להחזיק בחום החדר, כ־25 מעלות



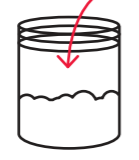
### היום השני

- < לערבב את המים
- ש"נפרדו" מהבלילה



### היום השלישי

- 100 גרם קמח חדש
- 100 גרם מים טריים
- 100 גרם מבילת המחמצת



### החל מהיום הרביעי

- 100 גרם מים
- 100 גרם קמח
- 200 גרם מחמצת



### יום לפני האפייה

- 100 גרם מחמצת
- 200 גרם מים
- 300 גרם קמח

< לערבב בעדינות, באותה השעה כמו אתמול. זה חשוב לשגרת היציאות של המיקרובים < לזרוק את עודפי המחמצת, או להשתמש בהם (בטעיף הבא) < לחזור על השלב מדי יום, עד יום לפני האפייה