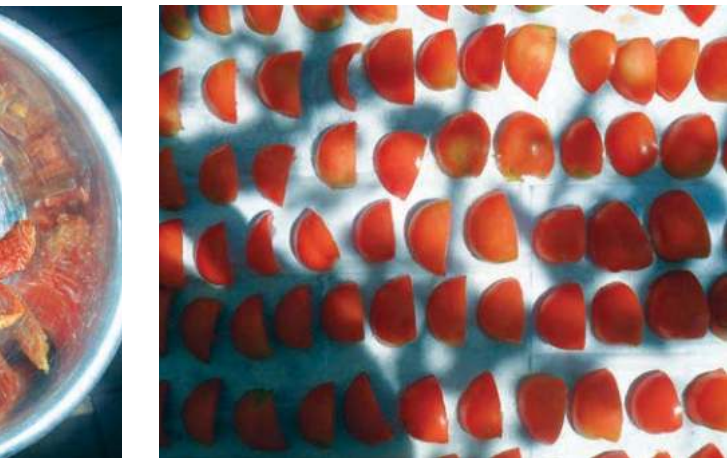




סוף עונת העגבניות המיובשות

טור קריר במיוחד, כולל קרטיבים, דגים קפואים, שרימפס כשרים ויחס קר לקירור. לפיצוי יש מתכון



עגבניות על הגג

מצויד ברשימה בדרכו לקנות מוצרי מזון לשבת, כאשר עינו צדה בפינת המקרר חבילת שרימפס כשר. מיד שכח את ההוראות המפורטות לא לסטות מרשימת הקניות הקרושה, שלח ידו אל חבילת שרימפס קפואים ומיהר לביתו. שם הניח את החבילה בפריזר הביתי מחכה ליום הזליחה הגדול.

באמת, אמר במבה, כשהוא משנה את תנוחתו ומתעטף בצעיף חם, לפי חישוב מהיר שעשיתי כל דג היה בקירור בערך ששה חודשים מהרגע שנדרג אי שם באלסקה ועד הרגע שיצא מהפריזר המשפחתי לכיוון המחבת. כל כך הרבה קירור בשביל חטיף דג קטן?

יפה דרשת, אמרתי, וכאן אני מגיע לפואנטה. מה שאני מציע זה לוותר ככל האפשר על קירור כאופציה בלעדית לשימור מזון ולחזור לשיטות שימור המזון המסורתיות: ייבוש, המלחה, כבישה, עישון ועוד.

בתור התחלה החלטתי להתמחות בייבוש עגבניות ולפתוח בייצור חצי תעשייתי. שאל מה פרוש חצי תעשייתי, שאל במבה, כאשר עינו המרצדות מקבלות צורה של מטבע חוץ ודולרים מרשרשים וזורמים בדמיונו הפרוע ישר לכיסו.

ועברה את כל הדרך הארוכה מאלסקה הרחוקה כאשר בתוֹ כה נחים כל הדגים קפואים בטמפרטורה של מתחת לאפס. בחיפה קלטו את האוניה הסוורים הנאמנים ולאחר כמה ימים של שביתת פתע רגילה העבירו את מכולות הקירור למגרשו של עמיל המכס. המכס שולם, מכולות הקירור הועמסו על משאיות ענק שהעבירו אותן למפעל בגליל המערבי. פועלים חרוצים מצוידים במלגזות פרקו את מכולות הקירור והעבירו את אוצר הדגים הקפואים לחדרי קירור ענקיים. בכל יום הוציאו מחדרי הקירור את מנת הייצור היומית, הפשירו את הדגים והעבירו אותם בקו היצור שכלל טחינה, תיבול, ערבוב ורחיסה לתבניות דמויות שרימפס, טיגון ומיד לחדר קירור להקפאה עמוקה. לאחר האריזה עברו חבילות השרימפס לחדרי הקירור הרגילים מוכנים למשלוח. בכל יום הגיעה משאית קירור קטנה, לקחה את מנת המשלוח היומית וחילקה את המנות בסופרמרקטים וחנויות המזון המובחרות. בסופרמרקט הונחה חבילת הדגים במקרר תצוגה מחכה לקונים אניני הטעם שיבחרו בו מתוך מבוחר המוצרים. והנה עבר בעל חסר אחריות

למה אתה מתכוון?, שאל שוקי. ומה הקשר בין מחיר הקירור לשמירה על העגבניות האדומות שהבאת מהשוק? אתן לכם דוגמה מפרויקט שביצעתי לפני שנים, אמרתי. השניים התכנסו סביבי, מלִקקים את הקרטיבים שהוציאו מהמקרר והאזינו.

לפני הרבה שנים הייתי מעורב רב בהקמת מפעל מזון באחד מקיבוצי האזור. מקימי המפעל תכננו לייבא דגי זהבון ולאחר עיבוד במפעל להפוך אותם לחטיפי דגים דמויי שרימפס, אבל כשרים למהדרין.

במבה שמע כי מדובר בחטיף פי דגים ומיד שיפר את צורת רביצתו, זקף אוזניו והקשיב בתשומת לב רבה.

התהליך היה בערך כך, המשכתו בסיפור:

אניית דיג שייטה לאורך חופי אלסקה ודגה להקות של דגי זהבון. על הסיפון היה מפעל עיבוד בו פילטו את הדגים (תחת עינו הפקוחה של משגיח כשרות כמובן) ואכסנו אותם במקררי ענק כל זמן מסע הדיג. לאחר סיום מסע הדיג חזרה האוניה לנמל, שם העבירו את הדגים למכולות קירור והעמיסו אותן על אוניית מכולות בדרך לנמל חיפה. רצה אצה האוניה

חזרתי משוק תרשיחא עם סלים עמוסים לעיפה. יש אריחים לצהרים?, שאל שוקי (הכלב) כשהוא זוקף אוזן אחת. הבנתי לליבו. אורחים פירוש שם ארוחה גדולה וארוחה פרושה שיריים משובחים. אין כאן פרודוקטים לארוחה, אמרתי. כל הסלים מלאים בעגבניות, ולא סתם עגבניות אלא רק כאלה שהן אדומות וקשות. אבל יש כאן לפי הערכת חמיושה קילו, אמר שוקי, אתה מתכוונת למצור ארוך, או שאתה צופה שהמחירים יעלו ואז תמכור את העגבניות ביוקר?

כאן התערב במבה (החתול): כמו שאני מכיר אותך, עסקים זה לא הצד החזק שלך. אם תנסה לאגור עגבניות בטח תקנה אותן ביוקר ותמכור בזול. מה שנכון נכון, אמרתי, אבל המטרה שלי היא דווקא כן לאגור עגבניות ולוודא שיישמרו לאורך זמן.

אתה בטח מתכוונת להניח את כל הכמות הגדולה הזאת במקרר ולהשתמש בה כל החורף כאשר מחיר העגבניות עולה, העריך שוקי.

בהחלט לא, אמרתי. הקירור הוא מזללני האנרגיה הגדולים שישנם והוא מנוגד לכל התפיסה הירוקה שלנו.

בחיפה קלטו את האוניה הסוורים הנאמנים ולאחר כמה ימים של שביתת פתע רגילה העבירו את מכולות הקירור למגרשו של עמיל המכס. המכס שולם, מכולות הקירור הועמסו על משאיות ענק שהעבירו אותן למפעל בגליל המערבי



בצנצנת עם שמן זית



אחרי הייבוש

הסכין הגדולה לארבע רבעים. נוטלים כל רבע עגבנייה ומפרידים בין הקליפה של העגבנייה לבשרה. את הקליפות מנחים בקערה אחת ואת בשר העגבנייה בקערה השנייה. הייבוש:

במקום מוצל על גג הבית או בגינה מניחים ע"ג סטנדים לוח עץ ויוצרים מעין שולחן. על לוח העץ פורסים ניר אפיה, מפזרים מלח גס ועל הניר מניחים זאת ליד זאת את העגבניות.

מכסים את העגבניות ברשת נגד זבובים.

בכל יום בשעות הערב מזיזים כל עגבנייה ממקומה בעזרת מזלג כדי לוודא שלא מצטברת מתחתיה רטיבות.

לאחר 5 ימים עד שבוע העגבניות מיובשות ומוכנות. אוספים אותם שוב בעזרת מזלג ודוחסים לתוך צנצנות זכוכית מעוקרות.

לאחר שדחסנו את העגבניות לתוך צנצנות הזכוכית, ממלאים את כשמן זית עד לכיסוי מלא, מפזרים מספר גרגירי פלפל שחור וסוגרים במכסה.

הרסק:

את בשר העגבניות שהפרדנו מניחים בכלנדר ומפעילים.

נוצר רסק עגבניות אותו ירצקים לתוך צנצנת. מתאים במיוחד לפסטות. כתאבון!

הכותב חבר בתנועת כפר ורדים ירוק לתגובות: tuviae@netvision.net.il

פרוש הרבר שהייצור מתבצע כל הקיץ בקצב קבוע של צנצנת לשבוע, אולם התוצרת מחולקת בין בני הבית וחברים ללא תמורה. בנוסף הייבוש הוא לא בתנור כפי שמקובל בתעשייה אלא כמו שעשו יהודי לוב בעבר, על גג הבית.

אבל למה לייבש דווקא עגבניות, שאל במבה מאוכזב קלות, הרי שנינו, שוקי ואני, לא אוכלים ירקות ובטח לא מיובשים. חוץ מזה הוסיף שוקי, את הדוגלי המיובש שאתה קונה לי אני כבר אוכל שנים. למה לא תייבש מאכלים שגם אנחנו אויבים, כמו דגים או גבינות?

ההרמוניה ששררה לפתע בין שני היריבים הקבועים נגעה לליבי. התחלתי עם עגבניות אמרתי, אבל אני מבטיח לעבור בהמשך לשימור מאכלים שגם אתם תאהבו.

אמרתי וניגשתי למקרר להוריא ציא מהפריזר עוד קרטיב קפוא בטעם לימון.

ייבוש עגבניות בעזרת השמש

קונים 3 עד 5 ק"ג עגבניות רגילות ובתנאי שיהיו אדומות וקשות.

הכנה:

מכינים על השולחן את הכליים הבאים: סכין גדולה לחיתוך, סכין קטנה לפינוי, קרש חיתוך, 2 קערות.

שוטפים את העגבניות ואת הידיים ומתייבשים ליד השולחן.

חותכים כל עגבנייה בעזרת