

התחמיץ ותכולת המים שבו

לערך, כלומר — כ־17 אחוז ממשקל החומר המוחמץ. נערכה בדיקה של המהלך שנוקז ונמצא כי 10 אחוז מכל החומר היבש שהוכנס למגדל הלך לאיבוד בצורת חומרים מומסים. תוצאה זו של הניסוי נתאשרה על ידי ניסויים נוספים.

למרות שאיכרים רבים מעדיפים את שיטת ההתמצה של החומר הטרי, כיוון שעל ידי כך חוסכים הם את פעולות הקציר והעירוס המיוחדות, יש לציין מספר יתרונות ברורים לשיטת ההקמלה: 1. בשיטה זו אפשר לווסת טוב יותר את כמות הלחות בתחמיץ. 2. אין צורך בחומרים משמרים. 3. נחסכת ההובלה והטילטול של כמון יות מים ניכרות שמתנדפות מן החומר תוך כדי ההקמלה. 4. איבוד חומרי מזון בנזולי הניקוז נמנע, אם החומר המוחמץ אינו מכיל למעלה מ־70 אחוז מים.

במקרה של הכנת תחמיץ מתירס או סורגום ממליץ אחד המומחים שלא לקצץ את הצמחים בעודם ירוקים. יש להניח לצמחים להבשיל קימ־עה כדי שתכולת המים שבהם תרד.

ואלה דבריו של אותו מומחה, בבואו לסכם את ההשוואה שבין שיטת ההקמלה ושיטת ההחמצה הישירה: „נראה לנו, למרות שעדיין איננו בטוחים בכל מאת האחרונים, כי איכרים המחמרים צים את צמחיהם ללא הקמלה מפסידים מחמת הניקוז יותר משהם נשכרים על ידי קיצור תהליך עבודות ההתמצה בשיטה זו. אנו עוסקים בבדיקת הדבר”.

לגבי מדינות הדרום בארה״ב, בהם נתפשטה לאחרונה שיטת ההתמצה, נמצא כי האספסת מן הזן בופאלו היא המתאימה ביותר למטרה זו. בשנים 1949—1952 נצטמצמו במידה ניכרת שטחי האספסת בטנסי, ולדעת המומחים נובע הדבר מחוסר אשלג ובור בקרקע, שגרמו לירידת היבולים, ובעקב זה — לצימצום השטחים. כיום מנהלים הם תעמולה נמרצת להגדלת השטחים מחודש, תוך שימוש בשיטות דישון ועיבוד נאור תות, כיוון שבגידול זה רואים הם את הצמח האידיאלי לתכלית התמצה.

(שתוך ה״פארמור״ס דיינ״סס״, מארס 1959)

אם לא נתמלאו כל תקוותיך בדבר טיבו של תחמיץ מהשנה שעברה, אנא הטה אוזן לדבריו של אדם בעל ניסיון מרובה בהכנת התחמיץ, ואולי יועיל לך הדבר לקראת עונת ההתמצה הבאה.

וואן הורן שימש משך שנים רבות כמפקח בתחנת הניסיון למשק החלב בטנסי; ב־9 השנים האחרונות, קודם פרישתו מן השירות, היה אחראי לניסויים מרובים שנערכו על מנת לקבוע מהי הדרך הטובה ביותר להכנת תחמיץ משובח; תוך כדי ניסויים אלה נצטברה כמות ענקית של ידיעות בנושא זה.

„אחד הסודות הגדולים בהכנת התחמיץ”, אומר וואן הורן, „הוא תכולת המים בחומרים המשמשים להתמצה. מרבית האיכרים שוגים בהכניסם למיכל ההתמצה מספוא המכיל כמויות גדולות מדי של מים”.

כמות יתרה של מים במספוא המוחמץ יכולה להוות בעיה בדגניים שונים, כולל תירס וסורגום, וכן אף בקטניות.

וכאן מגיעים אנו ישר לבעיה: האם יש לקצץ את החומר הירוק הטרי ולהכניסו מיד למיכל ההתמצה או שיש להקמילו תחילה?

הניסיון שהצטבר בתחנת הניסיונות של טנסי מעיד לטובת שיטת ההקמלה, למרות שאף בזו יש מספר מגרעות.

ואלו הן העובדות שלמדו מומחי התחנה בדבר התמצה מספוא לח מדי. ראשית — עלול מספוא המכיל למעלה מ־70 אחוז מים ליצור תחר מיץ בעל ריח באוש ובלתי נעים. שנית — יש צורך במקרה כזה להוסיף למספוא המוחמץ חומר משמר, כגון מאטאביסולפיט נתרני, למען השג תסיסה נאותה ותחמיץ טעים.

לאחרונה נערכו מחקרים מרובים בדבר כמות חמרי המזון ההולכת לאיבוד על ידי ניקוז נזר לים מחומר מוחמץ, המכיל 70 אחוז מים ומעלה. באחד ממשקי טנסי מילאו מגדל התמצה, שגובהו 12 מטר וקוטרו 3 מטר, בלמעלה מ־80 טון אספסת וציבורת שהכילו יותר מ־76 אחוז מים. הכמות שנתנקזה ממגדל זה הגיעה ל־14 טונות