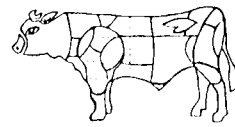


מקחלבשרמקחלבשר

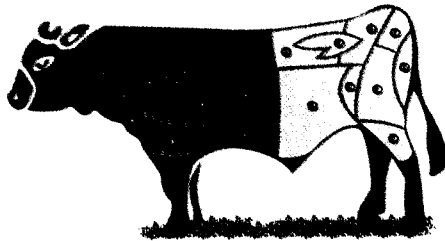


בשר זה שאנו אוכלים

נתח' בשר בטבחה - סימון ויזואלי

מס הנתח	שם בישראל	שימושים נפוצים בישראל	שיטת פרוק האירופאית
1	רד בולע	סטיק, גריל, צלי	CHIN-PRIME RIBS
2	צלעות ריפון	סחיבה, בישול	CHINE, RIB ROAST
3	חזה, בוסט, בריסקט	גולש, צלי קדרה	LOMER-BASKET
4	כתף מרכז	צלי קדרה, בישול	SHOULDER-HOCK
5	צלי כתף קישוע	צלי קדרה, בישול	SHOULDER
6	פילה פלסטה		
7	פלאש פילה	צלי קדרה, אפי	SHOULDER-FILLET-CHUCK
8	מכסה הצלע רינס	מרק, גולש, סחיבה	RIBS
9	רצו קצ' לאנקע	אוסטובוק, גולש	SHANK
10	קשתית שפופרה	גולש, מרק, חמאה	RIBS
11	צוואר החלז	מרק, סחיבה, גולש	NECK
12	מנתן סימסה, ראסטניץ	סטיק, גריל, חניג	SIRLOIN
13	פילה	סטיק, צלי, אפי, גריל	TENDERLOIN
14	כנף הענקי שיסל	סטיק, שניצל, צלי חניג	FLANK
15	אוזניו קטני	צלי קדרה, גולש	BOTTOM - ROUND
16	דוכה צ'וק	צלי קדרה, אפי	ROUND STEAK
17	ראשו דוכה ויסטראן	צלי קדרה, אפי	TOPSIDE
18	כף	סטיק, שניצל, צלי קדרה	TOPSIDE
19	כסלים פילה	סחיבה, גולש	TWIN FLANK
20	שוק שרץ, אחר, פולי	מרק, בישול	SHANK

בשר בקר טרי



בחודש אוגוסט שעבר יצא לאור ע"י מועצת החלב ובעריכתו של איציק שפרן יופי של חוברת:

הבקר, הבשר וכל מה שביניהם...
ייצור בשר בקר בישראל.



וצאן, אך עם תוספת הסבר בתחתית הדף, בעיקר בקשר לממוצע הערכים התזונתיים ל-100 גר' בשר טרי ללא שכבת שומן חיצוני, בזאת הלשון: ממוצע ערכים תזונתיים ל-100 גר' בשר טרי ללא שכבת שומן חיצוני: אנרגיה (קלוריות): 147, שומנים: 6.3 גר', ח. שומן רוויות: 2.4, ח. שומן רב-בלתי-רוויות: 0.3, ח. שומן חד-בלתי-רוויות: 2.8, ברזל: 2.3 מ"ג, כולסטרול: 60 מ"ג.

בין היתר, בעמוד 31 של החוברת מובא תיאור גראפי של ראש בקר עם סימון חלקי גוף (בשר) שונים ושימושיהם, במטבח הצרכן הישראלי. כפי שהודגש עוד קודם לכן, בישראל הנטיה היא לאמץ את שיטת הסיווג האירופאית בהיותה המתאימה ביותר לשיטות הגידול והפיטום בארץ.

לפני כמה שנים הופיע אותו איור מעמוד 31, גם כן מטעם המועצה לייצור ושיווק של בקר



רגלים עם עצם לבשר רזה במרק

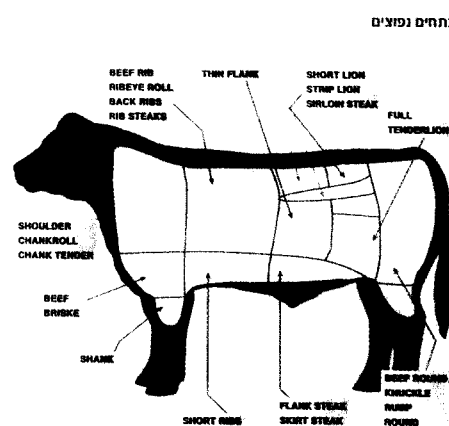
אף אם האיור של נתחי הלימוזין נראה פשוט מאוד להבנה, יודעי מטבח ורזיו מודרכים על ידי כמה הנחות יסוד וביניהן: נתחי שרירים המשמשים לצורך תנועה, כלומר מאומצים יותר, בשרם פחות רך ועדין; לדוגמה, שרירי הצוואר. אכן אלה ודומיהם מתאימים יותר לבשר קצוץ או לבישול במרק. לעומת זה שרירים שעובדים פחות הם בשר יותר רך, עדין – למשל הפילה. פעם עקרת הבית קנתה בשר באיטליז וראתה מאיזה חלק חתכו לעיניה את שביקשה. היום צריך לסמוך על מה שמסומן על גבי נתח בשר ארוז ורק לעתים אפשר להתרשם מן הפירוק של חצי טבחה או אפילו רבע.

אגב הזכרת צרפת כמקור הגזע לימוזין אני זוכר שראיתי, עוד לפני שנים, טבחות/חצאים של שוורים (עגלים מסורסים) בני ארבע שנים, שגדלו לאט ובמשך כמה שנים, במדעה בעיקר והיו ענקיים ובכל זאת לא כל כך שמנים. בראשית החמישים ניסיתי דבר כזה ברפת גניגר – בעצם התכוונתי למדוד את יבול המדעה הזרוע (רב-שנתי בהשקיה מלאה) בו גם הפרות החולבות מצאו חלק ממזונן. ברור שהיה צורך לשלוח איתן יחד רק עגלים מסורסים, מטעמים של התנהגות וסדר ציבורי. ואמנם, גידלנו שוורים כאלה די גדולים שכל הסוחרים דאו רצו בהם – התחלנו למכרם רק לאחר שהמשק השקיע בקניית מאזניים, גם כדי ללמוד על תוספות המשקל מן המדעה ההוא. אף אם זה

מאחר שההערה מבטאה ממוצע של ערכים כה שונים, אפילו של בהמה אחת מסויימת, יש להניח שטחנו את בשרה כולו כדי למצוא את הממוצע.

עמוד 32 של אותה חוברת מביא תיאור גרפי של השיטה האמריקאית בקשר לחלוקת הנתחים של בהמת בקר כפי שמקובל שם. כבר מן הצללית אפשר להתרשם שמדובר בגזע בשר מובהק, אולי הרפורד או דומה לו. בעמוד שלצד זה הסבר חזותי מפורט בקשר לשימוש בנתחים השונים ולא מפליא שהדגש בהכנה חוזר לעתים קרובות לצליה ("על האש") או טיגון לצורותיו – כנראה זה מנהג אמריקאי נפוץ.

חלוקת נתחים עפ"י השיטה האמריקאית



נתחים נפוצים

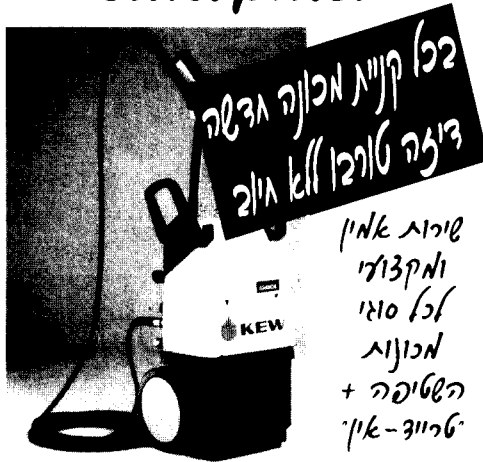
ובהזדמנות חגיגית זאת מזכיר גם גזע בשר אירופי טיפוסי – הלימוזין שמקורו בדרום-מרכז צרפת. מצאתי דף פרסומת והסברים בשפה ההולנדית (לא כל בקר הוא פשוט שחור על גבי לבן, אפילו לא בהולנד), המתעכב בפרוטרוט על אופן הכנת הנתחים השונים, ובתוך זה לא-מעט בישול ממש – לא רק "על האש"; אין סוף אופני הכנה והגשה, להנאת הסועדים ולבריאותם.

שטיפה רצינית

עם ציון



שטיפה בלחץ
ברקתות
ובחקלאות



ובואוץ באציוץ של הציוץ!

בדבר פרטים נא לפנות אל:

מכונות שטיפה

טל: 09-7442922, פקס: 09-7443362

פלאפון: 052-447375

e-mail: i_p@zahave.net.il

לא היה מדע מדויק, למדנו משהו על גידול מסורסים לבשר ועל יכולי המרעה וגם זכינו למחירים יפים עבור העגלים/שוורים הללו; רובם נמכרו עוד תוך שנת תשי"ד (1954).

בסוף אוקטובר האחרון נשלח אלינו ע"י הנספח החקלאי ליד שגרירות ישראל ברומא חומר רב ומעניין אודות ענפי החקלאות באיטליה. באחד המוספים הביאו תרשים בתוספת טבלה קטנה הזורקים אור חדש על ערכם של חלקי בשר שונים, עם התייחסות מכוונת לשיעור השומן בבשר הבקר לנתחיו.

בשר הבקר היום



הפעם טרחו והביאו מידע מפורט אודות שיעור השומן (באיטלקית GRASSO) של כל חלק וחלק. אמנם, מספור החלקים השונים לא הולך בדיוק לפי הנהוג אצלנו, אך אין בעיה להתמצא במפה הגסטרונומית הזאת, אף אם לא מכירים את הנוסח הלשוני – שהעין תשמש מצפן בדרך אל הצלחת.

ברור, שלכל חלק ונתח יש יעוד שונה, בהתאם למסורת המטבח הלאומי/אתני של המשתמש. נשאר שאלת המחיר לנתחים השונים, וכאן יש לביקוש הממוקד השפעה מכרעת.

מרדכי מלען