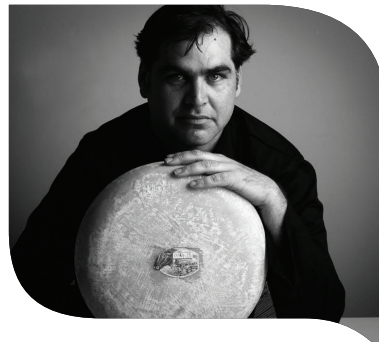




גבן, אוהב קממבר?

הטור של חנן הגבן



חנן הגבן טס לנורמנדי, לא, לא לשחזור הפלישה לאירופה, אלא לחבל ארץ הידוע בגבינות ובריה • חנן התלהב מהמקום וחזר עמוס בידע, זהירות ספויילר, יש גם מתכון לגבינת קממבר • תתענגו

בדרך לנורמנדי

טיסה, נחיתה, ואני בדרכי לחווה קטנה ומקסימה בכפר **orgeres** בחבל נורמנדי בצרפת. הכפר צמוד לכפר יותר מפורסם הנקרא קממבר. באזור זה השתלמתי בהכנת גבינות נורמנדי: קממבר, ליוורו, טום דה נורמנדי, פוליבק, חמאה, קרם פרש ועוד כמה גבינות בגיבון לקטי מאזורים אחרים בצרפת, כגון סנט מור.

הכל מתחיל בחלב איכותי

המשותף לגבינות אלו הוא החלב, האזור ידוע בשדות המרעה שלו, שבו הפרות אוכלת עשב טרי רווי במי גשמים והתוצאה חלב בקר שמן ואיכותי. הרכב שבו אני נוהג יוצא מהאזור האורבני של פריז לכיוון המרחבים הפתוחים של נורמנדי. מדי פעם אני מצליח לראות את הנוף הכפרי שבצידי הכביש המהיר, סוף סוף יורדים מהכביש המהיר ונכנסים לאזור כפרי המאופייין בגבעות ירוקות שבהם רועות פרות וכבשים, שדות חרדל צהובים ונחלים שופעים במים. הרופא שאיתי ברכב, דוקטור אלכס שמיץ, אומר "זה כמו לנסוע בקרטולינה" (גלויה באיטלקית). מכשיר ה-GPS מנווט אותנו בדיוק רב

דרך שדרת עצי דולב לחווה מדהימה. הנוף הקסום מסביב ומבני החווה העתיקים מעצימים את החוויה. אני מקבל חדר בקומה השנייה. החלון נשקף האגם הצמוד לחווה, בנחל הסמוך, להקת ברווזים שוחה לה בנחת, הכול ירוק ושקט.

בחווה של נטלי

יום חדש, בוקר, השעה 7:30 ובחוף חושך. נסיעה קצרה בת חמש דקות ואנחנו בחווה של נטלי ובעלה ברונו, מקבלים הסבר קצר על החווה והעיזים ונכנסים למגבנה ליום לימודים עיוני ומעשי בהכנת גבינות לקטיות מחלב עיזים. הזוג הנ"ל מגדל כ-60 עיזים. סטפני אחראית על הכנת הגבינות וברונו על גידול בעלי החיים בחווה. לצד המגבנה יש חנות קטנה בה הם מוכרים את הגבינות, ביצים, ריבות, דבש, יין, קלבדוס, סיידר ועוד. את כל המוצרים מכינים יצרנים קטנים מהאזור, מאוד מזכיר את המגבנה שלי. מלבד המכירה בחנות הזוג נוסע למכור את תוצרתו בשווקים בנורמנדי ופריז. בסופ"שים פוקדים את המקום פריזאים הבאים לקנות תוצרת טרייה בכפרים. במהלך יומיים בחווה למדנו להכין גבינות עיזים לקטיות: פירמידה, סנט מור ועוד גבינות טריות ומובחלות לתקופה קצרה.

מתכון לגבינת קממבר

חומרים

- 3 ליטר חלב גולמי
- 2 כפיות גיל
- או מחמצת (מזופילית פלוריקהדניקה)
- 2 כפיות חומץ
- 3-4 גרגירים קלציום כלוריד, מומס במעט מים
- עובש לקממבר
- 3-4 טיפות אנזים
- 1-2 כפות מים
- 3 כפות מלח.

אופן ההכנה

- 1. מחממים את החלב תוך כדי בחישה לטמפרטורה של 74-72 מעלות.
- 2. מקררים תוך כדי בחישה ל-38

- מעלות (סיר בתוך סיר או בכיור מלא מים).
- 3. מוסיפים תוך כדי בחישה את הגיל, החומץ והקלציום כלוריד.
- 4. מוסיפים תוך כדי בחישה את העובש לחלב.
- 5. ממתינים כ-20 דקות.
- 6. מדללים את האנזים במים ומוסיפים לחלב, מערבבים קלות ולא בוחשים יותר. (אסור להזיז את הסיר לאחר הוספת האנזים).
- 7. ממתינים כ-25 דקות עד לקבלת גבן הניתן לחיתוך.
- 8. חותכים לפסים אורכיים ברוחב 3 ס"מ, חותכים שוב לרוחב, בצורת שתי וערב, לאחר מכן חותכים באלכסון לפרוסות.
- 9. ממתינים 10 דקות.
- 10. חותכים חיתוך שני לגודל 1 ס"מ ומערבבים בעדינות כ-5 דקות.
- 11. ממתינים 5 דקות עד שהגבן שוקע, מנקזים 1/3 ממי הגבינה.
- 12. מוסיפים מלח ומערבבים לאט ובעדינות, מכניסים לסלסלות גיבון והופכים מספר פעמים.
- 13. נותנים לגבינה לטפטף למשך כ-36 שעות בטמפרטורת החדר, כשהגבינה מכוסה בבד (פלריג).
- 14. מוציאים את הגבינה מהסלסלה מניחים על רשת שתאפשר חדירת אוויר מתחת לגבינה.
- 15. את הגבינה המונחת על רשת שומרים בקופסא פלסטיק עם מכסה קצת פתוחה.
- 16. שומרים את הגבינה בטמפרטורה של 16-18 מעלות. (ניתן גם במקרר 4 מעלות אז תהליך ההבשלה יערך זמן ממושך יותר).
- 17. הופכים אותה כל יומיים. יש צורך לשים כוס עם מים למתן לחות לגבינות.
- 18. לאחר כשבוע צפוי להופיע עובש לבן (כמו קטיפה) על הגבינה.
- 19. הגבינה בשלה לאכילה לאחר 10-14 יום.
- 20. מאחסנים במקרר עטוף בנייר אלומיניום או בנייר מיוחד לגבינות עובש לבן. (נייר נושם).

שלכם חנן הגבן