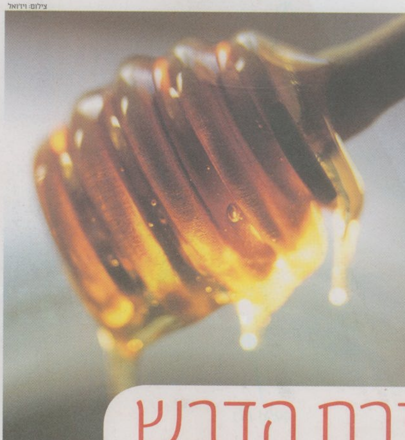
צילום: ויז'ואל



ירח הדבש

בדומה לגבינות וליינות, היום כבר לא מדברים על דבש, אלא על זנים ייחודיים של "דבשים" ממכוורות בוטיק: דבש מרווה, דבש קוצים, דבש אורגני או דבש חרובים גלילי ← ענת גל־און

הדבש היה כאן עוד לפנינו, כך מעיד מאובן של דבורת־הדבש מלפני 150 מיליון שנה. משהגיעו בני־האדם לשטח, למדו מהר מאוד כיצד לצוד את המתוק והמועיל הזה מתוך הכוורות, וכבר בתקופת האבן נעשה בו שימוש כמזון, כתרופה וכמנחה לאלים. במצרים התגלה דבש מתקופת הפרעונים, ואיכותו הטובה הוכיחה שוב שמדובר במוצר בעל חיי המדף הארוכים ביותר.

אבל הדבש מוסיף להתחדש, אפילו טרמינולוגית. לקופסאות הלבנות כבר לא קוראים "כוורות", אלא "דבוריות", והאיש בבגד הלבן ובמסכה, שנראה כלקוח מסרט מדע בדיוני משנות ה־70 הוא בהתאם – דבוראי.

המיתוג, גם הוא מגמה גוברת והולכת בענף הדבש. מה שפעם הסתפק בציור של מעיינים וכותרת גנרית, מתייחד היום לזנים. "למעשה, יש לדבר על 'דבשים', כפי שאנחנו מדברים על גבינות ויינות", אומר יורם פז ממכוורת עמק חפר. סוג הדבש, הרכבו הכימי, טעמו, צבעו וריחו מותנים במידה רבה במקור הפריחה. כך למשל, דבש הדרים, המופק ממכוורות המצויות בפרדסים בעונת הפריחה המשכרת בריחה, יהיה בהיר ובעל ארומה וניחוח חזקים. מכוורות שנמצאות בנגב בזמן פריחת האקליפטוס ייתנו דבש כהה וחריף בעל ניחוח עוצמתי. מהרי מנשה, שם פורח הזעתר בקיץ, יגיע דבש בהיר בעל טעם וארומה ייחודיים ועדינים. דבש אבוקדו הוא כהה בצבעו, עשיר במינרלים, וטעמו וריחו מזכירים אבוקדו. כל אלה הם הסוגים שאפשר כבר למצוא על המדף בסופר או במעדניות, אבל מגמה הולכת וגוברת היא מכוורות הבוטיק (גבינות ויינות כבר אמרנו?), שמספקות טעמים ופעילויות מיוחדים.

דבש מכמנים, מכוורת קטנה במצפה מכמנים שבגליל, מייצרת שבעה סוגי דבש זני לפי אזורים ועונות השנה. ביניהם דבש פרחי־בר גליליים עדין בטעמו, דבש מרווה, שמקורו באביב המוקדם באזור הר מירון, ודבש שיזף, הלוא הוא עץ הדומים אשר פורח באזור הכינרת.

גם צביקה אופיר ממכוורת אופיר באלון הגליל מייצר דבש שיזף, וכן דבש חרוב ודבש מצמח התלתן. בנוסף, מתמחה המכוורת ברדיית דבש מפרחי־בר ייחודיים. המכוורת מציעה פעילויות כגון טעימת דבש בשילוב יין מהיקב המשפחתי הסמוך, הכנת פיתות עם דבש בטאבון, ועוד.

נגה ראובן ממכוורת פרחי הגליל במצפה מנות מתמחה בין השאר בייצור דבש לפי עונות – דבש אביבי שמקורו בהדרים ובפרחי־בר, ודבש קיץ אשר מופק מקוצים. בנוסף, כוללת מרכולתה "דבש הרים" שמיוצר מפרחים שפורחים מעל גובה 500 מטרים, דבש לבנדר, דבש דרדר ירוק, ודבש אורגני הנרדה מכוורות מיוחדות.

נגה ראובן מתמחה בייצור דבש לפי עונות. דבש הדרים באביב, דבש קיץ שמופק מקוצים, ו"דבש הרים", מפריחה בגובה 500 מטר ומעלה בלבד

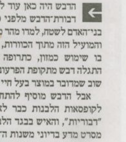
ספארי דבורים וטעימת זנים
פסטיבלי דבש לכל המשפחה

בסוף־השבוע הקרוב ייערך פסטיבל דבש בהשתתפות 20 מכוורות מרחבי הארץ, אשר יפתחו שעריהן לקהל הרחב ויקיימו סיורים מודרכים בנושא גידולי דבורים, רדייה עצמית של דבש, הדגמת תהליך הפקת הדבש – מאיסוף הצוף ועד דבש בצנצנת, ייצור קוסמטיקה טבעית מדבש, תצוגת ציוד המכוורות מפעם ועד לימינו, פינת יצירה לילדים בדונג, טעימות דבש ומוצרי מכוורת, כגון שמן־זית, ליקרים ועוד (פרטים: מועצת הדבש, טל' 03–5621515).

במסגרת הפסטיבל ניתן לבקר בביתן הדבש במוזיאון לראשית ההתיישבות שבקיבוץ יפעת, אשר מציג את התפתחות ענף גידול הדבורים בעמק יזרעאל ובארץ. הביתן עטוף בקירות זכוכית ובעל מבנה משושה המזכיר מבנה של חלת־דבש, והתצוגה עוסקת במשפחת הדבורים, באויבי המכוורות, בבתי־גידול מסורתיים לעומת חדישים, בעבודת הדבוראי (כוורן), בגידול מלכות, ברדייה ובדונג. מחוץ לביתן הדבש ישנה כוורת זכוכית המאפשרת הצצה לחיי משפחת הדבורים, וכן "ספארי דבורים" – מרעה דבורים מאחורי רשת, המאפשר צפייה בפעילות חיה של הדבורים (טל' 04–6548974).

גם לתל־אביבים מותר להתנסות בדבש: "מתחם דבש" פתוח לקהל יפעל בין התאריכים 27.9–3.10 במדרחוב נחלת בנימין, ובו פעילויות משפחתיות, כוורת שקופה מלווה בהסברים מפי דבוראים מנוסים, והדגמת שיטות טיפול בדבש, לרבות דיקור בעוקצי דבורים. במקום יימכרו מוצרים על בסיס דבש – מקוסמטיקה ועד לנרות (לפרטים: טל' 03–5162037).

גם מסעדת OM בהוד־השרון חוגגת בפרויקט "הכול דבש", בין התאריכים 25.9–25.10, שבו יוגשו מנות – מן הראשונה ועד האחרונה – ובהן מבחר זני דבש. הסועדים יקבלו גם בונבוניירת דבש וחוברת מתכונים, ממטבחה של השפית איילת אור (לפרטים: טל' 09–7405853).



סט לביצה. עם מגרעת הולמת לתקיעת הכפית

כלי עם ביצים / ערכת ביצה רכה לכל מצב

ניסוי כלים

כולנו יודעים שעל ילדים וקשישים להימנע מאכילת ביצים שלא בושלו היטב, בשל הסכנה מסלמונלה – החיידק שכולנו למדנו לשנוא. ידוע גם, שאכילה אובססיבית של ביצים תורמת לעלייה ברמת הכולסטרול – אויב העם מספר אחת. ואחרי שאמרנו כל זאת, בואו נדבר קצת על התענוג הצרוף שנקרא "ביצה רכה" – מעדן זול ופשוט להכנה, רך ומלטף את הלשון, ואם משדרגים עם מעט קוויאר למעלה או הקבץ של ביצי סלמון, השמחה רבה.

אז נכון, אפילו שפים גדולים נופלים במנה הזאת, שמתקבלת לעתים נוזלית מדי ולעתים מוצקה מדי, אבל הקפדה על כמה כללי־יסוד מבטיחה הצלחה: ראשית חוכמה, מוציאים את הביצה מהמקרר לנוח על השיש, כי ביצה רכה אידיאלית תתקבל רק מזו שבילתה זמן־מה קודם בטמפרטורת החדר; אז־אז מכניסים את הביצה למים רותחים ומבשלים על להבה גדולה; שלוש דקות וחצי אחר־כך (בדיוק), שולים את הביצה בעזרת כף מחוררת שהכנתם מבעוד מועד. זהו, זה בדוק וזה עובד.

השלב הבא הוא הנחת הביצה על גביע הולם לאכילתה. לצורך זה מציעה עכשיו רשת "דה קוק סטור" סט פשוט להפליא וזול להחריד, שעושה את העבודה. מי מכם שכלי־אוכל מפלסטיק מזעזעים אותו מוזמן לפרוש עכשיו ולוותר על התענוג. הסט כולל גביע פלסטיק בגוון חלבי, יציב ואף מעט מעוצב, ובו מגרעת הולמת לתקיעת כפית הפלסטיק, הבאה בצבע זהה ובעיצוב משלים.

הסט מתאים במיוחד למי שלא יכול להיגמל מביצה רכה אפילו בחופשת קמפינג. משקלו זעיר, הוא לא תופס הרבה מקום, ואם רכב־השטח שלכם מצויד בגזייה, בפינג'ן, בשעון, ובצידנית עם כמה ביצים, תוכלו ליהנות מביצה רכה בעת זריחה רומנטית במדבר. גם אם הסט יאבד באבק המדבר, לא נורא. זה לא הפורצלן של דודה נחמה; זה בסך־הכול צעצוע פלסטיק קטן, שמחירו פחות, הרבה פחות, ממחירה של תבנית ביצים.

תשעה שקלים. להשיג ברשת The Cook Store טל' 1-800-384-838

אורן קנר