



לא לגברים! לא לגברים! לא לגברים! לא לגברים!

בישולים

עוגת גבינה

עוגת גבינה - אין עוגה כזו! אין!

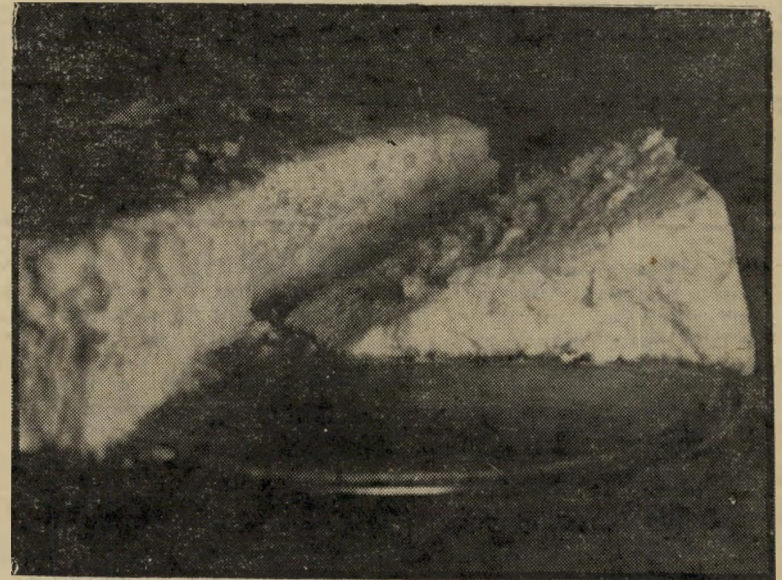
לפני שנים פירסמתי מירשם על עוגת גבינה גובה מטר, והרי תזכרתו הקצרה. הסיפור דלהלן, ואופן הכנתו, מוקדש באהבה ואחרות אמת לגוע המטורף אחר טורטים גבוהים מגבינה — כאלה שכל ביט מופצץ בהם אלפי בועות אוויר, נימוחים בטעם עוד.

לאף עוגה אין מילגה כה ענקית של תקופי בולמוס נאמנים — כמו לטורט הגבינה הנימוח. זיהוי בין המיפלגה קל מאין כמוהו. זה האדם, ההולך לתומו ב"רחוב, שבע עד הגרון, עובר ליד קונדיטוריה אדיש לחלוטין, שכן ביטנו מתקפעת. בדרך-כלל, אחרי בדיוק עשרים מטרים מסורתיים של שיווי-יציבה, הוא חוזר על עיקבותיו. "מאתיים גרם עוגת גבינה" הוא מזמין בבהילות, מתאמץ שלא להגיר תוך כדי כך את הירי, זה האדם המחפש מתכונים אזוריים של עוגתו האובדתו בהיסטרייה, ותמיד נופל מחדש על סוגי מתכונים לעוגות כבדות כמו באך. זה האדם

אשראי נוח, וריבית שרק חצי קצוצה. עכשיו, משסידרתי לכם מימון, רוצו לי מכולת והשקיעו על גבינה. שניים תשע אחוז, ואחד שמנת המוצה. לא לקמצץ כמה לירות עם גבינה כחושה, כי זה לא אותה טעם. אם אתם כבר במכולת, קנו גם שקית קטנה קמח תפוחי אדמה, שש ביצים, סוכר, אבקת-אפייה, תבנית נירוסטה קפיצית מיספר 26, והיידה הביתה.

עכשיו מתחילים שלבי ההכנה. ישנם רק כמה הוראות שאין לסור מהן לקוצו של יוד, העסק באמת מסודר.

(1) בתוך כל תנור ישנן תבניות-אפייה שטוחות גדולות כשטח פנים התנור. מ"ר ציאים את כולן חוץ מאחת, אותה מרכיבים בשליש התחתון של התנור (אבל לא ממש מונחת על הקרקעית), ממלאים אותה מים בגובה שני ס"מ, בעזרת מחבת (הכי מהיר). (2) מדליקים את התנור לפני הכנת ה"עוגה לחום בינוני נמוך. אצלי הסקאלה זה מ"ד עד 8. עוגת רגילות אני שמה על



עוגת הגבינה

נדיר - פשוט - מצליח

מיספר 5, ועוגה זו על מיספר 3, 350 מעלות פרגהייט — 180 מעלות צלסיס.

(3) עוגת-הגבינה נאספת בתבנית נירוסטה קפיצית מיספר 26, בתוך התבנית המרובעת של התנור, המור"כת בשליש התחתון (חום עולה למעלה, כך שהשליש התחתון של התנור יוצא החלק הכי פחות לוהט ושורף יחסית) ה"מלאה כאמור שני סנטימטרים מים. תבנית הנירוסטה מונחת בתוך מעין שלולית. מכי נניסים אותה כשהתנור כבר חם כמובן. שיטת אפייה זו מבטיחה מעודנות לא תתואר לעוגה. וזה לא מסובך. באמת שלא.

נא להקפיד על תבנית מיספר 26 בתבנית גדולה יותר העוגה תצא פיתה, ובתבנית קטנה יותר העוגה תגלוש. העסק מתוכנן בדיוק.

כדי כן ברור? עכשיו התכלס. מתחילים עם פטנט האפייה האדיר, ש"עושה את כל הנס הזה אפשרי: שופכים לתוך מחבת טפלון קטן כוס אחת סוכר, חצי כוס מים, ושלוש כפות מלאות. אך לא גדושות מדי, קמח תפוחי אדמה. תפוחי אדמה, לא שום קמח אחר. מערבבים, מבשלים כמה דקות על אש קטנה עד שכל הסוכר נמס. העסק כולו רותח ומבעבע עם בועות ושלפוחיות. אחרי שזה מגיע לשלב הזה (לא לשכוח לבחוש כל הזמן), מבשלים תוך עירבוב עוד דקה, ומכבים את האש. הסיפור הזה מקצר את זמן האפייה לחצי, ו"קושר" את העוגה בר צורה יוצאת מהכלל למרות רטיבותה. מתקבל מעין רוטב דליל דליל. קמח תפוחי-אדמה תורם לעידון מכסימאלי של המרקם הסופי.

פינת המדליות

כיצד מחזירים ריח

אנושי לכביסה רטובה שכוחה

תר לעשות. זה להשתגע בשקט מהריח המצחיק. להעביר אותם מיד עוד נגלה הרחחה, לא עוזר בכלל. סמוך על סמוך, שמכיר את הסיפור הזה מטוח-קצר כל פעם. מה שכן עוזר, זה לייבש אותם תחילה, כך במצבם המצחיק הלא שמיש, ואז — ינעל ראבק לטירה — שוב לכבס, והפעם לא לשכוח. אז ככה. יש עצה. ויש תרופה. אללה הוא גדול, שולח תכשירים, רק לא אומר ליצ"רנים ליישם את זה נכון.

בפעם הקודמת כתבתי על בקבוק בדין של קלין שאמנם גולד בתור מרכז-כביסה

מוגש באהבה רבה לכל עקרת-בית, ש"הרומן התלת יומי — הקצת צפוף מדי שלה — עם הכביסה, מאלץ את פרויד'לה להתערב לה בשכל, ולשים לה שם שיכחה מעגנת של איזה לילה. פסק זמן מאושר, בו אין מיון, אין תליה, אין ייבוש, אין איסוף ואין גיהוץ. אלא שלמחרת, פרויד'לה הולך, והכביסה בכל זאת נשארת. מחכה בסבלנות בפנוכו, אולי מישהו בכל זאת יוציא אותה לחופשי.

עכשיו יש בעיה. הכבסים שצרחו כל הר לילה הצילו באין מושיע, תפסו ריח, פחד אלוהים, הבקטריות שבמים התחילו עובי דות שעות נוספות, ולמחרת, מה שעוד נר

שלב שני:

לקערית קטנה שופכים שני מיכלי גבינה לבנה 99% (500 גרם גבינה), מיכל אחד שמנת המוצה רגילה, וארבעה חלמונים, מערבבים היטב בעזרת כף. לא מוסיפים לעוגה זו שום תמצית טעם.

שלב שלישי:

לקערת המיקסר שוברים שישה חלבונים (ארבעה חלבונים של ארבעת החלמונים של השלב השני, ועוד שני חלבונים). נשארים שני חלמונים מיותרים, שיכבבו באופרה אחרת, בהודמנות אחרת. כאן הם לא ל"עניין יותר. זו עוגת שש ביצים, שמשמתי שים בה רק בארבעה חלמונים מתוכם. תגידו שזה לא ברור. מפעילים את המיקסר, ותחילה מקציפים את החלבונים בלי שום דבר, כאשר אחרי כמה רגעים עולה קציפה נראית לעין, מתחילים לשפוך מתוך מחבת הטפלון את הרוטב הדליל והחם, ישר לתוך קצף הביצים המתערבל, כף אחרי כף, כף אחרי כף. בעוד המיקסר ממשיך להקציף, אחרי שגומרים לשפוך פנימה — אבל חס וחלילה לא בבת אחת — אלא כף אחרי כף את כעשרים כפות הרוטב, ממשיכים לערבב דקות ארוכות. הקצף יוצא לעיתים נוקשה מאוד, לעיתים מעט רך, תלוי בטריות הביצים, אבל זה לא משנה את התוצאה הסופית. העיקר לערבב הרבה, ולהתחיל לשים את הרוטב הזה אחרי ש"עלתה קציפה הגונה, ולא מייד בהתחלה.

שלב שלישי וחצי:

לתוך הקצף המתערבל, המתוק, קצת לפני הפסקת פעולת המיקסר, מוסיפים ואוי ואבוי אס שוכחים! כפית אחת אבקת אפייה!!! הוספת אבקת-האפייה לקצף ה"כמעט כמעט מוכן הוא בכלל נוהל אפייה מחוכם. מבטיח פיזור הכי אחיד של האבקה.

שלב רביעי:

מפסיקים את פעולת המיקסר, ולתוך ה"קצף שופכים כזהירות את תערובת הגבינה משלב שני. מערבבים, מקפלים בעדינות עד ששני הצבעים — הלבן והצהבהב — מתערבבים לגוון אחיד.

שופכים לתבנית-אפייה מיספר עשרים ושש, בלי שמן, בלי בסיס, בלי ניירות פרגמנט — בלי כלום. מניחים תבנית זו בתהירות — כדי שלא ישפריצו המים ה"חמים — בתוך התבנית המרובעת, אשר בתור הים.

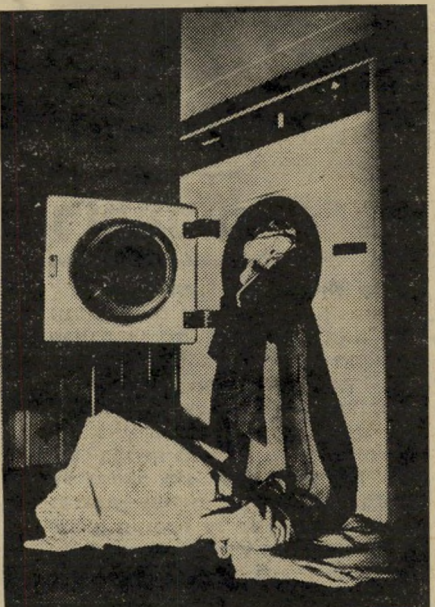
מסדרים את הטיימר לשעה אחת בדיוק. אחרי שעה מכבים את התנור, פותחים את דלתו כדי רבע, ומניחים כך לעוד עשרים דקות שלמות. לא להכניס קיסם או סכין. פשוט להאמין לי.

ביקורת:

אם האפייה נכונה, פני העוגה בהירים בצבע והבהב חרדל, עד שזוף. היא תופחת ושוקעת מעט, אך נשארת גבוהה מהעיסה ההתחלתית שהייתה.

סיום: משרירים את העוגה בעודה חמה משהו בעזרת סכין מהדפנות (עסק קל מאין כמוהו בגלל רטיבותה) ועם בסיס הנירוסטה שלא משחררים אותה ממנו מעבירים אותה לצלחת העוגות הגדולה בעלת המכסה (מכוסה רבותי, מכוסה! עוגת-גבינה תופסת ריחות מקרר פחד!). לא מעיזים אפילו לטעום אותה בעודה חמה.

אחרי שהיא מצטננת, כל טעמי תבל לא ישוו לה. יפתי בין הגבינות! אוח!



כבסים במכונה פרגטטן?

בלבד, אבל הרבה יותר חכם להשתמש בו כחומר כינוס חסכוני ויעיל, לשמיכות אף-רילן בלבד.

הפעם, מצאתי לו עוד שימוש אגדי.

קמים בבוקר, לא נוגעים בכביסה שכוחת האל תקופת הריח. לא עושים שום דבר. רק פותחים את תא אבקת-הכביסה שבמכונה, ומגירים לתוכו כמות של כארבע כפות מהחומר התכלתי-כסוף שבבקבוק. מפעיר בלי שום צורך בהרתחה, ובסוף, הפלא ופלא, יוצאת כביסה חדשה, ריחנית, בלי בדל בקטריות, בלי בדל סירחון. האלכוהול ש"בתכשיר שורף שם כנראה את כל המיקרו-בים, וחוסך תהליך מריזו ומייגע של תלייה, ייבוש טואלי, איסוף, וכיבוס מחדש.

הכביסה יוצאת נקיה, כיוון שבעצם עב"רה כבר תהליך באבקת ניקוי רגילה. ה"פטנט הזה מיועד לריחות בלבד, שעד כה עם שום מקל אייפאשר היה לגרש מתוך הברים הלחים-סאובים.

חיי כוכב

- 1. מי זה יו או'בריאו?
- 2. השיגו לי את יו או'בריאו.
- 3. השיגו לי טיפוס של יו או'בריאו.
- 4. השיגו לי יו או'בריאו צעיר.
- 5. מי זה יו או'בריאו?