



סגנון וצילומים: פסקל פרץ-רובין

על אש גבוהה

פיתות, בשרים ואפילו עוגות: הטאבון הגדול שבחצרה של בת חן דיאמנט מוציא מתוכו מאכלים מופלאים ומפתיעים במיוחד

כיום שונות להפכו למטבח יעיל ומקצועי, כזה שיענה על כל טכניקת בישול ואפייה שאותם היא מכירה מהמטבח המקצועי. במשך שנה וחצי היא חיפשה עד שמצאה כיריים עם להבות ווק, תנור אפייה ספציפי שהתוצרים והמאפים התקבלו בו באיכות הטובה ביותר, ולכך הוסיפה את גולת הכותרת - הטאבון. במשך שעות ארוכות היא בילתה ליד הטאבון עד שהבינה איך הכי נכון לעבוד איתו על מנת לקבל את התוצרים הטובים והטעימים ביותר.

כמי שחושבת וחולמת על אוכל, קוראת ספרי בישול, צופה בתוכניות בישול וכמובן מבשלת ואופה המון, היה ברור שדיאמנט לא תשאיר את התחום רק כתחביב. בשנת 2015 היא החליטה לפתוח בביתה שבעין ורד מקום משלה: "בתי-חן סטודיו לבישול ואפייה", שם היא מעבירה סדנאות בישול ואפייה בטאבון, ובהן בישול בריא, בישול אסייתי, אפייה נכונה עם שמרים, סדנאות למתוקים ומלוחים ועוד.

בזמן ההכנות שלה לבישול בטאבון לא יכולתי שלא לשים לב למקצועיות שלה, לידה הבוטחת ולרוגע שהיא משרה סביבה, ובעיקר לעדינות ולצניעות שעוטפות אותה. דיאמנט הסבירה בצורה ברורה על סוגי קמחים ייעודיים ועל השימוש הנכון בהם ללחמים שונים ואיך מכינים פוקאצ'ות ופיתות בטאבון. יחד הכנו מסחן עם דגים מתובלים, שוק טלה ממולא ומנה אחרונה של קרא-מבל תפוחים. הכל נעטף באהבה גדולה והוכנס לבישול בטמפרטורה גבוהה, מה שהבטיח הצלחה וטעם מושלם. החום העצום וההיקפי של הטאבון מאפשר מהירות אפייה ובישול, מעצים ומחדר טעמים. אין לכם טאבון? את כל המתכונים המוצעים כאן אפשר להכין גם בתנור ביתי רגיל, תוך התאמת הטמפרטורה וזמני האפייה.

שוקלים לרכוש טאבון?

- חשוב לבדוק את איכות החומרים שמהם מיוצרים כיפת הטאבון וריצפתו.
- בדקו כמה זמן לוקח לו להתחמם ולאורך כמה זמן נשמרת בו הטמפרטורה.
- הצטיידו בסט כלים גלווה איכותי. עדיף כזה שלא יהיה כבד ומאסיבי, כדי שיהיה נוח לעבוד איתו.
- רצוי לקנות טאבון שיש בו אופציה לשימוש בגז. רוב האנשים חולמים לעבוד רק עם עצים, אבל ההדר לקה אורכת זמן. לכן רצוי לקנות טאבון שמשלב את שתי האופציות כך שאת הדלקתו אפשר יהיה

ני אוהבת את עבודתי. היא מאפשרת לי יצירתיות במטבח, הכנת תבשילים ומאפים מיוחדים וטעימים לבני משפחתי, לחברים ולקוראי. בזכותה אני זוכה לטייל בשווקים ולגלות חומרי גלם חדשים וטעימים נפלאים. אך בעיקר אני אוהבת את האפשרויות שהיא יוצרת עבורי, ובהן מפגשים קולינריים מפתיעים.

מפגש מלמד וטעים במיוחד ערכתי באחרונה עם השף פית המוכשרת בת חן דיאמנט. בביתה שביישוב עין ורד נחשפתי לאפייה ולבישול מסוג אחר: כולו מתרחש בטאבון רחב וגדול שניצב בחצר ביתה, ולצדו שולחן ארוך ומזמין לעבודה ולהנאה מאוכל השונה מכל מה שאתם מכירים. חום הטאבון משוף ומרכך ולעתים אף חורך קלות את המאכל, וטעם עדין בניחוח אש מתלווה לעונג שבנגיסה.

דיאמנט היא בחורה מוכשרת שבחרה ללמוד קולינריה ב-FCI, המכון הקולינרי הצרפתי בניו יורק. היא עבדה במסעדות של דניאל בולו ובמספר מסעדות מה מובילות בארץ, ופתחה עם אחותה את קייטרינג "ריח לחם". הקמת התא המשפחתי שלה והולדת ילדיה תמר ונרב חייבו את הימצאותה בבית בשעות שפיות יותר והביאו אותה לחפש שינוי באורח החיים האינטנסיבי והדינמי שלה.

משמצאה עצמה במטבח הביתי, חיפשה דיאמנט דר-



טיפסקל לשימוש בטאבון
הדליקו את הטאבון לפחות שעה לפני תחילת העבודה. ככל שיהיה חם יותר, כך תוצאות הבישול יהיו טובות יותר.
הטאבון אינו תנור רגיל, וצריך ללמוד את עוצמת החום שלו. תוך כדי עבודה תבינו מהי הנקודה הכי חמה בו.



לבצע בעזרת הגז. אחר כך אפשר להוסיף עצים ולכבות את הלהבה. בצורה זו תיהנו מכל העולמות.

קראמבל תפוחים, שיבולת שועל וקינמון

החומרים (ל-8 מנות):

- לקראמבל:
- 1 כוס קמח מנופה
- 1/2 כוס סוכר
- 100 גרם חמאה קרה (או "מחמאה"), חתוכה לקוביות
- 1/2 כוס שיבולת שועל
- למלית התפוחים:
- 10 תפוחים ירוקים מזן גרני סמית, מקולפים וחתוכים לפלחים
- 50 גרם חמאה (או "מחמאה")
- 1 כפית קינמון טחון
- 1 כפית תמצית וניל משוכחת ואיכותית
- 1 כוס אגוזי מלך קצוצים גס

אופן ההכנה:

הכנת הקראמבל: שמים את כל החומרים בקערה ומערבבים בכפות הידיים לתערובת אחידה ופירורית. וגדולה ומבשלים עם להבה גלויה, שמים סוכר במחבת רחבה הוא 200 מעלות, עד להיווצרות קרמל בצבע ענב-ירי. כאשר הקרמל נוצר מוציאים את המחבת מהאש ומוסיפים את החמאה והתפוחים. מבשלים את התפוחים כ-5 דקות עד שהם מתרככים (אך לא רכים מדי). מוסיפים את הקינמון, תמצית הוניל והאגוזים מערבבים בעדינות ומצננים. מפזרים בשכבה אחידה את הקראמבל שהכנו מעל התפוחים, חים, מהקים בידיים ומצמידים לשכבת התפוחים. אופים בטאבון חם (300 מעלות) ללא אש גלויה למשך 7 דקות, עד שהקראמבל זהוב וריח קינמון ותפוחים מתפזר באוויר. אחרי שמוציאים את המנה מהטאבון, בעודה חמה, מפזרים מעליה אבקת סוכר ומגישים.

מסחן דגים ועגבניות צליות על פיתה אפוייה

החומרים (ל-8 מנות):

- לבצק:
- 1 כ"ג קמח לפיתה/לפוקאצה/ללחם
- 5 גרם שמרים יבשים
- 1 כף סוכר
- 650 מ"ל מים קרים
- 1 פלפל ירוק חריף ללא הגרעינים, חתוך גס
- 5 שיני שום מעוכות וקצוצות
- 15 עגבניות שרי חצויות
- מלח ופלפל שחור, לפי הטעם
- 1 כף תערובת פלפל צ'ימה
- 2 כפות שמן זית
- למסחן דגים:
- 2 דגים מפולטים ונקיים מעצמות

למשרת הדג:

- 1 כף שמן זית
- 1 כף מיץ לימון
- מלח, פלפל
- 1 כף תערובת פלפל צ'ימה
- להגשה ולעיסור:
- 1/2 כוס עלי כוסברה, שלמים או קצוצים (לא הכרחי)

אופן ההכנה:

הבצק: מניחים את הקמח עם השמרים והסוכר בקערת מערבבלים ומערבבים במשך כחצי דקה. מוסיפים את המים בהדרגה ומערבבים כשתי דקות, עד להיווצרות בצק אחיד. מוסיפים את שמן הזית והמלח ומערבבים כ-8 דקות נוספות. הבצק צריך להיות גמיש וחלק למגע. התפתח הבצק: מוציאים את הבצק מקערת המערבל

אופן ההכנה:

מניחים בקערה מושומנת מעט. מכסים במגבת ומתפייחים כשעתיים או עד שהבצק מכפיל את נפחו. שוקלים ומחלקים את הבצק ל-8 יחידות, כל יחידה במשקל 210 גרם. יוצרים מכל חתיכה של בצק כדור שפניו מתוחים יפה. נותנים לכדורים לגנוח כ-15 דקות לפני הרידוד, כשהם מכוסים ומקומחים מעט. מקמחים כל כדור ומרדדים אותו לצורה עגולה בע-

זרת מערוך. הכנת מסחן הדגים: מערבבים את מרכיבי משרת הדגים ומניחים אותם במשרה. מחממים מחבת בטאבון בחום של 300 מעלות למשך 2 דקות. שמים במחבת שמן זית, פלפלים ושום, וצולים כ-2 דקות עד להריכה קלה. מוסיפים למחבת את העגבניות וצולים כ-5 דקות נוספות. מתבלים ומערבבים על מנת שהירקות לא ייחרכו יותר על המידה. אופים את עיגולי הבצק בטאבון שחומם מראש לחום של 300 מעלות במשך כ-2 דקות. הפיתה מוכנה כדקה אחרי שהיא מתנפחת ונוצר כיס אוויר. שמים את הפיתה על מגש, מניחים עליה מעט מהעגבניות והפלפלים שצלינו, ומעליהם מסדרים את הדגים. צורבים בטאבון במשך כ-4 דקות, עד אשר הדגים מתרסקים והפיתה מזהיבה בצדדים. בדרך זו מכינים את יתר הפיתות. מעטרים בעלי כוסברה ומגישים מיד.

שוק טלה מחולאת בפריקה, בבהרט ובבצל ירוק

החומרים (ל-8 מנות):

- 1 שוק טלה במשקל 2 ק"ג, חתוכה לאורכה לצורך מילוי (אפשר לבקש מהקצב להכין את השוק למילוי) למלית:
- מעט שמן זית
- 2 בצלים חתוכים לקוביות
- 7 שיני שום קצוצות גס
- 100 גרם בשר טלה טחון גס
- 2 עגבניות חתוכות לקוביות
- 5 יחידות בצל ירוק קצוץ
- 1/2 כוס פריקה (חיטה מעושנת), שהושרתה במים וסוננה
- 2 כפות בהרט
- מלח, פלפל שחור גרוס גס (לפי הטעם)
- 1 צרור פטרוזיליה קצוצה גס
- לתיכול השוק:
- שמן זית, מלח ים אטלנטי, בהרט ופלפל שחור גרוס גס

אופן ההכנה:

הכנת המלית: מחממים מחבת בטאבון, מוסיפים את שמן הזית, הבצלים, השום, בשר הטלה והעגבניות, וצורבים בטאבון כ-3 דקות עד להזהבה. מוסיפים את הפריקה, מערבבים ומתבלים בבהרט, מלח, פלפל ומערבבים היטב. מוציאים את המחבת מהטאבון, מוסיפים פטרוזיליה ובצל ירוק. מצננים מעט את המלית. ממלאים את השוק במלית, קושרים בעזרת חוט קשירה ומתבלים היטב את השוק מכל הצדדים בתערובת התיבול. מניחים את השוק בתבנית עמוקה ומכניסים לטאבון לחום של 300 מעלות לכ-7 דקות. צורבים באש גלויה ומשחימים היטב את השוק מכל הצדדים. אוטמים היטב את התבנית בעזרת נייר כסף, ומחזרים לטאבון החם למשך כשעה וחצי, כאשר דלת הטאבון סגורה על מנת שהחום לא יתפזר. מוציאים את התבנית, ואת הנוזלים שהצטברו בתחתיתה יוצקים על השוק בכף גדולה. ממתינים 5 דקות ופורסים. ♦