

טעמנו

יניב משיח



גבינת סימפניה של שטראוס.
גבינת שמנת 5% עם בצל ירוק
טעמנו: טעם הבצל עדין והגבינה
בעלת מרקם שמנתי קליל
מחיר: 11.12 שקלים
צילום: שלומי ארני



גבינת מה עז של משק צוריאל

גבינת עיזים 24% עם טפנד
זיתים
טעמנו: הוספת טפנד הזיתים
יוצרת טוויסט מעניין לגבינת
העיזים השמנה
מחיר: 22.21 שקלים
צילום: אני נהן



גבינה לבנה 9% לאפייה מסדרת טוב טעם של טרה

הסדרה כוללת
חמאה, גבינה 3%
ושמנת חמוצה ומתוקה
טעמנו: הפלוס העיקרי
של גבינה בגרסתה
השמנה הוא שמדובר
בגבינה פחות נוזלית.
גם כאן מדובר בגבינה
בעלת טעם ניטרלי
מחיר: 10.39 שקלים
צילום: אני נהן



גבינת נפוליאון של תנובה

גבינת שמנת 25%
עם צילי
טעמנו: הטעם הביקנטי
של הצילי התקבל
בהתלהבות, אחוזי
השומן של הגבינה
קצת פחות.
מחיר: 13.25 שקלים
צילום: ברוך נאה



כדורי גבינת עיזים של מחלבות גד

מארז של כדורי גבינת עיזים
מתובלים ופיקנטיים.
טעמנו: כדורי הגבינה
היו טעימים אבל
היה מי שציין כי הם
מתובלים מידי
מחיר: 21.70 שקלים
צילום: דן לב



צילומים: מלוחס ורקא, דניאל בן שושן והדס צלמים



1. גורמה שופ בת"א 2. באשר פרומז'רי 3. דלי פוד בגבעתיים 4. גבינות ברשת באשר פרומז'רי

עונת הגבינות

חנויות הפרומז'רי ברחבי הארץ מציעות גבינות איכותיות שהגיעו בטיסה ישירה משוויץ, מאיטליה ומצרפת • תגידו צ'יז

יניב משיח

אחרי תקופה ארוכה בה הכרנו רק את הגבינה הלבנה ואת גבינה הצהובה, אנו עדים בשנים האחרונות לפריי-חתן של הפרומז'רי – חנויות הבוטיק לגבינות. על המרפס ובמקרים בפרומז'רי נמצא גבינות בוטיק ייחודיות ואיכותיות המגיעות ממחלבות קטנות ברחבי העולם ומיוצרות בעבודת יד ובשיטות מסורתיות. "ההבדלים באיכות ובטעם הגבינות הם עצומים ונובעים מהשוני בכל שלבי הייצור", אומר אלי באשר, בע"ל ליה של רשת באשר פרומז'רי. "זה מתחיל מהחלב המגיע ממחלבה תעשייתית לעומת זה שהגיע מפרה שרעתה באחו החופשי ונחלבה באופן מבר-קר, ועד לאופן הייצור הידני שנעשה בהיקפים קטנים ובצורה מסורתית, קפדנית וטבעית". הגבינות המפורסמות ביותר מיוצרות בצרפת, הולנד, איטליה ושווייץ ולרוב נקראות על שם אזור גאוגרפי. "חשוב לדעת שלא כל גבינה עם עובש כחול היא רוקפור, אלא רק הגבינה המיוצרת בעיירת רוקפור מחלב כבשים בטי-כנולוגיה מיוחדת ולא כל גבינת כבשים היא מנצ'גו, אלא רק זו המגיעה מאזור לה מנצ'ה שבספרד".



תג השבועות

בפוליה שבדרום איטליה ונשמרת בעליו של צמח מקומי המעניק לה מרירות אופיינית וגבינת העיזים סנט מור המקורית (Sainte-Maure de Touraine) מטוראן שבצרפת.

גורמה שופ

מיכאל רפאל, יליד צרפת, עלה לארץ בגיל 18 והתגייס לצה"ל. לאחר שחרורו מהצבא הוא החל לחוש בחסרונם של מוצרי הגורמה מצרפת ומאירופה, אליהם הורגל מילדותו. בשנת 2003 הוא פתח חנות קטנה במתחם בול בתל אביב שהציעה מגוון גבינות מסוגים שונים שהגיעו בטיסה ישירה מצרפת, איטליה ושווייץ. כיום שוכנת חנות הבר-טיק גורמה שופ במשכנה החדש בתל אביב והיא מציעה למעלה מ-150 סוגי גבינות פרמיום מרחבי העולם. בשיטות קשות לא מבר-מתגלות גבינות קשות לא מבר-שלות כרוגמת מנצ'גו, גאודה, אוסו אירטו וצ'דר. חובבי העובש ימצאו את גבינת הברי בעלת העובש הלבן ובגורת הגבינות הכחולות יחכו רוקפור, גורגונזולה וסטילטון.

גורמה שופ, אבן גבירול 148, תל אביב
טלפון: 03-5462840
לפרטים: www.gourmet-shop.co.il

רשת באשר פרומז'רי

אלי באשר פתח את הפרומז'רי של לפני כעשור בשוק מחנה יהודה בירושלים, הרבה לפני שהלוקיישן הפך לשם נרדף לגור-מה. בבוטיק הגבינות הירושלמי הונחו אחר כבוד מעל אלף סוגי גבינות שלא ניתן לה-שיג בשום מקום אחר והגיעו ביבוא אישי ישירות ממחלבות בוטיק קטנות באירופה –

מהפרמג'אנו רג'אנו האיטלקית דרך טום דה שבר וקממבר הצרפתיות ועד לאמנטל ולג'רווייר רורב השווייצרית. לפני כשנתיים פתח באשר חנות בוטיק במרכז תל אביב וכבר קרוב לשנה שתושבי רעננה נהנים מגבינות פרימיום בסניף השלישי במספר של הרשת שנפתח בעיר. "בשל העובדה שאנשים יודעים להעריך גבינות איכותיות, החלטתי לפתוח מסעדות ברעננה, ירושלים ותל אביב במתכונת המשל-בת בין הפרומז'רי הקלאסי לבין תפריט קליל, אנין ומהנה המציע לסועדים ליהנות מגבינות איכותיות ויין משובח"

רשת באשר פרומז'רי
אחוזה 89, רעננה
עץ חיים 53, שוק מחנה יהודה, ירושלים
דיוניגוף 201, תל אביב
לפרטים: www.bashar.co.il

דלי פוד

במתחם כורזין בגבעתיים נפתחה לפני כשנה דלי-פוד, מעדנייה ייחודית המציעה עשרות גבינות של המחלבות הטובות בעולם מאיטליה, הולנד, יוון, ספרד, אוסטריה ודנמרק במחירים השווים לכל נפש. בין שלל הגבינות ניתן למצוא גבינת ארלה מדנמרק, גבינת זנטי מאיטליה וגבינת איבריכו הפיקנטית העשויה מחלב בקר וכבשים מספרד. "בשנים האחרונות אנו עדים לעליה במודעות הצרכן הישראלי לגבינות איכותיות הנמכרות במעדניות כרי-חבי העולם" אומר צביקה ויליגר, הבעלים של חברת ויליפור שבבעלותו מעדניית דלי פוד "פתחנו את המקום במטרה לאפשר לצרכן ליהנות מטעמן של גבינות שיוצרו במחלבות בוטיק במדינות רבות באירופה".
דלי פוד, כורזין 5, גבעתיים
טלפון: 03-7322500