

גיליון 33 מרס 2011

בקר טרי

מגזין מועדון הקבצים הישראלי



הבשר כמיצג תרבותי, והקצבייה כגלריה לאמנות

מועצת הבקר למען ענף הבקר

חיים דיין: חי את הענף

האביב קרב ובא...

הבשר כמיצג תרבותי, והקצבייה כגלריה לאמנות



קצפה לבקר שם בבקורה באוסטרליה. קירות ספוני עץ, קורות עץ בתקרה, רצפת שיש איטלקי, קירות לבני מלח מהרי ההמלאיה, וחדרי קירות שקופים בעל קירות זכוכית, הם רק חלק ממה שחווים במקום.
<http://insidecuisine.com/2010/12/04/australian-butchers-shop-wins-design-award>

ביעין שבו העולם המערבי חוגג שפע ומעודד הנחנתות, שבו כל מוצר צריכה משוקק כבוסקי, גם עולם הבשר והקצבייה שינה את פני השיווקיות. האינטרנט מוצף אתרים שחושפים ומציגים את עולם הבשר מכל היבט שהדמיון האנושי יכול להעלות. המוני בטאונים ומיזלטרים למגדלים, למשווקים, לקצבים, לשפים ולאורחי הבשר, מביאים אל מיליוני הגולשים מכלול של מידע, ממחקר ופיתוח, משימושים שונים ומשונים, טכנולוגיה ומכשור, ועד למתכונים ורכיוליות.

שיטות שיווק הבשר נעשו חדשניות יותר ויותר, וגם הקצבייה כחנות לממכר בשר שינתה את עיצובה ומראה המסורת: לא עוד רק דלפקים, מקררים, מקפיאים ונתיבי בשר מונחים, אלא גלריה לאמנות שבה הבשר מהווה מיצג תרבותי מרגש.

הקצבייה היוקרתית והוותיקה ביותר בסידיני שבאוסטרליה, על שם ויקטור צ'רצ'יל, היא דוגמה לקצבייה שכללה להיות חוויה תרבותית-אמנותית וגם קולינרית איכותית. הקצבייה של ויקטור צ'רצ'יל זכתה בתחרות בין-לאומית בניו יורק בפרס העיצוב לשנת 2010, והוכתרה כקצבייה היפה ביותר בעולם. אופרה וינפרי, המארת האגדתית של הטלוויזיה האמריקנית,

חברי מועדון הקצבים שלום וברכה,

בימים הקרובים נחגוג יחד את כנס הקצבים 2011 - "בשר כל אירוע" שבו יפגש כולנו ללימוד, להרחבת הידע ולבילוי משותף. החורף כמעט מאחורינו ולפנינו חגי האביב - פורים, פסח ויום העצמאות - המשופעים בפעילות בקצבייה. אנו שמחים להביא המלצות וטיפים להכנת מנות טעימות ומשביעות מחד, ולשמירה על המשקל בימי החג, מאידך. עוד בבילוי, סקירה על פעילות מועצת הבקר למען הענף, ריאיון עם חיים דיין, מנכ"ל אמב"ל ש"חי את הענף", וחידושים מהעולם על בשר בקר ושימושי. אני מקווה שתינה מהקריאה, ומחכה לראות את כולכם בכנס הקצבים. מאחל לכולכם, אביב שמח ועבודה פורייה. שלכם,

אפרי רייקין,
 סמנכ"ל מועצת הבקר

הבשר עצמו הפך להיות חומר ביד היוצר והמעצב, ונמצאו אלה שראוים בו חומר גלם מאתגר ליצירת כובעי בשר מגוונים. באתר המכונה Hats of Meat, ניתן לראות מגוון של הצעות לעיצוב כובעים.

<http://www.hatsofmeat.com/library.html>



ובמעבר מהקצבייה המפוארת אל מקררי המרכולים הגדולים נמצא שגם שם אין גבול לדמיון. חברת הפרסום והשיווק מהגדולות בעולם, M&S, שיווקה במרכולים בברלין את מוצרי Vitafresh של חברת Bosch בדרך מקורית במיוחד - בין נתיבי הבשר המוכרים, הנתנו תבנית בשר טרי ארוז ומתויג כרגלי דינוזאור וסטייק ממונות. מובן שלא היה קונה שטייל לאורך שדרת המקררים ולא עצר כדי למשש את המוצר המשכנע...

<http://bumbubum.me/wp-content/uploads/refrigerators-fresh-stone-age-meat.jpg>, <http://thedailywh.at/post/731746114/#meat-based-marketing-campaign-of-the-day-to>

מוותרים על קילוגרמים מיותרים

בסקרים שנעשו בשנים הקודמות נמצא שהישראלי הממוצע מוסיף כ-3 ק"ג למשקלו בפסח. אז מה אפשר לעשות כדי לצמצם את רוע הגזירה? אוכלים, אבל במידה
ד"ר מיכל גילאון, דיאטנית קלינית

אוכלים כמות קטנה מכל דבר. בסעודת החג יש מנות רבות ואפשרויות רבות וחיבים לטעום מה-כ-ל. כדאי לבחור ולהנות מהמזונות המיוחדים של החג, ולא להתעכב על המזונות הרגילים שיש כל השנה.

מהרים מהשתייה. בכוס שתייה ממותקת וגם בגביע יין יש 100 קלוריות, כך שעדיף לשתות מים ולהשקיע את הקלוריות בפרוסת עוגה.

מהרים מהנשנושים. באגוזים ובשאר הפיצוחים שמגישים לפני הארוחות יש 500-600 קלוריות ל-100 גרם. כאשר הדיבורים מתמשכים והארוחה נראית רחוקה, נוטים לאכול עוד קצת מצה עם חרוסת, וגם את תפוח האדמה והביצה - זהירות רק מהם אפשר להגיע בקלות ל-200-300 קלוריות נוספות ומיותרות.

פסח מתקרב ואיתו ארוחות החג עתירות האוכל והקלוריות, המטרידות את מנוחתם של שוחרי הבריאות והדיאטה.

בחישוב זריז, ארוחת החג על המצות, החרוסת, היין, המנות המיוחדות, הפיצוחים והקינוחים, מגיעה בקלות ל-4,000 קלוריות (לפחות). ואכן, בסקרים שנעשו בשנים הקודמות נמצא שהישראלי הממוצע מוסיף כ-3 ק"ג למשקלו במהלך החג.

אז מה אפשר לעשות כדי לצמצם את רוע הגזירה? אוכלים, אבל במידה, ובחרים נכון מבין המזונות.

טיפים להפחתת כמות הקלוריות שאוכלים בסעודה:

מבשלים בריא יותר. בבישול במים, אידוי, אפייה וגריל משתמשים בהרבה פחות שמן (אם בכלל) בהשוואה לטגון. מכל מתכון אפשר להפחית את כמות השומן או השמן/או הסוכר.

אוכלים סלט ומרק כמנה ראשונה. הירקות ממלאים ויוצרים תחושת שובע, וכך מקטינים את הכמויות שאוכלים במנה העיקרית. כדאי להכין כמה שיותר אפשרויות בריאות של סלטים וירקות מבושלים כתוספת.

בוחרים נתח רזה של בשר בקר טרי למנה עיקרית. כדאי לכלול בארוחה בשר בקר טרי, שהוא לא רק חגיגי, טעים ומשביע, אלא גם בריא. הבשר מהווה מקור מצויין לחלבון, ברזל, אבץ, ויטמין B12 וויטמינים נוספים מקבוצה B. נתחים רבים של בשר בקר טרי הם דלי שומן וכולסטרול, ומכילים פחות מ-5% שומן ופחות מ-60 מ"ג כולסטרול ל-100 גרם. רצוי להרחיק את השומן הנראה לעין לפני הכנת הבשר, ולהכין את הבשר בשיטות כמו בישול וצלילה, מבלי להוסיף כמויות גדולות של שומן.

הנתחים הרזים המתאימים לבישול קדירה הם: חזה, כתף מרכזית, צלי כתף, פילה מדומה, כנף העוקץ (שייטל), אוזיית, ירכה (צ'ץ), ראש ירכה (וויסברטן). לצלייה בתנור מתאימים כף סינטה, שייטל וויסברטן.



חי את הענף

ריאיון עם חיים דיין - מנכ"ל אמביל*, על עולם פיטום העגלים ועל קידום ענף הבקר לבשר בישראל

*אמביל: ארגון מגדלי בקר לבשר במרעה. הארגון מאגד את מגדלי מופטמי בקר לבשר בארץ - כ-45 עדרים שיתופיים וכ-90 עדרים משפחתיים המהווים כ-90% מעדרי הבקר לבשר

נחשפנו לווריוס חדש, מיקופלסמה בוביס, שגורם לדלקות ריאות קשות בעגלי הפיטום בארץ.

"בעיה חמורה נוספת היא גנבות בקר - 75% מתוך המפטמות והיתר מעדרי בקר לבשר, בקר לחלב, כבשים ועזים. משמר הגבול פועל נמרצות לצמצום התופעה".

מה עומד מאחורי ההירתמות שלך לקידום בשר טרי בישראל?

"מה שמניע אותי הוא הדאגה לעתיד הענף. עתידם של עדרי הבקר בארץ תלוי בצריכה הבשר הטרי ובהגברת המודעות בקרב הציבור להבדלים בינו ובין בשר קפוא. ולכן, יחד עם שולחן מגדלי הבקר במועצת החלב, אנחנו יוצאים בקמפיין שסייע לזרכן הישראלי לזהות את ההבדלים בין בשר קפוא מעובד ומופשר לבשר טרי. כרגע אנחנו נמצאים בעיצומה של כתיבת תקנות סימון בשר, מהלך שיתבצע יחד עם משרד הבריאות".

תוכל להזכיר לנו מהם ההבדלים בין בשר בקר טרי, קפוא, מעובד ומופשר?

"בשר קפוא הוא בשר שמיובא לארץ ברובו מדרום אמריקה ונמכר באמצעות כמה מוצרי מדף: בשר קפוא גולמי; בשר קפוא מעובד; ובשר קפוא מופשר ומיושן.

"בשר קפוא גולמי הוא בשר שהוקפא בדרום אמריקה ונמכר בשווקים בישראל כבשר קפוא גולמי; בשר מעובד הוא בשר שהוקפא בדרום אמריקה, הופשר בישראל והוזרק לו מים, פוספטים וכימיקלים במטרה לרכבו ולשפר את מראהו. הבשר הזה מוקפא חזרה והצרכן קונה אותו כבשר קפוא מעובד; בשר קפוא מופשר הוא בשר שהוקפא בדרום אמריקה, מופשר בישראל, עובר כביכול תהליך יישון, ונמכר לצרכן כבשר מופשר מיושן. הבשר הזה מונח במקררי רשתות השיווק, לצדו של הבשר הטרי, ומטעה את הצרכן שאינו יודע להבדיל בינו לבשר טרי (ר' משמאל רשימת הבדלים).

הבשר הטרי הוא בשר שנשחט בישראל - חלקו נמכר כבשר טרי מצונן וחלקו האחר כבשר טרי מיושן. בשר טרי מיושן עובר תהליך טבעי, שנמשך כשבועיים בטמפרטורה של בין 0 ל-2 מעלות שבמהלכו פועלים אנזימים לרכיכו. בשר טרי מיושן הוא הבשר האיכותי, הבריאי והמזין ביותר על המדף.

חי את ענף הבקר

בקשריו עם מועצת הבקר חובש חיים דיין כמה כובעים - נוסף על היותו מנכ"ל אמביל, הוא עוסק בקידום מכירות בשר טרי כאחד המובילים בציבור בהטמעת יתרונותיו. תחום נוסף שחיים דיין עוסק בו הוא מלחמה בפשיעה החקלאית והקמת היחידות לפשיעה חקלאית בישראל: ארז, אלמוג ודקל. בשנים 2006-2009 ירד שיעור הפשיעה החקלאית בארץ בתחום גנבות הבקר ב-41%, כל זאת הודות לפעילות היחידות. דיין הוא חבר מושב אלעד שברמת הגולן וברשותו עדר בקר של 250 פרות.

מה קורה בתחום גידול ופיטום הבקר בארץ?

חיים: "בארץ, כולל ברשות הפלסטינית, היקף השחיטה בממוצע רב שנתי הוא כ-220,000 ראש - מתוכם כ-80,000 עגלים מיובאים מאוסטרליה וממזרח אירופה. מאוסטרליה מיובאים לארץ גזעים מעורבי הירפורד ואנגוס וגזעים מעורבי ברהמה מגזע הזבו; ממזרח אירופה - הונגריה, לטביה, ליטא וסרביה - מיובאים לארץ עגלים מגזעי הבקר לחלב, מעורבי סימנטל והולשטיין. כן קיימים בארץ כ-40,000 עגלים משלוחות עדרי הבקר לבשר במרעה מגזעי סימנטל, שרולה, לימוזין וסינפורד, ובנוסף, פרות שאינן מתאימות לייצור; כ-100,000 ראש הם משלוחת הבקר לחלב בישראל וכוללים עגלים, עגלות ופרות מגזעי ההולשטיין".

במה מתמודד עולם פיטום העגלים?

"עולם פיטום הבקר בישראל סובל מחוסר יציבות במחירים ומחשיפה לשוק החופשי של היצע וביקוש בקר. אחד המשפיעים בשנים האחרונות על חוסר היציבות בענף הוא סגירה ופתיחה של השוק בעזה. בסך הכול אנחנו מייצאים לשוק הפלסטיני כ-45,000 ראשי בקר לשנה.

"בקרב צפוי הענף להיכנס למהלך של רפורמה שאותה מוביל המשרד להגנת הסביבה. הרפורמה, שתיתמך במענקים ממשלתיים, אמורה לשפר את התנאים הסביבתיים של העגלים במפטמה ואת ההשפעה הסביבתית של המפטמות על איכות הסביבה.

"בתחום הווטרינרי, אחת הבעיות הקשות שאנו עומדים בפניהן היא כשרות הבשר ודלקות ריאות של עגלי הפיטום. בשנים האחרונות





7 סימנים לבחירת בשר

1. צבע הבשר:

מופשר - אדום
טרי - מט

2. צבע השומן:

מופשר - לבן אדמדם
טרי - לבן

3. גמישות:

מופשר - כשלוחצים חוזר
מיד למצבו ההתחלתי
טרי מיושן - חוזר למצבו
ההתחלתי באופן איטי

4. אריזה:

מופשר - על פי תקנות משרד
הבריאות יש לציין על האריזה

5. גראות:

על פי תקנות משרד הבריאות
אין להציג בשר מופשר ליד טרי

6. מחיר:

מופשר - מחירו נמוך
ממחיר בשר טרי

7. טעם:

מופשר - תפל
טרי - עסיסי וטעים



פעילות מועצת הבקר למען ענף הבקר

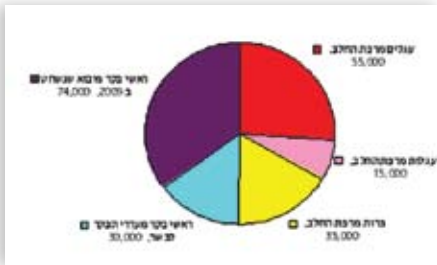
מאת: אפרי רייקין - סמנכ"ל מועצת הבקר

מצב ענף הבקר בארץ ובעולם

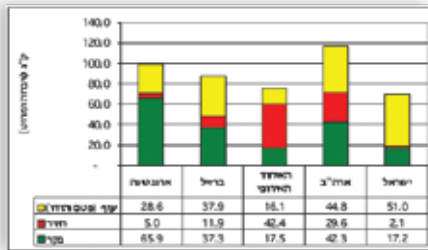
בתקופה האחרונה מתאפיין ענף הבקר בהיצע נמוך ובמחיר גבוה, זאת כתוצאה מעליית מחירי הבקר, בייחוד בארגנטינה, וירידת המלאים בשוק העולמי.

בארץ משפיעים מחירי בשר הבקר הטרי מעליית מחירי הבשר הקפוא; גם רפת החלב תורמת להיצע הנמוך ולמחיר הגבוה, וזאת בשל מספרן הנמוך של פרות היוצאות מהעדר בעקבות הקריאה לרפתנים לייצר חלב בכמויות גדולות.

להלן כמה נתונים מעניינים התפלגות היצע ראשי בקר בשנת 2009:



צריכה שנתית לנפש של בשר ממקורות שונים - אומדן 2009:



מועצת החלב תומכת בענף הבקר לבשר כדי לשמור על מקצועיות, רווחיות וכלכליות שלוחת הבשר, תוך הבטחת מגמה מתמדת של שיפור איכות ובטיחות המוצר.

פעילותה של מועצת החלב לקידום הענף נחלקת לשניים: פעילות חינוכית-הסברתית ופעילות שיווקית. בין היתר הקימה המועצה "שולחן מגדלי בקר לבשר" - פורום שעוסק בהעברת מידע וביצירת ערוצי הידברות ושיתוף פעולה בין מגדלי הבקר בארץ; המועצה מקדמת מחקרים מקצועיים בתחום פיתוח ויגודל הבקר לבשר; מעבירה מידע מקצועי למגדלים - מחירון, פרוטוקולי גידול, מידע אינטרנטי, כנס מקצועי שנתי; ומייצגת את הענף בפורומים מקצועיים - ש"ט, משרד האוצר, מנהלת השקעות, משרד הביטחון - מנהלת המעברים.

במסגרת פעילותה השיווקית מקדמת המועצה, זה 10 שנים, את בשר הבקר הטרי במסגרת "מועדון הקצבים", וזאת באמצעות דיור מקצועי, כנס שנתי, אמנת בשר טרי ויחסי ציבור. כן היא פועלת מול גורמים מקצועיים כמו רופאים, דיאטניות, אחיות, שירותי בריאות, מועדוני כושר, משרד הביטחון - צה"ל, משטרה ושב"ס. כל זאת יחד עם פעילות תדמיתית שוטפת להעצמת תדמית הבשר הטרי. תחום נוסף שהמועצה נותנת לו יד הוא המלחמה בפשיעה החקלאית.

בעתיד מתכוונת המועצה לפעול להסדרת כליו פגרים, תוך שימוש ויעול התשתיות הקיימות לענף החלב; ולהסדרת סביבתית של המפסמות, כל זאת יחד עם המשך הפעילות והרחבתה.



האביב קרב ובא, איתו רב אושר ושמחה...

חשבנו שהוא לא יגיע, אך על אף מיעוט הגשמים, החורף כבר כמעט מאחורינו והאביב החל לצוץ לו בין העננים. אז לקראתו, ולקראת החגים שבאים איתו, כמה המלצות להכנת סטייק עסיסי וטוב מאת: רפי אהרונוביץ'



בתבשיל צוואר עגל עם שזיפים תפוזים ושיני שום

באדיבות: אלרן גולדשטיין - השף והבעלים "המעדניה של גולדשטיין"

רכיבים:

3 ק"ג צוואר עגל נקי משומן וגידים

למרינדה:

½ ליטר מים

½ ליטר מיץ תפוזים

קליפות מחצי תפוז (החלק הצהוב)

6 כפות סויה

¼ כפית בהרט

1 כפית סומאק

2 כפות סוכר חום

אופן ההכנה:

משרים את הבשר במרינדה למשך לילה שלם לפחות. מוציאים יום למחרת את נתח הבשר מנוזל ההשריה ומתבלים בפלפל שחור גרוס.

צורבים את גוש הבשר במחבת משומנת קלות על חום בינוני מכל צדיו, מעבירים אותו לתבנית צלייה עמוקה.

שופכים את כל נוזלי ההשריה אל התבנית ומכסים היטב בנייר כסף.

צולים בתנור בחום של 220 כ-20 דקות, ממניכים ל-180 מעלות וצולים במשך שעותים וחצי או עד לריכוך הבשר.

בחצי שעה האחרונה של הצלייה מכניסים:

2 גזרים חתוכים לקוביות

15 שזיפים מיובשים

10 שיני שום קלופות לתוך התבשיל.

יש אפשרות לקרר את נתח הבשר במקרר לאחר הצלייה ולחתוך למנות.

לפני ההגשה מחזירים את נתחי הבשר אל הרוטב. אפשר גם להגיש אותו בשלמותו ולחתוך על השולחן.

בתיאבון!

המעדניה של גולדשטיין - לוי אשכול 201, צומת סביון, 03-5330304.

לקראת חגי האביב שלפנינו, כמה המלצות לצליית נתחי בשר חגיגית בתנור. ראשית - כדי לצלות נכון יש לקחת את הזמן ולצלות בחום נמוך. היתרונות - הבשר לא מתקלקל, לא יוצא אדום מדי ולא מצריך ידע נרחב ברזי הקולינריה. צליית בשר בתנור מצריכה למעשה רק שני דברים: נתח מתאים והכנה מתאימה.

עם זאת, על מנת שהנתחים יחיו בשלום בתנור זמן רב בחום נמוך, ולא ייצאו מעולפים, הם זקוקים לאחד משני דברים: לשומן הטבעי שלהם (אפשר גם שומן מוסף) או לרקמות החיבור - אלה שמרגישות כמו ג'לטין בפה.

להלן רשימת נתחים המתאימים לצלייה בתנור:

צלי כתף - אותו מספר 5 המיתולוגי, הנגיש, שבאמצעו רקמת חיבור המשחררת מעין ג'לטין בזמן הבישול ושומרת עליו עסיסי ואכיל עד לסיום.

שפיץ צ'ך - ידוע גם כפקיניה. נתח אחורי, מצטיין בשכבת שומן עליונה שעליה אפשר אפילו לחרוץ ריבועי שתי וערב עם סכין חדה, וגם הוא מתאים במיוחד.

אנטריקוט - כן, גם אנטריקוט, בייחוד הצד הקרוב לצוואר. הוא יוצא שונה לגמרי מרוסטיבף - רוד ועם מרקם שונה לחלוטין.

שפונדרה - נתח מהצלעות שכדאי לפרוס לאורך, דוגמת יוצאי דרום אמריקה, או לבקש מהקצב לחרוץ צלע צלע על מנת להקל על הפריסה. גם טלה יצלח למשימה:

צוואר טלה - בנתח אחד שבטח יתפרק בזמן הבישול הארוך או פרוס לנתחים עבים. יוצא מעולה.

כתף טלה - כתף שלמה תצא נפלא והבשר ייפרד מעצמו מהעצם, עם סכין ומזלג.

שוק טלה - אבל אז צריך להוסיף מעט שומן טלה מלמעלה או כמה צלעות מחזה הטלה מעל השוק, על מנת למנוע התייבשות. בטוח שתיהנו!





מועצת הבקר

בנושא:
"בשר לכל אירוע"

הזמנה

לכנס מועדון הקצבים השנתי 2011

הכנס ייערך ביום ראשון, כ"א באדר ב' תשע"א, 27 במרץ 2011
במרכז הכנסים, מלון דן פנורמה, קיפמן 10 תל אביב

האירוע מיועד לקצבים בלבד

עלות: 75 ₪ לאדם (בתשלום מראש)

למשלמים ביום האירוע: 100 ₪ לאדם

לפרטים והרשמה נא להתקשר לטלפון:

09-8307011

או למלא את טופס ההרשמה בגב ההזמנה ולהעבירו

באמצעות פקס: **09-8307001**

מספר המקומות מוגבל



האירוע בחסות:

בתוכנית:

17:00-16:30

התכנסות וכיבוד קל

19:00-17:00

ארבע סדנאות בישול בשר בקר טרי:

בישול יומימי, בישול גורמה, בישול חגיגי, על האש

בהנחיית השפים המובילים:

מיקי ניר, אבי שטייניץ, גלי ברמן ואופיר קדם

19:30-19:00

ענף בשר הבקר הטרי בישראל- אתגרי העשור הבא,

אפרי רייקין - סמנכ"ל מועצת הבקר

21:30-19:30

ארוחת ערב חגיגית + הרצאת אורח

קו לקצב

03-5164574

www.meat.org.il

כל המעוניין לקבל חומרי הסברה לאטליז ולקצבייה, כמו: פוסטר נתחים חדש,

מתכונים וכו', מוזמן לפנות ל"קו לקצב" 03-5164574

גיליון 33 מרס 2011

מועצת הבקר