

מרים שונים. שנים רבות לאחר מכן גילו באפריקה את סגולותיה של הנושפת והחלו מתיכים, רוקעים ומשחזים כלי מלחן ציד. עלותם היתה גבוהה עד מאוד ובדרום היו בקיאים במלאכה, ולכן סבינים לא היו באזורי שטחים כלי. עם היכולת לברוד כרול, להחיד ולצקת תבניות של כלים הפכו הסבינים למוקדים ולשימשיים יותר, אך אבי - ה"ח" ותיבה הולורה שחוק את הכלים עד ריק. שנים יעברו עד להמצאתה של מלחת אליהו ולשנושנה של תעשיית הסבינים כפי שאנו מכירים היום.

### מה זה סכין שף?

סכין שף היא סכין גדולה ורכה מבליתי. היא משמשת לחדוד, לקיצוץ, לפריסה ולקלות. שימוש בסכין שף דורש מיומנות ולוקח זמן מה עד שמסתגלים מיומנות כזו. מבנהו של הלהב הארוך והרחב דורש תנועה שונה לגמרי מהתנועה האופיינית לשימוש בסכין קטן ביתי. תלמידי בישול גורשים לקצוץ ולהחדד שעת רבות כדי להתרגל לסכין השף וברי שלשות הישב בכישרון הסכין.

סכין שף היא הכלי האישי החשוב ביותר במטבח. כעשרים שנה היא המשכה הסבכי של ימינו. היא התבססה היורד שאני עונדת על יד זו. אצבעותיי ולשפת את הקט בנימוחות שגרתיות ויומיומיות. תנועת היחדור טבועה בורזתי והיא נעה במיומנות נחושה. אני חותכת, קוצצת, כותשת, שוטפת, מייבשת ומאחזת בעיונות - ובכבוד. זה לא היה עניין של מה בכך למצוא את האחד. כיום לעירי מנגנון יוקר יש לסכין השף מידות, היא עשויה מתכתיים שונים ומשקלו משתנה מסוג לסוג. התאמתו את גודלה של הסכין לגובה, לכובד, משקלה ולחוזק מפרקי ידי העובדת. המותג בסכין 10 אינץ' ארוך להב אך התבדלת: 163 סנטימטר שריו לא העליתי לאלף את אורכו. אני ממוצעת, כך רצה הגורל, וסכין 8 אינץ' נבחר.

מיששתי, ליטפתי, חשתי וניסיתי קטן, קטן, סטיק, מנסוגת מתבוננת ופלדה. בחרתי בפרץ רירי מניסוקה פראי וירית הסכין הראשונה שלי היתה מצוץ. התחושה הקרמונית היתה לי נעימה וליחותה אחי שנים רבות. לאחרונה הספתי שני סבינים חריטים אל שולחן העבודה, האחד יפני מפרק ציוניסט עשוי פלדה יפוקה והשני אירופי מצודר בעל ידית מלטטסיק קטנה ונחלה להללא.

אז אכן, אני לא איהיה של סכין אחת. עם השנים אספתי לי תפילה, וכי איוו איהיה מתמסרת תכופים אחריי והנה המישהם מנוחים על קרש העץ הגדול. מתיבקים באור השמש הבהיר, להבם רח ומנגנץ. אל התמישה שאני מכירה הספתי עוד שלושה ואני גורדת בפעם הראשונה להתבונן בהם בעין בוחנת, מודדת ובודקת. אני מבקשת להמריד אתי, כוח שוקנים פעם אחת ומתאכזבים בו ממבט ראשון.

הבחירה קשה. בעיקר כי אין סכין אחד שיחאיים למלכל. עבור הבשלת הידוב והמתחיל תתאים סכין אחי. למי שכבר יש לו ניסיון רב בסבי כח אין ספק שיש סכין ברום מקצועי יתאים סכין אחי, ומכאן, מי שכבר בטוחה במקצוע והתקשרות הדרדשות שלו שונת.

על, קן, כשברקתי ניסיתי להתייחס לכך ולי תאיר את התרשמותם מכל סכין אך גם לתאיים אותו למי ששלרתי הוא יתאים ביותר.

### איך בוחרים סכין?

1. יש להתאים את אורך הסכין לגובה ולי מבנה הגוף של המשתמש.
2. יש להתאים את משקל הסכין לנחות המי שתמש: לא תמיד סכין קל יהיה נוח לעבודה, ולהפך.
3. כדאי לבחור ידית נוחה לאחיזה. יש היום ידיות מתכתיים שונים ובעיצובים רבים.
4. כדאי להתעקב על המודרן, שכן סכין טוב מחזיק מעמד שנים רבות. אין צורך לקנות את היקר ביותר אבל כדאי להשקיע ולא לקנות סכין זול שסיים את הקריירה מור מדי.

**צרכנות היום**  
מדור צרכנות מורחב



מונדאל 2014 - מדריך לחבילות, לכרטיסים ולמלונות \* עמ' 30



בדק בית - מוצרים חדשים על המדף, מה לקנות ועל מה לוותר \* עמ' 33



רוצים להיות מאסטר שפים? כך תבחרו את הסכין הנכון



# קרב סבינים

חוכניות הבישול שמציפות את כל הערוצים הפכו את כולנו לשפים חובבים • וכל שף חייב סכין • מאיה דרין לקחה 8 סבינים שף לבדיקה: חתכה, קילפה, קצצה ופרסה וגם הציצה בתג המחיר כדי לקבוע איזה סכין הכי מתאים לכם • יש גם מתכון

טראמאטניה קלאסיקה מסורתית מהשולחן הרשף



הסכין שמוצאו מהסנטגוניים ביותר התגלה כסכין מסורתית מאוד במזרח התיכון. היא חובבת של התואר הוא חד, מדויק ויעיל. אחיזה קלאסית ונוחה וביצוע טובים מאוד. עכשית, כשמחזירי כח אטרוסקי, מומלץ להתרשם בסכין השף הבריטלי הראשון בישראל

להשיג באולם התנועה של כרמל וירוק

מחיר: 380 ש"ח (בנוסף 190 ש"ח)

### מאיה דרין | צילומים: לירון אלמגו

ני מחפשת על סבינת ספרי הבישול העמוסה לעינייה את המדריך לשף המקצועי. ספר כסוף ועב כרס. מניחה על שולחן העבודה ות ענת בכל מבר משקלו הרדוד ומעלה ענן אבק קל. הרבה זמן שלא עילעלתי בין רפיו חום מוליכים בין אצבעותיי ומשיכים את תשומת ליבי אל הכתוב, המצולם והמתבסל התח מריסו.

אני מחפשת את התנוחת הביסויות לשימוש בסכין שף. וכשתפתח המכילה המבוקשת צופת מילה ועתירת טעמים והמלונות, עיני נוחת על משפט בה פשוט ומסביר. יש להשתמש בסכין השף בכבוד ואכן, זה הכלל הראשון שצריך לומר לפני שמתחילים בכלל לריר על סבינים.

### קצת היסטוריה

אכן מסורתית, צדף משגן האפילו עמדת של חית שרששוו להלחך - אלה היו הסבינים הראשונים. האדם הקדמון בחרו תשייתו והל יעב סבינים מור