



המומחים של **שמריה'** מגלים לנו כמה סודות על הפטריה הזאת שעושה רק טוב למאפים שלנו:

- שמרים מוגדרים כפטרייה חד תאית. הם מיקרואורגניזמים שניתן לראותם רק באמצעות מיקרוסקופ. בטיפת שמרים אחת יש כמאה מיליון תאים.
- את השמרים לא מייצרים אלא מגדלים. תהליך גידול השמרים מתחיל בטיפת שמרים אחת, במשקל של כ-1 גרם, שמוכנסת למבחנת מעבדה יחד עם תמיסת מזון מועשרת. לאחר יממה אחת המבחנה מתמלאת בשמרים והשמרים מועברים לכלי גידול גדולים יותר. מיום ליום מועברים השמרים לכלי גידול גדולים יותר ויותר
- השף קונדיטורים באירופה ובארץ משתמשים רק בשמרים טריים. גם המאפיות התעשייתיות בארץ משתמשות רק בשמרים טריים, המעניקים למאפה את המרקם, הטעם והריח, הכל כך יחודיים ואיכותיים.
- שמרים יבשים אינם מיוצרים בישראל ומגיעים אלינו בעיקר מטורקיה ומסין.
- שמרים יבשים עוברים תהליך של ייבוש ומכילים תוספי מזון (סימון E).

# מנת פתיחה



## מאסטר סלייסר: המאסטרו של המטבח

גילוי נאות: אחד המאכלים הערבים ביותר לחיכי הוא סלט ירקות, אבל כזה שכולל הכל, לא רק עגבניות, מלפפונים ובצל (כי את שאר הירקות לא היה לי כח לחתוך). סלט עשיר הכולל גזר, קולרבי, צנון, כרוב סגול, כרוב לבן ופלפלים, הוא לא רק חגיגה לעיניים ולחך, אלא גם זוכה פרס ישראל בשמירה על כלל האצבע - חמישה צבעים ביום! אז אודה, וגם קצת אבוש, אין לי זמן או כח או סבלנות או מה שלא יהיה, להקדיש זמן להכנת סלט ירקות עשיר כל בוקר או כל ערב.

הכל השתנה כשגיליתי את **מאסטר סלייסר**. חלף שבוע מאז והוא הפך להיות כוכב המטבח אצלנו.

למעשה זהו מעבד המזון המתקדם בעולם, ולא, הוא אינו פועל על חשמל, אבל נותן תוצאות מדהימות. חלפו ממש דקות בודדות מרגע שהוחלט לנסות להכין סלט ועד שקערת הסלט הונחה על השולחן אחר כבוד (שליפה מהמקרר, שטיפה יסודית, חתוך כל ירק לחצי, סגירת המכסה, כמה סיבובים של הידית ו... זהו, יש לנו סלט חתוך גס או דק, תלוי במספר הסיבובים!) ואתם יודעים מה אפילו אין צורך להעביר את הסלט לכלי אחר, הוספתי קצת שמן זית, תיבלתי והרגשתי כמו סמל התזונה הנכונה.

יש עוד יתרון גדול למכשיר הזה - הילדים נהנים להכין לעצמם סלט בקומבינציות שונות (אבל רק מבוגרים מכניסים את הסכין הבנויה כשלושה סכינים מדורגים כי מדובר בסכינים חדות מאד.

מאז נחת המאסטר סלייסר על שיש ביתנו איננו מפסיקים להעמיד אותו בפני אתגרים ולנסות את נפלאותיו. קצצנו בעזרתו עשבי תיבול ואחר ייבשנו אותם בעזרת המתקן לייבוש חסה ועשבי תיבול המצורף לו. קיבלנו עשבי תיבול קצוצים יפה אך לא מרוסקים.

הקצפנו בעזרתו שמנת מתוקה, הכנו טחינה תוך שניות וגם רוטב אלף האיים, ריסקנו עגבניות רכות לסלט ערבי (ואפשר גם לשקשוקה), הכנו ערמת בצל מרשימה לצורך אידוי ולא נאלצנו לדמוע תוך כדי, קצצנו דק גזר, תפוחי אדמה וקישואים, הוספנו ביצים, שמן קצת קמח ותבלינים ואחרי שעה בתנור קיבלנו פשטידה מעולה. עכשיו, עלינו לרכוש אחד נוסף למטרות בשריות כי מאסטר סלייסר יודע גם לטחון דגים ובשרים.

ועוד כמה ציונים לשבח: המאסטר סלייסר עשוי מפולי קרבונט - קל מאד לניקוי. על המכסה של המאסטר סלייסר נמצא חלק שבעזרתו ניתן להפריד את הביצה - בין החלמון וחלבון. אני גם שפכתי דרכו את מיץ הלימון לטחינה. לבסיס יש רגליות של וואקום שנדבקות על השיש ומופרדות ממנו בעזרת לחיצה קלה עליהם.

**ובכמה מילים: המכשיר קיבל ציון 10 בסולם שביעות הרצון של כל המשפחה.**