



כך מכינים את הצ'יפס הכי טוב בעולם

מירב סריג, 05/11/2020, מגזין על השולחן.

אייל שני מסביר : "מה שגורם לאוכל להיחשב לאוכל עילי הוא גם מה שגורם לצ'יפס להיות עילי, בנומה, כש 40 טבחים עובדים על צלחת אחת שעולה בסופו של דבר 120 יורו זה נראה הגיוני, אבל אותה עבודה שיש על הצלחת הזאת יש גם על צ'יפס טוב. למה? ראשית, כי צריך לקלף אותו ולפסל אותו ביד – כל תפוחי האדמה צריכים לקבל תשומת לב; תהיה לזה משמעות בטעם. אחר כך צריך לחתוך את תפוחי האדמה למלבנים בגודל נכון, כך שהפרופורציה בין המעטפת הפריכה למלית הנימוחה תהיה מיטבית. אחר כך צריך לחלוט אותם, לייבש אותם, לטגן אותם, לייבש אותם ושוב לטגן מדובר בהמון עבודה בשביל שקית צ'יפס, לא מקבלים על זה את המחיר הראוי, לא את ההערכה הראויה והוא לא נחשב אוכל ענק. אבל אין אוכל שהוא לא אוכל ענק, השאלה היא איך מתייחסים אליו".

יש תפוחי אדמה עשירים בסוכר ויש שעשירים בעמילן. הסוכריים מלאים בטעם, אבל הם לא יניבו צ'יפס פריך. לעמילניים (שהם יבשים יותר) יש מעט טעם אבל בטיגון הם מקבלים מעין מעטפת זגוגית מתפצחת, ובפנים הם נותרים עם מרקם קרמי, מעין פירה. מדע ההכלאות פיתח זנים שהם גם וגם – כאלה שיש בהם סוכר והם גם בעלי תכולת עמילן גבוהה. כשאתם מכינים צ'יפס חפשו את הזנים הבאים: באטר, דזירה, מאריס פיפר ומוצרט הגדלים באדמות הנגב המערבי, נחשבות לטובות בעולם לגידול תפוחי אדמה.

צ'יפס דק, כשהוא מגיע בערימה גדולה, הוא מפתה מאוד, בעיקר כי יש לנו תשוקה קדמונית, אבולוציונית, לפיצוח, אנחנו אוהבים קראנצ'יות. אך האם זה נכון לצ'יפס? לא בהכרח. זה כמו להגיד: למה לאכול את כל הלחם, בואו תמכרו רק את הקשה שלו, אבל הקשה של הלחם, נהדר ככל שיהיה, נהדר עוד יותר בזכות מה שמוליך אליו, בזכות המרקם שמתנגד לו. עם צ'יפס זה אותו הדבר: רק עם תפוחי אדמה עמילניים אפשר להגיע למרקם פנימי נימוח ונפלא ורק צורה מלבנית (של מעין פוטטו) – בעלת שטח פנים רחב יחסית ועובי של כ-1 ס"מ לפחות – יכולה להפיק את האפקט הזה של הזגוגית המתפצחת מבחוץ והנימוחות הפראית מבפנים. זה בעצם צ'יפס עם ממד של סטייק – ושום דבר לא יכול להחליף סטייק.

לא אני המצאתי את שיטת שלושת השלבים, אבל אימצתי אותה מהבלגים: קולפים את תפוח האדמה, חותכים למלבנים, חולטים במי מלח לדרגת מדיום ומסדרים על מגש מרופד בנייר סופג במרווחים. מכניסים למקרר לייבוש וקירור; הייבוש הוא שיוצר את הקריספיות. לאחר מכן מכניסים לצ'יפסר לסיר לטיגון ראשון עד לשקיפות, לא



להזהבה, ואז שוב מכניסים למקרר לקירור מוחלט ושוב לצ'יפסר, לטיגון שני עד צבע סופי – בלונד שלא מגיע מהמעטפת, אלא מבפנים. מתי הצ'יפס מוכן? כשהוא מזהיב ומקבל מעין קרום יבש ופריך. מוציאים בעזרת כף מחוררת אל מגש רחב או תבנית מרופדת בנייר סופג, זורים מעל מלח ואוכלים.

ענו על השאלות הבאות :

1. מהו סוג הטקסט ?

א. מידעי ב. טיעוני ג. שימושי ד. היצני



2. מה הכוונה "אוכל עילי" בשורה מס' 1?

- א. אוכל חמוץ מתוק.
- ב. אוכל משובח וטעים, ברמה גבוהה.
- ג. אוכל המוגש רק במסעדות גורמה עם 3 כוכבי מישלן.
- ד. אוכל פיקנטי.

3. מה פירוש המילה "פרפורציה" בשורה מס' 6?

א. שטח ב. תיבול ג. טיגון ד. יחס

4. אתרו בפסקה הראשונה 5 שמות פועל, כתבו במקום המתאים בטבלה, וכתבו

ליד כל שם פועל שם פעולה :

שם פועל	שם פעולה

5. מצאו בפסקה ראשונה מילים נרדפות למילים הבאות :

א. רכה - _____ ב. קריספי - _____
ג. צודק, הוגן - _____ ד. להשרות - _____



6. ניתן לחלק את פסקאות 2-4 לנושאים שונים, כתבו מהו הנושא של כל פסקה, תוכל להיעזר ברשימת הנושאים המופיעה מתחת לטבלה -

מס' פסקה	נושא
2	
3	
4	



רשימת נושאים :

- א. פריכות - שיטת שלושת השלבים.
- ב. זנים של תפוחי אדמה.
- ג. מסעדות שמגישות צ'יפס איכותי.
- ד. צורה וגודל תפוחי האדמה.
- ה. מקומות בארץ ובעולם שמגדלים תפוחי אדמה איכותיים.

7. איזה סוג של תפוחי אדמה ממליץ אייל שני להשתמש כדי להכין צ'יפס פריך?

Potato.



- א. תפוחי אדמה עשירים בסוכר.
- ב. תפוחי אדמה עשירים בעמילן.
- ג. תפוחי אדמה עשירים בסוכר ובעמילן.
- ד. תפוחי אדמה מופחתי בסוכר ובעמילן.

8. היכן מגדלים את תפוחי האדמה הטובים בעולם ?

- א. הולנד ב. גליל ג. בלגיה ד. נגב מערבי

9. לדברי אייל שני מה הם שני התנאים לקבלת צ'יפס נימוח ?

- א. _____
- ב. _____



10. מהו סדר הפעולות בשיטת שלושת השלבים ?

- א. קולפים - חותכים - חולטים - מטגנים - מייבשים - מקררים - מטגנים.
ב. קולפים - חותכים - חולטים - מייבשים - מטגנים - מקררים - מטגנים.
ג. קולפים - חותכים - מייבשים - מטגנים - חולטים - מקררים - מטגנים.
ד. קולפים - חותכים - מייבשים - חולטים - מטגנים - מקררים - מטגנים.

11. מי המדינה שהמציאה את שיטת שלושת השלבים ?

- א. הולנד ב. בלגיה ג. ישראל ד. ארצות הברית

12. לפניכם צירופים, מיינו אותם למקום המתאים בטבלה :

שקית צ'יפס, צ'יפס פריך, נייר סופג, מי מלח, מחיר ראוי, תפוחי אדמה, נגב מערבי, מרקם קרמי, תכולת עמילן, צורה מלבנית, שטח פנים, סיר טיגון.

צירוף שם ותוארו	צירוף סמיכות

13. לפניכם משפטים בהם מודגש פועל, כתבו את המשפטים בציווי :

א. קולפים את תפוח האדמה, חותכים למלבנים -

ב. חולטים את תפוחי האדמה במי מלח ומסדרים על מגש מרופד -

ג. מכניסים למקרר לייבוש וקירור -





ד. מטגנים בצ'יפס ומקררים -

ה. מוציאים בעזרת כף מחוררת אל מגש רחב או תבנית מרופדת -

ו. זורים מעל מלח ואוכלים -

14. לפניכם משפטים ובהם מודגשת מילה, כתבו מה תפקידה התחבירי של

המילה המודגשת - שם עצם, שם תואר, פועל או שם פועל.

א. צ'יפס בשיטת שלושת השלבים מטוגן פעמיים -

ב. ניתן לטגן צ'יפס בצ'יפסר או בסיר -

ג. צ'יפס אפוי עדיף על צ'יפס מטוגן -

ד. סיר טיגון ניתן להשיג בחנויות לכלי בית -

ה. במסעדות עוזרי טבח מטגנים את הצ'יפס ולא השף -

15. לפניכם משפטים שונים, כתבו עובדה או דעה ליד כל משפט:

א. קיימים מגוון זנים של תפוחי אדמה לצרכים שונים - אפייה, טיגון, בישול -

ב. מומלץ להכין צ'יפס אפוי ולא צ'יפס מטוגן -

ג. צ'יפס שמכינים בבית טעים יותר מצ'יפס שמכינים ברשתות מזון מהיר -

ד. שיטת שלושת השלבים נוסדה בבליה -

ה. צ'יפס עם קטשופ טעים יותר מצ'יפס ברוטב אלף האיים -



שרית לסט

Potato.

