



המלצת השף

ריבות

◀



מילון מונחים של ריבה

ריבה: מכילה מיץ פירות וגם חתיכות פרי (או ירק). ישנם ספרי בישול המגדירים את המילה "ריבה" כמחית פירות או ירקות מבושלים וקרושים. ריבת פירות עשויה מפירות (או מירקות) שהוכנו ונשמרו באחסון זמן רב. הכנת שימורי פירות בסגנון המסורתי כרוכה בשימוש בפקטין כגורם מקריש, אבל ניתן גם להשתמש בסוכר או בדבש.

קונפיטורה: המילה במקורה בצרפתית היא "קונפי", שפירושו "לשמור". בדרך כלל היא מתייחסת לשמירת בשר או עוף, אולם המונח יכול גם להתייחס לפירות או לירקות מתובלים ומבושלים עם דבש או עם סוכר עד שהם מקבלים מרקם ריבתי. קונפיטורות מתובלות כאלו שהוכנו עם שום או עם עגבניות עשויות להכיל שמן מתובל כמו שמן זית כתית כגורם השימור.

קונסרב: הינו ריבת פירות מבושלים בסוכר. לעתים קרובות, הכנת קונסרבים יכולה להיות יותר מסובכת מאשר הכנת ריבה סטנדרטית, משום שבישול תערובת הסוכר החם היא עניין עדין. חייבים לבשלה מספיק זמן כדי להפיק את הטעם מהפרי ולאפשר לסוכר לחדור לתוך הפרי. עם זאת, יש להיזהר מבישול יתר של הפירות שיגרום לפירוקם או להפיכתם לנוזלים. אפשר להשיג את אותן התוצאות על ידי פיזור סוכר יבש מעל הפירות הטריים ולהשאתם למשך מספר שעות כדי שהסוכר ייספג לתוך הפרי. אחר כך, מחממים את הפרי רק עד להקרשה. כתוצאה מבישול מינימאלי זה, פירות מסוימים אינם מתאימים להכנת קונסרבים. הם דורשים בישול ארוך יותר בגלל קליפתם העבה במיוחד.

בשל הבישול הקצר יחסית, הפירות לא יפרישו הרבה פקטין, ובגלל זה, קונסרבים (במיוחד קונסרבים תוצרת בית) עשויים להיות מעט דלילים יותר מריבות אחרות.

קריש פירות: ציפוי לקינוח או ממרח, עשוי בדרך כלל עם לימון, ליים, תפוזים או פטל. המרכיבים הבסיסיים כוללים חלמונים מוקצפים, סוכר, מיץ פירות וגרודת פרי הדר שהתבשלו בעדינות יחד עד שהתעבבו. אחרי שהתערובת מתקררת, נוצר ממרח רך וחלק שטעמו חזק. מתכונים מסוימים כוללים גם חלבוני ביצה ו/או חמאה.

מרמלאדה: ריבה עשויה מפרי הדר: בדרך כלל מתפוזים, אך ישנה גם ריבת בצל, המוסיפה טעם מיוחד לבישולים פיקאנטיים. מרמלאדה מכילה גם פרוסות או חתיכות קליפת פרי שמבושלות במיץ פירות ובמים עד שהן מתרככות. לפעמים "מרמלאדה" מתוארת כ"ריבה עם קליפת פרי".

השף השף יוחנן למביאסי // צילומים: דניאל לילה // סטיילינג: נועה קנריק

המוזן סיבות לעשות ריבות

לא משנה באיזו עונה אנחנו עומדות כרגע כי לכל עונה יש את הפרי המאד מיוחד לה. זמן, זול ותמיד מאד בריא. מה יותר מתבקש מלעשות ממנו ריבה שתשאיר את טעמה המתוק.

מה נעשה עם הריבה? דבר ראשון, נאכל. כן, ככה, בכפית. מי אמר ששוקולד יותר טוב? כשמתחשק משהו מתוק וטעים כפית אחת תספיק לחמם את הלב. אפשר כמובן גם למרוח על קרקרים או על פרוסת לחם טריה או אולי טוסט יבש לפי טעמכם (והכי יפה לשדך בין הכתבה של לאה ברזל על לחמים טריים ובין הריבות הללו שכאן...)

אפשר כמובן להשתמש בריבות להכנת עוגות ואפילו לבישול. צינצנת ריבה היא מתנה נהדרת לכל ארוח ולכל מקום שאתם הולכים אליו. ובל נשכח שכתבה זו מופיעה בחודש אדר אלף, ומה יותר נעים מלהתחיל כבר לחשוב על משלוחי מנות מתאימים עם צנצנת ריבה תוצרת בית. לא יקר וכל כך מחמם לבבות!



קונפיטורה פלפל אדום, חצילים ושום

החומרים:

- 1 קילו פלפל אדום קלוי
- 1 חציל גדול, מקולף וחתוך לחתיכות בגודל 3 ס"מ
- 4 שיני שום גדולות, כתושות
- 4 כוסות עגבניות משומרות שלמות במיץ, מסוננות וחתוכות גס
- 1 כוס שמן זית כתית
- 2 כפות דבש
- 3/4 כפית מלח
- 1/2 כפית פלפל אדום חריף גרוס

אופן ההכנה:

חותכים את הפלפלים לחתיכות בגודל 2 ס"מ ומכניסים לסיר גדול. מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים. מבשלים על אש קטנה למשך שעה. מכניסים לצנצנות ריבה וסוגרים היטב. שומרים בקירור.

ריבת עגבניות, תפוחים ורוזמרין

החומרים:

- 1 קילו עגבניות בשלות
- 650 גרם תפוחים אדומים
- 800 גרם סוכר
- מיץ מלימון אחד
- 10 ענפי רוזמרין

אופן ההכנה:

חולטים את העגבניות במים רותחים - מקררים במי קרח. קולפים את העגבניות וחותכים לרבעים. מסירים גרעינים ומעבירים דרך מסננת דקה כדי להסיר נוזלים מיותרים. קולפים וחוצים את התפוחים. מסירים את ליבת הפרי ופורסים דק. מכניסים את העגבניות, התפוחים, הסוכר, מיץ הלימון והרוזמרין לסיר עמוק. מביאים לרתיחה. מסירים מהאש ושופכים לתוך קערה. מכסים בנייר אפיה ומקררים למשך הלילה. למחרת, מעבירים את התערובת דרך מסננת. מרתיחים, מסירים את הקצף וממשיכים לבשל על אש גבוהה. מבשלים עד שימדחום סוכריות מעיד על טמפרטורה של 105 מעלות. מוסיפים את העגבניות, התפוחים והרוזמרין. שוב מביאים לרתיחה על חום גבוה, מסירים את הקצף וממשיכים להרתח למשך 5 דקות. בוחשים מידי פעם בעדינות. בודקים אם הריבה נקרשת. מכניסים לצנצנות וסוגרים היטב. מאחסנים במקרר או במקפיא.



ריבת תותים

החומרים:

- 2.5 קילו תותים
- 1.3 ליטר מיץ חמוצית
- 240 גרם סוכר

אופן ההכנה:

יש להשתמש בתותים בשלים מאוד אך מוצקים. יש לבדוק היטב את התותים בשל חשש תולעים (ניתן לברר על בדיקה הילכתית בספריו של הרב ויא). מסירים את הגבעולים וחלק מבשר הפרי. ממסים את הסוכר במיץ החמוציות. מוסיפים את התותים. מבשלים את התותים ואת המיץ על אש נמוכה לחצי שעה. מסירים בעדינות את הקצף העולה. מערבבים את הריבה רק כדי למנוע הדבקות לתחתית הסיר. יש לערבב בעדינות כדי שהתותים ישמרו שלמים עד כמה שאפשר. אחרי שהריבה מתקררת, מכניסים אותה לצנצנות וסוגרים. שומרים בקירור.



ריבת פירות עשוייה מפירות (או מירקות) שהוכנו ונשמרו באחסון זמן רב.



♦ אם ברצונך להכין ריבה, קונפיטורה או מרמלאדה טבעיות, ודאי תרצי להכין פקטין משלך. פקטין הינו חומר טבעי (פוליסקריד) הנמצא בפירות יער, בתפוחים ובפירות אחרים. בעת חימומו יחד עם סוכר, גורם הוא להתעבות האופיינית של הריבות. בימים עברו, סבתא שלך כנראה לא השתמשה בפקטין מסחרי כשרצתה לשמר פירות זמינים כריבה. במקום זה היא עמדה ליד סיר רותח ובחשה ובחשה ואפילו נכוותה מהריבה החמה. בצורה הזאת, כל הויטמינים ברחו מהסיר עד שסוף סוף הריבה התעבתה. אבל היו נשים שידעו להכין פקטין מתפוחים, והריבה שלהן הסמיכה יותר מהר והפירות ספגו פחות סוכר!

הכנת שימורי פירות בסגנון המסורתי כרוכה בשימוש בפקטין כגורם מקריש, אבל ניתן גם להשתמש בסוכר או בדבש



פקטין תפוחים ירוקים

החומרים:

1.5 קילו תפוחים ירוקים חמוצים (גראנד)
4 כוסות מים
2 כפות מיץ לימון

אופן ההכנה:

שוטפים את התפוחים מותרים את קליפתם. חותכים לחתיכות ומכניסים לסיר. מוסיפים מים ומיץ לימון ומביאים לרתיחה. ממשיכים לבשל עד שהתערובת מצטמצמת כמעט בחצי (בערך 30-45 דקות). מסננים דרך בד ערבי, פילטר קפה או שקית מיוחדת לריבה. מביאים את המיץ לרתיחה ומבשלים עוד 20 דקות. שופכים לתוך צנצנות סטריליות וסוגרים היטב. מאחסנים במקרר או במקפיא.

בכמה פקטין להשתמש?

זוהי שאלה קשה, וקצת קשה לענות עליה. כמות הפקטין בכל פרי משתנה מאוד – אפילו באותה עונה. לכן כל מה שאוכל ליעץ בקשר לכמות הפקטין הביתי – לא יועיל כלל. הנה הנוסחה הנכונה לפקטין שלכם:

כמה פקטין ישנו בפירות שבהם את משתמשת לייצור הריבה?

כמו שכתבנו, יש פירות עם הרבה פקטין וכאלה עם פחות. למשל, אם את מכינה ריבת תותים, תצטרכי להשתמש ביותר פקטין, מכל סוג שהוא, מאשר בהכנת ריבת פטל, כי הפטל מכיל יותר פקטין מאשר התותים.

מה היא מידת בשלות הפירות?

בדרך כלל, פרי בשל דורש פחות פקטין מאשר פרי שאינו בשל.

מה מידת הריכוז של הפקטין הביתי?

אף אחד אינו יכול לדעת או לקבוע – חוץ ממך. את – היצרנית ואת זו האחראית על קו הייצור ועל טיב האיכות. לכן רק את יכולה לדעת בכמה פקטין להשתמש – וזהו עניין של ניסיון.

בדקי גם

כשאת מוכנה למלא את הצנצנות, הוציאי כף אחת מהריבה. החזיקי קוביית קרח תחת החלק התחתון של הכף כדי לקרר את הריבה. אם מידת הקרישה היא לטעמך – את יכולה למלא את הצנצנות ולאטום אותן. אם הריבה בכפית אינה נקרשת, הוסיפי עוד כוס סוכר, 1/4 כוס מיץ לימון ועוד פקטין. התביאי לרתיחה מלאה במשך דקה, ובדקי שוב.



ציפוי לקינוח או ממרח, עשוי בדרך כלל עם לימון, ליים, תפוחים או פטל. המרכיבים הבסיסיים כוללים חלמונים מוקצפים, סוכר, מיץ פירות וגרודת פרי הדר

קריש לימון

החומרים:

6 ביצים + חלמון מביצה אחת
1 כוס סוכר
1/3 כוס מיץ לימון טרי (מיץ מ-4-5 לימונים)
2 כפות גרודת לימון
1/3 כוס חמאה ללא מלח, קרה, חתוכה לחתיכות של 1/2 ס"מ

אופן ההכנה:

שמים 2 ס"מ מים בסיר בינוני על אש קטנה ומביאים לרתיחה. יש לשים לב שהמים לא יתאדו לגמרי. בקערת מותכת בינונית, מקציפים את הביצים והחלמון עם הסוכר בערך שתי דקות עד שמתקבלת תערובת חלקה.

מוסיפים מיץ לימון וגרודת לימון וממשיכים להקציף. מניחים את הקערה על הסיר בצורה שישב עליו אך בלי שיגע במים שבסיר. מערבבים כל הזמן ומגרדים את צידי הקערה ותחתיתה עם מרית גומי, עד שהתערובת מתחילה להיות עבה ויכולה להדבק לגב כפית, כ-7-10 דקות. מסירים מהאש. מקציפים חתיכות חמאה לתוך התערובת ומחכים עד שהיא כמעט נמסה. מוסיפים את יתר הפרוסות באותה צורה. מכניסים את התערובת לצנצנות זכוכית נקיות. מכסים כל צנצנת עם חתיכת נייר נצמד כדי למנוע יצירת קרום. שומרים בקירור. קריש הלימון יישאר טרי למשך 2-3 שבועות.