

לשים לבם חומים בקפה?

לא רק בניגוב: מדענים ישראלים פיתחו תחליף חדש לחלב שעשוי מגרגרי חמום

עמיר בן־דוד

אם הפלאפל, שעשוי כידוע מחמום, הפך למאכל הישראלי הלאומי – למה לא לעשות ממנו חלב? אנשי מכון וולקני שפיתחו את "מש" קה החימצה" מבטיחים שהוא יוכל להוות תחליף נהדר לחלב פרה.

במשרד החקלאות מנסים לטפח את ענף גידול החמום הישראלי, ואחרי שהבינו שיש גבול לכמות החמום שהישראלים יכולים לנגב, החלו אנשי המכון למדעי הצמח במכון וולקני לחפש מאכלים נוספים שאפשר לייצר מגרגרי חמום. הבעיה הייתה שבעולם כבר גילו את יתרונותיו ואף הספיקו לייצר ממנו קמח, בין השאר. "אפשר להכין מהקמח עוגיות, לחם איכותי, זה כשר לפסח ומתאים לחולי צליאק", מסביר ד"ר שמואל גלילי מהמכון למדעי הצמח, ולכן הם החליטו ללכת דווקא על הכיוון של תחליף לחלב.

המתכון לייצור המשקה המזורז, הזה, לפי ד"ר גלילי, פשוט למדי: משרים את גרגרי החמום במים למשך לילה שלם, טוחנים אותו בכלנדר

עם מים, מבשלים, מסננים והנה לכם חלב חמום. "החמום, בניגוד לגידולים אחרים כמו סויה, הוא גידול ישראלי מקומי, ואנחנו רוצים לעודד חקלאים להגדיל את היקפי היבול", הוא מספר. "אנחנו לא מכירים פיתוח כזה בעולם ומקווים שזה יתפתח ויהווה תחליף אמיתי לחלב סויה. אנשים שטעמו את זה אומרים שזה יותר טעים. לחלב סויה יש יתרונות בריאותיים, אבל יש בו גם עודף של רכיבים צמחיים בשם פיטואסטרוגנים, שיש להם השפעה הורמונלית בעיקר על נשים בהריון וילדים קטנים. בחמום יש פחות פיטואסטרוגנים".

אז מה הסיכוי שנראה חלב חמום על המדפים? ד"ר גלילי סיים לאחרונה לפתח שיטה להפיק את חלב החמום, ועכשיו מנסים אנשי המכון לשכנע חברות מסחריות לבחון את הפיתוח למוצר מסחרי. אחת הבעיות שעליה יצטרכו להתגבר, מעבר להחזרת המוצר לציבור, היא שעלויות הגידול של החמום והפקת החלב ממנו גבוהות יותר מאלה של חלב הסויה.

במבחן טעימות שנערך לחלב החמום במערכת "ידיעות אחרונות" קיבל המשקה החדש ציונים סבירים למדי (ראו מסגרת).

חמום במקום חלב?

מבחן הטעימות של ידיעות אחרונות

טעם < 3.5



מרקם < 2.5



ריח < 3



היית שם בקפה?

20% - כן 80% - לא

בסולם של 1 - 5. 1 = הנמוך ביותר



נירה רוסו

עדיף בעיניים עצומות

בעצם הוא אפילו טעים, ומה שטעים בו באופן מפתיע הוא עקבות הטעם המתקתק של פולי החי"מצה. החלב החדש הזה מספק מרקם עשיר, וכפי שלחלב קוקוס אכן יש טעם ברור של קוקוס – כך אין זה מפתיע שהחמום, שהוא מרכיב היסוד בחלב זה, אכן שולח דרישת שלום.

בישראל איננו מודעים לכך, אבל מאות מיליוני סועדים ברחבי דרום־מזרח אסיה צורכים קינוח חים ממחיות של שעועית, פולי חמום וקטניות אחרות וממותקות במקום קינוחים חלביים. אני מכירה מבחר גדול מאוד מהם ואוהבת את הטעם והמרקם המהדהדים גם בחלב החמום הזה. החלב מתוק באופן מוגזם, מה שלדעתי ניתן לתיקון, אבל יש לזכור שיש אוכלוסייה חשובה שעשויה להפיק ממנו תועלת תזונתית רבה: ילדים ותינוקות שאל־רגיים לחלב ולמוצריו וגם לכל מוצרי הסויה.

טעמתי אותו כמשקה קה, והתוצאה סבירה בהחלט. טעמתי אותו בקפה, ואומנם חשוב לזכור שלא להמתיק את הקפה נוסף על החלב, אבל בואו נגיד שהוא טוב ממלביני הקפה הידועים לאנושות. עיקר ההצלחה נרשמה בדגני הבוקר: לילד שיפגוש בארוחת הבוקר קערה כזו, עם נזול מתוק וקריר וכאילו חלבי, עשוי הפיתוח הזה להסתמן כאלטרנטיבה מצוינת. משפחתי שטעמה הגיבה בחיוב.

נותרה בעיית המרקם והצבע. המשקה אינו הומוגני ונפרד בקלות רבה מדי לשני מרקמים, שאחד מהם דליל ושקוף מדי. ניעור אינטנסיבי פותר גם את זה. הבעיה היא ללוות עם המרקם הזה כוס קפה. אם כן – אזי מומלץ לעשות זאת בינתיים בעיניים עצומות.