



לחם חדשני בצק לחם יין אדום וחמוציות בדואט עם בצק מחית פסיפולרה

לחם מסורתי של מקס שמעוני שזכה בתחרות

לחם שנעשה על ידי האופה טל סאסי

גאווה ישראלית

לעברית והותאם לישראל, מקצה בגט צרפתי אותנטי, לחמי בריאות, לחמים חדשניים, פיסול בלחם ובריוש צרפתי- מסורתי.

"התחרות הזאת היא המשך של רצף של תחרויות שאני מקיים כנשיא איגוד האופים והקונדיטורים בישראל, ונועדה גם כאפשרות לבחינה של המועמדים לנבחרת ישראל באפייה. אחרי תהליך של סינון ומוקדמות הגענו לשמונה אופים שהצליחו להתברג לגמרי", מסביר ג'קי חזן, מנהל ויזם התחרות על אופי התחרות, "כל אחד משמונת המועמדים מבחינתי הוא מנצח, זה מעמד קל ולא פשוט. ניצחו זה מעמד קל לכל מועמד היה שמונה שעות עבודה להכין חמישה מוצרים: בגט צרפתי, לחם מסורתי או חדשני, לחם בריאותי, לחם דקורציה עם פיסול ובריוש. כאשר כל המוצרים הם בהתאם לתקן העולמי."

מה ייחד את התחרות השנה?

"מה שייחד את התחרות השנה היה נושא החדשנות. שמנו דגש על חדשנות בתהליכים, בחומרי הגלם, שימוש במוצרים ובשילוב המוצרים. השיפוט היה על מראה, טעם וחדשנות. המתמודדים קיבלו ניקוד נוסף למי שגם עמד בתקן במשקלים ובמספר היחידות ושמר על הניקיון."

הקהל - חלק בלתי נפרד

לכל אורך התחרות הקהל שהגיע לתערוכת ישראלוד היה חלק בלתי נפרד מתחרות האליפות עצמה. טעם, בדק, עודד, צילם וצפה במתרחש, "בכל פעם שהסתיים מקצה פרסתי מהלחם ונתתי לשופטים לטעום, כמובן שלא הזנחתי גם את הקהל ונתתי לכולם לטעום מכל דבר." מספר אלי אברהם, שופט

תחרות בישול של איגוד השפים, שבה השתתפה נבחרת ישראל בתחרות בישול בינלאומית ואליפות ישראל באפייה, שבה נדרשו המתחרים לאפות 5 מוצרים בפרק זמן מוגבל - היוו נקודת משיכה ועניין במהלך תערוכת ישראלוד השנה. מזון+ מדות.

דנה ירקצי

הפכה להיות מקום עצירה לכל המבקרים בתערוכה שבאו לצפות במתמודדים החל משפים בכירים, קולגות בתחום האפייה, וסלבס, ביניהם בוגרי המאסטר שף. בין המוכרים בקהל היה ניתן לזהות את: אורי ירמייס ממסעדת אורי בורי, השף שאול אדרת, השף אבי שטייניץ והשף יאיר פיינברג."

חדשנות באפייה

זאת הפעם השנייה שמתקיימת תחרות אליפות האפייה, הפעם האחרונה התקיימה בשנת 2005 ומי שזכה בה כאלוף ישראל באפייה היה ג'קי חזן, שמכהן כיום כנשיא איגוד האופים והקונדיטורים ומאמן נבחרת ישראל באפייה. לאחר שזכה בתחרות אליפות האפייה בשנת 2005 החליט חזן לחדש את המסורת, ויזם וניהל את התחרות הנוכחית ואפשר גם לומר שהעביר את שרביט האלוף למנצח החדש.

בנוסף לחזן חברי צוות השופטים בתחרות כללו את בכירי תחום הבולנז'רי בישראל: אלי אברהם, מאסטר בייקר ממאפיית 'לחמא' (קפטן נבחרת ישראל באפייה); קובי חקק, המייסד והבעלים של רשת 'רולדין', ואיציק בכר. התחרות מתקיימת בחמישה מקצים, בהתאם לתקנון העולמי של אליפות העולם באפייה שתורגם

ביום האחרון לתערוכת ישראלוד שנמשכה שלושה ימים במהלך חודש נובמבר האחרון התקיימה אליפות ישראל באפייה וזאת במסגרת התערוכה החדשה BAKE & CAKE בשיתוף איגוד השפים הישראלי.

חידוש מרענן בתחום האפייה בישראל, שכן מזה שנים לא נערכה תחרות כזאת בארץ בה התחרו ישראלים זה בזה בכל הקשור לתחום האפייה. כיום, רוב התחרויות נעשות בחו"ל והצלחת התחרות הנוכחית של אליפות האפייה רק הגבירה את הרעב לעוד.

בתחרות עצמה השתתפו שנים עשר משתתפים בשלב המוקדמות ושמונה מתוכם הגיעו לגמרי.

בשעה שבע בבוקר החלו להתמודד המתחרים הראשונים כשאחריהם בשעה תשע בבוקר התחילה הקבוצה השנייה. במקום הראשון זכה מקס שמעוני עם 414 נקודות במקומות השני והשלישי זכו אמיר צלעל עם 409 ורמי קרדי עם 408 נקודות.

האווירה הייתה נפלאה ומרעננת, 'מעין הפנינג של לחמים', תיארו אלי אברהם, שופט ראשי בתחרות וקפטן נבחרת ישראל את המאורע: "התחרות עצמה



עומדים: ג'קי חזן, עומר מסלאחה, טל סאסי, אחמד אגבריה, סטפן לייק, אורן חגג, אמיר צלאל, מקס שמעוני. יושבים: אלי אברהם, חנן טייטלבוים, קובי חקק, איציק בכר

אורן חגג, אמיר צלאל, סטפן לייק, אחמד אגבריה, עומר מסלאחה, טל סאסי, ג'קי חזן, מקס שמעוני, רמי קרדי



חנן טייטלבוים, ג'קי חזן ואיציק בכר



הזוכה: מקס, רוני מימון, ג'קי חזן, רוני גוטליב (צילום: דניאלה מיסן)



ג'קי חזן ואורן ח'ג', משתתף בתחרות

השפים בתחרות בישול

תחרות נוספת שנערכה במסגרת תערוכת ישראל 2013 הייתה תחרות בישול נבחרות ישראל - יוון. תחרות בישול בינלאומית בה התחרו ארבע נבחרות: שתי נבחרות שפים מישראל ושתי נבחרות שפים מיוון, האחת מסלוניקי והשנייה מאתונה. התחרות נערכה בהשתתפות נשיא איגוד השפים הישראלי, שף לאון מנחם ונשיאי איגודי השפים של אתונה וסלוניקי. התחרות התקיימה בשיטת "הקופסה השחורה" בה כל נבחרת קיבלה קופסה של מוצרים ובאמצעות היה עליה להרכיב שלוש מנות מהמוצרים בקופסה: מנה ראשונה, עיקרית ומנה אחרונה.

מנהל התחרות, שף חנן שגיא, שארגן את התחרות על פי קריטריונים של האיגוד האירופי, שיבח את מתחם התחרות שהוענק ע"י שטיר: "מדובר במתחם ברמה אירופית, ממש מושלם. המקום הוכן בצורה אופטימלית, זאת לאחר הפקת לקחים מהשנה שעברה". כושב ראש השופטים שמש השף אדם עינב. ישראל נצחה את יוון 4-9 ביחס של נקודות. השפים המצטיינים בנבחרת הישראלית גברין היתם, ובשף השנה זכה יוחנן אל קאריף. השפים הצעירים שלנו אשר זכו במדליות זהב: גבר אמיר, לאיזידב נגרון, מאי מכלמני, ג'ברין היתם (בוגר מכללת השף).

שף חנן שגיא: "אני מבקש לציין את הצלחתה של הנבחרת שלנו, שהוכיחה שאנחנו נמצאים ברמה גבוהה ביחס לעולם. החבר'ה שלנו הציגו ממש שואו מול המתחרים והשופטים הישראליים, ויותר מכל יש לציין את ההרמוניה ושיתוף-הפעולה החיובי עם מנהלי שטייר ובמיוחד את ישראלה, יואב הנאמן ושרית".

"תודה מיוחדת לנשיא איגוד השפים, ליאון מנחם, לשופטים, לנוכחי החסויות, לנבחרת יוון המצוינת, לטסט אוף פיס, ולמתחרים מאלבניה שהשתתפו בתחרות. והכי - ולצעירים שלנו אשר ידעו להתעלות על המתחרים ולזכות בניצחון שלנו, כחול לבן.

"המשובים שקיבלנו מהאורחים שלנו היו מצוינים והובטח לנו כי בתחרות הבאה ישתתף נשיא איגוד השפים העולמי, השף גיסור גודמנסון". ■



דואט, בצק מיון אדום יבש ובצק לחם מפסילורה וחמוציות. שניהם התערבבו יחד ונחתכו כמו עוגת שיש, כאשר הצבעים והטעם הדומיננטיים השאירו את חותמם בקרב זכרון השופטים.

מי שניצח באליפות האפייה היה מקס שמעוני, אופה לחם 'בלחם עמית' שזכה ב-414 נקודות, עמית מספר על החוויה, הזכייה והיום שאחרי, "זאת הייתה הרגשה מדהימה, המון אנשים מסתכלים, באים ומחבקים אותך, מנשקים אותך, אתה פוגש אנשים חדשים, היו המון בעלי מאפיות שהגיעו לצפות בתחרות, חלקם מכירים אותי וחלקם לא. עכשיו הם כן. פתאום אתה מנופף עם הגביע וזאת הרגשה מעולה, וביום למחרת מלא טלפונים ואם אמ אסים של ברכות, אפילו הצעות עבודה קיבלתי".

איך מתכננים לתחרות כזאת?

"יום לפני כן הפכתי את הבית עם כל מיני אפיות למיניהן. בכל המטבח היו פזורים מחמצות, בדים ופיילוט, כל מה שצריך לתחרות. אתה מכין בראש רעיונות, היינו חייבים לבוא מוכנים. באתי די מוכן וזהו עשינו את הדברים כמו שצריך".

אחרי הזכייה הזמינו אותך מארגני התחרות להצטרף לנבחרת ישראל?

"כן, עכשיו נראה איך אני מצטרף וממשיך קדימה, אני מאוד מקווה שנוכל לעשות דברים טובים יחד".

עם הפנים קדימה

האווירה המדהימה, הסדר, הפרגון ההדדי של המתחרים אחד לשני כל אלו הביאו לרצון גדול יותר לפתח את 'ספורט האפייה' בישראל וזאת במטרה להביא עוד מתחרים ממדינות שונות לארץ ובמיוחד להעלות את המודעות שיש ללחם בארץ. מודעות שברובה נמצאת בעיקר באזור המרכז אך מאוד חלשה באזורי הצפון והדרום. "אני מאוד גאה בתחרות הזאת, היה שמח, היה מקסים, גם שנה הבאה נמשיך עם זה. השאיפה שלנו אמן ואמן שעוד שנתיים שלוש התחרות תהפוך לבינ"ל ונזמין מדינות. זה החלום". סיכם אלי אברהם את יום האליפות 2013.



ראשי וקפטן נבחרת ישראל, "דאגתי להוציא טעימות לקהל כמעט מכל מנה. האמת שלכל התחרות הגיעו הרבה מאוד אנשים, אפילו הבן של שמעון פרס שהוא בכלל וטרינר אך חובב לחם ידוע הגיע לצפות בתחרות וחיכה במיוחד לטעימות".

כשהמתמודדים הגיעו בבוקר הייתה התרגשות?

"הם היו לחוצים מאוד, אבל אנחנו ניסינו להרגיע את האווירה, לתת להם בטחון והרגשת נוחות".

איך זה בא לידי ביטוי?

"בשביל כל המתמודדים ההתמודדות בתחרות היא פעם ראשונה, הם לא רגילים לעמוד בלחץ של תחרות, הם לא מבינים שחלק גדול מהתחרות זו אסטרטגיה וניהול נכון של זמנים. הם פשוט נכנסו לסחרור, כך לדוגמה הם הכניסו לתנור בצקים מוקדם מדי בלי סבלנות. אבל מהבחינה המקצועית כולם הגיעו עם המון ניסיון באפייה, הם ידעו לאתגר אפילו בתנאים שהם לא רגילים אליהם, תנאי לחץ וחירום. מבחינתנו ומבחינת המארגנים, עצם קיום האירוע עצמו היה יותר גדול מהתחרות עצמה".

לחם דקורטיבי



וכך מספר טל סאסי, שף קונדיטור בלימון אירועים ומתמודד בתחרות, שזכה במקצה הלחם הדקורטיבי בניקוד הגבוהה ביותר על האווירה, הלחץ וההתרגשות: "היה כיף, זה היה מאתגר מאוד מלחיץ, מרגש ועם הרבה אדרנלין. בהתחלה היינו טיפה בלחץ אבל אחרי כמה דקות זה עובר, את צריכה לעבוד עם תנורים, מיקסרים ומכשירים שאת לא מכירה. את יוצאת מהמגרש הפרטי שלך ועוד לתחרות תחת עין פקוחה של עמידה בזמנים, טמפ', כמויות וגרמים, זה לא קל". סאסי זכה במקצה הלחם הדקורטיבי בניקוד הגבוה ביותר, הוא אפה לחם ששקל שש קילו, בסביבות קוטר של חצי מטר ואפילו יותר מחצי מטר. הלחם היה בעיצוב אשכולות ענבים ופרחים מבצק לצד שרטוטים שנעשו בעזרת סכין גילוח. עוד יצירה של סאסי שנחשבה למוערכת ביותר בקרב השופטים ומנהל התחרות, ג'קי חזן הייתה לחם שהוא מעין