

17.33x32.84	1/2	34 עמוד	ישראל היום - כותרת	13/11/2015	50476512-0
מאפיית ברמ - 721770					



מבחן הסופגניות הגדול

חנוכה בדרך, וריח הסופגניות כבר עולה מכל מאפייה וסופרמרקט לא נותרה לנו ברירה אלא לצאת בשליחות עיתונאית, לבדוק מהם הטעמים החדשים, לטעום ולדווח • מומלץ לא לקרוא רעבים

מעולם הקינוחים: מילוי קרם פנקוטה, מילוי קרם אייריש קופי, מילוי קרם פיסטוק ועוד. רשת "קונדיטוריה שני" אף השיקה קרם לקציית סופגניות בהשראת עמים וטעמים, "מתוך רצון ושאיפה לקירוב לבבות, לאחרות ולשלום דרך חוויה של טעמים", כהגדרת הרשת. המחיר – עד 9 שקלים לסדר פגנייה אחת.

ברשתות המזון המחיר נמוך באופן משמעותי. רשת רמי לוי תציע סופגניות של מאפיית אריאל בחצי שקל ליחידה. רשת יינות ביתן תציע החל מיום ראשון סופגניות של פילסברי ושל בית מאפה אריאל בשקל בלבד. כמו כן יוצעו שלוש סופגניות עם מילויים מיוחדים ב־10 שקלים בלבד. רשת שופרסל מציעה סופגניות של מאפיית גידרון ב־3 שקלים ליחידה. חברת פילסברי מציעה מגוון סופגניות ב־3–6 שקלים. הפעם, נוסף על הטעמים, יש גם גדלים חדשים: סופגנייה בייבי (55 גרם) וסופגנייה מיני (כ־35 גרם). ככל שנה נאלצנו לעשות את המאמץ הקשה מנשוא למענכם, הקוראים, ולברוק את הסופגניות בעצמנו. תודו לנו אחר כך. במרכז הבחינה השנה העמדנו את הסופגניות הקלאסיות, עם הריבה, הנמכרות ברשתות המזון הגדולות, וגילינו כי רבים מתגעגעים אליהן ובוחרים בהן, למרות העושר בצבעים ובריחות. שני השחקנים הראשיים בשוק הריבה, פילסברי וגידרון, זכו לציונים דומים. בשורה התחתונה, הטעמים אמרו כי מדובר בסופגניות טעימות, המספקות את הרצון לאכול סופגנייה ולהיזכר בילדות. טעמים, מחירים וסוגים מחכים לכם בהמשך הכתבה. שימו לב: כתבנו כתבה שלמה על סופגניות בלי לכתוב פעם אחת שזה משמין. הצלחה מסחררת לטעמנו.

היאלי יעקבי הנדלסמן

ונת הסופגניות כבר כאן: בכל שנה מיטב הקונדיטורים עמלים על הסופגנייה שתהיה הלהיט הבא. מגוון הטעמים הרחב שואב את השראתו מעולם הקינוחים, עד שלעיתים הסופגנייה הקלאסית הופכת להיות רק תירוץ לחגיגת הצבעים והטעמים בקונדיטוריות. לפי נתוני חברת פילסבריישראל, ככל שנה המכירות של הסופגניות מתחילות כבר דש לפני חג החנוכה וממשיכות עד כשבוע לאחר החג. אהנו, אגב, טוענים שהן נעלמות לגמרי מהמדפים לזמן קצר מאוד, וחוזרות בקול תרועה. ממש כמו קרמבו בקיץ, יש לא מעט מאיתנו שחוטאים בסופגנייה מפעם לפעם לאורך השנה.

עם זאת, בפילסברי מדגישים כי כ־60% ממכר הסופגניות מתרחש במהלך שמונת ימי החג עצמם. ישראלי בוגר צורך בממוצע כארבע סופגניות במהלך החג, לעומת ילדים ונוער עד גיל 18 הצורכים כמות כפולה. כיף להם. על פי הנתונים, גם השנה צפוי גידול של כ־5% במכירות של סופגניות בישראל. בסך הכל מדובר ביותר מ־33 מיליון סופגניות בשווי שוק של כ־96 מיליון שקלים. מעולמות הריבה, ריבת החלב והשוקולד, צמחו להן השנה סופגניות במגוון טעמים אינסופי. טעמים כגון עוגיות אוראו, היער השחור, קרם ברולה, מלבי או באונטי מקיפים אותנו מכל עבר. אם נחצה את הכביש למאפייה אחרת, נמצא סדרת סופגניות צייסרדים כגון שוקולטה, קרם שוקולד חלב, שוקולד קנדי וקרם פירות אדומים. ברחוב הסמוך נגלה טרנד חם נוסף, והוא סידרה שנלקחה



פילסברי

סופגניית ריבה עם בצק אוורירי, לא שומנית. הטעמים ציינו שהריבה טעימה, אך לעיתים בכמות מעטה מדי.

מחיר: 4.5 ש' ל־85 גרם; 3 ש' ל־55 גרם



גידרון (שופרסל)

סופגניית ריבה לא שומנית בגודל כיפי. הטעמים ציינו שכמות הריבה בסופגנייה מעטה אפילו יותר מהמתחרים. חבל.

מחיר: 3 ש' ל־80 גרם; 2 ש' ל־35 גרם

25.94x32.41	2/2	עמוד 35	ישראל היום - כותרת	13/11/2015	50476531-1
מאפיות ברמ - 721770					



הולדין

טעמנו: את סופגניית מון שרי, ונילה פרינסס, טרופיקנה וגולדן קריספ (קרם פרליונה ושוקולד חלב בציפוי שוקולד בלג, שבבי קרפ ואגוזי לוז מקורמלים וצייר שוקולטה ביאנקו). סופגניית ונילה פרינסס מתאימה לאוהבי המתוק, הסופגנייה מלאה בכל טוב. חלק חשוב שהיא מתוקה מדי.

המחיר: 10 שקלים לסופגניית צייסר **הציון:** 8.5



קונדיטורייט שמו

טעמנו: סופגניית וניל ופקאן מקורמל, סופגניית פררו רושה, סופגניית קיפוד שוקולד וסופגנייה בסגנון מונט בלאן. מדובר בסופגניות מרשימות למראה וטעימות מאוד. דווקא הסופגנייה היקרה ביותר היא הסופגנייה שפחות מצאה חן בעיני הטועמים - סופגניית המונט בלאן, שהיתה עמוסה מדי.

המחיר: 10-8 ש' ליחידה 19 ש' לסופגניית ערמונים **הציון:** 8.7



מאפיית ג'ייקובס (קריית אונו ורמת השרון)

טעמנו: סופגנייה במילוי קרם גבינה ושברי עוגיות אוראן, וסופגניית תותי פרוטי, המכילה קונפיטורת תות, קרם פטל וקרם קצפת אוורירי. הטועמים התנפלו על הסופגניות. טעם האוראן היה מעולה, ולסופגניית התותי פרוטי יש טעם דומיננטי של פירות. החיסרון הוא במחיר המוגזם, לתשומת לב בעלי המאפייה.

המחיר: 13 שקלים ליחידה **הציון:** 9



קונדיטורייט בסקוטי

טעמנו: את סופגניית היער השחוק, הכוללת קרם דובדבני אמרנה, ציפוי שוקולד מריר ופירורים, ואת סופגניית קרם ברולה, הכוללת מלבד הקרם המתוק ציפוי פונדנט קרמל ועיטור שבבי קרמל. הסופגניות טעימות: היער השחור טעימה ומרשימה למראה, וסופגניית הקרם ברולה מתפצחת בפה כמו קינוח אמיתי.

המחיר: 8 שקלים ליחידה **הציון:** 7.3



רשת מאפיית ברמן

טעמנו: את הסופגניות במילוי גבינה וקרם אוראן, במילוי קרם ברולה ובמילוי קרם שוקולד-חלב, וסופגנייה במילוי קרם גבינה אוורירי ובציפוי גבינה. הסופגניות טעימות מאוד, בעיקר סופגניית האוראן. הטעם של מילוי הגבינה טעים ועדין. סופגניית השוקולד מכילה יותר מדי שוקולד וקצת פשוטה מדי לטעמנו.

המחיר: 6.8 שקלים ליחידה **הציון:** 8.2



רשת קונדיטורייט שני

טעמנו: את הסופגנייה הדרוזית, במילוי טחינה וסילאן ובעיטור שערות קדאיף ופיסטוק בקלייה עדינה, וסופגנייה תאילנדית במילוי טיפוקה בחלב קוקוס ובעיטור קרם מנגרפיפלורה ושבבי קוקוס קלוי. הבצק של הסופגניות אוורירי. המילויים טעימים ועשירים, בייחוד אהבנו את הסופגנייה הדרוזית.

המחיר: 9 שקלים ליחידה **הציון:** 8.4



מאפיית לחמים

טעמנו: סופגנייה במילוי ריבת תות שדה וסופגנייה במילוי שוקולד. הטועמים חשבו כי הריבה שמנונית מדי וכי השוקולד קצת יבש ומריר מדי.

המחיר: 8-7 שקלים **הציון:** 5.8



קונדיטורייט טאטי

טעמנו: סופגניות בטעמי מלבי ובאונטי. טעם המלבי פשוט ועם יותר מדי מי ורדים בעיני הטועמים, הבאונטי חביב אך יש לו יותר מדי טעם של קוקוס.

המחיר: 6.9 שקלים **הציון:** 6



BUY THE WAY

טעמנו: את הסופגנייה בטעם דואט שוקולה, הכוללת שוקולד שחור ולבן. הטועמים ציינו כי השוקולד טעים ומתוק, אך המילוי קצת חמצמץ.

המחיר: 8.5 שקלים ליחידה **הציון:** 7.25