



מישי (מיכאל) בלוג בוטיק השוקולד שלו בקרית טבעון: "אני לא מעוניין להפוך למפעל"

# חייל של שוקולד

■ הקונדיטור והשוקולטייר מיכאל בלוג העניק לעצמו מתנה מתוקה ליום הולדתו ה-60: הוא פתח בוטיק שוקולד גדול בקרית טבעון

לפתוח חנות בתל אביב, וגם קיבלתי הצעות, אבל אני אוהב מאוד את קרית טבעון ונולדתי כאן. אני גם לא מעוניין להפוך למפעל ממש. כדי לשרוד בתל אביב צריך למכור ארבעה קילו פרלינים ביום, וזו כמות גדולה לשרי קולטייר בישראל. אני מעדיף להיות מבסוט בקרית טבעון ולהגיע לרקויות שאני רוצה". בלוג מכין פרלינים, חטיפי שוקולד וט

נפתח לאט לאט, ותרבות הקינוחים הגיעה לכאן יחד עם תרבות האוכל. לפני 15 שנים התחלתי להכין פרלינים לצד העוגות, אבל ההכנה דרשה ממני המון מבחינה לוגיסטית. חיכיתי לשעה ארבע, קיודתי את הקונדיטוריה, והתחלתי להכין שוקולד עד שעות הערב. כך במשך שנים, עד שבגרת, היום אני בן 60 והבנתי שאני רוצה לעסוק רק

## מיכל פלטי

"זקן השבט של השוקולטיירים", כך מכנה עצמו הקונדיטור והשוקולטייר מישי (מיכאל) בלוג, בן 60, שפתח בחורשים האחרונים בוטיק שוקולד גדול ומחודש בקרית טבעון, שבה הוא פועל כקונדיטור מתחילת שנות ה-70. אחרי הכל, בלוג הביא לארץ את טכניקת ה"טמפרינג" (המסה ושמידה על טמפרטורה) וה"מולדינג" (יציקה לתבניות), כבר לפני 30 שנה, ורבה לפני היות "מקס בדנר", לפני יבוא "ליאונרדס", ולפני שנהפך רחוב אבן גבירול ל"שרדת השוקולד" הישראלית. מישי בלוג למד קונדיטאות במלון "דן כדמל" בחיפה, והתמחה כקונדיטוריה "הגנרל" בצידריך, שווייץ, בקינוחים, מנות אחרונות, גלידות ופרלינים. הוא שב לארץ, וכיליד קרית טבעון פתח שם באמצע שנות ה-70 קונדיטוריה בטמפרטורים גבוהים ושירים מהמקובל אז בישראל.

"אפיתי קרואסונים ואנשים ביקשו טבריינות ועוגות קראוף, הכנתי פרלינים והקונים לא ממש ידעו מה לעשות אתם", הוא מספר. "המשכתי עם הקונדיטוריה, והקהל בארץ

## בלוג מכין פרלינים, חטיפי שוקולד וטראפלים בטעמים

מגוונים: גאנש של הל ולימון, גאנש עם ליקר קלוודוס, גאנש עם ג'ינג'ר ומרציפן, קרם אוכ"מניות ושמנת בשוקולד מריר ועוד רבים.

ראפלים בטעמים מגוונים וביאכות גבוהה: גאנש של הל ולימון, גאנש עם ליקר קל"וורוס, גאנש עם ג'ינג'ר ומרציפן, קרם אוכ"מניות ושמנת בשוקולד מריר ועוד רבים. "הקהל הישראלי אוהב מאוד טראפלים ושוקולד ממולא באלכוהול לסוגיו. אבל אני מרגיש שאנשים נפתחים ומנסים טעמים חדשים", הוא אומר. בקרוב יתחיל בלוג לייצר גם טבלות שוקולד ממולאות בטעמים שונים.

בשוקולד. ליום ההולדת הכנתי לעצמי מתנה: בוטיק שוקולד חדש ומשופץ והתרכזות רק בשוקולד, עיסוק שאני אוהב יותר, כי הוא אמנות של ממש".

מישי בלוג מלמד את דרכי הכנת השוקולד בבתי ספר לבישול: "בישולים" ו"דן גודמה", ומבחינתו, וגם מבחינת טעמים אניני חך - קרית טבעון מיישרת עכשיו קו עם ברוך וצידריך. "שקלתי כבר כמה פעמים