

"ארכיון: ייתכן ומידע בכתבה אינו מעודכן ולא אינו בתוקף"
(13/01/2009)

מישי: בוסיק שוקולד בקריית טבעון



מישי בלוג: קונדיטור כבר 45 שנה



הלחם: בוסיק שוקולד בטבעון אירופאי

"הפרלינים עשויים כולם משוקולד משונה ובטעמים מיוחדים ומגוונים, כגון קרם חלבה, הל וליון, ל'גנר, דבש וקרמל, אלכוהול, פירות, מנגו, מרציפן ועוד..." השוקולטייה ראי גרשון ביקר בבוסיק השוקולד של הקולגה, מישי בלוג, בקריית טבעון

היה זה יום גשום וסוער. התנועה השתרכה לאיטה בין הטיפות, והמגבים הרעישו במהירות המקסימלית, מובסים על-ידי טיפות מים זרזרות ורוששות. הכביש לצפון היה רטוב והראות הייתה גרועה. זה יום לשוקולד! אירופה!

כך קיוויתי לפתח את הכתבה על הביקור אצל מישי. אך לאמיתו של דבר היה זה בדיוק ההפך. אמצע דצמבר, משמש זורחת במרכז השמים, דוחקת הצידה כל מחשבה על ענן. זה יום לשוקולד?

למרות שמגז האוויר לא תאם את הפנסיה החורפית הרומנטית שלי, לא ויתרתי על מימוש הרחמני. בעם הראשונה שביקרת אצל מישי מטבעון, לפני למעלה מעשור, היה זה כשלקחת את אשתי לסיור שוקולד וקנדיים בטעון כהפתעת ימולדת. אז רק פנסית שיום אחד יהיה לי בוסיק שוקולד משלי. לפני כחמש שנים, כשכבר הייתי שוקולטייה מקצועי, החלו להירקם בינינו קשרי ידדות חזקים יותר. ביקרנו האחד אצל השני פעמים רבות בשנים האחרונות, וכשמישי סיפר לי שהוא שיפץ ושינה את המקום שלו לחלוטין, התקרנתי ולא התמהמהתי.

צריך להבין, מישי בלוג, בן 60, הוא קונדיטור כבר 45 שנה. את המקום שלו הוא פתח לפני 30 שנה, לאחר שהתמחה באופי. הוא הביא עימו לארץ ניחוחות של אירופה הקלאסית, ממש היללה קלאסי היא שם נרדף למצרים שלו, הן בתחום הקונדיטוריה והן בשוקולד. פרלינים בעבודת יד הוא מכין שם כבר קרוב ל-15 שנה. כשמטווח את ההיסטוריה של מישי ואת משך פעילותו המקצועית לקצב ההתמחויות בעולם השוקולדארי של ת"א, למשל, אסטר ברהולס להבין שמדובר בחיה נדירה בג'ונגל הקוליארי שלנו. לכן, כשמישי סיפר לי שהוא עומד לנסות את המקום שלו מנקה לקצה, לטגור את הקונדיטוריה, להגשים חלום ולהספך את המקום שלו לבוסיק שוקולד בטבעון אירופאי, עם חלונות ענקיים למטבח שלו, המתנתי בקצב רחל לתוצאות.

המקום החדש של מישי ברהולס לא אכזב. יד בוסחת של מעצב הפכה את המקום שלו לאי אירופאי באמצע טבעון הארצישראלית השורשית. המקום קטן ומאוד בוסיקי, עם קירות לבנים מלאים במדפים גדושים במסעמי שוקולד בעבודת יד. חטיפי שוקולד עם חמאת בוסנים, חטיפי שוקולד בטעם מנטה, חטיפי שוקולד קוקוס, סולרונסים, חסיפי פיראץ, חסיפי פירות, מרציפנים, ופי שוקולד, וכמובן - שקיות של שוקולד גולמי מכל הסוגים. במרכז הבוסיקי הבמה המרכזית - שאלות פרלינים גדול, מלא במגוון של יותר מ-40 סוגים שונים של פרלינים המיוצרים בטעמונות שונים בעבודת יד. פרלינים כתבניות, לפי המסורת הבלגית; פרלינים בחיתוך וטבילה, לפי המסורת הצרפתית; פרלינים מחולפים



קוסמופוזיציות בסגנון השוויצרי, ומראפ'ס. הפרלצים עשויים כולם משוקולד משוטב ובטעמים מיוחדים ומגוונים, כגון קרם חלבה, הל ולימון, ג'ינג'ר, דבש וקרמל, מבחר פרלצים במילויי פירות, אלוכהול, נגס, מרציפן ועוד.

מפעם לפעם נמצאים אל הבוטיק לקוחות. כולם מכירים את מישי אישית חוזים ליום הם ממנו. אנשים מחמיאים על השניו העיצובי ומאוכזבים מזה שאין יותר עוגות. בחנוכה, במקום למכור סופגניות – מישי פרסם את המתכון על שלט גדול מחוץ לדלת... תוך כדי שיחה עם לקוחות, עובד ועובדת של מישי עומדים והקעבר השני של הזכוכית ושוקדים על שוקולדים שבטעונות הקרובות יצאו על המדפים.

הפרלצים אצל מישי נמכרים במארוזים של 4 יחידות (16 ש"ח), 9 יחידות (35 ש"ח), 18 יחידות (70 ש"ח) או 27 יחידות (100 ש"ח). תושבי אזור הצפון יכולים להזמין פרלצים בטלפון, ולקבלם באמצעות משלוח, בעלות של 35 ש"ח. בנוסף, חוץ מלהכין שוקולדים בעבודת יד, מישי מעביר גם סדנאות מקצועיות בתחומי השוקולד והקונדיסוריה לקבוצות קטנות שלרצות להגיע לטבעון.

ראוי גרשון הוא שוקולטייה ומקים רשת חנות הבוטיק Roy שוקולד.

מדפים גדושים בטעמים שוקולד...



מישי בוטיק שוקולד
מרכז זייד, קריית טבעון.
04-9835722

Roy שוקולד
יד חרצים 15, תל אביב.
03-6874411

קישורים:
[Roy שוקולד](#)

[כתבות נספחות במדור Roy בממלכת השוקולד](#)

שלח למייל

הדפס

חזרה לעמוד ראשי

- הגובה למאמר
- חזרה לעמוד קודם