

# ללק השפת



לד, המונה שישה סניפים. "שוקולד הוא עניין של טעם ולא טרנר", פוסק השוקולטייה הוותיק מישי (מיכאל) בלוג מ"מישי, בוטיק שוקולד גורמה" בטבעון. "זה לגמרי בסדר לאהוב שוקולד חלב ולילכת עם זה עד הסוף. לא חייבים לאמץ תיבול שמשלב בסטייק אנטר ריקוט עם שוקולד".

גרשון מסכים שבחירת הפרליון נתונה לטעם האישי בלבד, ומדגיש כי "יש לא מעט חובבי מילויים הרפתקניים". ואכן, בדומה לענף הגלירות, בחנויות השוקולד תמצאו טעמים שונים ומשונים האופייניים לתעוזה הישראלית, שכנראה לא תמצאו ב-ROY מוצעים פרלינים במילוי צ'אי מסאלה, קרם נענע וקליפת לימון, ובין 50 מיני הפרלינים של TRINIDAD תמצאו פרליון בטעם צ'ילי, במילוי יסמין או ג'ינג'ר, ופרליון פסילורה ושוקולד לבן. הטעמים משתנים לפי שגשגות השוקולטייה.

"הצרכן הישראלי מגלה פתיחות לטעמים חדשים ולא צפויים, ולפיכך אנחנו מפתחים סגנון משלנו. גם כמתנה, אוהבים להפתיע עם שוקולדים מקוריים, כמו בלוק של ק"ג שוקולד ועליו

« תשעה מתוך עשרה אנשים אוהבים שוקולד. העשירי משקר", כך אמר פעם ג'ון ק. טוליוס, אמן קריקטור רות אמריקני ופריק שוקולד. בדומה לענפי הגורמה השונים, גם השוקולד זוכה לעדנה ולשדרוג בשנים האחרונות. נהרות של שוקולד ורמו מאז החריף לכאן המותג "מקס ברנר" בשנות ה-90 את הרעיון של שוקולד איכותי בעבודת יד, וכיום ממלאות את הארץ יצירות מופת אסתטיות הממתינות להתפזר על בלוטות הטעם.

אמציה בן אליעזר, מנכ"ל ובעלים של השוקולטרי TRINIDAD, מעריך כי שוק השוקולד בישראל מגלגל 1.5 מיליארד שקל בשנה, כאשר נישת הגורמה מוערכת ב-2015 מיליון שקל. "יש דרישה לשוקולדים כהים ומרירים, בעלי אחוזי קקאו הנעים בין 40% ועד ל-90%", הוא מוסיף.

לא רק פריקים של שוקולד מוכנים לשלם עבור יצירות המופת המתוקות. מארזי שוקולד הפכו למתנה פופולרית בעיקר בחגים - עליידי השוק המוסרי והפרטי. "המפעל שלנו עובד מסביב לשעון במטרה להרביק את קצב ההזמנות", אומר השוקולטייה רואי גרשון, בעל רשת ROY שוקולד



מגוון שוקולדים של ROY



מארז של chocolove



"הכי מומלץ לאכסן שוקולד בבטן". למעלה מימין: פרלין צ'ילי של יעל מילשטיין ושוקולד עם פירות מיובשים של גליטא. למטה: פרלינים של ROY

## שוקולד אישי

כמו במדינות מערביות המוקירות את החטא המתוק, מארז פרלינים משוכחים מהווה מתנה מוערכת, ההופכת לאישית גם בזכות הדפסות על גבי השוקולד. כדי לשוות למתנה נופך עדכני, מהדורות החג כוללות שוקולדים בשילוב עם רבש או תפוחים, פרלינים המעוצבים כסמלי החג או בעלי כיתוב רלוונטי.

לצד התוכן, אריוות צבעוניות ומעוצבות מקרטון או מפת, סרטי עיטוף ואסתטיקה מוקפדת, הם חלק אינטגרלי מהמתנה. "לאריוה ממך קריטי. לצד הפיתוחים של מוצרי השוקולד, אנו עמלים על פיתוח מוצרים משלימים שממציאים את השוקולד מחדש", מסביר גרשון.

המחירים תלויים בכמות, כמוצרים ובמארזים: לדוגמה, ב-ROY חלת-רבש משוקולד עולה כ-30 שקל, ליקר רבש שוקולד בבקבוק מעוצב כ-60 שקל, מארזי דובשניות 25-50 שקל ועוד.

קו המתנות של מקס ברנר לחג כולל מארזי פרלינים מ-44 שקל (עבור 9 יח') - 160 שקל (36 יח') לצד מארזי הפח המער צבים שמחירים 110-350 שקל.

אריוות שי ב"נטע בשביל השוקולד" מתחילות ב-60 שקל ומארזי השוקולדים ב-TRINIDAD נמכרים ב-28-96 שקל (מחיר לשליחות מ-35 שקל).

האתר [www.chocolove.co.il](http://www.chocolove.co.il) מציע משלוחים של שוקולדים בעבודת יד מעשה ידיהם של מיטב השוקולטיירים הישראליים. המארזים מעוצבים בהתאמה אישית, ומגיעים (תוך שמירה על טריות) בקופסה מהודרת שמפרגנת כאמור ליוצרים המקומיים (מ-120 שקל).

מחיר לפרלין בודד הוא 6-3 שקלים. אלה נמכרים גם בקופסאות של 4, 9, 16, 36 יח' ועוד, או במשקל. טבלאות השוקולד נמכרות מ-14 שקל ליהודיה ומחירי הגימיקים משתנים. ●



ד פרי ידיה של השוקולטייה יעל מילשטיין: משקאות טה, שוקולדים אישיים על מקל, 24 סוגי פרלינים ועוד. לטייה אלי טראב לחנות התל-אביבית "קרדינל", והבונד המשוכחים של Deaches הנמכרים ברחבי הארץ. שב נחלים תמצאו את "ממלכת השוקולד" של השוקולד טע סופר, המציעה פרלינים במילוי פירות טריים, צ'ילי, ל, לצד טבלאות שוקולד מתובלות. ולדים משוכחים וכשרים למהדרין מייצרת במודיעין לטייה עליזה סיקירסקי תחת המותג "ארשוקולה", ובקר גניה ב' מציגה גלית אלפרט את מעשה ידיה בחוות השור "גליתא".

ולד בעבודת יד אפשר למצוא גם באירועים עסקיים או מ: ב"שוקויה" מציעים מעדניית שוקולד גורמה ניידת עם אקסקלוסיביים (כ-35 שקל לאדם) לצד מוצרי השור המיוצרים בקיסריה.

מהתוצרת המקומית לא נוכל להתעלם מהשוקולד בח שעושה דרכו ארצה - מטובי המותגים נמכרים בישראל אונרס, דסקלרס, גודייבה, טוישר ועוד. ●

