## מבחן הברוקולי

ציון: 8.3

### מהשדה, פרחי ברוקולי מוקפאים, 600 גרם

**היצרן:** י.ש. ירקות עליים, אזור התעשייה אבשלום • **המחיר:** 19.90 שקלים ברמי לוי (3.32 שקלים) • **כמות הגזעים באריזה:** סבירה • **מראה לפני הבישול:** 8 • **מראה אחרי הבישול:** 8 • **טעם ומרקם:** 8.2

**דבר השפים:** אבי: "נראה יפה, חתוך נכון, מזמין, פרשי, צבע ירוק עז כמו שצריך, יחס נכון בין התפרחות לגזעים, טעם טוב מאוד". בועז: "פריך מאוד כפי שאני אוהב, אבל משום מה חסרה המתיקות האופיינית לברוקולי איכותי". גלעד: "התפרחות נאות ושומרות על צורתן גם אחרי בישול. טעים לי. הייתי משתמש בו בשמחה".

**למה כן:** מספק פרחי ברוקולי שיהיו יפים על הצלחת, נוחים לבישול, וגם טעימים. המחיר סביר, מתאים לשומרי כשרות מהודרת ולסולדים מחרקים. ועוד כחול־לבן מעוטף עזה.

**למה לא:** מחפשי מצוינות אולי ידרשו יותר.

**בשורה התחתונה:** הבחירה של השפים. הטוב ביותר שבחנו.

ציון: 7.7

### ברוקולי מוקפא "ירוקים", מותג הבית של שופרסל, 800 גרם

**המחיר:** 9.90 שקלים במבצע בשופרסל און ליין (1.23 שקלים ל־100 ג') • **כמות הגזעים באריזה:** גבוהה יחסית • **מראה לפני בישול:** 6.5 • **מראה אחרי בישול:** 7 • **טעם ומרקם:** 7

**דבר השפים:** אבי: "אחוזי הגזע גורמים לרמת פחות גבוהה יחסית, אבל הצבע הירוק יפה לפני ואחרי הבישול. הטעם סביר, כולל המתיקות". בועז: "הגזעים מצביעים על ברוקולי מבוגר יחסית, עמוסים במים, אבל טעם התפרחת נחמד".

**למה כן:** מוצר סביר, כמות גזעים נמוכה יחסית, טעם נעים, צבע מושך ומחיר זול.

**למה לא:** על חלק מהתפרחת נראות כוויות קור המעידות על הקפאה שדורשת שיפור. לא מתאים לאניני טעם ונראות.

**בשורה התחתונה:** מוצר סביר שמספק תמורה למחיר זול.

ציון: 7.6

### ברוקולי 100%, field good, 600 גרם

**היצרן:** מיובא מאקוודור • **המחיר:** 21.90 שקלים באושר עד (3.65 שקלים) • **מראה לפני הבישול:** 8 • **מראה אחרי בישול:** 7.7 • **טעם ומרקם:** 7.2 • **כמות הגזעים:** סבירה

**דבר השפים:** אבי: "אין פחות פירורים, הפרחים יפים, הצבע לא רע, אם כי ההקפאה טעונה שיפור". בועז: "פרחי ברוקולי יפהפיים, עושים חשק לבשל ולאכול". השפים שיבחו את המראה לפני ואחרי הבישול, אך נחלקו בנושא הטעם.

**למה כן:** כי היצרן הגיש בתוך האריזה ברוקולי כפי שהבטיח ללא פחות, עם כמות נכונה של גזעים ופרחים יפים. כי הוא זול וגם מתאים לשומרי כשרות מהודרת.

**למה לא:** כי לא לא כולם התלהבו מהטעם.

**בשורה התחתונה:** מאקוודור לישראל ועושה את העבודה.

ציון: 7.2

### ברוקולי מוקפא של "חסלט", 600 גרם

**מחיר:** 29.90 שקלים באושר עד (4.98 ש' ל־100 גרם) • **מראה לפני בישול:** 5 • **מראה אחרי בישול:** 8 • **טעם ומרקם:** 8 • **תכונות מיוחדות:** נקי מחרקים • **כמות הגזעים:** סבירה

**דבר השפים:** אבי: "לפני הבישול, צבע יפה יחסית, שיעור גבוה של פירורים כ־20% שאינם ניתנים לשימוש למעט בפשטידה או מרק". הסכים עם גלעד על ליקויים בהקפאה, אהבו את המראה והטעם אחרי הבישול.

**למה כן:** בגלל המראה והטעם. מתאים לשומרי כשרות מהודרת.

**למה לא:** יקר יחסית לקטגוריה. הרבה פירורים.

**בשורה התחתונה:** טיפול בבעיית הפירורים ישדרג משמעותית.

ציון: 6.7

### ברוקולי מוקפא, מותג פרטי רמי לוי, 800 גרם

**היצרן:** גרין פרוסט פוד גליל מערבי • **המחיר:** 14.10 שקלים ברמי לוי (1.76 שקלים) • **מראה לפני הבישול:** 6.5 • **מראה אחרי הבישול:** 6 • **טעם ומרקם:** 5.5 • **כמות הגזעים:** גבוהה

**דבר השפים:** אבי: "הקרח שמדביק חלק מפרחי הברוקולי מצביע על בעיה בשרשרת ההקפאה/הובלה, הגזעים כ־25% מהתכולה ואפשר להשתמש בהם רק לפשטידה או למרק, הטעם סביר, מרקם רכרוכי". בועז: "הפרחים לא רעים אם כי הפחת מריבוי הגזעים מרגיז. בטעם נעדרת תחושת טריות". גלעד: "פרופורציה לא נכונה בין פרחים לגזעים מפריעה בבישול ובטעם הסופי".

**למה כן:** "כי זול יחסית והאיכות סבירה".

**למה לא:** "בגלל כמות הגזעים הגבוהה שפוגעת בטיפול במוצר, בבישול ובהגשה (הגזעים דורשים בישול ממושך יותר).

**בשורה התחתונה:** תקבל מה ששילמת.

ציון: 4.5

### ברוקולי מוקפא סנפרוסט, 800 גרם

**המחיר:** 26.90 שקלים בשופרסל און ליין (3.36 שקלים ל־100 ג') • **כמות הגזעים באריזה:** גבוהה מאוד • **מראה לפני הבישול:** 4 • **מראה אחרי הבישול:** 2 • **טעם ומרקם:** 3

**דבר השפים:** בועז: "היה צריך לקרוא לו גזעי ברוקולי, מתאים לתעשייה לייצור מרקים. שום דבר לא נכון במוצר, מהחיתוך ועד תהליך ההקפאה. הטעם והמראה בהתאם". אבי: "אחוז הגזעים הגבוה ביותר, כ־30%, פוגע קשות באיכות הבישול ובטעם הסופי". כולם מסכימים שהטעם גרוע.

**למה כן:** למי שמתעקש על המותג.

**למה לא:** בגלל כמות הגזעים הגדולה שפוגעת קשות בנראות ובטעם הסופי.

**בשורה התחתונה:** האכזבה הגדולה, מה קרה לסנפרוסט?

ציון: 4

### מיני ברוקולי מוקפאים, של "שדה בשקית", 700 גרם

**המחיר:** 12.90 שקלים ביוחננוף (1.84 שקלים) • **מראה לפני בישול:** 4 • **מראה אחרי בישול:** 4 • **טעם ומרקם:** 4 • **כמות הגזעים:** אין וגם אין פרחים

**דבר השפים:** קטלו את המוצר במראה, בטעם ובריח. אבי וגלעד: "הגרוע ביותר, כולו פירורים, אין אפילו פרח ברוקולי אחד. טכנית יכול להתאים רק לפשטידות ולמרק, אבל טעם הלוואי אחרי הבישול מראה שגם זה לא". בנוסף ציינו ריח מעופש.

**למה כן:** כי המחיר נמוך יחסית, כי רצינו לעודד מגדלים באזור עוטף עזה.

**למה לא:** בגלל האיכות הירודה. לא מזכיר ברוקולי לא במראה ולא בטעם. חוסר התאמה בין הצילום על האריזה למה שיש בפנים.

**בשורה התחתונה:** אפשר לוותר.

**שושנה חן בודקת**

# התחזית: קפוא

התחרות בשוק הירקות הקפואים מתחממת: המותגים הפרטיים נותנים פייט לסנפרוסט שהייתה במשך שנים השליטה הבלעדית בענף. ערכנו מבחן טעימה מקיף לשעועית ירוקה ולברוקולי קפואים ובדקנו גם נראות ומחיר - התוצאות מפתיעות מאוד. וגם: בעידן שבו מחירי הירקות הטריים מזנקים, האם הקפואים משתלמים יותר?

ירקות קפואים אנחנו קונים בעיניים עצומות. עד שהירק יגיע לסיר או למיקרוגל, אין לנו שום אפשרות לדעת מה איכותו האמיתית, מה באמת מסתתר מאחורי האריזות האטומות והצילומים המרהיבים. קחו לדוגמה ברוקולי – האם נקבל פרחים מרהיבים מעוררי תיאבון או לקט של פירורים קטנים שקשה לנחש את מוצאם. בבדיקה שלנו חווינו גם וגם. שלושת השפים שגייסנו לבדיקת שבעה סוגי שעועית ירוקה שלמה ושבע אריזות ברוקולי, נדהמו מהפערים. "לא חשבתי שנמצא פערים כאלו", הודה השף אבי שטייניץ, המנהל הקולינרי של בית הספר לבישול "אורט דן גורמה" שפיקח על הבדיקה.

נדהמנו גם מפערי המחירים. בחישוב ל־100 גרם – החישוב הקובע בהשוואת מחירים – גילינו פערים שנעו בין 140% בשעועית הירוקה הקפואה הרגילה (ההשוואה של המחיר לא כללה את האורגנית היקרה יותר – בין 1.19־2.86 שקלים ל־100 גרם) ל־305% בברוקולי (בין 1.23־4.98 שקלים ל־100 גרם), אם כי בירק האחרון, ההבטחה להיעדר חרקים מסיבות כשרות המצריכה תנאי גידול שונים ויקרים יותר, מעלה את המחיר.

הפתעה נוספת היא הצניחה של "סנפרוסט" במכירות ובאיכות המוצר. מה קרה למותג שהעלה על שולחננו את עולם הירקות הקפואים? המותגים הפרטיים ניצחו אותו בגדול. מותג הבית של רמי לוי המיובא מבלגיה, היכה אותו שוק על ירך בשעועית הירוקה, והיצרן הלא ידוע י.ש. ירקות עליים מעוטף עזה וגם "ירוקים", המותג הפרטי של שופרסל בברוקולי.

## הירידה של סנפרוסט

גלעד דולב, שף מחקר ופיתוח עצמאי שהשתתף בבדיקה, עבד בסנפרוסט בין השנים 2010־2014 כשף, בין השאר בפיתוח מוצרים. כמו חבריו לצוות, לא ידע עד לאחר שהסתיים כל תהליך הבדיקה מי היצרן שעמד מאחורי כל אחד מהירקות. דולב נדהם כשהתברר לו ש"סנפרוסט" היא היצרנית של שניים מהמוצרים הגרועים ביותר שנבדקו. "מדובר בחברה ששולטת על גידול הירקות בהן היא משתמשת, שהשקיעה מיליונים במערכות מתקדמות לניטור בלייזר להבטחת איכות המוצר. בושה שיוצאים ממנה מוצרים שפשוט מזלזלים בלקוחות", אמר בצער.

סנפרוסט הייתה במשך שנים המלכה הבלתי מעורערת של שוק הירקות הקפואים בארץ. עם נתח של כ־70% מהשוק. אפילו ב־2017, כשכבר נכנסו המותגים הפרטיים, הם היוו לא יותר מ־13%. נקודת המפנה הייתה המשבר הגדול של השעועית העדינה והחתוכה באוגוסט 2022, כאשר צרכנים גילו עכבר ואחר כך פיסת נחש בשעועיות של סנפרוסט. החברה ניסתה להסתיר מידע מהציבור. ניסיון שכשל במבחן הזמן, ויחד עם שילוב הכשלים בבטיחות הביא לצניחה דרמטית במכירות. ריקולים, עצירת שיווק כל מוצרי השעועית ואיסופן מהחנויות, הביאו לצניחה בנתח השוק שלה ולחגיגה הראשונה של המותגים הפרטיים בשוק הירקות הקפואים. מנכ"ל תנובה, בעלת סנפרוסט, התנצל פומבית והתחייב להפיק לקחים, צרכנים פוצו. נתח השוק התאושש, אבל סנפרוסט לא חזרה לנתח ההיסטורי.

על פי נתוני סטורנקסט, אם ב־2021 עמד הנתח של סנפרוסט על 67.5% משוק הירקות הקפואים (נתח כספי), הרי שאת 2022 סיכמה עם ירידה לנתח של 60.8%, ואת 2025 סיכמה עם נתח של 55% מתוך שוק שמכירותיו על פי סטורנקסט הגיעו בשנה שעברה ל־492.3 מיליוני שקלים. בענף אומרים שלמעשה הירידה אף גדולה יותר, מכיוון שהדוח של סטורנקסט לא כולל את המותגים של רמי לוי ושופרסל דיל. ב"אושר עד" הורידו את סנפרוסט מהמדף, מה שלא הייתה אף רשת מעזה לעשות לפני חמש שנים.

"סנפרוסט בוחרת להתמקד בלקטים הרווחיים יותר וזונחת את הירקות", אומר גורם בענף. "בשוק הלקטים אין לה תחרות, נכון להיום. ובירקות בהן היא פעילה היא מסתכלת דרך כיווץ ההוצאות ולא דרך מתן מוצר איכותי לצרכן כפי שנהגה בעבר".

מסנפרוסט נמסר: "הירקות של סנפרוסט, המבוססים על חקלאות ישראלית, הם ירקות איכותיים ומובחרים, הנקטפים בעונתם ובשיא טריותם, ונשטפים, נחלטים ומוקפאים זמן קצר לאחר הקטיף. תהליכי הייצור של סנפרוסט מתקדמים וקפדניים ונועדו לשמר את האיכות, הטעם והערכים התזונתיים. נתח השוק של סנפרוסט, גם בשוק תחרותי מאוד מזה שנים, משקף את האמון והבחירה של הצרכנים".

## התחרות במותג הפרטי

מהצד השני המותגים הפרטיים, אם כי לא כולם, שיפרו איכויות, בין השאר הודות ליבוא מבלגיה. בעוד שבשעועית קיים שיעור יבוא גבוה, מבלגיה וממצרים, כשמדובר בברוקולי, הרוב המכריע הנמכר בארץ הוא מתוצרת מקומית. "הרבנות שהקשיחה את הדרישות בתחום הירקות הקפואים הרגישים לחרקים מכבידה על היבואנים להביא מאירופה", אומר גורם בענף. היבוא של ברוקולי שכן מגיע לארץ הוא מאקוודור, ובאיכות לא רעה.

המותגים הפרטיים גם מתמקדים במלחמות מחירים ומציעים אופציות זולות יותר. יצוין כי לא פעם שני מותגים פרטיים משווקים תחת שמותיהם מוצרים שמגיעים מאותו מפעל, לפעמים באיכויות שונות. גילינו כי גרין פרוסט הישראלית מייצרת את המותג הפרטי גם לשופרסל (תחת השם ירוקים) וגם לרמי לוי, אלא שאצל הראשונה האיכות טובה יותר משמעותית. גרין האוס פור פוד אינדסטרי ממצרים מייצרת את השעועית הירוקה של אושר עד תחת מותג "אינדירה" ושל יוחננוף תחת מותג הבית.

מצרים, שמשקיעה בשנים האחרונות, הון עתק בקידום החקלאות המקומית, נרשמת כמקור יבוא ללא מעט ירקות קפואים. בכל אופן, טוען גורם בתחום, איכות המוצרים הגדלים באירופה גבוהה יותר בגלל תנאי מזג האוויר. זה בולט בשעועית העדינה ובאפונה העדינה.

## טיב הירקות הקפואים

איך הצרכנים יכולים להבדיל באיכות הירקות הקפואים? "ככל שיש בהם שטח פנים גדול, הרבה מרקם עדין או עיבוד מקדים משמעותי, הם רגישים במיוחד וניתן לראות פערי איכות. "פערים בטעם הברוקולי יכולים להיות כתוצאה מחומר הגלם, עיתוי הקטיף, משך ואיכות החליטה, תהליך ההקפאה ושרשרת הקירור", מסביר שטייניץ.

בשעועית הירוקה שבגרסאות איכותיות פריכה ושומרת צבע, ובזולות סיבית וחיוורת, ההבדל נובע מגיל התרמילים, סלקציה לפני האריזה ומהירות ההקפאה. ההמלצה היא לקנות 2 מותגים שונים ולבדוק את הנראות, הצבע והטעם. אם הכוונה להשתמש בירק הקפוא בפשטידות או במרקים, אפשר ללכת על המחיר הכדאי יותר.

לגיל המוצרים יש השפעה על האיכות. "ככל שהברוקולי והכרובית נקטפים כשהם צעירים יותר הם עשירים יותר בטעם ובריח, אבל קלים יותר. ככל שהם נשארים יותר בשדה, טעמם יורד, נתח הגזעים עולה ומשקלם גבוה יחסית", מסביר יבואן ירקות. "ההבדלים משפיעים על המחיר המחושב על פי המשקל ומגיעים ל־50%־70%, לכן יצרנים מעדיפים את המוצרים הנחותים והרווחיים יותר".

איך מזהים ברוקולי "מבוגר"? לוחצים על הגזע אחרי הבישול, אם הוא מלא במים, מדובר בירק מבוגר, מגלה בועז דרור.

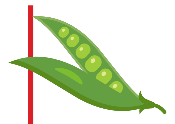
ולסיום, מי כדאי יותר כלכלית, הירק הטרי או הקפוא? העליות הצפויות במחירי הירקות לפני החגים, הופכות את קניית הקפואים לכדאית יותר.

צוות הבודקים, מימין, בועז דרור, גלעד דולב ואבי שטייניץ. נדהמו מהתוצאות | צילום: עידו ארז

## איך בדקנו?

רכשנו את שני המוצרים הפופולריים והרגישים בתחום, שעועית ירוקה וברוקולי, ב־4 רשתות: שופרסל און ליין, רמי לוי, אושר עד ויוחננוף. ביניהם גם מוצרי המותגים הפרטיים של הרשתות. המוצרים הובאו תוך שמירה על תנאי קירור למטבח של בית הספר לבישול אורט דן גורמה בראשות השף אבי שטייניץ שפיקח על הבדיקה, בה השתתפו גם השף גלעד דולב, שף מחקר ופיתוח עצמאי והשף בועז דרור, לשעבר שף ראשי בבתי מלון. השלושה לא ידעו של מי המוצר שהם בוחנים וטועמים. הם בחנו את הירקות לפני הבישול, אחריו וגם טעמו. יצוין כי הממצאים מתייחסים לאריזות שנבדקו.

מרשת יוחננוף לא נמסרה תגובה. את תגובת הרדוף לא ניתן היה להשיג.



# מבחן השעועית הירוקה

ציון: 8

## ערוגות שעועית ירוקה שלמה, 800 גרם

**המחיר:** 15.90 שקלים באושר עד (1.98 שקלים) • **היצרן:** הוראפרוסט, בלגיה • **האם כל השעועית היו שלמות:** לא • **מראה לפני הבישול:** 8.3 • **מראה אחרי הבישול:** 7 • **טעם ומרקם:** 8.8 • **תכונות מיוחדות:** אין

**דבר השפים:** התפעלו מהטעם ומהנראות. גלעד: "רואים שעבר חליטה והקפאה טובות, זן טוב אם כי הצבע ירוק מדי ופחות אמיתי". בועז: "נראות לפני בישול הטוב ביותר". והטעם? אבי וגלעד: "מתקתקה, קראנצ'ית, כל מה שאתה מצפה משעועית ירוקה". בועז: "הטעם תוצאה מאיכות חומר הגלם".

**למה כן:** בגלל המראה והטעם שיש בו כל מה שאתה מצפה משעועית.

**למה לא:** כי לא קיבלנו שעועית שלמה בלבד.

**בשורה התחתונה:** אופציה טובה.

ציון: 8

## שעועית ירוקה שלמה 100% מותג פרטי רמי לוי, 800 גרם

**היצרן:** מיובא מבלגיה • **המחיר:** 7.90 שקלים במבצע (1.25 שקלים ל־100 גרם) • **האם כל השעועית היו שלמות:** לא • **מראה לפני הבישול:** 8.2 • **מראה אחרי הבישול:** 8 • **טעם ומרקם:** 7.5

**דבר השפים:** בהסכמה – צבע יפה, הקפאה טובה. אבי: "טעם מתקתק אם כי פחות קראנצ'י, חבל שמיון לקוי גרם לחתיכות להשתרבב למוצר". גלעד: "ולמרות זאת מדובר במוצר סביר שהייתי מגיש בשמחה".

**למה כן:** מחיר מצוין למוצר טוב, אם כי הטעם לא הטוב ביותר.

**למה לא:** כי מאכזבת בהבטחה לשעועית שלמה והיא לא, כי מהיצרן הספציפי ציפינו לטעם הטוב ביותר.

**בשורה התחתונה:** לצרכן הסביר מספקת את התמורה הטובה ביותר.

ציון: 6.4

## שעועית ירוקה שלמה מוקפאת, "ירוקים" מותג הבית שופרסל, 800 גרם

**המחיר:** 19.90 שקלים בשופרסל און ליין (2.48 שקלים) • **האם כל השעועית היו שלמות:** לא • **מראה לפני הבישול:** 5.5 • **מראה אחרי הבישול:** 6.5 • **טעם ומרקם:** 6.2

**דבר השפים:** הסכמה כללית – הקפאה גרועה שהולידה כוויות קור בחלק מהפריטים, גושי קרח, שעועית לא שלמה. הנראות אחרי הבישול השתפרה מעט בעיקר בגלל הצבע. באשר לטעם, אבי: "אין לה מתיקות, איפה הקראנצ'יות? מחייבת יותר לעיסה בגלל סיבים ובסוף המוצר חסר טעם". גלעד: "אין לה אופי של שעועית". בועז: "הנראות אחרי הבישול מטעה מול הטעם".

**למה כן:** למי שמתכונן לבשל אותה אך ורק בתוך רוטב.

**למה לא:** הטיפול לפני הייצור ואיכות המוצר הפתיעו לרעה, וזאת במחיר לא זול למותג פרטי.

**בשורה התחתונה:** יכולה לבוא בחשבון לבישול ברוטב.

ציון: 6.2

## שעועית ירוקה, אינדירה, מותג הבית אושר עד, 1 ק"ג

**המחיר:** 11.90 שקלים באושר עד (1.19 שקלים ל־100 גרם) • **היצרן:** מיובא ממצרים • **האם כל השעועית היו שלמות:** רובן • **מראה לפני הבישול:** 5.5 • **מראה אחרי הבישול:** 5.2 • **טעם ומרקם:** 5

**דבר השפים:** אבי היחיד שסבר שהמראה לפני הבישול היה סביר. "מיון טוב, צבע יפה". השאר חלקו עליו. אחרי הבישול הצטרף לביקורת הקשה של עמיתיו: "יכול להתאים רק לבישול ארוך ברוטב ולא להגשה כתוספת". בועז: "לא אחיד באיכות ובצבע". גלעד: "גדולה מדי, חלק מגבעולי השעועית ריקים, בטעם סיבי מאוד. שעועית שהלכה אחורה".

**למה כן:** בגלל המחיר הזול.

**למה לא:** ברמה נמוכה מכל היבט.

**בשורה התחתונה:** לפעמים המחיר לא מספיק.

ציון: 5.8

## שעועית ירוקה שלמה מוקפאת סנפרוסט, 800 גרם

**המחיר:** 22.90 שקלים בשופרסל און ליין (2.86 שקלים) • **האם כל השעועית היו שלמות:** לא • **מראה לפני הבישול:** 6.5 • **מראה אחרי הבישול:** 6 • **טעם ומרקם:** 5

**דבר השפים:** אבי: "צבע אמנם יפה אבל הגדלים לא אחידים. אחוז השבורים הגבוה שראינו, חלק מהשעועיות מרוקנות. בטעימה נשארים סיבים בפה, לא מספיק מתוק". גלעד: "עצוב מאוד שמביאים מוצרים כאלו לצרכן". בועז: "הנראות והצבע מטעים מול הטעם המאכזב".

**למה כן:** בגלל הצבע ולמעריצי המותג בכל תנאי.

**למה לא:** איכות גרועה של מוצר, אי־עמידה בהבטחה לשעועית שלמה בגלל מיון גרוע, הנראות והטעם ועוד במחיר גבוה יחסית.

**בשורה התחתונה:** אכזבה טוטאלית במחיר ברף הגבוה.

ציון: 5.5

## שעועית ירוקה שלמה מוקפאת, מותג הבית יוחננוף, 800 גרם

**היצרן:** מיובאת ממצרים • **המחיר:** 9.90 שקלים ביוחננוף (1.23 שקלים) • **האם כל השעועית היו שלמות:** לא • **מראה לפני הבישול:** 4 • **מראה אחרי הבישול:** 4 • **טעם ומרקם:** 4 • **תכונות מיוחדות:** אין

**דבר השפים:** קטילה מקיר לקיר. אבי: "לא ממוינת, אין אחידות בגדלים. אחרי הבישול הצבע נפל – מעיד על הקפאה לקויה. קרח דבוק לשעועית מעיד על בעיות בשרשרת הקירור. הטעם מעופש, הצבע דוחה. לא הייתי משתמש בה". גלעד: "לפי הסמרטוטיות נראה שהוקפאה, הופשרה והוקפאה שוב". בועז: "טעם של מוצר ישן, אין אפילו סיבים אבל נותר אפטר טייסט. גם רוטב עגבניות לא יציל".

**למה כן:** בגלל המחיר.

**למה לא:** בגלל טעם, נראות ואיכות גרועות. האחרונה אפילו מפריעה בבישול.

**בשורה התחתונה:** המחיר הזול לא הציל מוצר גרוע.

ציון: 5

## שעועית ירוקה שלמה קפואה אורגני, הרדוף, 800 גרם

**היצרן:** יבוא מבלגיה • **המחיר:** 25.90 שקלים בשופרסל און ליין (3.23 שקלים) • **האם כל השעועית היו שלמות:** לא • **מראה לפני הבישול:** ציון 4 • **מראה אחרי הבישול:** ציון 4 • **טעם ומרקם:** ציון 4 • **תכונות מיוחדות:** אין

**דבר השפים:** הזדעזעו. לא מצאו דבר אחד טוב על המוצר והיו בהלם שמדובר בשעועית קפואה שהגיעה מבלגיה הנחשבת לאלופת ייצור הירקות הקפואים. אבי: "כמויות הקרח על המוצר שהוצאנו מהשקית מעידות על הפשרה והקפאה מחודשת, צבע נורא, בעיה בחומר הגלם, רבות מהשעועיות חתוכות". בועז: "לא הייתי מכניס, מבשל ובוודאי לא מוכר". כולם הסכימו שהטעם של המוצר המבושל נורא.

**למה כן:** למי שמחפש אורגני בכל מחיר ותנאי.

**למה לא:** בגלל כל הסיבות החשובות. נראות, איכות וטעם שגם רוטב לא יכול להציל.

**בשורה התחתונה:** אפשר לוותר.

---

# סודות הכסף

חנית ריקו

- **אתי אפינגר־הלפרין**, מבעלי אופטיקה הלפרין ובעלה **יוסי** חיתנו את בנם **חגי** עם בחירת ליבו, **שלי**. האירוע נערך במלון דיוויד אינטרקונטיננטל בת"א, אליו נהרו מאות מוזמנים שנהנו מהופעות של **עומר אדם** ו**ששון שאולוב**.
- שף **יוסי שטרית** קוטף את פירות ההצלחה ומצטרף לראשונה כפרזנטור של מזרחי טפחות, לצד **דביר בנדק** והבנקאית **סוזי**, לקמפיין "פיקדון ליצ'י" שיעלה במוצאי שבת בהשקעה של מיליוני שקלים.
- כוכב פאודה והשחקן הבינלאומי, **ליאור רז**, טס ל־48 שעות למיאמי כאורח הכבוד באליפות הסוליטר שערכה חברת ההייטק הישראלית פאפאיה. בקוקטייל פגש השחקן את **נועה שומרוני גל**, סמנכ"לית הפיתוח העסקי.
- **יפית מנטין**, מנהלת חטיבת היוקרה של L'Oréal, השיקה את BERRY CRUSH, הבושם החדש של YSL Beauty. השף־קונדיטור **אלון שבו** הציג קולקציית קינוחים בהשראת הניחוח: פטל, לוונדר, פריחת התפוז וקוקוס.
- מועדון הגולף בפאלם ספרינגס אירח את חגיגות יום הולדתה ה־60 של **פאולה הרד**, בת זוגו של **ביל גייטס**, שעלה לכותרות בשבועות האחרונים בהקשרים פחות נעימים. על הבמה הופיע המנטליסט הישראלי **ליאור סושרה**.
- **נועה זילברמן**, מייסדת־שותפה של חברת Odo Security, שברה שיא כאשר יצרה התאמות בין 62 זוגות בפלטפורמת ההיכרויות Match Maker, אליה נרשמו כ־400 משתתפים.
- "רכבת חיוכים 2026" היא יוזמה של עמותת "גדולים מהחיים". האירוע, שהתקיים בתחנת סבידור, כלל מתחמי פעילות והופעות. השנה תרם מועדון הצרכנות "שלך", בראשות היו"ר **גיל בר־טל** והמנכ"לית **סיגלית כהן ברוך**, קרון שלם לפרויקט בעשרות אלפי שקלים.
- פרויקט "בבלי" של האחים **חג'ג'** התחדש בלקוחת VIP נוספת: הדוגמנית **יעל שלביה**, שקיבלה הנחת סלב של 30 אחוז.
- 200 אנשי עסקים השתתפו באירוע ההתרמה המרכזי של עמותת "עזרה למרפא" בראשות הרב **פירר**, במסגרתו גויסו שני מיליון שקל לרכישת ארבעה אמבולנסים.
- מנכ"ל קבוצת בליליוס **אודי אדירי** ומנכ"ל סופרבוס **אלרן כהן** השיקו מיזם של מועצת אשכול בראשות **מיכל פלג עוזיהו**, במסגרתו ימותגו עשרות אוטובוסים בשמות הקהילות שנפגעו ב־7 באוקטובר.
- "מאוחדת" חנכה את המרכז הרפואי "ראם" ברחובות בהשקעה של 70 מיליון שקל. האירוע היה במעמד נשיא המדינה **יצחק הרצוג**, יו"ר הקופה **איל גבאי** והמנכ"ל **עוזי ביתן**.

צילום: אייל אפרתי

נשף פורים צבעוני במיוחד של מותג האיפור המקצועי NYX משך אליו את בכירי המשק. מנכ"ל לוריאל ישראל, **אלי שגיב**, אירח ותועד עם **יפתח רמון**, יו"ר קרן רמון, שהתחפש יחד עם בת זוגו, הדוגמנית הבינלאומית **מאי תגר**, לצמד האייקוני בוני וקלייד.

רז ושומרוני גל

צילום: Jc Ariano from HXECUTE

שבו ומנטין

צילום: שוקה כהן

## האלפיון

צילום: עוזי פורת

**ספרייה ב־68,000 שקל**

בית העיצוב "כרמי" בהרצליה פיתוח מציג ספרייה מעץ אלון מולבן אירופאי. הרהיט שמעוצב ומיוצר בישראל ניתן להזמנה בהתאמה אישית, כולל שילוב חלל לטלוויזיה או תאים סגורים. בין הקוביות שולבו לוחות פליז אמיתי היוצרים מסגרות והפרדות בין יחידות העץ.

## הסופ"ש שלי נועם בוסידון

### מנכ"ל ובעלים משותף של הייטקזון

צילום: יח"צ

**בן 51, נשוי לטלי ואבא לגור ורננה, מתגוררים ברעננה.**

- **לו"ז שישי:** "בבוקר זמן איכות משולב סידורים עם טלי, בצהריים מארח טורניר ביליארד עם דניאל, חבר ואח, שתמיד שמח לבשל לנו. בערב בדרך כלל אצל אמא שלי עם כל המשפחה".
- **מתנתק?** "בשישי מנותק לגמרי, אבל דווקא בשבת אני מתכונן לשבוע הבא עם קצת התעסקויות בעבודה".
- **מהמארחים או המתארחים?** "קשה לנצח את ארוחת שישי אצל אמא שלי, שפית נדירה, אז תמיד מעדיף להתארח".
- **מתכון מנצח?** "פילה דג בתנור בתיבול פיקנטי, עטוף בטורטיה דקיקה ומלא עשבים ורוטב סודי".
- **שבת בבוקר?** "קם מוקדם ומנצל שעתיים של שקט מוחלט להגיגי עבודה ואסטרטגיה. השעות האהובות עליי בשבוע. אחר כך יוצא לשחות".
- **תחביב?** "אני גנן ביתי די אובססיבי. כמות הצמחים ששתלתי בחמש השנים האחרונות בגינה שלי חצתה מזמן את ארבע הספרות. על כמות הביקורים השנתית במשתלה אני מעדיף לא לדבר".
- **בירה בשישי?** "עם טיך נאט האן. אני פוגש אותו כמעט כל בוקר באוזניות במהלך תרגול מדיטציה, אבל זה חד־סטרי. הייתי שמח לדבר איתו על היכולת לשמור על שלווה פנימית וריכוז בתוך הרעש הבלתי פוסק של עולם העסקים, וללמוד ממנו איך 'לשטוף כלים כדי לשטוף כלים', כלומר להיות נוכח ב־100 אחוז בכל רגע נתון".
- **המלצה?** "פודקאסט Acquired – צלילת עומק מדהימה להיסטוריה של החברות הגדולות בעולם – מנייקי ואנבידיה ועד פורשה. הפרקים ארוכים, ארבע שעות של מחקר מעמיק, וזה בדיוק מה שאני אוהב".
- **טיפ להצלחה?** "'רק הפרנואידים מנצחים' בהשראת אנדי גרוב".
- **גילטי פלז'ר?** "הקינוחים המופלאים של מסעדת דריה האהובה. מי הגאון שהמציא את הפאלודה?".
- **מכונית ראשונה?** "פורדד אסקורט 1974 בצבע ירוק צפרדע, שקרטעה ברחובות ערד, עיר ילדותי".

צילום: יח"צ

הבעלים של **אביבי** מטבחים, **יצחק** ו**יוני אביבי**, עיצבו מסעדת פופ־אפ משלהם. יחד עם שף **טומאס יול** נפתחה באבן יהודה "The Unknown" לארוחת טעימות ב־1,550 שקל לזוג, הכוללת 12 מנות וקוקטייל.

צילום: יח"צ

קבוצת קריסטלינו, באמצעות XI מוביליטי, נכנסה לקטגוריית הרכב התפעולי ופתחה אולם תצוגה בת"א בהשקעה של 3.5 מיליון שקל. הבעלים והמנכ"ל **רן אלבז** והסמנכ"ל **ערן סילניקוב** נראו מחויכים.

Hanit99@gmail.com