

המסע בן השנתיים להביא את הטעם האמיתי של מנדלסון'ס לירושלים

כדי לשחזר בירושלים את הפיצה של מנדלסון'ס לא היה די במתכון המקורי.
נדרשו ניסויים חוזרים ונשנים בין ישראל לארצות הברית, התאמה מדויקת של
הקמח והמים — ולא פחות מ-52 תערובות שונות של מוצרלה ומונסטר
כדי להגיע לטעם המושלם.

הסיפור שמאחורי המשלש

פתיחת מסעדה במדינה אחרת מחייבת בדרך כלל התאמות: מחליפים חומרי גלם, משנים מתכונים ולומדים
לעבוד עם המוצרים המקומיים.

אבל כשמנדלסון'ס החלה לתכנן את הסניף בירושלים, התאמה מקומית הייתה בדיוק הדבר שממנו רצינו
להימנע.

משולש פיצה בישראל היה חייב להעניק את אותה חוויה קולינרית וההנאה המושלמת כמו באמריקה — אותו
בצק מוכר, אותו רוטב מאוזן ואותה שכבה ייחודית ועשירה של מוצרלה ומונסטר מותכות. זו לא הייתה אמורה
להיות פרשנות למנדלסון'ס או גרסה שפותחה במיוחד לשוק הישראלי.

זו הייתה חייבת להיות מנדלסון'ס.

מהר מאוד התברר שהעברת מתכון מעבר לאוקיינוס אינה מספיקה. המרקם של הקמח יצא שונה. המים שינו
את הבצק. הגבינות הישראליות היו שונות ברמת הלחות, בטעם, במרקם ובאופן ההמסה. אפילו חומרי הגלם
הקטנים ביותר דרשו בחינה מחדש.

כך החל תהליך בן שנתיים של ניסויים, נסיעות, השוואות והתאמות — תהליך שהמלחמה הפכה למורכב עוד
יותר.

מנדלסון'ס הביאה לישראל את הטעם האותנטי שלה.

כאשר הפיצה לא יצאה מושלמת, עדכנו את המפרט והתחלנו שוב הכל מהתחלה. כל ניסוי קירב אותנו לאיזון המדויק של חוזק וגמישות הקמח, ספיגת מים, התפחה ומרקם.

עד שבסופו של דבר הקמח יצא מושלם. ואז הגיע תורו של חומר גלם שרוב הסועדים כמעט אינם חושבים עליו.

אתגר המים

יצרני פיצה יודעים זה שנים שמים אינם רק מרכיב משני בבצק. ההרכב המינרלי ותכונות נוספות שלהם יכולים להשפיע על הערבול, ההתפחה, הגמישות והאפייה.

מתכון לבצק שעובד בצורה מושלמת בעיר אחת עשוי להתנהג אחרת כאשר מכינים אותו עם מים ממקור אחר.

כדי לשחזר את הבצק של מנדלסון'ס בירושלים, התייחס הצוות למים בישראל באותה רמת דיוק שבה טיפל בקמח. פותח מפרט מתאים, הבצק נבדק ודוגמאות הובאו לאמריקה לצורך השוואה.

המטרה מעולם לא הייתה רק ליצור בצק טוב לפיצה. בירושלים לא חסרים לחמים מצוינים או אופים מוכשרים.

המטרה הייתה ליצור את הבצק של מנדלסון'ס.

אתגר 52 תערובות הגבינה

אם הקמח והמים היו היסודות של הפרויקט, הגבינה הייתה המבחן המורכב ביותר.

הפיצה האמריקאית של מנדלסון'ס אינה מצופה במוצרלה בלבד. הטעם המזוהה שלה נוצר משילוב מדויק של מוצרלה ומונסטר — תערובת שנבחרה לא רק בגלל הטעם העשיר, אלא גם בזכות ההשכחה של אופן ההמסה והאפייה שלה.

שחזור התערובת בישראל לא היה פשוט כמו רכישת שתי גבינות דומות. גבינות של יצרנים שונים עשויות להשתנות מאוד בלחות, במליחות, במרקם, באחוזי השומן, בטעם ובהתנהגות בחום.

הצוות ביקר אצל כמה יצרני גבינות בישראל והחל בניסויים.

אמריקה הפכה למטבח הבקרה

צוות מנדלסון'ס כבר ידע בדיוק איזה טעם צריכה להיות לפיצה. האתגר היה להבין מדוע ניסוי שנערך בישראל לא תמיד הניב את התוצאה המוכרת.

האם הבעיה הייתה בקמח? במים? בגבינה? אולי חומר גלם קטן הגיב בצורה שונה בזמן הערבול, ההתפחה או האפייה?

הפעילות הוותיקה באמריקה הפכה למטבח הבקרה של הפרויקט. חומרי גלם שפותחו או אותרו בישראל הובאו לארצות הברית ונבדקו באמצעות המתכונים, הציוד ושיטות הייצור המוכרות של מנדלסון'ס.

אם חומר גלם פעל נכון באמריקה, ידענו שאנחנו מתקרבים למטרה. אם לא, היה צורך לחזור ולבחון מחדש את המפרט שלו.

התהליך הפך למחזור קבוע שחצה את האוקיינוס:

מפתחים בישראל. מביאים לאמריקה. בודקים. מתקנים. מחזירים לישראל. ובודקים שוב.

חלק מחומרי הגלם עברו את המסלול הזה כמה פעמים עד שאושרו.

קודם כול, הקמח

למרות שהוא נראה כחומר גלם פשוט, לקמח יש השפעה עצומה על הפיצה.

התכונות שלו קובעות כמה מים הבצק יספוג, כיצד יתנהג במערבל, איך יתפח, עד כמה תהיה הגמישות שלו ומה יקרה לו בחום התנור. שינוי שנראה זעיר יכול ליצור בצק בעל מבנה ומרקם שונים לחלוטין.

הצוות התחיל מהמפרט המדויק של הקמח שבו משתמשת מנדלסון'ס באמריקה. יחד עם ספקים ישראליים חיפשנו קמח שיוכל להניב את אותה תוצאה.

דוגמאות נבדקו בישראל ולאחר מכן הובאו לאמריקה. שם שילבנו אותן בתהליך הייצור הרגיל של מנדלסון'ס והשווינו את הבצק למוצר המוכר.

המפרטים של המוצרים האמריקאיים הושוו למוצרים הזמינים מספקים ישראליים. תחליפים אפשריים נבדקו באמריקה, הוחזרו לישראל ונבדקו שוב כחלק מהמתכון המלא.

אלה היו פרטים שרוב הלקוחות לעולם לא יראו. אבל ידענו שאיני הטעם ירגישו אם משהו לא יהיה מושלם. כדי להשיג שלימות ומצוינות, כל מרכיב — גדול או קטן — היה חייב להשתלב באופן מושלם יחד עם כל האחרים.

הרוטב כבר היה ישראלי

באופן אירוני, דווקא אחד המרכיבים המזוהים ביותר עם הפיצה דרש את המאמץ הקטן ביותר.

הרוטב כבר היה ישראלי.

במשך כעשר שנים רכשה מנדלסון את מוצרי העגבניות שלה מיצרן ישראלי. הקשר כבר היה מבוסס, והמוצר הוכיח את עצמו במטבחים האמריקאיים של החברה.

בעוד שכמעט כל מרכיב אחר היה צריך לאתר, לבדוק, להתאים או ליצור מחדש, העגבניות כבר עשו את הדרך מישראל לאמריקה.

קעת הן פשוט חזרו הביתה.

המקום שבו המסורת פגשה את טכנולוגיית המזון

יתרון חשוב לאורך תהליך הפיתוח היה הידע של הרשי בטכנולוגיית מזון.

הרשי נסע לישראל כמה פעמים כדי לעזור לצוות להבין ולדייק מעבר לשאלה הבסיסית אם הפיצה טעימה. כך יכולנו לבדוק מדוע הבצק מתנהג אחרת, למה גבינה מסוימת אינה נמסה נכון ואיזה מפרט צריך לשנות כדי להגיע באופן מדויק לתוצאה האמריקאית.

העבודה שילבה שני סוגים של ידע.

האחד היה אינטואיטיבי: היכרות עמוקה עם הטעם המדויק שצריך להיות לפיצה של מנדלסון.

השני היה טכני: היכולת לבחון כיצד קמח, מים, גבינה וחומרי גלם אחרים מתנהגים בתהליך הייצור ולהבין מה ואיפה צריך לשנות.

כל שילוב חדש של מוצרלה ומונסטר נבדק על פיצה שלמה. גבינה יכולה להיות מצוינת בפני עצמה ועדיין לא להתאים למתכון. היא הייתה צריכה להימס באופן אחיד ומושלם, כדי ליצור את המרקם הנכון ולהשתלב בהרמוניה עם הבצק והרוטב.

חלק מהתערובות התקרבו לטעם הרצוי אך לא נמסו באופן אחיד בתנור. אחרות נמסו בצורה יפה אך עדיין לא העניקו את הטעם המוכר של מנדלסון.

בסך הכול נבדקו 52 תערובות שונות של מוצרלה ומונסטר.

52 תערובות גבינה — עד שהטעם, ההמסה והאיזון היו מושלמים.

כל ניסוי חשף פרט נוסף שהיה צורך לשנות: יחס אחר, מוצר אחר או יצרן אחר. התהליך נמשך עד שנמצא המתכון המושלם והתערובת המדויקת שסיפקה את הטעם העשיר, ההמסה והאיזון הבלעדי שחיפשנו.

פיצה היא יצירה, לא רשימת חומרי גלם

ניסויי הגבינה חידדו עיקרון מרכזי: הטעם של מנדלסון אינו נובע מחומר גלם אחד.

הוא נוצר מהיחסים המשלימים שבין כל המרכיבים.

הבצק משנה את האופן שבו מרגישים את הרוטב. הרוטב חייב להביא לידי ביטוי ולהדגיש את העושר והמליחות של תערובת המוצרלה והמונסטר. הגבינה צריכה להימס ולהיאפות נכון דווקא על הבצק והרוטב האלה. גם הסוכר, התבלינים והתיבול משפיעים בדרכים עדינות על הטעם הסופי.

חומרי גלם מצוינים בפני עצמם אינם מבטיחים עדיין פיצה של מנדלסון. היה צורך לבחון כל מרכיב בפני עצמו כיצד הוא משתלב בהרמוני המופלאה בפיצה המוגמרת.

לא ניסינו רק להתאים קמח, מים, רוטב וגבינה. אלא להביא לידי ביטוי את עושר הטעמים בצורה מושלמת.

אף פרט לא היה קטן מדי

לאחר שנפתרו האתגרים המרכזיים של הקמח, המים והגבינה, עבר הצוות לחומרי הגלם שבדרך כלל אינם מקבלים תשומת לב בסיפור על פיצה: סוכר, תבלינים, תיבול ושאר המרכיבים הקטנים במתכונים.

זו לא הייתה פרשנות ישראלית למנדלסון'ס. זו לא הייתה פיצה בהשראת מנדלסון'ס. והיא בוודאי לא הייתה רק דומה או כמעט.

מנדלסון'ס הביאה לישראל את הטעם האותנטי שלה.

השילוב הזה החליף ניחושים בתהליך עקבי ומסודר. כל ניסוי שלא הצליח סיפק מידע שהוביל לניסוי הבא.

שנתיים של ניסויים — בזמן מלחמה

בסך הכול נמשך פיתוח הפיצה הישראלית כשנתיים.

חלק מהזמן נבע מההחלטה שלא לאשר חומר גלם רק משום שהוא יצר פיצה טובה. הוא היה חייב ליצור את הפיצה האמיתית.

המלחמה הפכה תהליך מורכב ממילא לקשה הרבה יותר. הנסיעות שובשו, העברת מוצרים בין ישראל לאמריקה נעשתה פחות זמינה ומשימות שבדרך כלל היו נמשכות שבועות התארכו הרבה מעבר לכך.

ובכל זאת, הניסויים נמשכו.

הרשי חזר לישראל כמה פעמים. חומרי גלם המשיכו לנוע בין שתי המדינות. כל התאמה מוצלחת הובילה לשלב הבא; כל תוצאה מאכזבת החזירה את הצוות לבודד את הבעיה ולהתחיל שוב מחדש.

ייתכן שהיו דרכים מהירות יותר לפתוח את המסעדה. אבל המהירות היתה מחמיצה את כל מטרת הפרויקט.

לא גרסה ישראלית של מנדלסון'ס

לאורך כל הדרך נשאר העיקרון המנחה ללא שינוי.

מנדלסון'ס לא ניסתה לפתח פיצה חדשה עבור ישראל. היא רצתה להביא לירושלים בדיוק את אותה פיצה שהלקוחות באמריקה כבר הכירו ואהבו.

לשם כך נדרשה תשומת לב לפרטים שרוב הלקוחות לעולם לא יחשבו עליהם: מפרט הקמח, תכונות המים, השילוב המוצלח והאיזון המדויק בין מוצרלה למונסטר, התבלינים, הסוכר והאופן שבו כל אחד מהרכיבים משתלב עם האחרים.

לבסוף, לאחר שנתיים של נסיעות, ניסויים, התאמות ובדיקות חוזרות, הכול השתלב.

הבצק היה מדויק. תערובת הגבינות הייתה משובחת. הרוטב היה נפלא. גם המרכיבים הקטנים ביותר היו מצויינים.

והחשוב מכול: הם היו מושלמים יחד.

כשהפיצה המוגמרת יצאה מן התנור, היה בה אותה ארומה ואותו טעם מובהק שהצוות חיפש מן ההתחלה.