

החידושים העדכניים בתחום הפיצות בארץ

קיבוץ דפנה | פיצה טראק

יואל ואביבה אורבך, הבעלים של בית הקפה המוצלח קוקיה בכניסה לקיבוץ דפנה, פתחו לא מכבר פיצרייה חמודה בשם פיצה טראק, סמוך לקוקיה. הפיצרייה ממוקמת בתוך משאת מודל '68 שאינה נוסעת, ואופים בה פיצה דקה מחומרים איטלקיים. הפיצה נאפית בתנור לבנים, מוגשת על לוח עץ עגול, ואם תרשו לנו להמליץ – שווה לנסות את הפיצה עם קרם חצילים, מוצרלה, קשקבל ורוקט.

● בכניסה לקיבוץ דפנה, טל' 04-6945700.

בית שערים | בלה

20 שנה שכנה בכניסה למושב בית שערים מסעדת הקדירה של גנה. לפני כמה חודשים נפתחה במקומה מסעדת בלה, המביאה סטנדרטים חדשים של מסעדות לעמק יזרעאל. התפריט מציע מטבח איטלקיים תיכוני, המזכיר מאוד את תפריטה האהוב של מסעדת טוטו בתל אביב, שם עבד אחד השותפים, השף עידן ליפשיץ. בתפריט תמצאו כמה פיצות דקות ומענגות עם תוספות משובחות: סיציליאנית – עם אנשובי של ארטיון, תפוח אדמה, ביצה רכה וצלפים; יוונית – עם חציל קלוי, ארטיושוק, שברי גבינת עזים ואורגנו; וגם לבנה – עם פטריות, כמהין וגבינת גאורה מגוררת.

● בכניסה למושב בית שערים, טל' 04-9830730.

יקנעם וכפר סבא | פיאנו פיאנו

פיאנו פיאנו פירושו באיטלקית לאט לאט, אף על פי שאת הפיצות של פיאנו פיאנו דווקא אופים מהר ממה. הן מוכנסות לתנור לבנים ייחודי מאיטליה שבו בוערים בחום גבוה גזרי עצי הדר. הבצק הדק לא זקוק לימן רב כדי להיאפות, והוא יוצא משם ריחני ופריך. ממש עכשיו נפתח ביקנעם סניף חדש למסעדה הכפר סבאית,

שפועלת בהצלחה כבר שלוש שנים. השף רועי חנין למד את סוד הפיצה המושלמת בנפולי, והוא מייצר פיצה דקה, אך לא דקה מדי. בסניף החדש תמצאו יותר מ-30 סוגי תוספות על הפיצה: מחית כמהין, ביצת עין, מחית צ'ילי, שרימפס, בייקון, פרושוטו, שפע סוגי פטריות ועוד.

● ויצמן 207 מתחם G כפר סבא,

טל' 09-7688778;

● התמר 2, מתחם G סנטר יקנעם,

טל' 04-9121912.

ירושלים ותל אביב | פי בריבוע

הפיצה שתקבלו בפי בריבוע היא מהסוג הדקים באמת, עם רוטב שיוצקים על הבצק במשורה (על מנת שלא תהפוך לסמרטוט) וכמות נריבה של גבינה. התוצאה היא פיצה עדינה ונהדרת, כזאת שלא יושבת לכם כמו יציקה בקיבה. התוספות: ירקות קלויים, אווז מעושן, ארטיושוק, פטריות, בצל, קבנוס חריף ואפילו תפוח אדמה (תוספת לגיטימית לגמרי, שמשום מה לא השתרשה בארץ). פי בריבוע הירושלמית שוכנת ליד קפה פרדיסו ואף שייכת לאותם בעלים. לא מכבר נפתח סניף גם בתל אביב, עם אותו תפריט קטן ומהודק של כמה סוגי פסטות, סלט פנצנלה, וכמוכן – פיצה דקיקה כדוגמנית אנורקטית.

● קרן היסוד 36 ירושלים, טל' 02-5634805;

● אבן גבירול 185 פינת הורקנוס תל אביב,

טל' 03-6200006.

תל אביב | Da Peppe

ג'וזפה ג'ורדאנו, איטלקי שרמנטי ומקסים מנפולי, הוא בן למשפחת אופים שהבצק זורם בעורקיו. לפני כחצי שנה פתח פיצרייה קטנה ופשוטה באבן גבירול בתל אביב ושמה Da Peppe, המשחזרת בדיוקנות את ה'אנר הנפוליטני. הבצק, שג'וזפה פותח בידיים (ובשום אופן לא במערוך), נכנס לתנור לרקקה שתיים ומגיש ממנו אורירי וקליל. הבצק של

הפיצה הנפוליטנית מזכיר במידה מסוימת לאפה: אין בו שמן, השוליים החיצוניים תפוחים מעט, והמרכז דק וקולט בשמחה את הרוטב. השילובים של ג'וזפה שמרניים למדי, אם תבקשו ממנו לזרות אורגנו על פיצה מרגריטה (רוטב עגבניות, פרמון, מוצרלה טרייה, בזיליקום ושמן זית), הוא עלול להתרגז. נפוליטנים אמיתיים לא מוסיפים אורגנו למרגריטה שלהם, ומבחינתו אין שום סיבה להפר את המסורת. יש לו גם פיצה עם גבינה איטלקית בשם פונטינה, עם האם ופטריות טריות; פיצה פוטנסקה עם אנשובי, צלפים וזיתים שחורים; ועוד.

● Da Peppe, אבן גבירול 14 תל אביב,

טל' 03-6424740.

תל אביב | קמפולו

קמפולו הוא המקום השכונתי שפתח לא מכבר השף מנה שטרומ. משהו שבין מכולת איטלקית לבית קפה עם ארוחות קלות. לצד ארוחות הבוקר וכמה פסטות וסלטים, תמצאו את הפיצות המצוינות של שטרומ, שבטיסן דק ומתפצפץ בפה. מהצהריים עד הערב מציעים פה דיל משתלם של בירה איטלקית בשם מורנה עם פיצה ב-44 שקל. שווה.

● קמפולו, בן יהודה 230 פינת נורדאו

תל אביב, טל' 03-5445558.

אילת | אנג'לינה

אנג'לינה בטיילת המלך שלמה, בחוף הצפוני של אילת, היא מסעדה איטלקית כשרה, חמודה ונעימה, עם מנות לא מסובכות מדי ותפריט כתוב בבהירות. הפיצות מצטיינות בבצק דק ופריך, שנשאר יציב גם כשהוא משוך לרוטב. מרגריטה פשוטה וטובה; מלנונה עם חצילים, גבינת פטה ואורגנו; אוליביה עם זיתים ומוצרלה; ועוד. תפריט מהודק וצנוע, שמספק מענה ראוי לילדים ולמבוגרים. כשמדובר באילת – זה לא מעט.

● אנג'לינה, טיילת המלך שלמה, אילת,

טל' 08-6363439.

הפיצה של המהפכה

מתאת יוקר המחיה בישראל לא השאירה את רשת פיצה האט בארץ אדישה. במהלך יוצא דופן וראשון מסוגו החליטה פיצה האט לפנות בבקשה חריגה להנהלת פיצה האט העולמית להורדת מחירים מחירים קיצונית של הפיצה המשפחתית הרקה, כך שתוכלו ליהנות ממגש פיצה משפחתית דקה ב-40 שקל בלבד במקום ב-69.90 שקל. רק קחו בחשבון שהזולה זו מתקיימת אך ורק בהזמנת הפיצה במקום (לא בטייק אווי). כך שהחל מהימים הקרובים, כל 34 סניפי הרשת בישראל (ושבעת הסניפים שיפתחו בקרוב) קיבלו הנחיה לעדכן את המחיר החדש לפיצה משפחתית הרקה, הנחשבת לפיצה הפופולרית ביותר של הרשת האמריקאית. מדובר בהזולה משמעותית של 43 אחוז מהמחיר שהיה עד כה ברשת.

אגב, מלבד ההזולה האטרקטיבית הזו, שנכנסה בימים אלו למחירון הרשמי של הרשת, ביצעה לאחרונה הרשת הוזלות נוספות. למשל על מגש משפחתי דק + שתי תוספות משלמים כעת 50 שקל במקום 89.70 שקל, ואילו על משלוח הביתה של שני מגשי פיצה משפחתית דקה תשלמו רק 80 שקל במקום 139.80 שקל | איריס ליבשיץ-קליגר

