

אוכל בעמידה - מהו הצ'יפס המהיר הטוב בישראל?

מדור "אוכל בעמידה" שוטט בין 15 רשתות ההמבורגר בישראל ובדק את הצ'יפס שהן מציעות. התוצאות לפניכם

עכּן לאור 09:00 04.03.2019

הדבר שהכי הרשים אותי בפעם הראשונה שנכנסתי לסניף של רשת "Five Guys" בניו יורק, היתה ערימת שקים של תפוחי אדמה ומעליה לוח שבו צוין בכתב יד מאיזו חווה הם הגיעו באותו בוקר. כשעברתי בסניף אחר, כעבור כמה ימים, גיליתי שהפעם מדובר בזן מעט שונה מחווה אחרת, כלומר שלא מדובר בגימיק ריק. לא לשווא מדורג הצ'יפס שלהם שוב ושוב במקום הראשון בין כל רשתות המזון המהיר בארצות הברית, אך גם יתר המתחרות מקפידות לתת את הכבוד הראוי למנת הצד הזו.

ובמעבר חד לנעשה כאן אצלנו. סביר להניח שקוראי "אוכל בעמידה", קבועים יותר ופחות, כבר מכירים את האג'נדה העיקשת בה אוהז מדור זה – השימוש האוטומטי שעושות כמעט כל רשתות ההמבורגר המקומיות בצ'יפס מסחרי וקפוא הוא בין מביך למכעיס. ברירת מחדל קלה שאינה מתיימרת להפוך אותו למשהו שווה וכיפי, אלא לצאת ידי חובה ולהציע פחות או יותר את אותו הדבר.

ובכל זאת, מתברר, גם בין הרשתות האלו ניתן למצוא הבדלים מסוימים – בכמות מול המחיר (- VFM Value for Money), וכן, גם באיכות. בימים האחרונים שוטטתי בין סניפים של 15 רשתות מקומיות (כלומר, לא דיינרים ומסעדות חד פעמיים) והזמנתי את מנות הצ'יפס שלהן. הופתעתי לטובה מזו של "בורגרים", התבאסתי מאלו של "סוסו אנד סאנס" ו"בורגרס בר", השתעממתי מרוב האופציות, נזכרתי למה הצ'יפס של "בורגראנץ'" הוא איקוני ולמה "מקדונלדס" היא הסטנדרט, והתנחמתי בעובדה שלפחות ב"קפטן" וב"יומנגס" עדיין זוכרים לחתוך בעצמם תפוחי אדמה.

התוצאות לפניכם, ועכשיו – דיטוקס. או לפחות גמילה מצ'יפס לזמן מה. בהתחשב בסטנדרטיים המקומיים, זו לא אמורה להיות משימה קשה במיוחד.