

17.94x23.72	31	26	עמוד	דרך האוכל	01/04/2011	26739262-7
פרסקו חצבה - סלטים ותבליני - 84287						

מבחן טעימות



# טועמים ממרחי פסטו

ממרח פסטו טוב הוא מצרך חיוני בכל מטבח ויש לו שימושים רבים. כמובן שממרח ביתי הוא האפשרות האולטימטיבית. אך ממרחי הפסטו המוצעים בחנויות יכולים לשמש כתחליף זמין. נוח ויעיל לדבר האמיתי. המדור טעם מהיצע הצנצנות. דירג והכתיר את המצטיינים. הפסטו של השכן ירוק יותר

מאת מערכת דרך האוכל  
תצלומים באדיבות יח'צ

אחת עד חמש. הטועמים טעמו את הממרחים השונים בליווי קרקרים ניטרליים בטעמם ומילאו דפי משוב מפורטים. הפרמטרים שנבדקו לגבי הממרחים היו מראה (צבע ומראה המרקם), מרקם (חלק והומוגני או גבישי ולא אחיד), טעם (מהם הטעמים הדומיננטיים, אם הבזיליקום מורגש, אם יש טעמי לוואי ואם טעים או לא) וריח (חזק, חלש, נעים או לא).

כל אחד מהטועמים הוסיף חוות דעת כללית מנומקת שבה סיכם את דעתו לגבי כל אחד מהממרחים ודירג אותם מאחת עד חמש. הממרח הטוב ביותר סומן בספרה אחת. לאחר שכל הטועמים סיימו למלא את טופסי המשוב נחשפו המותגים המקוריים שיוצגו על ידי הספרות. מבחן זה הוא מבחן טעימות בלבד ואינו לוקח בחשבון גורמים נוספים כמו זמינות, עלויות, עיצוב אריזה וכדומה. המחירים הם המומלצים לצרכן ונכונים לחודש מרץ 2011. טל"ח.

## הטועמים

במבחן טעימות ממרחי הפסטו השתתפו 11 טועמים, שש נשים וחמישה גברים.

## מה טעמנו

ממרחי הפסטו צברו פופולריות בתקופה האחרונה והפכו זמינים מאוד. כמובן שאין כמו ממרח פסטו ביתי העשוי במקום מעלי בזיליקום טריים עם שמן זית איכותי, עם פרמזן, עם שום ועם צנוברים, אך הממרחים שעל מדפי החנויות יכולים "לעשות את העבודה" ולשדרג ברגע כל סנדוויץ', לשמש כמטבל לקרקרים או כבסיס לרוטבי פסטה.

טעמנו חמישה ממרחי פסטו של יצרנים שונים הנמכרים ברשתות השיווק או במעדניות ובחנויות המתמחות. כולם הבזיליקום הוא המרכיב העיקרי, ואליו נוספים שמנים (שמן קנולה ו/או שמן זית), תבלינים ותוספות שונות (צנוברים, אגוזים, שום, לימון כבוש). חלק מהממרחים מכילים חומרים משמרים וחלקם לא.

## איך טעמנו

מבחן הטעימות של דרך האוכל הוא מבחן טעימות עיוור. כל ממרחי הפסטו הוצאו מאריזותיהם המקוריות, הונחו בקעריות הגשה קטנות והוגשו לטועמים באופן זהה עם מדבקות הנושאות את הספרות



## פסטו קלאסי של פרסקו

מראה "הצבע ירוק יפה, עז, חי ובהיר, מושך את העין ומגרה". מרקם "עשיר וטוב, עיסתי במובן החיובי, משחתי, חלק והומוגני, נוח למריחה, נעים ונמס בפה". טעם "טרי, עדין, מאוזן, ללא טעמי לוואי, עשבי, הבזיליקום מורגש במידה מספקת". ריח "נעים, נחמד, ריח מעולה של טריות". מחיר 16 שקלים ל-220 גרם. בשורה התחתונה "רוטב טעים ולא תעשייתי".

18x23.32	32	26	עמוד	דרך האוכל	01/04/2011	26739272-8
פרטקו חצבה - סלטים ותבליני - 84287						



**ממרח פסטו של מוטי שף**

מראה "הצבע יפה, בהיר, ירוק ופורח, נעים לעין. המרקם נראה לא אחיד - השמן צף וזה לא אטרקטיבי".  
 מרקם "די דליל, נוזלי מדי, שמנוני".  
 טעם "מאוזן יחסית אך מורגשים מעט טעמי לוואי מרירים, הבזיליקום לא מספיק דומיננטי, אינו מזכיר פסטו קלאסי".  
 ריח "חלש, מעט חומצי, הבזיליקום אינו מורגש".  
 מחיר 20-22 שקלים ל-190 גרם.  
 בשורה התחתונה הדעות היו חלוקות. חלק מהטועמים אהבו את הממרח ואמרו שהוא בין הטעימים ואחרים טענו שאינו טעים ומשעמם. חילוקי הדעות הציבו את הממרח במקום השלישי.



**פסטו בזיליקום ואגוזים איטלקי של אחלה**

מראה "אינו נעים לעין, הצבע חיוור ולא ירוק אלא נוטה לחום חרדלי ואינו מעורר תיאבון. המרקם נראה גבישי ולא אחיד".  
 מרקם "מחוספס, לא אחיד, ניכר כי יש בו חתיכות אגוזים, מעט שמנוני".  
 טעם "מעולה, עשיר, מתובל, חמצמץ במידה, מעט תעשייתי, בעל טעם לוואי קל".  
 ריח "סביר, מעט חומצי, לא כל כך מפתה".  
 מחיר 13 שקלים ל-140 גרם.  
 בשורה התחתונה "אמנם המראה אינו אטרקטיבי אבל הטעם מוצלח ומפתיע לטובה". הממרח הגיע למקום השני.



**ממרח פסטו של בייקרי 29**

מראה "הצבע ירוק כהה מאוד, עמוק, 'צבאי' מדי. המרקם נראה אחיד".  
 מרקם "נחמד, מעט שמנוני אבל מזמין, די נוזלי ומימי עבור ממרח".  
 טעם "חסר טעם, תפל, מריר, מעט רקוב, הבזיליקום אינו מורגש, לא טעים".  
 ריח "סביר, עשבי מאוד".  
 מחיר 26 שקלים ל-145 גרם.  
 בשורה התחתונה המראה והטעם הבעייתיים של הממרח הציבו אותו במקום האחרון.



**פסטו איטלקי של אוליביה**

מראה "הצבע לא מספיק ירוק אלא חרדלי, מוזר, לא נעים לעין ואינו מושך. המרקם נראה אחיד".  
 מרקם "דליל, רך וחלק מדי".  
 טעם "מוצלח ועשיר, מעט חמצמץ ותעשייתי, השום והבזיליקום מורגשים ודומיננטיים".  
 ריח "אנמי, לא ברור".  
 מחיר 11.60-12.80 שקלים ל-180 גרם.  
 בשורה התחתונה גם כאן הדעות היו חלוקות ונעו בין "לא טעים" ל"מוצלח ועשיר". חילוקי הדעות והמראה הבעייתי הציבו את הממרח במקום הרביעי.

**מילה של מומחה**

דיאמנטה רונן, מבעלי רשת לבורטוריו די פסטה, מסבירה מהו פסטו איכותי ומה כדאי לבחון בעת רכישת ממרח פסטו

הפסטו הקלאסי והטוב ביותר הוא הפסטו ג'נובה האיטלקי. הוא עשוי מבזיליקום, משמן זית ומצנוברים מאזור ליגוריה. יש בו גם פרמג'יאנו רג'יאנו, שום ומלח. פסטו הוא רוטב מדהים לפסטה, אבל יש לו שימושים רבים אחרים כמו ממרח לכריכים, רוטב לתפוחי אדמה צלויים ודיפ.

- כשקונים פסטו מוכן חשוב לשים לב לדברים הבאים:
- טבעי המוצר צריך להכיל בעיקר רכיבים טבעיים.
- צבע פסטו איכותי הוא בעל צבע ירוק, לא כהה מדי.
- מרקם מרקם הפסטו צריך להיות הומוגני.
- תיבול הפסטו אינו אמור להכיל תבלינים נוספים מלבד מלח וחשוב שלא יכיל חומץ.