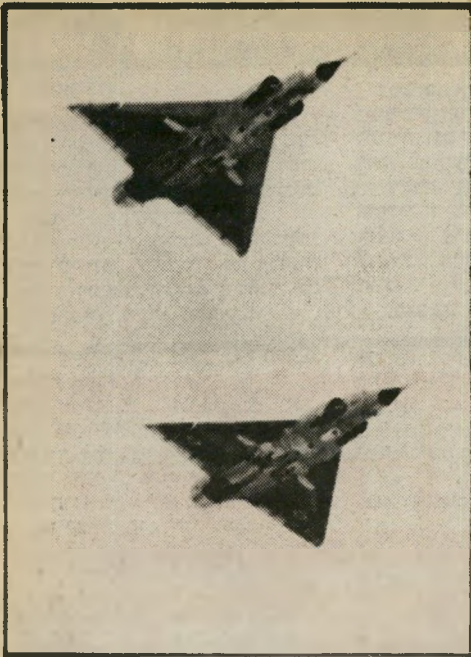


**המתכון: 60 טון קמח, 22 טון ריבה, 20 טון ביצים, 6 טון סוכר. התוצאה:**

# הסופגניה המעופפת



**ב** שבועות האחרונים מתייצבת מדי בוקר המי שאית של שקם חצור בשדההתעופה מחניים וממתינה למטוס הראשון מן הדרום. אך נוחת המטוס, פורקים ממנו מגשים רבים של קרטונים שטוחים, היישר למשאית, וזאת פורקת אותם, כעבור 35 דקות נוספות, בשקמיות שבמחנות ובבסיסי צה"ל ברמת הגולן.

זהו משלוח של סופגניות טריות, ועדיין חמות, שיצאו שלוש שעות קודם לכן מתנורי המיגרניה המרכזית של השקם בחולון.

חלמונים מותזים. למיגרניה הזאת יש כמה להתגאות — בכמויות אדירות של עוגות למיניהן, קרואסונים ובורקס וכמוכן המצופה, הוופלה מלכת השקם, אותם מספקת המיגרניה במשך כל ימות השנה בעזרת צוות קונדיטורים מומחים, עשרות עובדים מיומנים ומכונות חדישות ביותר. בין אלה — המכונה המשוכללת בעולם לייצור בצק-עלים, מכונה המשווה לבצק צורת צינור ודוחסת לתוכו את המילוי המתבקש, והמצאת השקם, מכונה המתווה חלמוני-ביצים על עוגות, מלאכה שאופה מן השורה, או עקרת-יבית, מבצעים בעזרת מיברשת-מריחה.

אך שיא גאוותם של אנשי המיגרניה שכמיתקני השקם הוא מיבצע אספקת הסופגניות לחנוכה, המסתכם בשנים האחרונות במיליון וחצי המיליון יחידות ושעשה את השקם ליצרן הסופגניות הגדול במדינה.

ואגב, הסופגניות השקמיות מוטסות לא רק לרמת הגולן אלא גם לאילת (במטוסי-ארקיע) ולשדות-התי-

של מיגרנית השקם — טועה. גם בשבועיים שסביב חג הפורים נכנסת המיגרניה להילוכים גבוהים בהרבה מן הרגיל ומייצרת כמה מאות אלפי אוזני-המן.

הזנה ממוחשבת. את רכבות הסופגניות ללילה מטגנים אופיינית השקם בשיטת הסרט הרץ, כשהי תערוכת של חומרי-הגלם מוננת בצורה ממוחשבת, לפי הוראת תוכנה מיוחדת. ואחר כאים השלבים, אחד אחר מישנהו: הלישה, ההתפחה, המכונה המכדררת את הסופגניות — 36 במכה אחת על המגש; ההתפחה החוזרת (וסוד הקונדיטורים הוא שאסור שתעבור יותר מחצי שעה בין התפיחה לטיגון הסופי, אחרת הסופי גניה „שוקעת“ ומאבדת את טעמה הפריך); ולבסוף הטיגון, משני הצדדים (שתיים וחצי עד שלוש דקות בחום של 180 מעלות).

ואחר מיון קפדני וסופי נארזות הסופגניות הטריות והחמות בקרטונים נאים ושטוחים, 25 סופגניות בקרטון, כשאנשי השקם מקפידים לצרף לכל קרטון שקית אבקת-סוכר סגורה בסרט צבעוני שמה, זה, כדי שברגע האחרון תהפוך הסופגניה המעופפת של השקם למתוקה עוד יותר, שעה שהשקמיסט (או המוכר בחנות) זורה עליה את אבקת-הסוכר.

עופה בדרום הרחוק (במטוסי חיל-האוויר. יודע-ידבר מספרים שצוותי-האוויר נהנים מן הסופגניות כבר באוויר).

**פירות מסוננים.** ייחודה של הסופגניה השקמית, המשוקת כחודש לפני החנוכה, וכמוכן בחנוכה עצמו, הוא בטיבה (וכמקובל בשקם, גם במחירה הנוח, שהוא כמעט מחיר העלות, 70 אגורות לחייל בשקמיה ושקל אחד לקונה בחנות השקם העירונית).

זאת היא סופגניה במישקל 90 גרם (15—20 אחוז יותר ממישקל הסופגניה המצוייה), על טהרת החומרים המשובחים ביותר — קמח, ביצים, שמן, סוכר וכמוכן ריבה אדומה משוכחת, יקרה במיוחד, עשויה מפירות מעולים ומסוננים (ללא חתיכות), המסופקת טרייה אחת ליומיים מקייצור מיוחד, והמהווה כשישית ממישקל הסופגניה.

את המערך הזה מייצרים אנשי השקם במישמרות לילה מיוחדות (עלימנת להבטיח את טריות המכסי-מלית של הסופגניות). הם מסתייעים בכמויות אדירות של חומרי-גלם, אותם אומרים השנה ב-60 טון קמח, 22 טון ריבה, 20 טון ביצים (400 אלף יחידות!), שיבעה טון שמן ושישה טון סוכר.

מי שחושב שבכך מסתיימים המיבצעים המיוחדים

