

Arianna Pascual

Editor: Golden State Dining

Lingguhang Nag-aambag: San Francisco Bay Area Culinary Scene

New York Bagel sa California...Ano?!

Edited by: Ian Ngo & Lily Zavala



Naniniwala ang mga tao mula sa New York na ang tubig mula sa Hudson River ang pangunahing sangkap sa kanilang mga bagel, ngunit na-unlock ni Boichik Bagels ang mahikang iyon mula sa kabilang baybayin hanggang California. Si Emily Winston, isang taga-New Jersey at ang lumikha ng Boichik Bagels ay itinatakda ang bar na mataas pagdating sa mga bagel sa pamamagitan ng pagtatakda ng mga pamantayan ng kalidad ng sikat na H&H Bagels sa New York sa kanyang sarili. Ito ay mabuti lamang kung ang isang bagel ay nasa parehong antas ng H&H. Sinubukan at sinubukan ni Emily ang iba't ibang mga recipe sa loob ng limang taon hanggang sa wakas ay na-unlock niya ang magic at nagbukas ng isang tindahan sa Palo Alto noong 2022.

May katamtamang kinalalagyan sa Town and Country Center sa Palo Alto, CA, ang Boichik Bagels ay gumagamit ng mga organic at premium na sangkap para gawin ang kanilang mga bagel. Naghahain sila ng ilang mga lasa mula sa asin hanggang sa cinnamon raisin hanggang sa sikat sa buong mundo na lahat ng bagel. Nag-aalok din ang Boichik Bagels ng iba't ibang cream cheese at spread, kabilang ang mga seasonal spread at ang sikat na smoked salmon lox.

Ang Boichik Bagels ay isang nakatagong kayamanan ng mga de-kalidad na bagel, kadalasang matatagpuan lamang sa New York ngunit sa pagkakataong ito sa California. Para sa mga transplant sa East Coast na nawawala ang lasa ng Hudson River, ang Boichik Bagels ang tanging maihahambing na pagpipilian dito sa West Coast.