

# אנשי הענף נזכרים בערגה בקינוחים שעשו להם את הילדות מאוד מתוקה

זוכרים את הבוואריה שהיו מגישים ב'פונדקי איילון' או ב'סטקיית אסא' במסעדת 'מי ומי'?...היינו עוצרים באמצע הלילה בכביש החוף בבית הפנקייק ומזמינים בוואריה, ריבוע לבן ג'לטוני, עליו שפע סירופ שוקולד תעשייתי ואגוזי מלך...

## איציק בכר

בעקבות הפאנל 'קונדיטוריה בצל הזית' שנערך בתערוכת קולנוע 2014, ערכתי משאל טלפוני בין בכירים בענף ושאלתי על קינוח הילדות שלהם...כמה התרגשו? קיבלתי, כמה נוסטלגיה: ערן שוורצברד לדעתי דמע ולא הפסיק להודות לי שהעלתי את הנושא, מיקי ישמו שיחרר צחוקים ארוכים מכל הלב תוך כדי שהוא חוזר ומתאר לי את הקטע 3 פעמים, יוסי גוטליב לא הסתפק בשיחה טלפונית ועצר אותי באמצע ריצת בוקר על גדות הירקון (ליתר דיוק הוא רץ ואני יותר הולך מאשר רץ...) והמשיך לתאר לי את הרולדה המדהימה מבית אבא, אז קבלו את הדברים ללא עריכה שלי.

**חיים כהן:** "אני תמיד מתגעגע לקומפוט של אמא שלי ז"ל. מרק פירות קר שעשוי מאפרסקים משמשים, תפוחי עץ טריים, לזה מוסיפים שדיפים מיובשים ומשמש מיובש והכי חשוב צימוקים. מבשלים במים עם תוספת סוכר, מעט מעט קינמון, מתקבל מרק ורוד מלמך וטעים וכשה מוגש קר זה מעדן נפלא. כשהיו מגיעים אורחים בקיץ אמא הייתה מגישה פיצוחים וקומפוט. ואני עדיין משוכנע שזה הקינוח האולטימטיבי, בייחוד בחגים לאחר סעודה בשרית עשירה".

**קובי חקק:** "אנחנו גדלנו על עוגות שמרים של אמא שלי. היו אלו עוגות שמרים גדולות שמנות, תפוחות ונסיסיות. כילד אהבתי אותן עם פרג או עם שוקולד, על זה גדלנו. בימים

**ג'קי חזן:** "אני מריח בנענעים את עוגת השמרים של אמא שלי. זה היה הניחוח של יום שישי, אמא היתה מכינה בצק שמרים, וממנו תמיד היתה מייצרת 2 עוגות שמרים שוקולד ועוגה אחת שמרים עם ריבה בתוספת קוקוס מלמעלה. זה הזיכרון המתוק שלי מהילדות. לעיתים כשאני נכנס לקונדיטוריה זו או אחרת לפתע אני נתקל בדיוק בריח ההוא ולרגע אני חוזר לילדות. אני חושב שזה היה שוקולד השחר אבל לא חותם על זה".



**ערן שוורצברד:** "איציק יקר אני מודה לך שהעלתי לי את הזיכרון הזה, הקינוח הילדותי שלי זה באמת העלה זיכרונות ותמונות מהילדות, זה כוס זכוכית עם גלידה שוקו וניל של סנוקרסט. באריזת הקרטון המלבנית. אמא שלי היתה מניחה לי בכוס, מפזרת בייגלה מעל (שהיה מעט מלוח, כבר אז אהבתי את הנגיעות המלוחות במתוק) וסירופ שוקולד של פעם מבקבוק של פלסטיק...ילדות, כמה נוסטלגיה היא אוגרת בתוכה. היה כיף להזכר בה שוב בזכותך איציק היקר".

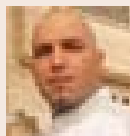


**רן קרן:** "בשבילי קינוח הילדות זה מלבי. אבא שלי היה לוקח אותי איתו ליפו ושם היינו יושבים על ארגזי פלסטיק ליד העגלה של המוכר, הניח מהריח של המי וורדים, אחרי כל בים הייתי ניגש למוכר שיוסיף לי עוד קוקוס ואגוזים ועוד קצת מהסירופ רימונים האדום. יום אחד נסעתי לפינה ההיא ביפו הפינה של המלבי והעגלה נעלמה ועד היום אני מתגעגע למלבי המסוים ההוא".



טובים וחגיגים אבא היה קונה עוגות בקונדיטוריות כמו פרצ'ק, הארלי, או בקונדיטוריית 'עוגתי' אנחנו הילדים היינו נוהגים פחות, תמיד העדפנו את העוגות הענקיות שאמא היתה מכינה בתנור הביתי שלנו".

**מיקי שמן:** "כל יום שישי היתה אמא אופה לנו שתי עוגות גבינה במגשים המלבניים של התנור שלה. אך איזה עוגה זאת היתה, אנחנו ארבעה אחים והיינו פשוט ניגשים ואוכלים מהמגשים, הסכין היתה מונחת והשירות עצמי. המראה היה כמו של עוגה שעברה הפצצה (פה מיקי עובר לצחוק מתגלגל שמזמן לא שמעתי והנימה הנוסטלגית משתלטת עליו...) חברים מבית הספר היו מצטרפים אלי הביתה ונהנים גם הם לתקוף את המגשים, גם אחרי שהעוגה נגמרה הייתי ניגש לתנור בליל שישי, מגרד עם הסכין את הפירורים שנשארו ומריח את הווייל, זה ללא ספק קינוח הילדות שלי".



**יוסי גוטליב:** "גדלנו בהשפעת הקונדיטוריה של אבא (א.ב. קונדיטוריה גוטליב בקינג ג'ורג' תל אביב) וכבר מילדות למדנו להעריך קינוח טוב אמיתי. אבל הלהיט שליווה אותי כל שנות ילדותי הוא רולדת קרם שמנת שלל אבא! עבורי ארוחת שישי בערב היתה רק הדרך להגיע לרולדה. בצק טורט לבן רך רך, עדין בניחוח וניל שגילגל בתוכו קרם שמנת. אני עדיין חולם על הרולדה הזאת ואבא שלי היקר עדיין מכין רולדה כזאת מדי פעם אבל זו לא אותה הרגשה עילאית שהיתה לי אז בימי הילדות שלי".



# אמא אדמה

היחודיות של הצלחות מבית 'אדמה' טמונה בשילוב בין עבודת היד של אומנים לבין חומרי גלם טבעיים הבאים מהאדמה

המדרימות שלה, עוד כשעמדתי בפתח. הצלחות בגדלים שונים ובעיקר בצורות שונות, יש צלחת לאבוקדו, צלחת לחציל, יש מלבניות ועגולות ויש גם בצורות פחות מוגדרות, כדים, סוסיירים, מגשים מלבניים ארוכים, כדים, סיריים, טאג'ינים ועוד ועוד. מבחינת הצבעוניות יש את צבעי האדמה העזים ויש את הצבעים הפסטליים הרגועים. כמובן יש את האגף של מוצרי 'אדמה' שמשמשים כבר שנים כמתנות יוקרה הנמכרות בדיוטי פרי ובחנויות מתנות ותכשיטים (רימונים, מזוזות, חנוכיות וכו'). "הקונספט של 'אדמה' היו לייער מוצרים שיעניקו חוויה יחודית לחיים היומיומיים. היחודיות של אדמה הינה השילוב בין עבודת היד של אומנים לבין חומרי גלם טבעיים הבאים מהאדמה" מספרת אדריאנה. "הצוות עסוק בתהליכי התייעלות מתמדת, בשילוב בין



במסגרת החיפוש האינסופי שלי אחר צלחות מיוחדות עבור פרויקט מקסים שאני עובד עליו בתקופה זו, הגעתי עד לסטודיו 'אדמה' שעבר לא מזמן לקיבוץ נתיב הל"ה שבמעק האלה ליד בית שמש. נסיעה של 35 דקות מתל אביב ובהשפעת היער והכביש המתפתל נכנסים לאווירה רגועה, הגעתי לפתח הסטודיו ומיד הרגשתי בסצנה של סרט: ברקע מוסיקה קלסית, מדפי עץ עמוסים בכלים צבעוניים ובמרכז המבנה חצי מפלס מונמך, על ריצפת אדני רכבת שלקוחים מימי הביניים יושבים הקדרים ומפסלים צלחות. הצבעים משגעים, האווירה קסומה, התנור הענק מפיץ חום לכל החלל. אדריאנה רוזנטל הבעלים מקבלת את פני בנימוס ובשקט לא אופייני עורכת לי סיוור מודרך במקום. היא לא יודעת שכבר בשניה הראשונה החלטתי לאפות בצלחות