

מתוק לו

פיסול בבצק סוכר הוא הסרנד הכי חם בזירת האירוח. עוגות, מתכבר, זו מסש תעשייה

למדתי ממנה המון. כי יהודית מקפידה על מספר משתתפות קטן במיוחד, פותחת ספרים עם דוגמאות מהממות ואת העוגה שלכם היא תניח על מגש פלסטיק, אותה היא תכניס בהירות לתוך קופסת קרטון גדולה. שמה לב לכל פרט. יהודית משקיעה אהבה, שמחה, יצירתיות ודמיון. מעניקה לכם יצירה חד פעמית, רק שלכם. את עוגות החתונה שהיא מכינה, אינני מכינה איך בכלל אפשר לאכול. ה"פרחים" שהיא מפסלת, למשל, כל כך עדינים, כמו נייד משי. הרמויות כל כך יפות, שלפני שאתה מכניס לפה, מתחשק לצרוח "לא חבל?"

תום בריינס מתגוררת במערב ראשון לציון. את הרירה שלה מקשטות עבודות יד שלה מכל הסוגים. נגרות, עיסות נייד, ציורי קיר. בחורה מוכשרת מאד. בעצם, אם אתם רואים אמא צעירה רצה לקחת את הבנים שלה מהגן כשהלחיים שלה צבועות, הבגדים שלה מקומחים ובצבעות היריים יש גוונים עקשניים יש שלא ירדו במים, זו כנראה תום. "בטח כל ההורים חושבים שאני איזו מופרעת חסרת ניקיון ומשמעת", היא צוחקת. אגב, התפוח במשפחת בריינס לא נפל רחוק. גם הבנים מוכשרים מאד. תום, בעלת "העוגות של תום", מעבירה סדנאות בביה"ש שבשכונת נאות שקמה, מול קניון הבאר. יחד יצרנו רמות מופלאה.

גם יעל אליהו היא משלנו. מתגוררת בקריית רא"ש, בחורה עדינה ואם לתינוקות. היא מסבירה בהמון סבלנות, לא מסתכלת על השעון, מעניקה תפריט מודפס שבו הסברים מפורטים ומנהלת את "הבית של יעל". היא מומחית לעוגיות מקושטות. אל בצק העור גייה היא תוקעת שיפור וכך, לאחר שהעוגיות יוצאות מן התנור, מצייירים עליהן ברויאל אייסינג צבעוני. יעל נוהגת למלא עציץ ריק בקלקר ולתקוע בו את השיפורים. התוצאה: עציץ נפלא של עוגיות צבעוניות. יופי של מראה.

אמרו לי שאם לא אבקר אצל "אחת אחת" ביהוד, הכתבה הזו לא תהיה מושלמת. קרן ולימור הן אחיות ושותפות לעסק. יש המון מה ללמוד מהן. למשל, אם מוסיפים שומן לבצק, קל יותר לבנות את הבובה שרוצים. השומן מגמיש מאד את הבצק. בתוך הבובה עצמה חייבים תמיכה של קיסם, כדי שהדמות תהיה יציבה, שהראש (תמיד אחרון בעשייה) לא יזוז וטלי-טולי המכוננית לא יפגעו בשלמותה. קרן מעדיפה לעבוד עם קורנפלור במקום אבקת סוכר "כי חם פה". ואת זה שיש לה יריים נהדרות, כבר אמרתי?

שרון מ"עוגלה" היא תושבת חיפה. את הסדנאות היא מעבירה בבית הלקוחה. אפשר להזמין חברות

זמן. כץ: "ישבתי בבית והתחלתי לאפות עוגות לאירועים. הכל היה בכיף. עד שראיתי שהחומרים יקרים והביקוש גבוה. למדתי קונדיטוריה במלון דן חיפה והיום אני מרצה שם לקישוט עוגות. סגרתי מעגל".

האבסורד הוא שהענף החדש כל כך מבוקש ששוב חזרה לעבוד "כמו מטורפת ושוב סבא וסבתא במשמרת עם הילדים". בקיץ האחרון נסעה לתחרות קיץ שוט עוגות, תחרות בינלאומית שנערכת באנגליה אחת לארבע שנים. טל חזרה עם מדליית כסף.

דורית משיכון דן היא בעלת "פיתוי מתוק". מה ראשונות בתחום. אוטודידקטית אמיתית. "התחלתי עם בצק סוכר כאשר אף אחד לא ידע מה זה". היא מקצועית מאד, מסבירה כל שלב ואפילו מכריחה לעשות לבד. "כדי שתגיעו הביתה ותדעו מה לעשות. לא חוכמה להגיע הביתה עם עוגה יפה ומעוררת התפעלות. אני רוצה שבני המשפחה שלכם יתחילו להרמיץ". הניסיון גרם לה להמציא פטנטים אותם היא לא שומרת בכספו. כשהיא רוצה לצייר על פני העוגה היא משתמשת בעפרון פחם, ביי 6, ללא עופרת. דורית ביררה במרכז הרעלים בחיפה. כמובן שעפרון זה אינו רעיל. את הציור היא מעבירה עם נייר שקוף פשוט. לא צריך להיות ציירת, מדובר בהעתקה פשוטה על בצק הסוכר. שלב המילוי הוא כייפי למדי. דורית היא אשה חמה עם המון נתינה.

לא חבל לאכול

עם יהודית זור אביב מכפר סבא, הייתי מוכנה להדתחן. בחיי. זה לא רק היופי המיוחד שבה. זה הקלטר המרשים שהיא מציידת בו כל משתתפת, זה הפרפקציוניזם, רחוב הלב והעוגה הענקית שהיא אופה ומלמדת לצפות. אפילו אגוזים טחונים הכניסה בה. היא מקסימה, היא לא מפסיקה להתרוצץ, היא נותנת את כל מרחב הבית. רק תיהנו. יהודית, בעלת "יור, מגדני אות יצירתית", לא מסתכלת על השעון. זה אנחנו שהיינו לחוצות בזמן. היא מעניקה סינרים חד פעמיים כדי שלא נתלכך, היא עושה הפסקות לקפה עם עוגיות משוכחות מאפה ידיה ועוד באותו יום היא תישלח לכם מייל עם תמונות מן הסדנא שעברתם. יהודית נותנת יד חופשית. עוגה כבקשתך. לא מדגימה מוצר ו"עכשיו תעשו כמוני". כל אחת עושה מה שרוצה, עם התמיכה הנפלאה שלה. גם בפורום לקישוט עוגות, היא נותנת עצות חונם ושואלת "בעצם, למה לא?"

אם עדיין לא שמעתם על פיסול בבצק סוכר, אתם ממש לא בעניינים. עוגות מפוסלות, אתם חייבים לרדת, זה הטרנד החדש. אין היום יום הולדת, אירוע בע"סק, יום נישואין או סתם אירוח של סוף שבוע ללא עוגה מפוסלת. נכון שעוברים שעות על הצורה אבל זו אמנות אמיתית. גם אם היא מתכלה. תודו שיש פה קצת תסכול. אחרי שעות רבות של עבודה, כל העסק בעצם נאכל. אבל מה זה לעומת קריאות ההתפעלות? את בצק הסוכר קונים. הוא קרוי RFM על שמו של רוני פרדי מרדכי, הקונדיטור הראשי של מלון דיוויד אינטרקונטיננטל בתל אביב, שפיתח את הבצק המיוחד. אפשר לקנות אותו בכל חנות המתמחה במוצרי קונדיטוריות. בצק הסוכר נוטה להתייבש במהירות, דבר הגורם לו סדקים. לכן חשוב מאד, תוך כדי עבודתו, להחזיק אותו תמיד עטוף בניילון. כך גם בסוף העבודה. שקית ניילון בתוך כלי אטום כדי שתוכלו "לשחק" אתו בפעם הבאה. קל וכיף לעבוד אתו. כל מה שצריך הוא לפזר אבקת סוכר לפני הרידוד, כדי למנוע הידבקותו לשולחן. כאשר מכינים קישוטים עדינים (פרחים למשל) כדאי לעבוד עם כמות קטנה של חומר, על מנת למנוע את התייבשותו.

על עוגה פשוטה שאפיתם חייבים למרוח ציפוי. זה האחרון נועד למטרה אחת בלבד. הוא צריך להדביק את בצק הסוכר לעוגה עצמה. למטרה זו אפשר להשתמש בשמנת מוקצפת, גנאש, קרם חמאה או אפילו ריבה מומסת. זו אגב, ההעדפה האישית שלי. מניסיון. כעת, כשיש עוגה (לא אוורירית מדי. עוגה ספוגית כמו טורט לא תתאים, העוגה חייבת להיות רחוקה כדי לעמוד במשקל הבצק) מצופה, מעבירים את בצק הסוכר המרודד עליה. מלטפים קצת בפינות ו...הופ, יש לנו עוגה עטופה בבצק סוכר חלק וטעים. מה עכשיו? מתחילים לפסל. דמות מתוך ספר ילדים, את הלוגו של החברה, זוג אוהב, חייט מחמד. השמיים הם הגבול.

צבע מסוכר

מי שאוהב מתוק, יאהב את טעם בצק הסוכר. עם קיסם שיניים פשוט מעבירים טיפה של צבע (צבע מאכל בצורת ג'ל). כדאי לציין שהצבעים מתוצרת "ווילטון" האמריקאית קיבלו הכשר של הרבנות. כעת לשים את הבצק עד שפטי הצבע נעלמים. כאשר אתם מבקשים להדביק את החלקים, עושים זאת בעזרת "רויאל אייסינג". זהו קרם סוכר המורכב מחלבון אחד מעורבב היטב עם 250 גרם אבקת סוכר. גם ל"דבק" הזה אפשר להוסיף צבעי מאכל כיד הדמיון. אתו אפשר גם לצייר ולכתוב אותיות על העוגה.

רק תקלידו באינטרנט "בצק סוכר" ותופתעו מן התוצאות. ולחשוב שער לפני שנתיים, איש לא ידע מה זה. כאמור, כיום, בכל מפגש חברתי, זה הנושא. כל אחת עברה סדנה, מעבירה סדנה או משוטטת בפורום של קישוט עוגות. כל ילדה מגיל שלוש יודעת בדיוק איזו עוגה היא תזמין ליום ההולדת. טל כץ מפררסיה מעבירה סדנאות לקישוט עוגות. מהנדרסת תעשייה וניהול שהחליטה ששעות העבודה שלה מטורפות כדי לשלב קריירה עם שני ילדים קטנים. כיוון שגם בעלה בהייטק, החליטה לקחת פסק