



# עוגות בתחפושת

פעם עוגה הייתה כשמה, עגולה. אך הימים האלה הן עבר נשכח, והיום אין סוף ליצירתיות בתחום. המצאת בצק הסוכר מאפשרת ליצור עוגות בתחפושת, ורק השמים הם הגבול. לכבוד פורים המתקרב ובא פגשנו את יהודית (יוד) זר אביב, מהמובילות בתחום המגדנאות בארץ ואמנית פיסול במזון

איה לוי | צילום: תומר נויברג, פלאש 90

נפלאה ולחבר את שורשיי השוויצריים עם הנטייה שלי לאמנות". אבל זו לא הקריירה שבה התחילה את חייה המקצועיים. למעשה, הסיפור של יוד מעיד על כך שלעולם לא מאוחר מדי להתחיל מחדש. ◀

יהודית, או כפי שהיא מכונה בקיצור - יוד, נולדה בעיר לוצרן, שוויץ. בגיל שבע עלתה עם הוריה ושלוש אחיה הצעירים לישראל. לדבריה, "העיסוק בקונדיטוריה מאפשר לי לשמר את הטעמים שספגתי במטבח של סבתי שהייתה בשלנית



שחזור זר הכלה מהחתונה. הוריה של יהודית עם הזר המתוק; למטה: ה"ספרים" שהאב קיבל ליום הולדתו



בעיצוב בלחם, דבר שלא ידעתי שקיים. קניתי כמה סרטוני הדרכה וקפצתי למים. התחרות הייתה בנושא מונומנטים מן המדינה שאתה חי בה. הלכתי למיני ישראל, וקבר הרמב"ם בטבריה משך את תשומת לבי במבנה המיוחד שלו. זכינו במקום הרביעי בתחרות הזאת."

ההשקעה כל כך גדולה. לא קשה לך לראות את העוגה נאכלת? או במילים אחרות - איך אוכלים את העוגה ומשאירים אותה שלמה? "ממש לא קשה לי כשאוכלים את העוגות שאני יוצרת, ההפך הוא הנכון. היה לי קשה אם הן לא היו נאכלות. לכבוד יום הולדתה החמישים של אחותי הכנתי לה עוגת ינשוף, שהוא סמל לחוכמה. מאחר שהם לא רצו לקלקל את היצירה, הם הורידו כל פעם חתיכה מן הגב, <

חנוכיה פנויה ועוד רגע והייתה מדליקה את חנוכיית הלחם..."  
האם היצירות הבאות מאוד יפות האלה הן גם אכילות?  
"בוודאי שכן. אבא שלי טוען שעוגת חתונה השישים שלהם הייתה עוגת השוקולד הטעימה ביותר שהוא אכל אי פעם. נכון שלא כל אחד אוהב בצק סוכר בשל מתיקותו הרבה, ומרציפן זו חלופה טעימה לבצק הסוכר, אבל היא יקרה ממנו משמעותית."

איך הגעת דווקא לתחום של פיסול במזון?  
"בתחילת דרכי המקצועית השתתפתי בתחרות פיסול במרציפן שמתקיימת במוזיאון המרציפן בכפר תבור. הייתי המבוגרת ביותר בכיתה שלי בקונדיטוריה, והלכתי בעיקר כי רציתי להוכיח לעצמי שאני מסוגלת. אחרי שזכיתי במקום הראשון, קיבלתי את האומץ לפנות לאיגוד השפים בישראל ולבקש שישלחו אותי לייצג את המדינה בתחרות בחו"ל, וגם תחרות זו זכתה אותי ואת הצוות שנלווה אליי במדליית זהב. התחרות הבאה הייתה

חתונה אסור להתחכם. עוגת חתונה צריכה להיות פשוט עוגת חתונה."

עוגת חתונה כזאת יצרה יוד בהזדמנות מיוחדת שלא כל אחד זוכה לה - לכבוד חגיגת שישים שנות נישואין להוריה. "הכנתי פשוט עוגת חתונה. עוגה יפה ומושקעת, אבל בלי התחכמויות. בנוסף לעוגה הכנתי לאמי זר פרחי כלה שמשחזר את זר החתונה המקורי."

ההורים קיבלו אמנם עוגה חתונה לבנה ליום הנישואין, אך כמה שנים קודם לכן חגגו את יום הולדתו השמונים של האב, שזכה לעוגה בהחלט בלתי שגרתית: "בעוגות ימי הולדת השמים הם הגבול ויש מקום ליצירתיות ולמחשבה", מספרת יהודית. "העוגה של אבא הורכבה מכמה ספרים שמונחים בערימה, כשכל אחד מהם מייצג למעשה ספר שהוא נתן לי לקרוא בשנות הילדות והנעורים. חלק מן הכריכות נעשו עם קריצה, ומי שיתבונן היטב יוכל לגלות זאת. גם במקרה הזה המלצרים חשבו שמדובר בערימת ספרים שאינה במקומה והמלצר עמד לפנות אותם מן השולחן... אבא נולד בנר ראשון של חנוכה, ולכן הכנתי לו בנוסף על העוגה גם חנוכיה מבצק לחם. אחותי חיפשה לה



מקום שלישי בתחרות הפיסול במרציפן, ישראל 2005

"בשנת 2002, לאחר קריירה ארוכת שנים בשיווק, פרסום ואדמיניסטרציה, מצאתי את עצמי בלי עבודה ובלי סיכוי למצוא משרה בתחומים אלה בגיל ארבעים וחמש פלוס", היא אומרת בחיוך. "ביקשתי בלשכת התעסוקה לבצע הסבה מקצועית. הם הציעו לי נגרות, צורפות או קונדיטוריה. נגרות דווקא קסמה לי, אך בגילי המופלג חשבתי שאי אפשר יהיה להתפרנס מזה, ולכן בחרתי מבחינתי ברע במיעוטו. עם הקונדיטוריה קיוויתי לשחזר טעמים וריחות ילדות של המטבח השוויצרי הזכור לי כל כך לטובה. נשלחתי ללימודי מגדנאות ב'תדמור', אותם סיימתי בהצטיינות."

בזכות תקופת הלימודים הזאת כיום היא בעצמה מגדלת דור חדש של יוצרים בתחום ונותנת מענה למוגון צרכים, מאנשים שמעוניינים להשתלם בתחום באופן מקצועי ועד למי שמבקשים לעשות למען עצמם ומשפחתם. היא עושה זאת גם באמצעות סדנאות התנדבות במקומות שונים וקידום אנשי מקצוע צעירים.



### לקח טוב וטעים

לקראת חודש אדר העניין שלי מתמקד בעוגות מיוחדות שאפשר לכנותן מחופשות, כאלה שאי אפשר לנחש שהן למעשה עוגות.

יוד מבקשת לפתוח בסיפור שיש בו גם מן החיוך, אך גם לקח שלקחה איתה להמשך הדרך: "בני וכלתי שהם זוג אמנים עיצבו לעצמם את הזמנת החתונה ועליה מזוודה ישנה מצופה עור תנין. הכנתי להם עוגת חתונה בצורת המזוודה, כאשר הינומת החתונה מבצבצת מתוכה. המזוודה נראתה כל כך אמיתית, עד שבמהלך החתונה גילינו שהעוגה פשוט נעלמה. הסתבר שאחד המלצרים ראה מזוודה מיותרת מונחת ופשוט סילק אותה מהמקום. המסקנה: עם עוגות

המזוודה נראתה כל כך אמיתית, עד שבמהלך החתונה העוגה פשוט נעלמה. הסתבר שאחד המלצרים ראה מזוודה מיותרת מונחת ופשוט סילק אותה מהמקום

# Lion

תכשיטים, יודאיקה ומתנות



אלקנה מרכז מסחרי 03-9063344 פחח-תקוה קניון סירקן 03-6498020 פחח-תקוה קניון כפר גנים 03-5325929

גבעת שמואל קניון הגבעה 03-5323004 שוהם מרכז מסחרי 03-979797 פחח-תקוה קניון לב אפק 03-9102861

ירושלים רחוב בית הכרם 02-6482230

www.lionjewelry.co.il



"אחד השפים הגדולים הזמין אצלי עוגת נעלי פומה בשביל הבן שלו, שמשחק בקבוצת כדורגל מקצועית. ממש ברגע האחרון גיליתי שלתומי בחרתי בצבע הכחול של הקבוצה המתחרה. כמובן שמיד הסרתי את החלקים והחלפתי לצבע המתאים. רק לדמיין שהייתי מגיעה עם עוגה שמייצגת את הקבוצה היריבה..."

איזה אירוע לדעתך מחייב עוגה מעוצבת?  
"אם שואלים לדעתי, אני סבורה שמשמש לא חייבים עוגה מיוחדת בשום אירוע, ממש כמו שלא חייבים גפילטע פיש לביל הסדר", יוד עונה בחיך. "זה פינוק לשמו, וכזה הוא ממש לא מחויב המציאות. צריך לשקול את התקציב ולחשוב אם אכן ההוצאה מתאימה ונכונה".

מסתבר שעוגה שכזאת יכולה להפוך לפרויקט שלם ולשמש כאמצעי מצוין לחיבור בתוך המשפחה. "אחרי שהכנתי כמה עוגות כמתנה לאירועים במשפחה, החלטתי שבמקום להביא עוגה מן המוכן אשתמש בעוגה כאמצעי להרבה יותר מזה. כך נולד פרויקט נחמד לבנות המצווה של המשפחה. הן מגיעות אליי ליומיים של כיה, ובמהלכם אנחנו חושבות יחד על עיצוב העוגה ומכינות אותה. במהלך היומיים אנחנו מכיפות יחד בקולנוע, אוכלות במסעדה וקונות בגדים. זה לא הפינוקים, אלא ההזדמנות להכיר. היום, כשאנחנו נפגשות באירועים משפחתיים והן כבר מזמן לא בנות מצווה, אנחנו עדיין מרגישות מאוד מחוברות למרות פערי הגיל".



זדיה בתחרות בינלאומית. הצוות הישראלי ליד קבר הרמב"ם מלחם

אלא שזה הפר את שיווי המשקל של העוגה והיא נפלה על הפנים... המסקנה היא שצריך ליהנות מהעוגה בשלמותה וליהנות לא פחות מלאכול אותה. זה מפנה מקום ליצירה חדשה. אני נוהגת לכנות את האמנות שלי בשם 'אמנות מתכלה', והיא מתכלה עם חיך ובנסיבות משמחות".

## יש חגיגה בלי עוגה

ספרי על תהליך בחירת התחפושת המתאימה לעוגה. האם הבחירה נעשית בתיאום איתך? את שותפה פעילה בתהליך?

"הבחירה מותאמת לאירוע בתיאום עם מקבל העוגה. במקרים של עוגת חתונה היא נבנית עם הלקוח כדי להגשים חלום. זה מקור מפרה, ולמעשה לא קרה שיצרתי שתי עוגות זהות. ליום הולדת של אדם בן חמישים שעוסק בחקלאות בחרנו בעוגה בצורת לב שמורכב משתי האהבות שלו - הגידולים שלו כחקלאי, עגבנייה ופלפל. העוגה הזאת היא אחת האהובות עליי, כי הבחירה הייתה מאוד מדויקת ומותאמת לאדם שהעוגה הייתה מיועדת לו".

וקרה שההתאמה לא הייתה נכונה?



צריך ליהנות מהעוגה בשלמותה וליהנות לא פחות מלאכול אותה. זה מפנה מקום ליצירה חדשה





פעמים סדנה במקום שאני נמנעת מלציין את שמו, רק אוכל לספר שמדובר בנשים שעברו דברים קשים ביותר. אני זוכרת שהתכוונו באחת הפעמים לערוך הדגמה בלי השתתפות הנשים, אבל אחת מהן ממש התעקשה לקחת חלק. נתתי לה להכין גרידת לימון, ומה שעבר על הלימון - יכולתי רק לתאר לעצמי כמה סבל היא עברה... העברתי סדנאות בהתנדבות בבית הספר לנ", שהיה תיכון מקצועי לנוער במצוקה. ילדים מקסימים שבאו מרקע איום ונורא. כשעזבתי רצה אחריי אחת הנערות ואמרה לי: מורתי, תדעי לך שאנחנו אף פעם לא כל כך שקטים כמו בשיעורים שלך. עמדו לי דמעות בעיניים".

אז עוגה היא כבר מזמן לא סתם מתוקה, בצקית ועגולה. עוגה היא בסיס להתנדבות, להיכרות קרובה ובעיקר ליצירתיות בלתי מוגבלת. וגם לתחפושת. ■

"כדי לדייק בהכנת הסחלב קניתי את הפרח היקר ופירקתי אותו לגורמים" פרחים מבצק סוכר



” ממש לא חייבים עוגה מיוחדת בשום אירוע, זה פינוק לשמו צריך לשקול את התקציב ולחשוב אם אכן ההוצאה מתאימה ונכונה



שהיצירה תהיה משכנעת, היא חייבת להיות נאמנה למציאות עד לפרטים הקטנים".

יוד מראה לי תמונה של סידור פרחים מרהיב ובהחלט משכנע מפרחי סוכר. "עם סידור הפרחים הזה השתתפתי בתחרות ברוסיה", מספרת יוד. "ביום השלישי לתחרות, סידור הפרחים פשוט התפוגג לו וכנראה שנגנב. ליופי ולדיוק יש כנראה מחיר. בייחוד אם גם לגנבים יש חוש לאסתטיקה..."

ספרי על סדנאות תרומה שאת שותפה להן.

"מדי פעם ישנה פעילות יזומה של כל מיני פורומים של מעצבות עוגות. באחת הפעילויות שהתקיימה בבית לוינסטין, כל אחת מאיתנו הביאה עוגה שמבוססת על סיפור ילדים, לכבוד שבוע הספר העברי שחל באותו זמן. אני בחרתי בסיפור 'הבית של יעל'. יש סדנאות שמתקיימות במקומות קשים מאוד. העברתי כמה

### סוד הפרטים הקטנים

אנחנו מסתכלות יחד בתמונות של עוגות שיוצר לאורך השנים, ואת עיני תופסת עוגת הבימבה שהכינה לנכדה, יותם. "זה העתק של הבימבה-צעצוע שלו, גם מבחינת הגודל. הוא כל כך השתכנע שהיה מוכן לצאת לסיבוב", מספרת יהודית בחיוך.

מן המגוון שאת עוסקת בו, איזה חלק בעבודתך הוא האהוב עלייך ביותר?

"כיום ללא ספק העיסוק בפרחי סוכר מאתגר ומהנה אותי יותר מכול. הניסיון והמאמץ לחקות את היופי של הטבע מרגש אותי בכל פעם מחדש. יש בו קסם שלא מתפוגג עם הזמן, והרצון לדייק ולהגיע קרוב כמה שאפשר מוביל אותי להתגבר על עוד ועוד אתגרים. תקופה ארוכה לא הייתי מרוצה מסחלבי הסוכר שלי, ולא הצלחתי להבין היכן אני טועה. יום אחד קניתי את הפרח היקר הזה ופשוט פירקתי אותו לגורמים. רק אז גיליתי את הבעיה. כדי

הנכד קיבל בימבה לאכילה. עוגת יום ההולדת של יותם

