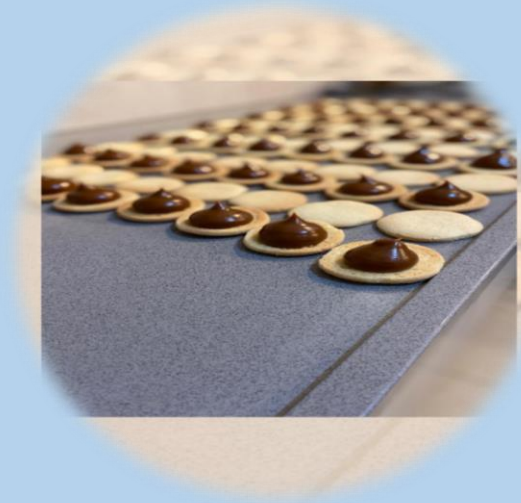


הכירו את תמר – אופה ממש אוצר



...בפעם הראשונה שהכנתי עוגיות אלפחורס הן יצאו לי זוועה!
והיום אני יכולה להגיד שהעוגיות הכי טעימות אצלי במטבח הן
האלפחורס!

היי, קוראים לי תמר תורג'מן ואני עולה לכיתה י"ב.
עברתי לגור בהרחבה לפני 3 וחצי שנים.
מאז ומתמיד אהבתי לאפות ולהיות במטבח עם אמא ואבא, ולפני שנה החלטתי לפתח את עצמי יותר ולהפוך את התחביב לעסק.

איך הכל התחיל ?

קבלתי מתנה ליום הולדת 15. ההורים שלי לקחו אותי לסדנאת מוסים שם למדתי המון דברים חדשים על המטבח.
אחרי הסדנא התחלתי לאפות ואפילו למכור .
ואיך המשכת הלאה? אחרי הסדנה צריך להתפתח הלאה...
כל הזמן למדתי עוד דברים חדשים מקונדיטורים מקצועיים באתרי אינטרנט ומניסויי וטעייה.
לא מזמן גם הייתי בסדנאת שוקולד בפתח תקווה שם למדתי עוד דברים חדשים שקשורים לעוגות.

העוגות שלך מלאות בכל טוב – היכן את מאכסנת את החומרים ?

את החומרים והציוד לאפיייה אני קונה בחנות מקצועית ומאחסנת אצלי בחדר במדפים (ובמקרר מה שדורש קירור).

ומה עם ההורים ?

ההורים שלי תמיד תומכים בי ועוזרים לי בכל דבר שאני צריכה- מסיעים אותי כדי שאקנה את הציוד שאני צריכה, מפנים לי את המטבח הביתי כשיש לי הזמנות של עוגות, מפגרנים ועוזרים לי להשתפר, נותנים ביקורות בונות, וכמובן שהמשפחה היא הטועמת הראשונה של כל עוגה חדשה לפני שאני מפרסמת אותה למכירה.

על איזה עוגות שלך את ממליצה ?

העוגות שאני מתמחה בהן הן עוגות מעוצבות ע"פ נושא- הלקוחות בוחרים את הנושא שרוצים שהעוגה תהיה (כמו לדוגמא העוגת טיקטוק) ואני משלבת את זה בעוגה, ועוגות מוס שיש במגוון רחב של טעמים (קינדר בואנו, אוראו, ריבת חלב, לוטוס, מקופלת) וכל הזמן מתווספים טעמים נוספים.



מראה משטח המטבח ביום טוב של אפייה





ואיך את משלבת תחביב עסקי כזה עם בית הספר והבחינות...

בתקופת הבגרויות היה לי קצת יותר קשה למכור עוגות אבל עדיין הצלחתי לשלב את העסק עם הלימודים- הייתי קמה מוקדם בבוקר להכין עוגות לפני הבית ספר ואז הולכת ללימודים, ואפילו בערבים לפני הבגרויות מה שהייתי עושה זה להיכנס למטבח ולהכין עוגיות לבית כדי להירגע מהלחץ של המבחנים.

מה סוד הצלחתך ?



אני חושבת שהדבר שהכי איפשר לי להצליח ולהיות טובה במה שאני עושה זאת ההתמדה שלי וההבנה שרק אם אני אנסה דברים חדשים אני אצליח להתפתח ולהשתפר.

אני כל הזמן שואפת להיות טובה יותר וחושבת שתמיד יש לאן להשתפר ואיפה להצליח יותר. וידוויי קטן- בפעם הראשונה שהכנתי עוגיות אלפחורס הן יצאו לי זוועה! לא ויתרתי לעצמי והחלטתי שאני מנסה להבין איפה הטעות שלי, והיום אני יכולה להגיד שהעוגיות הכי טעימות אצלי במטבח הן האלפחורס!

איך את בוחרת את החומרים להכנת העוגות ?



דבר נוסף שחשוב לי זה לא להתפשר על האיכות של החומרים ולקנות את החומרים הכי איכותיים שיש על מנת שהעוגה תצא לא רק יפה ומגרה אלא גם טעימה כי בסופו של דבר הטעם זה הדבר הכי חשוב בעוגה.

יש לך טיפ לתת ?



הטיפ שלי למי שאוהב את המטבח זה לעולם לא להפסיק לנסות דברים חדשים ולא לפחד להיכשל כי רק מזה לומדים.

וכדי שגם אתם תוכלו ליהנות ממתוקים שאתם הכנתם, אני מעלה לפייסבוק ולאינסטגרם שלי מתכונים וסרטוני הדרכה לדברים טעימים!

