



"תעשו עוגות עם המון
אהבה, אז זה תמיד מצליח
"

נעים להכיר:
כרמית זכריה

האמא של:
"כרמיתה"



הי אני כרמית זכריה, הבעלים של המותג "כרמיתה".

אני אשתו של גיא ואמא של יותם 17, תומר 14 ודוּתן 8.
אנחנו גרים בדביר שנה וחצי לערך,
הגענו לפה כי חיפשנו חיי קהילה מעורבים ומשמעותיים
וחינוך שיעשה טוב גם לילדים שלנו ולא רק למשרד
החינוך, אחרי רשימת המתנה של שנתיים התקבלנו לגור
בדביר.

התכנון היה להשכיר ל – 3 ולהחליט איך ממשיכים, אבל
הנה איך אומרים "תתכנן ולמעלה יצחקו",

אז היום אנחנו כבר חברי קיבוץ.



את "הכרמיתה" פתחתי רק בפברואר השנה
(עוד אחת מנפלאות הקיבוץ שקיבלתי אומץ
מהאנשים פה) ,

אבל האהבה שלי לאפית עוגות התחילה כבר
כשהייתי בת 5 כשעזרתי לאמא שלי במטבח,

עוד כשעוגות מעוצבות לא היו טראנד נפוץ לנו
תמיד היו עוגה מעוצבת ביום ההולדת, וגם היינו
הילד בכיתה שידעו שאם צריך עוגה אמא שלי
תכין.

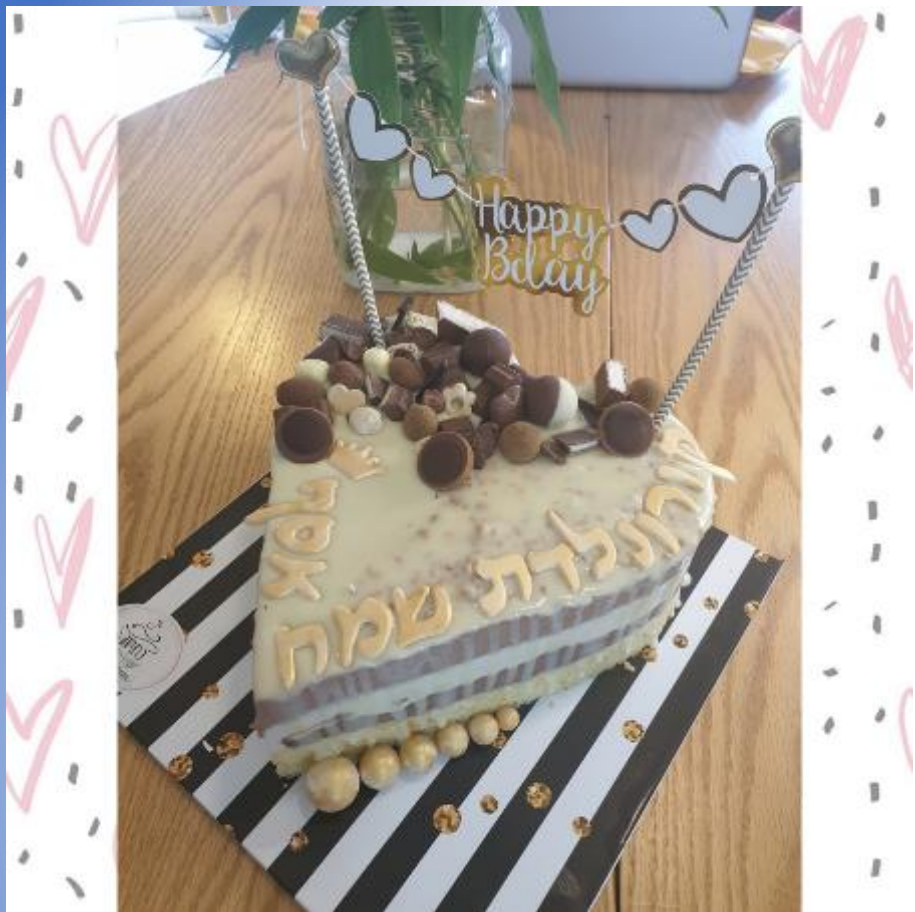
זו אני בת 9 עם עוגה שביקשו מאמא שלי להכין
ל - 40 שנה למדינה.

את העוגה הראשונה שלי הכנתי לבד בגיל 8 ליום ההולדת של אמא שלי. אני זוכרת אותה זו הייתה עוגה מלאה שוקולד ויין מהספר עוגות לכל עת (שאז היה חובה בכל בית) ומאז היא הפכה לעוגה קבועה אצלנו בבית. ואצלי זה המשיך בהכנת עוגות לשבתות וחגים. תקופה ארוכה די זנחתי את האהבה הזו, עד שנולדו לי הילדים והתחלתי לעשות להם, לאט לאט גם נולדו לי אחיינים וחברים מסביב, אבל כל הזמן זה היה רק בתא הקרוב וכל עוגה שיוצאת מלווה באותה שאלה וואו למה את לא פותחת עסק. ושנים החלום הזה ישב בראש, אבל כל פעם היו מליון תרוצים למה לא.





בבר המצווה של הבן שלי אני הייתי אחראית על בר
הקינוחים כמובן,
הייתה העונה הראשונה של הסידרה בייק אוף ולילה
לפני האירוע אני צופה תוך כדי אפיה וגיא אומר לי תראי
הם עשו 12 עוגות, 8 מתוכם יושבות כרגע אצלנו
במקרה.
אבל עדיין כנראה שהייתי צריכה להיות יותר מבושלת
ואת העוגה הראשונה מכרתי בגיל 41 לאחותי שאירגנה
מסיבת רווקות לחברה ואמרה לי גם ככה אני אשלם
למישהי אז למה לא את?
והשניה גם הייתה לחברה שרצתה עוגת קומותיים עם
תמונות ליום הנישואים של ההורים שלה.
ולקראת יומולדת גיל 42 החלטתי להעניק לעצמי מתנה
ולהגשים חלום:
וככה נוצרה "כרמיתה",
אגב גם על השם הייתה תחרות והזוכה קיבלה עוגה
לבקשתה.



מבחינת מצרכים בימים אלו אז חלק עושה משלוחים, או הזמנות טלפוניות וכן גיא נשלח לכל מיני חנויות במרכז לטובת העניין. כל עוגה מבחינתי היא כאילו פעם ראשונה, מעבר לזה שהנראות מאוד חשובה לי וחוך משפחתי הקרובה אף אחד לא יודע שלפעמים פגמים קטנים שאני רואה יכולים ללכת איתי ולהפריע לי ימים עוד אחרי שמסרתי את העוגה שהלקוח בכלל לא הרגיש בכך.

אני משתדלת להתאים לכל חוגג את
העוגה שהוא לא יישכח. לכן שאלה
ראשונה היא איזה עוגה הוא אוהב ומשם
מתחילים לבנות. ואפילו שעוגת הדגל שלי
בימים אלו היא הטריקולד, אם זה אנשים
שאני מכירה אני משתדלת להתאים את
שכבות המוסים בהתאם לטעם שלהם או
להתייעץ עם המזמין. גם הקישוטים על
העוגה, חלקם עבודת יד שאני משתדלת
להתאים לחוגג. ובכלל משתדלת שאף
עוגה לא תהיה זהה לשניה, גם אם
חיצונית זה אולי דומה.



על הרעיון, הפקת התחפושת והצילום - כרמית



כישלונות ברור שהיו ואפילו העוגות יומולדת של הקיבוץ בשנה שעברה.

שרציתי שהעוגה תהיה אוורירית וקנייתי קמח מנופה ובסופר היה רק לחלות ולא חשבתי שיש הבדל, והעוגה לא יצאה כפי שציפיתי, עשיתי אותה 3 פעמים ורק אז הבנתי שאולי הבעיה בקמח. אז לכל מי ששואל,

כרמיתה היא עבודה שניה שלי, יותר נכון שלישית, מעבר להיותי אמא אני גם מנהלת מש"א בחברת גדש הר חברון, אז את היצירות שלי אני עושה בלילה,

אז אם נתקעתם בלי סוכר או ביצים, אצלנו ערים עד כמעט אור הבוקר.

אין לי טיפ מיוחד, אבל הרבה פה יודעים שתמיד ניתן להתייעץ איתי בעינייני אפיה.

ובעיקר תעשו עוגות עם המון אהבה, אז זה תמיד מצליח.



מפגש למידת אפיית מקרונים – כרמית מלמדת ומשמאל מקרונים מוכנים



איהו סלע
אהוב סלע
אזל טוב
39