



כשחג החנוכה פוגש אמנות: המנות של לימור לוי שהופכות כל חגיגה לקסומה

עם סופגניות מעוצבות,
לביבות זהובות וטעם בלתי
נשכח, לימור לוי, בעלת
הקייטרינג "לימור אומנות
אפיה & בישול" בראשון
לציון, מביאה את חג החנוכה
לשולחן באיכות ובתשוקה
שאינה להן תחליף
מוגש מטעם לימור לוי

ועוד. להקדיש זמן ופשוט להפוך את כל התוצרת לאמנות בפני עצמה. לדייק עם פרודוקטים ולא לקצר תהליכים. להקפיד על מוצרים ברמה הכי גבוהה שאפשר, ולהכין הכול באהבה ענקית."

מה הכי כיף בבישול?

"כמובן, הכי כיף שהלקוחות שלי מתענגים על הבישולים והמאפים שלי. ללא ספק זה נותן סיפוק מרבי וכוח להמשיך כשמתקשרים, מפרגנים ומעריכים את העבודה והעשייה שלי."

"כל לקוחותיי ממליצים על שירותי הקייטרינג שלי למשפחה, לחברים ולכל מעגל הלקוחות שלי שגדל ומתרחב, וכך העסק הופך להיות מלא באנשים טובים ומיוחדים."

מהי ההשראה שלך למתכונים חדשים?

"אני תמיד מחפשת דרכים לחדש ולהפתח, מנסה טעמים מגוונים ויוצרת סירים ומאפים מלאים בניסים ונפלאות. התשוקה שלי לבישול ולאפייה הפכה את הקריירה שלי להצלחה."

"כל מנה שאני יוצרת היא ביטוי של אהבה וכישרון. זה ניכר בכל יצירה קולינרית שיוצאת מהמטבח הפרטי והביתי שלי."

מה היית רוצה שהלקוחות שלך יזכרו ממך ומהארוחות שלך? איזו חוויה את רוצה ליצור עבורם?

"הלקוחות שלי מקבלים את שירותי הקייטרינג שלי ברמה אחת מעל כולם. הטעם, האיכות והטירות מותאמים לפי הזמנת הלקוח. כל הסירים והמגשים מגיעים לבית הלקוח בצורה מוקפדת ואיכותית להפליא. חשוב לי מאוד שהלקוחות והאורחים לא ישכחו את טעם גן עדן של המאכלים והמאפים שלי. החוויה העיקרית שהלקוחות מקבלים היא טעם של עוד ועוד ועוד..."

לטגן אותן בשמן בטמפרטורה גבוהה מדי. הסופגנייה נצבעת בצבע זהב מהר מאוד אבל למעשה בפנים היא עדיין בצקית ודחוסה במקום להיות אפיה ואוורירית. לכן אני ממליצה להשתמש במד חום ולוודא את חום השמן."

מה המסר הכי חשוב שאת רוצה להעביר ללקוחות פוטנציאליים?

"כשאתם בוחרים קייטרינג, אל תתפשרו על ביקורת פחות ממצינית. אני ממליצה ללקוחות לבחור קייטרינג ביתי, פרטי, נקי וכשר. חשוב לחפש את ההתאמה לסגנון שלכם באופן אישי ופרטני. אני מכינה את המנות בקייטרינג שלי ברוחב לב ובנדיבות רבה, בוחרת את חומרי הגלם הטובים ביותר ושמה דגש רב על האיכות."

מהי העונה הכי עמוסה בשבילך? אילו אירועים הכי מבוקשים?

"אצלי כל השנה מלאה בעומס וכל יום הוא חגיגה בפני עצמה. בחגי תשרי אני מכינה ארוחות חג מהודרות ומפוארות, בכל שמונת ימי החנוכה אני מכינה סופגניות מיוחדות, מיני דונאטס, לביבות תפוחי אדמה ועוד ממאכלי החג המסורתיים. במהלך חודשי האביב והקיץ אנחנו עושים מסיבות מקוה, מסיבות חניה, מסיבות בריכה ועוד. בכל ימות השבוע אנחנו מארגנים שולחנות בר ובת מצווה בבתי כנסת עם שפע של מגשי אירוח מפוארים ומגוונים, וכמובן בכל סוף שבוע אנחנו מבשלים ואופים ארוחות קידוש מהודרות ומבורכות."

מהי התכונה הכי חשובה לדעתך לבשלנית? היכולת לשים את כל הלב בכל תבשיל, מאפה, עוגה

מטבח הביתי והחם שלה, לימור לוי, בעלת הקייטרינג "לימור אומנות אפיה & בישול" בראשון לציון, יוצרת קסמים קולינריים. בחיך רחב ובידיים מלאות כישרון היא הופכת כל ארוחה לחוויה בלתי נשכחת. הקייטרינג הביתי של לימור הוא הרבה יותר מארוחה - זו חגיגה של טעמים, ניחוחות ואהבה, המותאמת אישית לכל לקוח ולכל אירוע או חג. לכבוד חנוכה תפסנו אותה לשאלון קצר, שמלמד הכי טוב עליה ועל הקייטרינג שלה:

מניסיוןך בקייטרינג, מה אנשים מבקשים יותר - סופגניות, לביבות או ספינג?

"כדי להרכיב את ארוחת החג האולטימטיבית כדאי שיהיה על השולחן הכול מהכול - גם לביבות, גם סופגניות מעוצבות שנכנסו לאופנה בשנים האחרונות ואנשים לא מוותרים עליהן וכמובן ספינג. אבל מניסיוני בחנוכה הדבר שהכי מעסיק את האנשים זה הסופגניות שיהיו על השולחן, כמה יפות הן יהיו והאם יהיו מספיק מרשימות."

מהו הטיפ שלך להכנת סופגנייה שלא תישכח?

"הכי חשוב בהכנת סופגנייה טובה ואיכותית זה לא לוותר על שום שלב בהכנה, ולא על התפיחה הטובה שהסופגנייה צריכה לקבל, וכמובן לבחור את חומרי הגלם הכי טובים שיש. כדי לקבל מוצר טוב צריך להשתמש בחומרי גלם טובים ואיכותיים."

מה הטעות שאנשים עושים בהכנת סופגנייה?

"לטגן סופגניות זה עניין של טיימינג. טעות נפוצה שאנשים עושים כשהם מנסים להכין סופגניות היא

