"הסוד? לתת ולהאכיל מכל הלב"

לימור לוי מראשון לציון אוהבת לבשל, להאכיל ולאהוב - לאו דווקא בסדר הזה. לכן, לא מפתיע שהיא מתחזקת קייטרינג ביתי, מוקפד ואיכותי לאירועים, כי מה יותר כיף מלהכין את האוכל של השמחות?

מוגש מטעם לימור לוי

הכבר כמה שנים שלימור לוי מבשלת בימי שישי ארוחת שבת לחיילים בודדים, נותנת להם קצת מהטעמים והמאפים של הבית. "השילוב בין עבודה לנתינה תמיד מרגש אותי, בכל פעם מחדש", היא אומרת.

אין ספק שלוי, יוצרת ומכינה תפריטים ומתכונים קולינריים אישיים בראשון לציון (בת 47, נשואה לגולן ואמא לירין, אביב ואופיר), מדברת, מעניקה ואוהבת דרך האוכל. כך, כאשר היא נשאלת מהו הסוד שלה לקייטרינג ביתי וטעים, היא עונה מיד: "לתת מכל הלב. אני שמה את כל הלב על השולחן!".

במה את מתמחה?

"בבישולים אני מתמחה בהכנת שולחנות חג, שולחנות קידוש וימי הולדת. באפייה אני מתמקדת בהשקות ובאירועים, בכנסים, אירועי בר/ בת מצווה, ימי הולדת, מסיבות מקווה ועוד".

מה העצות שלך לבחירת קייטרינג ביתי?

"כשבוחרים קייטרינג חשוב לא להתפשר על ביקורות פחות ממצוינות, רצוי להעדיף קייטרינג ביתי, פרטי, נקי וכשר ולחפש את ההתאמה לסגנון שלכם באופן אישי. אני מכינה את האוכל ברוחב לב ובנדיבות, ועובדת עם חומרי הגלם האיכותיים, הטובים והיקרים ביותר. אני שמה דגש רב על האיכות, והשילוב של חומרי גלם משובחים ואיכות קפדנית יוצר תוצרים מושלמים. כמו כן, אני מקדישה יחס אישי וסבלנות רבה לכל לקוח או לקוחה שפונים אליי, ממגש בודד ועד לאירוע יוקרה. המרכיב העיקרי בעסק שלי הוא השירות המקצועי והאדיב שכל לקוח ולקוחה מקבלים ממני".

מהו טיפ הזהב שלך לאירוח מוצלח?

"ראשית, יש לתכנן את מיקום השולחן, שתהיה גישה נוחה ומרווחת לאורחים. גם האווירה חשובה לאירוח מושלם והיא כוללת מוזיקת רקע, פרחים, יין וכלים מהודרים ומעוצבים, אשר יוגשו לשולחן. כאשר הכול מוכן ומאורגן, מגישים את האוכל חם וטרי".

מה מייחד את הקייטרינג שלך?

"כאשר לקוח או לקוחה פונים אליי לגבי הזמנה או אירוע, אני מתאימה את עצמי אליהם ומנסה לבנות תפריט ביסודיות רבה, עם המון סבלנות והבנה. המוצר יוצא מביתי במקסימום השקעה והצלחה".

מה אפשר לאכול אצלך?

"אפשר למצוא אצלי הכול מהכול: נתחי בשר מיוחדים, ממולאים מיוחדים, עופיונים ממולאים, כל סוגי הסלטים, מאפים מלוחים ומתוקים, עוגות מיוחדות, פשטידות וקישים טעימים להפליא, מגשי גבינות משובחות, מגשי ירקות. כל חלום שיש לכם - אני אגשים אותו".

שתפי במתכון מעניין שיצרת.

"אורז ועופות וגרגירי חומוס בסיר אחד!

לטגן בצל ושום עד להזהבה ולהוציא לקערה.
לטגן עם תבלינים חלקי עופות ולהוציא לקערה.
התבלינים:
1 כפית מלח, 1 כף מרק עוף, 1/2 כפית פלפל שחור, 1 כף פפריקה מתוקה, 1 כפית כמון, קמצוץ בהרט, 1 כפית סוכר, 2 כפות רסק עגבניות.
להוסיף לסיר 7-6 עגבניות מקולפות וחתוכות לרבעים וגרגירי חומוס גדולים (אפשר להשתמש בחומוס מקופסת שימורים).
להחזיר את הבצלים ואת חלקי העופות לסיר.
לשטוף אורז במים קרים ולסנן.
על כל כוס אורז להוסיף 1 וחצי כוס מים רותחים. כאשר המים מבעבעים להוסיף את האורז המסונן המים צריכים להגיע עד לגובה האורז.
לכסות את הסיר עם המכסה, להנמיך ללהבה נמוכה ולבשל הכול יחד כ־40 דקות.
בתיאבון".

מה גורם לך להרגיש סיפוק בעבודה?

"הצלחת התבשיל - עוגה, מאפה. כשאני מסיימת לבשל או לאפות והמוצר מצליח מבחינת הטעם, הנראות והאיכות, אני בעננים. את ההזמנה אני שולחת ללקוחות אחרי בקרה שלי ושל הצוות שלי וכמובן, הפרגון והתודות לא מאחרים להגיע".

מהו החלום הכי גדול שלך בתחום הבישול?

"להמשיך לגדול ולצמוח בעשייה המבורכת שלי, לפתח את העסק הביתי והפרטי שלי עם עוד מתכונים חדשים ומוצלחים שאני מכינה בעצמי ולשמר ולרכוש עוד לקוחות שיהפכו להיות חלק ממשפחתי, כמו הלקוחות הקיימים היום".