



מאת: ג. פזית
צילום: שרה ליברמן

הסו-שף הפרטי שלי

הפעם תרשו לי להתחיל מהסוף... אני מאוהבת!

יש לי חבר אחין, מוכשר, יעיל ופשוט נהדר. והעיקר - הוא מבשל איתי. הוא יודע לקצוץ עבורי בצורה מושלמת, לרסק ולטחון כמעט כל דבר, לשקול בדיוק רב, להקציף באוויריות, ללוש בעדינות, לאדות בחום, לבשל ולערבב תוך כדי עבודה, ובסוף העבודה הוא משאיר מטבח נקי.

עד לא מזמן, למרות המחמאות שקיבלתי על ארוחות שבישלתי לחברים ולמשפחה, עדיין העדפתי בצניעות לומר על עצמי "מכינה אוכל". לאחרונה אני מוכנה להודות ולהתוודות על עצם היותי בשלנית חובבת. כן, לא עוד רק "מכינה אוכל" אלא "מבשלת". מבשלת כמעט הכול, מאכילה את כל בני המשפחה, על גילאיהם השונים והעדפותיהם הקולינריות (שעבור חלקם צמד המילים "העדפה קולינרית" תהיה הגזמה), וכל זאת בזכות בן זוגי החדש.

הייתי רגילה לבשל כשאת השיש במטבח שלי עיטרו בגאווה בלנדר יד, מסחטת מיצים, מעבד מזון, מיקסר, סירים ומחבתות, כשכל אלה ניצבו על משטח עבודה קטן יחסית. היום השיש במטבח שלי מעט עירום אך מכבדו בכבוד, בכישרון וביעילות פלאית התרמומיקס - כן, זה בן זוגי החדש. במטבח.

ובחזרה להתחלה. את התרמומיקס הכרתי לראשונה בסדנה שהשתתפתי בה בסטודיו 'פיין-קוק' בתל אביב, יחד עם חברה קרובה. חברתי רכשה את התרמומיקס ורצתה ללמוד איך לעבוד איתו ביעילות רבה יותר, ללמוד איך להכין בעזרתו מנות מסוימות, ובכלל, כיצד להיעזר בו לפעולות בסיסיות בבישול והזמינה אותי לבוא איתה.

הסדנה הייתה מרתקת - היא נפתחה בהסבר קצר על המכשיר, על יתרונותיו הקולינריים ועל נוחות התפעול שלו. בהמשך טעמנו לימונדה מרעננת שהוכנה בתרמומיקס ומאפה נהדר, שייצא מהתנור ומילא את חלל הסטודיו בניחוח אפייה משכר (כמובן גם הבצק הוכן בתרמומיקס). מיד בתום ההקדמה קיבלנו חוברת מתכונים והתחלנו בהכנות להכנת המנות.

שמחתי לראות שהמנות שתכננו להכין בסדנה היו

דווקא מנות מוכרות, פשוטות ויומיומיות, כאלה שאנחנו אוהבים לאכול ונהנים להכין גם בבית. המתכונים היו ברורים והיה כיף ונעים לעקוב אחר הוראות ההפעלה, ללחוץ על מסך המגע ועל כפתור ההפעלה והופ - תוך כמה שניות כבר קצצנו, ערבבנו, שקלנו והקצפנו. הכנו סלט סלק, עוגת שוקולד, פסטה ברוטב פטריות, פילה דג עם קוסקוס וירקות ברוטב עגבניות וסורבה פירות קליל לקינוח.

נחשפתי למכשיר בישול שמעולם לא חלמתי שמוח אנושי יכול היה להמציא. כלי מטבח שיכול לעשות כל כך הרבה פעולות, כל אחת בדיוק מרבי, בזמן בישול מותאם למנה ובטמפרטורה מדויקת בהתאם לחומר הגלם או המתכון שאותו עובדים.

תוך כדי העבודה בסדנה עם התרמומיקס, המחשבות נדדו אל המטבח הפרטי שלי בבית. כמה צפוף לי שם על משטח העבודה עם כל המכשירים, שכל אחד מהם עושה פעולה אחת בלבד, וכמה יהיה נהדר כשיש מכשיר שיכול לגאול אותי מעומס של מכשירים חשמליים ובעיקר להקל עליי ולתת לי פתרונות יעילים כמעט לכל פעולות הבישול!

לקראת סוף הסדנה כבר התבשלה בלבי מחשבה שזהו מכשיר שכדאי שיהיה במטבח שלי. מעבד מזון רב-תכליתי, שייקל עליי משמעותית בבישול למשפחתי, שיעניק לי אפשרות לבשל בקלות בכל יום בלי להתעייף יותר מדי או להיתקע עם הרבה כלים, סירים ומחבתות אחרי הבישול. מלבד היתרונות הקולינריים, גיליתי בסדנה יתרונות תפעוליים נוחים - מכשיר אחד בעל הרבה פרמטרים, שאפשר לשלוט על כולם באמצעות מסך מגע, מיכל עבודה אחד, סכין אחת בלבד, מרית, מטרף הקצפה, כלי אידוי וזהו. תענוג!

יתרון נוסף, נהדר ומבריק (תרתי משמע), שגיליתי בסדנה הוא, שהתרמומיקס יכול לנקות את עצמו - פשוט ממלאים בו מים וסבון כלים, מפעילים במהירות גבוהה ומעלים את הטמפרטורה תוך כדי פעולה. התוצאה - נקי ומבריק.

יצאתי מוקסמת מהסדנה. הרגשתי שמצאתי את מה שחיפשתי כבשלנית - עוזר חדש משלי במטבח שיעשה עבורי את העבודה הקשה בלחיצת כפתור. עכשיו רק נותר פרט 'קטן': לשכנע את בן זוגי לרכוש

למטבח את הפלא הזה.

אין ספק שמדובר בהוצאה כספית משמעותית, אך מצאנו פתרון יצירתי. הצטרפנו לתכנית ייחודית בשם 'השגרירים של פיין-קוק'. תכנית רכישה נוחה, שמאפשרת לנו לרכוש את התרמומיקס ולצבור הנחות במשך שלושה חודשים מיום הרכישה.

היום הגדול הגיע!

מעולם לא חוויתי התרגשות כזו לקראת מוצר חשמלי או רכישה כלשהי. אחרי הסדנה ב'פיין-קוק' והחלטה על רכישת התרמומיקס, יצאתי נרגשת ומצפה ליום שבו הוא יגיע אליי למטבח. הכנתי את הבית, ניקיתי את המטבח, פיניתי מהשיש את כל המכשירים החשמליים שאהבתי ושירתו אותי נאמנה בבישול שנים רבות לקראת בואו של האחד - התרמומיקס.

נציג חברת 'פיין-קוק' הגיע אלינו הביתה יחד עם מכשיר תרמומיקס חדש נוצץ, שמוכן לעבודה. הפגישה הייתה חיובית ומהנה - קיבלתי הסבר על התרמומיקס ועל אופן השימושים הבסיסיים בו, ואחרי ההדגמה הראשונית הכנתי סורבה פירות קפואים מחתכון פשוט ומהיר הכנה.

עוד באותו היום, מרוב התרגשות ושמחה, הכנתי הרבה מנות והזמנתי לארוחת הערב חברים ומשפחה, שיבואו לאכול, ליהנות ולהתרשם מהסו-שף החדש שלי במטבח. לפני שכל המוזמנים הגיעו, צילמתי כמובן את המנות שהכנתי ושיתפתי את כולם. אגב, נציגי חברת 'פיין-קוק' מלווים אותי עד היום, מתעניינים ושואלים על החוויה בשימוש בתרמומיקס, מגיבים לתמונות ולמתכונים שאני שולחת ואפילו דואגים 'לתרגם' עבורי מתכונים לשפה התרמומיקסית בעזרת צוות שפים מומחים מבית 'פיין-קוק'. פשוט נפלא!

הרגשתי שנכנסתי למשפחה חמה ולקהילת בשלנים תומכת, ולא רק רכשתי מוצר חשמלי.

נכון להיום, לאחר חודשים אחדים של בישול בעזרתו האדיבה של התרמומיקס, אני שלמה ושמחה יותר על רכישתו.



אין לי ספק שזו הייתה השקעה חכמה שנותנת תשואה טעימה ובריאה בכל יום. למרות ההשקעה, אני יודעת לספר שיש ברכישת התרמומיקס חיסכון - חיסכון ברכישת מוצרי מזון יקרים ומעובדים, חיסכון בהזמנת אוכל או אכילה מחוץ לבית וחיסכון בזמן. מאז התרמומיקס משפחתי ואני נהנים לאכול בבית מזון בריא וטעים, מנות חדשניות שלא הייתי מעיזה לחשוב שאצליח להכין לפני התרמומיקס, למשל רוטב הולנדר, קטשופ ביתי או בצק לפחזניות. מעבר לחוויית הבישול אני נהנית מתחושה קהילתית ומשפחתית עם צוות חברת 'פיי-קוק' ועם יתר בשלני התרמומיקס, שהכרתי באמצעות הפייסבוק.

אורח החיים המודרני אינו משאיר לנו הרבה זמן פנוי במטבח, אך עם זאת עולה המודעות למזון בריא, לא מתועש, טעים ועסיסי, והתרמומיקס עוזר לי בדיק במקום הזה. הוא גם מקל על עבודתי במטבח מבחינת נוחות פעולות הבישול (קיצוץ, הקצפה, ערבוב, אידוי ועוד) וגם מבחינת זמן הבישול. מאז התרמומיקס אני מצליחה להשקיע יותר זמן בבילוי איכותי עם בני משפחתי ופחות בבישול וברחיצת כלים שאחרי הבישול - התרמומיקס יודע את העבודה. פשוט מגדירה לו מה לעשות, כמה זמן, באיזו טמפרטורה ובאיזו מהירות והוא עובד ובסוף הבישול קורא לי למטבח.

פשוט גאון.

**מעוניינים גם אתם להכיר את התרמומיקס?
אתם מוזמנים לפנות לחברת FeinCook,
היבואנית הבלעדית, בטלפון 077-7107744**

