



מאפיית העחגה.

סיבאר אהדיה,
כפר ס 150 שנה...



התחלה

ירושלים, 1858.

הצפיפות בתוך העיר העתיקה אינה נסבלת. המחלות המופצות באוויר העיר והמים הדלים שאינם מספיקים לכולם, הביאו להחלטה כי העיר צרה מלהכיל את מספר אנשיה.

משה מונטיפיורי, השר הידוע מאנגליה, החליט לפעול למען היישוב היהודי בציון והקים את השכונה הראשונה מחוץ לחומות ירושלים, 'משכנות שאננים', כשלצדה תחנת הקמח. כך הבטיח מקור פרנסה ומקום מושב חדש מחוץ לחומות. למעשה, בכך נסללה הדרך לבניית העיר החדשה שמחוץ לחומות ירושלים, והפיכתה, במרוצת הדורות, לכרך הגדול ביותר בישראל.

זה גם סיפור של 'מאפיית הטחנה'...



ברגמן

משפחת ברגמן היתה משפחה בולגרית טיפוסית. בבולגריה התעסקו בני המשפחה דורות רבים באפייה. למשפחה היתה מאפיה מקומית, שקנתה את שמה בזכות הלחמים המעולים והמתכונים הסודיים שעברו דור אחר דור בקפדנות.

בשנת 1809, הפצירה אם המשפחה, פייגה, בבעלה ברנרד לעלות לארץ ישראל ולהשתקע בעיר הקודש. מאז היתה ילדה חלמה פייגה לגור בירושלים, אך רק לאחר שנישאה והתבססה החליטה להגשים את שאיפתה.

כעבור חמש שנים עלו הזוג לירושלים, והתשקעו בעיר העתיקה. המצב העגום של העיר לא איפשר להם למצוא מקור פרנסה, וכבר חשבו לשוב על עקבותיהם. בדיוק אז יום משה מונטיפיורי את הקמת טחנת הקמח.

וכך מצאו עצמם בני הזוג מקבלים לידיהם את מפתחות הטחנה, ומקימים לידה מאפייה קטנה, בה אפתה המשפחה את מוצרי המאפה המסורתיים שלה.





מסורת

עם השנים גדלה מאפיית הטחנה, והיא משרתת עשרות אלפי בתי אב בירושלים והסביבה.

אך ממש כמו המתכונים והמסורת המשפחתית, כך גם תשומת הלב לכל מאפה, ההשקעה בחומרי הגלם והאהבה למקצוע - נותרו בדיוק כשהיו.

אנו מזמינים אתכם ליהנות מהניחוח הקסום של מאפה ירושלמי אמיתי, המרגש בכל פעם מחדש.

בתיאבון!





המוצרים

**מחלקת
עוגות**

המוצרים שלנו עשויים מחומרי גלם מעולים,
הנבחרים בקפידה.

את קמח החיטה אנו מפיקים באמצעות טחנת
הקמח השוכנת בסמוך, שעל שמה נקראת
המאפייה. החיטים מגיעות משדות בית-לחם,
ונטחות באבני ריחיים ללא מגע יד אדם.

**מחלקת
לחמים**

אנו מקפידים להשתמש בחומרים טבעיים ובפרט
בשמרים אקולוגיים שמקורם מן הצומח, ובמים
מינרליים.

על מנת שמוצרינו יהוו נדבך תזונה בריאותי, איננו
עושים שימוש בחומרים משמרים. כל המאפים
נאפים באותו היום, ותחלופת ההיצע מתחדשת
לכל המאוחר תוך 24 שעות.

**מחלקת
מאפים**





25,000 עוגיות פריכות

2,600 פיתות עירקיות

4,500 לחמניות

87 מוצרי מאפה שונים

780 בגטים

12,000 קרואסונים

800 עוגות טורט

940 ככרות לחם

3,000 חלות

24,000 עוגיות מלוחות

4 טון קמח חיטה

500 ביצים



המותג

מותג 'מאפיית הטחנה' עוצב כך שיותאם לערכים המאפיינים את המאפייה, יחד עם קריצה לרגשות משפחתיים וכמובן עם נגיעה ירושלמית.



צבעוני

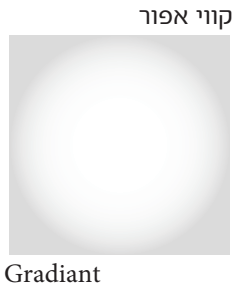


**שחור
לבן**

מסורת • איכות • יחס אישי • ירושלים • משפחה

ערכים

צבעים



גופנים

FbRanch

אבגדהוזחטיכלמנסעפצקרשת 1234567890

AdaMF

אבגדהוזחטיכלמנסעפצקרשת 1234567890
אבגדהוזחטיכלמנסעפצקרשת 1234567890

HatzilimMF

אבגדהוזחטיכלמנסעפצקרשת 1234567890

הטמעה





**מאוהבים
באפייה.**







רח' הקמח 2, משכנות שאננים ירושלים. 02-5879994