

СЛАДКИХ ДЕЛ МАСТЕР

О конфетах с гречей, магазинной выпечке и авторской кухне

Вы когда-нибудь пробовали приготовить торт? Наверняка это занятие доставило массу удовольствия. А некоторые посвящают жизнь кондитерскому делу и радуют других своими вкусностями. О работе кондитера «СверхНовая» узнала, пообщавшись с **Олесей Виноградовой**. От её десертов невозможно оторвать глаз, а вкус сладостей не сравнить ни с чем.

– Откуда у вас такая любовь к кулинарии?

– С раннего детства я со своей бабушкой **Марией Петровной** постоянно стряпала вкусности. Она всегда разрешала мне возиться с мукой, хотя после этого весь стол был белым и заляпаным. Помню, когда была ещё маленькой девочкой, я вставала утром, а под деревом винограда на большом круглом столе с белой скатертью стояло что-то...

– Какие есть плюсы и минусы в работе? С какими сложностями придётся столкнуться?

– Это тяжёлый физический труд. Нужно забыть о нормированном графике – работать придётся, пока дела не кончатся. Иногда работаешь целыми ночами, а утром, когда видишь результат, получаешь невероятное удовольствие.

– Курьёзные ситуации часто случаются?

– Самая ужасная история была, когда четырёхъярусный свадебный торт был поставлен в машину неровно и упал. Пришлось заменить торт другим. Гости остались довольны, а вот невеста была разочарована. Ещё был случай, когда мы перепутали две коробки и отдали клиентам не их торты.

– К слову, о клиентах... Какие десерты самые популярные?

– Последние три года – муссовые торты, пирожные. Они очень калорийны, но имеют особенный вкус, в России к такому не привыкли.

– А самые необычные?

– Сладость, рецептуру которой я разрабатывала лично. В ней соединены

совершенно несовместимые, на первый взгляд, продукты: груша, томлённая в виноградном соке с сыром дорблю и домашним йогуртом. Ещё один из моих коронных рецептов – конфеты, в состав которых входит греча.

– Ого, и часто вы готовите такие сладости?

– У меня есть определённый круг клиентов, которые имеют очень изысканный вкус и разбираются в кондитерском мастерстве. Когда человек попробовал все классические сочетания, такие как, например, малина – шоколад или манго – маракуйя, то хочется чего-то нового.

– Как вы создаёте авторские блюда – добавляете что-то своё в классику?

– В любое блюдо кондитер старается добавить свою изюминку. Иногда я добавляю в медовик экстракт бобов тонка – их аромат напоминает ваниль, но фундаментально он другой, такое сочетание многим нравится. А авторские рецептуры появляются внезапно, по вдохновению. Мне часто хочется творить, когда я остаюсь одна на домашней кухне. Так одним вечером и родился рецепт конфеты с гречей.

– Вы используете ингредиенты, про которые большинство людей даже не слышали. Тот же сыр дорблю... Где вы их находите?

– Некоторые продукты проделывают огромный путь, чтобы попасть на мою кухню. Например, существует очень много видов стручков ванили, но у меня есть три любимых. Они приезжают ко мне из специального магазина во Франции: чтобы совершить покупку там, нужно иметь сертификаты о про-

ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ОЛЕСИ ВИНОГРАДОВОЙ



Вкус сладостей, приготовленных руками, никогда не сможет сравниться с фабричными десертами

денном кондитерском обучении. Для того чтобы получать качественную фиштакшу, мне пришлось обзавестись знаковыми в Иране.

– А существуют ли несладкие десерты?

– Конечно. Однажды моей маме поставили диагноз – сахарный диабет, но она ужасная сладкоежка и никогда не откажется от десерта. Поэтому для неё, я придумала сладости без сахара, они содержат сахарозаменители. Также в линейке моих продуктов есть, например, горький шоколад с солью.

– С чем вы обычно сами пьёте чай? Наверняка это что-то особенное...

– О, это целый ритуал. Утром, когда дети уходят в детский сад и школу, а муж на работу, у меня есть полчасика, в которые я завариваю кофе и беру маленькую плюшку, конечно же, собственного производства. Сейчас я не могу есть магазинные изделия, у них совершенно другой вкус.

Полина ДРУГОМИЛОВА, 13 лет, Екатеринбург, гимназия №13, 7-й класс, газета «Созвездие»

НАВИГИРУЕТ ПИЦЦА

«СВЕРХНОВАЯ ЭРА» ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

Куратор проекта
Яна Белоцерковская

Обложка
Владимир Мартынов



Адрес:
г. Екатеринбург,
ул. Малышева, 101, офис 355

OBLGAZETA.ru

e-mail: ne@oblgazeta.ru



vk.com/novera



ОБЛАСТНАЯ
ГАЗЕТА