

ЗРАБІЦЕ МНЕ СМАЧНА...

(Заканчэнне.

Пачатак на 1-й стар. «СГ».)

— **Ці ведаеш, чаму мама абрала прафесію кандытара?**

Дзіма: Не-а. Напэўна ж, у дзяцінстве любіла салодкае — есці і гатаваць.

Кацярына: Насамрэч усё больш прайзвішча: каледж хлебапечэння знаходзіўся за два прыпынкі ад дома. (Смяецца.) Варыянт гандлёвага каледжа таксама разглядала — але, па-першае, быў ён далёка, а па-другое, душа не ляжала да лічбаў, да продажаў — магчыма, як разавы вопыт было б цікава, але дакладна не як прафесія на ўсё жыццё. У школе было ўжо нецікава заставацца на 10—11 клас — вырашыла, што каледж стане базавай адукацыяй, з якой магу рухацца далей. Але пасля 9-га выбар прапанаваных прафесій быў небагаты: цырульнік, швачка, будаўнічы тэхнікум, педагогічны, ну, і хлебапечэнне. Падумала пра апошняе: чаму б не — і прыгожа, і смачна, і ў любым выпадку знайду работу, бо хлеб усім патрэбны.

Хоць, натуральна, гатаваць розныя прысмакі наша гераіня таксама любіла. Згадвае: па нядзелях традыцыйнай сямейнай стравай былі бліны, а з бюджэтных і простых дэсертаў — торт «Негр» на аснове кефіру і варэння, печыва «Цыгарэты», хрумсткае «Галлё», маргарынавае печыва «Хрызантэма», цеста для якога круцілі на мясарубцы, тварожны дэсерт «Домікі», самаробны «Напалеон»... «У нас была цяжкая чыгунная форма для печыва ў форме вавёрак, грыбоў і арэшкаў, але яго рабілі нячаста, бо па рэцэпце патрабаваліся сметанковае масла і згушчонка — у 90-я для сям’і з трыма дзецьмі не самыя даступныя прадукты, да таго ж печыва выходзіла да крыўднага мала, — згадвае Кацярына. — Тым не менш мы з сёстрамі часта эксперыментавалі з прыгатаваннем іншых ласункаў, хоць і не заўжды атрымлівалася, — помню, аднойчы выйшла такое дубовае печыва, «жах сталатолага», зрэшты, як нам тады здавалася, гэта было смачна...»

Дз.: Я таксама спрабаваў сам працаваць з цестам — неяк рабіў з салёнай пластычнай масы танк, але дабавіў вельмі многа вады, і атрымалася лухта, а не танк. Таму мне больш падабаецца дапамагаць старэйшым — ляпіць пячэнне з ужо гатовага цеста, замешваць бліны, узбіваць крэм... Мая бабуля вельмі любіць гатаваць шакаладны торт са смятанай, надзвычай смачны, — і я далучаюся. Ну і потым лыжкі-міскі аблізаць — абавязкова!

— **Калі не памыляюся, Дзіма ў дзяцінстве марыў стаць пажарным, вайскоўцам, футбалістам... А стаць кандытарам — мільгала такая думка?**

Дз.: Ой, якіх толькі думак у мяне не мільгала. (Уздыхае.) Калі ўпершыню пакаштаваў сасіску ў цесце, зразумеў, як гэта крута, і вырашыў стаць кухарам. А наконт кандытара — гэта, безумоўна, смачна і прыгожа, але я не ўпэўнены.

К.: Паспрабаваць сябе ў гэтай сферы можна, таму, напрыклад, калі Дзіма захоча на адпаведныя 3-6-месячныя курсы, я падтрымаю. Але каб сур’ёзна выбіраць прафесію з перспектывай стаць тэхнолагам і займацца гэтым шмат гадоў — сумняюся, калі шчыра, мяркую, што ён сам расчаруецца. Бо паветраныя замкі і мары стварыць торт-шэдэўр развейваюцца ў рэальнасці даволі хутка.

— **Многія перакананы, што найлепшыя кухары — мужчыны. А ў кандытараў ёсць гендарны перакос?**

К.: Прыйсці ў прафесію можа кожны, незалежна ад полу — хоць жанчына, хоць мужчына: калі ў чалавека, напрыклад, лясцыца душа да шакаладу альбо ён любіць і ўмее маляваць, упрыгожваць — магчыма, ён створыць шэдэўральны дэкор ці распісныя пернікі. Сярод кухараў і пекараў

насамрэч вельмі многа мужчын, у «хлебе» засталіся многія мае знаёмыя. Але калі згадваць месцы, у якіх я працавала, мужчын там практычна не сустракала — хіба на кіруючых пасадах, дый у нашай студэнцкай групе на 29 дзяўчат быў адзін (!) хлопец, і той, што называецца, паступіў «праз маму» і не працаваў па спецыяльнасці ніводнага дня. Ёсць прыклады кандытарскіх геніяў-мужчын, кштальту папулярнага расійскага шэфа Рэната Агзамава, які і кулінар, і повар, і кандытар, і саўладальнік цэлай кандытарскай фабрыкі. Аднак іх усё ж вельмі мала. Асабіста мне не сустракаліся мужчыны, гатовыя адказа на і скрупулёзна займацца дэкорам кандытарскіх вырабаў — галіначкі размарыну ўваткнуць у пірожнае і лісточкі

завоблачнай цане. Бывае «зрабіце мне трох’ярусны торт, але мы не самі па яго прыйдзем, прывязіце на гэты адрас» — і хоць ты сам рабіся «выязным кандытарам» і адпраўляйся разам з кіроўцам, каб забяспечыць захаванасць ласунку ці пры неабходнасці «сбраць» яго на месцы. Няпроста і задаволіць патрабаванні начальства — прыдумаць што-небудзь новае, чаго няма ў інтэрнэт-рэцэптах, эксклюзіўнае, але недарагое, ці аднавіць старое, але на новы лад, і зноў жа каб было нядорага, лёгка транспартавалася і добра прадавалася. Ну ўявіце: папулярныя пірожныя макароны вырабляюцца з міндальнай мукі, цукровай пудры, бялкоў, з выкарыстаннем якаснага гелевага фарбавальніку — але гэта ўсё інгрэдыенты нятанныя. Тады прапануюць узяць звычайную пшанічную муку, звычайны фарбавальнік і варэнне — ды калі ласка, толькі ў вас атрымаецца не макарон, а штосьці зусім іншае... Дагадзіць усім — задача невыканальная. Калі адносіцца да торту як да святочнага атрыбуту, напрыклад, на вяселлі, то галоўнае — яго прывабны, эфектны знешні выгляд, туды пхаюць і лялькі, і жывыя кветкі, і ўсё на свеце, а калі торт — ласунак, які вы хочаце з’есці, то важна тое, што ўнутры. Ведаю, што некаторыя людзі замаўляюць торт з масцікай проста для таго, каб дзіця палюбавалася на карцінку, а потым масціку здымаюць і ядуць сам дэсерт, але ёсць і тыя, хто ўпарта есць масціку, як нейкі ласунак, — а гэта, па сутнасці, проста цукар, фарбавальнік і крухмал, у якіх ні карысці, ні смаку. Мне больш даспадобы мода апошніх некалькіх гадоў, калі торт заглазураваны са знарочыстай нядбайнасцю, так, што прасвечваюцца каржы. Затое ты бачыш,

расправіць, ледзьве не пінцэтам цукровыя бусінкі ў пэўным парадку раскласці, фігуркі да дробязяў вылепіць і гэтак далей.

— **Што самае складанае ў прафесіі кандытара?**

Дз.: Як мне здаецца, гэта «выгатаўліванне» і прапрацоўка дробных дэталей, пра што мама казалася. Вось пячэш ты сто кексаў, і трэба, каб у кожным былі тры мармеладкі, кветка і дзесяць арэшкаў — звяр’яецца можна, пакуль усё раскладзеш.

К.: Калі браць не стандартныя кандытарскія вырабы — булкі, кексы, слойкі, — а эксклюзіўныя, то вельмі складана бывае знайсці агульную мову непасрэдна з кліентам. Пачынаючы ад банальнага «зрабіце мне смачна» — чалавек сабе ў галаве нешта ўяўляе, з чаго складаецца і як мусяць выглядаць тое «смачна», ужо літаральна адчувае чаканы смак на языку, а ты ж не бачыш і не разумееш, што ён мае на ўвазе: шакаладны бісквіт з тварожным крэмам і вішняй, шпінатныя каржы, торт «Казка» ці «Чырвоны аксаміт»? Альбо кліент сам не ведае, чаго яму хочацца, а я ж тым больш не ведаю, тады губляюся... Калі прыходзіць чалавек і канкрэтна кажа: «Мне бісквіт, бялковы крэм, мноства ягад і ніякага арахісу», папярэджвае пра алергію на пэўныя прадукты — гэта шчасце, бо разумееш, у якім кірунку можаш рухацца, а чаго не трэба і пачынаць. Таксама складана прасачыць лагістыку ад пачатку да канца і быць упэўненым, што твой торт альбо пірожныя трапяць да заказчыка менавіта такімі, якімі ты іх зрабіў. Бываюць нюансы «хачу свежыя трускалкі ў лістападзе» альбо «хурму ў ліпені», «гранат у жніўні» — тады тлумач, што свежага не будзе і варта замяніць іншым прадуктам альбо будзе замоўлены, ды па



з чаго яны зроблены, якая ўнутры праслойка (і што яна там увогуле ёсць, а не як у амерыканскіх кулінарных шоу — таўшчэзны бісквіт, проста абмазаны крэмам).

— **Тады што для кандытара самае прыемнае?**

Дз.: З’есці тое, што ты зрабіў! І канешне, усведамляць, што нейкі складаны дэсерт ты прыгатаваў ці нават прыдумаў сам, што ты займаешся любімай справай і прыносіш сабе і людзям радасць.

К.: Самае прыемнае — калі прыходзяць кліенты і кажуць: «Дзяўчаты, дзякуй вялікі — было вельмі смачна!» Калі ў кандытарскую групу ў месенджары скідаюць водгукі-кампліменты ад заказчыкаў — за некаторыя высокія ацэнкі ад важных і патрабавальных кліентаў насамрэч могуць даць прэмію. Калі твае дэсерты так спадабаліся людзям, што рэкамендуюць іншым, прыходзяць замаўляць зноў і зноў, нягледзячы на цану, проста таму, што табе давяраюць.

— **Сёння ў крамах, кавярнях, пякарнях такая разнастайнасць — вочы разбягаюцца. Хтосьці каштуе ўсё новае, хтосьці не здраджвае ўлюбёным ласункам. А ў вас ёсць такія?**



Дз.: Не, у нас кожнаму падабаецца штосьці сваё. Маё самае любімае — пірожнае «Бульбачка», яно вельмі смачнае, і яшчэ шчарбет з арэхамі.

К.: Гм, нават не ведаю... Калі проста раз мяне завялі б у кандытарскую і сказалі выбіраць, выбрала б торт «Ленінградскі». Усё меркне ў параўнанні з ім, бо гэта цёплыя ўспаміны з дзяцінства.

— **А што з кандытарскіх вырабаў, наадварот, вы ніколі не сталі б есці?**

Дз.: Бабуля аднойчы пачаставала зефірам са смакам імбіру — на мой густ, рэдкая гадасць. І салодкая запяканка ды пірагі з гарбузом катэгарычна не спадабаліся.

К.: Я не стала б есці тое, што аформлена з сумнеўным пачуццём гумару — пірожныя і тарты ў выглядзе жывёлы альбо часткі цела, тарты з празмернай колькасцю масцікі і дзікімі адценнямі фарбавальніку — напрыклад, чорна-зялёны, у стылі Хэлаўіна... Дарэчы, акрамя традыцыйных святочных заказаў на Новы год, 14 лютага, 23 лютага, 8 сакавіка, у нас быў летась тэматычны «хэлаўінскі» заказ, і для мяне стала адкрыццём, што ў нас гэтае свята маштабна адзначаюць не ў сям’і, а ў многіх офісах. Мы прыгатавалі дзесяць пірожных-гарбузікаў, «чарвякоў у зямлі», «мазгі» са шпрыцамі — прычым шпрыцы былі сапраўдныя, толькі ўнутры сіроп, «адсечаныя пальцы», «разбітае шкло» і іншыя страшылкі.

— **Кандытар — прафесія, з якой можна шмат зарабіць?**

Дз.: Калі старацца-старацца-старацца і працаваць штодня не па тры гадзіны, а па шэсць-восем і ўвесь час удасканальвацца, то, думаю, можна.

К.: Шэсць-восем, ага — можа, дзесяць-дваццацца? Мяркуючы па аб’явах, спецыялісты майго профілю патрабуюцца ўвесь час, але гэта сведчанне толькі вялікай цяжукі ў прафесіі, а не таго, што яна прыбытковая. Калі ты адзін, без сям’і і дзяцей, гатовы выйсці на работу ў любы момант, замяніць іншага — адпаведна, заробіш больш. З тых, хто працуе на сябе, зарабляюць нямногія — перадусім тыя, хто пачаў рабіць штосьці першы альбо прапануе вырабы, якіх не знойдзеш у канкурэнтаў. Але трэба мець на ўвазе, што ў Беларусі кандытарскі рынак не надта шырокі, таму рана ці позна ўсе нішы запаўняюцца, а некаторыя кірункі могуць наогул «не пайсці» — як, скажам, модныя веганскія дэсерты, за якія многія браліся, але гэтаксама многія адмаўляліся, бо сегмент пакупнікоў невялікі, а прадукцыя часта неабгрунтавана дарагая. А вось, напрыклад, першая беларуская майстэрня шакаладу з Ліды «выстраліла», бо гэта не проста ручная работа, а самастойны выраб прадукту, ад смажання какава-бабоў да рэцэптуры і ўпакоўкі шакаладу.

— **Апішыце ў трох словах: які ён, кандытар?**

К.: Цярплівы, гнуткі і творчы.

Дз.: У трох словах? Вельмі смачная прафесія. Але можна моцна растаўсцёць. А калі падбіраць канкрэтныя эпітэты, то кандытар — нястомны, цярплівы і добры.

Вікторыя ЦЕЛЯШУК.
Фота аўтара і з архіва сям’і МАРОЗАВЫХ.