

# Сладкая Страна



**Юлиана Козлова**  
**Ирина Сырцева**  
**Елена Ионова**  
**Елена Коробко**  
**Евгения Федоренко**  
**Евгения Зырянова**  
**Нина Максютенко**  
**Оксана Давыдова**  
**Наталья Заречнова**  
**Юлия Москалева**  
**Юлия Калинкина**  
**Инна Шабанова**  
**Светлана Тупицына**  
**Светлана Устинова**  
**Лидия Борисова**  
**Надежда Яковлева**  
**Татьяна Ломтева**  
**Наталья Волкова**  
**Тамара Сорокина**  
**Елена Елисеева**  
**Анна Клычева**

**Екатерина Беседина  
Светлана Макаренко  
Людмила Алексеева  
Ольга Шаповалова  
Сладкая страна.  
Истории кондитеров**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=70757926](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=70757926)  
ISBN 9785006402027*

**Аннотация**

Сладкое – это вкус, который завораживает нас с самого детства. Мы наслаждаемся шоколадом, пирожными, тортами и множеством других сладких угощений, но редко задумываемся о том, какими усилиями создаются эти прекрасные деликатесы. За каждым вкусом стоит невероятный труд и самые нежные нити мастерства. В «Сладкой стране» мы погрузимся в истории мастеров кондитерского искусства. Узнаем о непростых путях к успеху, о надеждах и страстях, которые пронизывают сердца этих талантливых людей.

# Содержание

Введение	7
Исследование	9
Истории наших экспертов	17
Людмила Алексеева	17
Екатерина Беседина	23
Лидия Борисова	27
Наталья Волкова	36
Оксана Давыдова и Татьяна Ломтева	44
Елена Елисеева	52
Конец ознакомительного фрагмента.	54

# Сладкая страна

## Истории кондитеров

Авторы: Алексеева Людмила, Беседина Екатерина, Борисова Лидия, Волкова Наталья, Давыдова Оксана, Елисеева Елена, Заречнова Наталья, Зырянова Евгения, Ионова Елена, Калинкина Юлия, Клычева Анна, Козлова Юлиана, Коробко Елена, Ломтева Татьяна, Макаренко Светлана, Максютенко Нина, Москалева Юлия, Сорокина Тамара, Сырцева Ирина, Тупицына Светлана, Устинова Светлана, Федоренко Евгения, Шабанова Инна, Шаповалова Ольга, Яковлева Надежда

*Шеф-редактор* Виктория Бредис  
*Корректор* Екатерина Гончарук  
*Дизайнер обложки* Алена Данилова  
*Литературный агент* Эмиль Ахундов

© Людмила Алексеева, 2024

© Екатерина Беседина, 2024

© Лидия Борисова, 2024

© Наталья Волкова, 2024

© Оксана Давыдова, 2024

© Елена Елисеева, 2024

© Наталья Заречнова, 2024

- © Евгения Зырянова, 2024
- © Елена Ионова, 2024
- © Юлия Калинкина, 2024
- © Анна Клычева, 2024
- © Юлиана Козлова, 2024
- © Елена Коробко, 2024
- © Татьяна Ломтева, 2024
- © Светлана Макаренко, 2024
- © Нина Максютенко, 2024
- © Юлия Москалева, 2024
- © Тамара Сорокина, 2024
- © Ирина Сырцева, 2024
- © Светлана Тупицына, 2024
- © Светлана Устинова, 2024
- © Евгения Федоренко, 2024
- © Инна Шабанова, 2024
- © Ольга Шаповалова, 2024
- © Надежда Яковлева, 2024
- © Алена Данилова, дизайн обложки, 2024

ISBN 978-5-0064-0202-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

# Введение

Добро пожаловать в мир «Сладкой страны»! Здесь мы не только будем наслаждаться видом восхитительных сладостей, но и погрузимся в захватывающие истории разнообразных кондитеров со всех уголков нашей прекрасной России.

Сладкое – это вкус, который завораживает нас с самого детства. Мы наслаждаемся шоколадом, пирожными, тортами и множеством других сладких угощений, но редко задумываемся о том, какими усилиями создаются эти прекрасные деликатесы. За каждым вкусом стоит невероятный труд и самые нежные нити мастерства.

В «Сладкой стране» мы погрузимся в истории мастеров кондитерского искусства, которые умеют создавать чудеса из сахара, муки и специй. Появятся перед нами увлекательные рассказы о скрытых секретах рецептов, передаваемых из поколения в поколение. Узнаем о непростых путях к успеху, о надеждах и страстях, которые пронизывают сердца этих талантливых людей.

Нас ждет удивительное путешествие по различным регионам нашей страны, где каждое место представляет собой отдельное гастрономическое приключение. Встретимся с ма-

стерами, которые готовы раскрыть нам свои секреты и поделиться невероятными историями.

Книга «Сладкая страна» – это не только праздник для сладкоежек, но и уважение к поколениям мастеров, с трудом сделавших «Сладкую страну» тем, чем она является сегодня. Ведь сладкое – это не просто наслаждение для наших вкусовых рецепторов, это истинный труд людей, делающих наши жизни немного сладкими.

Углубимся в историю искусства кондитерского дела, чтобы открыть для себя новые грани вкуса. Подарим себе возможность попробовать съедобные шедевры, созданные мастерами, чьи имена остаются на века в истории кондитерского искусства.

Присоединяйтесь к нашему незабываемому путешествию по «Сладкой стране» и откройте для себя истинное волшебство, которое скрыто в каждой вкусной детали этой невероятной книги.

# Исследование

Всего в нашем исследовании приняли участие 33 женщины, со средним возрастом 46 лет. Средний опыт в кондитерском деле: 7 лет, а самый опытный кондитер имеет стаж 40 лет! Итак переходим к вопросам и ответам.

Что вы готовите?



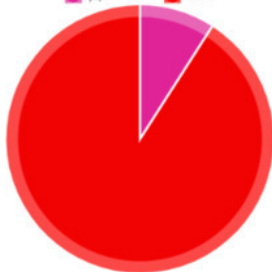
Вы когда-нибудь работали  
в сфере общественного питания?  
(Любая должность)

■ Да      ■ Нет

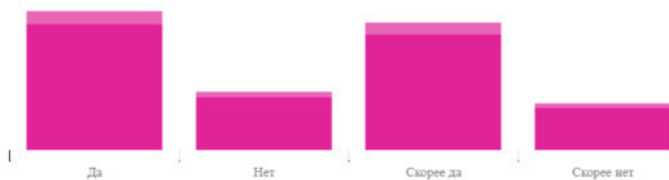


Вы когда-нибудь работали  
профессиональным кондитером? (рестораны и т.д.)

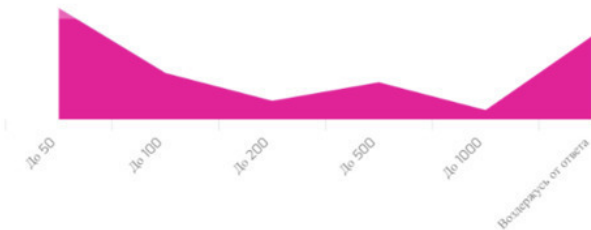
■ Да      ■ Нет



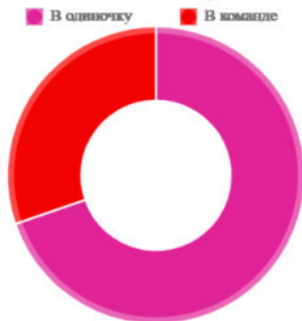
Нужно ли уметь вкусно готовить,  
чтобы быть хорошим кондитером?



Сколько у вас было клиентов за последний год?



Вы работаете в одиночку или в команде?

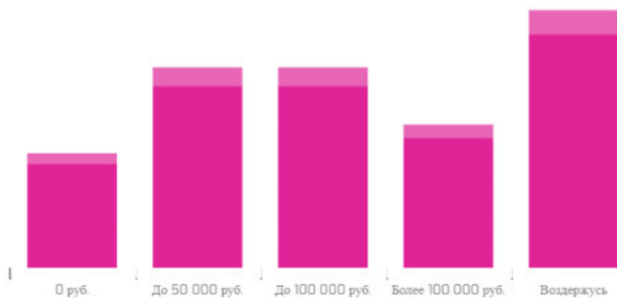


Где вы работаете?

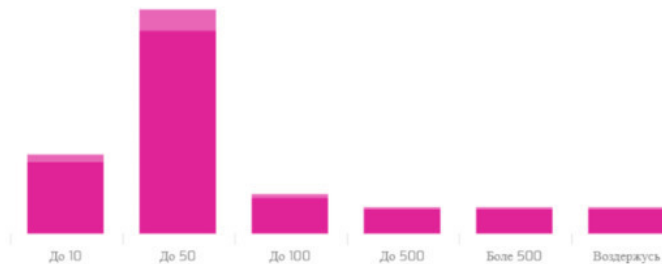
■ В своей студии ■ В арендованной студии ■ Дома



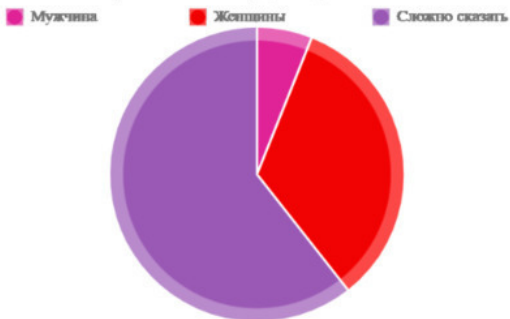
## Ваш доход в месяц, как кондитера?



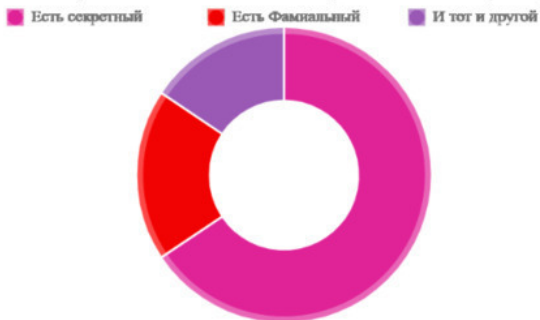
## Сколько у вас заказов в месяц?



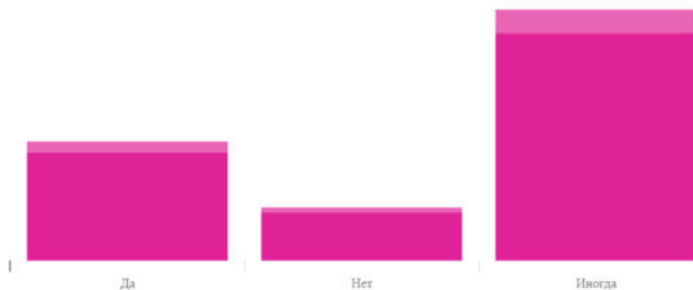
## Лучшие кондитеры это?



## Есть ли у вас семейный / фамильный рецепт?



Смотрите ли вы кулинарные шоу?

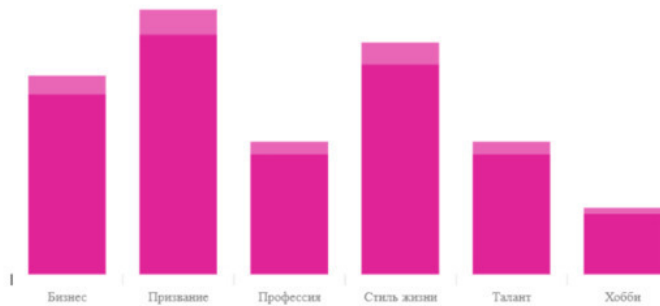


Хотели бы принять участие в кулинарном шоу?

- В роли ведущего
- В роли участника
- В роли жюри
- Нет



## Кондитер это?



# Истории наших экспертов

## Людмила Алексеева



Сладкая страна! Какая она?! Огромная, разнообразная, вкусная и волшебная! Да-да, именно волшебная! Сколько радости и эмоций приносят детям и взрослым сладости! У каждого свой любимый десерт. Я же с детства обожала безе. Смотря на кулечек, полный белоснежных, хрустящих и аппетитных капелек, я ждала, что внутри каждой безешки окажется тянучка. И когда тающее во рту безе раскрывало

тянущуюся сердцевину, моей детской радости не было предела. Единственным недостатком было, что оно моментально исчезало. А так как родители заботились о здоровье и наших зубах, то покупали нечасто, тем желаннее было для меня это лакомство. А теперь заветный десерт готовлю себе сама, и вы можете приготовить его дома у себя сами!

Главное – соблюсти пропорции ингредиентов: белок и сахар 1 к 2, например, на 50 грамм белка берется 100 грамм сахара. Предпочтительнее взять мелкий сахар, так он быстрее растворится в белковой массе. Важно помнить, что белок не любит жир, поэтому посуда, в которой Вы будете его взбивать, должна быть идеально чистой и обезжиренной.

Белок комнатной температуры взбиваем миксером на средних оборотах до состояния «пивной пены». Далее, не меняя скорости, в три захода добавляем сахарный песок. Чтобы сбалансировать сладость, добавьте лимонной кислоты, совсем немного, буквально на кончике ножа. Продолжаем взбивать до получения плотных пиков. В конце, для стабильности, вмешать 1 столовую ложку сахарной пудры. Все, наша меренга готова, и можно отсаживать ее на пергамент. Пергамент лучше брать силиконизированный, чтобы безе хорошо отходило после сушки. После отсадки отправляем наше безе сушиться в духовку при температуре не выше 70—80 градусов, иначе могут потрескаться. Минималь-

ное время сушки от 2 часов и больше, это зависит от размера безе и особенностей Вашей духовки.

Такой способ приготовления меренги называется французский, он же самый легкий. Еще можно приготовить безе на итальянской или швейцарской меренге. На итальянской меренге варится сироп, и им заваривается взбиваемый в деже миксера белок. На швейцарской – в чистой посуде белок вместе с сахаром при постоянном помешивании венчиком подогревается на водяной бане до полного растворения сахара, при этом следим, чтобы температура белково-сахарной массы не поднималась выше 50 – 55 градусов, иначе вместо желаемой меренги можем получить белковый омлет.

Это вкратце, но на самом деле нюансов в приготовлении меренги, ее вкусов, разнообразия цветовой гаммы очень много. На основе меренги можно приготовить не только безе, но и торты, меренговый рулет и многими любимое пирожное «Павлова» с нежнейшим кремом, свежими ягодами или другим наполнением! Кстати, меренговый рулет богат разнообразием вкусов, кофейням особенно понравился фисташково-малиновый, хотя шоколадно-вишневый, как по мне, ни капли ему не уступает (ну, вы понимаете, что это мой любимый вкус). А что же безе на палочке!? Дети их обожают! Классические завитки, цветочки, всевозможные зверушки, всеми любимые «Единорожки», снеговички и чего

только еще, все зависит от вашей фантазии и опыта!

А вот зефир – это противоположность бэзе. Он мягкий, слегка пружинистый, невесомый, как воздушное облачко! Его хочется есть медленно, растягивая удовольствие. Бонусом является также то, что в нем всего лишь 300 ккал на 100 грамм! Он считается самым низкокалорийным среди других сладостей. Даже если Вы строго соблюдаете калораж, зефиринка отлично впишется в ваш рацион питания.

При изготовлении зефира используется агар-агар, вода, сахар, инвертный или глюкозный сироп, пастеризованный яичный белок, яблочное или фруктово-ягодное пюре. Такой состав зефира у меня. Есть кондитеры, которые используют сухой яичный белок (альбумин – хороший пенообразователь). Зефир можно готовить по заварной или классической технологии.

Методом проб и ошибок, перепробовав множество рецептов, перекормив семью, родственников, друзей и коллег по работе, вывела свой рецепт приготовления зефира, он по классической технологии, но, что немаловажно, применим и в изготовлении зефирных цветов. Это сложнее, чем по заварной технологии, но зато результат стоит того! Зефир получается не только вкусным, но и нежным. Хотя кто-то любит более плотную консистенцию.

У зефира множество вкусов, есть даже зефир из помидоров и тыквы. Полет фантазии и микс вкусов дает возможность готовить практически любой зефир, что позволяет создавать его не только в виде классических завитков, но и в виде овощей, ягод, фруктов.

В настоящее время стремительно развивается еще одно направление – это зефирная флористика. Разнообразие насадок позволяет создавать цветы настолько реалистичными, что их не отличишь от настоящих! Восторг и восклицание: «А разве их можно есть?!» или желание поставить букет зефирных цветов в вазу с водой – это ли не лучшая радость и признание для кондитера?!

А ещё ни с чем не спутать характерное потрескивание зефирной массы при ее отсадке! Это же медитация!

О сладостях можно говорить бесконечно, но формат данной статьи напоминает, что пора, на сегодня достаточно.

[https://t.me/sweet\\_box\\_lusi](https://t.me/sweet_box_lusi)



# Екатерина Беседина



История нашей «Пряной мастерской» началась в 2019 году, хотя пряники в жизни нашей семьи появились гораздо раньше.

Моя мама всегда с огромным удовольствием занималась домашним хозяйством и вкусно готовила.

Как-то она начала печь козульные пряники по старинному архангельскому рецепту на Рождество и Пасху на подарки родным и друзьям. Как оказалось, пряники на Руси были древней обрядовой традицией и выпекались именно к празд-

никам. Для моих родителей очень важно ощущать себя частью русской культуры и передавать это следующим поколениям. Поэтому традиция выпечки пряников стала частью и нашей семьи.

Каждый год мама усовершенствовала пряники – придумывала роспись, красивые формы, доводила до идеала глазурь. И тогда мы поняли, что такой совершенной красотой нужно не только делиться на праздники с близкими, но и рассказать о ней всем! Прожив несколько лет в Италии, наблюдая, как все члены семьи участвуют в семейном деле, будь то кулинария или другой бизнес, как бабушки и дедушки передают свои семейные традиции через общее дело внукам, я мечтала о том, что когда-нибудь и мы на нашей даче будем помогать маме с пряниками, как папа будет месить тесто, я – придумывать дизайн, а дочка – украшать готовое изделие.

Мою идею поддержала вся семья – и мы приняли решение создать пряничную мастерскую и начать продавать пряники. Завели аккаунт в социальной сети. Это было в январе 2019 года. Тогда, используя рассылку по знакомым, благодаря красивым фото, мы получили много заказов на пряники к ближайшим праздникам.

Так начался путь нашей мастерской.



Мы постоянно обучались не только кулинарному делу, но и продвижению в социальных сетях, маркетингу, фотографии и видео. А три года назад сами стали обучать пряничному делу, ведь запросов и просьб научиться делать наши фирменные пряничные домики в голландском стиле стало поступать невероятное количество!

Сейчас я точно могу сказать, что не только сама получаю радость от дела, которым занимаюсь, но и приношу её другим. Ведь люди, которые покупают наши изделия, учатся на наших курсах, благодарны, счастливы и получают удовольствие.

В этом, наверное, и есть смысл жизни.

<https://stqr.ru/59835-8-711>



# Лидия Борисова



**KISELEFF-LAVKA**

**Пряничный мастер**

**Золотой Призер IIIV Чемпионата и Амбассадор Фестиваля «МИР ПРЯНИКА», Санкт-Петербург;**

**Гран-При V открытого Чемпионата по ресторанному спорту «St-Petersburg OPEN WFRS»;**

**Амбассадор компании Kenwood;**

**Член Ассоциации Пряничных Мастеров АГМ, Москва;**

**История пряничного лакомства**

Происхождение слова «пряник» очень неоднозначно. До пряника была коврижка (ржаная лепешка на меду). Кто-то связывает название пряника с пряностями, но пряности возникли на Руси в XVII веке и были привезены с Востока, а пряник появился намного раньше, хотя, возможно, раньше его называли коврижкой или медовой лепешкой.

Мне больше нравится происхождение слова «пряник» от «пряжить» – выпекать в масле. Помните... про колобка?

Я Колобок, Колобок.  
Я по коробу скребен,  
По сусеку метен.  
На сметане мешен.  
Да в масле ПРЯЖЕН.  
На окошке стужен.

Так вот, на Руси был ПРЯЖЕНИК. Пряжение – это особая технология выпекания, когда медовый хлеб многократно пропитывался в масле. Это добавляло ему мягкости при выпекании в печи.

В Поморье, Новгородской области и Холмогорах были популярны ЛЕПНЫЕ пряники. Они возникли еще в языческой Руси и имели обрядовое значение. Из ржаной муки лепили фигурки животных, чаще рогатого скота, коз, отсюда, скорее всего, происхождение слова «КОЗУЛЯ», укоренившееся

гося на Севере. Таких пряничных рогатых животных приносили в жертву богам, чтобы привлечь плодородие, достаток в семью. Фигурки коней и оленей олицетворяли солнце и приближение весны.

Языческие традиции позже перенеслись и в православную Русь, и 22 марта (по новому стилю) в день памяти Сорока Севастийских мучеников лепят жаворонков. Считалось, что в этот день из теплых стран прилетают кулики и жаворонки и приносят с собой обновление природы.

На Каргополье славились еще тетерки (тетеры) – пряники из жгутиков ржаного теста, выложенные в форме солярных знаков и древнерусских орнаментов.

Чуть позже появляются ПЕЧАТНЫЕ пряники. Печатные пряники выполняются с помощью специальной доски, на которой вырезается узор, отпечаток. Доска изготавливалась из особых пород лиственных деревьев – липы, березы, груши, сушить ее нужно было в естественных условиях, в тени, от 5 до 20 лет.

Мастера-резчики, занимающиеся изготовлением печатных досок, стали называться ЗНАМЕНЩИКАМИ. В Советской России эта профессия была практически искоренена. В наши дни печатные доски изготавливаются промышлен-

ным способом, но возрождается и кустарный способ производства.

На доске можно встретить изображение самовара (символа богатства, достатка, зажиточной жизни), птиц (символ доброго начала жизни), двуглавого орла (символ государственности), солнца (символ урожая, тепла), рыб.

В XVII веке печатные пряники обретают статусное значение, становятся дорогим подарком, их выпекают на особые торжества, свадьбы, именины, похороны. Здесь становится важен размер, пряники выпекались иногда по-настоящему гигантских размеров. Часто необходимо было вынести дверь, и уже на двери внести пряник в дом. А для доставки пряника порой требовались две подводы. Известен самый большой пряник, подаренный Екатерине Великой, в диаметре он был около трех метров.

Статусные дорогие пряники в начале XIX века дарили генералам по окончании сражений. На таких досках можно встретить изображение генерала на коне. Очень ценились пряники с надписями по периметру.

Популярны были пряники-разгоны. Такие пряники выпекали на окончание торжества. Они выносились в конце пира и сигнализировали неоднозначный намек гостям расходиться-

ся.

Пряники очень часто выпекались в больших печах прямо на Ярмарке. Когда родители ездили на Ярмарку, обязательно привозились пряничные лакомства в подарок ребятишкам.

В начале XIX века печатный пряник из статусного подарка становится туристическим сувениром. Большое значение туристического сувенира пряник приобрел благодаря любимой сестре Александра Первого Екатерине Павловне, положившей начало коммерческому производству сувенирных пряников. Екатерина Павловна со своим мужем получает Тверское губернаторство, и Тверь становится крупным туристическим местом, куда часто приезжает император со всем двором.

Отличие тверских пряников – светлое тесто, он очень твердый. Пряники начинают обрезать по форме, получая разнообразные фигуры животных, людей, достопримечательностей. Сувенирные пряники вырезают в форме стерляди, львов, был очень популярен пряник с двуглавым орлом, получают признание светские фигурные пряники роскошных дам и кавалеров.

Сувенирные пряники широко распространились по всей России. Были популярны Суздальские, Рязанские, Городец-

кие, Вяземские, Пермские, Покровские пряники.

С приходом Советской власти пряничное дело было практически уничтожено, а в наши дни Тула была одним из первых городов, занявшимся возрождением производства печатных пряников и зарегистрировавшим собственный бренд «Тульский пряник». Так и возник современный миф о том, что печатный пряник родился в Туле.



В XVIII веке с появлением сахарных заводов, учрежденных при Петре Первом в портовом Архангельске, технология производства пряников меняется. Пряники изготавлива-

ют уже на жженом сахаре. Тесто раскатывают тонким пластом и вырезают в форме фигурок специальным металлическим обрезом. Так появляется Архангельская КОЗУЛЯ.

Козули чаще дарят на Новый год и Рождество и украшают сахарной глазурью в основном белого, снежного цвета, добавляя также цвета северного сияния (розовый, сиреневый, чуть желтоватый). Для окраски глазури используют сок северных ягод (черники, брусники, морошки, клюквы).

Для аромата в пряничное тесто добавляли лесные травы и коренья. С развитием торговли на Руси также появляются пряности, привозимые с Востока. Пряности называют Сухими ДУХАМИ. Для аромата в пряники добавляют корицу, гвоздику, мускатный орех, перец, цитрусовые корки лимона и апельсина, ваниль, придавая им разные вкусы. Большое значение приобретает гвоздика в качестве хорошего антисептика. Пряник становится ароматным, вкусным лакомством.

Невозможно утверждать, что пряник – исключительно русское лакомство. Известны китайские юэбины, бельгийские куки, венгерские мезешки, немецкие лебкухены, мальтийские фиголи, украинские николайчики, швейцарские лекерли, шотландские паркин и многие другие.

Большой вклад в возрождение пряничных традиций в России в текущий момент вносит Международный Пряничный Фестиваль, ежегодно проводимый в Санкт-Петербурге в начале декабря в преддверие Рождества и Нового года. В 2024 году Фестиваль «Мир пряника» будет проведен уже в 9-й раз.

Фестиваль имеет большое образовательное значение, изучение культуры не только России, но и стран Ближнего и Дальнего Зарубежья, возрождение традиции, развитие новых технологий.

В рамках Фестиваля: самый большой и необычный пряничный город в России, Конкурс пряничного мастерства, Чемпионат по печатному прянику и Первенство знаменщиков, пряничный АртМарафон, фотозоны, мастер-классы, пряничная лавка.

В связи с высоким интересом в стране, а также большим вкладом пряничных мастеров в развитие пряничного искусства, Пряник объявлен частью культурного наследия России.

[https://taplink.cc/kiseleff\\_brand](https://taplink.cc/kiseleff_brand)



# Наталья Волкова



Наталья Волкова, 42 года, предприниматель из Москвы, основатель Кулинарной мастерской Натальи Волковой.

Я по образованию экономист-финансист, но по специальности никогда не работала. Более шести лет я трудилась менеджером по продажам автозапчастей в крупном холдинге. Примерно два года занимала должность руководителя отдела продаж автозапчастей в другой компании. Но однажды поняла, что железки это не то, чем хочу заниматься по жизни. Да и работать на «дядю Васю» надоело. Начались поиски своего призвания.

В 2013 году я увидела расписные имбирные пряники, которые сделал знакомый кондитер. Они меня настолько впечатлили, что я захотела научиться делать такие же. Кондитер согласилась провести для меня индивидуальный мастер-класс. Так я начала изучать различные техники росписи и экспериментировать с тестом, чтобы найти идеальный вариант, соответствующий моим требованиям к натуральному составу и вкусу. Кроме того, я увлеклась изготовлением печатных пряников с начинкой, потому что магазинные варианты меня не устраивали.

Практически сразу я стала фотографировать и выставлять свои пряничные работы на продажу на Ярмарке Мастеров и в соцсетях. Дело потихоньку пошло. К праздникам заказывали больше.

В один прекрасный день ко мне пришло осознание, что вот ОНО! Вкусное творчество – это то, чем я хочу заниматься по жизни. Творить красоту на ароматных вкусных пряниках. Естественно, на одних пряниках я не остановилась. Стала печь на заказ свадебные караваи по семейному рецепту, украшенные розами, лебедями, кольцами... Стали поступать заказы и на караваи для встречи гостей, крещения и даже в школу для первоклассников.

В деревне у нас росло много разных ягод и фруктов, и мне захотелось сделать натуральный зефир. Каково же было моё удивление от получившегося результата. Это был фантастический вкус клубничного и из зелёного крыжовника зефира. Он был без добавления яблочного пюре. Такой упругий, нежный и тающий во рту. Это был восторг!

Так я стала заниматься изготовлением и продажей пряников, зефира и караваев.

Я с детства очень любила готовить и печь. В основном всё это было для семьи. Про то, что на этом можно зарабатывать, мне и в голову не приходило раньше. Но пряники перевернули всё моё мышление, процесс вкусно-красивого творчества был запущен. В соцсетях стала размещать и другую продукцию: сытные и сладкие русские пироги, пончики, чебуреки. Научилась готовить настоящие осетинские пироги.

В 2018 году со знакомым кондитером задумались о том, что было бы хорошо «выйти из дома», разделив работу и дом, и развиваться дальше. Так мы начали присматривать различные помещения в аренду. Больше всего нам понравилось помещение в новом малоэтажном ЖК в Московской области. Оно было просторное, с большим окном, практически от потолка и до пола. Но не было никакого ремонта. В то время мне так хотелось кормить вкусными пирогами, десертами всё больше людей. Хотелось сделать такую уютную атмосфе-

ру, где за чашечкой кофе с пироженкой или пирожком посетители могли ознакомиться с нашим ассортиментом, увидеть красивые пряники, наборы ассорти, которые можно дарить в подарок... Я так горела своей мечтой, что даже минимальный бюджет меня не остановил. Открыла ИП, заключила договор аренды и приступили к ремонту. На часть работ пришлось нанимать исполнителей (стяжка пола, возведение стен, электрика), остальное делали сами. Сказать что это было легко? Не скажу. Муж клал плитку, вместе делали заливку, красили, строили перегородку, зону барной стойки... Благодарю мужа, что поддерживал и помогал всё делать.

Случилось то, чего никто не мог даже предположить: коронавирус, локдаун. Ремонт встал, а с ним и открытие.

Итак, 8 сентября 2020 года состоялось открытие кафе-кондитерской. В первые пять дней всё шло так, что мы вдвоем еле справлялись и уже задумались, что необходимо брать помощников. Спустя неделю первый ажиотаж прошёл, и стало всё более спокойно.

Так как я любитель и ценитель вкусного качественного кофе, очень быстро поняла, что вендинговый аппарат нам не подходит. Но договор заключён, и преждевременное его расторжение совсем было не в мою пользу. Компания убедила меня, что нужно идти учиться готовить кофе

на рожковой кофемашине, и я пошла.

Успешно прошла обучение и поменяла автоматическую машинку на рожковую, и сменила зерно на свежееобжаренную Арабику. Многие посетители оценили качество кофе, десертов, выпечки, но были и такие, кто не понимал, зачем мы здесь вообще открылись. Наслушались много разного, со временем научились спокойно реагировать и отвечать.

Через несколько месяцев с компаньонкой разошлись, и я осталась работать одна. Пришлось освоить и научиться многому по изготовлению десертов, тортов, прошла обучение по сырным трюфелям. Необходимо было поддерживать разный ассортимент на витрине, так как люди с различными запросами заходили. Кому-то сытную еду, пироги, кому-то десерты с тортами.



В 2022 году успешно прошла курс «Кондитер в законе 2.0», став членом Союза Кондитеров. Пополнила свои знания, как общепит должен работать по нормам СанПиН, да и любое пищевое производство.

Работать в режиме 24/7, без отдыха, не видя практически мужа и ребёнка, становилось всё тяжелее, и я начала делегировать. Нанимать сотрудников на работу оказалось не так-то и просто. Благодарю всех, кто приходил ко мне. Благодаря им я училась проводить собеседования, стажировку, оставлять и расставаться с неподходящими кадрами...

Параллельно с работой в кафе-кондитерской я пошла на бизнес-обучение, получила много знаний, которых мне

не хватало. За последние 1,5 года я вложила большую сумму денег в свое развитие. Увидела свои ошибки, недоработки и правильные шаги на начальном этапе легализации.

В августе 2023 года я приняла решение закрыть кафе-кондитерскую, так как не вижу дальнейшего развития в данной местности именно так, как мне бы хотелось.

Отработав сентябрь, я переехала работать в небольшую студию. На сегодняшний день работаю под заказ, иногда с небольшим наличием. Мой основной продукт – это пряники расписные, пряники печатные с начинкой, зефир, безе, леденцы, свадебный каравай. Десерты и торты теперь делаю только для семьи и постоянным клиентам.

В мае 2024 года я стала членом первой в России Ассоциации Пряничных Мастеров. Развиваемся, растем и движемся вперед!

Хочу пожелать всем, кто прочел эту небольшую часть моей истории, идти вперед к своим мечтам! И не важно, получилось или нет на данном этапе. Лучше сделать, чем жалеть потом, что не решился. Это колоссальный опыт, знания, умения, знакомства, которые мы приобретаем на всём жизненном пути. И я благодарна в первую очередь себе, что пошла в свою мечту, хоть и было очень страшно. И пусть у ме-

ня не сложилось с первого раза то, чего я хотела и как себе представляла. Я в любом случае буду идти к своей цели.

На сегодняшний день я вижу перспективы развития своего прянично-зефирного бизнеса и шаг за шагом двигаюсь к своей цели. Она обязательно сбудется! Я Верю! Верь и ты!

[https://vk.com/karavai\\_pryaniki](https://vk.com/karavai_pryaniki)



# Оксана Давыдова и Татьяна Ломтева



Владельцы авторской мастерской «Время Пряников» (г. Москва), кондитеры, пряничных дел мастера, члены Административного Совета Ассоциации пряничных мастеров России, соавторы книг «Пряничная империя» и «Не только нефть»

Хотите узнать кто мы? Скажем без ложной скромности. Мы – творческие, сильные духом, отчаянные и даже немного странные. Две женщины... Необычной судьбы и нестандартных взглядов... С виду – самые обычные, но какие! С потрясающим чувством юмора и авантюрным характером.

Мы любим жизнь. Любим готовить. Любим путешествовать. Любим пробовать жизнь на вкус. Для нас это один из основных способов познания мира. То, что дает нам стабильность, традиционность, успокаивает, радует, возвращает в детство, побуждает пробовать и изучать новое. Путешествие было бы неполным, если бы мы не попробовали страну, город или даже дом на вкус, не узнали местных вкусовых традиций, обычаев и пристрастий. Мы любим покорять новые вершины вкуса, особенно вкуса сладостей.

История нашего «сладкого» бизнеса началась с увлечения кондитерским делом и пряниками. Пряник всегда был воплощением русской народной культуры, произведением искусства. Красивый, продуманный мастером орнамент и форма, богатый вкус пряника, радость подарка – всё это создаёт ощущение прикосновения к мудрости наших предков и истокам русской культуры.

Мы знаем о пряниках практически все. Можем приготовить вкуснейшее пряничное лакомство каких угодно форм и множества вкусов. Даже обычную консервную банку нам не составит труда превратить в эксклюзивную вырубку для пряников. Мы в совершенстве владеем старинными рецептами пряничного теста, но продолжаем экспериментировать и искать, изучая архивные документы, постигая историю

и традиции пряничного дела, тонкости и особенности народных промыслов не только России, но и других стран.

Открывая для себя все тонкости пряничного дела, не влюбиться в него невозможно. А учитывая, что эта любовь переросла в профессию, то можно сказать, что пряники – это наша любовь на всю жизнь. Хотя роман с этим старинным лакомством у каждой из нас начался по-своему.

Именно на стыке любви к пряничному делу, истории и народным традициям, благодаря созвучию мыслей и идей в творческом плане, родился проект создания нашей авторской мастерской «Время Пряников». Мы объединили свои усилия, и пряничное хобби превратилось в дело жизни, принося не только творческое удовлетворение, но и доход.

Каждый шаг в бизнесе творческому человеку дается непросто, но мы старались все просчитывать: начиная с рецепта, технологий и до маркетинга. Уникальный рецепт, который невозможно делать в производственных масштабах. Длительные сроки хранения готового продукта. Сочетание ручной работы и современных технологий привело к тому, что пряники востребованы не только в России, но и за рубежом. Вкус и качество наших пряников были высоко оценены во Франции и Австрии.

В настоящее время нашим флагманским продуктом являются сувенирные пряники. Но есть еще и одно направление в нашем сладком бизнесе – это изготовление крафтового зефира и цветочных композиций из него. Зефир отлично сочетается с пряниками, может разнообразить пряничные наборы. Это выбор наших корпоративных заказчиков.

В поиске решений для популяризации пряничного искусства и продвижения своей продукции наша мастерская принимает участие в грантовых проектах фонда президентских инициатив.

Для нас участие в фестивалях и выставках такого масштаба является перспективной площадкой для продвижения и реализации продукции, заключения новых договорных отношений с корпоративными клиентами, открытия новых путей развития собственного дела.

Всех людей можно разделить на две группы – любителей мягких пряников и любителей твердого хрустящего печенья. Мы определённо относимся к последней группе, потому что гораздо больше любим хрупкие аутентичные «козули», чем классические мягкие пряники. Но представителей первой группы обижать не хочется, поэтому предлагаем нашим читателям несколько рецептов медовых пряников. Когда их испробуете на собственном опыте, поделитесь с нами своими

впечатлениями.

## **Пряники «Медово-ореховые»**

300 г мёда, 500 г муки, 70 г сахарной пудры, 3 желтка, 100 г измельчённых грецких орехов, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 1 чайная ложка смеси имбиря, корицы и кардамона.

Мёд, сахар, желтки, пряности, питьевую соду тщательно смешать, добавить измельчённые грецкие орехи и 1/3 муки. Высыпав остальную муку, замесить тесто, дать ему постоять 3—4 часа. На слегка посыпанной мукой доске раскатать тесто толщиной 4 мм, вырезать фигурки. Выпечь в духовке на сильном огне до золотистого цвета, смазать яйцом.

И еще с удовольствием поделимся одним из наших любимых рецептов – пряники «Княгиня Ольга». Тесто замешивается на ржаной и пшеничной муке в равных частях. Из этого теста можно печь как мягкие пряники, так и печенье – удивительно вкусное и то, и другое, лишь с одной оговоркой – очень сладкие пряники получаются, но с чаем без сахара идут за обе щёки. Раньше пшеничная мука была намного дороже ржаной, поэтому «белые» пряники ели богатые люди, а ржаные пряники делали для бедноты. Ну а середняки, по-видимому, наслаждались вкусом смешанного рецепта.

## Пряники «Княгиня Ольга»

300 г меда, лучше липового, 100 г сахара, 200 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 100 г сливочного масла, 3 желтка, 1 чайная ложка смеси молотой корицы, гвоздики, мускатного ореха, имбиря, кориандра, кардамона, 1 чайная ложка пекарского порошка.

Заменить пекарский порошок можно старым добрым разрыхлителем. И, по сути, это одно и то же. Разница лишь в названиях: на Западе принято называть этот компонент пекарским порошком, а у нас – разрыхлителем.



Мед ставят на огонь и нагревают, помешивая, до жид-

кого состояния (не кипятить!), добавляют в него пряности, затем охлаждают до комнатной температуры. Ржаную муку смешать с пшеничной мукой и разрыхлителем. Взбить желтки с сахаром и размягченным сливочным маслом, добавить охлажденный мед, муку и хорошо вымесить тесто. Из готового теста сформировать при помощи вырубков пряники или печенье, выкладывать на противень и выпекать до готовности.

Работа кондитера и пряничного мастера – не порхание в облаках муки и специй с кисточкой в руке, это тайм-менеджмент и жёсткие сроки. Важно быть не просто мастером, но и экспертом, а самое главное не останавливаться в развитии.

Знаем точно, что все случайности на нашем пряничном пути не случайны, любимое дело всегда, как по ступенькам, приводит к чему-то важному.

События последнего времени развиваются очень стремительно. Участие в грантовых проектах Фонда президентских инициатив, творческих фестивалях, потрясающих литературных проектах, выездных кондитерских мастермайндах – это невероятный опыт, в определенном смысле победа над собой. И вот уже за плечами две вышедшие в свет книги, соавторами которых мы являемся, вступление в первую

и единственную в стране Ассоциацию пряничных мастеров.

А впереди у нас новые грандиозные планы, новые идеи, новые горизонты и новая интересная работа.

«Время Пряников» – это стиль и философия нашей жизни, которые мы создаем своими руками, а пряники – любовь на всю жизнь.

Ждем вас всех в нашей Сладкой пряничной стране.

[https://vk.com/vremya\\_pryanikov](https://vk.com/vremya_pryanikov)



# Елена Елисеева



Шеф кондитер. Серебряный и дважды Бронзовый призер Интернационального Кремлевского Кулинарного Конкурса ПИР по классу Animation cake. Меня зовут Елена, и я кондитер. Уже 15 лет я создаю торты и другие сладости, и каждый заказ для меня – это новый вызов и возможность проявить свой талант.

Я никогда не думала, что моя жизнь будет связана с кондитерским искусством. По образованию я программист, и после окончания учебы начала работать по своей специальности. Работа приносила мне радость и удовлетворение,

но со временем начала понимать, что это не совсем то, чего я хочу от жизни.

Однажды я решила попробовать себя в чём-то новом и открыла для себя мир кондитерского искусства. Это было как озарение – я поняла, что это именно то, чем я хочу заниматься всю свою жизнь. Сначала я училась самостоятельно, изучая рецепты и техники приготовления тортов и других десертов. Затем нашла коллег-единомышленников. Мы обменивались опытом, своими наработками, так как в 2008 году пройти курсы повышения квалификации было практически невозможно ввиду их отсутствия на рынке. Набравшись смелости, я приняла для себя решения заниматься этим профессионально. Со временем я стала уверенней в своих навыках и умениях, и начала принимать заказы от друзей и знакомых.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.