

Сладкие шедевры

Торты, пирожные, зефир в шоколаде, маршмеллоу, эскимо, шоколадные капкейки изготавливает Анна Шмыглова

20 июля отмечает-ся интересный праздник – Международный день торта.

На самом деле этот праздник символизирует дружбу между людьми, странами, народами и отмечается он совсем недавно, с 2009 года.

В преддверии этого праздника мы встретились с талантливой девушкой, чье хобби переросло в серьезное увлечение.

Анна Шмыглова по образованию библиотечкарь. Окончила Костанайский педагогический колледж, затем Челябинскую академию культуры и искусства. После окончания учебы Анна вышла замуж, родилась сын Арсений. В декрете молодая мама не смогла сидеть без дела и стала пробовать готовить торты для своей семьи. На помощь пришел интернет, откуда и черпалась первые рецепты тортов. Со временем Анна начала экспериментировать и создавать рецепты по своему вкусу.

- Сначала я пекла торты для своей семьи и родственников, знакомых, и постепенно появились первые заказчики, - рассказывает Анна Шмыглова. - В начале все строилось, можно сказать, на голом энтузиазме. Я брала символическую плату лишь за продукты. Но со временем я поняла, что это занятие мне очень интересно. Стала развиваться, много читать, смотреть и пробовать новые техники.

Вначале Анна готовила мастичные торты, в то время они стали очень популярны и необычны. Готовит декор и мастику она сама, используя при этом только натуральные продукты. Делать украшения из мастики – это



кропотливая работа, требующая не только усидчивости, но и фантазии, которой у главной героини не занимать. Чего только не изготавливала Анна на торты: героев из мультфильмов, кукол, зайчиков, мишек и улиток, а также торты-книги, машинки и многое другое. И что самое удивительное, одинаковых фигурок у нее не бывает. Каждый торт - как шедевр, в единственном экземпляре и по-своему неповторим.

С появлением доченьки Ариши свободного времени стало меньше, но любимое дело Анна не оставила. Перешла на кремные оформления, поскольку мастика отнимает много времени.

Мамино увлечение разделяют ее дети. Как говорит Анна, дети - самые главные критики. Они всегда говорят честно, чего не хватает во вкусе крема или что нужно добавить в оформление торта, где нужно

убрать и где дополнить.

В последнее время Анна практикует рисование на мастике, имбирных пряниках и тортах. Это занятие ей пришлось по душе. В свободное время она готовит что-то вкусное для семьи, оттачивает свои навыки и пробует новые идеи и рецепты.

- Я всегда стараюсь самосовершенствоваться, узнавать и учиться чему-то новому. Супруг Сергей помогает мне в любом начинании. А порой, когда что-то выходит не так, как я запланировала, он старается поддержать, - делится Анна.

Закупкой продуктов зачастую также занимается Сергей. В приготовлении тортов, кремов и декора молодой кондитер использует только продукты высокого качества, а они не относятся к категории недорогих. Случается, отмечает Анна, что заказчики просят заменить продукты

на более дешевые, но это она не практикует, так как в итоге вкусовые качества торта будут ухудшены.

Кроме сладких шедевров, Анна готовит вкуснейшие и красивые пирожные, воздушный, натуральный зефир, а также зефир в шоколаде, маршмеллоу, эскимо, шоколадные капкейки и много различных десертов.

- Очень приятно, что многие заказчики остаются со мной на протяжении этих пяти лет. Я благодарна каждому из них за то, что доверяют мне приготовить десерт для важного события или торжества, - отмечает Анна. - Также безумно приятно получать приятные отзывы и видеть счастливые детские глаза со сладкими подарками. Для меня это самая важная оценка моего труда, в который я вкладываю частичку своей души.

Карина МАЗОВА

