

Отчаянные фети

Конфеты по рецептам европейских шоколатье, замысловатый мармелад и необычное печенье – ради этих сладостей три прекрасные успешные женщины, не стовариваясь, круто изменили жизнь и открыли собственные кондитерские мастерские.



«Энергия мечты» – это не красивое выражение, а колоссальная сила

Ноябрьским вечером 2009 года Алла Комиссарова сидела дома и обдумывала десерты для семейного праздника. Привычные торты не годились: у младшего сына обнаружилась аллергия, и все «магазинные» сладости оказались в черном списке. От размышлений отвлек звонок подруги: она пригласила Аллу на мастер-класс французского кондитера, который учил варить мармелад из натуральных фруктовых соков и пюре. Ароматизаторы и красители, вызывавшие аллергию, в рецептуре не участвовали. К радости своих троих детей Алла начала варить мармелад дома. Но, взглянув однажды в манящий кондитерский мир, не смогла остановиться: на мастер-классах училась делать «ручные» шоколадные конфеты, заказывала из Европы книги с рецептами, а потом и вовсе отправилась учиться в международную школу Ecole Chocolat. Через год она открыла в Мо-

меда и лимона. Ингредиенты привозят в пекарню со всех концов света: шоколад из Бельгии, тростниковый сахар с острова Маврикий, муку из Алтайского края, а морскую соль из Израиля.

Когда в 2011-м Александра выпустила первую партию печенья, Наталья Кондрашова только разрабатывала рецепты мармелада, который теперь продается под ее маркой «Банка. Лаборатория вкуса». Домашнее варенье, наполняющее комнату фруктовым ароматом, всегда казалось Наталье украшением стола. Пока она создавала серьезную компанию, торгующую канадскими лодками, втайне мечтала, что когда-нибудь откроет камерное мармеладное производство. Мечта сбылась: обходясь без консервантов и вкусовых добавок, Наталья варит мармелад из натуральных фруктов и соков. Сочетания она подбирает с ювелирной точностью: тыква рифмуется с апельсином и лимоном, апельсин идеально подходит к облепихе, ежевика – к кофейным зернам, а популярность мармелада из перца чили со специями не знает границ. «Мы живем в тревожном, не всегда уютном мире, где еда оказалась самым доступным и быстродействующим средством от стресса», – объясняет Наталья нынешний расцвет кулинарного бизнеса.

Познакомившись друг с другом, дамы выяснили, что у них много

общего. Каждой знакомы упоительные моменты радости, когда во время переговоров расставляешь на столе коробки и банки с собственным логотипом. Каждая готова бесконечно наблюдать за дегустиациями своих сладостей и коллекционировать восторги на лицах. Но главное – каждой удалось в реальности прожить популярный западный сюжет о том, как люди в зрелом возрасте осваивают новое дело. И легко обгоняют молодых соперников. «Когда становишься кондитером в тридцать пять лет, это смелое, но взвешенное решение. Уже осознаешь всю ответственность и трезво оцениваешь сложности. Ко мне на стажировку приходят двадцатилетние юристы и экономисты – им кажется, что делать конфеты – это красиво и легко, не то что в офисе сидеть. Но после пяти дней работы в цехе их энтузиазм заканчивается», – делится опытом Алла Комиссарова.

Общаясь с Аллой, Александрой и Натальей, легко убедиться в том, что «энергия мечты» – это не красивое выражение, а колоссальная сила. Благодаря ей исчезают преграды, находят нужные производственные помещения, влиятельные партнеры падают с небес, и собственные вложения в бизнес не кажутся рискованной тратой. Хозяйки трех кондитерских мастерских похожи на фей, украшающих жизнь подарками. Собственно, они и мечтали создавать то, что не может сделать никто другой. ■

Александра Шафорост, покинув мир больших корпораций, тоже не испытала сожалений: «Занимаясь управленческим консалтингом, я работала по шестнадцать часов в сутки. Но рождение сына изменило мое отношение ко многим вещам. Теперь я хочу получать удовольствие от каждого дня. И кондитерский бизнес выстроила так, чтобы всегда хватало времени для общения с Марком. Не променяю совместную прогулку даже на возможность испечь дополнительные 100 кг печенья». Ее авторский рецепт The Marc (название в честь сына) – подарок для тех, кто ценит хитроумные вкусовые сочетания. В шоколадное печенье добавлены клюква и кайенский перец, привычный вкус овсяного меняют корица и спелый банан, а гречневое доведено до совершенства с помощью дикого