



На фото Наталья Анатольевна Вшивцева

О сладкой и красивой жизни от «Наполеона»

В самые счастливые минуты жизни мы не прочь порадовать себя тортом, являющимся одним из символов праздника. Более того, я соглашусь с актрисой Одри Хепберн, сказавшей: «Давайте признаемся себе в том, что старый добрый шоколадный торт помогает людям жить; мне он точно помогает».

Историки предполагают, что первые торты появились в Италии. А вот законодательницей моды в мире тортов считается Франция. В разных странах свои традиции. Во Франции обожают открытые фруктовые торты. В Швейцарии популярен морковно-вишневый торт, куда для пикантности кладут ядрышки вишнёвых косточек. В Австрии самой вкусной считается начинка из красной смородины. В Испании угощают тортом из желудей. А в Новой Зеландии существует торт «Анна Павлова». В 1926 году там гастролировала русская балерина, поразившая новозеландцев так, что они придумали торт, такой же воздушный и лёгкий, как сама Анна Павлова.

Все мы пробовали и любим знаменитый торт «Наполеон». Говорят, что его рецептура появилась во времена правления Наполеона. В сочельник 1800 года император позвал своего повара и сказал: «В этот праздник рядом со мной будет Жозефина де Богарне. Ужин должен стать потрясающим!» В результате повар на десерт подал торт: сверху лакомство украшала сахарная пудра, коржи были обильно смазаны кремом, но бока остались открытыми, демонстрируя множество слоев. Император нахмурился и спросил повара: «Что это значит?» Тот ответил: «Жизнь циклична, события меняют друг друга, но повторяют уже свершившееся. Мы же должны всегда их помнить – это главное в жизни».

Так торт «Наполеон» стал философским блюдом.

Мне же всегда нравились торты «Птичье молоко» и «Прага», а ещё знаменитый «Киевский» с особой кремовой прослойкой.

Помню, какой ажиотаж был в магазинах, когда завозили эти изделия, как мы радовались приобретению в предвкушении сладкого праздника. Сегодня на прилавках магазинов великое множество вкуснейших тортов, более того, кондитерские шедевры изготавливают прямо на дому, учитывая предпочтения заказчика.

Сегодня я представлю читателям кудесницу тортов из Манчажа Н.А. Вшивцеву. Как каждый мастер, она обладает неповторимым стилем. Но начну я не с кондитерских секретов, а с истории жизни молодой женщины, ведь главным «ингредиентом» всякого торта является душа пекаря.

Родилась Наталия Анатольевна в 1977 году. Детство вспоминается картинками: вот куклы из тряпочек; вот мчатся они со старшим братом Сергеем на велосипеде; вот переворачивают камень на дне мелководной речушки и вилкой, примотанной к палке,

охотятся за гольянами...

Вспоминаются каникулы, проводимые с двоюродной сестрой Таней в Нижнем Тагиле. Её мама, тётка Лида, шила девочкам-сверстницам модные по тем временам бриджи на кнопках. Другая тётка, Татьяна Андреевна Катырева, тоже шила любимой племяннице различные платья. И, как говорит Наталия Анатольевна: «Меня, как самую младшую девочку в семье, баловали все родственники и старались одеть как куколку».

Бабушка Физа шила вручную для неё новогодние костюмы. Запомнилось длинное чёрное платье в пол, украшенное звёздами из фольги. Бабушка научила внучку и вязать. Носки, шарфики, варежки - всё давалось легко. Совершенствовала рукодельные навыки Наталия в Доме пионеров, где под руководством Р.Ф. Лопаткиной шила мягкие игрушки. А потом на уроках домоводства она начала осваивать навыки кройки и шитья одежды. Очень гордилась своим первым серьёзным изделием - прямой юбкой. А в девятом классе связала себе свитер, на груди которого красовалось собственное имя. Понятно, что любовь к рукоделию способствовала выбору учебного заведения. Окончив школу, Наталия поступила и с отличием закончила профессиональный лицей «Стиль» в г. Екатеринбурге. Во время учёбы она сдружилась с однокурсницами, которых тоже звали Натальями, так три закройщицы шили друг другу костюмы, сарафаны, платья, выполняя зачёты и курсовые под одним брендом «Наташа». Девочки старались, чтобы их модели соответствовали модным тенденциям: красные пиджак и юбка, сарафан в крупный горох...

После учёбы Наталия вернулась в Манчж и устроилась швейей в «Швейник», где шила рукавицы и спецодежду для рабочих агрофирмы. Работала она и продавцом-закройщиком в ХТО и мастером в СПТУ-115 г. Красноуфимска. Шила на дому детские зимние комбинезоны. Умение шить пригодилось ей и с первенцем. Тогда в магазинах не было выбора одежды для новорожденных. Наталия сама шила сыну распашонки, ползунки, костюмчики.

Наверное, у вас, читатели, возник вопрос: «А причём тут торты и рукоделие?» А дело в чувстве стиля, той неуловимой грани, когда художественный вкус придаёт изделию не просто шик, а наделяет особым ощущением гармонии.

Наталия Анатольевна всегда безупречно выглядит, несмотря на то, что является матерью четверых детей, которые талантливы и интересны. Старший Кирилл окончил

школу с золотой медалью, а сейчас учится на четвёртом курсе медакадемии. Елизавета, ученица восьмого класса, посещает изостудию (МАОУ АГО «ЦДО») и имеет неплохие задатки к рисованию - её работы побеждают в районных конкурсах. Она вместе с педагогом Ю.Н. Волковой (МАОУ «Манчажская СОШ») создала эскизы костюмов из половинок, которые сшила Юлия Николаевна и с которыми они заняли призовые места во всевозможных конкурсах. Сейчас Лиза участвует в проекте «Роспись по ткани» (батик). Егор, ученик шестого класса, спортсмен, серьёзно увлекающийся лёгкой атлетикой и лыжами, занимающий призовые места в районных соревнованиях. А ещё он увлекается техникой. Вероника (два годика) - мамина вдохновительница. Она же является постоянным участником (в качестве зрителя) кондитерского процесса.

Ещё в школьные годы Наталии нравилось радовать домашних своей выпечкой. Ей даже купили шприц с различными насадками. А, когда рецептура тортов стала доступна в интернет-источниках, Наталии захотелось попробовать себя и в этом искусстве.

- Первый торт, - смеётся Наталия Анатольевна, - оказался под стать первому блину - комом, сожгла. Но, по привыкнув к своей газовой плите, приновилась. Первый удавшийся праздничный торт был испечён для свёкра Александра Михайловича Вшивцева, отмечающего 65-летний юбилей. Мне хотелось порадовать юбиляра нежной и воздушной текстурой торта, а главное - оформлением, в котором я использовала цифры - топперы из ароматного имбирного теста.

Оказывается, это не так-то просто - испечь пряники, покрыть их глазурью, произвести окрашивание, нанести рисунки. Существуют различные техники заливки пряников и прорисовки, а также работа с айсингом (глазурью).

Наталия Анатольевна показала мне фотографии с тортами своего производства. Каждый торт индивидуален, со своей историей. Здесь и мультипликационные персонажи, образы детских игрушек, роскошные цветы...

- Мне очень нравится рецепт торта «Молочная девочка», - делится мастерица, - поэтому я беру его за основу многих моих изделий. Но я долго продумываю историю торта, какой замысел буду воплощать: например, покрыть торт узорчатым покрывалом, вылепить нежный цветок пиона, забавный образ героя мультфильма про Барбоскиных или смастерить модель спортивного мотоцикла. Затем нужно выбрать, какая мастика наилучшим образом подходит для этих целей. Существует несколько видов мастики:

медовая (для обтяжки торта), сахарная (для лепки фигурок), шоколадная, желатиновая, из сгущёнки, из зефира маршмеллоу. Перед тем, как сделать цветную мастику, нужно определить, какие цвета понадобятся и какие красители будут использованы: специальные покупные или натуральные из фруктов и овощей. Оттенки красного цвета получаются благодаря соку ягод клюквы, красной смородины, малины; розовый цвет даёт свёкла, а оранжевый - морковь, цедра апельсина. Нужно разбираться и в покупных пищевых красителях, их свойствах. А умение работать с цветочной мастикой является свидетельством мастерства в кондитерском деле, потому что она используется для лепки нежных, реалистичных бутонов. Эта смесь лидирует в украшении свадебных тортов. Кстати, работая над свадебными тортами, я получаю наибольшую радость и наслаждение. Свадебное торжество само по себе событие необычное, поэтому хочется в торт вложить частичку своей души: нежность, тепло, красоту - всё, из чего соткана любовь.

Открытием для меня стало то, что процесс изготовления свадебного торта занимает целую неделю. Сначала выпекается крепкий масляный бисквит, который остужается и отправляется в морозилку. Затем бисквит делится на коржи. Трудоёмок и процесс сборки торта (изготовление крема, подготовка всех ингредиентов для начинки). После чего тарту придают форму. И не так-то просто идеально выровнять по окружности, произвести обмазку в несколько слоёв. Кондитеры сравнивают этот процесс с работой маляра - шпаклёвка стартовая и финишная. А затем следуют украшения.

У каждого кондитера есть специальные инструменты: гладкая пластиковая скалка для раскатывания мастики, силиконовые коврики, стеки для лепки, вырубки для разнообразных цветов, листьев, бабочек, силиконовые молды (формы), чтобы формировать однотипные фигуры – буквы, пуговицы, бусы.

И вспоминается мне, что во Франции для получения специального кондитерского образования необходимо было обладать знаниями целого ряда наук. И если у человека не было способностей к лепке, рисованию, то попасть на обучение не представлялось возможным, поэтому будущие кондитеры обязательно посещали уроки истории искусств, архитектуры, лепки и черчения.

Наша героиня тоже осваивала историю искусств, обучаясь заочно в колледже искусства и культуры на библиотечном отделении. Немало поделок смастерила с читателями сельской библиотеки, где в своё время работала. Сейчас она трудится старшим инспектором-делопроизводителем в «Свердловскстате». И это не мешает ей заниматься любимым делом, которое переросло из рамок хобби в профессиональный подход к

кондитерскому искусству. Наталия Анатольевна утверждает:

- У домашних тортов особая энергетика: они вместе со сливочным и пломбирным кремом впитывают тепло рук и особое настроение, в котором желание порадовать человека, угодить ему в его пристрастиях и предпочтениях.

Я же слышала такое изречение: «Торт-праздник - таким тортом нужно удивлять и восхищать гостей, он должен остаться в памяти и на красивых семейных фото».

Татьяна КОСТЫРЕВА