

Бизнес со вкусом домашней выпечки: многодетная мама Екатерина Козорез оформила самозанятость и теперь получает доход от любимого дела

Бисквитное тесто, ягоды, мягкие сыры, шоколад, сухофрукты, пряности и щепотка любви – вот он, идеальный рецепт домашнего торта от кондитера из деревни Головинцы Екатерины Козорез. Из обычных, на первый взгляд, ингредиентов домашний кондитер готовит чудесные во всех смыслах десерты разнообразных форм и вкусов, которые украшают будни и праздники жителей Гомельского района.

Екатерина Козорез – многодетная мама из Головинцев. Вот уже 7 лет, как она из банковского работника переквалифицировалась в домашнего кондитера. По словам Екатерины, искусство изготовления классических домашних тортов ей знакомо с детства, ведь им увлекалась и ее мама:

– Дом всегда ассоциировался у меня с запахом выпечки, ванили и пряностей. Мама всегда что-то пекла дома. Этому я научилась у нее и применяла свои навыки только для домашних праздников. Однако 7 лет назад, во время третьего декрета, испекла торт на день рождения моей сестры. И он так понравился всем гостям, что они начали просить меня приготовить для них что-нибудь на заказ. Можно сказать, тогда и возникло решение оформить самозанятость, чтобы выпекать профессионально и стать домашним кондитером.

Сегодня кухня Екатерины полностью оборудована для производства домашних сладостей. Есть и специальный электрический духовой

шкаф, и стационарный миксер, и кондитерские насадки, и шпатели для выравнивания тортов, и формы для выпечки различного диаметра. Когда-то начинала свое дело с домашних классических тортов, получая в месяц по несколько заказов, сегодня же в ее листе ожидания по 7–8 клиентов в неделю. Помимо тортов Екатерина изготавливает капкейки, меренговые рулеты, зефир ручной работы, кейк-попсы, пряники, леденцы для детей и много других сладостей. Большинство клиентов кондитера – местные жители и гомельчане, однако есть у нее заказчики и из других населенных пунктов:

– В основном меня находят по сарафанному радио. Мои десерты нравятся людям, и они рекомендуют заказывать у меня своим знакомым. Но и помимо этого я активно развиваюсь в соцсетях. Например, в инстаграме у меня более двух тысяч подписчиков, часть из них постоянно делает заказы. Люди постарше в основном предпочитают неизменную классику, такую как «Медовик» или мой фирменный торт из бисквитных коржей со сливочно-творожным кремом, лимонным курдом, ананасом и свежими ягодами. Однако мне есть что предложить и любителям необычных форм и сочетаний. Сейчас в тренде муссовые торты. Это сочетание взбитых сливок и ягодной, фруктовой, карамельной или шоколадной начинки с добавлением желатина. Взбивается с помощью блендера или миксера, готовится без выпечки. Также все больше набирают популярность и бенто-тортики – торты на одного человека, упакованные в удобные ланч-боксы. Не так давно я начала пробовать себя и в изготовлении антигравитационных тортов, которые буквально «парят» в воздухе. Сегодня это – главный тренд кондитерского дела. Стоимость одного моего торта в среднем 85 рублей, вес – от 2 килограммов. Один торт обычно готовится двое суток.

Свои кулинарные шедевры Екатерина создает только из натуральных продуктов. Ягоды выращивает в саду, яйца, муку, сливки и творожные сыры заказывает у белорусских производителей. На выходе получается свежий вкусный торт без красителей, заменителей молочного жира и консервантов.

– Мои изделия часто заказывают на детские праздники. Это очень ответственно, и я понимаю, что их состав и рецептура должны быть максимально полезными. Помимо заказов, я еще делаю выпечку и для детей из многодетных семей, детей-сирот и людей с инвалидностью. Мне нравится дарить людям праздник, тем более что это в моих силах. А что может порадовать больше, чем вкусный и интересный торт? – заключила домашний кондитер Екатерина Козорез.

Дарья Дробышевская.

Текст взят с сайта <https://sozhnews.by>