

Цветна магия

*Историята на
невероятната
Нели Йосефсен,
която превръща
захарната маса
в изкуство*



Историята на Нели Йосефсен, невероятната българка, която живее в Норвегия и има толкова много таланти, че не би ни стигнало мястото да ги изброим, е доказателство, че когато вдъхновението на твореца извира от сърцето, се ражда красота. Независимо дали става дума за музика, декорация или градина с цветя... Нели е професионална певица и освен че прави скулптури от захарна маса, може да ушие всичко, което ѝ дойде наум, прави мебели с двете си ръце, градината ѝ е като райско кътче, а когато много рядко ѝ остане свободно време – решава квадратни уравнения за удоволствие. През септември сладкарите от София и Варна имаха шанса да посетят нейния курс за изработване на захарни цветя и декорация, организиран от Кооперация „Хранително-вкусова промишленост“.

Как започва вашата история, Нели?

Когато в детската градина ни питаха какво искаме от Дядо Коледа (тогава го наричахме Дядо Мраз), аз си пожелавах комплект за готвене с формички за сладки, и го днес пазя някои от тях и дори ги използвам. Родена съм във Варна. Започнах да пея на 18 години и така през 80-те периодично заминавах за Норвегия с нашата група, където свирехме по половин година, после се връщахме, за да тръгнем отново към норвежките клубове, кораби и ресторанти. В малка група като нашата не вървеше само да пееш. Купихме барабани, няколко месеца тренирах на сухо, качихме ги на сцената, и ето че към пеенето ми се прибави и ритъмът на барабаните. Така се почувствах по-пълноценна. Всеки месец ни местеха, свирехме главно музика за танци. До 1991

година пътувах всяка година и се връщах. Близките ми очакваха, че най-накрая ще остана, а аз отричах категорично. Искрено бях убедена, че ще живея в България. Но се влюбих. И останах в Норвегия. Със съпруга ми първо живеехме в един зимен курорт, но после се преместихме в най-южната точка на Норвегия – град Линдеснес. Всъщност пощенският ни номер принадлежи към града, но къщата ни е сама за себе си, от съседите ни делят по 1,5 км. Тази изолация много ни харесва, няма шум – спокойствието е голямо богатство.

Това е вярно, но как минава ежедневието ти?

Пека си хляба сама, готвя всичко, обичам да правя сладкиши, приготвям от нулата всяка храна, която консумираме. Градината ни е огромна, тя на практика няма край, защото гората е до нас, аз

решавам къде да спра и то тръгва, понякога се увличам. В градината има цветя, дървета, камъни, с които работя, за да отворя нова площ за цветя. Обожавам флокс, всяко мое захарно цвете присъства в моята градина. Обичам също да бродирам, да шия, да правя картички. И да решавам задачи – най-вече уравнения. Също така дърводелствам усилено, правя мебели, премествам стени.

А умението си да моделираш, как го откри?

Запалих се, когато за пръв път видях форми от солено тесто в Норвегия, у нас тогава не бяха познати. Веднага отидох в библиотеката, взех книжки, направих тесто и опитах, стана ми много интересно. После открих и сладкото тесто. Започнах с копирането на известни торти. Смятам, че всеки творец започва така, великите художници също в нача-

лото са прерисували чужди творби преди да открият своя стил.

Има ли разлика при работата със солено и сладко тесто?

Няма съществена разлика, техниката е относително една и съща. И все пак соленото тесто обикновено се работи на плоско и ако трябва, после се лепи, а захарното може да се моделира директно триизмерно. Повече ме радва захарното.

Захарните теста са няколко вида. Например тесто, с което само се покрива тортата, то се консумира заедно с нея. Друг вид е пастелажното, то съдържа и малко нишесте, много бързо съхне и държи формата си. Използва се за конструкции, които носят тежест. Има и тесто специално за цветя – много разтегливо, можеш да го разточиш до такава степен, че да четеш през него. Накрая да не забравя и тестата за моделиране на фигурки, които са смес от пастелажното и тестото за цветя.

С какво тесто работиш ти?

Само с домашно правено. Имам си рецепта, която е родена от практиката ми. А иначе се продава готово от всички видове. Фирмите го наричат цветна паста, но всяка слага различни компоненти и тестата имат различни свойства. Сладкарят трябва да си намери сам тестото, което приляга на неговата работа. Има значение дори топлината на ръцете – някои хора са с по-топли ръце и това оказва влияние при избора на тесто.

Кои са любимите ти захарни творби?

Главата на фигурката ми е любима. Да, успявам да постигна прилика. Достатъчно е да имам снимка, но понякога и паметта е достатъчна. Веднъж ме помолиха да направя торта с образите на някогашните ни вождове. Толкова добре си спомнях Ленин от заобикалящата ни навремето действителност, че дори не ми трябваше да гледам негов портрет, за да го изобразя.

Как те приемат норвежците?

Истината е, че не развивам декорацията на торти като бизнес. Не правя торти по поръчка, защото искам да съм свободна да творя според представите си. Но страшно обичам да правя подаръци

на приятели и семейството си.

Кое е по-важно за тортата – да е вкусна или да е красива, твърди се, че двете условия едновременно са непостижими?

Въпрос на вкус. В Англия например няма проблем тортата да е това, което ние тук наричаме безвкусна. На тях това им харесва. Не е невъзможно тортата да е и вкусна и красива, но не бива да очакваме от една много атрактивна като външен вид торта, съдържание, което да е влажно и нестабилно. За голямо празненство като сватба трябва да се знае, че тортата не е храна, тя е основен участник в тържеството. Тя е царица, трябва да е там през цялото време, което означава, че трябва да е изработена така, че да издържи от самото начало до апогея на разрязването. Има дори торти като шоколадовата с богат ганаш, едновременно вкусни и красиви, които могат да понесат такова третиране.

Какво е усещането да водиш курс в България?

В България? Приказка! Водила съм курсове и в Италия, Испания, Норвегия, но нищо не може да се сравни с това да говориш на своя език. На второ място е контактът ми с руснаците, те са част от моя живот също и успявам да комуникирам с тях почти толкова леко.

На колко езика говориш?

Норвежки, руски, английски, италиански, някога говорех полски, но го позабравих без практика, малко немски, а норвежкия ми отваря контакт и с датчани. Работих известно време в Дания и когато се прибрах в Норвегия, близките ми казаха, че инстинктивно съм обърнала на датски.

Какво мислиш за курсистите си в България?

Прекрасни са. Процесът на обучение не зависи нито само от преподавателя, нито само от обучаващия се. Връзката е двустранна. Тук срещнах невероятно приятни, топли хора, които се интересуват, успяват, има такива, които дори не са похвалявали тесто досега, а правят забележителни неща. Гордея се с тях.

Ася Мангаджиева



Лимонов кейк

Продукти за:

За тестото:

- 150 г чисто масло
- 150 г захар
- 3 яйца
- 180 г брашно
- 1,5 ч.л. бакпулвер
- ванилия

Крем:

- 3 жълтъка
- 3 с.л. захар
- 2 с.л. нишесте (с връх)
- 2 с.л. брашно (с връх)

Ако пропуснете нишестето и ползвате само брашно, количеството му да бъде общо 5 с.л. (брашно)

- 450 мл мляко
- ванилия
- 100 г чисто масло
- сок от 1/2 лимон

За пълнежа:

- 500 мл. течна, млечна сметана, 38% масленост
- правоъгълни бисквити

Глазурата:

- сок от 1/2 лимон и необходимото количество пудра захар според количеството сок
- ягодово сладко

