Шоколад, как женщина, капризен

Автор: М.ЗАЙЦЕВА
17.01.2018 17:59 -

Своё дело



Новый год - это ёлка, мандарины, салат оливье и… конфеты. Например, шоколадные. Ирина Маликова предлагает все праздничные символы: Деда Мороза, снежинки, ёлочные шары и, конечно, собачек. И всё это не только удивительно красиво, но и вкусно, потому что сделано из самого что ни на есть настоящего шоколада.

В феврале будет год, как Ирина делает шоколад. Начиналось всё до банального просто. Однажды в Интернете она увидела шоколадные буквы. Заинтересовалась, спросила у сведущей подруги: где такие можно купить? А та ей: сама можешь сделать, посмотри видео в Интернете, купи в магазине шоколад и попробуй. Заинтересует - пойдёшь дальше. На тот момент Ирина занималась мыловарением и решила: была ни была.

Конечно, из магазинных плиток шоколад никто не делает. Для этого берётся специальное сырьё. Ирина закупает одно из самых дорогих - от бельгийской компании «Каллебаут». Чтобы шоколад стал таким, каким мы привыкли его видеть, он должен пройти темперирование: сначала нагрев, потом резкое охлаждение и снова нагрев, только тогда плитка станет ровная, блестящая, будет ломаться и не таять в руках. Обо всём этом Ирина теперь знает не понаслышке.

- Шоколад, он, как женщина, капризен. На градус перегреешь, недогреешь - ничего не получится. Он не любит влагу, застывает при определённой температуре, летом у меня кондиционер работает постоянно на полную мощность. И сильно ошибаются те, кто думает: пустяк, залил в формочки и вуаля, готово. У меня вот рука болит, взбивать много приходится, и мозоли есть. Во время процесса отвлекаться нельзя, важно сосредоточиться, ничего не упустить, не пропустить.

Практически ежедневно я делаю шоколад, заказов достаточно. Но, для того чтобы дело приносило существенную прибыль, работать надо во много раз больше. Хорошо бы иметь небольшой магазинчик или мини-кафе, в Тольятти такие есть, и трудиться, трудиться… Но мне пока достаточно, важнее иметь возможность творить и приносить людям радость.

К каждому заказу стараюсь подходить индивидуально, учитывать характер человека,

внешность, интересы. Продумываю, какое дополнение положить, как украсить.
Чаще всего заказывают буквы. А из них поздравления, признания: любимой маме, мужу, с днём рождения, с Новым годом… Мужчинам - пистолеты, колёса, наборы инструментов. На 8 Марта - цветы. Сейчас, понятно, что-то новогоднее. Все мы любим повыбирать, у меня сейчас более трёхсот различных формочек. Есть обычный тёмный шоколад, а есть цветной, с добавлением сока лайма, клубники, апельсина. Он дороже, чем тёмный, но вкус восхитительный.
Заказывая один раз, человек чаще всего возвращается. Начинаешь тонко чувствовать оттенки, разбираться, на тот, что в магазинах, уже и не глядишь. Хотя есть сейчас в продаже весьма неплохой шоколад, например, тот, что продают в магазинчиках «Товары из Казахстана».
Мой шоколад знают в городах Самарской области, в Ульяновске, в Москву регулярно поставляю. Даже на Кипр как-то посылку отправляла, переживала, как дойдёт, всё же продукт нежный. Начиная, даже не думала, какое это удовольствие, прежде всего, для себя. Сегодня людей трудно чем-то удивить. А шоколадом удаётся, знаю из отзывов, от получивших сладкий сюрприз. Однажды делала заказ для мужчины. Коробка, как ящичек фанерный, в ней инструменты. Есть пищевой краситель кондурин, им ключи гаечные покрыла, получились как настоящие. Вручили, потом мне рассказывали: открыл, поблагодарил сдержанно, ну, право, что это за подарок - инструменты. Попробуйте, ему говорят. У него глаза на лоб: как, это шоколад?! Не может быть! И это мне? Немало людей, особенно старшего поколения, часто себе в чём-то отказывали, не привыкли баловать себя, и такой подарок кого-то трогает до слёз. И ради этого я, когда лень или устала, «беру себя за шкирку» и иду на кухню. Готовить шоколад. И как только начинаю творить, исчезает любая хандра.