Małgorzata Nowak z Żyrardowa uczyła się od Bliklego, wypiek tortów to jej pasja

data aktualizacji: 2020.01.24 autor: Justyna Napierała



Pani Małgorzata codziennie w swoim mejscu pracy spędza długie godziny. (Justyna Napierała)

Z uśmiechem zaprasza do swojej pracowni, zawsze na czas, skromna i pełna pasji Małgorzata Nowak, specjalistka od artystycznych tortów z Żyrardowa dzieli się z nami swoją miłością do zawodu. – Spędzam tutaj całe godziny dlatego muszę to lubić – mówić.

Cukiernictwa uczyła się w szkole, ale droga zawodowa zaczęła się na praktykach w warszawskiej cukierni. Tam co prawda zaczynało się od parzenia kawy, sprzątania i lukrowania ale można było podpatrzyć to co robią cukiernicy.

Później trafiła do jednej z najlepszych firm tego typu w Polsce, zakładu Bliklego. Pracowała na Nowym Świecie i na Nowoursynowskiej.

Spędziła tam 27 lat zawodowego życia. Chwali dawnych pracodawców, że inwestowali w szkolenia, warsztaty, podnoszenie kwalifikacji pracowników.

– Dla nich ważny był produkt, wysokiej jakości i wykonanie ciasta – mówi po latach kobieta. Przeniosła tę naukę na rodzimy grunt.

8 lat temu zmęczona ciągłymi dojazdami do Warszawy zdecydowała się na odważny krok w życiu.

– Pomyślałam: chcę mieć firmę, chcę karmić zmysły ludzi, chcę tworzyć atmosferę – wspomina te lata w rozmowie z „Głosem”.

Poszła do urzędu pracy i dostała dotację na rozpoczęcie działalności, ruszyło.

Dziś wynajmuje pomieszczenie na pracownię ale Małgorzacie Nowak marzy się piękny zakład w centrum Żyrardowa, dąży do tego.

Jest uparta i pracowita. Jak mówi motywują ją ludzie. Każdy komplement, każde zlecenie napędza. Uwielbia wyzwania, w wymyślny, artystyczny sposób dekoruje swoje dzieła.

Codziennie spod jej dłoni może wyjść nawet do trzydziestu gotowych tortów.

Ciągle się też szkoli i podgląda trendy a te się zmieniają, dziś modne na tortach są żelowe kompozycje, kompozycje z czekolady, ale też torty udekorowane owocami. Najmłodsi mają swoje marzenia, te też trzeba spełnić.

Co tydzień pani Małgosia zamawia 400 jaj, worek cukru i mąki, 40 litrów śmietany.

Dobrej jakości produkty są niezbędne, w pracowni powstają też inne ciasta.

Zawsze pachnie jak w domu smakowicie, i każdy kto przyjdzie zostanie poczęstowany.

– Ja najbardziej lubię tort czekoladowy z wiśnią, nasączony alkoholem, z czekoladową śmietaną i polewą – mówi specjalistka od wypieków.

Pani Małgorzata przywołuje wspomnienia, przychodzą ludzie i pytają czy jest w stanie wykonać tort z ich dzieciństwa, czyli na bazie kremu z masła.

Oczywiście robi to. Ulubionym wypiekiem pani cukiernik z Żyrardowa jest ciasto drożdżowe.

Źródło:
https://eglos.pl/aktualnosci/item/34442-malgorzata-nowak-z-zyrardowa-uczyla-sie-od-bliklego-wypiek-tortow-to-jej-pasja