Много въпроси с аромат на канела

На нейния рожден ден винаги има заря, защото е родена на 3-ти март и, както казва един от синовете й, е „нито младичка, нито старичка". Като стана дума за деца, тя има 5 – четири момчета и едно момиче. Освен всеотдайна майка, Люба е и изкусен творец – създава шедьоври от захарно тесто, вълшебства от блатове и глазури, а вкусът на тортите й се помни дълго. Повече за нея, ще откриете в следващите редове. И да, след последния въпрос не Ви чака рецепта за сладкиш, но цялото интервю ухае на ванилия, канела… и любов.

– Здравейте! Представете се накратко на читателите, коя е Буболинка?

– Буболинка всъщност е псевдонимът, с който се регистрирах навремето във форума „БГ мама". Иначе се казвам Люба. На 43 години, щастливо омъжена, с пет деца.

– С какво се занимавахте преди да откриете, че тортите са Вашето призвание?

– Като всяка средностатистическа жена ходех на работа, раждах деца, гледах ги, пак ходех на работа… Завършила съм Първа английска гимназия в София, а след това и Българо-Датския колеж. Работила съм на различни места, предимно като секретарка, била съм и учителка по английски език. Но никога, и за секунда, не съм предполагала, че и торти ще започна да правя.

– А как всъщност започна всичко? Кой Ви запали по сладкарството и подкрепи първите Ви стъпки?

– Случи се, докато бях в отпуск по майчинство с третия ми син. Гледах по телевизията как наши сладкари са спечелили второ място в престижен международен конкурс за декорация на торти. Стана ми супер интересно и ми се прииска и аз да се пробвам. Идея нямах откъде да си купя захарно тесто, затова започнах с пластилин. Тренирах няколко седмици, преди да реша, че вече съм достатъчно добра, за да направя истинска торта. Поводът бе собственият ми рожден ден. Справих се доста прилично. Гостите ми изобщо не повярваха, че тортата е мое дело. Толкова се възгордях и окрилих от тоя успех! И като се почна…. След година вече не просто правех торти, но започнах да ставам и известна. Поръчките заваляха и в един момент тортоправенето се превърна в нещо като професия.

– Всяка торта, която правите е неповторима, откъде черпите вдъхновение?

– Отвсякъде! Всичко красиво, стилно, интересно, цветно ме вдъхновява. Правила съм торти, вдъхновени от картички, салфетки, играчки, детски филмчета, книжки, тапети, текстилни десени… Голям хит бяха тортите за рожден ден с дизайн като тоалета на рожденичката – каквато роклята, такава и тортата. А са неповторими, защото не са торти по каталог. Всяка е изработена за конкретен човек и си е неговата специална торта. Пък и не ми е интересно да правя втори път едно и също нещо.

– Има ли разочарования в „най-сладката работа на света"?

– Във всяко нещо има и плюсове, и минуси. Сладкарството не прави изключение. Разочарованията са от различно естество. Понякога работата просто не спори и резултатите са разочароващи. Когато нещата не ми се получават, както искам, се депресирам. Друг път, разочароващо е отношението на хората – към мен, към труда ми.

– Коя е любимата торта, която сте правили до момента?

– Не е само една. Дори бих казала, че всяка ми е любима. Когато човек влага цялото си сърце и душа в нещо, няма как да не му е любимо. Някои торти си ги обичам заради самия дизайн, други, защото са свързани с много специални за мен самата моменти или емоции. Много харесвам тортите, които всъщност не приличат на торти, така наречените „реалистични" торти. За мен те винаги са били голямо предизвикателство, а изработването им е много вълнуващо и забавно. Харесвам и семплите, изчистени дизайни, понякога те са най-трудни за правене. Трябва да са абсолютно съвършени, защото няма с какво да прикриеш дефектите. Докато при една по-натруфена торта това не е никакъв проблем.

– А каква торта не бихте направили?

– Мразя пошлите торти (особено тези с полови органи), кичозните, прекалено шарените, когато цветовете не са съчетани добре. Не харесвам и тортите със снимки на хора – напомнят ми на некролог и тръпки ме побиват. Ужасявам се и от 3Д тортите във формата на бебе. Как се разрязва такова нещо?

– Какви са предпочитанията за сладкиши на Вашето семейство? А Вашият любим е…

– Всякакви! Момчетата ми са толкова претенциозни и капризни в това отношение. Всеки си има свои предпочитания и любими вкусове. Много ми е трудно с една торта или сладкиш да угодя на всички. Все пак има няколко неща, които са любими на всички – тирамису, лимонов

чийзкейк и прословутият ми кекс по мамина рецепта. За себе си не знам. Има страшно много сладки изкушения, на които не мога да устоя, макар да не съм фанатик на тема сладко.

– И четиримата Ви синове носят красиви 5-буквени имена, започващи с „Д“, каква е историята с техните имена? А малката принцеса Белослава умишлено ли не продължи традицията на батковците си?

– Да, така е. Момчетата по ред на номерата са Денис, Давид, Девин и Дамян. При първите двама случайно се получи така. За първородния съпругът ми избра името, но се разбрахме втория да го кръстя аз. Следващите вече съвсем тенденциозно продължиха традицията. Девин носи това име, защото е заченат в град Девин. А на Дамян името му го избраха батковците. За принцесата до последно не бяхме избрали име. Но бяхме решили твърдо да не е с „Д“ и с пет букви, защото вече тотално щяхме да се бъркаме.

– Как всъщност човек се решава да има пето дете?

– Ами на нас специално изобщо не ни беше трудно. Моята най-голяма мечта още от дете бе да имам четирима синове и едно момиченце на финала, за разкош. За щастие, срещнах прекрасен човек в лицето на моя съпруг, с когото заедно сбъднахме тази мечта. За нас децата са нещо изключително специално. Те са богатство, благословия, щастие, любов…

– Децата Ви проявяват ли интерес към готвенето и помагат ли Ви за сладкишите?

– О, да! Макар че са момчета, обожават да се навъртат край мен в кухнята и да ми помагат. Особено най-малкият – само като чуе, че ще правя нещо сладко, и моментално дотичва с едно столче, качва се на

него, че иначе шкафът му е висок и започва да бърка, да сипва и най-вече да опитва. Толкова е сладък! А на мен ми е толкова приятно, че не съм сама в кухнята.

– Ако трябва да представите живота си като сладкиш (или торта) как би изглеждал той?

– Хм, интересен въпрос. Със сигурност, ще е поне на четири етажа – по един за всяко десетилетие от моя живот. И сигурно ще е доста цветна, детайлна и пълна със символика. На вкус задължително ще е сладка като карамел, леко горчива като кафе и страстна като кубински ром. И ще ухае на ванилия.

– Има ли рецепта за щастие? А какъв е ароматът му?

– Има. Но не можеш да я намериш в книга или в някой стар тефтер на баба. Всеки трябва да я открие сам за себе си. Моята рецепта за щастие е да обичам – живота, хората, себе си. Ароматът на щастието може да е с дъх на цвете, на море, на планински въздух, на любим човек, на бебе, на коледни курабии, на великденски козунак. Щастието е онова, което ни кара да посрещаме утрото с усмивка, а вечер да заспиваме благодарни.

– Кои 4 думи Ви описват най-добре като семейство…

– Луди (в добрия смисъл на думата), забавни, сплотени, обичащи.

– Коя е любимата Ви „не сладка“ рецепта?

– Ооо, много са! Обожавам храната. Имам толкова любими ястия, че цял ден няма да ми стигне да ги изброя. Не се лишавам от нищо, но обичам да се храня бавно, спокойно и с наслада. Харесвам всякакъв вид кухни (българската, разбира се, ми е любима). Много обичам и да готвя, не само да похапвам.

– И накрая… как бихте продължили изречението „Пожелавам си…“

– Винаги да съм толкова щастлива и да срещам добри хора по пътя си. ◆