

Słodkie powołanie ogrodnika

data aktualizacji: 2020.07.07 autor: Joanna Młynarczyk



Słodkości w domu skierniewiczanki nigdy nie brakuje. (fot. Joanna Młynarczyk)

W swojej kilkumetrowej kuchni na czwartym piętrze tworzy prawdziwe słodkie cudownia. Na jeden weekend może wykonać nawet 20 tortów. Ta niewielka fabryka słodkości to jej cały świat. Droga Iwony Antosik ze Skierniewic do realizacji marzeń była jednak długa i kręta.

Swój pierwszy tort upiekła w wieku 10 lat. Była to niespodzianka na urodziny dla brata, który kończył 13 lat. Wypiek wszystkim bardzo smakowa, chwalili talent nastoletniej skierniewiczanki. Droga do celu była jednak długa.

Iwona Antosik z zawodu jest ogrodnikiem, choć jej pragnieniem było skończenie szkoły cukierniczej. Niestety jedyna szkoła w pobliżu kształcąca w tej branży, była to zawodówka, o której mama nie chciała słyszeć.

- Postawiła warunek, że muszę skończyć szkołę średnią, zrobić maturę. I tak uczyłam się w technikum ogrodniczym, ale z praktycznych zajęć z gotowania zawsze miałam celujący - opowiada.

Po ukończeniu szkoły kilka lat szukała swojego miejsca, odpowiedniej pracy dla siebie mając się zawodów nie koniecznie kobiecych. Pracowała na stacji benzynowej, w firmie regenerującej sprzęt hydrauliczny i budowlany. Próbowła też sił w kosmetyce. Naukę w szkole kosmetycznej przerwał wypadek samochodowy.

- Nie dojechałam na egzamin, pomyślałam że to znak, by zacząć kroczyć we właściwym kierunku - mówi.

Coraz bardziej ciągnęło ją do kuchni. Zawsze bardzo lubiła gotować dla rodziny, a piec wręcz uwielbiała.

- Może to dlatego, że moja mama nie lubiła gotować, ja za to w kuchni czułam się bardzo dobrze. Do tego uwielbiałam czytać poradniki domowe, przeglądać książki kucharskie.

Wreszcie przed rokiem, za namową rodziny, znajomych udało jej się rozkręcić biznes.

Piecze torty, ciastka, robi desery i spełnia swoje marzenia z dzieciństwa. Wszystko to w niewielkim mieszkaniu na czwartym piętrze w bloku.

- Na początku nie podobało mi się to, co robię, byłam bardzo krytyczna wobec siebie, dużo jednak ćwiczyłam. Szukałam przepisów, pomysłów w internecie, a ponieważ lubię kombinować, wymyślać coś nowego, indywidualnego, uczyłam się szybko - opowiada.

Do każdego zamówienia stara się podchodzić indywidualnie.

- Jeśli ktoś poda mi swój pomysł, siedzę dotąd, aż wykombinuję by smakowo i wizualnie grało - przyznaje pani Iwona.

Do dekoracji swoich wyrobów wykorzystuje owoce, kwiaty, żelki, bezę, chrupki. Korzysta też z wydruków na masie cukrowej - choć sama tego nie lubi, to stara się spełniać życzenia klientów. Realizuje najbardziej wymyślne projekty i sprawia jej to ogromną frajdę. Latem własnoręcznie przygotowuje powidła, dżemy, mrozi owoce.

Mimo, że pracuje dopiero od roku, na koncie ma już setki wypieków, a każde zlecenie traktuje jak wyzwanie. Nigdy nie odtwarza poprzedniego wzoru, stara się proponować coś nowego. Największy tort, jaki robiła był na 80 osób dla grupy przedszkolaków, miniaturowy torcik upiekła dla sąsiadki.

- Robiłam już tort w kształcie lalki Barbie. Wyszedł idealny, dokładnie taki jak ze zdjęcia - opowiada. -- Moim ulubionym jest zaś tort z kremem czekoladowym ze słonecznikiem prażonym i kajmakiem, który pewnego razu wyszedł mi przez przypadek.

Robiła już torty z jednorożcem dla dziecka, tort z moro i żołnierzami dla chłopca czy tort z ciągnikiem rolniczym. -- Urodziny, rocznice ślubu, wesela, komunie, chrzty - to najczęstsze okoliczności, ale czekam na zamówienie tortu, który uświetniłby wieczór panieński czy parapetówkę - marzy pani Iwona. - Teraz będę robić tort dla Norwega, w kształcie sera, norweskiego sera - zapowiada.

Zapytana o największe marzenie... ciężko wzdycha: mam jedno - to własna pracownia cukiernicza, przestrzenna, duża, bym mogła wykonać na jeden weekend 20 tortów, bo tyle jestem w stanie sama zrobić - zdradza.