

Dzień z życia...



Cukiernia „Jana”

...Jany, mistrzyni ciast.





Witajcie, przyjaciele! Nazywam się Jana Dinkova i pochodzę z miasta Ihtiman w Bułgarii. Zapraszam do czarodziejskiego świata domowych deserów, kremów i ciast. Uwielbiają je zarówno dzieci jak i dorośli.

Moja miłość do gotowania, domowego jedzenia i słodczy rozpoczęła się w dzieciństwie. Mama i babcia były świetnymi kucharkami. Pamiętam, że w domu zawsze pachniało gorącym ciastem. Kiedy mama wyjmowała je z piekarnika, zbiegały się do nas wszystkie dzieci z sąsiedztwa. Mama dawała im po kawałku ciasta, a dzieci zjadały je w mgnieniu oka. W tamtych czasach w sklepach nie było wielu słodczy, więc ludzie sami przygotowywali desery. Uwielbiałam pomagać w kuchni mamie i babci. Było tam jak w raju: spokojnie, bezpiecznie, wygodnie, ciepło i niemal zawsze przyjemnie pachniało. Do dziś z tym właśnie kojarzy mi się gotowanie.





Kiedy sama zostałam mamą, zaczęłam odtwarzać stare przepisy i eksperymentować z nowymi pomysłami. Moje desery były pyszne. Wprawiały w zdumienie męża, dzieci i znajomych. W 1996 roku razem z mężem postanowiliśmy zaryzykować i otworzyć własną firmę. Rozpoczynaliśmy z jednym mikserem, kilkoma garnkami i małym piekarnikiem. Przyjaciółka pomagała mieszać i wypiekać ciasto, a ja zajmowałam się dekorowaniem. Na początku piekliśmy tylko jeden rodzaj placka, ale niebawem pojawiły się też ciasteczka, biszkopty, herbatniki, cukierki, ciasta świąteczne i wiele innych.

Moi synowie dorośli. Cieszy mnie, że oni również kochają cukiernictwo i uważają je za swoje powołanie. Na początku mieliśmy od dziesięciu do dwudziestu klientów dziennie. Dziś pieczemy na zamówienie wielu sklepów, piekarni i hoteli w okolicznych miasteczkach i wioskach.





W naszej cukierni „Jana” wszystkie produkty robimy ręcznie. Dekorujemy je z największą starannością. Pamiętamy, czego życzy sobie klient i zwracamy uwagę na szczegóły.



Klienci często mówią, że nie mają serca jeść naszych wypieków – zostawiają je sobie jako dekoracje. Takie pochwały dają mi największą satysfakcję.

Do wypieków używamy tylko starannie wybranych naturalnych produktów. Od miejscowych dostawców kupujemy mleko, masło, twaróg, owoce. Tylko składniki najlepszej jakości mogą zaowocować doskonałym smakiem.



Jestem głęboko przekonana, że nie ma lepszego jedzenia niż domowe. Mam nadzieję, że ta tradycja przetrwa dla przyszłych pokoleń. Jak można świętować bez tradycyjnych ciast bożonarodzeniowych i wielkanocnych, bez tortów weselnych czy walentynkowych serc z piernika?

Uratujmy tradycyjne przepisy. Uczmy się ich i przekazujmy naszym dzieciom.



Materiał powstał w ramach projektu „Zrozum świat – przedszkola” (ang. World at Our Doorstep) współfinansowanego przez Komisję Europejską oraz projektu „Bliżej świata” współfinansowanego w ramach programu polskiej współpracy rozwojowej Ministerstwa Spraw Zagranicznych RP w 2014 r.

Materiał jest dostępny na licencji Creative Commons Uznanie autorstwa 3.0 Polska. Pewne prawa zastrzeżone na rzecz Instytutu Globalnej Odpowiedzialności i partnerów. Zezwala się na dowolne wykorzystanie utworu, pod warunkiem zachowania ww.informacji, w tym informacji o stosowanej licencji, o posiadaczach praw oraz o programie polskiej współpracy rozwojowej.

Materiał wyraża wyłącznie poglądy autora i nie może być utożsamiany z oficjalnym stanowiskiem Ministerstwa Spraw Zagranicznych RP.

