

Почерк художника

За вкусными шедеврами, которые производит Кондитерский цех на улице Победы, выстраивается очередь из сладкоежек. Чтобы на праздничном столе появилось сладкое произведение искусства наших кондитеров, покупатели в Асбест съезжаются из близлежащих поселков и даже крупных городов области.



"Сладкую" фантазию кремом, сливками, сладкой мастикой воплощает на праздничном торте кондитер Евгения КИСЕЛЕВА.

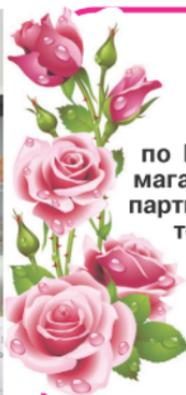
Из-под ее умелых рук выходят сказочные замки из сливок и сладкой мастики, герои мультфильмов, великолепные корзины из цветов, предметы обихода (сумочки, шкатулки, телефоны).

- Производим самую вкусную продукцию: пирожные заварные и слоеные, торты разного содержания по калорийности, печенье, которое тает во рту, - говорит Евгения Геннадьевна.

Кондитер со стажем более тридцати лет специализируется на свадебных тортах. В их оформлении существуют свои тенденции.

- То, что свадебный торт многоярусный - это традиция, - рассказывает кондитер, - в остальном, как говорится, полет фантазии. Клиент озвучивает свои мечты, а ты, как художник, их воплощаешь.

В арсенале кондитера - огромный ассортимент декоративных, а, самое главное, съедобных украшений для тортов. Так что любая, даже самая смелая мечта воплощается в жизнь всего за полчаса.



Успех и здоровья!

ПОЗДРАВЛЯЮ коллег по Кондитерскому цеху и магазину, наших ветеранов, партнеров и всех работников торговли и общественного питания с профессиональным праздником.

Здоровья вам и благополучия вашим семьям, оптимизма и энергии на много лет вперед.

Наталья ОГНЕВА,
директор Кондитерского цеха.

- Нередко приходят с изображениями тортов, взятыми из Интернета, и говорят, что хотели бы на семейное торжество такой же, - акцентирует внимание Е. Г. Киселева. - Пожалуйста, ничего невозможного нет. Это тебе не семидесятые годы, когда на тортах никакого украшения кроме масляных георгинов не было.

Любовь к профессии кондитера у Евгении Геннадьевны зародилась в детстве. Будучи школьницей, она нередко приходила в магазин "Лакомка", который располагался на улице Уральской, и долго стояла у витрины, изучая, как оформлен торт.

- Мечта сбылась - стала кондитером. Для меня - это самая лучшая профессия, - улыбаясь, говорит профессионал. - Большую радость доставляет своими руками создавать главный атрибут любого праздника - торт.

Д. БОРИСОВА.
Фото А. ЧЕРЕМНЫХ.

КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ:
ул. Победы, 20/1.

Режим работы - с 9 до 19 часов.
Телефоны: 2-68-92, 7-87-68.