

Zawsze jest pogoda na słodkości

Z Teresą Pogodą – autorką, blogerką „Słodkich kreacji” oraz malarką, rozmawia Magda Żytka z PODR w Boguchwale.



Fot. Archiwum Teresy Pogody

M.Ż.: Przeczytałam, że od 11 lat zajmuje się Pani pieczeniem oraz zdobieniem słodkości, jak zaczęła się przygoda z cukiernictwem?

T.P.: Od dziecka uwielbiałam malować i zawsze zachwyciałam się każdym kwiatkiem, promykiem słońca i wszystkim co mnie otacza. Wybrałam szkołę plastyczną, ponieważ nie wyobrażałam sobie siebie w żadnej innej. Kiedy urodziły się moje dzieci bardzo chorowały i na długie lata musiałam zapomnieć co mi w duszy gra. Do Norwegii wyjechałam za „przysłowiowym” chlebem, ale piękna natura tego kraju, gdzie krajobrazy zapierają dech w piersiach rozbudziła we mnie moją uśpioną pasję. I tak się stało, że wróciłam do obrazów a wtedy niespodziewanie przyszły torty...piękne, artystyczne w stylu angielskim. To uczucie było we mnie tak silne, że zapragnęłam nauczyć się tego pięknego rzemiosła. Miesiąc później w Tortowni w Warszawie uczyłam się już od najlepszych mistrzów cukiernictwa, jak i dekoracji. A co ciekawe byłam pierwszą lub jedną z pierwszych Polek, która zapoczątkowała styl angielski na rynku norweskim.

M.Ż.: Od początku była Pani samoukiem czy może ktoś poprowadził w tym kierunku?

T.P.: Stale doskonaląc swój warsztat, uczyłam się u znanej dekoratorki: Ani Daraż (figurki, koronki), u światowej sławy włoskiej dekoratorki Kristiny Rado (malowania na ciasteczkach). Kolejną umiejętność nabyłam w Szkole Artystycznej Kuci w Lublinie (makaroniki), Kasi Gębickiej (duże formy i praca z izomaltem), Agnieszki Obłozy (kwiaty maślane), Beaty Młynarczak (pierniczki), jak i również pracowałam w jednej ze znanych cukierni w Oslo.

M.Ż.: Jak wygląda typowy dzień cukiernika? Czy jest to trudna fizycznie praca?

T.P.: Praca do łatwych nie należy. Wiąże się z ogromną odpowiedzialnością. Bardzo dużą wagę przywiązuję, aby moi klienci byli zadowoleni. Z pełnym zaangażowaniem używam tylko i wyłącznie naturalnych składników, nie korzystam z gotowych półproduktów, a to wydłuża czas pracy. Ale każda praca nawet najcięższa fizycznie, jeżeli jest wykonywana z miłością i pasją budzi ogromną radość w duszy.

M.Ż.: „Galeria Słodkiego Szczęścia” to Pani miejsce na ziemi? Skąd pomysł na nazwę?

T.P.: „Galeria Słodkiego Szczęścia” to połączenie mojej artystycznej pasji – obrazy, malowane ubrania, dekorowanie pierniczków i torty. Nigdy nie czułam, że chciałabym stworzyć cukiernię z ciastami na wagę. Nie jestem producentem, tylko rzemieślnikiem. Do każdego zamówienia podchodzę bardzo indywidualnie, uwielbiam tworzyć, improwizować, szukać nowych rozwiązań.

M.Ż.: Oprócz pieczenia i zdobienia słodkości prowadzi Pani warsztaty. Czy na takie warsztaty jest się ciężko dostać? Jak one wyglądają? Czy cieszą się dużym zainteresowaniem?

T.P.: Uczestnikami moich warsztatów są różne grupy społeczne. Warsztaty – dla dzieci, młodzieży i dorosłych, dla grup zorganizowanych jak przedszkola, szkoły, firmy, oraz stowarzyszenia. Na warsztatach uczę od zdobienia pierniczków po naukę robienia tortów, oraz malowania na ubraniach. Prowadzę również warsztaty bajkowo tematyczne oraz warsztaty w duecie Rodzic – Dziecko. Kocham to co robię, dlatego rozpoczynam na coraz szerszą skalę prowadzenie warsztatów wyjazdowych dla Stowarzyszeń i Kół Gospodyń Wiejskich. Muszę przyznać, że moje kursantki to bardzo zdolne kobiety, z radością obserwuję, jak szybko wdrażają moje sposoby na składanie i dekorację tortów. Ogromną radość sprawia mi fakt, że wszyscy są bardzo zadowoleni i wracają po raz kolejny.

M.Ż.: Bacznie obserwuję Pani profil w mediach społecznościowych i widzę, że odbiorcami warsztatów są głównie dzieci...

T.P.: Tak, bo dzieci mają w sobie ogromną kreację, trzeba tylko pozwolić im ją rozwinąć. A wtedy tworzą, płyną i wchodzą w magiczny słodki świat, a co najpiękniejsze potrafią być tu i teraz. One są doskonałe, takie jakie są.

M.Ż.: „Pogoda na torty i słodkie kreacje”... jak rozpoczął się ten etap w życiu?

T.P.: To czego się nauczyłam lub do czego sama doszłam chciałam przekazać innym. I taka była właśnie historia powstania mojej książki, która nie jest typową książką cukierniczą. To książka pełna inspiracji, nauki, historii, anegdot i przepisów. To książka, która jest pomostem dwóch różnych krajów – mojej ukochanej Ojczyzny i niezwykle krajobrazowo pięknego kraju Vikingów. Książka jest w formie pięknego, barwnego albumu. Wszystko było starannie dobierane, aby stworzyć całość tak, że kiedy czyta ją Polak potrafi oczami wyobraźni przenieść się do Norwegii i odwrotnie – Norweg widzi i czuje Polskę. Napisana jest w dwóch językach równocześnie. Dlatego chętnie kupowały ją różne Stowarzyszenia Polskie dla Norwegów na prezent. Stąd znajduje się ona w prywatnych biblioteczkach norweskich ministrów i innych ważnych osób.

M.Ż.: **Pieczenie, zdobienie słodkości, prowadzenie warsztatów w tym zakresie, napisanie książki i jeszcze do tego malarstwo, jak Pani to wszystko łączy?**

T.P.: To wszystko łączy słowo Kreacja. W każdej z tych dziedzin spełniam się artystycznie, a to dla mnie bardzo ważne. Tworzę, maluję, dekoruję, spełniam marzenia dzieci na tort z ich bohaterem, na ubraniach przelewam pasję mojego odbiorcy (np. konie), a do tego bardzo lubię pracę z drugim człowiekiem sprawia mi to wiele radości.

M.Ż.: **Czy możemy panią spotkać na jakiś większych wydarzeniach?**

T.P.: Tak, na warsztatach dla stowarzyszeń i kół gospodyń wiejskich, jarmarkach, festynach, kiermaszach oraz festiwalach czekolady. Jestem również obecna na platformie podkarpacki e-bazarek, a teraz chciałabym jeszcze uczestniczyć w stacjonarnym Podkarpackim Bazarze. Mam nadzieję, że wiele jeszcze przede mną.

M.Ż.: **Dziękuję bardzo za rozmowę oraz życzę sukcesów i wspaniałych nowych pomysłów.**