

## КАК ДЕЛО ДЕЛАТЬ

В доме Влады Самосюк праздничный аромат витает в воздухе в буквальном смысле слова. Едва переступив порог, ощущаешь теплые нотки корицы, нежной ванили и еще чего-то, что всегда присутствует в свежей выпечке. К Новому году и Рождеству у нее готовы съедобные Деды Морозы, Снегурочки, снеговики, домики, часы, конфеты, целый «парк» машинок, есть даже пряники-раскраски. Всё это – печенье, которое молодая женщина выпекает своими руками.



# Пряники к празднику

## Необычное знакомство

По образованию Влада модельер-конструктор, техник-технолог женской, детской одежды. Окончила Минский государственный технологический колледж. Работала на швейном предприятии «Соло-Пинск».

ее. А осуществлять какую-либо деятельность только ради денег – не в характере нашей героини.

Как-то Влада «листала» телефон, и в ленте YouTube попало видео, в котором подробно показывали, как расписывать

ее. Но Влада поняла: без вложений в специализированную технику не обойтись. Для начала Самосюки приобрели миксер, затем пищевой принтер, сушилку для овощей, мельницу для специй, электрическую духовку. Всё это Влада приспособила ис-

ской выставке-ярмарке, которая проходит накануне Нового года на улице Ленина.

## В чем секрет хорошего теста?

Моя собеседница открыла секрет, как



ый технологический колледж. Работала на швейном предприятии «Соло-Пинск». Но жизнь так сложилась, что профессия не стала призванием. Впрочем, дизайнерские навыки рукодельница перенесла на свое новое хобби. Оно появилось после того, как Влада вышла замуж.

Мужа она встретила... в автобусе. Каждое утро они вместе ехали на работу. Каждый – на свою. Девушка заметила, что симпатичный молодой человек внимательно смотрит на нее. Ей Евгений тоже очень понравился. Более того, это была любовь с первого взгляда. Вскоре они поженились. Плодом любви стала дочь Александра. Она уже подросла, ходит в первый класс, но пока мама позволяет помогать ей только с домашней выпечкой.

## **Кулинар тоже может быть дизайнером**

В декретном отпуске Влада почувствовала всю полноту счастья быть женой, матерью, хозяйкой в доме. Но не хватало творчества. Пробовала заниматься наращиванием ресниц, но поняла, что это не

подробно показывали, как расписывать пряник. Владе это очень понравилось. Посмотрела еще несколько видео и подумала: «Я – художник, у меня тоже получится!» Муж поддержал ее, оплатил обучающий онлайн-курс «Пряники с нуля».

Влада взялась за дело с таким энтузиазмом, что порой недосыпала, трудилась и трудилась не покладая рук. Готовила пряники по рецепту, который был предложен на онлайн-курсах, расписывала их вручную. Стало получаться. Влада открыла свою страничку в Instagram, а когда пошли заказы, официально оформила свою деятельность, стала самозанятой. Запомнился первый заказ – куколки Лол для кондитера.

## **Пряник – из принтера, а раскраска – съедобная!**

Дело потихоньку двигалось, чему кулинар-дизайнер была несказанно рада. Здесь, как говорится, всё сошлось: желание выполнять именно эту работу, творчество, эстетическое и гастрономическое удовольствие, которое получали от пряников по-

духовку. Всё это Влада приспособила исключительно для изготовления пряников.

К слову, пряник с рисунком, сделанным на принтере, дешевле почти в два раза, чем расписанный вручную. Например, стандартная фигурка размером 12 сантиметров, нарисованная на принтере, стоит 7 рублей, своими руками – 13. Один из самых популярных персонажей, который родители просят выпечь для детей, – это мультяшный Синий Трактор. Самый большой заказ – 200 пряников-варежек на Новый 2025 год. Самый необычный и в то же время популярный – пряник-раскраска. Съедобный сувенир представляет собой пряник, на который принтером нанесена палитра из цветных пищевых красителей и контуры блокнота рисунка. В подарочный пакет кладется и кисточка. Ею ребенок, получивший такое лакомство, может нарисовать на «блокноте» всё что угодно и затем съесть. Съедобно всё, кроме кисточки!

В июле и январе традиционно заказов мало, поэтому Влада делает себе отпуск. А в декабре она любит участвовать в город-

Моя собеседница открыла секрет, как приготовить хорошее тесто. Впрочем, это никакой не секрет: следовать рецепту, не отсебятничать, все ингредиенты, даже сахарную пудру, взвешивать, а не класть «на глазок».

В рецепте для фирменных пряников самым важным является сироп, в который, помимо мёда и сахара, включены разные специи. Если его не доварить или переварить, то лакомство не удастся.

Еще один секрет вкусной выпечки, как это ни банально, – опыт. Постепенно хозяйка понимает, что и как делать, сколько времени нужно на запекание и сушку изделия, как приготовить, чтобы рисунок не прилип к упаковочному пакету, и многое другое. В итоге получается маленький ароматный и очень вкусный шедевр.

Влада поделилась секретом успеха: важнее всего – любить то, что ты делаешь. И результат, может, не сразу, но обязательно придет.

**Елена ЖУК**  
г. Пинск  
Фото автора