

# ВІД ЛЬВІВСЬКИХ ПЛЯЦКІВ ДО БЕРЕЗНІВСЬКИХ СМАКОЛИКІВ

Дружина священника Антоніна Момотюк, психолог за фахом, випікає надзвичайно смачні тістечка, торти або по-львівськи пляцки, як каже вона сама. Кондитерською справою захопилася під час карантину і запрезентувала свої вироби у соціальних мережах.



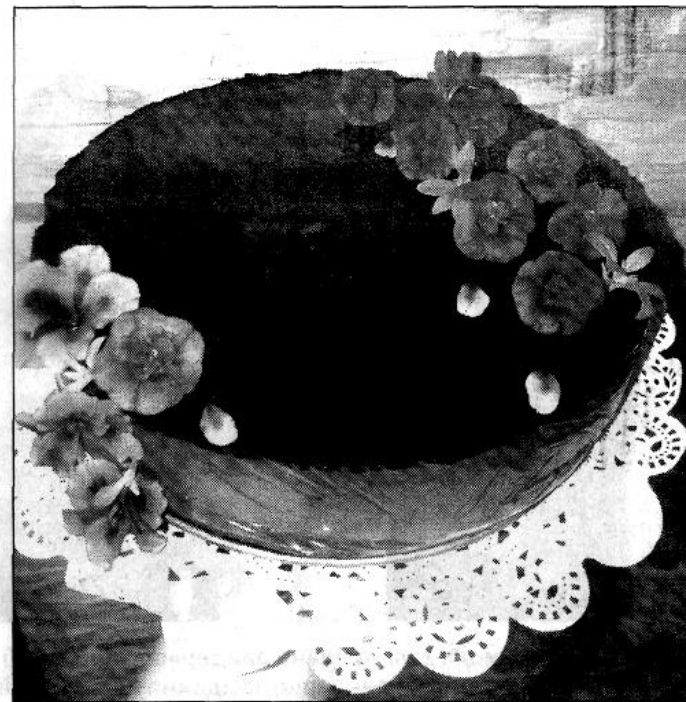
— Ще рік тому я навіть не могла подумати, що ними

ні: там будувалася українська церква, отець Назарій проводив у ній богослужіння. Парафіян спочатку небагато було, але за усіма правилами, якщо відбувається церковна служба, то має бути й просфора. Власне, я тоді почала пекти літургійний хліб, він мені вдавався. Згодом ми повернулися на Березнівщину, я пішла у декретну відпустку, а отець Назарій почав правити службу у храмі Різдва Пресвятої Богородиці. Наша сім'я збільшилася: народилася донька Веронічка, а згодом синок Матвійко.

На щастя, зараз, якщо прагнеш розвитку, — немає жодних перепон: вмикаєш комп'ютер, відкриваєш Ютуб, знаходиш відповідний відео-урок провідних кондитерів і переймаєш досвід. Це дало свої результати. Пригадую, вчилася готувати славнозвісну меренгу (збиті білки з цукром). З'ясувалося, що є кілька рецептів її приготування. Перепробувала усі і зробила десерт «Павлова», щоправда, теж не з першого разу.

Нині Антоніна Момотюк чи не щодня чи то тішить, чи то дразнить своїх підписників новими шедеврами. Навіть до мене на інтерв'ю вона прийшла зі смачними тістечками, хоча довго виправдовувалася, що то нашвидкоруч. Своє заняття майстриня називає хобі. Проте рівень випечених нею солодощів свідчить, що вона застосує не лише талант, а й ґрунтовну обізнаність у кондитерській справі. Знімки шедеврів вражають оригінальністю та незвичайним оформленням. Особливо візуально (я ж не куштувала) мені сподобався торт зі шпинатних коржів яскраво-зеленого кольору з ніжним сирним кремом, вразив лавандово-чорничний торт. Побачивши їх, переконуєшся, що майстриня не просто випікає, а творить, вкладає у них душу. З кожним днем вона продовжує удосконалювати свою «солодку» майстерність.

— Найголовніше в такій роботі — бажання й терпіння, — каже



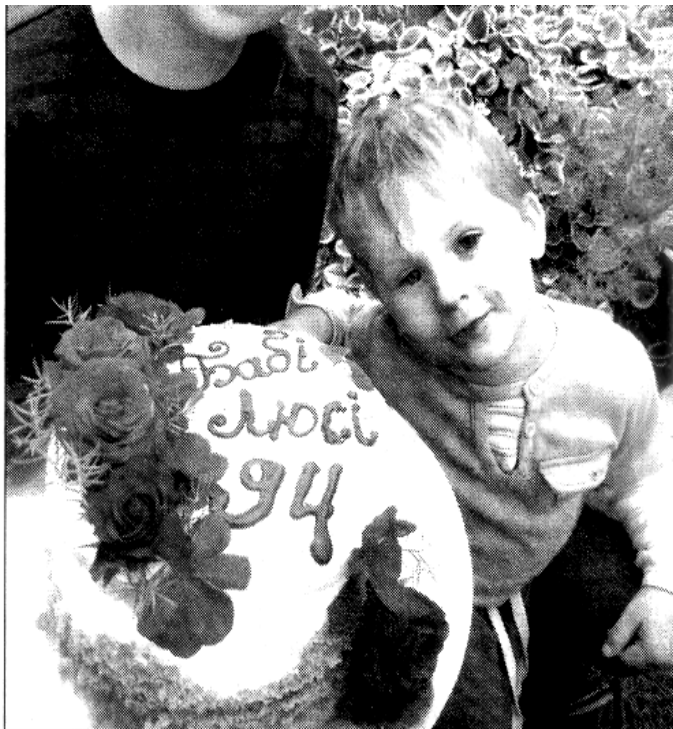
моя співрозмовниця. — Та, коли все вдається, отримуєш колосальне задоволення. Це творчість, яка ніколи не надочує, хоч вона й дуже затратна. Потрібен різноманітний інвентар, і чим довше навчаєшся, тим більше у тебе з'являється різних лопаточок, пензликів, формочок, інших спеціальних інструментів, які економлять час і гроші. На кухонних полицях з'явилося багато потрібних додатків: харчові барвники, шоколад, горішки, кондитерські крихти, кокосова стружка тощо. Стосовно наповнення, то інгредієнти для виробництва солодощів обираю натуральні: домашні яйця, сметана й сир, ягоди та фрукти з власного городу.

Багато ідей для виготовлення та декорування черпаю з інтернету, подобається сторінка Лілії Цвіт у Фейсбуці, однак намагаюся не копіювати, а зробити своє, оригінальне. Мені надзвичайно приємно, коли знайомі телефонують і просять: «Тоню, будь-ласка, спечи тортик», або запитують рецепт чи питають поради. Люблю робити сюрпризи близьким людям. Нещодавно приготувала своїм кумам на річницю подружнього життя торт зі шпинатних коржів з сирним кремом, оформлення зі свіжих троянд. Цей тортик я теж скуштувала вперше і він мені сподобався. Моя мама вже багато років живе і працює в Італії. Передає потрібні мені інгредієнти, спеції і ось коли нещодавно вона приїхала у гості, то я спекла новий смаколик, який потішив нас усіх.

– Ще рік тому я навіть не могла подумати, що ними зацікавиться велика аудиторія, – зізнається пані Антоніна. – Та й мені ця справа дуже до душі. На кондитерський інвентар та інгредієнти для майбутніх смаколиків не шкода ніяких грошей.

– Як ти вже здогадалася, я родом з Львівщини, а там домашня випічка – незамінний атрибут не тільки будь-якого свята, а й для щоденного вжитку. Тому пекти пляцки та різного роду випічку навчилася ще в юності. Пригадую, як на весілля готували тиждень персики, горішки, вишеньки, вафельки, пірамідки, тортки, пряники. Вони були смачні, але оформлені значно простіше, ніж це роблять тепер. Маю двоюрідну сестру з Львівщини, яка мене, мабуть, і спокусила спробувати себе у ролі кондитера. Вона постійно фотографує свої солодкі шедеври і презентує їх на своїй сторінці у соціальній мережі. Та й дітки мої трохи підросли, їм щодня хочеться солоденького до чаю. Купувала у магазині, але це дорого та й користі, якщо зізнатися чесно, – небагато. Подумала собі: всі можуть, а я ні? І таки змогла. Першим приготувала печиво «Вупі пай» - це дві шоколадних кульки, перемашені ніжним кремом. Дітям та чоловіку сподобалося і мене надихнуло до розвитку.

Я дружина священника, і, відповідно, куди голка – туди нитка. Був період у нашому житті, коли проживали на Київщи-



спекла новии смаколик, якии потішив нас усіх.

Додає наснаги й те, що просто маєш бажання і робиш, стараєшся, фотографуєш свій виріб, а потім читаєш повідомлення у соціальній мережі: «Це щось неймовірне!», «Хочу спробувати» чи «Було надзвичайно смачно», а, коли кілька днів мої пости не з'являються у Фейсбуці, то читачі запитують, що сталося, куди я пропала. Приємно, можливо, я теж когось надихаю.

Запитую у майстрині чи не задумувалась над тим, щоб виготовляти короваї, тістечка, торти на замовлення за гроші?

– Спочатку була категорично проти. Але нині моє захоплення переросло в те, що я бачу його як перспективну роботу. Якщо це людям подобається і вони хочуть зробити в мене замовлення, то тільки за. Я отримую задоволення від цього процесу, це як вишивка, мене цікавить кінцевий результат, інколи він перевершує сподівання. А, якщо моє солодке дітище принесе ще комусь задоволення, то мені вдвічі приємніше. Що ж, поживемо – побачимо. Попереду ще багато планів, якщо вдасться хоч частково втілити їх у життя, то я тебе, Юлю, обов'язково покличу на каву з тістечком у власну кав'ярню.

А я обов'язково прийду смакувати вишукані десерти кондитера-любителя, вже не початківця, а професіонала Антоніни Момотюк.

**Юлія ІВАНЮК.**