

# Юлія ХАЖАНЕЦЬ: «Робити халтуру - не моє!»

Не було щастя, та нещастя допомогло. Це про Юлію ХАЖАНЕЦЬ, яка нині стала однією з найвідоміших кондитерів-аматорів Рівного. А от про погане не будемо, хоча завдяки «краху» її доволі успішній чиновницької кар'єри вона, власне, і знайшла себе у житті. А головне – отримує нині неабияку насолоду від роботи, яка дарує радість іншим.

Зрештою, нічого дивного, бо Юлія Хажанець по натурі є неймовірно життєрадісною людиною, а ще – дуже товариською. Через те, мабуть, немає відбою від охочих побувати на організованих нею кондитерських майстер-класах, що більше нагадують дівочі посиденьки, аніж повчальні практичні уроки. Відтак, крім унікальних знань, її «ученицям», які після занять отримують роздруківки з детальним описом рецептів і корисними порадами, гарантовані нові цікаві знайомства і гарний настрій.

– Три з половиною години майстер-класу, – каже Юлія Хажанець, – це, повірте, суцільні позитивні емоції і щире спілкування. Під час практичних занять учасниці розпитують про різні страви, процеси, технології приготування тих чи інших смаколиків. Завжди ділюся всім, що знаю. Розмовляємо, бува, про все на світі. Якщо працюю з дітьми, то дозволяю собі спуститися до їхнього рівня, пожартувати, поговорити на теми, які вони навіть з батьками не обговорюють. Крім того, вже так повелося, під час майстер-класів завжди частую дівчат своїми десертами, а ті, які виготовляють власноруч, вони забирають із собою, щоб пригостити рідних і близьких. І, як правило, вже після першої зустрічі всі стаємо друзями.



Крім цього, рівненська кондитерка запланувала на цей рік майстер-класи з виготовлення хачапурі, пончиків, французьких делікатних тістечок з мигдального борошна макарон тощо. Групи для занять формує за віком і темою. Всі охочі можуть записатися на майстер-клас, зайшовши на сторінку Юлії Хажанець у Фейсбучі.

## Бліц-інтерв'ю

**– Пані Юліє, як зародилася ідея проведено майстер-класів?**

– Багато моїх друзів і знайомих давно чекали цього, просили поділитися секретами смачної випічки. Подумала: «А чому б ні?» Удома площа дозволяє, кухня велика, місця всім вистачає. Тож з технічною стороною справи проблем не було. А знайти час для моїх найкращих учениць – не питання. Тим більше, що зараз сама розпоряджаюся власним часом і планую свій шкільний графік.



ті менше сиділи за гаджетами, а навчилися чогось корисного, що знадобиться їм у житті. Дорослі відвідують майстер-класи для розширення своїх знань і щоб навчитися готувати ті страви, які ще не куштували чи раніше не готували.

**– У що обходиться їм така наука?**

– Звичайно, майстер-класи не безкоштовні, однак їхня вартість – символічна. Адже учасниці занять отримують інформації набагато більше, аніж оплата за урок. Крім того, все, що зготували, вони забирають із собою. Тобто, капіталу на майстер-класах не заробиш. Чи, вірніше, я цього не роблю. Та й, якщо чесно, то фінансова сторона для мене – не основна.

**– Тоді який сенс у тому, чим займаєтесь?**

друзями. Майстер-класи Юлія Хажанець започаткувала торік. Першими учнями стали школярі, які разом із маститим кондитером готували імбирне печиво. Не просто розмальовували, а мали нагоду долучитися до кулінарного процесу: від випікання до готового результату.

– Тісто, щоправда, – розповідає пані Юлія, – я заздалегідь замісила сама і витримала в холодильнику, як того вимагав рецепт. А дітки на майстер-класі розкачували його, вирізали фігурки – кому яку хотілося. Потім разом випікали. Малі господині самі збивали яєчний білок з пудрою, додавали барвники. Кожен включав власну фантазію і з моєю допомогою розмальовував своє печиво. Підписували для мами, тата, бабусі... Усі були неабияк задоволені.

Крім випікання імбирного печива, торік Юлія Хажанець проводила кілька майстер-класів з виготовлення хачапурі. А вже цього року програма значно розширилася. На початку січня відбулося заняття з випікання та прикрашання кексів з різними начинками – карамельною та ягідною.

– Учасниці майстер-класу власноруч замішували тісто, – уточнює Юлія Хажанець, – а я лише корегувала і підказувала: що, коли і як робити. У мене на заняттях немає такого, що я сама роблю, а мої учениці дивляться. Даю дуже багато пізнавальної, корисної інформації щодо замішування тіста. Поки пеклися кекси, ми зробили два види начинки. Одну з них – ягідну. Зокрема з малини, за їхнім побажанням. Ягоди перемололи блендером, додали всі інгредієнти, зробили малинове пюре. Далі зварили карамель. Діти бачили, як на сковорідці плавиться цукор, гріються вершки. Тобто спостерігали за послідовністю процесів. Пізніше учасниці майстер-класу випікали пончики. Традиційно всі свої кондитерські творіння вони забрали додому.

Ріджається власним часом і планує свій щоденний графік.



**– У чому, на вашу думку, унікальність чи особливість практичних кондитерських уроків?**

– На майстер-класах їх учасники отримують дуже багато корисної інформації, власноруч замішують, печуть, оформляють вироби, бачать свої помилки, виправляють їх, проходять інструктаж з безпеки тощо. Як на мене, то набагато краще взяти участь у майстер-класі, ніж готувати, переглядаючи відео в ЮТубі. Під час практичного заняття завжди можна щось уточнити, перепитати. Живе спілкування не замінить жоден інтернет.

**– Хто зазвичай записується на ваші уроки?**

– Вікова категорія не обмежена. Як правило, приходять діти від 6 до 15 років і, звичайно, старші люди, навіть бабусі. Буває, батьки записують своїх дітей, щоб

**займається?**

– Я живу цим хобі, отримую задоволення від роботи, яку люблю, яка робить мене щасливою. Ділюсь своїм позитивом і досвідом, роблю добро і хочу, щоб мої учениці тішили своїх рідних смачними десертиками. Робити добро – круто. До того ж мій чоловік підтримує мене у всьому. І, давайте відверто казати: якщо жінка реалізована, щаслива, тоді й дома все гаразд. Кожна людина має робити те, що їй до вподоби. І лише тоді буде гармонія і позитив.

**– А взагалі, як гадаєте, виходячи з власного досвіду, чи може виготовлення, скажімо, кондитерських виробів під замовлення перетворитися на власну справу, яка дозволить заробити на прожиття?**

– Виготовлення кондитерських виробів та страв – справа прибуткова. І якщо розумно підійти до цього процесу, то цілком ймовірно, що на прожиття вам і вашим рідним вистачить.

**– Яке найбільш незвичайне замовлення ви отримували?**

– Незвичні замовлення не беру, роблю лише те, що під силу. Адже взятися і не зробити, або зробити на халтуру – не моє! Я завжди відповідальна і дорожу кожним замовником.

**– Чи є у вас план, наприклад, відкрити власну кондитерську?**

– Створила власне лого «Yuka»! Це перший крок. Далі – цех чи пекарня, а там і про кав'ярню можна помріяти. Наразі міркую про облаштування пекарні в господарській споруді в своєму дворі.

**– Що порадите тим, хто має бажання навчитися добре готувати?**

– Раджу вчитися, мріяти, діяти і не боятися експериментів. А будь-які помилки виправити легко, тим паче кулінарні.

**Спілкувався Василь GERUS**