

ZEBRA PATISseries: KJER SO DOMA FRANCOŠKE SLAŠČICE

BESEDILO: LUCIJA MARKO
FOTOGRAFIJA: ALEKSANDER DOMITRICA



TOMI IN SANDRA STA PARTNERJA, ZASEBNO IN POSLOVNO. NJUNA VSEOBSEŽNA LJUBEZEN ROJEVA PRVOVRSTNE FRANCOŠKE SLAŠČICE, KI JIH NI MOČ ZAVRNITI. GRADITA NA OKUSIH, KI SO PREFINJENI IN TAKO ZELO »FRANCOŠKI«. NE VERJAMETE? POTEM PA POSKUSITE. PA DA NE BOSTE REKLI, DA VAS NISMO POSVARILI ... V NJUNE TORTE SE BOSTE ZALJUBILI!

Zakaj ime Zebra?

(smeh) Vsakemu je zanimivo ime Zebra, to ga pritegne, začne se spraševati, zakaj Zebra. Zebra spada v skupino konjev, ampak je nekaj posebnega. Tudi mi spadamo v skupino slaščičarstva, ampak smo drugačni. Poleg tega je zebra v vsakem jeziku zebra.

Kaj je tisto, kar vaju dela drugačno od preostalih slaščičarjev?

Naju ali najino delo? (smeh) Pravzaprav tega ni tako težko doseči. To dosega predvsem s sestavinami, ki jih uporablja, torej kako-

vostnimi, naravnimi – če je pomarančna torta, je v torti tudi pomaranča, ne pa koncentri, zamešani v preostale sestavine. Gotovo k temu pripomorejo tudi kakovost dela, tehnika in znanje, ki ga pri nas preprosto ni. Nekateri namreč pogrejejo že pri največjih osnovah, kot je stepanje smetane. Po istem receptu lahko tako narediš zelo slabo ali pa vrhunsko zadevo. Dejstvo je, da nam ne pomagajo kakovostni materiali, če nimamo pravih tehnik in prave kakovosti dela. Prav tako najin cilj ni količina, saj bi s tem upadla kakovost, če-

sar seveda nočeva. Ko torej zapolniva svoje kapacitete, naročila zaključiva.

Od kod jemljeta navdih za ustvarjanje?

Danes to ni težko. Uporablja socialna omrežja Facebook, Instagram ... Gre za nekakšno sodelovanje med prijatelji in sledilci; enkrat fotografije objavijo drugi, spet drugič midva. Je pa za to potrebna volja. Treba si je vzeti čas in stvari pregledati. Človek se vsega pač ne more spomniti sam. Vsi eksperimentiramo – večkrat ne uspe, ampak prej ali slej nastane nekaj čudovitega ... in po navadi čisto po naključju. Zelo rada se igrava z okusi, preizkušava različne kombinacije.

Partnerja sta tako zasebno kot poslovno. Očitno vama odlično uspeva.

To, da naj mož in žena ne bi delala skupaj, so samo govorice. (smeh) Nama preprosto »klapa« vse. Srečo imava, da sva na isti frekvenci, med nama ni večjih odstopanj, ne siliva vsak v svojo smer. Če se že pojavijo različni pogledi, se obvezno pogovoriva. Po navadi je tako: če že samo eden od naju absolutno ne želi nečesa početi, se te zadeve ne lotiva. Slaba volja slaščičarja se bo namreč poznala na njegovem izdelku.

Kakšen je trend pri poročnih tortah, globalni in slovenski?

Indija ostaja kičasta, Rusi pristajajo le na zlate torte, Francozi imajo raje več manjših tort, naši južni sosede prav tako prisegajo na bogate torte ... Slovenci ostajamo zvesti tradiciji, čeprav je stil poročnih tort danes vseeno bolj minimalističen. Kiča ni več, figuric se skoraj več ne dela. Pri nas poleg klasičnih rož iz sladkorne mase izdelamo tudi rože iz čokolade, v trendu pa je med drugim okrasitev z makroni. Sicer pa je poroka še zmeraj tradicionalno dejanje, in tako tudi zmeraj bo. Prav je, da lepe tradicije ostajajo.

Kaj Slovenci naročamo? Sta že nalletela na kakšno bolj neobičajno, netradicionalno naročilo?

Pri poročnih tortah je treba gledati bolj splošno, že zaradi gostov. Prevladujeta sadna in čokoladna torta. Seveda se da včasih zraven kakšna manjša zadeva, ki jo potem razrežejo za tiste drznejše sladokusce, sicer pa je treba pomisliti na splošen okus, kar po navadi pomeni čokolado, jagode, gozdne sadeže in podobno.

Prav je, da lepe tradicije ostajajo.

Pa ljudje vedo, po kaj prihajajo, kaj si želijo, ali se pustijo presenetiti?

Najraje imava take, ki nič ne vedo.



(smeh) Velikokrat se namreč zgodi, da ljudem, ki imajo že napol dodelano vizijo, težje prideš naproti. Najbolje je, da imajo ljudje bodisi natančno izdelano vizijo svoje poročne torte bodisi še enostavno nič ne vedo, saj jih lahko tako z okusi najlažje in najlepše presenešiš.

Vajin asortiment?

Za zdaj torte, če pa naju boste obiskali čez pol leta, vas utegneva prijetno presenetiti.

Za konec me zanima še, ali se je takšnima slaščičarskima mojstroma že zgodilo, da sta bila postavljena pred navidezno nemogoč izziv.



Cigara. (smeh) Morala sva narediti eno ogromno cigaro za 170 visokih gostov.

Ko sva najprej poskusila narediti manjšo, ni bilo nobenih težav, veliko večje težave pa so nastale pri veliki cigari, ki nikakor ni želela ohraniti svoje okrogle



oblike. Končni izdelek sva oddala 15 sekund pred rokom. Predstavljajte si: bil je vikend, zmanjkalo nama je materiala, ponoči sva skakala po raznih diskontih ... In če sva preživela to, bova tudi vse drugo. Seveda pa je izziv tudi vsaka poročna torta. Želiva si, da so gostje zadovoljni tako z okusom kot z obliko. Zato se pri tem še posebej trudiva!_

Dejstvo je, da nam kakovostni materiali ne pomagajo, če nimamo pravih tehnik in prave kakovosti dela.

INFOMAT //

TOMI ČEŠEK

Tomi se je šolal v Franciji, na Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie (šola Alaina Ducassa), nato pa delal v Ducassovi z Michelinovo zvezdico nagradjeni restavraciji La Bastide De Moustiers.

SANDRA ČEŠEK

Sandra se je šolala v Londonu in končala Le Cordon Bleu Culinary Arts, potem pa se je učila pri številnih priznanih chefih tako doma kot v tujini.

zebra-patisseries.si