

# Slaščičarka

Karin Barborič, dijakinja programa slaščičar

## Karin, kako si se pa ti odločala za vpis na srednjo šolo, zakaj ravno program slaščičar?

Že ko sem bila majhna, sem po televiziji veliko gledala slaščičarja Buddy Valastra. Izdeloval je izjemne torte v veliko različnih oblikah, predvsem za slavne ljudi. Tudi sama sem že v tem času naredila svojo prvo torto. Uživala sem v izdelovanju in se odločila, da bom postala slaščičarka. Tako sem že v drugem razredu osnovne šole vedela, da se bom podala na pot slaščičarstva. Program sem izbrala predvsem zato, ker lahko ustvarjam in pri tem uživam.

## Kaj ti je v tem programu všeč?

Predvsem to, da iz različnih surovin naredim super sladico, lahko izdelam kreme za dekoracije, sodobno oblikujem in dekoriram npr. ornamente, monograme. Svoje znanje in spretnosti lahko dokazujemo pri praktičnih predmetih. Žal mi je samo to, da še nisem zasledila kakšnih tekmovanj, kjer bi se pomerila z vrstniki. Drugače pa se veliko učim sama. Največ inspiracij dobim ob gledanju določenih Youtube videoposnetkov (Yolanda Gampp). Tam vidim, kako se naj oblikuje torta, da izpade čim lepše. Instagram mi nudi veliko informacij, podobno kot Youtube, vendar v krajši in bolj slikoviti obliki. Veliko znanja pridobim tudi iz receptov od Nine Kastelic. Od nje se naučim kombinirati različne okuse in postopke izdelovanja. Moji idoli so Buddy Valastro, Yolanda Gampp, Karim Merdjadi.



## Kje si bila na praksi, kaj si se tam naučila?

Imela sem že tri tedne prakse v slaščičarni Cukrček v Novem mestu. Prakso imamo tudi v šoli, dvakrat tedensko. V slaščičarni Cukrček sem pridobila veliko uporabnega znanja. Ker sem bila na praksi sama, me je mentorica zelo veliko naučila. Spremljala sem celoten delovni proces - od naročila do izdaje torte. Skupaj sva čistili hladilnike, pripomočke, peči ipd., ker je čistoča najbolj pomembna. Pravilno me je naučila speči biskvit in izdelovati različne kreme, pekli sva tudi piškote. Všeč mi je bila, ker sledi trendom. Tam sem se tudi naučila, kako delati pod pritiskom, kako narediti torto od začetka do konca, kako sprejemati naročila strank in se jim potem tudi zahvaliti. Čisto drugače je kot v šoli, kjer imamo za izdelavo sladice veliko časa, tudi sedem ur, malo prostora in veliko nas je.

## Kaj najraje pečeš, katere so tvoje najljubše sladice?

Najraje izdelujem figure iz sladkorne mase. Pri tem pazim, da imam čist in urejen delovni prostor. Pripravim načrt za figurico, pripomočke ter material in iz osnovnih likov oblikujem figure. Moje najljubše sladice so ravno zato torte. Pri njih pridem najbolj do izraza, saj ustvarjam nove okuse krem, uporabljam različne tehnike napisov in postavitev figuric na zeleno temo. Doma pečem, kar mi srce poželi. Največkrat delam torte za rojstne dneve. Velikokrat poskušam nove sladice in si zadajam nove izzive. Zadnji izziv sta bili dve torti, gozdni sadeži in ledena torta, tema pa je bila panda.

## Zakaj ljudje ne pečejo sami?

Včasih ne dobijo vseh surovin ali pa nimajo časa. Nekateri imajo tudi manj smisla za ustvarjanje.

# Slaščičarka

Karin Barborič, dijakinja programa slaščičar

## Ali je pomembno, da v slaščičarstvu slediš trendom?

Če želiš biti dober slaščičar, moraš slediti novim trendom. Trendi se ves čas spreminjajo. Prihajajo nove sladice, ti jim slediš in ustvarjaš - včasih gre za nove okuse, včasih za drugačne postavitve in nove materiale. Povprečen slaščičar se na neki točki ustavi in izdeluje samo sladice, ki so mu znane.

## Kako vidiš poklic slaščičarja?

V poklicu slaščičar ni vse tako rožnato, kot je na prvi pogled. Pridejo dnevi, ko moraš delati od jutra pa do poznega večera, ampak pridejo tudi dnevi, ko pa lahko delaš bolj sproščeno. Delo je zelo raznoliko - od pomivanja do mojega najljubšega dela dekoracije.

## Katere lastnosti in znanja mora imeti dober slaščičar?

Slaščičar mora imeti veliko znanja o surovinah ter živilih in vedeti mora, kako z njimi ravnati. Biti mora samokritičen, potrpežljiv, vztrajen, natančen, čim bolj sproščen, samozavesten. Če tega ni, torta ne bo dovolj dobra ali lepa. Dober slaščičar mora imeti dobre ročne spretnosti. Če pride stranka, ki ima alergijo na kakšno surovino/živilo, je potrebno vedeti, kako bo to nadomestil. Če tega znanja nima, lahko izgubi stranke. Ker pa je zelo pomembno, da sladica lepo izgleda, mora imeti tudi občutek za estetiko. Kot vemo, jemo z očmi.

## Zakaj misliš, da je poklic slaščičar deficitaren poklic?

Poklic slaščičar je deficitaren, ker primanjkuje kadra. Slaščičarjev je malo, so iskani. Ljudje smo sladkosnedi, slaščičarn pa je malo in slaščičarji včasih težko dohajajo vsa naročila. Ljudje naročajo sladice ob različnih posebnih priložnostih: rojstni dnevi, krst, obhajilo, birma, poroka, obletnice, za praznike, posebne prireditve ali pa kar tako, ker imajo radi sladko.

## Kako vidiš svojo karierno pot? Kaj je tvoj cilj? Kje se vidiš?

Svoje karierno poti še nisem načrtala. Vem pa, da moram najprej končati tretji letnik slaščičarske šole, da postanem slaščičar. Obstaja možnost, da odidem v Ljubljano na Živilsko šolo. Po končani šoli pa imam željo, da se v Izoli vpišem na Fakulteto za vede o zdravju, smer prehransko svetovanje - dietetika. Manjka mi še veliko znanja, predvsem o vrednostih živil in njihovi uporabi. Upam, da mi bodo to znanje šole dale.

