

# Moja Pasja: Sylwia Bøilerehaug - Torty z Mojesza

Napisano dnia: 2017-12-11 09:37:22



W ramach krótkiego cyklu pn.: „Moja Pasja”, w każdy kolejny poniedziałek prezentujemy historie wyjątkowych osób, mieszkańców naszego regionu, naszych sąsiadów, znajomych, przyjaciół, którzy mają swoją małą pasję.

**Joanna Troszczyńska - Giera:** *Dzisiaj poznamy wyjątkową kobietę, która opowie nam o swojej słodkiej pasji - Panią Sylwię Bøilerehaugę. Dzień dobry.*

**Pani Sylwio,** *w życiu zajmowała się Pani wieloma rzeczami, teraz poświęciła się Pani „słodkiej pasji”, proszę powiedzieć jakiej?*



**Sylwia Bøilerehaug:** Tak, było ich dość dużo i nie sposób wymienić wszystkich. Uwielbiałam tworzyć świąteczne dekoracje. Bawić się w florystkę, dekoratora. Wyszukiwać i reanimować stare meble, przerabiać je i ulepszać. Dalej jednak to nie było do końca to. W 2016 r natknęłam się w internecie na trzypiętrowy tort niczym z bajki. Dla mnie było to dzieło sztuki. Pamiętam, gdy w 5 sekund oczami wyobraźni widziałam już swój, zaplanowany z każdym szczegółem. Pomyślałam, czemu by nie? Dziś jest to moja największa pasja. Torty, skradły moje serce, pod każdą postacią.

**JT-G:** *Czy kończyła Pani jakieś szkoły w tym kierunku - cukiernictwo, szkoły artystyczne?*

**S.B.:** Dobre pytanie. Jeszcze cztery lata temu nie potrafiłam upiec sernika. Dla mnie tort początkowo kojarzył się tylko z bitą śmietaną i mocno nasączonym biszkoptem. Pestka, każdy to potrafi. Niestety, nic bardziej mylnego. Początkowo jak chemik, spędziłam setki godzin w kuchni wydobywając smaki i aromaty mas, pracując nad manufakturą i składem. Od samego początku moim głównym założeniem było robić torty artystyczne, bez masła, margaryn czy ekstraktów smakowych. Stworzyć niepowtarzalną recepturę i wyrobić rozpoznawalny styl. Kolejnym etapem był dopracowanie technik. Postanowiłam zainwestować w siebie. Trafiłam na szkolenie Teresy Łabzy, blogerki oraz właścicielki Candy Company. Pod jej okiem szkoliłam się z tworzenia kwiatów z mas maślanych. Po Teresce, idąc za kolejnym ciosem, postanowiłam odbyć szkolenie u Beaty Tomaszewicz z techniki obróbki papieru

jadalnego.



**JT-G:** *Skąd pomysł na takie zajęcia?*

**S.B.:** Na to pytanie częściowo już odpowiedziałam, ale myślę, że wszystko zaczęło się od mojego męża. Jak mawia stare przysłowie, chciałam trafić przez żołądek do serca i upiec fantastyczny tort urodzinowy właśnie dla niego. Szukając inspiracji w internecie natrafiłam na bajkowy tort Beaty Tomasiewicz, (u której później się szkoliłam) i tak się zaczęło

**JT-G:** *Czy nie brakuje Pani inspiracji i czy zdarza się podglądać blogi, z których czerpie Pani wzory?*

**S.B.:** Na brak inspiracji nie narzekam. Cały świat mnie inspiruje. Skłamałabym mówiąc, że nie podglądam innych. To naturalne a nawet potrzebne. Uważam, że od lepszych trzeba się uczyć, z nowościami być na bieżąco i nie oglądać się za siebie. Korzystam z każdej okazji i staram się być obecna na większości targów i wydarzeń cukierniczych. Jednym z nich był w tym roku Cake Festiwal w Katowicach. Niesamowita dawka inspiracji i emocji. Już wiem, że w przyszłym roku zagoszczę tam, ale nie jako gość, tylko jako uczestnik.



**JT-G:** Jaki był najtrudniejszy tort, który Pani zrobiła? Co w nim było takiego wyjątkowego?

**S.B.:** Oczywiście, ten pierwszy, wyjątkowy, bo dla wyjątkowej osoby. W pamięci utkwił mi również olbrzym, który był robiony na wesele na 170 osób. Cudowny naced z czerwoną porzeczką, jeżyną i mini figami sprowadzonymi prosto z Chorwacji, specjalnie na tę okazję ... Sam tort ważył jakieś 15 kg i miał dodatkowo 2 boczne torty. Tort musieliśmy dostarczyć do Pałacu w Brunowie. Nie było by w tym nic nadzwyczajnego gdyby nie droga w przebudowie i zerwana nawierzchnia. Droga z Mojżesza do Brunowa trwała 45 minut.

Jestem z niego bardzo dumna, ponieważ został dostrzeżony przez samą Magdę Trojanowską i wykorzystany w jej książce kulinarnej *Slow Life z widokiem na Śnieżkę*, czyli *Polna Zdrój*, czym zwieńczony został cały mój trud nad jego tworzeniem.



**JT-G:** Skąd Pani wie, że robiony przez Panią tort jest dobry? Czy każdorazowo próbuje Pani tortów podczas

**robienia? Co w torcie jest ważniejsze wygląd, czy smak?**

**S.B.:** To nie jest tak, że każdy tort ma inny smak. Mam dopracowane trzy receptury smaków, które są przetestowane przez moją rodzinę, przyjaciół i znajomych i na nich głównie bazuję. Dla bardziej wymagających zawsze mam asa w rękawie - tort z mango, na syropie z markują, z prażonymi orzechami i karmelem. Zawsze trafi się ktoś, kto nie lubi np. śmietany lub czekolady. Kwestia gustu a o nich się nie rozmawia.

**JT-G: Czy zdarzało się, że ktoś zamówił tort i go nie odebrał, co wówczas robi Pani z takim smakołykiem?**

**S.B.:** Niestety tak. Przykre jest to, ponieważ praca nad takim tortem zajmuje mi sporo czasu. Przeważnie robię je w wolnym czasie, a często w nocy, gdy mój synek i mąż już śpią. Takich sytuacji na szczęście miałam tylko dwie i w obu pomogła magia facebooka. Torty trafiły w przeciągu 5 min do nowych właścicieli.



**JT-G: Obecnie „[Torty z Mojesza](#)” to pasja, ale czy nie wiąże Pani z tą pasją przyszłości?**

**S.B.:** Pasja, która tak naprawdę zajmuje 50 % mojego wolnego czasu. Odnalazłam w końcu coś, co łączy w sobie wszystko, co do tej pory robiłam. Artyzm w czystej, słodkiej postaci. Myślę, że tak. Moja przyszłość już jest w pewnym sensie związana z tortami i pasją ich tworzenia.

**JT-G: Co Pani planuje?**

**S.B.:** Nie mogę jeszcze tak do końca zdradzić moich planów na przyszłość, ale mogę uchylić rąbka tajemnicy. Jestem na końcowym etapie tworzenia własnej pracowni artystycznej w Mojeszu. Takiego małego atelier, w którym będę mogła organizować małe szkolenia dla najmłodszych, może nawet kreatywne urodziny ... Planów i pomysłów jest milion, ale ten najważniejszy pozostanie na razie tylko w moim sercu.

**JT-G: Trzymam kciuki i życzę spełnienia tych planów. Mam też głęboką nadzieję, że o ich realizacji dowiemy się jako pierwsi.**

