Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Проект "Марфа" - союз кондитера и художника! Часть 1

6 июня 2016 13:42 · https://open-cook.ru/interviews/proekt-marfa-soyuz-konditera-i-khudozhnika-chast-1



"О живописных тортах, черемуховых бисквитах и созидающей любви!"

Я рада, что все мои друзья очень талантливые люди! Настасья Черногривова - художница, а Виталий Мозковой - кондитер. Вместе они создали уникальный и неповторимый проект "Марфа" - художественные торты. Виталий занимается выпечкой бисквитов и сборкой тортов, а Настасья создает на них потрясающие шедевры из крема. Картина любимого живописца, рисунок любимого ребенка, любимые цветы или сюжет из любимой сказки? Легко!



Аня Нечаева: Ребята, как появился проект "Марфа"?

Настасья: "Марфа" родилась не случайно. Мы работали в одном ресторане, только Виталя кондитером, а я в Школе GUSTOMAESTRO, которая находилась при ресторане. Я ходила к нему выпытывать всякие рецепты, а он учил меня готовить мороженое к ресторанному дню. В общем, доходилась за секретами :) Потом, когда он начал заниматься заказными тортами, я периодически приходила их декорировать, если был перерыв. Я уже работала менеджером и все всегда знали где меня искать: "О, Настя? Она в кондитерской опять". Никто не знал, что мы встречайся, но знали что я там. Мне это было интересно и я любила больше всего именно украшать. Было немного совестно, конечно, когда я спорила с кондитером: "Нет, Виталя. Давай декорируем так." Думала, что когда нибудь он меня выгонит. Но нет. Когда я училась на графическом дизайне в Томске, то каждую сессию нам было очень сложно. Я иногда психовала и то ли в шутку, то ли всерьез говорила: "Пошло все, стану кондитером. Буду толстая и счастливая". Вот прошло 6 лет и привет, я "Марфа".

Аня Нечаева: :) Теперь ты кондитер, не толстая (а очень даже стройная) и счастливая!

Настасья: Есть ощущение того, что должна быть в жизни выполнена какая-то миссия и должен быть произведен свой продукт, проект. Важно отразить в нем свое видение. И нам очень хотелось поработать самим, поработать на себя, чтобы не было руководства над тобой, чтобы ты делал это не для него, а для себя самого. Работать на дядю подустали,

хотелось творить. И мне, как человеку с художественным образованием, хотелось тоже руками что-то делать.



Аня Нечаева: И как же все началось? Как начинался ваш проект?

Настасья: Когда я решила уйти, Виталий поддержал и сказал: "Давай".

Виталий: Мы не совсем одновременно вышли в свободное плавание. Настя какое-то время отдыхала, а потом уже где-то с сентября мы начали пробовать собственный проект. Идеи изначально готовить с рисунками не было.

Настасья: Скажу больше, она пришла случайно, когда я где-то увидела торт с цветным мазком. Спросила у Виталия как это было сделано. Он ответил, что есть специальные средства и красители. Мы нашли, купили и на день яблок 12 сентября я нарисовала первую картину на торте, это были ирисы. Мы сфотографировали этот торт и с тех пор не сделали ни одного другого торта. Были только уже рисунки. А в начале я прям ходила и думала, чем мы можем отличаться и понимала, что кондитеров очень много и выделяться среди них сложно. Когда мы создали свой проект, все говорили что кондитеров очень много, что у нас ничего не получится. В этом плане было нелегко.



(Виталий на кондитерском мастер-классе "Марфы")

Виталий: Мы не сразу пришли к идее художественных тортов, но все сложилось естественно и органично.

Настасья: Причем когда я сказала Виталию: «Виталя, я поняла что нам нужно рисовать на тортах!», он удивился и спросил зачем это нужно. А теперь ты доволен?

Виталий: Угу :)

Аня Нечаева: Но ведь это действительно здорово, так никто не делает у нас. Это уникальная идея.

Настасья: Рисование на тортах греет душу. Если в университете, учась на графического дизайнера, я больше всего любила живопись маслом, а не логотипы и фирменные стили, то здесь конечно этап росписи для меня самый любимый этап создания торта из всех. Но если вначале я занималась только продвижением, пиаром и декорированием, то сейчас я могу и печь. И вообще все делать. Полное погружение. Но Виталя пока не рисует.

Изначально я думала, что мы будем делать более минималистичные вещи. Сейчас открываю группу Вконтакте, а там стоит статус «минимализм». Смотрю на свои торты и думаю, где же тут минимализм. Тут буйство цветов, красок и всего что только можно. От изначальной задумки мы все-таки ушли в сторону, у нас не заказали ни одного серого и ни одного черного торта, хотя я хотела делать только их.

Аня Нечаева: Они крутые, такого насыщенного гранитного цвета.

Настасья: Но люди хотят радости и не готовы дарить кому-то торты подобных цветов. Как про нас написали в журнале "Фонтанка": "Здесь, к слову, можно попробовать мрачную по цвету, но фееричную по вкусу выпечку кондитерской "Марфа". Люди хотят радовать и когда они заказывают, просят сделать пожизнерадостнее. Маму поздравить, например, или старшее поколение, которое обычно грустное. В январе мы большую часть тортов делали для пожилых людей, самой взрослой имениннице было 96 лет.



Аня Нечаева: Такие торты здорово подарить бабушкам и дедушкам. Это же не мастика, которая практически не съедобна. Почти никто же не делает мастику сам, а то что

продают есть невозможно. И это нечто более красивое, чем торт с традиционными масляными розочками.

Настасья: Если выбирать между мастикой и масляными розочками, я за последние, потому что мастику я совершенно не принимаю.

Аня Нечаева: Почему проект называется "Марфа"?

Настасья: Я так дочку хотела назвать :) Это красивое, русское, непростое, гордое и самобытное имя подходит проекту.



(Настасья на новогодней встрече Друзей Открытой Кухни Ани Нечаевой)

Аня Нечаева: Ребята, расскажите про ваши первые заказы.

Настасья: Первый заказ поступил от моей подруги Тани, это был морковный торт с инжиром. Сначала в Инстаграме нашими подписчиками были друзья, сибиряки в основном, меньшая часть петербуржцами. Перед коллегами не афишировали как мы начали свое дело, потому что всегда найдутся недоброжелатели. Мы старались

максимально уберечь себя от всего негативного и так, потихонечку, мы начали с друзей. Сначала пробовали делать торты для себя, экспериментировали. Потом сразу в сентябре в Дне Яблок поучаствовали. Там у нас было два торта, фирменный черемуховый и яблочный торт. И там же был первый расписанный торт. Еще не было визиток, но мы хотя бы уже про себя рассказали.

Виталий: В октябре мы участвовали во Фланелевом маркете, там мы уже развили эту идею рисования на тортах.

Настасья: Это был большой опыт и мы увидели впервые как люди реагируют на наши торты. Когда у тебя стоит много тортов на столе и они разные, и визитки лежат, люди даже если не покупают, то смотрят и говорят нам, как красиво. Или фотографы подходят и спрашивают: "Можно я сфотографирую, пожалуйста?». Это было дико приятно и я со слезами на глазах дула на лицо чтобы не расплакаться. Это было хорошим показателем и оттуда пришло много заказов.



(Торты "Марфы" на Ресторанный день, май 2016 г.)

Аня Нечаева: Еще бы им такая красота не понравилась :) Тяжелый был декабрь? Я присматривала за вами в Инстаграме и удивлялась количеству заказов. Вы же до последнего вроде готовили?

Настасья: Да! Нас спасло то, что Виталий 24 декабря отработал свой последний день в ресторане и ушел в свободное плавание и мы готовили в 4 руки, потому что до этого большую часть заказов делала я одна. Заказов было так много, что только за 30 и 31 декабря мы отдали 136 пирожных разрисованных по-разному и плюс еще 4 торта. Мы закончили выдавать заказы в 15 часов 31 декабря, а 2 января вечером Виталя уже пек бисквиты.

Аня Нечаева: Вы герои, осилить такой объем в домашних условиях!

Виталий: В целом было интересно в том плане, что надо было понять сможем ли мы справиться с таким объемом. Оказалось, что все возможно. Все заказы мы отдали, все остались довольны.



Аня Нечаева: На самом деле, такое не часто встретишь, когда молодой проект всего за несколько месяцев достигает хорошего уровня. Были сложности, проблемы за это время? Или все хорошо шло с самого начала?

Настасья: У нас была одна история, когда нам позвонил знакомый повар, который готовит элитные банкеты и сказал, что они не успевают сделать торт. Попросил испечь торт для свадьбы. Он должен был быть нереально, прям супер вкусным. А мы хотели готовить для простых людей, отдохнуть от премиума и тут поступает такой заказ. Хоп и я настраиваюсь не то что негативно, но нутро мое говорит что да-да-да, мы сделаем, но .. И что ты думаешь? Заказчик остался недоволен. Если ты не горишь делом, то и вселенная намекнет, что так делать не стоит. У нас там была заминка, закончился профессиональный ресторанный разрыхлитель из которого мы готовили и я взяла магазинный. Бисквит получился другого цвета, другой консистенции, другой плотности и немножко другого вкуса и он тут же пропитался сиропом. Казалось бы, какая мелочь, всего лишь разрыхлитель. Я тогда еще не знала всего и в итоге это был единственный заказ от которого мы получили негативный отзыв. Но основной проблемой было то, что не понравился вкус черемуховых косточек перемолотых, хотя я считаю, что это была изюминка того торта.

Аня Нечаева: Да-да, это ведь ваши фирменные произведения: черемуховые торты и пирожные! Но почему черемуха, это ведь такой редкий ингредиент? Я и не слышала никогда про бисквиты из черемуховой муки. В детстве мой дедушка ставил настойку на ягодах черемухи, но вот муку из них никто никогда не готовил.



(Черемуховые пирожные для новогодней встречи Друзей Открытой Кухни Ани Нечаевой)

Виталий: Я об этой ягоде узнал только полгода назад, когда был в гостях в Томске

Настасья: У меня в гостях :))

Виталий: Там просто попробовал ягоду с куста и у нас возникла идея приготовить из нее торт. Там я узнал, что в Сибири торт из черемухи достаточно популярен.

Аня Нечаева: Да?

Настасья: Да. У нас в Томске даже городская большая кондитерская, которая поставляет изделия во все магазины, готовит черемуховый торт. В Сибири все помнят с детства как мамы и бабушки пекли пирожки с черемухой. И когда я протянула Витале ягоды черемухи, он спросил что это. Я говорю: "Черемуха. Ты пробовал?" Он ответил что нет и тут я поняла в полной мере, что он не пробовал черемуху и загорелась целью накормить его черемуховым тортом. Когда он улетел в Петербург, я везде искала и собирала ее, чтобы привезти с собой. Я везла КУЧУ сушеной Черемухи. Мы с папой ободрали целый куст огромный, часть высушили в дигидраторе, часть я прокрутила с сахаром. В итоге привезла в Петербург черемуховый джем, черемуху сушеную и еще пирожные.

Виталий: Первое, что мы проработали, это был как раз черемуховый торт.

Настасья: Он оказался настолько необычным, самобытным, ни на что не похожим, как "Марфа", что в итоге мы на ярмарках предлагаем людям попробовать черемуховый торт. Все удивляются и спрашивают: "Точно черемуха? Может черника?". Люди здесь не знакомы с ягодой, здесь это не привычно. В итоге черемуховый стал фирменным тортом.

У меня вообще была идея изначально такая, когда только запустили проект и он еще назывался по другому, я писала, что наши торты это вкус детства внутри , но они современные снаружи. Вот такой контраст. Так появились Морковный торт и любимый многими Сметанник. Мы не будем выкладывать на торте слово "Поздравляю", мы его сделаем современным и стильным. В итоге начинки у нас разные появились, не только со вкусом детства но и какие-то элегантные, например миндально-брусничный торт, ну или Гинннес на темном пиве.



Аня Нечаева: Не было у вас проблем с продуктами? Что вы используете? Ведь очень многие помешаны на американской кондитерке, в которой используется крем на маскарпоне, крем на сливочном сыре и т.д. У вас не возникли проблемы из-за санкций?

Настасья: Наверное сыграло роль, что когда мы запустили проект санкции уже были введены и европейских продуктов не было уже. Потому мы сами начали работать из продуктов российского производства в большинстве случаев. У нас нет никаких ингредиентов супер сложных и необычных, самое необычное - это черемуховая мука. И если сначала мы использовали муку которую сами мололи, то потом, к нашему счастью, в Питере нашли поставщика черемуховой муки, которую производят в Новосибирске и она точно такая же как наша домашняя, один в один. Сейчас мы используем ее.

ЧИТАТЬ ДАЛЕЕ...

Группа "Марфы" в ВК.

"Марфа" в Инстаграме @marfa_torts



В статье использованы мои фотографии (с надписью открытой кухни) и фото, взятые из группы "Марфа" с разрешения Настасьи.

Комментарии: 1

Людмила # 14:34 6.06.2016

Аня, спасибо)