

**K**to by to povedal, že štúdium politickej vedy, sociológie a tlmočníctva „vymení“ za remeslo? A stane sa z nej úspešná cukrárka, ktorú v hlavnom meste nenazve nikto inak ako Kolachella? „Prvé torty som začala predávať do kaviarne v centre mesta a ten pocit, ktorý mi prinášala spätná reakcia, ma motivoval. Jednoducho som cítila, že sa tomu chcem venovať,“ tvrdí rodáčka z Bratislavy. Pečenie aj varenie ju bavili vždy, no až neskôr si z nich urobila biznis. „Vždy sa mi neskutočne páčili kaviarne, pekárne či cukrárne s príjemným a útulným priestorom pod oknami nízkyh bytoviek na hlavných uliciach. Také, aké bývajú často v Londýne a severských krajinách. Zdalo sa mi to ako vysnívaná príjemná práca, že zbehnem dole po schodoch, otvorím si ráno svoju pekárníčku a budem ľuďom „predávať radosť.“ Byť síce nad výrobnou zatiaľ nevlastní, ale možno sa k tomu raz dopracuje. Jej útulná kaviareň s cukrárenskou výrobou na Palisádach však už na prvý pohľad vyžaruje sladkú pohodu. Na začiatku si len spisovala recepty na blogposte a vtedy ešte netušila, že z neho neskôr vznikne inšpiratívny kuchársky blog My Cuisine. A prečo práve Renáta vytvorila narodeninovú tortu pre EMMU? Lebo sa odlišuje od všetkých technikou, zdobením aj tvarom torty. A áno, vraj robí najlepšiu Pavlovovej tortu v meste. „Odkedy v roku 2017 vyvinuli ruby čokoládu, spustil sa ružový ošiaľ a ja som ako jedna z prvých začala zdobiť torty zvonku ruby ganážou. Myslím si, že tieto pivonkové torty sa dokonca stali mojím poznávacím znamením. Ale aj z „pavloviek“ som už vytvorila stovky kusov, asi preto, že sú ľahké a bezlepkové,“ hovorí šikovná cukrárka, ktorá je známa tým, že torty ani dezerty príliš nesladí.

„Často od ľudí počúvam, že moju tortu spoznali na niečej oslave bez toho, aby im niekto povedal, že je odo mňa. To mi robí radosť a teším sa, že môj dizajn je už na Slovensku rozpoznateľný.“ Dobre si však uvedomuje, že na prvom mieste dobrého jedla či dezertov sú suroviny, a preto si na nich dáva extrémne záležať. „Používam len prvotriedne ingrediencie. Čokoláda je fairtrade a belgická, mliečne výrobky sú plnotučné, cukor bio muscovado a vajcia používam len z voľného výbehu. Najlepšie sa mi robí práve s nimi,“ tvrdí Renáta, ktorá je skutočná profička, a jej torta, ktorú upiekla pre EMMU, nielen skvele vyzerala, ale aj tak chutila.



KOLACHELLA