

І ПАСКА, ЯК КАЗКА, І ТОРТ, ЯК ДИВО

Кулінарні шедеври технічного працівника
пасажирського вагонного депо Ковель Ліани Мордовіної



(Закінчення. Поч. на 1 стор.)

Під час нещодавнього відрядження до Ковеля кореспондентові газети вдалося зустрітися і поспілкуватися з майстринею.

– Торти я печу з дитинства. Наша мама в основному пекла пироги, а ми зі старшою сестрою по-

ви ніколи не знайдете в магазині. Мені часто замовляють вишукані торти для ювілеїв чи корпоративних святкувань...

Були часи, коли я малювала свої майбутні роботи. Тоді працювала у Києві на мультстудії "Борисфен". Туди я потрапила



чали освоювати більш складні виробу, – розповідає Ліана Мордовіна. – Спочатку це були тістечка, потім – пряники. Мені завжди хотілося прикрасити верхівку чимось незвичайним, щоб тістечко виглядало веселіше. Потім сестра поїхала вчитися до Тернополя, і я продовжувала пекти самотужки – собі і для друзів. Поступово дійшла до тортів, які печу вже понад двадцять років, а може, й усі 25. Практично все це – роботи на замовлення. Кожен торт – своєрідний ексклюзив, який

"за протекцією" сусіда, – сміється Ліана Миколаївна. – У той час ми з чоловіком мешкали у Києві, я багато малювала, в основному це були різні плакати. Сусід показав кілька моїх робіт своєму директору. Той подивився і відразу дав роботу. Так я стала художником-мультиплікатором. Це надзвичайно цікаво. Комп'ютерних технологій тоді у нас ще не було, і для кожної секунди екранного зображення художники готували 24 малюнки. Разом із колегами я їх розмальо-

увала спеціальними фарбами на прозорій основі.

Від "Енеїди" до "Книги життя"

Пам'ятаю, як працювали над "Енеїдою". Мені дали сценку з кораблем, який виникає на екрані спочатку у вигляді маленької цяточки, а потім виростає до величезних розмірів. Тут треба було вгадати відтінки фарби на кожному кадрі. Скільки років минуло, а ще й сьогодні пам'ятаю, що "моя сцена" складалася з 500 малюнків. Студія випускала різні мультиплікаційні ролики. Один з них – "Сонько-дрімко". До речі, цей ролик став заставкою до телевізійної дитячої передачі. Потім була робота над серіалом про козаків. Мені дістався фрагмент, де маленький козак із довгими вусами підкидав пляшки та влучав у них пострілами з пістолів. Це зараз у комп'ютерній анімації можна взяти потрібний елемент і задати програмі будь-які його перетворення. А нам тоді треба було вручну вималювати розліт кожного шматка розбитої пляшки.

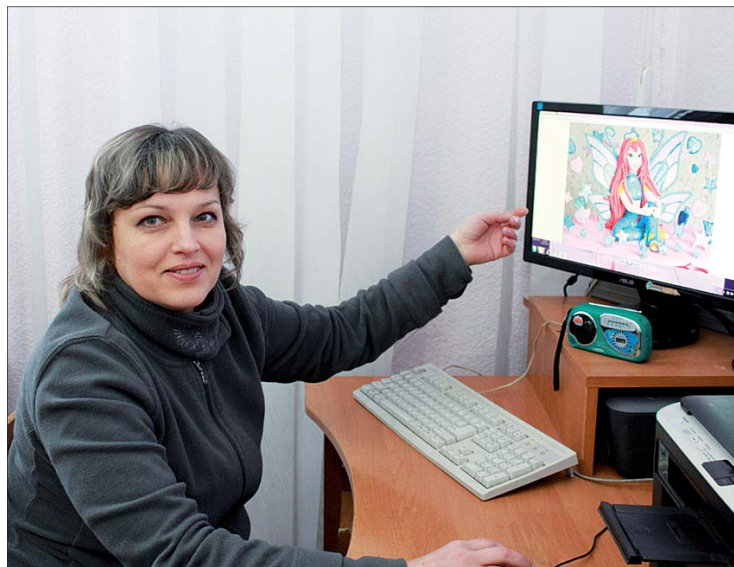
Потім я повернулася до Ковеля. Працювала у різних місцях, але своє давнє захоплення тортами не полишила. Працюю я над тортами зазвичай вночі і у вихідні. Добре бути "совою", як я, бо вночі працювати значно легше. Часто буває так, що берешся за черговий торт вже після опівночі. Потім захоплюєшся і не помічаєш, що за вікнами вже сіріє, на сьому треба збиратися на роботу, а у мене цілу ніч тривав творчий процес.

Ось на днях починаю працювати над черговим замовленням – фірма продає пральні машини і хоче отримати стилізований торт у вигляді пральки. Він має бути чорного кольору, а далі все залежить від фантазії. Одна з моїх робіт називалася "Книга мого життя". Це – великий торт у вигляді товстого фоліанта з красивим заголовком та гусячим пером на обкладинці. Здала виглядає, як справжня книга.

Замовники у Ліани є не лише у Ковелі, багато своїх робіт вона передає до Києва. У кожного є знайомі, які теж хочуть порадувати близьких. На згадку про свої творчі досягнення майстрині залишаються фотографії.

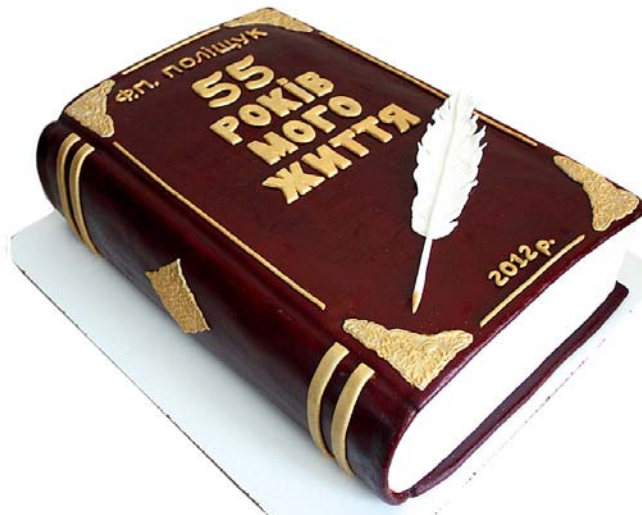
Технології не стоять на місці. У кондитерській галузі теж усе рухається семимильними кроками. Зараз майстриня почала робити об'ємні квіти на тортах. Для цього пройшла спеціальний мастер-клас. Щоправда, така наука коштує недешево. Тепер у Ліани Миколаївни нова мета – пройти мастер-клас із виготовлення фігурок.

– Може виникнути думка, що для цього достатньо знайти в Інтернеті відповідний відеокурс і зекономити купу грошей, – каже Ліана Миколаївна, – та все це не те. За два дні тренінгу власноруч зробиш не одну заготовку, поки викладач скаже, що все правильно. Халтура тут не проходить. Навчання триває



зранку до ночі. Важко, звичайно, але знання того варті. Не буду заглиблюватися у тонкощі технології, та, повірте, роботи біля кожного такого виробу багато. Наприклад, щоб зробити одну квіточку, я на початку витратила 5 годин. От бачите листочки калини? Відкрию маленьку професійну тасмницю: щоб зробити їх, я брала гілочку справжньої калини і заливала листочки шоколадом. Після того, як він застигне, листки відокремлюються, а поверхня кожного готового листа розмальовується спеціальними харчовими барвниками, щоб були, як справжні.

як на справжньому вагоні. У колісному цеху нашого депо я зробила ще знімки і з подивом побачила, що на вагонних візках стоять пружини різної товщини. Була ще ідея зробити так, щоб всередині горіло світло, яке було б видно у вікнах. Поставила всередину свічку, запалила і швидко накрила вагон дахом (до речі, він зроблений із вафель). Дуже кортіло, щоб торт винесли, і він світився зсередини, як вагон уночі. Та буквально за кілька секунд від температури дах "поплив". Це сталося вже у депо, коли треба було збиратися на конкурс. Що робити? Швиденько зняла дах, трохи



Історія одного вагона

Один із незвичайних виробів Ліани Мордовіної – вже легендарний торт-вагон.

– Це – окрема цікава історія, – згадує Ліана Миколаївна. – Після тривалих роздумів над дизайном ми зупинилися саме на пасажирському вагоні. Узяла я фотоапарат і зробила серію знімків, щоб вивчити всі деталі його будови. Бачите, на даху вентиляційні комини? Їх стільки ж,

його підправила, а від ідеї зі свічкою довелося відмовитися. Це зараз уже знаю, що можна було б поставити всередині пару світлодіодів та вивести назовні дротики для їх живлення. Недарма ж кажуть: "Вік живи – вік учись", – сміється майстриня. – А загалом на виготовлення торта-вагона пішло повних чотири дні. Скільки років минуло, а приємно, що його згадують і нині.

Олександр ГЕРШУНЕНКО
Фото автора
та з архіву Ліани Мордовіної

