

БЕЛАРУСЬ

Зефир и шоколадная колбаса. Белорусская семья скучала в Польше по знакомым сладостям и начала их делать самостоятельно

Радые Свобода

меньше минуты назад



Anatol Hlembotski, private archive (Courtesy Photo)

Анатолий и Маргарита Глемботские

Супруги Анатолий и Маргарита Глембоцкие родом из Беларуси, но уже несколько лет живут в польском городе Познань. В эмиграции им очень не хватало привычных сладостей: зефира, шоколадной "колбасы" и других традиционных для Беларуси изделий. И они решили делать их сами. Историю сладкого бизнеса Глембоцких [рассказывает белорусская служба Радио Свобода](#).

Анатолию и Маргарите около 30 лет, по образованию они учителя, но по приезде в Польшу плохо говорили по-польски и им пришлось работать на физических работах.

Анатолий работал на нескольких складах и фабриках, а сегодня работает курьером. Маргарита занималась уборкой помещений, а потом нашла работу в организации, которая помогает мигрантам в Польше.

Хотя Польша и ее кухня во многом похожа на соседние Беларусь и Украину, по словам супругов, у них возникли проблемы со сладостями: те, что продавались в польских магазинах, были не очень похожи по вкусу на те, к которым привыкли белорусы. Особенно им не хватало белорусского зефира.

Но, рассказывает Анатолий Маргарита всегда любила готовить, и еще когда они жили в Беларуси, попробовала сделать зефир сама – по кулинарным видеороликам. Правда на вкус первые образцы оказались не очень.

"Я жене тогда сказал "Может стоит это бросить?" Но мы тогда еще жили в Беларуси, и там можно было купить зефир", – вспоминает Анатолий.

В Польше, отчаявшись купить "тот самый" зефир, Маргарита возобновила попытки его приготовить самостоятельно. Получилось далеко не сразу: около десяти первых партий пришлось выбросить.

"Это очень деликатный продукт, сложно сделать так, чтобы зефир стал зефиром, чтобы он затвердел до нужной консистенции, – объясняет Анатолий. – Поначалу он всегда растекался, а не получался "пухлым".



Anatol Hlembotski, private archive (Courtesy Photo)

Разные виды домашнего зефира от Маргариты

А еще, как обычно и бывает при ручном производстве, на приготовление каждой партии влияют множество факторов:

"Он может быть мягче, может быть тверже. Иногда всю партию приходится выбрасывать, потому что качество и результат зависят от многих факторов, — объясняет Анатолий. — Если смесь слишком долго перемешивали — все, она уже не та".

Постепенно Маргарита доводила рецепт до совершенства и на ее кухне получился "настоящий" зефир. Он так понравился дегустаторам, что супруги решили продавать свою продукцию через интернет-магазин. Для зефира они придумали название "Познаньский поцелуй": как считает Анатолий, оно отлично подходит для Дня святого Валентина.



В результате многочисленных экспериментов супруги разработали несколько видов зефира:

- белый, "самый обычный", сделанный из яблок;
- малиновый — с добавлением настоящей малины;
- зефир в шоколаде.

Последний Маргарите пришлось изучать отдельно, поскольку шоколад должен застывать при определенной температуре в помещении. А самым проблемным ингредиентом неожиданно оказались кислые яблоки, рассказывает Анатолий: именно они необходимы для хорошего зефира, потому что в них много пектина.

Из-за ручного производства и отсутствия консервантов "Познанский зефир" остается свежим около двух-трех недель. Также он менее сладкий по сравнению с заводским белорусским, отмечают супруги.

Анатолий и Маргарита делают не только зефир, но и другие привычные белорусам сладости. Например — большие шоколадные конфеты с вафлями, джемом и орехами, похожие на конфеты минской фабрики "Коммунарка". Супруги назвали их "Антоновка", хотя в составе конфет яблок такого сорта нет, — улыбается Анатолий.

Еще один их "фирменный" продукт — шоколадная "колбаса": супруги добавили в нее фундук и говорят, что для них это тоже вкус Беларуси. В Польше аналогичный продукт тоже существовал в коммунистические времена, так что у многих поляков с "колбасой" тоже связаны детские воспоминания.



Anatol Hlembotski, private archive (Courtesy Photo)

Анатолий признает, что объемы их семейного производства пока не достигают даже оптового уровня и, возможно, никогда не достигнут промышленного. В основном они работают по заказам и делают партии сладостей для праздников. Маргарита занимается непосредственно кондитерской работой, Анатолий отвечает за упаковку и дистрибуцию. Раньше супруги заказывали коробки в Китае, однако недавно в ЕС повысили таможенные пошлины на продукцию из этой страны, и теперь покупать упаковку там невыгодно. Супруги объясняют, что упаковка из восьми белых зефирок стоит 35 злотых (около \$10), при этом цена смой коробки — 6–7 злотых.

"Если это подарок, то упаковка важна. Но если упаковка составляет 10–15% от цены, то за эти деньги лучше положить побольше зефира", — подсчитывает белорус.

Одна конфета "Антоновка" производства Маргариты стоит 12 злотых (около \$3). Но Анатолий говорит, что это очень мало по сравнению с затраченными на производство усилиями.

Это сложно. Сначала яблоки, вафли, потом мы покрываем каждую конфету шоколадом отдельно, упаковываем. Понимая, сколько времени уходит на эти конфеты, я думаю: "Ох", — признается белорус.



Маргарита и Анатолий на ярмарке

Пока семейный бизнес по производству сладостей не приносит супругам большой прибыли.

"Мы балансируем на уровне нуля. Иногда оказываемся в значительном дефиците, когда хотим начать что-то новое, покупаем новое оборудование, новую продукцию, а потом все это выбрасываем, потому что выясняем, что это не работает", — признается Анатолий.

Промышленный зефир белорусского производства, по словам Анатолия, намного дешевле, чем их домашний. Поэтому они не могут позволить себе повышать цены.

"Мы скромные белорусы. Мы стараемся устанавливать цену на зефир и все остальное как можно ниже, потому что нам самим либо стыдно, либо неловко, ведь в основном у нас покупают друзья и знакомые", — делится он. В целом семья зарабатывает на сладостях лишь 600–700 злотых (менее \$200) в месяц.

"Друзья объясняют нам: "Чем вы занимаетесь? Это физический труд. Посмотрите, сколько вы работаете и сколько зарабатываете", — рассказывает Анатолий. Но, подчеркивает он, они продают не столько сладости, сколько ностальгию по Беларуси, и поэтому их основными покупателями являются именно белорусы.

Сладости, которые долгое время лежат без дела и не продаются, Анатолий съедает сам. Он признается, что иногда уже не может на них смотреть, особенно на зефир — потому что съел его очень много за время эмиграции.



Читай нас в Телеграме

ПОДПИСАТЬСЯ

МАТЕРИАЛ ИЗ РАЗДЕЛОВ:

В деталях

Видео и статьи

Европа

Беларусь