



ФОТО Марина Кейлина  
Авторская рубрика Александры Свириной

## Всё будет ШОКОЛАДНО!

Чудесное место вдохновляет творческую женщину на создание вкуснейшего шоколада, трюфелей и десертов. Ведь еда – это не только энергия, измеряемая в калориях, но и душевная энергия – любовь, которую кондитер вкладывает в свои кулинарные шедевры.

Само место, на котором построен дом Инессы Панченко, действительно уникальное: залив Волги, живописный вид на Жигулёвские горы, близость к городу. Вокруг растут осины и хвойные деревья, а девичий виноград оплетает фасад дома и арку над спуском к воде. Дом необычный: у него нет ни фундамента, ни цоколя. Он стоит на сваях, под ним можно ходить и ставить машины. Весной, в разлив, вода поднимается почти до пола 1 этажа. В это время жители

добираются до своих машин на лодке. Романтично, как в Венеции! Дом срубовой, небольшой, но очень уютный. Когдаходишь, сразу ощущаешь ауру любви и спокойствия, аромат свежей выпечки и шоколада.

Инесса любит готовить необычные десерты. Нас удивила пирогом с яблоками «Тарт Татен»: хрустящее слоёное тесто, нежный сливочно-карамельный вкус яблочной начинки. Половинки яблок Инесса залила карамелью и накрыла тестом, как крышечкой. Когда пирог был готов, точным движением руки кондитер провернула «крышечку» и перевернула пирог тестом вниз. Немного поколдвала над карамелью и поставила на стол божественную нежность. Свой первый торт Инесса испекла ещё в средней школе, готовились с девочками к 23 февраля. Это был «Наполеон» из маминной кулинарной книги. Мама по праздникам всегда баловала домашних свежей выпечкой. Уже взрослый сын Инессы, приезжая в гости, всегда заранее подстраховывается: «А «Наполеон» будет?»

Уют в доме зависит от хозяйки, но за всем видна крепкая рука хозяйки. Инесса говорит, что кухонное пространство мужу бесконеч-

но приходится переделывать под её кулинарные увлечения. Сам он тоже любитель сладкого, но, как любой brutальный мужчина, не может позволить себе лишний вес. Чтобы не искушать любимого, Инесса все сладости уносит на работу.

Коллеги нашей героини давно привыкли к тому, что серьёзная телеведущая телеканала «Самара-ГИС» фанатично тратит свободное время на кулинарные эксперименты. Иногда даже напоминают, что давно не ели чего-нибудь вкусенького.

Связь хобби и профессии очевидна – творчество. Привычка самой находить темы и героев авторской программы, показывать зрителям их глубину и искренность, открывать новые миры в общении с людьми и в итоге производить идеальный продукт – всё это необходимо и при производстве шоколада. Он вошёл в жизнь этого дома не так давно, но невероятно мощно и ярко.

Шоколад – продукт с особым характером. Инесса даже сравнивает его с благородным человеком. Он учит уважать себя – не пускает в своё пространство фальшь и суррогаты, требует профессионализма и строгого соблюдения технологии.

Что касается профессионализма, здесь наша героиня с шоколадом полностью совпала. Сама она не терпит дилетантства. После почти тридцати лет в профессии, продолжает учиться у мастеров, как телевидения, так и шоколате. Шоколад принёс в жизнь и в дом умиротворение, теперь всё стало просто шоколадно!

При создании шоколада и трюфелей Инесса экспериментирует с начинками и формами. Автор думает не только о вкусе, но и о пользе здоровью. В плитках нет белого сахара, эмульгаторов молочных жиров. Для мужа создан персональный горький шоколад без подсластителей. В «Академии шоколада» она научилась основам искусства шоколате, авторские рецепты же создаёт самостоятельно.

Мой фаворит среди шедевров Инессы – трюфель с шёлковой начинкой из фиников и травяного ликёра.

Попробуйте сами, и пусть всё у вас будет шоколадно!

Заказать авторский шоколад и конфеты:

☎ +7 (937) 988 30 17

📷 shokoladno.ok

📺 shokoladno63

