



Основной ингредиент – любовь

БЕСЕДОВАЛА Юлия Леонтьева

Яркая, талантливая, позитивная, энергичная – Мария Таубес – мама троих детей, человек с потрясающе добрым сердцем, известна в Самаре как организатор благотворительных вечеров. А ещё она – создатель невероятных вкусных сырников без муки и сахара #творюхиотандрюхи. Наслаждаемся вкусом безумно нежного, полезного десерта и беседуем с Марией о том, как ей удалось превратить домашний рецепт в настоящий бренд «Творюхи от Андриюхи».

+7 937 189 54 51
@taubesmaria

ЛК Мария, расскажите, как появился рецепт этого полезного лакомства?

Мария Таубес «Творюхи» родились случайно. Я вместе с подругами участвовала в марафоне по похудению у одного из наших самарских диетологов. Результатами марафона и продуктами, которые мы употребляем, с указанием калорийности, мы делились в общей группе в соцсети.

Основа марафона – употребление в пищу белковых продуктов. Десертов, естественно, никаких, из фруктов разрешены только зелёные яблоки в ограниченном количестве. Но долго обходиться без сладкого очень сложно. Поэтому однажды, когда уже прошло, наверное, недели три с начала марафона, я смешала разрешённые продукты, положила массу в формочки и запекла в своей волшебной печке-пароконвектомате. Результат мне очень понравился! И я поделилась фотографиями своего блюда в общей группе, сразу же посыпались вопросы: что это? где это? как? сколько калорий? и так далее... Оказалось, что это всё можно, а главное – полезно, очень вкусно и красиво.

ЛК Что же входило в ваш рецепт?

М.Т. Мой рецепт состоял из смеси обезжиренного и 5% творога, с добавлением семян чиа, зелёного яблока, яиц и сахарозаменителя. Получился такой малокалорийный фруктово-белковый десерт, ведь в каждом сырнике всего 96 калорий. Его можно людям с сахарным диабетом, можно тем, кто питается правильно, кто стремится питаться правильно и вообще всем сладёнам, потому что

они действительно сладкие, как десерт к чаю и как презент. Это и вкусный завтрак, и быстрый перекус, и незаменимый продукт на диете. В нашей семье «Творюхи» стали своеобразной расхожей валютой: я всегда знаю, чем угостить, в гости без них уже не хожу, тортики не покупаю, беру с собой «Творюхи».

ЛК Как появилось такое интересное название «Творюхи от Андриюхи»?

М.Т. Они названы в честь моего сына Андрея, именно он решил это дело монетизировать. Я пекла сырники для своих многочисленных друзей и знакомых, пока однажды Андрей не зашёл на кухню с вопросом: «Мама, как же так? Ты тратишь столько денег, покупая творог и угощая своих подруг, а компьютер вы мне купить не можете... Давай, я буду печь, а ты – продавать десерт подружкам?» «Хорошо, сынок, давай попробуем», – ответила я и написала в группу об идее сына. Мои подруги сразу же откликнулись на предложение юного бизнесмена: «Наконец-то! Нам и самим уже было неудобно просить тебя, а отказаться от «Творюх» теперь невозможно, настолько это вкусно и без вреда для фигуры».

Так появились «Творюхи от Андриюхи», пошли первые заказы, а мой Андрия стал счастливым амбассадором проекта. С самого начала Андрей всё готовил сам, а я продавала друзьям. Заработанное ребёнок откладывал на компьютер и очень скоро его получил.

ЛК Как развивалось ваше дело?

М.Т. В моём случае, это полностью инстаграмный бизнес, и история его развития тоже произошла благодаря Инстаграм, как сарафанному радио. Первоначально продукт стал расхотиться через Инстаграм, и стало понятно, что он нравится. Мы сделали все документы: технологические карты, сертификаты, декларации, патент на слово «Творюхи». Зарегистрировали товарный знак – в виде розочки, как те формочки, в которых выпекались сырники. Поддерживая эту розочку, придумали логотип. Затем открыли небольшой цех, пригласили помощников. Одна из моих подруг предложила продавать «Творюхи от Андриюхи» у себя в магазине. Дальше – больше, сейчас по городу у нас 15 точек: кроме магазинов, приобрести «Творюхи» можно в салонах красоты, фитнес-центрах.

ЛК Как удаётся добиваться такого вкуса и нежной консистенции ваших сырников?

М.Т. Мы постоянно проверяем поставщиков сырья для производства, выбираем продукты высшего качества. Но даже сейчас, в цехе, многие процессы делаются вручную. В твороге разбиваются все комочки, чтобы он был воздушным и однородным, плюс особая технология выпекания в пароконвекционной печи: в ней не как в духовке, поднявшись, продукт сохраняет свою форму, а внутри получается влажным, пышным и ароматным.

ЛК А какие особенности хранения?

М.Т. У нас герметичная упаковка, хранить «Творюхи» нужно в холодильнике, срок годности – 96 часов. В замороженном виде – 6 месяцев. При необходимости сырники можно положить в морозильник, а затем просто разогреть, и они не потеряют своих качеств, останутся такими же пышными, вкусными и полезными. Мы также можем доставлять свою продукцию для дальнейшей продажи в замороженном виде, документы на это у нас есть.

ЛК Пробовали ли вы экспериментировать со вкусами?

М.Т. Да, мы экспериментировали, выпускали солёные «Творюхи» с сыром фета и болгарским перцем. Они получились на любителя –

такой закусочный вариант. Тем, кто не любит сладкое, они очень понравились. Но пока мы оставили этот вкус для отдельных заказов. Сейчас ещё сделали локс-линию из домашнего деревенского топленого творога, который сам по себе обладает необыкновенным сливочным вкусом и карамельным цветом. Но себестоимость продукта из него получается в два раза выше, поэтому в массовом производстве у нас только «Творюхи» классические.

ЛК Мария, «Творюхам от Андриюхи» чуть больше двух лет, а уже такой успех! Как вы думаете, почему?

М.Т. Сейчас время личных брендов, и я думаю, что мы попали в такую струю. Все мы любим продукцию, которая качественная и за которую есть ответственные люди, когда мы знаем в лицо человека – производителя. «Творюхи» – это мой эксклюзивный продукт, ставший маленьким семейным бизнесом. Мне помогает моя сестра – ведёт бухгалтерию, во всём поддерживают муж и дети. Вообще семья – это моё место силы.

Мы подходим с большой ответственностью и любовью к тем, кто будет покупать то, что мы делаем. Кроме того, я ем это сама, едят мои дети. Для меня наш бизнес очень приятный, и я горжусь им. Я очень люблю готовить, и по рецептам, и импровизировать. Но основной ингредиент любого блюда – подходить с любовью. С любовью к процессу, к еде, к людям, к жизни... А если ты делаешь что-то с открытым сердцем и с любовью к своему делу, то непременно ждёт успех.

ЛК Поделитесь планами.

М.Т. Все мои друзья из Москвы и других городов, попробовавшие «Творюхи», просто требуют, чтобы мы открывали производства и у них. Поэтому в планах – развиваться. За это время мы уже участвовали в огромном количестве выставок в России, были и за рубежом. Люди берут наши коробочки с десертом в путешествия и угощают друзей по всему миру. «Творюхи от Андриюхи» уже были там, где ещё не была я, есть даже хештег #творюхипутешествуютпомиру. И где бы они ни были, отовсюду столько хороших отзывов, милых фотографий с благодарностью за отличный продукт! Смотришь – и понимаешь, что всё – не зря, есть стимул расти.

