



Svet sladkej mágie



Julia M Usher

Júlia žije 20 rokov v St. Louis, Missouri v USA so svojim manželom, ktorý je chirurg, sčasti farmár a hlavne skvelý chlap. V súčasnosti svoj pracovný čas delí na štyri hlavné činnosti: vytvára sladké umenie pre svoj kanál na YouTube; riadi online komunitu, ktorú založila v roku 2013; cestuje po celom svete a učí zdobenie sušienok; navrhuje nové šablóny pre sušienky. V prvom rade sa považuje za pedagóga cukrového umenia.

„Predtým, než som sa začala venovať tejto sladkej práci, prešla som si niekoľkými zamestnaniami. Po skončení vysokej školy som pracovala ako strojný inžinier, potom ako obchodný poradca. V roku 1994 som absolvovala kulinársku školu. Po jej ukončení som otvorila pekáreň v St. Louis s názvom AzucArte, ktorá sa špecializovala na svadobné torty. Po neustálej únavnej práci počas víkendov a pri jej rutinnom charaktere som obchod zatvorila a začala som sa venovať písaniu kníh. Prvú, Cookie Swap, som vydala v roku 2009, druhú, Ultimate Cookies v roku 2011. Neskôr nasledovalo niekoľko elektronických kníh. Dnes sa skôr venujem produkcii náučných videí. Zistila som, že takto je oveľa ľahšie sprostredkovať znalosti,“ vraví Julia.



Julia, mali ste zaujímavú profesijnú dráhu. Prečo ste sa rozhodli zmeniť kariéru?

Nebojím sa zmien. V roku 1994 sa odohral pravdepodobne najväčší kariérny posun, a to v dôsledku syndrómu vyhorenia. Pracovala som pre veľkú poradenskú firmu, sedem dní v týždni. Bolo toho jednoducho priveľa. Vždy som milovala pečenie a zdobenie, ale nikdy som nemala čas skúmať a rozvíjať to. A tak po určitom sebaspytovaní som sa rozhodla premeniť svoju skutočnú vášeň na novú profesiu.

Nechcela som do toho skočiť priamo.

Najprv som šla do kulinárskej školy uistiť sa, či rozhodnutie je správne.



Aká bola najväčšia výzva pri písaní kníh?

Sústrediť sa na jeden projekt. Každú knihu som písala asi rok, čo je veľmi dlhá doba na udržanie pozornosti. Dávam prednosť väčšej variabilite vo svojej práci, aj preto som sa zamerala na videá. Môžeme vyrobiť video za krátky okamih a potom sa rýchlo presunúť k ďalšiemu projektu.

Mali ste vždy vášeň pre zdobenie?

Áno, lásku k pečeniu a zdobeniu som mala už ako dieťa. Často som pracovala s mamou v kuchyni. Nemala rada zdobenie a vždy ma povzbudzovala k dokončovaniu tort. Ako šesť-sedemročná som bola pri pečení kysnutých koláčov a bohato som ich zdobila vykrajovanými kvetmi a listami. So súrodencami sme vždy súperili, kto príde s krajším vianočným pečivom.

Aký bol doteraz váš najobľúbenejší návrh?

Nemám obľúbený. Som typ, ktorý nezostáva prídlho nadšený z vlastného výrobku. Ak sa venujem niektorému projektu viackrát, som pripravená ísť ďalej a navrhnuť niečo iné, krajšie a zaujímavejšie.

Vaša obľúbená časť práce?

Získavanie spätnej väzby od nasledovníkov a priateľov na sociálnych sieťach. Pracujem prakticky izolovane, preto je vždy povzbudzujúce spojiť sa s ľuďmi a zistiť, že moja práca sa niekoho pozitívne dotkla!

Kde čerpáte inšpiráciu pre svoje návrhy?

Zámerné sa vyhýbam prílišnému skúmaniu prác iných, lebo nechcem, aby ma to nevedomky ovplyvnilo. Zároveň je ľahké spadnúť do pasce nezdravého porovnávania. Obľúbila som si 3D prácu, a tak zvyčajne čerpám inšpiráciu z každodenných vecí. Snažím sa prísť na to, ako ich premeniť na sušienky.



Nedávno, pri pohľade na retro pec pri rekonštrukcii domu, som sa rozhodla zhotoviť ju ako 3D koláčik v modrej farbe, kompletnú aj s oknom – isomalt vo dverách, horáky a gombíky z icingu na vrchu.

Môžete opísať tvorivý proces výroby sušienok a získanie dokonalého dizajnu?

Po prvé si nemyslím, že existuje perfektný dizajn. Vždy sa dá niečo zlepšiť. Ale aj tieto nedostatky často zanechávajú kus charakteru. (Takto obhajujem svoje chyby ☺).

Po inšpirácii z každodenných predmetov sa pustím do práce a snažím sa zistiť, aké formy môžem použiť. Tento krok zahŕňa zvyčajne vyrezávanie tvarov z lepenky a aranžovanie s rôznymi formami, kým dosiahnem konfiguráciu, ktorá sa mi páči. Potom to hrubo načrtnem, kreslím ozdobné detaily, ktoré chcem aplikovať trubičkou alebo dať na vrch. Robím to pomocou rôznych prostriedkov. A potom sa dostáva k slovu rúra!

Študovali ste niečo, čo by vám pomohlo pri dekorácii sušienok?

Naozaj nie... ale začala som vo svete pečenia ako dekoratér tort. Naučila som sa veľa rôznych zdobení, ktoré môžem aplikovať aj na sušienky. Veľa čítam a následne praktizujem techniky z kníh. Hltala som knihy od Kerry Vincent a Colette Peters.



Aký je váš obľúbený nástroj pri zdobení pečiva?

Milujem ihlu, tak ako pisár pero. Používam ju pri vzduchových bublinách v poleve, pridriavam ňou šablóny pri airbrushi, kreslím ňou mramorové obrázky, pri čistení nadbytočného icingu. Je to majster mnohých trikov.

Čo by ste odporúčili začiatočníkom?

Čítať alebo sledovať všetko, čo môžete. Knihy, blogy, videá... A nasleduje prax, prax, prax. Tiež si uvedomte, že dôležitá je konzistencia polevy. Ak zápasíte s určitou technikou, je možné, že vaša poleva nie je vhodná pre daný projekt. Skôr než podľahnete pokušeniu vzdať sa, dajte si pauzu, upravte polevu a skúste to znova! Ak budete mať tieto veci na mysli, o pár mesiacov by ste mali vidieť zlepšenie vašej práce.

Aké sú vaše plány do budúcnosti? Snívate o niečom?

Cítim sa veľmi šťastná, že som mohla zrealizovať toľko sladkých projektov. Moje prednáškové cesty sú pre mňa najväčšou radosťou. Preniesli ma do množstva krajín, kde som stretla skvelých ľudí. Z mnohých sa stali moji blízki priatelia. Rozhodne chcem naďalej pokračovať v cestách. Mojim veľkým cieľom je dosiahnuť lepšiu rovnováhu medzi prácou a oddychom.

Práve teraz nemám dosť času na seba, niekedy cítim, že studnica mojich nápadov vysychá. Na udržanie tvorivosti si potrebujeme pravidelne dopriať oddych.

