

Jak se z učitelky Anahit stala cukrářka

27.4.2023 - | Člověk v tísní

Arménksý online zpravodaj Mediamax napsal článek o naší pomoci lidem vysídleným z Náhorního Karabachu.

Nový začátek

Anahit byla učitelka. Když se přestěhovala, nemohla najít novou práci, a tak se přihlásila do cukrářského kurzu, díky kterému objevila novou vášeň i profesi. Kurzy organizoval Člověk v tísní v rámci projektu "REACT: Pomoc a včasná obnova pro lidi postižené konfliktem v Arménii" financovaného Evropskou unií.

"Původně jsem učila studenty na střední škole v Goghtaniku. Když jsme se s rodinou přestěhovali do Etchmiadzinu, neměli jsme nic – zbyla nám jen naděje na nový začátek."

Zúčastnila jsem se programů pro lidi vysídlené z Náhorního Karabachu, a právě jeden z nich vedl Člověk v tísní. O této organizaci jsem věděl už před samotným kurzem, protože nám po příchodu do Arménie poskytovali potravinové a hygienické balíčky a dva roky nám pomáhali platit účty za komunální služby. Po skončení cukrářského kurzu mi navíc darovali troubu, kterou mám teď v pekárně.

Samotné školení trvalo 6 týdnů. Bylo hodně komplexní a zahrnovalo teoretickou i praktickou část. Během této doby jsme se toho všichni naučili víc, než jsme od projektu očekávali. Loni v březnu jsme pak v Etchmiadzinu založili cukrárnu "Goghtan". Je ve čtvrti nová, takže lidí chodí od počátku dost.

Cukrárna otevírá v 9 hodin ráno. Jakmile otevřu dveře, uklidím, obléknu si zástěru a zapnu troubu. Pro mě i mé zákazníky je nejdůležitější, abychom tu měli čerstvě upečené pečivo. Zákazníci často volají a objednávají si pečivo předem a pak si jej tady jen vyzvednou.

Zaměřujeme se hlavně na gatas [sladké pečivo] a koláče. Slavnostní dorty děláme pouze na objednávku. Připravujeme asi 12 druhů pečiva – hlavně krémové dorty a 4-5 druhů gatas. Nejžádanější jsou však tvarohové koláčky.

Když se z koníčku stane profese

Pečení pro mě bylo vždycky koníčkem, teď se z něj stalo zaměstnání. Můžete dělat dobré dorty pro svou rodinu, když ale chcete péct pro zákazníky, měli byste mít profesionálnější přístup a v tom mi cukrářský kurz hodně pomohl.

Anahitina cukrárna

Původně jsme měli otevřít pekárnu v jiné části města, nicméně vyskytly se určité potíže. Díky podpoře se ale vše vyřešilo a nyní se sestrou pečeme cukroví a dorty společně.

Naše výrobky neobsahují chemické přísady, vše pečeme tak, jako bychom pekli pro svou rodinu. Když jsme ještě žili v Goghtaniku, pekla jsem hodně často a naši hosté se vždy ptali: "Nemáš nějaké cukroví?". Měli jsme v úmyslu otevřít v Goghtaniku obchod s potravinami, a dokonce jsme už začali se stavbou. Vesnice byla daleko od centra a v okolí nebyly žádné pekárny, takže jsem chtěl prodávat pečivo přímo v obchodě. Kvůli válce ale vše zůstalo nedokončené. Naštěstí cukrářský kurz proměnil

můj sen v cíl a nakonec i ve skutečnost.

<https://www.clovekvtisni.cz/jak-se-z-ucitelky-anahit-stala-cukrarka-10253gp>