**Ooo Ciastko! Słodka pasja, która stała się sposobem na życie**

**– Miłość do pieczenia mam w genach. Moja babcia dużo piekła, mama również. Zapach świeżego ciasta towarzyszył mi w domu od dziecka. – wspomina Ela Hurek. Rudzianka specjalizuje się w przygotowywaniu urodzinowych tortów artystycznych, ale ma także niebanalne pomysły na wypieki. Z powodzeniem rozwija własną markę „Ooo Ciastko”. Pod tą nazwą znajdziemy vlog, na którym dzieli się swoimi pomysłami i przepisami.**

– Elę odkryłem w sieci. Po sukcesie programów z Adamem Borowiczem, postanowiłem pokazać szerszej publiczności kolejny talent kulinarny, tym razem z branży cukierniczej – mówi Tomasz Dziedzic, twórca i producent m.in. formatu telewizyjnego „To je Borowicz. Podróże ze smakiem”.

Wegańskie i bezglutenowe raffaello, tarta pomarańczowa, pączki dyniowe, wegańska tarta z daktylowym toffi, bananami i kremem kokosowym, jaglany sernik kokosowy z czekoladą, tarta z kremem pâtissière i karmelizowanym jabłkiem, ciasto marchewkowe ze słono-słodką masą z orzechami – to tylko niektóre wypieki z bogatej listy cukierniczych pomysłów Eli Hurek. – Inspiracji szukam wszędzie: w internecie, na szkoleniach, w książkach, słucham tego, co mówią inni. Oczywiście czerpię też sporo z własnych doświadczeń. Później próbuję to wszystko „przerobić” na swoje potrzeby i połączyć w coś nieoczywistego. Uwielbiam próbować nowych smaków – podkreśla. Zdarza się, że jedno ciasto jest sumą kilku lub kilkunastu przepisów.

Jej cukierniczą specjalnością są artystyczne torty urodzinowe [m.in](http://m.in/). dla dzieci, będące także nie lada wyzwaniem dla autorki, bo przecież ci najmłodsi klienci są zawsze najbardziej wymagający i do bólu szczerzy w recenzjach. – Pierwszy taki tort przygotowałam na roczek córki. A potem karuzela zamówień ruszyła – mówi szefowa „Ooo Ciastko”. – Wypiekami zaczęłam się bawić… z nadmiaru wolnego czasu. Byłam wtedy w pierwszej ciąży. Mąż – pierwszy tester nowych smaków – był wtedy w rocznej delegacji. Jako „słomiana wdowa”, szczęśliwa posiadaczka dyplomu magistra inżyniera – specjalisty do spraw zarządzania jakością – zabijałam nudę właśnie pieczeniem, a moje wypieki zanosiłam do pracy. Bardzo smakowały koleżankom i kolegom, co stało się impulsem do działania – wspomina.

Z czasem, hobby stało się dla niej sposobem na życie. – Poważnie zaczęłam myśleć o profesjonalnym zajęciu się wypiekami, gdy wróciłam do pracy z urlopu macierzyńskiego po urodzeniu drugiej córki. Najpierw pojawił się pomysł na kawiarnię. Były poszukiwania lokalu, przygotowywanie biznesplanu, kalkulacje. Masa papierkowej roboty do ogarnięcia! Wtedy dostałam propozycję współpracy z firmą kateringową. Na początku były to małe zlecenia, pojedyncze torty lub ciasta. Jednak rozwój był na tyle duży, że w przeciągu roku z małych zamówień obsługiwałyśmy imprezy firmowe na 100 i 200 osób. To było osiemnaście miesięcy mojego rozwoju zawodowego w branży cukierniczej. Ale... zapragnęłam zrobić kolejny krok naprzód. Tak pojawiło się „Ooo Ciastko” – moja własna firma, trzecie dziecko – uśmiecha się Ela.

Pod szyldem „Ooo Ciastko” – coraz mocniej obecnym na śląskich stołach– planuje dotrzeć do jeszcze szerszego grona odbiorców. Przepisy Eli można będzie śledzić na vlogu: [www.ooociastko.pl](http://www.ooociastko.pl/).