

V prazničnih dneh na mizo sodi tudi kaj sladkega, česar se dobro zavedajo gospodinje, ki že nekaj dni s polno paro pripravljajo pecivo.

Tako je začela tudi Tolminka Mateja Dobravec, a je že kmalu presegla običajne gospodinje, saj se lahko kosa z marsikaterim izšolanim slaščičarjem. Njene torte so prave umetniške stvaritve, pa tudi njeni piškoti so nekaj posebnega.

Tekst: **CARMEN LEBAN**  
Foto: **IZTOK DIMC**

**E**konomistka s sladkimi presenečenji. Mateja je prepričana, da je nadarjenost položena v zibko, vsak pa se odloči, kako jo bo razvijal. Sama je od nekdaj rada pekla, a niti v sanjah ni pomislila, da bi se profesionalno ukvarjala s slaščičarstvom. Po končani gimnaziji se je zaradi družinske tradicije – mama ima računovodski servis –, odločila za študij ekonomije. »Prepričana sem bila, da se bom v življenju zgolj ukvarjala s števkami,« pravi Mateja in skromno doda, da njene torte niso nekaj velikega, je pa vesela vsake pohvale. Prvo je pred dobrimi tremi leti spekla po naključju. »Prijateljica je sinu obljubila, da bo imel za rojstni dan doma narejeno torto, a je kmalu ugotovila, da temu ne bo kos, zato sem se ponudila, da jo spečem jaz.«



Praznični pogrinjek lahko naredimo iz naravnih materialov.

**Torte umetnine.** Matejin talent ni ostal dolgo skrit – domačim so se kmalu pridružili sorodniki, prijatelji, znanci, nikomur ni znala reči ne. »Začela sem slediti trendom in brskati po internetu, a ustvarjalna žilica mi ni dala miru, zato sem vsako idejo priredila po svoje in počasi so se začele rojevati moje lastne.«

Elegantna bela torta na praznini mizi



Za  
sladek  
konec leta

la tanke bele sveče in kroglice iz filcane volne. Kičastemu novoletnemu okrasju se izogiba, prepričana, da je tudi brez tega moč pričarati praznično razpoloženje. Zraven sodi lično darilce – svečka s perutmi iz filca. Mamljiva je tudi majhna torta, ki je kot mušnica. Ob popoldanski kavi ali čaju bo vsak gost vesel slastnih piškotov iz medenega testa, okrašenih z mešanico iz beljaka in sladkorja, ki jo lahko poljubno obarvamo.

Z malo dobre volje in truda lahko pripravimo tudi nekoliko drugače aranžirana darila. Mateja sama okraši tudi darilni papir. Iz penastega materiala je izrezala hiške in snežinke ter jih prilepila na leseno kocko. Tisto s hiškami je pomočila v belo barvo in jo odtisnila na papir, snežinke pa v lepilo in odtise posula z zlatimi bleščicami. Namesto okrasnega traku in pentlje je uporabila rafijo.

# Mojstrica tort in lepega



Svečka s krilci je darilce, ki ga bo vsakdo vesel.

Mateja prisega na naravne sestavine brez dodatkov. Posebno pozornost pa namenja okrasju, pri čemer jo pogosto navdihujejo liki iz otroških zgodbic in slikanic.

Razvito ima ustvarjalno žilico in smisel za lepo, o čemer pričajo njene popolne sladice. Tokrat je pripravila praznični pogrinjek, primeren za svečan vstop v novo leto. Izbrala je zimske barve – snežno belo in nežne odtenke modre, kar nas spominja na sneg in led.

**Praznično z naravnim.** Za okrasitev mize je izbrala naravne materiale – suhe macesnove vejice s storžki – in mednje postavila



Z malo domišljije lahko sami izdelamo darilni papir.



Majhna torta živahnih barv za vstop v novo leto

Okrašenih piškotov iz medenega testa bo vesel vsak obiskovalec.



**Na svoje.** Svoje znanje in zamisli Mateja rada deli z drugimi, saj organizira ustvarjalne delavnice za otroke in odrasle. Pravi, da bo morda kdaj prišel čas, ko bo na druge prenesla tudi umetnost izdelave tort. Po tehtnem premisleku se je odločila, da bo njen konjiček postal vsakdanji kruh, zato je registrirala dejavnost in se že veseli, da bo svoje sladke dobrote lahko ponudila širši javnosti. ■