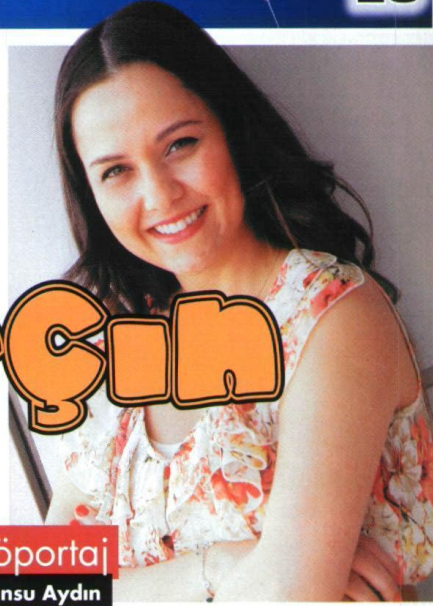


Lezzetin SIRRI TARÇIN

Nazlı Deniz İskender, bir anda pasta yapımını meslek haline getirmeye karar verdi ve çalışmalarına başladı. Bir yıldır da bu işi yapmaya devam ediyor. Kendisiyle bu süreci ve yaptığı pastaları konuştuk.

Röportaj
Cansu Aydın



■ **İngilizce işletme bölümü mezunsunuz, şu an marka yönetimi okuyorsunuz. Peki pasta yapmayı meslek haline getirmek nasıl aklınıza geldi?**

Geçen sene haziran ayında bir arkadaşım için doğum günü pastası araştırıyordum. Bunları araştırırken bir anda en güzelini kendi ellerimle yapacağım pasta olacağını düşündüm. Bu işi aslında bilen, yapan bir arkadaşım da vardı. O ilk başlarda bana destek oldu.

■ **İlk pastanızın şekli neydi?**

Pizza kulesi, Galatasaray logosu ve telefonlar vardı. Biraz kapsamlı bir pasta olmuştu. Materyalleri de ilk etapta arkadaşım temin etti bana. Bütün şekilleri evde yaptım. Sonrasında bir gün işyerindeyken hayallere daldık ofisteki arkadaşım. Kendimize ait dükkanımız olsa,



sevdiğimiz işi yapıyor olsak dediğimiz anda ben bu işi ciddiye almaya karar verdim.

■ **Bir atölyeniz var mı pastaları yaptığınız?**

Henüz yok, www.hayalimdeki pasta.com adlı web sitemle aktif bir halde devam ediyorum. Ufak ufak siparişler geliyor. Şu an geldiğim noktaya ben de inanamıyorum. Uykusuz kalıyorum belki ama hedefim; atölyemi açıp bu işi daha da resmileştirebilme.

■ **En çok hangi şekilde pasta yapmak hayaliniz?**

Bir düğün pastası yapmak hayalim.

■ **Bununla ilgili eğitim almayı düşünüyor musunuz?**

Bir kez insan modellemeye ilgili workshop tarzında bir eğitim aldım. Geri kalanın hepsi yapa yapa gelişti. Ama tabii eğitim almayı düşünüyorum.

■ **Bir pasta yapımı ne kadar sürenizi alıyor?**

Normal şartlarda kekinin ve kremanın olgunlaşması için onlar bir gün önceden pişip bekliyor. Sonrasında da süslüyor ve modellenerek en son halini alıyor. Özünde iki günü buluyor ama bir günde de bitebiliyor.

■ **Kendi doğum gününüzde nasıl bir pastayla doğum gününüzü kutlamak istersiniz?**

Birkaç tane temayı içinde barındıran bir doğum günü pastam olsun isterdim. Bir tarafta pasta yapan Deniz, diğer tarafta zeybek oynayan bir Deniz, öbür tarafta işe öğrenci yerleştiren bir Deniz ve öğrenci bir Deniz. Bunların hepsini yapabilirler mi? Ya da dolaylı yoldan bana sipariş gelsin, kendi doğum günü pastamı ben yapayım.

■ **Pasta yapımında sizi en çok zorlayan ne oluyor?**

Daha önce henüz çalışmadığım bir figürü deneme mecburiyetinde kalmak. Onun stresi zorluyor ama şu ana kadar neticelenmemiş bir durum yok.

■ **Pasta malzemelerini nasıl temin ediyorsunuz?**

Ben malzemelerimi Eminönü'nden temin ediyorum. Hepsini dünyaca ünlü markalar.

■ **Pastalarınızdaki lezzet sınırını nedir?**

Ben tarçinsiz hiçbir şey yapmam. Bir kere tarçinsiz denedim, arada tat bakımından çok fark olduğunu gördüm. Müşteri aksini istemediği sürece mutlaka kullanırım.