

Я боялася солодкого все життя. Проте, як відомо, інколи те, чого боїшся, приваблює і цікавить найдужче. Так мій страх став для мене рушієм до пізнання — і не тільки солодкого, але й самої себе, своїх демонів, своїх найбільших викликів в житті.

Я постійно сиділа на якихось дієтах. З дитинства не любила пиріжків, тістечок та інших «класичних» десертів. Та я обожнювала фрукти. Особливо черешні. У моєму дитинстві вони були такими неймовірно солодкими, я й зараз пам'ятаю той смак. Я насолоджувалася ним, навіть попри шалений страх перед хробаками. І зараз ласування черешнями для мене сповнене дитячого захвату й страху водночас.

Крім того, я завжди дуже любила тітчин печінковий торт і бабусину заливну рибу. Вона тушкувала коропа в гусятниці з буряком і морквою п'ять годин й він умлівав так, що усі кісточки майже розчинялися. Саме ці

традиційні смаки найбільше асоціюються з моїм дитинством. Тоді мені б і в снах не приснилося, що одного дня я зі своїм чоловіком Стасом глибоко занурююсь в українське кондитерське мистецтво, матиму троє дітей, мережу закладів Honey та «Завертайло», авторський інтенсив з формування здорових звичок «Магічний копняк» і багато-багато іншого.

Щоправда, солодке теж завжди було важливим у моєму житті. Коли в Дніпрі ми з братом тричі на тиждень їздили після школи на тригодинні заняття з шахів, батончик Nuts для нас був найсмачнішою їжею у світі. Щоб з'їсти цей батончик перед тренуванням, ми економили гроші, які нам батьки давали на маршрутку. Ми тоді були дуже втомлені й голодні, а цей батончик був одночасно і необхідністю, щоб пережити тренування, і неймовірною емоційною насолодою. Можливо, саме тому я зараз так люблю десерти з нугою, карамеллю і цілими лісовими горіхами...

Коли Стас запропонував відкрити кондитерську, я просто довірилась йому. Він змалку готував з мамою десерти: від домашнього морозива до масляних еклерів. Я не мала жодних сумнівів у тому, що він знайде себе і власний шлях у гастрономії. А коли він запросив мене на майстер-клас іменитого французького шеф-кондитора Ніколя Буссена і я спробувала десерт «Екзотик», у мене наче підлога під ногами провалилася. Я відчула до того не відому мені свіжість і легкість десерту. Маракуйя, банан, ананас, різні текстури — фрукти, мус, кремь — мені відкрився досі незнаний світ, де солодке не було занадто солодким. Після того я почала мандрівку у французьку смакову естетику, пробувала різні

поєднання продуктів, і це змінило мене. Я ніби відкрила теорію ймовірності (і неймовірності) смаків, коли ніколи не знаєш, що з чим поєднається. І мене це захоплює. Дивує. Дає неймовірний заряд для того, щоб продовжувати шукати, досліджувати і створювати нові неймовірні поєднання.

Коли ми запитуємо гостей в «Хані» про те, що вони відчувають під час знайомства з нашими десертами, багато хто каже, що «Хані» — це те, що дивує. Те, що дає унікальні переживання. Це там, де відчуваєш себе, як в обіймах рідної людини. Це і є завданням цієї книжки. Я мрію, щоб ця книжка вас задрайвила, обійняла і здивувала.

А ще мені хотілося б вас не тільки здивувати, а й зацікавити. Кажуть, що допитливість — це ознака молодості, а молодість — ознака радості. А це те, що в нинішні часи треба плекати в собі, берегти. Якщо книжка зацікавить вас спробувати нове — хай то буде десерт чи відкриття власної справи — я буду щаслива.

На цих сторінках я відверто й щиро розповім про власний шлях і життєву стратегію, про принципи ведення проєктів, пошуки українських смаків й України в собі. Моя сім'я, бізнеси, красиве й здорове тіло — це все мої проєкти, які є для мене пріоритетними і на які я виділяю внутрішні й зовнішні ресурси.

Можливо, може здатися інакше, але на самому початку ні у моєму, ні у Стасовому житті не було ніякого меду. Ми починали з нуля, маючи тільки одне одного. Багато речей треба було робити власноруч. (А робити довелося багато і всякого, про що я розповім згодом.)

поєднання продуктів, і це змінило мене. Я ніби відкрила теорію ймовірності (і неймовірності) смаків, коли ніколи не знаєш, що з чим поєднається. І мене це захоплює. Дивує. Дає неймовірний заряд для того, щоб продовжувати шукати, досліджувати і створювати нові неймовірні поєднання.

Коли ми запитуємо гостей в «Хані» про те, що вони відчувають під час знайомства з нашими десертами, багато хто каже, що «Хані» — це те, що дивує. Те, що дає унікальні переживання. Це там, де відчуваєш себе, як в обіймах рідної людини. Це і є завданням цієї книжки. Я мрію, щоб ця книжка вас задрайвила, обійняла і здивувала.

А ще мені хотілося б вас не тільки здивувати, а й зацікавити. Кажуть, що допитливість — це ознака молодості, а молодість — ознака радості. А це те, що в нинішні часи треба плекати в собі, берегти. Якщо книжка зацікавить вас спробувати нове — хай то буде десерт чи відкриття власної справи — я буду щаслива.

На цих сторінках я відверто й щиро розповім про власний шлях і життєву стратегію, про принципи ведення проєктів, пошуки українських смаків й України в собі. Моя сім'я, бізнеси, красиве й здорове тіло — це все мої проєкти, які є для мене пріоритетними і на які я виділяю внутрішні й зовнішні ресурси.

Можливо, може здатися інакше, але на самому початку ні у моєму, ні у Стасовому житті не було ніякого меду. Ми починали з нуля, маючи тільки одне одного. Багато речей треба було робити власноруч. (А робити довелося багато і всякого, про що я розповім згодом.)

Пізніше це сформувалося для нас у гасло «Іди й роби». В ідею про суперсилу, яку потрібно в собі побачити, знайти або навіть вдатися до блефу. Просто уявити, що вона в тебе є, навіть не знаючи напевне, чи це правда. Але інколи повірити в свою силу і діяти — це те, що потрібно для справжнього успіху.

Краще помилитися, але здобути новий досвід і вивчити урок, ніж не пробувати взагалі. Уміння ризикувати — це риса хорошого підприємця. Не всі вміють це робити, та й не всім це потрібно вміти. Але якщо ви бачите у собі цю рису, то ви неодмінно зможете стати підприємцем, що бере на себе відповідальність і стає лідером свого напрямку.

Хоча я поділюся своїми методами досягнення результатів у різних сферах, ця книга не буде про успішний успіх. Бо ми зі Стасом не вважаємо себе суперуспішними. Прибутковий бізнес, щаслива сім'я, здорове тіло — не успіх. Це правильно побудована життєва стратегія. Це реалізовані потреби, яким передували конкретні кроки для досягнення цілей. На певному етапі свого життя я визначила ці пріоритети, вирішила, що буду їх розвивати й балансувати між ними, бо вони цінні для мене. Бо вони варті вкладень і балансувань, бо тільки так я зможу бути щасливою і гармонійною особистістю.

Я дуже рано усвідомила, що таке дорослість, і зрозуміла, що це зовсім не про вік. Дорослість — про вчинки

і силу, коли людина приймає самотійні рішення, бере на себе відповідальність і впливає на що може. З дитячих років у мене не було й думки про те, що за мене хтось щось вирішить. Можливо, частково це сформувала в мені мама, коли не робила якісь речі за мене. Я чогось хотіла, мала якісь проблеми чи мрії, і вона казала (думаю, цілком свідомо): «Сама іди й вирішуй». І хоча деякі речі доводилося робити стиснувши зуби, це відкрило мені нові можливості. Ніби ти переліз за стіну, за якою ховалася неймовірна долина з живильними озерами і квітучими галявинами. Але щоб туди потрапити, треба подолати цю стіну. І такі перешкоди виявили неймовірні запаси моїх внутрішніх ресурсів.

Тому я вважаю, що хороше життя — це не життєвий успіх, а результат грамотного менеджменту. Для мене успіх — поняття більш інтенційне, навіть екзистенційне. Це втілені ідеї, досягнення, трансформації, пошуки і самовдосконалення, які приводять до визнання і чіткішого оприявлення себе в просторі. Успіх — це катарсис, якому завжди передують страждання, пошуки і невизначеність.

Для мене хороше життя — це база. А успіх — це реалізована ідея, з якою ти ходиш, тобі болить, бо ти боїшся, що вона не станеться, шукаєш, як її реалізувати, і от (завдяки обставинам, титанічній праці і волі небес) тобі таки вдається втілити її в реальність. Візьмімо хоча б проєкт з «Півниками». Це набір шоколадних цукерок з п'ятьма поєднаннями смаків у формі керамічного півника з Бородянки, що встояв під ракетним ударом. Ця ідея могла не спрацювати тисячу разів. Ми не знали, де знайти форму, як досягти бажаного