

Debora i jej „słodkie marzenie”, które stało się rzeczywistością

Debora jest cukiernikiem, która spełniła swoje marzenie, otwierając Cuore Verde, wegańską cukiernię i delikatesy. W tej relacji opowiada nam o swoich doświadczeniach zawodowych i drodze, która ukształtowała ją jako profesjonalistkę.

05-12-2025

„Cukiernictwo zawsze było moją wielką pasją” – opowiada Debora. „Już od najmłodszych lat, kiedy nie dopuszczano mnie do rozmów z moimi starszymi siostrami, mama angażowała mnie w prace kuchenne, pozwalając mi przygotowywać desery. Moja miłość do gotowania urzeczywistniła się jednak dopiero w wieku 38 lat, kiedy zapisałam się na kurs cukierniczy w szkole zawodowej *Paideia*”.

„Uczęszczanie na ten kurs było niezwykłą okazją” – kontynuuje Debora. „W Paideia, oprócz nauki technik cukierniczych, odkryłam wartość przyjaźni, dzielenia się i pracy zespołowej. W tamtym czasie klasy były wyłącznie żeńskie, ale bez podziału na wiek: były tam bardzo młode dziewczyny i dorosłe kobiety, wszystkie połączone tą samą pasją”.

„Po dwóch latach kursu dyrektorka, pod wrażeniem mojego

zaangażowania i kreatywności, zaproponowała mi współpracę jako asystentka. Było to cenne doświadczenie, które wiele mnie nauczyło, a później, kiedy zaproponowano mi nauczanie dziewcząt, z entuzjazmem skorzystałam z tej okazji. Dla mnie nauka, a następnie nauczanie w Paideii było fundamentalne: tam nauczyłam się przekształcić swoją pasję w pracę i z kolei mogłam przekazać dziewczętom miłość do cukiernictwa”.

***Cuore Verde*, marzenie, które stało się rzeczywistością**

Marzeniem Debora zawsze było otwarcie własnej działalności. W 2017 roku to marzenie stało się rzeczywistością dzięki *Cuore Verde*, jej cukierni i gastronomii.

„Moja kuchnia jest wegańska i ekologiczna – opowiada Debora – dlatego starannie dobieram każdy

składnik. Lasagne, danie z gnocchi to nie tylko gotowe potrawy, ale doświadczenie smaku i dobrego samopoczucia. To samo dotyczy cukiernictwa: wszystkie desery są bez masła i nabiału, mają obniżoną zawartość cukru, są idealne dla osób z nietolerancjami lub cukrzycą.

Może się wydawać, że jest to wybór podyktowany względami ekonomicznymi – kontynuuje Debora – ale tak nie jest. W każde danie wkładam miłość i pasję. Największą satysfakcję sprawia mi świadomość, że poprzez jedzenie mogę pomóc ludziom czuć się dobrze, pozwalając im delektować się zdrowym deserem lub świętować bez wyrzeczeń”.

Przekształcanie trudności w możliwości

„W zeszłym roku przeżyłam bardzo trudny okres z powodu przepukliny dysku” – opowiada Debora. „Przez wiele miesięcy byłam

unieruchomiona, nie mogłam chodzić i musiałam tymczasowo zrezygnować z pracy w *Cuore Verde*, powierzając ją innemu pracownikowi”.

„Święty Josemaría napisał w *Drogi*: *Staraj się codziennie znaleźć kilka minut na tę błogosławioną samotność, która jest tak potrzebna, aby utrzymać w ruchu życie wewnętrzne (Droga, nr 304)*. To zdanie – mówi Debora – było dla mnie wielkim wsparciem w tych miesiącach: nie było to łatwe, ale postanowiłam nie poddawać się i przekształcić to cierpienie w okazję do rozwoju, zarówno wewnętrznego, jak i osobistego”.

„Od dawna – kontynuuje Debora – przyjaciele i klienci prosili mnie o przepisy na moje desery: *Debora, dlaczego nie prowadzisz kursów? Dlaczego nie napiszesz książki o swoich przepisach na wegańskie*

wypieki? Tak więc zaczęłam wszystko spisywać.

Moim największym wyzwaniem zawsze było tworzenie deserów bez masła, jajek i nabiału, które mimo to byłyby pyszne. Jeśli deser nie jest dobry, ludzie go nie jedzą. Na szczęście, dzięki solidnym podstawom, które zdobyłam podczas kursu w *Paideia*, mogłam długo eksperymentować, zaczynając od klasycznych wypieków i dostosowując je do moich potrzeb. Na początku wyniki nie zawsze były idealne, ale pracowałam nad nimi, aż uzyskałam odpowiednią równowagę smaków i konsystencji.

Tak narodził się pomysł na moją książkę, *La Sana Torta*, którą zadedykowałam mojej mamie, którą straciłam, gdy miałam 29 lat – podsumowuje Debora. – Napisanie przepisów było tylko pierwszym krokiem: potem musiałam znaleźć

grafika, fotografa do zdjęć i zadbać o każdy szczegół. Była to długa praca, która zajęła mi cały rok, ale w grudniu projekt w końcu stał się rzeczywistością i książka „La Sana Torta” została opublikowana.

pdf | dokument generowany
automatycznie z <https://opusdei.org/pl-pl/article/debora-i-jej-slodkie-marzenie-ktore-stalo-sie-rzeczywistoscia/>
(25-03-2026)