

# Słodka pasja - rozmowa z opolską Panią Karmelarz

Miasto  
Kultura

24.03.2023 g. 10:25



**Jest rozpoznawana w całej Polsce, choć niewielu wie, kim z zawodu jest karmelarz. Miliony widzów ogląda ją na Tik Toku, choć jej pracownia jest mała i niepozorna. Z jedyną w województwie opolskim Panią Karmelarz - Ewą Bonomini-Ulfik, rozmawialiśmy o tym niespotykanym zawodzie i zaskakującym sukcesie w Internecie.**



**- Zawód karmelarza jest raczej mało spotykany. Częściej słyszymy o cukiernikach. Skąd pomysł na taką działalność? Jak to się zaczęło?**

- *Zaczęło się od prostej rzeczy: uwielbiam słodczy. Najpierw miałam krótki epizod z robienia tortów, ale nie do końca sprawiało mi to przyjemność. Czułam, że to nie jest to, ale zwróciłam uwagę na karmel. W tamtym czasie, a było to już z jakieś 10 lat temu, jeździliśmy z mężem po Polsce i odwiedziliśmy kilka takich manufaktur. Wtedy zapaliła się lampka w głowie i myśl: a może by tak spróbować? Zaczęłam w domu, popaliłam trochę garnków... a tak na serio zaczęłam w 2014 roku, kiedy byłam rok na urlopie macierzyńskim i poczułam, że nie chcę już wracać na etat.*

### **- Jak wyglądały początki?**

- *Dużym wsparciem wtedy był mój mąż, z którym dyskutowałam i planowałam kolejne kroki. Razem wyremontowaliśmy pierwszy lokal, szukaliśmy firm, z którymi moglibyśmy rozpocząć współpracę w zakresie barwników i innych składników. Każdą wolną chwilę poświęcałam na naukę i rozwój w zakresie karmelarstwa.*

### **- Pewnie sprawdziła Pani jak wygląda rynek manufaktur w Polsce?**

- *Oczywiście! W każdym województwie jest jeden karmelarz, ale w miejscowościach turystycznych tych miejsc jest więcej. W naszym województwie jestem tylko ja. Działam lokalnie i ręcznie, w mniejszych ilościach. W takich małych firmach to plus, bo klient czuje się zaopiekowany, ma bezpośredni kontakt ze mną, a więc z osobą, która nad wszystkim czuwa. Każde zamówienie przechodzi przez moje ręce, mam nad wszystkim kontrolę, co oczywiście może być zgubne, jeśli nie ma się balansu.*

### **- Czy praca karmelarza jest trudna?**

- *Nie, bo to jest moja pasja. Nawet jeśli jest jakieś wyzwanie, to mi się to podoba, bo robię coś, co lubię. Ale to jest też praca przedsiębiorcy, co ma już swoje minusy. Przez pierwszy rok miałam bardzo duży problem z wyceną swojej pracy. Dostawałam informacje od znajomych i rodziny, że nie potrafię się wycenić, że robię to zbyt tanio. Dla zobrazowania sytuacji powiem, że robię lizaka cały dzień ... Do tego stałam się ostatnio twórcą, bo działałam w mediach społecznościowych i to kolejny obszar do wyceny.*

### **- No właśnie, na Tik Toku ma Pani milion obserwujących. To nie lada sukces. Czy to wynik przemyślanej strategii?**

*- Raczej przypadku. W 2020 roku przenieśliśmy swoją siedzibę do Muzeum Śląska Opolskiego i od razu zamknięto instytucje kultury z powodu pandemii. A więc i nas. A ja otworzyłam właśnie nowy lokal i miałam pełno słodyczy, więc stanęłam przed dylematem, co z nimi zrobić? Miałam w głowie pomysł na sklep internetowy, ale nie było motywacji. Wtedy pomogli mi opolanie poprzez akcję sprzedaży słodyczy za połowę ceny, w zestawach, nawet z dowozem do domu. Ale potem znów wszystko stanęło i byliśmy już z mężem skorzy do zamknięcia biznesu. Zupełnie przypadkowo zainteresowałam się Tik Tokiem i jego możliwościami. Nagrałam kilka filmików i okazało się, że to jest świetne narzędzie dla ludzi, którzy robią to amatorsko. Mijały miesiące, a niektóre filmiki zaczęły się przebijać w sieci. Sięgnęłam więc po więcej i zaczęłam pokazywać na żywo, jak robię słodycze z karmelu. To się ludziom tak spodobało, że musiałam szybko zatrudnić pracownika, aby nadgonić z realizacją zamówień. Na sklepie zaczął się ruch i nagle zaczęła się dziać magia. Można się z tego śmiać, ale zawdzięczam tej aplikacji bardzo dużo, bo gdyby nie ona, mnie by tu nie było i nie robiłabym tego, co kocham.*

**- Ale nie zatrzymuje się Pani w tej działalności social mediów.**

*- Oczywiście, działałam też na You Tubie, Instagramie. Tylko teraz różnica polega na tym, że robię to już z większym spokojem. Wcześniej filmy na Tik Toku były robione po to, aby zdobyć klientów. Ale co ważne, nigdy nie robiłam tego według jakiegoś planu czy scenariusza. Nic wcześniej nie ustalałam, nie wymyślałam, tylko włączałam telefon i nagrywałam siebie podczas pracy. Na przykład zbliża się Dzień Chłopaka, wymyślam jakiś produkt, włączam kamerkę, nagrywam, powiem parę słów i to wystarczy. Nie trzeba kilku godzin ustawiania i montowania, bo nie ma na to czasu. A jest to autentyczne, naturalne i dlatego się to ludziom podoba. Odkrywam przed nimi kulisy swojej pracy.*

**- To też trochę taka misja, bo nie każdy zdaje sobie sprawę z tego, że jest ktoś taki jak karmelarz.**

*- Na początku spotykałam się z wieloma komentarzami, że sobie to wymyśliłam, że nie ma takiego zawodu. Pewna dziewczynka przyszła do mnie i opowiada, że pani w szkole poleciła napisać: kim chciałbym zostać w przyszłości. Gdy napisała, że chce zostać karmelarzem, nauczycielka powiedziała, że taki zawód nie istnieje. Dziewczynka musiała pokazać jej w telefonie, że się myli i nauczycielka przyznała jej*

rację. Przychodzi do nas dużo dzieci, które przyprowadzają dorosłych, bardzo zdziwionych tym, co robię.

**- Na koniec opowiedzmy w kilku słowach, co jest potrzebne do tego, aby powstał taki lizak lub karmelek.**

*- Cukier! Nie trzeba sprzętów, pieców i mnóstwa składników. Wystarczy garnek, w którym roztopiamy cukier, a potem to już praca moich rąk. Są też barwniki, które u nas są w pełni naturalne. Jest jedynie problem z kolorem niebieskim, który jest trudny do uzyskania w płynie, bo proszek niestety z karmelem nie współpracuje. I tylko on jest syntetyczny. Żółty jest z kurkumy, pomarańczowy z marchewki, zielony ze szpinaku, czerwony z buraka a czarny z węgla. Obecnie mamy w sklepie internetowym sprawdzony i stały asortyment, a coraz mniej rzeczy robimy pod zamówienie indywidualne, bo po prostu mamy coraz mniej czasu. A oprócz tego prowadzimy warsztaty dla dzieci, jeździmy do szkół lub organizujemy pokazy u nas w pracowni.*

Rozmawiała Aleksandra Śmierzyńska

Zdjęcia: archiwum prywatne

## **Candyworld**

ul. Ozimska 19 B

45-057 Opole

wejście do lokalu jest od ul. Podgórznej (Lokal na parterze zielonego budynku)

Poniedziałek - Piątek 10:00-16:00

Sobota 10:00-15:00

Artykuł ukazał się w marcowym wydaniu magazynu "Opole i Kropka":

[www.opole.pl/dla-mieszkanca/aktualnosc/siegnij-po-marcowe-wydanie-magazynu-opole-i-kropka](http://www.opole.pl/dla-mieszkanca/aktualnosc/siegnij-po-marcowe-wydanie-magazynu-opole-i-kropka)

Dane kontaktowe

Wydział Promocji

ul. Szpitalna 3b-5-7

45-010 Opole

bp [at] um.opole.pl

[www.opole.pl](http://www.opole.pl)

Lokalizacja

Tagi

Opole i kropka

wywiad

Pani Karmelarz