Słodkie „Niebo”. Nowy lokal na mapie Opola

Miasto
Kultura

08.03.2024 g. 12:10



W kamienicy przy ulicy Kołłątaja 10 w Opolu powstała cukiernio – kawiarnia, która zachęca do odwiedzenia i skosztowania pyszności, nie tylko słodyczy. O nowym lokalu na kulinarnej mapie Opola rozmawiamy z jego właścicielką, Julią Osipiak.



– Skąd wziął się pomysł na powstanie kawiarni?

– Pomysł na prowadzenie własnej cukierni-kawiarni zrodził się w mojej głowie już podczas edukacji w szkole średniej. Podczas studiów pracowałam w różnych lokalach gastronomicznych. Zdecydowałam się na pracę w cukierni i był to przysłowiowy strzał w dziesiątkę. Moje wcześniejsze fascynacje cukiernicze, liczne podróże i wyjazdy pozwalające poznawać nowe smaki obudziły wręcz miłość do cukiernictwa, a moje zaangażowanie i oczywiście ciężka praca doprowadziły mnie na pozycję samodzielnego cukiernika, w jednej z liczących się kawiarni w Poznaniu, gdzie opracowałam i przygotowałam od podstaw całe menu wypieków oraz słodkości.

– Poznań Pani nie zatrzymał. Wybrała Pani Opole, dlaczego?

– Uważam Opole za wyjątkowe, przyjazne i piękne miasto. Od samego początku studiów moim marzeniem był powrót i otwarcie własnego lokalu, gdzie będę mogła dzielić się swoimi smakami i pasją. Nazwa „Niebo" od samych początków planowania cukierni zrodziła się w mojej głowie, chciałam, aby goście, którzy będą kosztowali naszych wypieków i słodyczy, poznali i wyczuli „niebiańskie" smaki.

– Ma Pani już swoje „Niebo", co teraz jest dla Pani najważniejsze?

– Priorytetem dla mnie jest najwyższa jakość naszych wypieków i słodyczy. Korzystamy wyłącznie z najwyższej jakości produktów, według ściśle opracowanych przeze mnie receptur, co pozwala na zachowanie powtarzalności smaku i prezencji naszych słodkości. Poprzez moje wypieki oraz słodycze chcę również pokazywać nie zawsze oczywiste połączenia smakowe. Słodycze, które oferujemy to w szczególności wypieki francuskie. Nasze croissanty podajemy w wersji klasycznej oraz z różnymi wypełnieniami np. o smaku białej czekolady i maliny, pistacjowym, wanilia z truskawką czy naszym zdaniem najlepszym wypełnieniem na bazie orzechów pekan oraz w wersji śniadaniowej na słono. W naszej sprzedaży znajdują się również inne wypieki francuskie i drożdżowe, takie jak „pistacjanki", które skradły serca naszych gości (można ich skosztować w każdy wtorek). Na uwagę zasługują również wyjątkowe serniki przygotowywane w stylu nowojorskim, co czyni je bardzo kremowymi. Naszą ofertę słodyczy obecnie uzupełniają takie desery jak ptysie, eklery, Paris Brest, bezy, pączki (pojawiają się u nas w każdy czwartek) oraz ciasta, których połączenia smakowe za każdym razem intrygują i zaskakują naszych gości.

– Mają Państwo w ofercie również śniadania oraz wiele rodzajów kawy, herbat oraz innych napojów.

– Wyróżniamy się tym, że nie mamy stałego menu. W naszych witrynach każdego dnia nasi goście spotykają inne słodycze, co jest zgodne z filozofią prowadzenia „Nieba" związaną z codziennym przygotowywaniem świeżych wypieków i słodyczy. W naszej ofercie znajdują się również opcje śniadaniowe, takie jak croissanty na słono czy wypiekana przez nas każdego dnia focaccia, w różnych wersjach (mięsna, wegetariańska oraz vegan). Bardzo zależy nam również na serwowaniu najwyższej jakości kawy, herbat czy innych napojów. Kawa w naszym lokalu pochodzi z jednej z najlepszych polskich palarni. Specjalnie dobrana mieszkanka ziaren, pozwala serwować naszym gościom napój o profilu smakowym idealnie komponującym się z naszymi słodkościami.

– Wchodząc do lokalu z ruchliwej ulicy ma się wrażenie, że człowiek przenosi się do innego, spokojniejszego świata.

– Moim celem było stworzenie miejsca, pod względem wystroju i klimatu, w którym sama czułabym się dobrze. Koncept „Nieba" powstał przy dużej pomocy najbliższych mi osób. Jestem bardzo dumna z wnętrza naszego lokalu, a opinie gości każdego dnia sprawiają, że chyba osiągnęłam swój cel. Wystrój „Nieba" to w moim odczuciu mieszanka prostoty, minimalizmu i elegancji, co dopełnia forma i serwis naszych słodkości czy napojów. Z ciekawostek wskażę, że posiadamy w naszym lokalu sporo odrestaurowanych starych mebli, pięknej starej porcelany czy kryształowej zastawy, które kompletowaliśmy przez długi czas przed otwarciem.

– Jakie ma Pani plany na przyszłość?

– Przede wszystkim dalszy rozwoju „Nieba". W niedalekiej przyszłości z pewnością wprowadzimy szerszą ofertę śniadań, sprzedaż tortów na zamówienia, ofertę słodkich stołów na zamówienia i wiele innych. Nasze wypieki i słodycze staramy się dostosowywać do pór roku, przygotowywać je sezonowo. Na wiosnę ponadto planujemy otwarcie zewnętrznego ogródka.









Rozmawia?a: Alicja Sajewicz
Zdj?cia: archiwum prywatne

Dane kontaktowe
Wydzia? Kultury, Promocji i Komunikacji Spo?ecznej

Tagi
cukiernia
Niebo
Opole i kropka