

Niezbyt przystojny, ale słodki...

Data publikacji: 4.10.2022 7:30

Jest "Szlak Utopca", jest maskotka Utopca. Jest i... czekoladowy Utopiec! Gdzie można go spotkać? I czy można go zjeść?



Czekoladowy Utopiec, fot. Natasza Gorzołka

Nie jest zbyt przystojny, ale nadrabia wyrazistym spojrzeniem (cukrowych) oczu. Utopiec z Brennej robi wrażenie na turystach i miejscowych odwiedzających „Manufakturę Smaku”.

Jego autorem jest 43-letni Damian Wiśniewski z Pszczyny, artysta, cukiernik, Mistrz Polski w dekoracji tortów artystycznych oraz dwukrotny wicemistrz świata w rzeźbie w lodzie, właściciel [Creative Pastry Chef](#).

Jak pomysł na breńskiego utopca zawędrował do cukiernika z Pszczyny?

- Pomysł na stworzenie czekoladowego utopca wyszedł od Izy [Greń – przyp. Red., właścicielki Manufaktury Smaku] – opisuje i dodaje: - W ogóle ten szlak utopca to jest świetna sprawa, szkoda, że nie ma na nim więcej podobizn tego stwora przy szlaku. Może podsunę ten pomysł władzom Gminy? – zastanawia się Wiśniewski.

Ciekawa idea, ale... czy leśne stworzenia nie zjadłyby utopca? **- Tworzę nie tylko w czekoladzie, ale i w lodzie, drewnie, kamieniu, betonie..** – zauważa artysta.

- To miał być pocziwy gość. Trochę wyszedł trolowato – śmieje się autor figury i dodaje - **Lubię fantastykę, więc może i mieć coś z trolla. Na pewno chciałem stworzyć inną wizję niż ta, którą jest w maskotce Ustronia. Przeglądałem słowiańskie bestiariusze i chciałem, by Utopiec był bardziej rzeczywisty, taki, że można by uznać, że mógł istnieć.**

Jak przedstawiają się szczegóły tej czekoladowej rzeźby słowiańskiego demona wodnego? **- Figura ma 1 metr i 10 cm wysokości. Jest dość ciężki, waży na pewno powyżej 30 kg, ale nie ważyłem. Nie jest wykonany w całości tylko z czekolady, do stworzenia rzeźby z uwagi na trwałość, ale również wyraz artystyczny, używam też czekolady plastycznej, masy cukrowej czy barwników spożywczych** – tłumaczy rzeźbiarz.

Za dużo o składnikach nie chce mówić, to często autorskie przepisy oparte na wiedzy zdobywanej latami i efekt... uczenia się na błędach.

- Cały czas się uczę – choćby techniki, kiedyś stworzyłem rzeźbę wypełnioną ryżem preparowanym, by była lżejsza. Ale po czasie okazało się, że pojawiły się w niej... mole. Dziś już takiego błędu bym nie popełnił – zauważa: **- To fascynujące, jak wygląda świat cukiernictwa, szczególnie na zachodzie. Jest inne podejście do artysty, do artysty-cukiernika również** – opowiada.

Jeśli martwicie się, że zbyt gorące uczucia mogą utopca rozpuścić – bez obaw: **- Powinien wytrzymać w normalnych warunkach kilka lat. Jeśli nie będzie na niego padać bezpośrednio słońce, nic się nie stanie** – uspakaja cukiernik.

W tym miejscu muszę ostudzić rozpalone serca czekoladoholiców – rzeźba, choć wykonana w większości z jadalnych składników, nie jest przeznaczona do degustacji. Można nią tylko nacieszyć oko, a chęć na słodkości zaspokoić kupując małe co nieco przy cukierniczej ladzie.

Artysta od kilku lat współpracuje również z wiślańską „Cukiernią U Janeczki”, tam znajduje się obecnie jego autorska galeria rzeźb karykatur z czekolady. [Pisaliśmy: [Czekoladowe rzeźby w Wiśle](#), [Wideo z otwarcia galerii](#)]

- Cieszę się, kiedy słyszę zwiedzających i starsi tłumaczą młodszym kim jest Rocky Balboa, a młodszy tym

starszym, kim jest The Rock. To miejsce, mam nadzieję, łączy pokolenia, ale też daje trochę radości, przywołuje uśmiech w tych ciężkich czasach - zauważa cukiernik.

Wśród wspomnianych figur w galerii pojawiły się też karykatury polskich sportowców: Roberta Lewandowskiego, Adama Małysza oraz Piotra Żyły. Prócz tego jest też Catwoman, Marylin Monroe, Freddie Mercury.

Z Wisłą związany jest również poprzez projekt nowej rzeźby Adama Małysza. - **Nie chcę za dużo zdradzać, ale poprzednia rzeźba była odlewana, moja będzie w stu procentach ręcznie wykonana. Poza tym chcę, żeby Adaś był weselszy niż poprzedni** - mówi artysta cukiernik i dodaje: - **Świetnie byłoby spotkać się osobiście, wtedy zupełnie inaczej się tworzy, inaczej oddaje charakter postaci, czy elementu, który dla kogoś tworzymy.**

Mistrz słodkości nie chce zdradzać za dużo w tym temacie, ale dowiaduję się, że nowa czekoladowa figura Małysza powinna być gotowa na początku 2023 roku. Miłośnikom „Orła z Wisły” oraz czekolady pozostaje uzbroić się w cierpliwość, a mi życzyć artyście weny i wszystkiego... najśłodszego...

Natasza Gorzołka