



## «Пекарское дело не для слабонервных»

Garage Healthy Bar со временем стал магазином, в котором можно найти продукты здорового питания, сделанные в Перми. Дарья и Мария сами готовят на продажу салаты, йогурты, смузи и многое другое. Но кроме этого на полках «Гаража» можно найти, например, хлеб без глютена и дрожжей. Его печёт пермская семья, тоже не так давно организовавшая своё собственное дело под брендом «Зелёный Пекарь».

Супруги Ахмед и Татьяна Али-Заде к теме здорового питания пришли, можно сказать, по необходимости. Пять лет назад у них родился ребёнок, и, когда настало время вводить первый прикорм, они узнали, что у него пищевая

аллергия на продукты животного происхождения, глютен, дрожжи и любые химические компоненты в пище. Лечение и восстановление длилось, пока сыну не исполнилось полтора года.

Всё это время родители привыкли к строгому вегетарианству. Ахмед освоил совершенно новую для семьи кухню и, найдя любимые блюда, решил переходить к выпечке. Информации о вегетарианских булочках и печенье в интернете в то время не было, поэтому им с женой пришлось изучать тему методом проб и ошибок.

«Никогда не забуду свою первую ржаную печенку — ею можно было забить гвоздь, — смеётся Татьяна. — Но очень скоро у нас появилось несколько рецептов пирогов, печенья и булочек, которые мы готовили для сына».

