

PRZYJĘCIE

WESELNE





FOT. MAT. PRASOWE CUKIERNIA KACZMARCZYK



FOT. MAT. PRASOWE CUKIERNIA KACZMARCZYK



FOT. MAT. PRASOWE CUKIERNIA KACZMARCZYK

TORTOWY ZAWRÓT GŁOWY – O FANTAZJACH W ŚWIECIE SŁODKOŚCI

Cukierniczy świat rozwija się w błyskawicznym tempie, oferując bogactwo form, kształtów, smaków i kolorów. Cukiernicy prześcigają się w pomysłach, recepturach na słodkie pyszności, tworząc nową jakość i podnosząc standard produktów, a tym samym otwierając nowe pole pełne wyobraźni i niestandardowego podejścia. Jednym słowem, rynek cukierniczy kwitnie. I tu pojawia się szansa dla tych, którzy wkrótce staną na ślubnym kobiercu i przyrzekną sobie miłość i dożywotnią wierność, wypowiadając sakramentalne „tak”. Szansa ta umożliwia młodym adeptom miłości wybór tortu marzeń. Bo jak wiemy, tort jest jednym z bardzo ważnych elementów, których obecność na przyjęciu weselnym jest, można rzec, wręcz obowiązkowa. Zatem przyszli Państwo Młodzi powinni skorzystać z okazji i już teraz rozpocząć poszukiwania swojego słodkiego ideału.

KILKA ISTOTNYCH SZCZEGÓŁÓW

Możliwości jest wiele – ważne, aby zdecydować się na taki tort, który będzie odpowiadać nie tylko naszym gustom, ale także sprawi, iż goście poczują się niebiańsko, a ich podniebienie i kubki smakowe będą wołać „jeszcze”. Warto zwrócić uwagę, że słodkości powinny harmonijnie komponować się z całością menu. Jeśli nasz jadłospis zdominowany jest przez potrawy ciężkie, to tort powinien być lekki, z drugiej strony – jeżeli menu składa się z potraw lekkostrawnych, wtedy tort może być ciężki, o intensywnym smaku, takim jak czekolada bądź kawa. Jednak smak w głównej mierze uzależniony jest od preferencji Młodej Pary i dlatego też cukiernicy oferują torty, zwłaszcza te wielopoziomowe, w kilku odrębnych smakach. Należy również zadbać o transport tortu: zwykle zajmuje się tym cukiernia, której powierzyliśmy jego wykonanie, ale i tu

należy omówić szczegóły dostawy. Kolejną istotną kwestią to czas, w jakim zaplanowana jest uroczystość, a konkretniej przewidywana temperatura. Trzeba wnikliwie przemyśleć, jakie składniki zostaną użyte w naszym torcie i czy ryzykowanie użyciem bitej śmietany albo kremu, które rozpląną się, nim doczekają efektownego wjazdu na salę, ma sens. Dla pocieszenia dodam, że większość lokali posiada klimatyzowane sale i odpowiednie chłodnie do przechowywania ciast, ale warto zwrócić uwagę na wszystkie szczegóły, by w spokoju rozkoszować się podniosłą chwilą dzielenia tortu przez Małżonków. Jeśli będziemy pamiętać o tych kilku podstawowych zasadach, to nie ma żadnych przeszkód, aby zaszaleć z formą i urzeczywistnić nawet najbardziej fantazyjne projekty cukiernicze.

SZALEŃSTWO PORA ZACZAĆ...

...bo na odrobinę szaleństwa zawsze jest miejsce. Jeśli ktoś pragnie czegoś innego, odmiennego, własnego, co przyciągnie uwagę biesiadników, niech zrealizuje swój pomysł! Taki mały akcent, nawet na weselu w klasycznym stylu, sprawi, że pojawi się odrobina pikanterii, a goście będą ▶



FOT. MAT. PRASOWE DISCOVERY TRAVEL & LIVING



FOT. MAT. PRASOWE DISCOVERY TRAVEL & LIVING



FOT. MAT. PRASOWE DISCOVERY TRAVEL & LIVING



zdumieni i rozbawieni jednocześnie. Fantazyjny tort może stać się motywem przewodnim przyjęcia weselnego – motywem, względem którego będą dobierane, przykładowo, poszczególne elementy wystroju czy kolorystyka. Taki tort to mурowany hit wieczoru, a Wy zostaniecie zapamiętani na długo. W ten sposób nowi Małżonkowie mogą pokazać się z zupełnie innej strony, przełamując pewne schematy i normy. Nawet

w torcie może zaistnieć cząstka Was. A jak to zrobić? Oto kilka niezwykłych propozycji: Młoda Para może pokusić się o niestandardowy tort, który będzie wyrażać ich zamięłowania. Jeśli pasją Pana Młodego jest piłka nożna, to tort w formie stadionu sportowego, na którym figurki Młodej Pary rozgrywają iście spektakularny mecz, będzie wizualnie wyrażał to zamięłowanie. Prócz stadionu istnieje wiele innych opcji, które

kojarzą się z piłką nożną. I tak, jeśli nie stadion, to tort w formie piłki bądź fotografia Pana Młodego w stroju piłkarskim umieszczona na środku ciasta. Jeśli Pannie Młodej marzy się królewski ślub – tort w formie karety bądź królewskiego zamku sprawdzi się świetnie. Taki bajkowy element pozwoli Młodej Parze przenieść się w świat magii i wyobraźni. Jeżeli przyszli małżonkowie kochają klimaty morskie, uwielbiają ►

REKLAMA

	<p>Na nową drogę życia...</p>		
	<p>... w nowym miejscu w Krakowie</p>		

Nowy hotel w centrum Krakowa oraz profesjonalna obsługa zapewni Państwu niepowtarzalne chwile w tym wyjątkowym dniu...

Przygotujemy dla Państwa zarówno kameralne przyjęcie, jak również wesele dla 350 osób.

Rezerwacja: +48 12 375 55 89

Park Inn Krakow

ul. Monte Cassino 2, 30-337 Kraków
T: +48 12 375 55 55 F: +48 12 375 55 56
info.krakow@rezidorparkinn.com

www.krakow.parkinnhotel.pl

park inn
Krakow

Konsultant ślubny radzi:

ADRIANA PIEKARSKA
EXCLUSIVE EVENT

Wielu z nas nie wie, że podawanie tortu podczas uroczystości weselnej ma swoje źródło w tradycji. Słodki poczęstunek symbolizować ma bowiem przyszłe szczęście Młodej Pary, która dzieląc się deserem z gośćmi, zapewnia sobie dostatek na wspólnej drodze życia. Dzisiaj wybór tortów weselnych jest bardzo bogaty. Cukiernie oferują nam wyroby różnego kształtu oraz smaku. Jednocześnie należy pamiętać, że im bardziej wymyślny wypiek, tym trudniej go pokroić, dlatego też dobrze jest poprosić obsługę restauracji o pomoc. Nie zapominajmy również o tym, że urozmaicone torty z reguły „oblane” są dużą ilością marcepanu, który podtrzymuje konstrukcję, więc i sam poczęstunek będzie dużo słodszy od tradycyjnych ciast. Równie ważny, jak smak i wygląd tortu, jest sposób jego podania. Najczęściej wprowadza się go przed oczepinami, a więc w okolicach północy lub też po podziękowaniu dla rodziców, jednak nie ma jednej obowiązującej pory, dlatego też Młodzi mają wolną rękę w tej kwestii. Pora podania tortu zależy również od regionu. Mamy do wyboru wiele rodzajów wypieku weselnego – od piętrowych po parterowe w najrozmaitszych formach i podawane na przeróżnych paterach. Torty mogą być przyozdobione świetlnymi racami, figurkami stworzonymi na specjalne zamówienie lub też wprowadzane na podświetlanych stołach. Wszystko zależy od naszych upodobań. Możliwe są różne warianty krojenia – Pan Młody kroi pierwszy kawałek, częstując nim swoją żonę, potem Panna Młoda po odkrojeniu następnej części karmi swojego męża. Kolejne kawałki podawane są przez obsługę weselną wszystkim gościom, rozpoczynając od rodziców. Drugim wariantem jest wspólne krojenie pierwszych kawałków, które później Młodzi wręczają swoim najbliższym. Niezależnie jednak od smaku, rodzaju, sposobu podania oraz pory najważniejsza na weselu jest dobra zabawa, czego życzymy wszystkim Przyszłym Małżonkom!



FOT. MAT. PRASOWE TORTY Z KRAKOWA

szum fal, tort na wzór morskiej bryzy, w niebieskich kolorach, z dekoracjami imitującymi muszle, kamienie, algi, z pewnością odda klimat chwili. Jeśli Młodzi to „dzieci kwiaty”, wyzwoleni, złączeni z naturą, niech na ich torcie pojawiają się fantazyjne elementy roślinne, a jego forma przybierze postać zielonej łąki, na której rozsiadane są różnokolorowe kwiaty. A gdyby tak przedstawić siebie na wzór znanej pary ze świata baśni, filmu, gier? I tu mistrzowie świata cukierników nie zawiodą. Prawdziwi artyści mogą zrealizować najśmielsze fantazje. Shrek i Fiona czy Gnijąca Panna Młoda, klimaty gangsterskie lub inne, z którymi związani są przyszli małżonkowie – to coś dla bardzo wymagających i dla niezwykle odważnych. Takie szalone pomysły pojawiają się na naszym rynku coraz częściej. Wcielają je w życie nawet ci, którzy wolą zachować klimat klasycznego wesela – i mają na tym polu niezłą zabawę. A jeśli chodzi o podpowiedzi, gdzie szukać takich elementów, to Internet będzie nieocenionym źródłem inspiracji.



FOT. MAT. PRASOWE TORTY Z KRAKOWA



FOT. MAT. PRASOWE TORTY Z KRAKOWA

Warto pamiętać o tym, aby dzieło sztuki cukierniczej nie przysłoniło tego, co najważniejsze – uroku chwili, radości z dzielenia się tortem, który przecież jawi się jako symbol szczęścia i dostatku. Tort jest elementem dekoracyjnym wesela, a jego podanie to uroczysta i efektowna chwila. Zatem przyszli małżonkowie powinni się zastanowić, czego oczekują i na jaki efekt liczą. Nie warto za wszelką cenę decydować się na tortowe dzieło sztuki kosztem smaku czy jakości. Narzeczeni nie powinni przedkładać elementu zaskoczenia i szokowania nad wyżej wymienione cechy, bo najważniejsza jest naturalność i to, co gra w duszy Młodej Pary. Ekstrawagancja jest w modzie, ale klasyka nigdy z niej nie wychodzi – przeto wybór pomiędzy fantazyjnym a klasycznym tortem ostatecznie należy do Młodych.

WYWAŻONA NUTKA SZALEŃSTWA

Jeśli nie interesują nas artystyczne torty, ale chcielibyśmy do swojego dodać finezyjny element, wystarczy zdecydować się na niewielki ▶



FOT. MAT. PRASOWE TORTY Z KRAKOWA



akcent, taki jak humorystyczna figurka przedstawiająca Młodą Parę w jakiejś sytuacji. Na rynku ślubnym możemy się spotkać z coraz nowymi pomysłami na zabawne figurki nowożeńców, na przykład: „Uciekająca Panna Młoda”, „Kula u nogi”, „Mam Cię!”, „Na motorze”, „Miłośnicy golfa”, „Para Młoda F1”, „Para gwiazdorska”, „Księżę z bajki”, „Pomożesz mi?” i wiele innych. Figurki tego typu z pewnością zostaną zauważone i wprawia gości weselnych w wyśmienity humor. Istnieje opcja zakupu figurki z personalizacją, która obejmuje wybór koloru włosów, ubrania, pozy i pozostałych elementów. Poza tym po udanym weselu możemy postawić statuetkę gdzieś na domowej półce i z uśmiechem wspominać dzień ślubu. Z pewnością będzie to miłe wspomnienie. Elementem dekoracyjnym mogą być również żywe kwiaty, które subtelnie podkreślają urok chwili i sprawiają, że tort wygląda bardzo efektownie. W ten sposób tort może stać się cudowną kompozycją. Kwiaty zaakcentują delikatność bądź wyrazistość naszego tortu, wszystko zależy od wyboru gatunku – róże, storczyki, konwalie, słoneczniki, stokrotki i wiele innych – a także kolorystyki (czerw-

nie, żółcie, pomarańcze, pastele, w tym delikatne róże, czy też intensywne bordo bądź odcienie niebieskie). Żywe kwiaty dają zupełnie inny efekt niż sztuczne. Jeśli wprawna ręka cukiernika wyczaruje tort marzeń i opatrzy go kwiatowymi dekoracjami, w stylu, który bliski jest Młodej Parze, to rezultat może przejść najsmielwsze oczekiwania.

Indywidualność zostaje podkreślona również przez oryginalne dekoracje i zdobienia, z pewnością przykują one uwagę biesiadników. Wybór dekoracyjnych narzędzi, jakimi dysponują cukiernicy, jest niezwykle szeroki, a są to przede wszystkim: foremki do koronek i falbanek, plastikowe wykrawaczki w przeróżnych kształtach, nożyki i tylki dekoratorskie, szeroka gama dekoracji cukrowych, marcepanowych, karmelowych, czekoladowych, drukowanych, barwniki do mas cukrowych i aerografów i inne. Zatem cukiernik może wyczarować piękniejsze detale. Warto z nim porozmawiać przed zakupem tortu na temat dostępnych odmian zdobień i wizji, jak połączyć je w spójną całość, taką, która oczaruje gości. Coraz częściej przyszli małżonkowie wybierają fontanny tortowe, bowiem kiedy

zgasną światła, a salę wypełnią snopy iskier, goście mogą liczyć na wspaniały pokaz. Race tortowe mają zróżnicowane wymiary – 12, 18 lub 25 cm, a czas działania od około 60 do 120 sekund. Jeśli fontanny tortowe nam nie odpowiadają, bo nie chcemy zajmować się ich wyciąganiem po skończonym pokazie lub po prostu nie trafiają one w nasze gusta, w zamian w pewnej odległości możemy umieścić zimne ognie albo zapalić wcześniej przygotowane świece, które również na kilka minut zamienią salę w magiczne miejsce, a nasz tort pozostanie nienaruszony i gotowy do rozkoszowania się jego smakiem.

O KSZTAŁCIE I PREZENCJI

Istotny jest także kształt wymarzonego tortu Państwa Młodych. Wbrew pozorom okrągły kształt nie jest jedyną możliwością. Firmy cukiernicze oferują torty różnych kształtów i wielkości. Mamy zatem wybór między tortem okrągłym, kwadratowym, prostokątnym, w formie stożka, tortem warstwowym składającym się z kilku figur geometrycznych, ponadto w ofercie niektórych cukierni odnajdziemy formy najbardziej zwariowane. Jeśli mówimy o kształtach, ►





WYNAJEM NAMIOTÓW BANKIETOWYCH ORGANIZACJA IMPREZ PLENEROWYCH

Pomysłów na wymarzone wesele jest wiele....

Wesele w plenerze to doskonała propozycja dla tych, którzy marzą o oryginalnym i niepowtarzalnym przyjęciu, które podkreśli wyjątkowość tego wydarzenia.

Firma Moving Moments Company proponuje Państwu **wynajem namiotów bankietowych** przeznaczonych do aranżacji uroczystości weselnych.

Zapewniamy różnorodne rozwiązania, odpowiadające indywidualnym potrzebom klientów.

Naszą ofertę kierujemy do tych, dla których liczy się profesjonalizm, najwyższa jakość, elegancja i odrobina ekstrawagancji.



Moving Moments Company

ul. Rydla 35/33; 30-087 Kraków

tel./fax: 012 353 40 31, tel. kom.: 784 379 143

e-mail: biuro@mmcompany.pl

www.mmcompany.pl



FOT. MAT. PRASOWE DISCOVERY TRAVEL & LIVING

to pojawia się tu istotna kwestia, na czym i w jaki sposób umieścić tort tak, by został on odpowiednio zaprezentowany. Najbardziej popularne są stelaże, stojaki i patery pod torty. Warto dodać, że część firm cukierniczych prócz tortów posiada także podstawy i proponuje ich wypożyczenie. Istnieją też firmy, które zajmują się sprzedażą stelaży pod torty weselne. W ich ofercie znajdziemy stelaże plastikowe, metalowe, szklane, w złotej kolorystyce, a nawet takie, które mają fantazyjny kształt roweru, liści, serca czy łoża nowożeńców. Jeśli żadna z tych opcji nie odpowiada Młodej Parze, może ona postarać się o własny projekt, na przykład z drewna bądź innego materiału. Przy odrobinie zdolności i zaangażowania z pewnością uda się Wam stworzyć oryginalną podstawę pod tort. Musimy zadbać o to, by tort wjechał na salę bądź został na nią wniesiony w pięknym stylu. Zwykle lokale, które organizują przyjęcia weselne, posiadają odpowiednie wózki czy stoliki umożliwiające pojawienie się tortu na środku sali.

CENA TORTOWEGO MARZENIA

Nie zapominajmy o kwestii, jakże istotnej dla przyszłych małżonków, czyli o cenach. Ceny tortów są niezwykle zróżnicowane i zależą od wielu czynników: renomy cukierni, wielkości, formy, kształtu, rodzaju użytych składników, ilości elementów dekoracyjnych, stopnia trudności. Ci, którzy decydują się na formy bardziej wyrafinowane, muszą się liczyć z większymi kosztami. Zatem jak kształtują się ceny? Koszt kilograma tortu to wydatek rzędu 45–200 zł, a czasem i więcej. Cena trzypiętrowego tortu to wydatek w wysokości 180 zł, czteropiętrowego – 210 zł, a pięciopiętrowego – ▶



FOT. MAT. PRASOWE CUKIERNIA KACZMARCZYK



250 zł. Do cen należy doliczyć produkty wykorzystane do pieczenia i dekoracji. Zatem na całkowitą cenę składa się produkt plus usługa. W głównej mierze koszt tortu kształtuje się wedle indywidualnych cenników cukierni. Warto jednak pamiętać, że przed dokonaniem wyboru trzeba uważnie obejrzyć dotychczasowe projekty, przeprowadzić rozmowę na temat naszych oczekiwań i możliwości ich realizacji przez firmę

Elementem dekoracyjnym mogą być również żywe kwiaty, które subtelnie podkreślają urok chwili i sprawiają, że tort wygląda bardzo efektownie. W ten sposób tort może stać się cudowną kompozycją.

cukierniczą. Pamiętajmy też, że przed ustaleniem konkretnego smaku tortu należy dokonać degustacji. Jeśli chodzi o smaki tortów, to również w tej kwestii istnieje niezwykła różnorodność. Zatem możemy wybrać tort wykonany na bazie kremu bądź śmietany, o smaku kawowym, marcello, czekoladowym, karmelowym, bakaliowym, orzechowym, pistacjowym, marcepanowym, owocowym (na przykład malinowym, truskawkowym, bananowym, brzoskwińowym, wi-

śniowym, ananasowym, kokosowym, maraku). Oczywiście smaki często łączą się ze sobą – przykładowo czekoladowy z wiśniami, kawowy z bezami, orzechowo-karmelowy, truskawkowo-pistacjowy (podane możliwości nie wyczerpują bogactwa smaków, jakie oferują firmy cukiernicze). Pomysłowość cukierników pozwala na stworzenie smakowych arcydzieł – ich receptury są pilnie strzeżone. Uwzględniając w swoich wy-

datkach weselnych cenę tortu, należy pamiętać o podstawie pod tort i kosztach jego transportu. Po sprawdzeniu i przetestowaniu cukierni nie pozostaje nic innego, jak tylko dokonać wyboru.

WERSJA MINI

Tort weselny na stole to nie jedyna możliwość, by zapamiętać jego smak i wygląd w tym niepowtarzalnym dniu. Firmy cukiernicze, prócz standardowych paczek z ciastami, proponują

zminiaturyzowaną wersję tortu ślubnego w pięknym opakowaniu dla każdego z gości. Taką miniaturkę po pierwsze wygląda bardzo ładnie, wręcz olśniewa, a po drugie to oryginalny i świeży pomysł, który z pewnością usatysfakcjonuje gości. Cukiernik poświęca wiele uwagi, tworząc małą podobiznę tortu, wymaga to od niego zaangażowania i wysiłku. Natomiast Młoda Para, metaforycznie rzecz ujmując, przekazuje swoje szczęście dalej, obdarza biesiadników weselnych swoją radością.

SŁODKIE PODSUMOWANIE

Nie pozostaje mi nic innego, jak tylko życzyć Wam wspaniałych doznań smakowych i dużo szczęścia w poszukiwaniach idealnego tortu, który zadowoli zarówno Was, jak i Waszych gości, a tym samym sprawi, że ten najpiękniejszy dzień w życiu stanie się jeszcze piękniejszy.

PAULINA KARPIERZ



KONKURS

Wygraj rzeźbę lodową na wesele wraz dostawą* o łącznej wartości 1200 PLN, ufundowaną przez firmę Jamal-Ice.

Odpowiedz na pytanie:
Jaką rzeźbę lodową wybrałbyś na swoje wesele?

- łabędzia
- złączone obrączki
- serce
- gołębia

Wyślij SMS o treści: WES.RZ.symbolwybranejrzezby (np. WES.RZ.A.) pod numer 7255. Na odpowiedzi czekamy od 30.04.2010 do 31.07.2010 roku. Koszt SMS-a to 2 zł netto (2,44 zł z VAT). Regulamin konkursu dostępny na stronie www.magazynwesele.pl oraz w siedzibie redakcji.

Możesz wysłać wiele SMS-ów i zwiększyć swoją szansę na wygraną.
* bezpłatna dostawa na terenie Warszawy, poza stolicą koszt pokrywa odbiorca