

Pulmapäev kaob öhe ja saabub pulmatort

Kui paljude segmentidega pulmapäev on jõudnud otsaga keskösse, on tulekul veel üks traditsioon – kauaoodatud pulmatort.

Pulmatordi saabumiseks peosaali on erinevaid viise. Mõnikord sõidab see näiteks rohkete tuld purskavate küünalde ja pulmarahva hõisete saatel kohale ratastel serveerimislaual, vahel aga on tordilaud kaetud hoopis kõrvalsaali.

Pulmatort on tähtis südaõine pilgupüüdja, mis peab kohvi- ja konjakikõrvasena väga maitsev olema. Fimasid, kes teevad tordidest imeilusaid kunstiteoseid, on palju. Mina olen oma töös kokku puutunud selliste ettevõtete nagu **Bonaparte OÜ, Pagaripoisid OÜ, AS Pihlaka** jpt. Valisin seekordseks vestluskaaslaseliseks paljude noorpaaride südamed võitnud **ASi Pihlaka** ja intervjuueeritavaks selle müügijuhi **Tiina Põllu**.

Mis on need kõige tähtsamad asjad, mida üks noorpaar peaks teadma, kui hakkab pulmatorti tellima?

Kindlasti tuleks otsustada, millise sisu ja maitsega tort peaks olema ja milline võiks see välja näha. Selleks tasub uurida pulmatortide pilte nii tordimeistrite kodulehtedelt kui ka mujalt internetist. Päris kõike, mis seal leidub, pole võimalik Eesti firmadest tellida, aga ideid, milline pulmatort välja näha võiks, maksab ikka ammutada. Eeltöö tehtud, oleks arukas pöörduda kondiitrifirma poole. Edasine peaski toimuma torditegijate ja pruutpaari koostöös – niimoodi on tulemus parim. Ühiselt saab läbi arutada, kui suur tort tuleks tellida, arvestades seejuures sööjate arvu ja soovitava kujundusega.

Meie praktikas on olnud ka olukordi, kus tulevane pruut helistab või kirjutab, esitab täpse plaani, mida ja kuidas soovib,

ning pole nõus midagi muutmata ega ühtegi nõuannet kuulama. Tihti on tegemist tordinäidise-ga mõnelt USA veebileheküljelt. Tort näeb pildil imeline välja, erksavärviline ja mitmekordne. Seejuures peab aga teadma, et kui soovitakse kasutada naturaalseid tooraineid, sh toiduvärve, pole erksuse saavutamine alati võimalik. Ka sageli kasutataval martsipanil on oma eripära – see pole helevalge, vaid beežikas (naturaalvalge) ning seda värvides ei saa alati samu toone, kui on näha klantspildil. Loomulikult püüame iga kord anda endast parima, kuid torditegemine on omamoodi kunst. Leidub komponente, mis omavahel maitset või tekstuurilt paraku kokku ei sobi.

Samas pole hea ka teine äärmus, kus tellija esitab vaid tordi soovitava kaalu, aadressi, kuhu tort transportida, ja märkuse, et tort peaks ilus olema. See tellimus sisaldab väga vähe andmeid, mis tähendab, et tellijat rahuldavat tulemust on raske saavutada. Seega julgen soovitada, et avaldage oma eelistusi julgesti. Tordimeistrid tahavad ju pakkuda parimat torti, mis teie erilist päeva kaunistaks.

Millal on sobiv aeg torti tellida?

Kuna tegemist väga tähtsa sündmusega ja mõlemad osapooled soovivad parimat tulemust, siis mida varem asjaga peale hakata, seda parem. Nii jääb

tegitatel aega kliendiga nõuansse arutada ja suhelda. Viimane aeg oleks anda soovist märku nädal enne sündmust.

Kas osutate ka tordi peopaika viimise teenust? Kuidas on tark torti hoida, kui kohapeal puudub külmkapp või olemasolev külmkapp on liiga väike?

Otse loomulikult osutame transporditeenust. Enamasti muidu ei saagi. Seda kahel põhjusel.

1. Pulmatordid on üldjuhul suured ja tihti mitmekorruselised. Seepärast on kliendil endal sellega Pihlaka kohvikust peo kohta liikuda keeruline. Soovime, et kogu seltskond ja eelkõige pruutpaar oleks rahul ning rõõmus imeilusa tordi üle, seetõttu tahamegi vastutada tordi eest lauale jõudmiseni.

2. Torti süüakse tavaliselt peo keskel või lõpus. Kuna aga vajaliku suurusega ja tühja külmikut tordi hoidmiseks pole peokohas alati võtta, on hea, kui tordi valmistanud ettevõtte selle vahetult enne serveerimist (eriti suvel sooja ilmaga) ise kohale toimetab.

Minu kogemused näitavad, et kuuma suveilmaga võib martsipaniga kaetud tort nii sulama hakata, et muutub vormituks massiks. Kas see tähendab, et suvel tasuks valida mõne muu kattega tort?



FOTO: M Studio

Just sellepärast peamegi tordi ise õigeks ajaks peo kohta toimetama. Kindlasti võib suvel martsipanitordi tellida ja seda on sadu kordi ka tehtud. Kuuma suveilmaga sulab peaaegu kõik, mida tordi kaunistamiseks või katteks

kasutatakse: šokolaad, martsipan, kreemid, sefiir jne. Järelikult pole vahet, milline tort tellida, tähtis on, et see oleks õigesti ja armastusega tehtud, värsked ning nõuetekohaselt ja õigeks ajaks kohale toimetatud.



FOTO: M Studio

Dokumenditõlked

Kiired ja kvaliteetsed tõlke- ja küljendustööd!

Era- ja äridokumentide apostillimine ja tõlkimine notari, tõlkebüroo või vandetõlgi kinnitusega.

Ootamatuste korral saate oma dokumentide kinnitatud tõlked kätte ootetöona.

Dokumenditõlget on võimalik tellida ka posti teel nii Eestist kui ka välismaalt ning erandkorras on dokumentide üleandmine võimalik ka väljaspool tavatööaega.

Nõuanne: hoidmaks ära viimase hetke tormamist, kontrollige, kas Eesti ametiasutuse väljastatud võõrkeelne dokument on ikka läbinisti soovitud võõrkeeles.

keelekoda@keelekoda.ee

Tõlkebüroo Keelekoda
Süda 11-12, Tallinn 10118
tel 667 9955

Kõik tõlketeenused – eesti, läti, leedu, soome, rootsi, norra, taani, hollandi, islandi, inglise, saksa, prantsuse, itaalia, hispaania, poola, ungari, ukraina, vene jt keeled.

www.keelekoda.ee



Pagaripoistel on kõige laiem valik pulmatorte.



pagaripoisid

www.pagaripoisid.ee

www.facebook.com/pagaripoisid



tellimine@pagaripoisid.ee, Tel: 6273700, Vana-Lõuna 37 Tallinn