

# Peace of Cake

EGY SZELET MŰVÉSZET



Pinczel Orsi tizenkét évvel ezelőtt eldöntötte, hogy cukrász szeretne lenni, és ez az elhatározás volt az, ami az azóta eltelt időben minden lépését meghatározta. Az alázatos munkának hála, a művészettel átítatott és szeretettel készített, merész ízeket felvonultató, feledhetetlen torták feltették a Peace of Cake-et a legjobb budapesti cukrászdák térképére. Az idáig vezető útról és a további tervekről a POC megálmodóját kérdeztük.

Szöveg: TAKÁCS ÉVA Fotó: POC



A Peace of Cake tavaly költözött a 13. kerületbe, a Hegedűs Gyula utca 20. szám alatti Orsiék workshopokait is tartanak.



**Takács Éva:** Mindig is cukrász akartál lenni?

**Pinczel Orsi:** Érdekes, mert nálam nem volt ez egy kifejezett gyerekkori elköteleződés. Persze, a nagymamámmal sokat sütöttem, anyukámtól meg megtanultam főzni, amit a mai napig szívesen is csinállok, de csak az egyetem végén jött egy sugallat, hogy na, hát nekem ezzel kell foglalkoznom, ezt akarom csinálni. Amikor meghallottam, hogy lehet cukrászatot tanulni, onnantól nem volt kérdés, beiratkoztam, és aztán folyamatosan kerestem azokat a lehetőségeket, amelyek továbbvisznek az álomhoz vezető úton.

**T.É.:** Az álom a saját cukrászműhely volt?

**P.O.:** Az elején nem. Először az tűnt álmomnak, hogy éttermi cukrásként valósítsam meg a süteményekről alkotott elképzeléseimet. Aztán ez meg is adatott, Ádám Csabánál kipróbálhattam magam, ugyanakkor hamar kiderült, nem ez az én utam. Ezután egy mentes cukrászdába kerültem, ami nagy váltás volt az étterem után, de úgy éreztem, hogy itt jobban kiélhetem a kreativitásom.

**T.É.:** Ekkor nem is gondolkodtál még saját vállalkozásban?

**P.O.:** Felmerült egy saját cukrászda lehetősége, még egészen a kezdetek kezdetén,

de én inkább azt szerettem volna, hogy a szakmát minél több helyen elsajátítva, lépésről lépésre jussak el az álmaim felé. Így jött az, hogy kipróbáltam magam étteremben, kurzusokat tartottam, esküvői tortákat vállaltam, cukrászdában dolgoztam, majd a Móricz Zsigmond körtér közepén lett egy kis tortaműhelyem. Onnan egy újabb, merészebb lépés volt az, hogy nagyobb helyre költözzünk.

**T.É.:** A Hegedűs Gyula utca 20. szerelem volt első látásra?

**P.O.:** Amikor elkezdtem keresni az új helyet, felhívtam Góg Angit, hogy nem tud-e a környéken valamit. Az élet úgy hozta, hogy az Édességlaboros lányok épp akkor

fejezték be a saját ténykedésüket, és megüresedett ez a hely. Én, bár sajnálom, hogy ők abbahagyták, kaptam a lehetőségen, mert éreztem, hogy ez tökéletes lenne a Peace of Cake-nek is. Ráadásul, mielőtt megnéztem volna, a sakkmintás padlóval álmodtam, így amikor beléptem, egyből tudtam, hogy megérkeztem, ez az, jó helyen vagyok. (Nevet.) Egyébként is hiszek a sorsszerűségben, úgyhogy biztos vagyok benne, hogy jól választottam.

**T.É.:** Tizenkét év alatt sok minden történt, rengeteg tapasztalatot gyűjtöttél. Ez mind meg tud jelenni abban, ami most a POC?

**P.O.:** Igen, azt látom, hogy az üzlet fejlődése íve megfeleltethető az én saját fejlődésem ívével. Az évek alatt felnőttem ahhoz a feladathoz, amit egy saját hely üzemeltetése jelent.

**T.É.:** Hányan dolgoztok a műhelyben?  
**P.O.:** Egyelőre ketten, bár van a háttérben egy Brigink, aki heti rendszerességgel segít nekünk. Budai Fannival hét éve dolgozunk

együtt, és nagyon különleges kapcsolat a miénk. Huszonegy éves volt, amikor megismertük egymást, azóta nagyon sok mindent átéltünk együtt, ami a kapcsolatunkat is elmélyítette. Egymásnak mi néha főnök-beosztott, máskor anya-lánya, utána legjobb barátnő vagy éppen testvér vagyunk. Nagyon jó érzés, hogy szinte magának tekinti ő is ezt az egészet és ez érezhető a munkáján, a mindennapjainkban.

**T.É.:** Hét év hosszú idő. Egyikőtök sem gondolkodott a váltáson?

**P.O.:** Igyekszünk folyamatosan megújulni, és olyan lehetőségeket teremteni, hogy ne égjünk ki ebben a munkában, és még sokáig tudjuk együtt csinálni. Egy ideje már gondolkodunk azon, hogy egy teljes állású taggal bővítsük a csapatot. Már kezd megérni bennem az elhatározás, hogy ez a következő lépcsőfok, amit meg kell ugrani, de ez azért egy bizalmi kérdés is. Beengedni valakit, aki feldíszíti és átadja a tortákat... ehhez tényleg a megfelelő személyre van szükség, aki ugyanolyan elhivatott, mint Fanni vagy én.

**T.É.:** Egy-egy torta megformálásakor honnan merítetek inspirációt?

**P.O.:** Kreatív alkotásra hívhatnak videók, magazinokban látott képek vagy receptek, filmek, és valójában bármi. Van, hogy meglátok egy plakátot, hallok egy zenét, olvasok valamit, és már ez is elég ahhoz, hogy megszülessen egy új íz vagy minta.

**T.É.:** Hogy lehet a zene inspiráció egy torta elkészítésénél?

**P.O.:** Az esküvői tortáknál gyakran van olyan, hogy egy pár kiválasztja az ízt, de a díszítésre csak annyit mond, hogy milyen stílus legyen, vagy hogy milyen lesz a virág és a dekor az esküvőn, és jó lenne, ha a torta is követné ezt az irányvonalat, de ezen belül rám bízta. A tavalyi kedvenc tortám (lásd a képen) úgy született meg, hogy a pár csak ennyit mondott: art deco egy kis virággal. Sokat gondolkodtam ezen, aztán bementem a műhelybe, bekapcsoltam a zenét, és akkor vitt a flow, és megszületett ez a szépség.



Budai Fanni és Pinczel Orsi hét éve alkotnak egy csapatot, ketten jelentik a POC szívet-lelkét.



Van, hogy meglátok egy plakátot, hallok egy zenét, olvasok valamit, és már ez is elég ahhoz, hogy megszülessen egy új íz vagy minta.



**T.É.:** Hogyan alakul ki a kínálat és benne a különböző íz kombinációk?

**P.O.:** Ott is sok minden motívál alkotásra. Például Fanni vagy én kóstolunk vagy látunk valamit, amivel elkezdünk kísérletezni, jönnek a szezonális alapanyagok, amelyekben mindig rengeteg lehetőség van stb. És ha sikerül elég jóra csiszolni, akkor az felkerülhet az állandó kínálatba. Ezen a ponton már van pontos recept is, mert a „tömegtermeléshez” ez elengedhetetlen,

de azért nagyon sok minden, amíg eljutunk addig, intuíció alapján történik.

**T.É.:** Az utóbbi években mit tapasztalsz, milyen esküvői tortákat választanak a párok?

**P.O.:** A letisztult, világos, púderszínű torták nagyon népszerűek. Formailag nincsenek nagy kilengések, az ízben viszont azt látjuk, hogy szeretnek a párok kísérletezni, és gyakran választanak bevállalósabb ízeket. Például nagyon szeretik a pisztáciamousse-líme-vérnarancs panna cotta-fekete szezámos dacquoise tortát, de nagyon sok étcsokoládé-mangó-sóska-ramell-földimogyorós ropogós fogy, de ezt meg tudom érteni, mert nekem is az előbbi a kedvencem a mostaniak közül.

A Peace of Cake tortái mind személyesnek. Orsi elárulta, hogy az állandó kínálatban szereplő torták arról kapják a nevüket, akinek először készítették azt.



lósabb ízeket. Például nagyon szeretik a pisztáciamousse-líme-vérnarancs panna cotta-fekete szezámos dacquoise tortát, de nagyon sok étcsokoládé-mangó-sóska-ramell-földimogyorós ropogós fogy, de ezt meg tudom érteni, mert nekem is az előbbi a kedvencem a mostaniak közül.

**T.É.:** Fekete szezám, vérnarancs, miso karamell, mézmousse... Ezek nem túl megszokott alapanyagok és kombinációk. Mindig a formabontó megoldásokat keresed?

**P.O.:** Szerintem én mind díszítésben, mind ízekben bevállalósabb vagyok. Például örülök, ha arról ismernek meg, hogy nálam a sós karamell tényleg sós. Szívesen használom úgy az alapanyagokat, hogy azoknak tényleg érezni lehessen az ízét. Szeretek a komfortzónán túlról választani, például imádom a szecsuanai borsot vagy a fekete szezámot, nagyon jól működnek. Az alapja persze mindennek a francia cukrászat, nálam minden ebből indul ki a minőségi alapanyag-használattól kezdve a textúrák változtatásáig, de aztán ezeket az alapokat szeretem egyedivé tenni és a saját elképzeléseim szerint alakítani.

**T.É.:** Az esküvői torták mellett miket készítenek?

**P.O.:** Áprilistól már kezdődik az esküvői torta-szezon, de ősztól tavaszig szállítunk

Art deco egy kis virággal. Orsi tavalyi kedvence ez a letisztult esküvői torta lett, amely jól tükrözi a POC szellemiségét.



tortákat kávézóba is, az egész évben tartó alkalmi (pl. születésnap, évforduló) megrendelések mellett pedig egyéni és csoportos workshopokat is vállalunk.

#### **T.É.: Meséld egy kicsit a workshopokról!**

**P.O.:** Az egyéni tanítás úgy működik, hogy ha felkeres valaki, hogy szeretne cukrászatot tanulni, akkor felmérem az igényeit, ami alapján összeállítok egy kurzustematikát és hogy ez hány alkalom lehet, amire adok egy egyedi ajánlatot. A céges kicsit más, de ott is közösen beszéljük meg a tematikát, hogy hány fő jöjjön, és akkor arra is adunk egyéni ajánlatot. Hamarosan érkeznek majd a workshopok időpontjai is, amikor is előzetesen meghirdetett tematikában (pl. tortafestés, francia sütemények stb.) egy pár órás kurzust szentelünk annak, hogy mindenki tökéletesíthesse a tudását az adott témában, és a végén finomságokkal térhessen haza. Erre a weboldalon lehet majd jelentkezni.

**T.É.:** Sok receptteddel lehetett már találkozni az elmúlt években gasztromagazinokban és videóknál is. Receptkönyvön nem gondolkodtál még, nincs ilyen jellegű ambíciód?

**P.O.:** De van, el tudom képzelni, hogy egy könyvet megtöltsék receptekkel, szeretném megmutatni, hogy a szép torták ma már marcipánmáz meg fondant nélkül is működhetnek, és hogy például egy esküvői torta akkor is gyönyörű lehet, ha a belseje is finom. Mert azt látom, hogy főleg az esküvői tortánál azért fontosabb, hogy milyen kívülről, és csak utána jön a tartalom, de én hiszem, hogy a külső tökéletesség rejthet belső értékeket is, és erre a süteményeim mellett talán egy könyvben tudnék a legpontosabban rámutatni, ahol látszanak a jó minőségű alapanyagok, és mondjuk írhatnék a technikákról is.

**T.É.:** Workshopok, receptmegosztás, könyvötlet... ezek mintha mind arra utalnának, hogy a tudás megosztása nagyon fontos számodra. Van esetleg ezzel hosszabb távú terved is?

**P.O.:** Az egyik célom az, hogy szeretnék mestercukrász lenni, hogy aztán majd valamikor a jövőben létrehozassunk egy olyan cukrászsulit, ami akkreditált képzést ad. Ez némileg olyan gyakorlatok tanítását jelentené, amit én hiányoltam a saját cukrászképzésemből, ami azért, be kell látni, mind alapanyag-használatban,

mind a technikákban nagyon elavult volt. Úgyhogy itt látok még lehetőséget, és azt gondolom, tudnék olyat mondani, ami elősegítené, hogy az, aki cukrászattal szeretne foglalkozni, megfelelő alapokkal indulhasson el.

**T.É.:** Lehet rólad tudni, hogy korábban művészettörténetet tanultál. Látsz hasonlóságot a művészetek és a cukrászat között?

**P.O.:** Azt gondolom, hogy egy műalkotás elkészítése és egy torta megalkotása hasonló gondolkodásmódot igényel, és némiképp hasonlóképpen is történik. Vegyük például a festészetet: van egy vászon, egy ecset, festékek, na meg az alkotó. Nekünk, cukrászoknak is megvan a magunk kis vászna a torta személyében, amire a kis spatulánkkal feltesszük a ganache-t vagy éppen a díszeket, hogy valami egyedit alkossunk. Hiszem, hogy egy sütemény is lehet műalkotás, ami megszépíti az emberek mindennapjait – persze csak ha szeretettel készítették azt. Elcsépelet gondolat, hogy egy-egy érzés vagy a szeretet átjön a sütitől, de én mióta cukrász vagyok, ezt valloam.