



PINCZEL ORSI, A LEGFONTOSABB SZELET A PEACE OF CAKE-BÓL

A desszertkészítés is egyfajta művészet, még sincs minden cukrásznak művészettörténész diplomája. Pinczel Orsinak, a Peace of Cake (POC) alapítójának és tulajdonosának mondjuk pont van, de a diploma után sosem lett kurátor vagy ékszerbecsüs, ahogy eredetileg tervezte. Közbejött ugyanis egy nyári este, és egy felejthetetlen éjszaka: nem a szerelem, hanem a hívása talált rá. „Egy buliban beszélgettem valakivel, akiről megtudtam, hogy cukrász. Egyből éreztem, hogy igen, ez az irány telitalálat nekem is. Nem telt el egy hét, hogy beiratkozzak a cukrász suliba, és elkezdjem a képzést” – emlékszik vissza Orsi. Az oktatás aztán nem éppen olyan volt, mint amilyenről álmodozott. A vaskalapos tanárok és szabályok miatt kicsit múlt századi stílusban zajlott a képzés: vaj helyett min-



denben a margarin volt az alap, a tortabevonó pedig megkerülhetetlen volt a rendes csokikkal szemben. A papír miatt viszont Orsi nem adta fel, és elvégezte tanulmányait az OKJ-s képzésen, hogy aztán éttermi cukrászként elkezdje egyengetni a karrierjét.

CSAPAT HELYETT CSIPET CSAPAT

„Amikor elkezdtem éttermi cukrászként dolgozni, azt hittem, élvezni fogom majd a csapatmunkát és a pörgést. Aztán hamar ráébredtem, hogy annyira mégsem nekem való ez a vonal. Megfordultam az Il Bacio di Stile-ben, dolgoztam a Zónában és az Olimpia étteremben is, de a három helyen összesen töltöttem el egy évet. Az Olimpiában nagyon szerettem a csapatot. Miután eldöntöttem, hogy a saját utamra lépek, két hónapig úgy mentem be dolgozni, hogy na, MA felmondok... aztán sokáig halasztottam, mire tényleg megléptem.”

Az éttermezés kimerítő, gyakran több mint 12 órás műszakjai mellett Orsi egy főzőiskolában tartott egyre több tanfolyamot, és rendezvényekre készített desszerteket. Az esküvői megrendelések száma folyamatosan nőtt, így miközben az éttermi korszakot lezárta, néhány sorstársával közösen kibéreltek egy pici műhelyt a Bartók Béla úton. Miután az eredeti csapatka feloszlott, a Peace of Cake viszont felívelésbe kezdett, Orsi új műhely után nézett. „Amikor beléptem ide, egyből tudtam, hogy ez lesz az. A régi, fekete-fehér köpadló azonnal megfogott” – meséli első benyomásait a jelenlegi, Hegedűs Gyula utcai egységről. Bár méretéből adódóan itt már akár egy kisebb cuki is elférne, Orsinak egyelőre nincsenek ilyen tervei.

„Az, hogy a pult mindig tele legyen olyan süttikkel, amik számomra tökéletlenül tökéletesek és a POC életérzést adják át, hatalmas energiabefektetés, rengeteg munka és pénz. Könnyű elveszíteni benne az önazonosságot: ehhez még sokat kell tanulnom és fejlődnöm. Ha egyszer úgy döntök, nyitok egy helyet, akkor azt a lehető legnagyobb bizonyossággal akarom megtenni” – magyarázza Orsi. A Peace of Cake ugyan Orsihoz köthető, van egy kollégája, Fanni, aki inkább már-már családtag: anya-lánya, nővér-húg jellegű kapcsolat van köztük. A lényeg, hogy számíthatnak egymásra, és Orsi mindig meg tudja kérdezni Fannitól, hogy „Van benne só?”. Hiszen ezt már megtanulhattad az SK-s receptekből is, hogy minden édesbe kell SÓ!

RÉSZLETEK A PEACE OF CAKE-RŐL

A név Orsi vezetéknévéből (Pinczel) adódott, csak a piece-t (szelet) egy kis csavarral peace-re (béke) cserélték. A monogram viszont így is megállja a helyét: POC = Pinczel Orsi Cake, azaz Peace of Cake. A sütik különböző forrásokból erednek: vannak közte saját kreációk, hagyományos családi receptek és álmok alapján íródottak. Igen, ilyenre is volt példa: Fanni megálmodta, majd másnap elkészítették, és egy csodás desszert lett az eredmény. A kínálatból nemcsak esküvőkre, de kisebb-nagyobb rendezvényekre vagy születnapra is rendelhetünk. Az esküvőknek természetesen kiemelt helye van Orsiék szívében: ezek a torták 5-6 féle ízben kérhetőek, kívülről viszont minden egyes darab más és más. Egyaránt jellemző rájuk a természetközeli, minimalista stílus, művirág helyett igazival díszítenek, a gyöngyös-marcipános-csipkés dekorokat pedig köszönik szépen, de meghagyják másnak. Nem kell hozzá sokáig böngészni a fotókat, hogy ráérezzünk, mit is jelent a Peace of Cake-es dizájn, amit egyébként csak az utolsó pillanatban kapnak meg a torták. „Mivel nem vajkrémmel burkoljuk a tortákat, ezért sokkal érzékenyebbek. A helyszínen kerülnek egymásra a színek és ott dekorálom őket” – meséli Orsi. Orsi mellett Fanni a sütéért felel, az egyeztetések és minden további munka-folyamat Orsi kezében van.

A SIKERT NÉGY ÉV ÚTKERESÉS ELŐZTE MEG

Ma már elmondható, hogy a Peace of Cake egy sikeres vállalkozás, amit egyre több esküvőre készülő pár vagy egyedi tortára éhes édesszájú ismer. Orsi viszont elmondta, hogy a koncepció és az arculat hosszú évek



munkája. Több évig kereste az útját a desszertek világában. Az tuti, hogy ez az egyedi kifejezőmód páratlan, de persze Orsi elhivatottsága, hozzáállása és személyisége is kell a népszerűséghez.

A GASZTRONÓMIA NEM EGYENLŐ AZ EVÉSSSEL

Ugye, milyen sokféle motiváció és terület van a gasztronómiában? Indulj bármerre, a lényeg, hogy találj meg azt, ami boldoggá tesz. Az evés és a gasztronómia a mindennapok része: ha olyan sztorikat szeretsz hallani a témában, mint amikről ebben a cikkben olvastál, akkor ne legyél szégyenlős! Nyugodtan kérdezd meg a kedvenc helyeden a felszolgálót, a pultost, a tulajt, hogy meséljék el ők is a történetüket! Biztosan nem lesznek harapósak, ha harapsz is közben valamit.