

Pulmade planeerimises on pulmatordi tellimine olulisel kohal, kuna pulmatordi serveerimine on kujunenud pulma ametliku osa lõpetamise tseremooniaks.



Pulmatordi ajalugu kandub antiikaega, kus serveeriti maistusi või ka muid hõrgutisi, kas siis külluse sarvena serveerituna või siis kõrgeks kuhjaks kujundatuna, sümboliseerides selliselt viljakust.

Tänapäevane pulmatort võtab eeskujuga inglise ja prantsuse traditsioonidest. Taanis on veel praegugi levinud nn Cornuscopia Cake (küllusesarve kujuline), mis on valmistatud martsipanist küpsetatud ja sarveks kokkukleebitud rõngastest, mis on täidetud maitsvate trühvlite või minikookikestega.

Levinud on erinevad kujud ja ka erinevate aluste kasutamisest võimaldatud eriomelised pulmatordid.

Täna soovin Äripäeva erilehe PULMALEHE lugejale tutvustada Eesti ühte pühendunumat tordimeistrit Urmas Jalakat. Tean Sind juba Asi Vilma päevilt, kus Sa ka siis olid juba hinnatud tordimeister ja võitsid erinevaid auhindu. Täna sel päeval oleme saanud tõhusalt koostööd teha ja ma väga hindan Sinu püüdlusi veelgi paremaks saada ning need Sinu tordid on ikka vapustavad meistriteosed!

Torte olen tõesti valmistanud juba alates 1993. a ja see teeb kokku läbi aegade paarsada pulmatordi ja läbi nende olen saanud rikkamaks nii kogemuste poolest kui ka rahulolust kordaläinud töödest.

Lihntne küsimus - kuidas valida pulmade planeerimisel torti, mis on valikute kriteeriumideks?

Pulmade planeerimises on pulmatordi tellimine olulisel kohal, kuna pulmatordi serveerimine on kujunenud pulma ametliku osa lõpetamise tseremooniaks.

Pruutpaar lõikab koos tordist esimese tüki ja kooselu alustamise märgiks serveerivad seda teineteisele.

Pulmatordi tellimisel on vaja silmas pidada pruutpaari maitseelistusi ja ka seda, et torti serveeritakse suurele hulgale inimestele, seega ka külaliste maitsemeeltele sobivust.

Pulmatordi kujundus sõltub tavaliselt kas siis pulma teemast, pulmavärvidest, vahel ka pulmapeo pidamise kohast ja muidugi ka pruutpaari soovidest.

Kõik see tuleb paika panna koostöös tordivalmistajaga, kes saab anda omapoolseid ettepanekuid ja soovitusi.

Tublisid torditegijaid on terve Eesti täis, kuidas ikkagi leida see õige?

Olen täitsa nõus - kondiitri valik on üsna keeruline ja seda aitavad otsustada pulmakorraldajad, pulmakohad, sotsiaalsuhtlusvõrgustikud ja muidugi ka suust suhu liikuv info. Arvestama peaks ka kondiitri nn käekirjaga. Abiks tulevad kondiitri eelnevalt valmistatud tortide pildigaleriid.

Pulmatordi valmistajal kulub torti valmistamiseks sageli nädalapäevad, kuna dekoori valmistamine on tõepoolest väga ajamahu-

kas, kuna on vaja küpsetada tordipõhjad, valmistada kreemid-täidised ja see siis lõpuks kokku seada tordiks. Vähetähtis pole ka see, et kondiiter peaks torti panema sisse oma hinge ja valmistama torti armastusega.

Olen rääkinud ka teiste pulmateenuste pakkujatega ja kõiki intervjuude läbiv teema on, et teenuse pakkuja peab tegema oma tööd südame ja armastusega! Ja kui nüüd lähtuda veel sellest, et me teenindame noorpaari ju nende armastuse kroonimise päeval, siis peavadki sel päeval kõik noorpaari poolt valitud pulmateenusepakkujad tegema oma tööd suure pühendumuse ja armastusega!

Sellele mõttele kirjutan ka mina kahe käega alla, sest teisiti ei saagi seda tööd üldse teha!

Vähemtähtis pole tordimeistri ja noorpaarivaheline koostöö ja läbi selle peab sündima pulmapeo tipphetke kaunistav maitsev meistriteos!

Kui noorpaar on jõudnud Sinuga tordi osas kokkuleppele, siis on väga tähtis tordi transport peokohta. See seik jääb alati tähelepanu alt välja. Palun räägi sellest lähemalt.

Onnestunud pulmatordi serveerimiseks pulma tipphetkel on samuti oluline selline esialgu vähemtähtsana tunduv detail, nagu tordi transport ja hoidmine enne serveerimist, aga kui kõik asjaolud on selged ja info vahetatud pulmakoha, pulmakorraldaja, pruutpaari ja kondiitri vahel, siis ei peaks olema mingeid takistusi meelde jääva, maitsva ja imeilusa mälestuse tekkimisel.

Kui mina alustasin 13 aastat tagasi pulmakorraldajana, siis oli traditsioon, et pulmatordi serveeriti alati südaööl. Nüüd olen aga näinud, et pulmarahvas vajab kohvi juba kell 21.00-22.00 ja seepärast olemegi pulmatordi serveeringu toonud ajaliselt ettepoole. Tort ei lõpeta tänapäeval pidu, nagu vanasti kombeks oli.

Eks uuel ajal uuenevad ka pulmakombed ja pean varasemat tordiserveeringut väga heaks ideeks. Olen sageli tordi ise peokohta transportinud ning siis ka hiljem tordi külalistele ise lahti lõiganud ja juurde rääkinud, et kuidas tort täpselt valmis ja mis on tordi koostisosad. Külalised on olnud sellest väga vaimustunud, sest tordimeister pulmapeol, kes jagab ka infot on justkui hilisõhtune üllatusesineja.

Kui varakult peaks Sinu poole pöörduma ja kuidas Sind leida?

Alati kehtib ju see reegel, et mida varem, seda parem, sest paljudel suvepäevadel olen juba broneeritud, aga küsida võib alati.

Facebookis olen leitav oma nime alt, kus mul on iga päev täienev tortide pildigalerii ja seal saab otse küsida kogu torditemaatika kohta.

Intervjueeris
Tiia Tamberg
pulkakorraldaja
www.sydameaja.ee



Foto: Margus Murts

Minu unistuste pulmad!

- Reignees ✓
- Kleit ?
- Hingad
- Sõrmused ✓
- Pruutneitsid + nende kleidid ✓
- Pulmatort ?
- Lilleseaded ✓
- Kutsed ✓
- Ruumid prof jaoks
- Peokoha dekoreerimine
- Banketitoolid + valged katted
- Banketilauad + linad
- Lava + bänd
- Helid- ja valgustehnika
- Catering
- Parkimine
- Slutulestik
- Registreerimine nurealaleel
- Neiuõlvenine ärasaatmine tuletornist

Lauluväljakult

loe lähemalt: www.lauluväljak.ee