

Słodkie otwarcie podlaskiej Opery

28 września czeka nas największe od lat wydarzenie kulturalne w regionie. Mowa o otwarciu nowego gmachu Opery i Filharmonii Podlaskiej w Białymstoku. Aby dodatkowo uświetnić ten historyczny moment, specjalnie na tę okazję białostocka Cukiernia Artystyczna Słodka Dama przygotowuje ponadprzeciętnej wielkości tort w kształcie budynku opery.

- To dla nas wielki zaszczyt, że możemy osłodzić tak doniosłą chwilę – przyznaje Kinga Poskrobko - Nieradka, menedżer cukierni. - Cieszymy się, że przy tej wspaniałej okazji nasi cukiernicy mają możliwość zaprezentowania swojego kunsztu. A skoro moment jest niezwykle, przygotowujemy również tort, jakiego wcześniej nie było - dodaje.

Co świadczy o wyjątkowości tej słodkiej produkcji? Przede wszystkim będzie ona idealnym odzwierciedleniem gmachu opery. Przy jego tworzeniu cukiernicy wzorują się na planach budowy i zdjęciach gotowego już obiektu. Nie zapominają przy tym o najdrobniejszych szczegółach architektonicznych.

Ciekawostką jest fakt, że każdy element konstrukcji pozostanie jadalny. Fasada, w rzeczywistości wykonana ze szkła, zostanie zrobiona z karmelu, a ustawiona na dachu rzeźba autorstwa Teresy Murak przedstawiająca Głowę Kompozytora z czekolady. Natomiast cały tort pokryje masa cukrowa, która będzie słodkim odpowiednikiem cegiełek czy chodników.

Jednak zdecydowanie największe wrażenie zrobią gabaryty. Tort zapowiada się bowiem naprawdę imponująco – będzie miał 2 m długości i 1,5 m szerokości. Do jego zrobienia użytych zostanie aż 500 jajek, 50 kg mąki i tyleż samo owoców. Szacuje się, że przygotowanie „deseru” zajmie 5 dni wytężonej pracy. Jednak efekt – 100 kg pysznego tortu – z całą pewnością okaże się wart zachodu.

- Tort ustawimy na specjalnym podeście w głównym foyer opery. Zostanie przygotowany w kilku częściach, które połączymy ze sobą już na miejscu. To konieczność wynikająca z nietypowej wielkości, inaczej... nie zmieścilibyśmy się z nim w drzwiach – informuje menedżerka.

Śmiało można założyć, że efekt końcowy wywoła niezapomniane wrażenia. Za przygotowanie tortu odpowiada Cukiernia Artystyczna Słodka Dama, wywodząca się ze znanej od ponad 20 lat podniebieniom wielu Białostoczan Cukierni Kinga.

- Jeśli chodzi o projekty tortów, w zasadzie nie ma dla nas rzeczy niemożliwych. I to niezależnie od tego, ile w dany produkt trzeba włożyć pracy albo jak bardzo nietypowe jest to zlecenie. Jedynym ograniczeniem jest de facto pomysłowość klienta – dodaje na koniec Kinga Poskrobko - Nieradka.

Cukiernia przygotowywała już wcześniej nieco mniejszy, próbny tort w kształcie opery jako atrakcję Sylwestra 2011/2012 (na zdjęciu). Tort wjechał do filharmonii dokładnie północy ze specjalnie odpalonymi racami. Pierwszy kawałek został ukrojony przez Prezydenta Miasta Białegostoku.

