

Torcik Wedlowski

Ręcznie Dekorowany

Rynek

Torcik Wedlowski to jeden z najbardziej tajemniczych produktów cukierniczych. Nie wiadomo dokładnie, kiedy powstał. Nie wiadomo, przez kogo i dlaczego został stworzony, czy przy jego projektowaniu wzorowano się na jakichkolwiek istniejących podówczas gatunkach słodczy. Nigdy (a co najmniej po 1939 roku) nie był przedmiotem kampanii reklamowej. A mimo to wciąż budzi zachwyt kolejnych pokoleń klientów. Ma też swoich zagorzałych wielbicieli w sferach dyplomatycznych oraz wśród papieży i cesarzy...



Torcik jest produktem idealnym z punktu widzenia marketingu. Tworzy własny rynek, którego jest niepodzielnym władcą – rynek ręcznie dekorowanych okrągłych tortów wafelowych, w skrócie: Torcików Wedlowskich. Jako ideał, a jednocześnie indywidualista, nie stosuje się jednak do podręcznikowych strategii. Po prostu jest. Dziś w większym jeszcze stopniu niż w przeszłości – ponieważ, nie zmieniając swej istoty, ewoluuje i pojawia się w coraz to nowych mutacjach, spełniając coraz to nowe zachcianki konsumentów. Będąc wszakże produktem wytwornym i niepowtarzalnym, nie łasi się zbyt do nabywców. Raczej wyniośle pozwala się adorować.

Osiągnięcia

Zgodnie ze swoją tajemniczą naturą, Torcik nie tylko nie był nigdy reklamowany, ale też – w co trudno doprawdy uwierzyć – nie otrzymał zbyt wielu nagród. Ma jednak na swoim koncie wyróżnienie tyleż zaszczytne, co niepowtarzalne: godło promocyjne Teraz Polska pierwszej edycji A.D. 1991.

Cichy bohater tej opowieści nie jest jednak postacią anonimową. Od lat 30. XX wieku chętnie zabierany jest w podróże. Zwłaszcza zagranicze. Dyplomacja Rzeczypospolitej wyglądałaby zgoła inaczej, gdyby nie Torcik. Jako że bagaż dyplomatyczny nie podlega kontroli celnej na granicy, nigdy nie dowiemy się, ile Torcików zostało w ten sposób wywiezionych z Polski i jak wielu służyły misjom.

Jest za to rzeczą powszechnie wiadomą, że co bardziej roztargnieni turyści, kiedy raptem na lotnisku przypominają sobie, że przecież udają się z wizytą do rodziny, nie wypadają przyjechać z pustymi rękoma – wszyscy oni bezbłędnie kierują się do ostatniego przed wylotem sklepu i wówczas dopiero ich skołatanie nerwy doznają ulgi. Na półkach leżą

Torciki Wedlowskie. Nie, nie – to nie jest prezent dla każdego. Dostaną go tylko najbardziej dostojni i zasłużeni spośród gospodarzy. Inni mogą liczyć co najwyżej na to, że łaskawie zostaną poczęstowani. Pamiętać jednak trzeba, że Torcika nie rozpakuje się i nie dzieli pochopnie. Do tego potrzebny jest nastrój i odpowiednia celebra.

Bo też krojenie Torcika (łamanie jest najsurowiej zakazane!) to przeżycie bez mała transcendentalne. Delikatnie wyjąwszy go z opakowania, kładziemy na płaski talerz – rzadziej na deskę do krojenia, chyba że specjalnie do tego przeznaczoną – i dzielimy diagonalnie na tyle części, ilu jest chętnych. W praktyce są to najczęściej kolejne potęgi liczby dwa, stąd też można uznać, że Torcik jest prekursorem powszechnego dziś

użycia systemu binarnego. Zanim jednak zabierzemy się do krojenia – jeszcze ostatni rzut oka na niepowtarzalny (bo ręcznie wykonany) ornament.

To właśnie nieodwracalność destrukcji tego arcydzieła smaku, kształtu i zapachu wstrzymuje rękę dzierżącą nóż. Nie na długo jednak. Rzut oka musi nam wystarczyć. Podzieliwszy, bez niepotrzebnej zwłoki, na odpowiednią liczbę części, krojczy odwróci się nieraz na chwilę, żeby nóż odłożyć.

A to bardzo poważny błąd! Po tak nieopatrzonym zachowaniu można łatwo, powróciwszy wzrokiem na miejsce, gdzie przed chwilą jeszcze było kawałków więcej nawet niż chętnych (parzystość!), znaleźć talerz pustym, niemal całkowicie, jeśli nie liczyć śladowych, niedojedzonych jeszcze okruszków wafela i czekolady.

Niewątpliwym osiągnięciem Torcika jest jego obecność na stole Jana Pawła II. Ojciec Święty został w 1999 roku obdarowany „Torciskiem” o wadze 2,5 kilograma. Oczywiście z osobistą dedykacją od firmy Cadbury Wedel.

Dyplomatyczne zainteresowanie Torcikiem nie ogranicza się bynajmniej do przedstawicieli polskiego



MSZ. Torcik jest znany i ceniony w Japonii. Podczas wizyty w Polsce Cesarz Akihito wraz małżonką Michiko zachwycili się Torcikiem, którym podjął ich w swojej siedzibie ambasador Kraju Kwitnącej Wiśni. Ich szczególne zdumienie wzbudził fakt, że Torcik jest ręcznie zdobiony. Szacunek pary cesarskiej dla pracy rąk polskich dekoratorek jest o tyle wart podkreślenia, że ręczne wzornictwo jest od wieków w Japonii sztuką najwyższej klasy. Z kół zbliżonych do dworu można usłyszeć, iż kolejni ambasadorowie wracający z Polski do Japonii niezmiennie proszeni są o przywiezienie kilku Torcików do wyjącej dyspozycji pary cesarskiej.

Historia

Jak już wspomniano, geneza Torcika ginie w mrokach dwudziestolecia. Zachowały się z tamtych czasów nieliczne opakowania oraz pieczęlowicie przechowywana receptura – nieszczęśliwie bez daty i podpisu autora. Podejrzanie pada (jak zwykle w takich przypadkach) na Jana Wedla, który rzekomo miał rozpocząć pierwsze próby stworzenia tego arcydzieła po powrocie z jednej z wypraw do Szwajcarii.



Jeszcze w latach 60. Torciki robione były w piecu przeznaczonym do wypieku wafli okrągłych. Było to dosyć archaiczne urządzenie, o niezbyt dużej wydajności. Okrągły platek wafela odklejany był od płyty ręcznie, specjalnie do tego przeznaczonym patyczkiem. Następnie płatki były ręcznie smarowane masą grylażową i składane w sześciowarstwowe przekładnice. Uformowana z nich kolumna wysokości około metra obciążana była 20-kilogramowym odważnikiem i poddawana trwającej całą dobę stabilizacji. Następnie każdy Torcik oblewano czekoladą, a po jej wystudzeniu i skrzepnięciu ręcznie zdobiono.

Dziś zmieniła się technologia (ale nie receptura!) produkcji wafli. Nowoczesne maszyny pieką je teraz w wielkich prostokątnych płatach, smarują i układają automatycznie, a potem wycinają kółka (zachowując przedwojenne proporcje) i oblewają czekoladą. Ale zdobienie – i dawniej, i dziś stanowiące istotę Torcików – wciąż pozostaje domeną biegłych damskich rąk.

Każdy z czterestu standardowych wzorów (spośród których na co dzień używa się najwyżej siedmiu) nanoszony jest ręcznie przez odpowiednio przeszkolone panie. Miarą ich zdolności i doświadczenia jest fakt, że średni czas zdobienia jednego Torcika wynosi poniżej 1,5 minuty.



Produkt

Dziś każdy może sobie zamówić Torcik zdobiony wedle własnego projektu. Może to być napis dowolnej treści i w dowolnym języku – także japońskim, tamilskim czy w sanskrycie. Dla osób niesytych standardowego, 250-gramowego Torcika, przygotowane być mogą, także na specjalne zamówienie, produkty większego kalibru: dwu- i trzykrotnie cięższe od standardu.

Na początku roku 2004 pojawił się na rynku jego młodszy – a więc i mniejszy – brat: Twój Torcik Wedlowski. Przeznaczony jest głównie dla osób, dla których dzielenie Torcika na więcej niż dwie części byłoby zbyt traumatycznym przeżyciem.

W okresach świątecznych pojawiają się Torciki z limitowanych serii, zdobione w specjalne wzory i dekorowane specjalnymi gatunkami czekolady. Jak każdy towar ekskluzywny i wykwinny, cieszą się ogromnym poważaniem wśród nabywców.



Ostatnie wydarzenia

W weekend poprzedzający Dzień Kobiet 2004 w dwóch największych centrach handlowych Warszawy odbyła się pierwsza publiczna prezentacja techniki zdobienia Torcików. Każdy z obecnych panów miał szansę zamówić Torcik ze specjalną dedykacją dla wybranki swojego serca – oczywiście o ile był wystarczająco wytrwały w oczekiwaniu na swoją kolej.

29 maja 2004 roku w centrum handlowym Blue City w Warszawie wykonany został, ozdobiony i w całości spożyty największy na świecie Torcik Wedlowski. Jego powierzchnia wyniosła ponad 200 m². Ważył ponad 1,7 tony (w tym 300 kg samego wafela). Obecnie trwają zabiegi o wpisanie tego wiekopomnego faktu do Księgi Guinnessa.

Promocja

Jest takie staropolskie przysłowie, które do szwskiej pasji doprowadza specjalistów od marketingu: „Siedź w kącie, a znajdą cię”. Cała sztuka polegać ma przecież na prezentacji, wiecznym, nierzadko namolnym zachwalaniu i przypominaniu własnej obecności. Torcik stosuje w swej promocji nieco bardziej współczesną maksymę: „Wystarczy być”. W jego przypadku – rzeczywiście wystarczy. Ale konkurencji nie polecamy takiej strategii – z czystej zyczliwości.



Wartości marki

Wartość marki jedynej na rynku wynosi 100%. Potwierdza to ten choćby fakt, że w erze globalizacji i coraz powszechniejszych podróbek wszystkich niemal produktów markowych – Torcików nikt jakoś podrabiać się nie kwapi. Wiedzą zapewne potencjalni podrabiacze, że tego, kto choć raz zetknął się z oryginałem, oszukać się nie da.



Czego nie wiedzieliście o marce

TORCIK WEDLOWSKI

- Dobór konsystencji czekolady używanej do zdobienia Torcików jest przedmiotem subiektywnej oceny pań dekoratorek. Każda z nich indywidualnie, „na oko”, doбира właściwości płynnego tworzywa, które pozwala wyczarować dowolny obrazek. I zawsze im się to udaje!
- Rekord świata w szybkości zdobienia Torcika Wedlowskiego wynosi 30 sekund.
- Na specjalne zamówienie i specjalne okazje produkowane są Torciki zdobione białą czekoladą.
- Były kiedyś takie czasy, że Torciki miały kształt trójkątny!