



Joanna i jej słodki świat. Torty z Iławy zachwyciły samego Karola Okrasę - Was też zachwycą!

data aktualizacji: 2026.07.14



Ten pyszny adres w Iławie po prostu trzeba znać! Dziś przedstawiamy Wam Joannę Pawlik i jej autorską Pracownię Cukierniczą Joanna Deco Art z siedzibą na osiedlu Piastowskim w Iławie. Powstają tu prawdziwe cukiernicze cuda, które wywołują na twarzach klientów radość i wzruszenie, stając się ważnym akcentem świętowanych urodzin, rocznic, jubileuszów i innych ważnych okazji, zarówno prywatnych, jak i zawodowych.

Kiedy pasja spotyka się z ogromnym talentem, powstają rzeczy niezwykle

Iławska Pracownia Cukiernicza Joanna Deco Art, która na początku maja obchodziła swoje pierwsze urodziny, **to miejsce, gdzie marcepan, cukier i biszkopt zamieniają się w prawdziwe dzieła sztuki!** Za tym słodkim sukcesem stoi Joanna Pawlik – mistrzyni detalu, która swoimi wypiekami potrafi zadziwić i wprowadzić w zachwyt.



Jej prace pokazują, że torty przestały być jedynie słodkim dodatkiem do kawy. Stały się centralnym

punktem wielu najważniejszych życiowych i zawodowych wydarzeń. Joanna Pawlik, właścicielka pracowni przy ulicy Zielonej 72, doskonale to rozumie. Jej przygoda z profesjonalnym cukiernictwem zaczęła się kilka lat temu od wypieków dla rodziny, znajomych. Spotykały się z ogromnym uznaniem, zachęcając do dalszego rozwoju i z czasem do uruchomienia własnej autorskiej pracowni. Misternie wykonane dzieła cukierniczej sztuki to też efekt wieloletniej pasji do rękodzieła i zdolności plastycznych autorki tych niezwykłych tortów. **Talent i pasja sprawiły, że dziś jej realizacje zapierają dech w piersiach!**

Efekt wow i łzy wzruszenia

Tajemnicą branży jest fakt, że wiele innych cukierni było wręcz gotowych zamawiać u niej ręcznie wykonywane elementy ozdobne. Te unikalne dekoracje pozostają jednak na wyłączność klientów pracowni Joanna Deco Art. To właśnie dzięki nim gotowe wypieki robią takie wrażenie.

- Często jest tak, że klienci, odbierając torty, są wręcz wzruszeni - przyznaje Joanna Pawlik, właścicielka Pracowni Cukierniczej Joanna Deco Art.

Nie ma w tym ani grama przesady. Jej specjalnością jest realizm i precyzja, które sprawiają, że goście na imprezach często nie mogą uwierzyć, że to, co widzą na stole, jest w całości jadalne.

- Moją wizytówką są głównie realistyczne torty 3D. Bardzo lubię je robić - opowiada założycielka pracowni.

Złota passa i uznanie Karola Okrasy

Jakość i artystyczny poziom ławskiej pracowni zostały w tym roku oficjalnie potwierdzone na najwyższym szczeblu. W lutym tego roku Joanna Pawlik wzięła udział w prestiżowym konkursie dekoracji cukierniczych podczas targów Expo Sweet w Warszawie. To największe tego typu wydarzenie w Polsce. Sukces, jaki tam odniosła, był wręcz spektakularny.

Jej rzeźbiony tort 3D zachwycił jurorów, zajmując pierwsze miejsce. Pracownia z Ławy zdobyła złotą nominację, główną nagrodę Grand Prix, nagrodę publiczności oraz wyróżnienie specjalne z rąk samego Karola Okrasy.

- Było dokładnie 6 konkursowych kategorii. Mój tort brał udział w kategorii tort rzeźbiony 3D. I rzeczywiście w mojej kategorii dostałam wszystkie możliwe nagrody - mówi z uśmiechem autorka zwycięskiej pracy, przedstawiającej fragment bajkowego wnętrza z kominkiem i krasnałem w roli głównej.

Ciekawostką jest, że konkursowa praca została wykonana nie z biskoptu – jak realizacje dla klientów – lecz ze specjalnej trwałej masy na bazie ryżu preparowanego. Dzięki temu **jest eksponowana w pracowni** – koniecznie pokażcie ją dzieciom, będą zachwycone!



Od dziecięcych marzeń po wielkie jubileusze

Oferta pracowni to jednak nie tylko spektakularne rzeźby 3D. To także eleganckie torty weselne, modne bento cake na kameralne okazje, monodesery oraz kompleksowa organizacja słodkich stołów na duże imprezy. Joanna Deco Art realizuje zamówienia zarówno na małe, domowe uroczystości, jak i potężne realizacje firmowe, obsługujące nawet 250 osób.

To, co najbardziej przyciąga klientów, **to ogromna elastyczność i personalizacja**. Joanna Pawlik realizuje bardzo precyzyjne wizje swoich zleceniodawców, dbając o każdy opisany szczegół, kolor czy smak. Szczególną radość sprawia jej praca dla najmłodszych.

- Często dostaję własne projekty dzieci. Wtedy wykonuję niepowtarzalny i w pełni spersonalizowany

tort, np. na podstawie rysunku dziecka - podkreśla
właścicielka, nie ukrywając, że te wypieki sprawiają
mnóstwo radości zarówno jej, jak i zamawiającym.

Dzięki takiemu podejściu każda realizacja staje się unikalną opowieścią i piękną ozdobą ważnych chwil. Z okazji pierwszych urodzin pracowni warto samemu przekonać się, jak smakuje doceniane na najważniejszych cukierniczych konkursach mistrzostwo rodem z Ławy!

Jak złożyć zamówienie?

Wszystkie słodkości powstają wyłącznie na indywidualne zamówienie. Z pracownią można skontaktować się bezpośrednio:

Pracownia Cukiernicza Joanna Deco Art

Ława, ul. Zielona 72

Telefon: 507 396 134

Torty z efektem wow na Wasze wyjątkowe okazje możecie też zamawiać za pośrednictwem strony pracowni na Facebooku: [Joanna Deco Art](#).

~~galeriaspc~~11781~~

Artykuł promocyjny.

Źródło:

<https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/82328-joanna-i-jej-slodki-swiat-torty-z-ilawy-zachwycily-samego-karola-okrase-wa-s-tez-zachwyca>