

Akit Székely Szilárdnak hívnak: Abonyi cukrász nyerte a Pelikán Kupát

Sajtóreferens, 2017. április 13. csütörtök - 18:05:28

Ismerek Abonyban egy nagyon egyszerű, tisztelettudó, szerény fiút, akit **Székely Szilárdnak** hívnak. Még csak húsz esztendő, de cukrászként arany minősítést szerzett nemrégiben a XII. Pelikán Kupa országos Gasztronómiai kiállításán és versenyen, ahol a zsűri egyöntetű döntése alapján, kiűző díjra a Pelikán Kupát is bezsebelte. A szolnoki Marcipán Cukrászda egyik asztalánál ülünk le, nem véletlenül, hiszen Szilárd itt dolgozik. Süteményt nem kérünk, de addig-addig beszélgetünk, hogy megfigyünk, visszünk abból a bizonyos fondantos habos islebről, amit éppen itt találtak ki. A Veszprémi Móra László vezette cukrászda olyan híres, hogy a cukrászat területén is szerepel. Ezekkel már Szilárd dicsekszik, közben pedig arra kérem, meséljen arról, hogyan lett belőle cukrász.

A Sipos Orbán Szakiskola és Kollégiumban tanulta a szakmát, ahol 2016-ben végzett. - Az utolsó évben kaptam lehetőséget, hogy a gyakorlatomat a Marcipánban töltsöm, aztán itt ragadtam. A felettesem vélt, hogy én lettem bennem fantáziát, így hozzááengedett a díszmunkákhoz. Jelenleg a gyümölcsös és, a díszítő, a formátort készítem, és a szeletel és a feladatkorom. Ettől függetlenül minden területen meg kell állnom a helyemet. Voltam szakmai gyakorlaton Abonyban is, az Amaretto Cukrászdában - kezd bele a mesélésbe. Az abonyi tehetség nevelőszülőknél nőtt fel, és azon ritka fiatalok közé tartozik, aki valóra válthatta gyermekkori álmát. - Kiskorom óta cukrász szerettem volna lenni, bár akkor még nem tudtam annyira elképzelni, hogy milyen lehet, de amit otthon láttam, az nagyon tetszett - emlékezik vissza mosolyogva. - Anyukám sokat süttött otthon, én pedig mindig segítetttem neki. **"Nem**

érzem magam többnek az ért, mert megnyertem a versenyt." Abony.hu fotó: Szilágyi Tamás

Szilárd imádja a szakmáját, szinte nem is tudott olyan szegletét mondani, amit nem szeret. - A díszítések fogtak meg legjobban, de minden területen szeretném kihozni magamból a maximumot, hogy tehetséges, jó cukrász legyen belőlem. Amit rábíznak, mindent megcsinállok a saját képességeimhez mérten. Úgy érzem, hogy még van hová fejlődnöm, ezért a mesterképzést is szeretném elvégezni - folytatja. A cukrászdában Kiss Zoltán a mentora, aki sokat segít neki a szakmai fortélyok elsajátításában. Tőle lesi el a cukrászat csínját-bínját. Még alig kóstolt bele a mesterségbe, máris megmérette magát a Pelikán Kupán 2015-ben. - Először az iskolát képviselve tanulóként indultam, ahol előbb Arany, majd tavalévú minősítést kaptam. Idén már teljes értékű cukrászként, egyedülként szereztem Arany minősítést és egy kiűző díjat, amit a kupa jelképez - mondja szerény büszkeséggel. A Marcipán Cukrászda vezetője örömmel inspirálta a fiatal fiút, hogy sikeresen vegye az akadályokat. - Az egyik tulajdonos, Móra Edit javasolta, hogy vegyek részt az idei gasztronómiai versenyen. Akkor én már elhatároztam, hogy indulni fogok, és nagyon jó esett, hogy mind az alapanyagok, mind anyagi tekintetben minden támogatást megkaptam tőle. A főzőkéség is nagyon örült az

eredményemnek, a munkát ársak is gratuláltak. Úgy érzem, hogy itt olyan motiváló közösség vesz körül, ahol mindenki tud örülni a mások sikerének. Hosszútávon is szeretném a cukrászda csapatát érdekesíteni - teszi hozzá. Szilárd egy díszített torta, egy zsúrtorta és egy nyolcszem éllyes díszített torta készített a kiállításra, melyen mignonok voltak. - A süteményeket el kellene elkészíteni. Ez a verseny teljesen más volt, mint a korábbiak, mert pl. a középiskolában sokat segített az oktatóm, - **Jakobiczné Pálvi Hajnalka**, aki állítom, hogy a legjobb oktató Szolnokon -, idén viszont a mentorom teljesen rám hagyta a feladatokat, de szerencsére az értérem motivált. A feladatok közben jöttem rá, hogy már hónapokkal előbb el kellett volna kezdeni a munkát, de nem jölm értem fel, hogy mennyi időt vesz igénybe egy-egy részfeladat, ez ért sokszor zárásig maradtam az utolsó napokban, hogy a mignonokat el tudjam készíteni olyan színvonalon, hogy versenyen ki lehessen tálalni. Legközelebb jobban fogok gazdálkodni az idővel! Az oktatóm egyszer azt mondta: a tanulók nem veszik elég komolyan a szakmát, azt hiszik, hogy csak evés van. Ma már tudom, igaz volt, az üzemi termelésben gyorsan, sokat és jó minőségben kell produkálni. Ráadásul itt a kiváló színvonalat is tartani kell. Szerencsére ma már elég gyors vagyok, de még mindig lehetnek gyorsabbak - észlelte. Cukrász kategóriában öt versenyzőm érette meg magát a versenyen az ország körülönző pontjaiban. - Amikor megláttam, hogy a többiek francia desszertekkel készültek, úgy gondoltam, mellettük labdába sem rúghatok. Ráadásul a többi versenyző 30-40 éves körül, tapasztalt cukrász volt. A zsűri viszont azt mondta, hogy a munkáim nagyon elhúztak a többi között, mert látták, hogy apró ékecskék, és nagyon sokat dolgoztam vele. A cukrászok nem szoktak mignonnal versenyezni, mert túl macerás, pl. egy süteménynek pontosan 3 dkg-nak kell lennie, és folyamatosan mérni kellett, hogy a krém, a piskóta az áthúzott fondanttal és díszítéssel pontosan ugyanakkora súlyú legyen. Érdekes, hogy anno a mentorom is indult versenyen mignonnal, és ő is aranyérmes lett - fogja hozzá mosolyogva. - Nem érzem magam többnek az ért, mert megnyertem a versenyt. Persze, mindenkinek jó esik a siker, nekem is jó érzés volt, hogy elismertek, mert sok munkám volt benne. Ha lesz lehetőségem, jövőre is szeretnék részt venni a Pelikán kupán, de más országos versenyeken is. Egyébként nagyon izgulok ilyenkor, mindig lázban égek, mert szeretnék bizonyítani. Nagy bennem a megfelelés iránti vágy, magamnak és a többieknek is szeretnék imponálni itt a cukrászdában - egészíti ki. Szilárd kérdésére elárulja, néha szokta figyelni, ahogy a vendégek a süteményeket fogyasztják, mert kíváncsi, hogy mennyire ízlik nekik. Szerencsére többnyire azt látja rajtuk, hogy jó ízűnek találják. Olyan is előfordul, hogy a felszolgálók szólnak neki, amikor valamelyik sütemény vagy torta nagyon kelendő. Olyankor nagyon örül. - Itt minden sütemény finom - mondja, - csak az ízlések döntik el, hogy kinek melyik a legfinomabb. Meglepő, de az abonyi srácok otthon nem szokott sütni és sütezt vállalni, csak nagyon közeli rokonoknak készítenéha tortát családi eseményekre. Nem az ért, mert nem szeretne, vagy nem lenne energiája. A magyar ázat egyszer q: Otthon nincsenek meg a kellő feltételek, nem úgy a cukrászdában, ahol minden kéznél van, így nagyon kényelmes. P maga a mákos süteményekért rajong. Az aktuális kedvence a málnás-rizses szelet és természetesen a fondantos habos isler, ami - elfogultság nélkül állítja -, hogy a Marcipán Cukrászdában a legfinomabb. Nem hiába, hiszen itt készílték ki. Nagyon jó néz ki, kérünk szépen kettőt elvitelre. **A fondantos isler Szilárd keze munkáját dicséri - Abony.hu fotó: Szilágyi Tamás** Szilárd a cukrászat mellett a fotózással is szévesen foglalkozik, amiben szintén nagyon tehetséges.

Törtéit is el szeretettel örökölti meg. Más hobbira nem igazán jut ideje, a cukrászat és a fotózást ölti ki napjait. Bár megbolygattuk a kedvét, leszögezte, hogy ez a kettő szerelem soha nem fog helyet cserélni az életében, mert úgy érzi, hogy a cukrász szakmában teljesen ki tud teljesedni, és a sötét ények finom illatába burkolózva, derűsen, optimistán gondol az elötté álló életre. Az interjú szerzője: Darányi ErikaAbony.hu fotók: Szilágyi Tamás