

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 Gasztronómia kiállításán és versenyen, sőt a zsűri egyöntetű döntése alapján, kiűző díjért a Pelikán Kupát is bezsebelte. A szolnoki Marcipán Cukrászda egyik asztalánál ülünk le, nem véletlenül, hiszen Szilárd itt dolgozik. S üteményt 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 történelmében 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, én lettem bennem fantáziát, így hozzááengedtem a díszmunkákhoz. Jelenleg a gyümölcsös és, a díszítő, a formátort képezte, és a szeletelés és a feladatok öröme. 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, már is megérett 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 tőlük. A főzőkéség is nagyon örült az

eredm ényemnek, a munkat ársak is gratul áltak. Úgy érzem, hogy itt olyan motiv ál ó k öz öss ég vesz k ör ül, ahol mindenki tud ör ülni a m ásik siker ének. Hossz ú t ávon is szeretn ém a cukr ászda csapat át er Qs íteni - teszi hozz á. Szil árd egy d ísztort át, egy zs úrtort át és egy nyolcszem élyes d íszt álat k ész ítetett a ki áll ít ásrá, melyen mignonok voltak.- A s ütem ényeket el Qre kellett elk ész íteni. Ez a verseny teljesen m ás volt, mint a kor ábbiak, mert pl. a k öz épiskol ában sokat seg ítetett az oktat óm, - **Jakobiczn é P ályi Hajnalka**, aki áll ítom, hogy a legjobb oktat ó Szolnokon -, id én viszont a mentorom teljesen r ám hagyta a feladatokat, de szerencs ére az ért er Qsen motiv ált. A feladatok k özben j öttem r á, hogy m ár h ónapokkal el Qbb el kellett volna kezdeni a munk át, de nem j ól m értem fel, hogy mennyi id Qt vesz ig énybe egy-egy r észfeladat, ez ért sokszor z ár ásig maradtam az utols ó napokban, hogy a mignonokat el tudjam k ész íteni olyan sz ínvonalon, hogy versenyen ki lehessen t álalni. Legk özelebb jobban fogok gazd álkodni az id Qvel! Az oktat óm egyszer azt mondta: a tanul ók nem veszik el ég komolyan a szakm át, azt hiszik, hogy csak ev és van. Ma m ár tudom, igaza volt, az üzemi termel ésben gyorsan, sokat és j ó min Qs égben kell produk álni. R áad ásul itt a kiv ál ó sz ínvonalat is tartani kell. Szerencs ére ma m ár el ég gyors vagyok, de m ég mindig lehetn ék gyorsabb - r észletezi. Cukr ász kateg óri ában öt versenyz Q m érette meg mag át a versenyen az orsz ág k ül önb öz Q pontjaib ól.- Amikor megl áttam, hogy a t öbbieket francia desszertekkel k ész ültek, úgy gondoltam, mellett ük labd ába sem r úghatok. R áad ásul a t öbbi versenyz Q 30-40 év k ör üli, tapasztalt cukr ász volt. A zs gri viszont azt mondta, hogy a munk áim nagyon elh úztak a t öbbi k öz ött, mert l átt ák, hogy apr ól ékos, és nagyon sokat dolgoztam vele. A cukr ászok nem szoktak mignonnal versenyezni, mert t ül macer ás, pl. egy s ütem énynek pontosan 3 dkg-nak kell lennie, és folyamatosan m érni kellett, hogy a kr ém, a piskóta az áth úzott fondanttal és d ísz ít éssel pont ugyanakkora s úly ú legyen. Érdekes, hogy anno a mentorom is indult versenyen mignonnal, és Q is arany érmes lett - f qzi hozz á mosolyogva. - Nem érzem magam t öbbnek az ért, mert megnyertem a versenyt. Persze, mindenkinek j ól esik a siker, nekem is j ó érz és volt, hogy elismertek, mert sok munk ám volt benne. Ha lesz lehet Qs égem, j öv Qre is szeretn ék r ész t venni a Pelik án kup án, de m ás orsz ágos versenyeken is. Egy ébk ént nagyon izgulok ilyenkor, mindig l ázban égek, mert szeretn ék bizony ítani. Nagy bennem a megfelel és ir ánti v ágy, magamnak és a t öbbieknél is szeretn ék impon álni itt a cukr ászd ában - eg ész íti ki. Szil árd k érd ésemre el árulja, n éha szokta figyelni, ahogy a vend égek a s ütem ényeket fogyaszt ák, mert k ív áncsi, hogy mennyire ízlik nekik. Szerencs ére t öbbnyire azt l átja rajtuk, hogy j ó íz qen falatoznak. Olyan is el Qfordul, hogy a felszolg ál ók sz ólnak neki, amikor valamelyik s ütem ény vagy torta nagyon kelend Q. Olyankor nagyon ör ül. - Itt minden s ütem ény finom - mondja, - csak az ízl ések d öntik el, hogy kinek melyik a legfinomabb. Meglep Q, de az abonyi srác otthon nem szokott s ütni és s üt ést v állalni, csak nagyon k özeli rokonoknak k ész í t n éha tort át csal ádi esem ényekre. Nem az ért, mert nem szeretne, vagy nem lenne energi ája. A magyar ázat egyszer q: Otthon nincsenek meg a kell Q felt ételek, nem úgy a cukr ászd ában, ahol minden k ézn él van, így nagyon k ényelmes. P maga a m ákos s ütem ények ért rajong. Az aktu ális kedvence a m áln ás-rizses szelet és term észzetesen a fondantos habos isler, ami - elfogults ág n élk ül áll í tja -, hogy a Marcip án Cukr ászd ában a legfinomabb. Nem hi ába, hiszen itt k ís érletezt ék ki. Nagyon j ól n éz ki, k ér ünk sz épen kett Qt elvitelre. **A fondantos isler Szil árd keze munk áj át dics éri - Abony.hu fot ó: Szil ágyi Tam ás** Szil árd a cukr ászat mellett a fot óz ással is sz ívesen foglalkozik, amiben szint én nagyon tehets éges.

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