

## Székely Szilárd abonyi cukrász megtiszteltetés felkérését kapott

Sajtóreferens, 2018 október 01. hétfő - 18:15:23

Székely Szilárd cukrász fiatal kora ellenére nem ismeretlen a tésztés szakmai körökben. Az elmúlt években állandó szereplője volt a szolnoki Pelikán Kupa gasztronómiai kiállításnak, ahol minden alkalommal kivívta az ország elismerését és a cukrász közönségétől.

Tehetségük sokakat érdekel, és ezt felkeltette. Ezúttal egy megtiszteltetés felkérésnek tett eleget a szolnoki Marcipán Cukrászda szakembere. Hogy miről is van szó pontosan, arról a Tisza-parton mesélt lapunknak.

A szolnoki habos iszlém bemutatójára vállalkoztam a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumban szeptember 23-án megrendezett Határtalan Édességek elnevezésű szakmai kiállításán, ahol a résztvevők a Kárpát-medencei tradicionális édességeit ismerhették meg közelebbről – esetleg bűszkén a helyi fiataloktól.

A tésztés nem hangzik túl könnyűnek, de ha belegondolunk, hogy a 21 éves abonyi cukrász egy megyei jogú város, jelesül Szolnok egyik leghíresebb süteményének képviselőjeként a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartest ülete eseményén, a megyeszékhelyben és a cukrászdában egyedülként, már elismeréssel bízhatunk.

A klasszikus habos iszlém hírneve az ország szerte eljutott már, és a kiállítás idején is nagy érdeklődést váltott ki. Az érdeklődők hírezték, hogy több mint 100 évvel ezelőtt, Szolnokon készítették először Hegedűs László cukrászmester, melyet ma kizárólag Móra László kilencszeres világbajnok mestercukrász műhelyében, a Marcipán Cukrászdában készítenek – avat be a tésztésbe a fiatal cukrász. A habos iszlém egy magas, fűszeres habos, kakaós linzerlapokból készült süti, fűszeres cukormázalalal bevont sütemény – részletezi.

Szilárd azt is elárulja, hogy a fogadás elött egy hetet készült a szakmai bemutatkozásra. A saját maga által kialakított standon ízléses, üde iszlémek várakoztak a látogatókra. Hogy biztos legyen a sikerben, a rendezvényen szintén résztvevő korábbi oktatója, **Jakobicsné Pálai Hajnalka** tanácsát is kikérte a pulis elrendezésével kapcsolatban. A díszes asztal nagyon sok kíváncsiskodót odacsalított.

Az érdeklődőket beavattam a sütemény több mint egy évszázados történetébe, és természetesen sokan éltek a kínálkozó lehetőséggel, és örömmel ízlelgették az iszlémeket, melyen az utolsó simításokat, – hogy igazán frissek legyenek – a ceremónia reggelén végeztem el – részletezi a mindig tökéletesre törekvő cukrász.

A rendezvényen többek között a magyar, a palóc, az osztrák és a horvát süteményvilágba is betekintést nyerhettek a megjelentek. A szakmai bemutatóra hazánk sok-sok

települ és érkezik, és a szlovákiaiak is érkeztek cukrászok, hogy a legkiválóbb és legkönyörgesebb édességeiket népszerűsítsék. A rendezvényen nemcsak a tudásuk megmutatására, hanem a receptek cseréjére is sort keríthettek.

Az abonyi fiatalember által képviselt édességcsoda egy amatőr cukrászvlogger érdeklődésére is felcsigázta. Az online sütőkönyv elindítója egészen az 1920-as évek s üteményeihez visszanyúlva oktat a háziasszonyokat a hagyományos nyálánkságok elkészítésére. A jövőben vélhetően a háziasszonyok is megpróbálkoznak majd.

Szilárd, aki a cukrászatban megtalálta önmagát, szívesen tanul és lesi el a mesterség titkait idősebb kollégáitól. Ez az esemény az értés volt számára kiemelkedő és megtisztelő, mert többségében idősebb cukrászok és cukrászmesterek közül kellett megállnia a helyén, és sok újdonsággal megismerkedhetett. Természetesen maga is felmérte a kínálatot, és megkóstolta a számára legérdekesebb s üteményeket. Elárulta azt is, melyik s ütemény keltette fel leginkább az érdeklődését:

- A szlovákok tőrőslépénye ízlett a legjobban, ez értett az édességet szívesen elkészíteném, és beépíteném a cukrászda kínálatába, ha lehet, és adódik rá. A

Marcipán Arca, ahogy néha a cukrászdában beérezik, szívesen kávézzék magától tovább, és erre szerencsére látszólag is reális lehet, hiszen a munkahelye vezetése már kilátásba helyezett számára egy francia desszert tanfolyamot. Szilárdot emellett nagyon izgatja a karamell desszertek elkészítése is, mert abban óriási fantáziát lát.

- Nagyon izgalmasnak tartom a karamell desszertek elkészítését is, igaz, hogy költésesebb az elállítása, de ezeknek a munkáknak az elállításaiban igazi kihívást érzek. Korábban már elkészítettem karamellrózsákat, ám ezek megformázása nem egyszeri feladat, de a végeredmény igazi csoda, mely esküvői torta díszítésére is felhasználható.

Továbbra is él benne a vágy, hogy megmérettesse magát a következő cukrászversenyeken, melyeken a már eddig szerzett tudását szeretné felhasználni. A jövőben szívesen nyitna egy saját cukrászüzletet is, de ahhoz még szeretne jó sok tapasztalatot szerezni és természetesen az anyagi feltételeket megteremteni.

Gratulálunk Szilárdnak, és sok sikert kívánunk neki a jövőbeni céljai megvalósításához!

Szilárd kövönleges munkáit Facebook oldalán is nyomon követhetik az érdeklődők: <https://www.facebook.com/SzekelySzilard.hivatalos/>

Szerző: Darányi Erika Abony.hu fotók: Szilárd Tamás