



Szakmai szemmel

Az előző számunkban beszámoltunk a Magyar Bajnokság eredményeiről. Megkértük a szakmai zsűri néhány tagját, hogy szakmánként értékeljék a versenyzők munkáit.

SAKÁCS

Számomra megtiszteltetés volt, hogy ebben az évben immár ötödik alkalommal vehettem részt a magyar gasztronómiai bajnokság értékelésében, ahol az előző években és most is jeles szakemberekkel zsűrizhettem. A bajnokság kiírása és értékelése minden pontjában a Szakács Egyesületek Világszövetsége (WACS) kulináris alapszabálya szerint történt.

A versenyeknek mindenki számára - a zsűrit és a nézőközönséget is beleértve - a tanulás és tapasztalatszerzés a legfontosabb feladata. Minden verseny annyit ér, amennyit a hétköznapiak és ünnepek alkalmából vendégeink érdekében hasznosíthatunk belőle, és amennyit a hagyományos és korszerű gasztronómiából népszerűsít. A megmérettetés csak ezután következik.

Ezen a versenyen számomra nehéz lett volna nem visszagondolni a luxemburgi világbajnokság szívét melengető és néha szomorú tanulságaira, de talán jó is volt, hogy a mércét a nemzetközi szintre állítottuk. Végeredményben az „A” kategóriában négy versenynap

alatt kiadott öt, a „B” kategóriában kiadott két aranyérem is ezt jelezte.

A szemet gyönyörködtető látványosságra való törekvés a versenymunkákban rengeteg félreértésre ad okot azok számára, akik bár eredményes pályát futottak be, de világversenyeken még nem indulhattak. A két szakácsművészeti kategóriában csak olyan szakácsok lehetnek eredményesek, akik valamennyi melegkonyhai műveletet ismerik, és ezt hidegkonyhai mesterfogásokkal koronázzák meg. Így nagyon sok látogatóját örvendeztetik meg a kiállításoknál.

Még ma is sokszor hallani, hogy ezek a remekművek csak szépek, de nem jóízűek. Valamennyi versenyen minden kategóriában megkóstolja a zsűri az egy adagra kitálatalt bemutató ételeket. Talán a legtöbbször emlegetett vád ellenünk az aszpikozás. Ez valóban lehet nagyon rossz, ha nem megfelelően használjuk, de egy meleg felújítat, ragut, sőt még egy modernizált innovatív magyar ételt is el lehet rontani. A feladatunk, hogy az alapanyagoknak leginkább megfelelő ízű, színű

és állagú aszpikkal, zselével tetszetősebbé, tartósabbá és ízletesebbé tegyük újszerű termékeinket.

Sok erényt felcsillantottak a versenyzők. Termékeikre nézve nem csak a szemünk gyönyörködhetett. A kiállított ver-

senymunkák ízletesek voltak, és táplálkozás-élettani szempontból is megfeleltek az előírásoknak. Évről évre látható a fejlődés a tapasok és fingerfoodok területén is. A kiállított ételek mennyisége egy-két kivételtől eltekintve megfelelő volt. A tárolóeszközök sokaságát láthattuk, és jól sáfárgodtak velük versenyzőink.

Sikernek könyvelhetjük el, hogy egyre fiatalabb szakemberek készültek a megmérettetésre. A fejlődésre persze bőven van még lehetősége mindenkinek. A látványos termékeket még életszerűbbé kell tenni. Az egyszerűség nagyszerűsége lehetne újszerű a tányérételeknél. A vegetáriánus fogásoknál a sokféle alapanyagot még változatosabban kell elkészíteni és ízesíteni. A disztálaknál ügyelni kell a pontos oszthatóságra, a húsok, halak, köretek és mártások arányaira.

Megfigyelhető volt, hogy az évek folyamán felerősödött a vidék vezető szerepe. Az „A” kategória öt aranyérméből három hajdúszoboszlói, egy debreceni és egy móri versenyző munkáját minősítette. A kilencvenes évek fővárosi nagy szállodáinak eredményességét mára átvették a vidéki régiók. Ez nagyon dicséretes, de tenni kéne valamit a budapesti eredmények visszaszerzéséért is.

Voltak kimagasló teljesítmények, ahol a felsorolt szempontok kifogástalanul megvalósultak. Voltak középszerűek és gyengébbek is, de ki kell mondanunk, hogy soha nem volt ennyi tehetséges fiatal szakácsunk, s erre méltán büszkék lehetnek azok a szállodák, éttermek, vállalatok és vállalkozók, akik biztosítják szakembereik részére a fejlődési, megmérettetési lehetőséget.

A Magyar Gasztronómiai Bajnokság szervezésének fejlesztésében is még sok a tennivalónk, de az biztos, hogy sok tehetséges szakember mutathatta meg az érdeklődőknek tudását, tanulhatott egymástól ezen a gasztronómiai fesztiválon.

Várhelyi Miklós



CUKRÁSZ

A Culinary Expo meghirdette a versenyt iskolák részére is, amelyen sajnálatos módon mindössze négy iskola vett részt. A tanulók munkái az előző évi versenyhez viszonyítva fejlődést mutattak, úgy a napi, mint a díszmunka területén is. Problémaként jelentkezett azonban a versenykiírás értelmezése, valamint nem fordítottak kellő figyelmet a kiírásra és nem pontosan készítették el a munkákat (darabszám).

A felnőttekről összességében elmondható, hogy valamennyi kategória versenyzői erős mezőnyt képviseltek. Minden induló munkája megfelelt a versenykiírásoknak. A versenymunkáknál szerencsére nem volt jellemző az eltűzött, erős, hangsúlyos színek használata, látszott, hogy mindenki megpróbálta a saját egyéniségét visszaadni a munkájában.

Sajnálatos módon a tányérdesszettek terén még mindig nem tapasztalható előrelépés. Ezen a területen még igen sok a javítanivaló az adagok nagyságának megválasztásában, a különböző technológiák együttes alkalmazásában, és a felhasznált ízek és színek összhatásában egyaránt.

A szombati kiállítás igen örömteli volt, hiszen nemzetközi szintű „C” kategóriás munkákat is láttunk. Artisztikában is nagy fejlődés mutatkozott, főleg a karamell munkákban, megjegyezve azt, hogy bátrabban lehetne a csokoládé díszmunkák készítésére használni.

Egyetlen negatívumként csupán azt a tényt emelném ki, hogy sajnós kevés volt a versenyző. Ez egyrészt annak a ténynek tudható be, hogy a részletes versenykiírás elég későn érkezett meg az indulókhöz, ráadásul az utóbbi időben elég sok cukrászverseny került megrendezésre, ez is oka lehetett annak, hogy ide már kevesebben jelentkeztek.

Madarász Sándor,
Sulyán Pál



FELSZOLGÁLÓ

A négy napos versenyen az éttermi terítésben résztvevők szép számmal jelentek meg, különösen a vasárnap volt kiemelkedő.

A 11 éve kialakított trendek az özszes versenyzőnél örvedetesen viszaköszöntek.

Az asztalok megjelenítése, dekoráció, terítés, szakszerűség, menükártyák kialakítása jó felkészültségre utalt.

Az elméleti rész már akadozott. A hazai borvidékek, az év borászainak, a borkészítés, a pezsgőgyártás, a pálinkák és a sörfőzés ismeretei nem voltak kielégítőek (tisztelet a kivételnek) és az összesítésnél a teljesítést lerontotta.

A zsűri munkáját elősegíti az előzetes egyeztetés, az ún. zsűri „tréningeztetése”. Így minden nap azonos szempontok érvényesültek.

Külön ki kell emelni a magyar bajnokság első helyezett Pap Tamást és a második helyezett Hadnagy Jánost, akik között csupán minimális pontszám döntött.

Mindketten évek óta szakmai tudásuk és felkészültségük maximumát adják, és méltán képviselik a magyar vendéglátás élvonalát.

A szakma állandó mozgásban van, így az új hazai és nemzetközi javaslatokat mi is elfogadjuk.

Ezt a célt szolgálja a rövidesen beinduló előadássorozat, mely az éttermi trendeket és a szakmai fogásokat mutatja be Mészáros Tibor, a soproni régió elnökének szervezésében.



Török István János

BARTENDER

Classic kategória:

1. Szabó Antal
2. Szabó Zsolt
3. Pettermann Anita

Flair kategória:

1. Sörös Szabolcs
2. Sörös Norbert
3. Tornóczyi Endre

Talán formabontónak tűnik, hogy eredmények közlésével kezdődik egy cikk és nem fordítva. Teszem ezt azért, mert az idén először a többi szakághoz hasonlóan a tudásszintjük alapján arany, ezüst és bronzéremben részesültek a versenyzők, és közülük kerültek ki pontszám alapján a dobogósok. A klasszikus kategóriában 5 arany, 5 ezüst és 5 bronzérem került átadásra, a flair kategóriában pedig 3 arany, 2 ezüst és 2 bronzérem. A teljes eredménylista az MNGSZ honlapján (www.mngsz.hu) olvasható.

Úgy gondolom, hogy ez az értékelés megváltoztatása még inkább arra sarkalja majd a versenyzőket, hogy minél többször induljanak, és még jobb eredményeket érjenek el, s ösztönözzék azon kollégákat is, akik még nem versenyeztek!

Mindkét kategória igen nagy nézettséget produkált. Különösen a flair verseny, melyen akrobatákat, előadóművészeket



megpirongató módon dolgoztak a versenyzők. Ebben a kategóriában országos bajnok és ifjúsági vb. ezüstérmes is indult.

Állítólag a 2008. évi Culinary Expo-n a szakácsoknak a fakanalat, a cukrászoknak pedig a habverőt kell majd dobálniuk munka közben. (©) Persze ezek a hírek csak pletyka szinten terjedtek el, és a többi szakmáról ebben a tekintetben nincs hír.

Kollégáim nevében is köszönöm mindenkinek a közreműködését aki részt vett e nagyszerű verseny létrehozásában, és lebonyolításában. Mmaradok tisztelettel:

Lajsz András.

SOMMELIER

A bajnokság elé nagy várakozásokkal néztünk, hiszen Fabók Mihály tavalyi harmadik győzelmével örökös bajnok lett, és idén már a zsűriben foglalt helyet. Ezzel „átadta” a lehetőséget az elmúlt bajnokságok örök második és harmadik helyezetteinek. Ezen a versenyen sem változott a nemek aránya, mindössze egyetlen hölgyversenyző indult.

Már a Gundel Étteremben megrendezett elődöntő is megmutatta, hogy a versenyzők tudása kiegyensúlyozottabbá vált, a döntőbe kerülő első három helyezett pontszámkülönbsége mindössze 3,5 pont volt! Ami különösen kevés, ha figyelembe vesszük, hogy az első helyezett 123 pontot ért el!

A döntő színvonala még az előző éveket is felülmúlta, ideális volt a helyszín, sok volt a néző, szurkoló. A feladatok végrehajtását profi módon lehetett követni a plazmaképernyőről. A végeredmény éppen fordítottja lett az elődöntő eredményének, a harmadikból lett a győztes és az elődöntőt első helyen abszolváló lett a harmadik.

A döntő feladatai közül a pezsgő felszolgálása rögtön nagy kihívást jelentett, az első versenyző a technikai stáb túlbuzgósága következtében fagyott pezsgőt kapott, nem lehetett kontrollálni a habzást, hol futott a pezsgő, hol meg jégkása folyt a pohárba. Konfliktuskezelésből, problémamegoldásból jelesre vizsgázott a versenyző, és a zsűritagok túlnyomó többsége a legmagasabb pontszámmal honorálta helytállását.

A kapott ételsorhoz italajánlat rögtönzése még mindig nagy kihívás elé állítja a versenyzőket, volt, aki nem a szituáció szerint a vendégeknek, hanem a közönségnek ajánlott, volt aki nem adott alternatívát, választási lehetőséget a vendég ízlésére apellálva, olyan is volt, aki a nagyszerű borajánlatok után kifulladás, és elnagyolta a digestív, ásványvíz, kávé és szivar ajánlást.

A vörösbor dekantálása igazi rutinfeladattá vált, mindhárom döntős szinte hibátlanul és nagyon elegánsan hajtotta végre. A hibás borlap kijavítása sem okozott különösebb nehézséget a jól felkészült versenyzőknek.

A vakfelismerés minden évben a legtöbb izgalommal járó és legnehezebb feladat, idén sem volt másképp, ráadásul most mind az öt párlat fekete színű üvegpohárban került a sommelier-k elé, és pont az egyébként legtöbb információt adó látványtól, a szín, a viszkozitás megfigyelésének lehetőségétől fosztotta meg őket.

Az utolsó erőpróba, a világbajnokság programjából átvett közös magnum pezsgő töltés a közönség kevésbé hozzáértő részének is sok izgalommal és látványossággal szolgált. A bajnokság végeredménye:

1. Lukács Szabolcs
2. Cseke Gábor
3. Molnár György

A küzdelem fej-fej melletti eredményt hozott, az első és a második helyezett között mindössze két pont különbség döntött.

Kozma Kálmán

