

madártejtszt

szemelvények a szakácsok életéből

mi szakácsok sokfélék vagyunk

- van gyorséttermi, franchise – nem saját főzt, csak adaptál
- van kifőzde, hagyományos pacalos – nagy lábosban összefőz, ezer éve ugyanúgy
- van ínyenc - ki az ízekre, trendekre figyel
- van bio – kinek az alapanyag, a környezet a fontos
- van aki egyedül főz, van akinek előkészítenek, van aki a konyhában sincs ha főznek
- van aki a vendégnek főz, van aki a szakmának
- van aki szakácsújságokból, van aki néhány kortytól kap ihletet
- van akiket jól ismerünk, van aki a háttérben marad
- van akinek csak az étel, van akinek a tálalás számít

mi szakácsok a saját főztünket szeretjük legjobban, meg a törzsvendégeket. Irigykedve, gyanúval figyeljük a sztárokat akik a médiában főznek, szakácskönyvet írnak – szerintünk a szakmai siker az igazi

szakácsversenyek

Vannak szakácsversenyeink, ahol megmérettetünk. Itt megmondják, mi az alapanyag, mit vegyünk meg, abból azt csinálhatunk amit akarunk. Nem a vendégek bírálják, az ÁNTSZ-nek, a HACCP-nek szigorúan meg kell felelni. A legutóbb a mezőny egyharmadát kizárták, mert a tányér aljáról nem kaparták le a feliratot. A hazaiak előtt egy neves külföldi szakács nyert (szusi toyo ito módra, vegyes körettel, hollandi mártás gazdagon tálalva). Mi szakácsok nehezen fogadtuk el a végeredményt, sokan úgy gondolták, több szakács legyen a bizottságban, ne a konyhát vizsgálgassák, fizessék ki mindenkinek a felhasznált alapanyagot, elég legyen csak egy adag ételt főzni, ne a teljes étlapot, meg ilyenek.

Máskor, más versenyeken mi szakácsok meg úgy gondoltuk, hogy az legyen az étterem főszakácsa, aki a legjobbat főzi, vagy aki vendéglő szakácsversenyét megnyeri. Nem értjük meg, hogy egy étteremnél mások a szempontok, a vendéggel a pincér találkozik, a bevétel pedig a tulajdonosé. Mi szakácsok mégis újra meg újra csak főzünk meg indulunk - nekünk fontosak a versenyek.

egy étel – a madártej

A Tabánban volt egy régi vendéglő. Egy szakács úgy érezte keres egy befektetőt, csinál egy vendéglőt, ahol ő fog főzni. Volt egy- két régi alapanyag nagy mesterektől, melyeket eldobott, majd ő jobbat csinál. (a Kulináris Örökségvédelmi Hivatal nem tiltotta meg). Szóval főzött, főzött, de csak nem lett kész az étel. Már a konyhán kívül is érezték, hogy baj van. Elküldték a szakácsot, meghívásos szakácsversenyt hirdettek, és a győztes lett a főszakács. Csak az étel hevert romokban. Ki kellett találni az új menűt, le kellett kaparni az odaégett részeket, meg kellett venni az új alapanyagokat.

Általában nem járok összejövetelekre, a saját konyhámban főzök, de az ismert mesterszakács meghívott, hogy nézzek nála körül. Szeretem a madártejet, így elmentem meglesni hogyan készül. Nem találkoztam még a szakáccsal, csak az ételeit ismertem. Tudtam, amikor főz alaposan, hiba nélkül teszi. Gondosan megválogatja az alapanyagot, tudja mi mihez passzol, milyen ízekeket emel ki, miből lehet főétel, mi a garníring. A konyhában van, ellenőrzi ki mit csinál, győzködi a vendéglőst, hogy mit fognak szeretni a vendégek, de azért felénk szakácsokra is tekint.

Amikor a konyhában jártam az étel még félkész volt, de a szakács mesélt, mesélt, hogy mit fog tenni bele, hogyan választja szét a tojás fehérjét és sárgáját, hogyan keveri meg, hogy vizes kanállal kell formázni a tojás habot, hogyan fogja tálalni, és én már éreztem az ízekeket, a vanília, narancs illatot, láttam a fehér habot, a lágy sárga sodót.

Hát ilyen a mi szakács életünk.....