

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16.
Tel./Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



«Caleidoscop»

Az Ipartestület sikeresen pályázott a Tempus Közalapítvány koordinálásával kiírt ERASMUS+ pályázaton, a „caleidoscop” címet viselő projekttel. Úgy éreztük, találó a név, hiszen 4 helyszínes pályázatról van szó. Franciaországban két területen jártunk és az ott szerzett tapasztalatokról Önök is olvashattak. Olaszországban Amalfi partvidékén és Toscanában jártunk, most az elsőként említett régióban szerzett tapasztalatokat olvashatják, rendhagyó módon egy-egy résztvevő tolmácsolásában.

Az Amalfi partvidék enogasztronómiája

Az eno gasztronómia szűkebb értelmezésben az étek és borok megfelelő párosítását és fogyasztását, a gasztronómia e két ágának harmonizálását és elsősorban élvezetét jelenti.

Olaszországban azonban az eno gasztronómia fogalmát bővebben értelmezik, amit tanulmányutunk során abszolút mértékben tapasztalhattunk és élvezhettünk:

„Enogastronomy in Italy is more than the pairing of food and wine, it is the art of Italian living.” (Az eno gasztronómia Olaszországban több, mint étek és borok párosítása, maga az olasz életművészet)

„Enogastronomy: a path towards the discovery of the local culture.” (Eno gasztronómia: egy ösvény a helyi kultúra felfedezéséhez)

Igen, az első és talán legfontosabb tapasztalat, amit a hazai gasztró kínálatban és marketingben is erősíteni kellene, az a helyi (lokális) történelem, kultúra, hagyomány és gasztronómia tökéletes összefonódása és egymásra építkezése.

Ennek az építkezésnek az egyik rettentően erős és megingathatatlan alappillére a helyi alapanyagok szinte kizárólagos használata. Az éghajlatból adódóan a szezonális kevésbé jelentős, illetve aminek éppen nincs is szezonja, azt önteként, szószként, esetleg szárítmányként akkor is felvonultatják az ételkínálatban.

Az Amalfi-i citrom természetesen rengeteg ételben és szinte minden süteményben szerepel. Az eredeti és autentikus limoncellót ebből a citromból készítik, a halas ételek rendkívül széles választékának állandó izesítője, és alig találoztunk olyan süteménnyel a cukrászdákban, amelynek nem ez lett volna a meghatározó íze.

A cukrászatok az itthonihoz mérten jóval kevesebb gabonalisztet használnak, annál inkább a helyi termesztésű gesztenyéből és mandulából készült örleményeket.

A San Marzano-i paradicsom és a Gagnano-i durumtészta szintén helyi büszkeség, amellet természetesen, hogy a „pasta”-kat a legtöbb helyen házilag is készítik.

A házilag készült ricotta és fior di latte, ami a mozzarella tehéntejből készült változata, szintén a helyi gasztró készítmények meghatározó alapanyagai, nem beszélve a különböző sonkákról és érlelt sajtokról.

A tájegységre kiváló borok jellemzőek. Már az is „szűkebb” enogasztronómiai motívum, hogy az étkezéseket kenyér és bor kóstolgatásával kezdik. Tisztán, önmagában. Kenyér és bor. Ezután jönnek az előételek, a rizottók és tészták, majd az esetek többségében hal a főfogás, helyi zöldekkel, vagy mángolddal.

A tágabb értelmezésű olasz enogasztronómia alappillére tehát a kiváló minőségű helyi alapanyagok használata. Erre a pillére épül rá, illetve szövi át a helyi történelem és kultúra ötvözte hagyomány, melyek összetartják és erősítik egymást.

Nagyon fontos, hogy a legtöbb ételnek, italnak TÖRTÉNETE, sztorija van.

Az egyszerű, történelmileg is hiteles összefüggésektől az egészen bizonyosan művi, kitalált, akár kissé pajzán történeteskéig olyan lelkesen mesélik őket, hogy a hallgató olthatatlan vágyat érez a történethez kapcsolódó étek, vagy bor megkóstolására, miközben arról is meg van győződve, hogy a leghitelesebb népi kultúrából is táplálkozik éppen.

Hogy mindkettőre említsek példát, egy olyan teljesen kézműves technológiával kétszersült félért (Ruocco) készítő üzemből is jártunk Agerola-ban, ahol kalauzunk, a helyi önkormányzat egyik vezetője elmesélte, ezt a készítményt a kora középkor óta készítik a helyiek, hiszen a partvidéken az emberek halászatból, valamint hajózásból éltek és a hónapokig tartó utakra ezt a szárított kenyeret vitték, mert rendkívül hosszú ideig eltartható. Szintén ezt fogyasztották a partvidék sokszori szaracén megszállásakor, amikor a helyi lakosok beljebb kényszerültek húzódni a szárazföldre.

Egyébként ezt a kenyérfélért most is szívesen fogyasztják, egy külön erre a célra szolgáló edényben vízbe áztatják, majd a vizet kézzel kinyomkodják és ezután eszik meg.

A másik fajta történetre példa, hogy annak a szállodának a tulajdonosa, ahol megszálltunk (egyben Furore polgármestere), az egyik vacsoránál asztalunkhoz ült és elénekelte egy kis pajzán szerelmi történetet, mely az egyik helyi likőrspecialitás felvezetője volt. Van mit tanulni a vendéglátásról.

Itt említeném meg, a környező településeken még teljesen természetes, hogy családi vállalkozások formájában dolgoznak. A szállodáktól, éttermektől kezdve a tehéntartástól a fior di latte-ig és ricottáig mindent kézzel végző kis üzemekig mindenhol családok dolgoznak.

Fogadópartnerünk, a furorei Bacco hotelben is ott dolgozott a tulajdonos felesége, fia és menyje is, míg például a szomszédos Agerolában a Le Rocce szállodában történt látogatásunkkor is kiderült, hogy a tulajdonos egyben a séf is, és a számunkra sütemény bemutatót tartó cukrászséf a felesége.

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16.
Tel./Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



Ami érezhetően más az itthoni viszonyokhoz képest, hogy bár a friss és szezonális, lehetőleg helyi alapanyagok használata itthon is terjedőben van, de szinte csak néhány tudatosan ezt a koncepciót választó vendéglátó egységben, itt ez az emberek zsigereiben él, ösztönösen és büszkén kínálják a tőlük legjobbat.

Ez a hozzáállás pedig nem csak a vendéglátó vállalkozásokban és cukrászdákban, hanem az oktatásban, szakmai képzésben is észrevehető.

Anna Califano igazgató asszonnyal és helyetteseivel, Antoinette D'Urso asszonnyal és Antonio Campitiello úrral folytatott megbeszélésünk során egyeztetjük a hazai vendéglátó szakképző iskolák és az IPSSEO "Domenico Rea" közötti együttműködés lehetőségét, akár az Erasmus+ program keretein belül. Az iskola vezetői nagyon nyitottak voltak, meg is állapodtunk abban, hogy keressük a közös pályázatok lehetőségeit.

A dél-olasz enogasztrónómiai kitekintés során három fő megállapítást tettem, amiket a magyarországi vendéglátó egységeknek és szakképző intézményeknek javasolni tudok:

1.) Az itthoni vendéglátásban ösztönözni kell a kiváló minőségű helyi alapanyagok használatát és a szezonalitást, amit az egységeknek a marketing és promóciós tevékenységükben és kiadványaikban hangsúlyozniuk is kellene. A gasztró termékek „körítéssel”, történettel kínálva jobban értékesíthetők.

2.) A hazai vendéglátóknak (és a legtöbb cukrászdnak elsősorban) szemléletváltásra van szükségük, hogy a sok esetben „megélhetési” vendéglátó vállalkozókból „hivatásos” vendéglátókká váljanak. Ezt a jelen programban is megvalósult külföldi tanulmányutakkal, valamint autentikus és kompetens tréningekkel lenne kívánatos megvalósítani, pályázati támogatással.

3.) A magyarországi szakképző intézmények és az alaptanterv is átalakításra szorul (ennek megvalósítása már folyamatban van), sokkal nagyobb hangsúlyt kell fektetni a gyakorlati képzés minőségére, az alapanyagok ismeretére, és meg kell találni a finanszírozási forrást a kiváló minőségű alapanyagokkal történő képzésre. A vendéglátó szakokra jelentkező diákok motivációját is vizsgálni, illetve fejleszteni szükséges.

Selmezy László

Iskolalátogatási tapasztalatok

A program részeként eljutottunk Nocera Inferiore-ba (Alsó Nocerába), ahol látogatást tettünk a Domenico Rea Profesionális Vendéglátóipari Iskolánál. Az Impozáns főbejáraton belépve szinte egy szálloda recepcióján éreztem magam. A bejárat és a „recepció” között természetesen volt diák és tanár ügyelet is, akik vigyáztak az óráközi szünetek rendjére, valamint a be – és kilépőkre. Fogadásunkra és itt tartózkodásunkra nem csak az iskolavezetés, hanem kollégáik és diákjaik is készültek. Fogadásunk és tájékoztatásunk az iskola pincér kabinetjében történt, melyen finom süteményekkel, üdítővel, kávéval és borral kínáltak.

Az Igazgatónő elmondta, hogy intézményükben 1200 diák tanul duális nappali és esti képzésben. E diáksereg oktatására 60 tanterem, 1 két részből álló tankonyha, két cukrász tanműhely, 1 pincérkabinet (bár), 1 recepció, 1 taniroda, 1 élelmiszervizsgáló labor, több számítástechnikai terem és nyelvi labor áll rendelkezésre, valamint 1 munkaruharaktár mosodával és 1 nagykonyha nagy ebédlővel.

Képzéseket az alábbi hat szakmacsoportban folytatnak:

- szakács
- cukrász
- pincér
- barman
- szállodai szakember
- idegenforgalmi szakember

A felsorolt szakmák mindegyikében kötelező az alapképzés, ami 14 éves kortól 16-ig tart és csak ez után választhatnak szakmát, ami még 3 év (azaz összesen 5 év).

A diákok közül a jobbak 22-23 fős, a gyengébbek 18-19 fős osztályokba járnak.

(Egy apró adalék: az itt végzett diákok 100 %-nak már a tanulmányuk vége előtt megvan a munkahelye, mert a vendéglátók tudják, hogy jól képzett szakemberek hagyják el az iskolát.)

A szakmaválasztás után minden élelmiszer és italkészítéssel foglalkozó nebulónak a tanüzemi gyakorlatok mellett a laboratóriumi gyakorlat is kötelező. Ez egy jól felszerelt kémiai labor és élelmiszervizsgáló. Itt mélyreható tanulmányokat folytatnak az élelmi anyagokban, italokban, ételekben található összetevőkről, azok káros és hasznos hatásáról, kalóriatartalmukról és még sok minden másról. A laborban nem csak év közben gyakorolnak, hanem az utolsó év végén vizsgáznuk is kell laboratóriumi gyakorlatból.

A pincéreknél kétféle képzés van, italos és felszolgáló. Az italos a pult mögött lévő tevékenységeket, kimérést valamint a vendégnek való italok szakszerű felszolgálását végzi.

A felszolgáló a terítéssel, az ételek szakszerű felszolgálásával, trancsírozásával, ételek bekínálásával foglalkozik.

A barman nem csak az italok és koktélok keverésével, hanem a barista (kávé) tevékenységekkel és azok felszolgálásával is foglalkozik.

Az italok készítésénél az alkoholmenteseket megköstölhetjük, de az alkoholtartalmúakat tilos.

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16.
Tel./Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



A szakácsok a nyersanyag előkészítés-feldolgozás és ételkészítés mellett megtanulják a hatékony gazdálkodást (nem rabolják ki a természetet). Csak annyit használnak fel amennyi feltétlen szükséges. Ételeiket a helyi nemzeti és nemzetközi szabályoknak megfelelően kell készíteni. Tanulják a biztonságot, a nyomon követést, az élelmiszervizsgálatot, a nemzetközi trendeket, a gasztrokultúrát. Ételeik készítését a környékbeli nyersanyagokra alapozzák.

A cukrászok hasonlóan tanulnak, mint a szakácsok, csak süteményekre vonatkoztatva.

Az ételek, sütemények és italok, koktélok, kávék készítését magasan képzett és kvalifikált szakemberek segítik (pl: akik az italokkal foglalkoznak azok nem csak tanárok, hanem sommelier-ek is.

A szállodások tanulnak műszaki, gazdasági és szabályozási ismereteket, rendezvények szervezését-tervezését, lebonyolítását. Ismereteket szereznek a szálloda menedzseléséről, könyveléséről, a termelés-szállítás-szolgáltatás-értékesítés összefüggéseiről, a szobakiadásról és értékesítéséről.

A turizmust tanulók a turisztikai- és szállodai szolgáltatásokról, a szezonális keresletről, az ügyfelek igényeiről, a marketing stratégiákról, az enogasztronómiáról, a szervezés- és irányításról szerezhetnek ismereteket.

A tájékoztató után végigjártuk az intézményt:

A bejáratnál - mint feljebb írtam – van a recepció kialakítva, és közvetlen mellette a taniroda. E két helyiségben tanulnak a szállodások, és a turizmust választók minden olyan tevékenységet, ami ehhez kell pl.: vendégfogadás, szállásadás, étkezés, ügyvitel, szervezés, stb.

Tovább haladva láttam egy kiadó ablakot előtte sok-sok zacskózott munkaruhával, és mint kiderült, így biztosítja az intézmény az iskolai közös gyakorlatokra az előírt tiszta és egyforma munkaruhát. Ezeket a diákok a foglalkozások előtt felvételezték, majd a végén leadták.

Ezután megnéztük a tankonyhát, ami tágas, világos, jól felszerelt volt, és tényleg egyforma tiszta és vasalt ruhában, szakoktatók segítségével készültek az ételek – mint később kiderült – a mi ebédünket készítették.

Ezt követően betértünk a cukrász tanműhelybe, ami szintén megfelelt a konyhán leírtaknak, de itt végignéztük és hallgattuk az egyik sütemény (a baba) készítését.

Majd láttuk a konferenciatermet előadásra berendezve, innét továbbmenve megláthattuk a kémiai- és élelmiszervizsgáló labort, melyről fentebb írtam. Ezután megnéztünk néhány tan- és számítástechnika termet és nyelvi labort.

Ezt követően meginvitáltak minket az intézmény ebédlőjébe egy ebédre, ahol szépen terített asztallal és igényes menükártyával (melynek közepén a magyar parlament látképe volt) találkoztunk. Az igazgatónő pohárköszöntője után a diákok hozták az általuk elkészített finom ételeket, süteményt, mely mindegyike szépen volt megkreálva és finomak, illatosak voltak.

Az ételeket a konyhán dolgozó diákok kihozták, sorban álltak, majd agyszerre lerakták elénk. Minden fogást így szolgáltak föl, miközben kínálgattak, majd leszedtek.

Az étkezés végén a vendéglátásban résztvevő diákokat mögöttünk sorba állítottak, majd az Igazgatónő megköszönte a munkájukat.

Ezt követően mi is megköszöntük, hogy fogadtak, és vendégül láttak minket.

Zárásként még tartottak egy borbemutatót és kóstolót a pincérkabinetben.

Gál Gusztáv