

A hagyományos toszkán cukrász-készítmények és a csokoládé...

Igazából nem is tudom, hol kezdjek hozzá...az elmúlt időszak történései szinte egyszerre akarnak előzúdulni,így megpróbálom időrendben tartani,tehát kezdjük az indulásnál. Apránként összeáll a kis csapat, talán egy-két kivétellel még senki nem ismerte egymást ezelőtt. Rövid bemutatkozás utáni óvatos ismerkedést az utat szervező Éva kezdi oldani az előző csapat útjának oldottabb hangulatú részleteivel. A módszer beválik,és ennek hatására,vagy talán, hogy kezdjük egyre inkább magunk mögött hagyni kicsiny országunkat,mindenki kezd egyre közvetlenebb lenni és az országgal együtt magunk mögött hagyni azt a furcsa,magyaros, irigy bizalmatlanságot...mintha már a levegőváltás is tanulsággal szolgálna, hogy mi lenne az első lépcső, amin otthon változtatni kellene hogy a szakma előrébb léphessen.

Végül egy egész napos utazás végén megismerhettük kedves idegenvezetőnket, akinek hála még az igazi "túrát" megelőzően már megkapjuk első gasztro-élményünket egy igazi olaszos családi vendéglőben. Már itt kezd derengeni, hogy milyen hozzáállásbeli különbségeket fogunk tapasztalni az otthoni vendéglátáshoz viszonyítva.



Első napunk már korán tevékenyen indul Roberto Catinari mester csokoládé-műhelyében. Itt is egyből szembeötlő a kedves fogadtatás és már rögtön első körbepillantással tapasztalható a patinás múlt és a modern jelenkor egymás melletti békés megélése. Vendéglátónk rögtön az elején ámulatba ejt bemutatójával, hisz egyedülálló módon, helyben készít csokoládét kakaóbabból. Végre nem csak a könyvekből, hanem saját szemünkkel és ízlelőbimbóinkkal tapasztalhatjuk a csokoládé előállításának menetét és állomásait a frissen pörkölt kakaóbabtól a zúzáson keresztül a natúr kakaómasszáig és az ebből készített étcsokoládéig.

Közben egy kontinens-térkép segítségével kapunk rövid elbeszélést hogy a Föld mely tájain termő kakaóbabokból milyen változatos ízvilágú termékek készülhetnek.

A hét további részét meg sem próbálom időrendi sorrendben bemutatni, mert vendéglátónk, akin végig látszódik így közel 80 évesen is a szakmája iránti szeretet és elhivatottság, alig követhetően próbál minél többet, szinte egyszerre átadni nekünk tudásából...

Büszkén mutatja régi oklevelét, melyet hosszas külföldi munkásság után kapott Svájcban,1973-ban. Ezen a fonalon elindulva kísér minket az egyik kisebb műhelyrészbe, ahol be is mutatja hajdani mestermunkája egyik elemének elkészítését...és igen,részben még mindig azokon az eszközökön, amiken hajdanán megtanulta, és amiket ottani munkahelye megszűnésekor megvásárolt és hazahozott magával. A folyékony likőrrel töltött bonbon elkészítését lépésről lépésre mutatja be, és engedi megpróbálni mindannyiunknak. Közben készséggel mutat és magyaráz, hogy mire kell figyelni és hogyan kerülhetők el a hibák a gyártásban.

A továbbiakban látjuk vágott, kézzel formázott és hüvelyben kiöntött bonbonok sokaságának készítését, majd bekapcsolódunk a munkába is.



Itt is találkozunk az egyszerűségénél fogva briliáns technológiai megoldásokkal, illetve egy kis megnyugvással is, hogy nem is vagyunk annyira lemaradva az élvonaltól. Sőt, a nagy csodát várva csalódásként is hathat, de inkább az otthon lassan-lassan teljesen elnyomott érzésérzés létjogosultságát bizonyítja, hogy bizony, amíg otthon szinte minden ott a teher, hogy csak az a jó és valamirevaló ami 100% helyben és eredeti alapanyagból készül, addig bizony itt is találkozunk olyan anyagokkal, ami bár teljesen természetes és idegen anyagoktól mentes, de mégiscsak előre gyártott félkész termék. (pisztácia paszta)

Amitől még leesett az állunk az a mester egyik nagy találmánya, a csokoládéból készült rozsdásnak ható szerszámok elkészítése... Óriási az ötlet és már megint az a pofonegyszerűség vág arcon minket...

Catinari mester szakmai és emberi nagyságát bizonyítja, hogy miután átadtunk magyaros ajándékaink között egy kosár mézet, rögtön újabb terméket mutat be, melynek töltelke mézzel készül... szinte megállíthatatlan az idősebb mester.

Hogy a sok recept és technológia mellett mit tanultunk tőle? Elsősorban tiszteletet, a munkánk és annak gyökerei iránt. Hogy amivel foglalkozunk, azt sose vegyük félvállról és ahonnan indultunk, azt sose feledjük el... Hogy, ami úgy tökéletes, ahogy volt 40 éve, azon nem kell modernizálni, de ez nem zárja ki az új dolgok befogadását sem.



Következő helyszínünk egy gyönyörűen felszerelt modern képzőközpont, ahol a vendéglátás minden árnyalata részére megvannak az adottságok a színvonalas oktatáshoz.

Itt már kötöttebb programban van részünk, ismereteinket hagyományos toscanai sütemények készítése terén bővíthetjük.. És, ha már hagyományos - itt is egy 80 éves úr csoszog élénk a bemutatóhelyen... tiszteletet parancsoló megjelenéssel, és azt el is várva. Amit elsőre megtanulunk, hogy nem a program-menet, és nem is ő az, aki az ütemet diktálja... csak egy dolog áll a középpontban, a tészta. Mindennek megvan a környezeti feltétele és a szükséges időtartama. Sietés nincs, amit meg kell várni, azt meg kell várni.

Miközben lassan élesztgetjük az általa már kora reggel előkészített, élesztő nélküli "anyakovászt" bemutat pár egyszerűbb elkészítésű hagyományörző terméket... ezek ragacsosságuknál fogva, illetve e bennük lévő magvak, kandirozott gyümölcsök és fűszerek által nálunk főleg karácsonyi időszakban lehetnek keresettek.

Miközben figyelünk, tanulunk és próbálkozunk, ámulva leszünk tanúi egy olyan munkakapcsolatnak, ami igazán figyelemreméltó. A tiszteletet parancsoló idősebb oktatónk,

Gastone Pegoraro és nem kevésbé idősebb segédje Fabrizio Borsatti között...évtizedes a barátság, de mégis mester/tanítványa viszony csodás pillanataiba nyerünk betekintést.



A nap végére elkészül a Panettone-nk előtésztája, melyre 12 órás pihenő vár, ami ránk nézve korai kelést jelent másnap...késés nem lehetséges, ezt látjuk Gastone tekintetében.

Reggel már gyönyörűen megkelt előtészta vár minket a kissé morgós vendéglátóval, hisz jelezte, mi várhatunk a tésztára, de a tészta nem fog miránk...Ez a nap már kevesebb történéssel szolgál, túlnyomórészt dagasztunk, kelesztünk, dagasztunk, kelesztünk. Mindent pont akkor és pont úgy ahogy évszázadok óta. De hiába döcögős a program, a figyelem nem lankadhat, amit látunk az nincs benne a szakkönyvekbe, tehát figyeljük Gastone mestert hogy mit mikor és hogyan ad hozzá a dagasztás közben a tésztához...ahogy figyeli a tésztát csendben mogorva tekintettel, látjuk hogy sok múlik az időzítéseken....

Végül egy utolsó kelesztés, amíg ebédelünk és megkapjuk a lány végtésztát, amit már csak formába kell helyezni és süllhet is...de mint ahogy eddig sem, ez sem olyan egyszerű, ahogy elsőre látszik, időnként már varjuk mikor kapunk egy léccel a kezünkre formázás közben Gastone mestertől... Végző soron itt is csak ismételni tudom önmagam...Újabb ismereteink mellett Gastone úr csak megerősítette az irányvonalat, amit eddig kaptunk a hagyományok, és azok pontos betartásának a fontosságát.

A két tanfolyam után meglátogattunk még jónéhány mesés szép ősi várost és ezek cukrászdáit, fagyfaltozóit, éttermeit.



Ahogy a tanfolyamokon úgy a séták közben is egyre csak erősödött bennünk a tudat, hogy igen, otthon is ez az az irány, amit nem szabad elhanyagolni. A patinás ó-középkori érintetlenül megmaradt városok, városrészek, templomok, az évtizedes múltra visszatekintő, máig jól működő cukrászdák, ahol bár itt-ott fellelhető egy-egy krémesebb sütemény, de a hazai képpel ellentétben szinte csak a hagyományos, regionális termékskála van jelen, és még sincs végeláthatatlan sora a reklamáló kielégíthetetlen igényű vendégeknek...

Ezzel a pár sorral zárnám is beszámolómat. Amit ez 3 hét megtanított: a szakmához való hozzáállás változtatásaként, hogy amellettt hogy mindenhol erőltetve van az új, és a még annál is újabb, nem szabad elhanyagolnunk azt ami egykoron, a maga aranykorában jellemezte a szakmánkat. Igenis csinálni kell, és jól kell csinálni egykori mestereink találmányait és meg kell tanítani a az embereknek hogy ez miért jó és miért felesleges hajszozni a a túldivatizált /van ilyen szó?/ irányzatokat mikor rengeteg lehetőség van a kis hazánk fényes múltjában is. Mindenestre remek segítség volt ez a program, hogy lelkiekben feltöltődve új lendülettel és új szemlélettel visszatérve folytassam a munkámat magamba szívva egy adagot ottani mestereink és igazából az ottani egész miliő a hagyománytiszteletéből, a lelkiismeretességéből és a nagyszerű egyszerűség csodás létjogosultságából.

Tisztelettel köszönöm
Végyári Csaba

