
„ÖRÖMFŐZÉS”

2019. április 10-én - a „Báthory65” rendezvénysorozat második eseményeként – a „13 séf” örömfőzésére került sor az iskola vendéglátó kabinetjében.

Tizenhárom mesterszakács és tizenhárom diák vett részt a főzésben, minden „mestermunkának” külön felszolgálója is volt, aki nemcsak tálalta az elkészült ételt, hanem be is mutatta. A délelőtti főzés eredményeképp kb. ötvenféle ételt láthattunk, ebből közel húszat meg is kóstoltunk. Büszkék vagyunk rá, hogy az egyetlen nő a 13-ból, Tóthné Matil Alexa, a Báthory szakoktatója volt.

Az örömfőzésben részt vevő zömmel hévízi szakembereknek sajnos kevés ideje maradt, hogy kérdéseinkre válaszoljanak. Szerencsére annyit azért még sikerült megtudnunk Dénes György mesterszakácstól, hogy az örömfőzés Barcza Zoltán ötlete volt, aki összekovácsolta a csapatot. Céljuk, hogy a mindennapi munka szorításából kiemelkedve, mindenféle kötelezettségtől megszabadulva újra megérezzék, mit jelent saját és mások öröme főzni, újra tudatosítsák magukban, hogy miért is választották ezt a szakmát, segítsék egymást és a nyomukba lépő diákokat is.

Dénes Györgytől azt is megtudhattuk, mekkora különbség van egy hotelben és egy étteremben alkalmazott séf munkája között. Engem laikusként, kereskedelmi képzésben részt vevő diákként meglepett, mennyire mások a főzés feltételei, a szakácsok helyzete, a munkatársak, a vendégek hozzáállása. Míg egy étteremben nagyobb a kapkodás, a stressz, addig a hotelban inkább megvannak a higgadt, racionálisan megtervezett, nyugodt munka feltételei. A szállodákban tudják előre, mikorra is kell késznek lennie az ételnek, illetve menüket csinálnak, ami sokkal könnyebb, mint a vendégek aktuális igényeihez való gyors alkalmazkodás, a leadott rendelések elkészítése húsz percen belül.

Mint elmondták a mesterszakácsok, azoknak ajánlják ezt a szakmát, akik higgadtak, csapatmunkában a legjobbak, bírják a stresszt - és persze örömből, örömmel főznek. Talán csak abból lesz jó szakács, aki – ahogy egyik beszélgetőtársam bemutatkozásában is olvastam – „szakácsnak született”.

Az ételeket megkóstoltuk, és nem meglepő módon, de nagyon finomnak találtuk őket, a sokféle étel különböző ízvilága szinte hihetetlen élményt jelentett. A tálalás is csodálatos volt. Gratulálunk a séfeknek és a közreműködő diákoknak is!



Kostanica Patrik

ZSzc Báthory István és Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája,
Zalaegerszeg