



A desszert az étkezés utolsó akkordja

A gasztronómia mindenkié

Most jelent meg a Kossuth Kiadónál *Desszert szerelem* címmel a második receptkönyved. Mi az egyedisége, különlegessége, amivel szívesen ajánlod az olvasóknak és kiknek ajánlod?

A megbízhatósága, a precizitása, amit már tölem megszokhattak, akik olvasták az első könyvem, vagy látogatják a desszert.eu-t. A fázisfotók, a pontosan leírt lépések, a hőfok, az idehaza is könnyedén elérhető alapanyagok mind azt célozzák, hogy biztosan sikerélménye legyen azoknak, akik elkészítik a recepteket. Egyaránt ajánlom háziasszonyoknak és szakembereknek is. A háziasszonyoknak azért, mert biztos mankó lehet a konyhában, a szakembereknek meg azért, mert kiváló ötleteket meríthetnek belőle.

Nem zavar, hogy esetleg más cukrászok büszkélkednek majd a receptjeiddel és a vásárlók őket fogják dicsérni, nem Téged?

A gasztronómia mindenkié, közösek az értékeink, és úgy helyes, ha ezeket és a tapasztalatainkat megosztjuk egymással.

A háziasszonyokat hangsúlyozod. Eszerint édességeket csak a nők sütnek?

Főzni a férfiak is szívesen főznek, de a desszertkészítés annyira ingoványosabb talaj, hogy a férfiak többsége meg sem próbálkozik vele. A főzésnél, mint tudjuk, menet közben lehet korrigálni az ízeket, a sütésnél viszont csak a végén derül ki, hogy mit is alkottunk, és ezért nehezebben vállalkoznak rá még a hölgyek is. Nos, ezen szeretnék változtatni. Hiszen a desszert fontos része az étkezésnek, az utolsó akkordja, amely sokat tud rajta emelni, vagy éppen rontani. Az idősebbek még emlékezhetnek arra, hogy hajdanán híres volt a magyar cukrászat, ezt ápolni kell, vagy talán újra felépíteni. Ezt célozza meg a könyv, hogy próbálkozzanak az olvasók és találják meg a sütésben is a szépséget, az alkotás örömét.

Az én generációm tagjai közül sokan ódákat zengenek a nagymamák és az édesanyák süteményeiről. A rohanó életmódnak, a félkész, mélyhűtött készítményeknek köszönhetjük, hogy a nagymama desszertek eltűntek az ünnepi asztalokról?

Részben az urbanizációnak, de annak is, hogy egyre kevesebb cukrot fogyasztunk, a zsiradékokkal másként bánunk, ami önmagában helyes, mert jóval mozgásszegényebb lett az életünk, és volt egy generáció, amely kiesett ebből a sütési gyakorlatból. Mindezek megtették a hatásukat. Látható – ha csak a GoodFood világkonyhába beleolvassunk –, hogy Magyarországon újra fel kell fedeznünk a gasztronómia gazdagságát, mert volt egy hosszú időszak, amikor nem áptuk ennek a hagyományait. Elfelejtettük, hogy a mindennapi étkezés is szerves része a kultúránknak, az életmódunknak és az eltelt néhány év igazolja, hogy van mit felfedeznünk, hogy megtaláljuk benne a szépséget, a változatosságot. A szakácsok, a séfek indították el ezt a folyamatot és a cukrászok kicsit lemaradtak ettől. Itt az idő, hogy mi is porondra lépjünk: az ételsor végét is meg kell reformálni.

Az étkezési kultúrában valóban tapasztalható már változás, de azt még nem igazán érzékelem, hogy a desszertre is odafigyelnének a családi ebédeken, vacsorákon. Sokkal inkább a könnyebb megoldást választják, és a cukrászdából viszik haza az édességet. Mitől remélhető, hogy ebben is megtörténik az áttörés?

Nem a cukrászdák kiváltása a cél, hanem az, hogy ismét divat legyen otthon sütni. Ezt pedig olyan könyvektől várhatjuk, mint a *Desszert szerelem*, mert ez rácáfol arra a tévhitre, hogy a desszertek elkészítése túlságosan bonyolult és időigényes. Sok olyan apró trükk van, amellyel percek alatt össze lehet állítani valami különlegességet szezonális alapanyagokból és ez mindig más ízű, mint amit a cukrászdában kaphatunk.

Az nem nehezíti az áttörést, hogy a hölgyek mindent megtesznek azért, hogy karcsúvá váljanak, vagy megőrizték a karcsúságukat, és a cél érdekében elsődlegesen az édességről, a desszerttről mondanak le?

Igen, ezt a tendenciát nem szabad figyelmen kívül hagyni, de jó, ha a hölgyek tudják, hogy nem használok margarint, ételszínezőket, aromákat és a természetes alapanyagokra helyezem a hangsúlyt.

És azok kevésbé hizlalóak?

Nem, de egészségesek és lemozoghatók. Az édesipari termékek sokkal több problémát okozhatnak, mint az otthon elkészített desszertek, de ha ezek is lelkiismeretfurdalással járnak, akkor a megoldás a mozgás, a kocogás és nem csak az önmegtartóztatás.

Te miként tudod megőrizni a karcsúságodat?

Nem az én érdemem, ez genetikai adottság.

A könyvedben milyen az aránya a gyorsan, mondjuk fél óra alatt elkészíthető desszerteknek és azoknak, amelyek ennél jóval időigényesebbek?

A kérdés kicsit félrevezető, mert ha azt írom, hogy az elkészítési idő 3 vagy 4 óra, az nem azt jelenti, hogy azzal 3-4 órányi teendőnk van. Lehet, hogy percek alatt összeállítjuk, több órán át pihentetjük, vagy sütjük, vagy több óra kell ahhoz, hogy kihűljön. Ezek a félreértések pontosan a rutin hiányából adódnak.

Honnan adódott az ötlet, hogy nemcsak szöveges leírással, hanem fázisfotókkal is irányt mutassál a sütéshez?

Amikor ezt alkalmazni kezdtem a desszert.eu-n, sem a külföldi séfirodalmat nem ismertem és angolul sem beszéltem, de úgy éreztem, ezzel még inkább kedvet csinálhatok másoknak. Azzal együtt, hogy a magyar nyelv nagyon gazdag, bármi kifejezhető vele, de a látvány, a fotó önmagáért beszél. Praktikus, célszerű és egyértelmű.

Miután elkalandoztál az újságírás felé, volt-e olyan pillanat, amikor úgy érezted, választanod kell a cukrászmesterség és az újságírás között?

Az újságírás inkább csak vágyakozás volt, amely a baráti köröm hatására alakult ki bennem, aztán valóság lett, de az élet kegyes volt hozzám és nem kellett a cukrászkodás vagy az újságírás mellett döntenem, hanem mindkettőt párhuzamosan tudom művelni. Sokat írok, publikálok, szerkesztek, és mellette főcsepárnak megmaradt a cukrászat, mert ebben tudom igazán a kreativitásomat megmutatni és kamatoztatni. Több étteremben, cukrászatban vagyok szaktanácsadó, kreatív cukrászséf, és a most indult Vinopolis étterem és borértékesítő lánc cukrászati vezetőjeként dolgozom.

Van-e különösen kedvelt saját desszerted?

Nem, ilyen nincs. Amikor rövid ideig bármixer voltam, ott tanultam meg: a profi szakembernek – legyen bár séf, bármixer, cukrász – felül kell emelkednie a saját ízlésén. Az a feladata, hogy harmóniákat, összhangokat, egyensúlyokat keressen és alakítson ki mások örömére. A könyveimben olvasható receptek ilyenek és szívesen ajánlom valamennyit.

László Ágnes

A szerző:

Varga Gábor harmincéves, cukrász, gasztronómiai szakújságíró.

A családban a bátyja volt az első vendéglátós, aki cukrász és Gábor az ő nyomdokait követte. A szakmunkásiskola elvégzése után gyakorlatát a Corinthia Hotel Aquincum Hotelben töltötte. Ezután Budapest legjobb cukrászataiban – Budavári Ruszwurm, Budavári Korona Kávéház, Béke Szálló, és sok más cukrászműhelyben – dolgozott. Közben leérettségizett, megszerezte az újságírói képesítését, kipróbálta magát az italgasztronómiában, és 2005-ben első helyezést ért el az Első Magyar MBU-Skyy vodka gyorsasági shot versenyen White Kokolate nevű kreációjával.

Desszert.eu címen, 2007-ben saját internetes, cukrászgasztronómiai portált indított, amely idővel népszerű, általános gasztronómiai weboldallá fejlődött, és 2008-ban elnyerte a Magyar Internet Média és Web Díj első helyezését, és 2012 májusától már angol nyelvű változata is olvasható.

2010-ben *Gourmandia* címmel jelent meg saját receptkönyve. Televíziós gasztronómiai műsorok állandó szereplője és főiskolai tanulmányait folytatja.