

A hidegkonyhai és cukrászati kiállítás az Utasellátó Vállalat Nyugati pályaudvari éttermében



A CENTENÁRIUMI

# CUKRÁSZATI KIÁLLÍTÁS

SAKMAI ÉRTÉKELÉSE

A kiállítás elsőrendű feladata volt, hogy tükrözze, hogyan tesz eleget a szakma a lakossági ellátás feladatának. Ennek érdekében kötelező volt valamennyi kiállító részére hatféle napi sütemény kategóriában bemutatni termékeit. Egy-egy kategórián belül is tág lehetőség volt a széles választékra.

A másik törekvés az volt, hogy képet adjon a kiállítás a korszerű táplálkozás terén elért eredményeiről.

A közönség véleményéből arra következtethetünk, hogy a kitűzött célokat a verseny elérte. Azt a megjegyzést sem szabad azonban elhallgatnunk, hogy „hol lehet ezeket nap mint nap megvásárolni?”.

A hat kategóriában kiállított sokféle, változatos és szépen kivitelezett napi sütemény valóban tükrözte a cukrászat felkészültségét, tudását. A sokféle gyümölcsös sütemény, a könnyű, kevésbé laktató, tejszínhab jellegű új krém töltetek, a kisebb méretű darabárúk pedig előre lépést jelentenek a korszerűbb táplálkozás útján.

A kiállítás szervezése során tudatosan ösztönöztük cukrászainkat a fenti célok figyelembevételére, a díszmunkák másodlagos szerepére. A kiállítók túlnyomórészt fiatal cukrászok voltak, akik megértették, magukévá tették a szakma jövője szempontjából fontos célkitűzéseket, s ezért úgy érzem, hogy jó úton halad a magyar cukrászat és van remény a még jobb folytatásra.

Érdekes és elgondolkoztató a külföldi szakmai vendégek véleménye: „ilyen szép, sokféle cukrászsütemény ma már csak maguknál. Magyarországon látható”. Fiataljaink tudását látva, reméljük, még soká így lesz.

A kiállítók megértették, hogy a cukrász nem szobrász. Másrészt a

cukrász megrendelésre készít alkalmi dísz tortákat, ennek mondanivalója kell, hogy legyen, hiszen ezért rendeli a vendég. Tehát az ilyen célokat szolgáló cukrászati díszmunka hasznos, szükséges, fejleszti a cukrászatot.

Néhány mondattal érdemes elemezni szakmai szemmel a napi sütemény kategóriák tanulságait, hiszen ilyen lehetőség az eddigi kiállítások során nem volt.

A leggyengébb szakmai teljesítmények az uzsonnasütemények terén voltak. Igaz, 15–20 éve nem készítjük nagy részüket, így nem csoda, hogy fiataljaink nem ismerik őket. Jó lenne ezt utólag pótolni.

A torta változatok szépek voltak, változatosak, bár néha kissé túldíszítettek. Sok zsúrtortán aránytalanul nagy volt a dísz.

A szelet-rolád variációk esztétikus, szép kivitelezésük mellett krémdúsak, nagyok voltak. Itt is lehetne több gyümölcs, kevesebb krém, kisebb méretek.

A minyon, francia minyon választék nagyon gyenge volt. Ez tükrözte a minyonfogyasztást napjainkban. Megfelelő minőségben, ízválasztékban és kisebb méretben készítve korszerűbb és keresettebb lehetne ez a cikk. Ugyanebben a kategóriában többen sok szép és látványos bonbonfré tálat állítottak ki.

A teasütemény mindig hálás kiállítási téma volt. Most is szép produkciókat láthattunk, jó lenne naponta találkozni ilyen áruval a pul-tonon.

A Csemege-desszert kategóriában találtuk a legtöbb gyümölcsös terméket, a már közismertté vált „mi-

nidesszert” változatok nagyon szép kivitelezésére csak dicsérő jelzők használhatók.

Összegezve, a tennivaló világos, Újra el kell kezdeni a jelleggel bíró, önmagában is élvezhető masszák készítését, a „generál” masszák helyett. Ezekbe kevesebb intenzív töltet is elegendő és máris korszerűbbek.

Folytatni kell a tejszínhab jellegű, könnyű növényi zsír alapanyagú, kevésbé laktató, de jól ízesített töltetek most már általános bevezetését. Bátorabban, nagyobb választékban, jó minőségben kell a gyümölcsös készítményeket előállítani. Ehhez finom tészták, friss vagy befőtt gyümölcs kell, „ehetőre” zseléve.

Tovább kell a kisebb méretű sütemények választékát bővíteni, hiszen beváltak a kezdeményezések. Ahol választékot kalkulálunk, ott ne csak külsőben, hanem tartalom-ban is adjunk választékot!

A cukrászati kiállítás helyezettei:

- I. díj és a Szövetség különdíja: Máté Károlyné, Vörösmarty Cukrászda;
- II. díj és a Szövetség különdíja: Balogh Gábor, Pannónia Sz. V. V.
- III. díj és a Dunavidéki Vendéglátó Vállalat különdíja: Duffek József, XIII. ker. V. V.
- IV. díj és a Szövetség kategória díja: Regös Éva, Délbudai V. V.

Kategória díjat nyertek:

- Haraszi Béla, Szabadság Szálló.  
Kiss Péter, Béke Szálló.  
Ifj. Szekeres Pálné, Eszákpesti V. V.

Küldődíjat kaptak:

- Hoffmann Lajosné, Utasellátó Vállalat.  
Ladjánszki Jánosné, Vörösmarty Cukr.  
Gál Mihályné, VIII. ker. V. V.

A centenáriumi cukrászati versenyen indultak:

- Regös Éva, Délbudai V. V.  
Détári József, Délbudai V. V.  
Tóth Endre, Délbudai V. V.  
Beckmann Györgyné, Északbudai V. V.  
Kathy Béla, V. ker. V. V.  
Széles György, V. ker. V. V.  
Effenberger Gyuláné, VII. ker. V. V.  
Gál Mihályné, VIII. ker. V. V.  
Garamvölgyi Imre, XIII. ker. V. V.  
Duffek József, XIII. ker. V. V.

(Folyt. a 6. oldalon)

# HUNGARHOTELS SERVICE KUPA '73

## A kollektív szakmai munka versenye

Harmadik éve rendezzi meg a *Hungária Szálloda és Éttrem Vállalat* a HUNGARHOTELS Service Kupa néven ismert szakmai versenyt.

Amikor vállalatunk vezetősége, pártszervezete, országos vállalati szakszervezeti tanácsa, valamint a KISZ szervezet megfogalmazta az alapító okmányt, az a cél vezette őket, hogy lehetőséget nyújtsanak fiatal szakembereink számára gyakorlati szaktudásuk elmélyítéséhez. Őszinte öröm tölt el bennünket, amikor három év távlatában az eddigi eredményeket figyelembe véve megállapíthatjuk, hogy ez a szakmai öttsza verseny elérte céljait, sőt: *többet nyújtott, mint amennyit várni reméltünk tőle.*

Mint talán már sokak számára ismeretes, e versenyeken a konyhai, cukrászati, éttermi munka életszerű lebonyolítását kell a résztvevő csapatoknak meghatározott idő alatt bemutatni. Igazi kollektív szakmai felkészülést igényel ez a sokoldalú munka, amely az egyes önelszámoló egységeket képviselő csapat négynégy tagján kívül az előkészítés idején további százakat mozgósít. Gondolkodásra, új, és elfelejtett szakmai lehetőségek kutatására, elképzelések kialakítására és lebonyolítására ösztönöz.

Az elmúlt évek tapasztalatain okulva ez évben a verseny már három kategóriában került megrendezésre. A precízebb értékelés kialakítása érdekében:

*nemzetközi, tájjellegű és egyéb kategóriát* (koktél partik, különleges rendezvények) alakítottunk ki. Mindazok, akik 1973. február 13–14–15-én a Duna Intercontinental Szálloda kongresszusi termében mint versenyzők, vagy szakmai érdeklődők résztvettek a versenyen, tapasztalhatták, mennyi lehetőség rejlik még az ételkészítés és az éttermi munka fejlesztésében.

Örvendetes volt, hogy a három év alatt egy-egy önelszámoló egység csapata milyen pozitív fejlődésen ment keresztül szakmai gondolkodásban és szemléletben.

Főbb vonalakban e cikk lehetőségein belül, röviden a következőkben foglalhatnánk össze a tapasztalatokat. A versenyt értékelőkben nagy hatást váltott ki:

- A *gondos témaválasztás*, amely a teritések zöménél megmutatkozott és kiterjedt a legapróbb részletekig.
- A *színek merész alkalmazása*, ami néhol bonyolult feladatokat megoldására készített csapatokat — sikerrel.

- Az *összhang*, mely a felhasznált asztalterítő, dekoráció és éttermi bútorzat között mutatkozott meg.
- Örömmel láthattuk, hogy *felhasználói munkát* milyen magasfokú tudással lehet végezni.
- Az elegáns, magabiztos, nyugodt, diszkrét felszolgálói munkát nagyban elősegíti az *idegen nyelvtudás*. E téren fokozta az életszerűséget az is, hogy a versenyben levő asztaloknál neves nemzetközi szakemberek foglaltak helyet, akik nagy elismeréssel nyilatkoztak.
- A versenyben résztvevő *sakácok* fáradtságot nem kímélő munkával állították össze és főzték meg ételsoraikat. *Sok új ételt* mutattak be, köztük olyanokat is, amelyeknél sikeresen alkalmazták a régi receptúrák mellett a mai korszerű követelményeket is.
- Talán az egyik legnagyobb eredménye a HUNGARHOTELS Service Kupa versenyének az, hogy a *sakácok bátran dolgoztak a vendég asztala előtt*, és magas színvonalat értek el a szeletelésben és darabolásban. Megjelenésükben, öltözetükben és higiéniai vonatkozásban nagyon sokat fejlődtek.

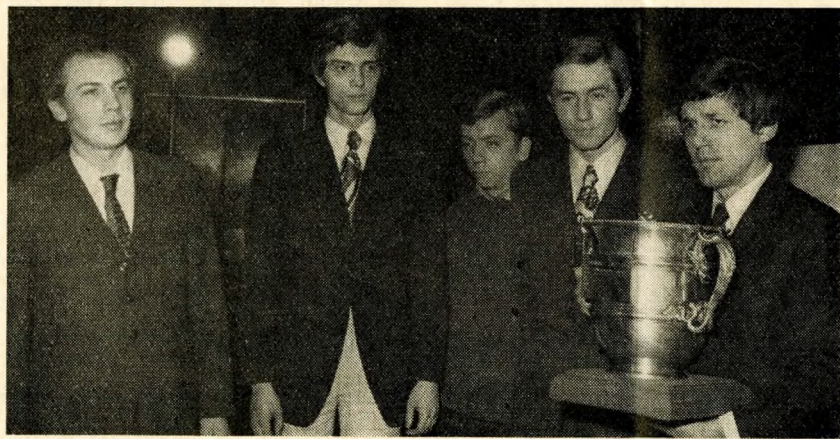
Természetesen a pozitívumok mérlegelésénél nem hagyhatjuk figyelmen kívül a negatív tapasztalatokat sem. Továbbfejlődni, előrelépni csak akkor lehet, ha szigorú bírálat alá vesszük azokat a jelenségeket, amelyek hátráltatnak:

Elsősorban a *figyelmetlenséget* kell említenünk, amely akár a napi életben, de egy ilyen nagy érdeklődés közepette lezajló versenynél is ronthatja a teljesítményt. A versenyasztalra is helyeztek olyan tárgyért, amelynek alján rászáradt ételmaradékot talált a zsűri.

A ferdén, gyűrötten, vagy piszkosan felterített *abrosz* sem növelte a csapat előnyét, mint ahogy a csapat tagjainál hiányzó dugóhúzó sem emelte a pontszámokat.

A felszolgálók *hiányzó ételismere*te — még egy ilyen versenyen is — hátrányba hozta a csapatot, és el kell gondolnodni azon, milyen hátrányos helyzetbe kerül egy étterem a való életben emiatt.

Tény az, hogy az idegen környezet, az ismeretlen vendégek, a fényképezés vakuja, a versenyláz, a nagyszámú érdeklődők tömege néhez körülményeket teremtettek. E szokatlan körülmények mellett is el kell sajátítani az apró dolgokra irányuló koncentrációt, amelyet a napi



A Service Kupa győztese a Budapest Szálló csapata. Balról jobbra: Cserha László, Kovács Szilárd, Knipfel Antal, Karácsonyi Csaba, Kiss Imre

(Folyt. az 5. oldalról)

Ifj. Szekeres Pálné, Északpesti V. V.  
Parádi Klári, Északpesti V. V.  
Kiss Péter, Hungária Sz. É. V., Béke Sz.  
Tóser Sándor, Hungária Sz. É. V., Béke Sz.  
Sztakó János, Hungária Sz. É. V., Szabadság Szálló.  
Haraszti Béla, Hungária Sz. É. V., Szabadság Szálló.  
Ladjánszki Jánosné, Hungária Sz. É. V.  
Vörösmarty Cukrászda.  
Máté Károlyné, Hungária Sz. É. V., Vörösmarty Cukrászda.  
Balogh Gábor, Pannónia Sz. V.  
Hoffmann Lajosné, Utasellátó V.

A cukrászati zsűri tagjai voltak:

Elnök: Földes Jenő mestercukrász, Pannónia Sz. V. V.

Tagok: Csetey János cukrász, Pannónia Sz. V. V.  
Dorogi József cukrász, Székesfehérvári AFESZ.  
Dunszt Károly, Vendéglátóipari Tanuló Iskola (Ecséri út) h. igazgatója,  
Klöpfer Lajos, cukrász.

Végül köszönetet szeretnék mondani a kiállításon résztvevő, a szervezést, lebonyolítást segítő kollégáknak, az utóbbi idők leggazdagabb, legimpozánsabb cukrászati kiállítás létrehozásában végzett fáradtságos munkájukért. Külön köszönet a zsűri tagjainak, a hajnalig tartó lelkiismeretes értékelő munkájukért.

Schulhof Géza