

2013. november 1. Rábaközi Magazin cikke Köntös Hajnalkával

A tortadíszítés a cukrászat csúcsa

Köntös Hajnalka kicsi korában a nagymama konyhájában sütögetett, diákként pedig már a kemence mellett állva figyelte, hogy alakul, formálódik az általa készített édesség. A cukrászat mindig érdekelte, ezért cseppet sem bánta, hogy ezt a szakmát választotta.

TÉT Autó, traktor vagy katicabogár? Az ilyen kívánság sem lehet akadály, hisz a megrendelő fantáziája nem ismer határt. A rutinos cukrász a megszokottól eltérő formájú tortát is el tudja

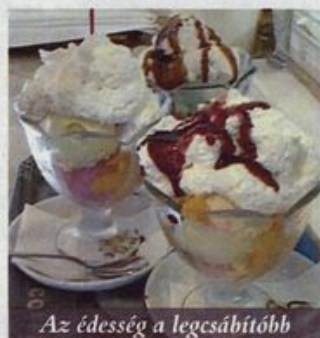
ebből a sütőformából. Előfordult, hogy egyetlen hétvégen 60-80 torta is elfogyott az üzletből. A cukrászoknál a vis maior nem annyira a természeti csapást jelenti, de náluk is történnek előre nem látható, váratlan események, például amikor díszítés előtt egy órával esik ki valamelyikük kezéből a megrendelt torta.

A 36 éves cukrászmester szerint a gyakorlás a legfontosabb, és ha érdekel valakit a szakmája, a többi magától jön. A vállalkozó kedvence az Isler és a Néró, tehát a szárazabb fajtákat részesíti előnyben, de a vendégek a krémes változa-



Köntös Hajnalka

készíteni. A győri születésű hölgy a téti általános iskola után szakmai tanulmányait a Krúdy iskolában végezte el. Gyakorlati képzőhelyén nagyüzemi szinten állították elő az édességeket, s mivel az oktató a diákok mellé állt, könnyen elsajátították az alapokat. Hajnalka első útja egy finom-pékáru-készítőhöz vezetett, majd a gyömörei cukrászüzemben folytatta ismerkedését a szakmával, ezt követően pedig kilenc évig a soproni Dömötöri Cukrászdában dolgozott. Hogy a tévénezők könnyebben elképzeljék az ottani munkát, riportalanyunk elmondta: az otthon megszőkott tepsinél jóval nagyobb, kb. 60 x 80 cm-es pléhre rengeteg édesség elfér, ráadásul nem egy, és nem két darab volt



Az édesség a legcsábítóbb

tokat is rendszeresen keresik. Köntös Hajnalka a háziasszonyoknak azt tanácsolta, hogy figyeljenek oda az alapanyagok megfelelő hőmérsékletére, és az esetleges kudarc se szegje kedvüket, mert gyakorlat teszi a mestert. Ma már az internetről is lehet ötletelni, mert a legkülönbözőbb formájú sütemények képei kerülnek fel a világhálóra, amely azért ott még nem tart, hogy



Köntös Istvánné a tortalapokat készíti elő

az áhított torták ízét is viszszaadja. A téti cukrász sem zárkózik el az újdonságoktól, de szerinte az adott ízvilágot meg kell őrizni, amelyet viszont nem lehet mindig az elképzelt, extra formában kivitelezni. A szintek nemcsak a lakóházakat jellemzik, mert a téti vállalkozó jól emlékszik arra az ötemeletes, 150 szeletet is kitevő szív alakú menyasszonyi tortára, melyen több órán keresztül dolgoztak munkatársaival. Hogy név szerint kikre gondolt? Édesanyjára, Köntös Istvánnéra, valamint húgára, Jámborné Köntös Juditra.

A cukrászat talán az egyik olyan szakma, amely nem mostanában megy ki a divat-

ból. A tudomány, a technika rohamosan fejlődik, de vannak állandó dolgaink például hogy enni szeretünk, és sokszor bizony a tiltás ellenére édeset. Továbbá az emberek nagy része elfoglalt, ezért kevesen áldoznak a süteménykészítésre, inkább készen megveszik, s ráadásul az üzletben egyszerre többféle finomság közül választhatnak. Mint ahogy a legtöbb foglalkozásnál, a cukrászoknál sincs megállás, hisz időről időre jelentkeznek az újabb trendek. Utóbbit egyébként maguk a vendégek generálják azzal, hogy keresik a különlegesebb ízeket, a mesternek és segítőinek pedig nem marad más feladata, mint igyekeznek megfelelni ezeknek.



Fagylaltozók a téti cukrászban

