

Először a szemünkkel eszünk

Részletekben rejlik egy étterem lelke

• Ha egy székelyföldi városkában egy fiatal vállalkozó vendéglátó egységet nyitna, érdemes rátekintenie a legapróbb részletekre is. Lehet, hogy egy vendég egyetlen kávé miatt először és utoljára tér be, két elégedett viszont négyet hoz – mondják a hozzáértők.

BALÁZS KATALIN

Lovagrendi nagymester, mester-szakács és gasztronómus találkozott minap Székelyföldön. Gyergyószentmiklóson a disznótoros főzőverseny ítései szívesen adtak tanácsot a bográcsba főzőknek, de bárki másnak is, akik a fórumon megkérdezték őket. Első kíváncsiskodójuk egy fiatalember volt, Páll Ferenc zöldség- és gyümölcsfaragó, szakács szakon tanul, nyártól külföldön folytatja tanulmányait. A vendégvonzás, nyersanyag-házasítás, roládkészítés után adódott a kérdés: mi mindenre kell figyelnie annak, aki székely kisvárosban vendéglátós lenne. Tudásából, tapasztalatából osztott tanácsot Simon Tamás, a Szabadtűzi Lovagrend nagymestere, Ferenczi István Venesz-díjas mesterszakács, a Magyar Grillszövetség elnöke, Csetneki László és Závodi Lajos gasztronómus, Németh József, a Magyar Nemzeti Gasztronómia Szövetség hagyományörző egyesületének elnöke.

Kit szeretnénk jóllaktatni?

Nem vendéglőépítés az első lépés, hanem az igényfelmérés. Nem lehet az egész világ a vendéglátó, ezért azt kell megnézni, hogy kiket szeretne az egység kiszolgálni és persze mivel. Abból derül ki például, hogy mi szerepel majd a menüben, hogy kik lesznek a vendégek, milyen korsztályt képviselnek, az étel mellett milyen jellegű programok, szórakoztató műsorok, előadások vagy éppen tánc szerepel a kínálatban. A célközönség anyagi lehetőségeire is tekintettel kell lenni, és eldönteni, mi legyen a csábító, az étel-e vagy az egyéb programok.

Meg kell vizsgálni azt is, hogy egy kisvárosban van-e igény saját tájélegű ételekre. Sok helyen az emberek azt mondják, otthon hagyományos edelt esznek, nagyszülőiktől tanultak, épp ezért a vendéglőben másra vágnak. A modern ízvilág viszont nem a hagyományos ellentéte. Az újragondolt ételekben ott kell lennie annak az ismert íznek, az autentikus jellegnek, ami által a vendég számára



Szakmai fődíjat érdemlő kínálat. A kancsóból töltött leves is határozott

FOTÓ: PETHŐ MELÁNIA

hír szinte százszor több embert riaszt, mint amennyit a jó odacsalogat.

Az árulkodó apróságok

Először a szemünkkel eszünk. Az étel lelke a kinézete. Az étterem lelke pedig annak hangulata: jól tudom-e érezni magam benne? Egy vendéglőben elég bemenni a mosdóba, az árulkodik a higiénéről és a várható szolgáltatásról – véli az egyik séf, míg a másik szerint egyetlen kávé kell ki-kérni mindössze, és annak a tálalása a legsokatmondóbb. Aki a levest kedveli, csak egy porciót kell rendeljen ahhoz, hogy fogalma legyen: milyen a konyhán a szakács, és mennyire igényes vendégváró a tulajdonos. Nem jár két lábbal a földön az, aki úgy hiszi: a vendéglő kialakítására szánt költségek egyszer majd megtérülnek. Ilyen haszonnal kár számolni, meg is érződne az ételek ízén. A nyereséget a nyersanyag, munka, adók és étel ára közötti különbség hozhatja, nem busásan, de megelégedettséggel, több csillaggal társulva.

az étel el- és befogadható. Fontos Székelyföldön látni, hogy leveskedvelők lakják, számtalanféle, tálalású és ízvilágú leves készül itt, így a menüsorban is nagyobb fejezetet érdemes hagyni a levesételeknek. Az pedig sokszoros haszonnal járna, ha a magyar jellegzetességet, a főzelékféléket meg lehetne kedveltetni a fiatalokkal, újragondolva, a lisztérzékenyekre és vonalakra vigyázókra is nagy figyelmet fordítva. Hagyományt életben tartani és tévhiteket eloszlatni egyaránt lenne módja egy eszes vendéglősnek.

Sokszor az étel önmagában nem gerjeszt étvágyat, főleg ha ismeretlen ízeket kínál. De egy gasztronómiai esttel kinyithatóvá válik a világ, behozható egy kis Felvidék a konyhára, és sorban az egész Kárpát-medence ízvilága megismertethető megfelelő „körettel” tálalva.

Konyha határoz, vendég vendéget vonz

A vendéglátás csapatmunka. Egy személy nem lehet vállalkozó, szakács, pincér is, és kizárt, hogy kedvelt ló-kállá váljon az, ahol a szakács és a vállalkozó nincs beszélő viszonyban. A feladatköröket el kell választani, a munkatársakat pedig jól meg kell választani. A legalapvetőbb, amit egy szakácsnak meg kell tanulnia, hogy a nyersanyagok mivel párosíthatók, minek mennyi az elkészülési ideje. Fontos megjegyezni, hogy legfennebb négy fűszert szabad egy ételhez használni, és ha megelégedettséget vár, akkor ne rugaszkodjon el a vendégek által ismert ízvilágtól. Lehet újragondolni ételeket, de teljesen idegen ízekkel sikert aratni már csoda lenne.

Nézd meg a konyhát, s írd meg a választékot – így is szólhatna az új helyre érkező szakács feladata. A konyha felszereltsége határozza meg ugyanis, hogy milyen ételsorok lesznek. Tény és való, értettek egyet a séfek, sok ételt el lehet serpenyőben is készíteni, de a

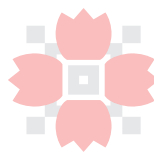
modern konyhai eszközök léte mégis kiérződik a fogásokból. Ha a felszereltség alapján a kínálatban kezd gondolkodni a séf, újabb felmérésre lesz szükség: a tervezett ételek alapanyagait milyen távolságról kell beszerezni, milyen költséghatékonysággal?

Nem kell arra törekedni, hogy az étlapon minden fogás különleges,

egyedi legyen, de egy-kettő olyan kell a kínálatba, amelyet máshol nem kóstolhat a vendég. Ha az egyedi, és nagy gasztronómiai élvezetet nyújt, lesz, aki visszatér érte, és másokkal is meg akarja majd kóstoltatni. Mert a vendég a legjobb reklám. Lehet és kell is pénzt költeni a cégérre, de nem szabad figyelmen kívül hagyni, hogy a rossz

HIRDETÉS

Székelyföld



és oszthatatlan!

 Székelyhon