



Rengeteg olyan szakma van, ami most még működik, ám hamarosan a megfelelő szakemberek olyan hiánycikknek számíthatnak, hogy akár az igazi szakképzés is lehet az új oktatási sztenderd.

Mert szakmát tanulni ma **nemcsak, hogy nem menő, de nem is könnyű**, sőt, tanulni nem is nagyon lehet, inkább csak ellesni. Új sorozatunkban ezt próbáljuk mi is, elsőként a szakácsmesterséget pécéztük ki.



Reggeli terepszemle. "Amíg a napfény tart, az a mi birodalmunk"

Ezen a gasztronómiai oktatópályán a székelyudvarhelyi **Dagi étterem** munkatársai segítettek eligazodni, főként **Bándi-Sándor Domokos** konyhafőnök, aki egyébként a **Cookták** csapatát is erősíti.

Van itt egy kis gomba

Úri szakma ez, kérem, főleg ha egyetértünk azzal a ténnyel, hogy **főzni isteni dolog**. E mondat miatt az évtizedek óta gyakorló háziasszonyok minden bizonnyal meg fognak lincselni. Igaz, hogy mindössze egynapi segédkezés után könnyen jártatom a szám, de az biztos, hogy egy élmény volt megtapasztalni, milyen is az, amikor **hirtelen több tucat embert kell elvarázsolnod** a főztőddel.



Beszerzőkörút a pincébe - a három zsák krumpli simán elfogy zárásig

Mesterem a régi ismeretség ellenére sem volt kegyes hozzám, a számlálétra legalsó fokán kezdtem a konyhatündérkedést. **Könnyes szemmel, és egy tál hagyma pucolásával** léptem a gasztronómia rögzös útjára. Mivel jól teljesítettem, a könnyeimet még rendesen le se törölhettem, máris kaptam a következő feladatot: van itt egy kis gomba, meg kéne tölteni túróval.

Ekkor esett le, hogy mit is jelent az, ha nagyban kell főzni: a kis reggeli bemelegítés **egy láda gombát jelentett**, és iparkodni kellett vele, mert korán jöttek a vendégek.



Persze nem csak ebből áll a világ, újdonsült és tanuló szakácssegédként alig győzőm kapkodni a fejemet, szinte le is esik róla a sapka, ami – ha hihetünk a konyhai pletykáknak – eddig **csak nekem állt jól**.



Egy étterem menüjének a receptjeit fejből tudni, és **játszva elkészíteni minimális követelmény,** de mindezt a végletekig összehangolva, csapatban dolgozva, és egymásra figyelve végezni az igazi kihívás.



Van még, hova fejlődni

Bár sokak szerint a sapka miatt néha egészen úgy néz ki, mintha én lennék a szakács, és a konyhafőnök a segédem, azért ez közel sincs így: bár a **tízórás műszakom végére már tudom, hogy kell sajtos karajt sütni**

isteni csokiszószot készíteni, kiszakadt krumpliszsákot hordani, kést fenni, vagy éppen két kofrácstojást gyorsan feltörni, azért még van tanulnivaló bőven.



"Ne úgy na, hát nem látod, hogy fordítva fogod?"

A főszakács szerint a hozzáállás nagyon rendben van, de az együttműködést és a munkafolyamatokat még szokni kell. Ettől függetlenül nem csak olajszaggal, de büszkeséggel is felteltem, úgy érzem, hogy **már mosogatófiúként el tudnám kezdeni a munkát** egy konyhán.

A hölgyek még visszavárnának, azt mondják, mindig kell a segítő kéz, és búcsúzóul meg is kapom a szakácssapkát ajándékba, hátha visszajövök használni. Az biztos, hogy a szakmaköröt legelső állomása olyan volt, amihez **bármikor szívesen hozzáfognék**, és jókedvvel fáradnék el egy tizenhat órás műszakban is.



Érdeklődés: Jamie Oliver a kezdetektől kezdve és az elmúlt időszakban Jamie Oliver képző után hamarosan