



Amikor először beszéltünk telefonon Ildikóval, egy energikus, vidám hölgyet sejtettünk a vonal másik végén. Személyes találkozásunkkor nem is kell csalódnunk. Sőt egyszerre három hölgygel is megismerkedhetünk.

Én nagyon fáradt vagyok, de el kell fogadnom, hogy egyszerűen léteznek olyan emberek, akik nem a kávétól várják a csodát, hanem a mindennapok lehetőségeitől.

Ildikó reggeltől estig szaladgál, céges ügyeket intéz, aztán, **ahogy elhozza a Jóisten az este tizenegyét, nekilát sütni** . Ezt nem nagyon tudom felfogni, de elmagyarázza, a gáz minősége ekkor a legjobb, hisz más ilyenkor nem használja. Megnyugszom, hogy ebben az időpontban nem csak én alszom.

Az első hozzávaló: szeretet

Ahogy mosolyogva mesél a sütikkel kapcsolatos felfedezéseiről, és a családi összetartásról, megértem az első 'hozzávaló' fontosságát. Kicsit nehéz koncentrálnom a rengeteg finomság láttán, de azért jó látni, hogy a hozzánk csapódott lurkóink csöndben majszolnak.

Azt mondják, az ember nem tudja megválogatni a rokonait, Ildikónak nem is volt rá szüksége. Olyan összhangban van a sógornőjével és a tizenhét éves keresztlányával, hogy fél szavakból is értik egymást. **Tököly Nórának** fiatal kora ellenére határozott elképzelései vannak a pályáját tekintve: előbb élelmiszer-mérnöki szak, aztán cukrászat.



A második hozzávaló: minőségi alapanyag

Nóra édesanyja egyáltalán nem bánja, hogy a lánya nem az orvosi vagy ügyvédi pályát választja. Mindegy, mit csinál, csak jól csinálja, ez a lényeg – mondja.

Márpedig Nóra azt akarja bizonyítani, hogy nem a különböző kétes eredetű porokból, hanem **igazi, minőségi hozzávalókból lesznek a finom és szépséges sütemények.**





A harmadik hozzávaló: az ízvilág

Ildikó tudásának ezen része is biztos alapokon nyugszik, amire a legjobb bizonyíték, hogy az V. Udvarhelyszéki Gyümölcsfesztiválon **Udvarhelyszék legfinomabb szilváslepényéért** vehetett át elismerő oklevelet. Ezt a csodát mi is megkóstolhattuk.



Ildikó szabadkozik, mert nem hargasmagú, hanem spanyol a szilva, de így is ínycsiklandó a végeredmény. Amikor pedig a málnakrémés rétes kosárába is beleharaphattam, már nem akartam beszélgetni, csak az ízeket érezni. Szerencsémre lerendeztem magammal, hogy ez a nap a süteményeké, mert így büntudat nélkül eshettem neki annak a [ganache krémés szedres](#)

[rolád](#)

készített nekünk.

nak is, amit Nóra

A nagy csönd és az üres tányérok sok mindent elárultak. Ildikó szerint az a cukrászda, ahol félig megevett sütemények árválkodnak a tányéron, nem sok jót ígér. Lehet magyarázkodni a versenyhelyzetre hivatkozva, de olcsó és gyenge alapanyagokból egyszerűen nem lehet jót készíteni – mondja.

Nórának van még ideje bízni egy ideális világban, ahol nem a bevétel, hanem a vendég minden szintű elégedettsége az első. Nem csak bízni, megvalósítani is. Az osztálytársait, barátait viszont nem kellett sokáig győzködni a jóról. Egy ideje, ha buliról van szó, a süteményt csakis Nóra készítheti, legyen szó tortáról, muffinról vagy akár brownie-ról. Két éve a saját születési tortáját ugyan egy kicsit elszúrta, de keresztanyjától megtanulta, nincs az a sütemény, amit egy kis bravúrral helyre ne lehetne pofozni.



Ami viszont egyáltalán nem szorult javításra, az a hangulatunk, hiszen a beszélgetés végére egyértelműen felfrissültem a hölgyeknek és a süteményeknek hála. Könnyen elhittem, hogy a

süteményt nem lehangoltság ellen, hanem a vidámság mellett kell fogyasztani

. El is tudom képzelni a családi összejöveteleiket, ahol minden a jóról szól. A blogjaik tartalma is egyértelműen őket igazolja. Hajrá Ildikó és Nóra!

Turbózd fel az udvarhelyi konyhát!

Unod a rántott husit és a szalmakrumplit? Indíts blogot kedvenc receptjeiddel, küldd el a linkjét a szerkesztoseg@uh.ro címre, és a legjobbakat megjelentetjük az uh.ro főoldalán található blogrollban. Időnként kiemeljük a legjobb cikkeket, recepteket a Konyha rovatunkba, ahonnan nagyobb népszerűsége tehetnek szert ínycsiklandozó fogásaid.