



Kóstoltad már az isteni macaronját? Netán ő sütötte a legutóbbi szülinapi tortád? **Mihály Ágnes** és brandje, az Ágnescake előbb az udvarhelyiek tudatába kúszott be, majd az Ide süss! hobbicukrász-vetélkedőn határokon innen és túl is rengetegen drukkoltak neki. Az első díjat bezsebelte, majd hazajött, és most a következő nagy lépés előtt áll. Vele és a Páva étterem ügyvezetőjével, **György Rékával** beszélgettünk.

Mennyire vonzott Magyarország az Ide süss! megnyerése után? Benne volt a pakliban, hogy ott maradsz?

Számomra sem volt teljesen egyértelmű, hogy mekkora médiafelhajtás lesz a verseny körül. Nyilván, nem egy olyan, jól bejáratott műsor volt, aminek már itthon is van egy népes rajongótábora, így tisztában voltunk vele, hogy nem lesz épp akkora bumm, de azért volt jónéhány megkeresés az ottani nyomtatott és elektronikus sajtó részéről, ami jó kaland volt.

Egy picit játszottam a gondolattal, hogy milyen lehet ott belevágni valami újba, de igazából a lelkem mélyén mindig is itthon akartam kezdeni valamit magammal. Szerencsére ennek semmilyen különösebb megkötés nem állt az útjába, és mivel nem érkezett visszautasíthatatlan

ajánlat, ezért egyszerű volt eldöntennem, hogy jövök haza.

Itthon több lehetőséget látsz?

Ha a megkereséseket nézem, akkor egyértelműen. Több felkérést is kaptam, ami határozottan jólesett, és azt is éreztem, hogy nem csak a verseny miatt akarnak velem dolgozni. Persze, sokan ezen keresztül ismertek meg, most hallottak először az Ágnescake-ről, de nekem nagyon úgy tűnt, hogy nem csak ez az esemény határozta meg ezeket az ajánlatokat, hanem valóban igény van a minőségre, a változatosabb, egyedibb dolgokra a desszertek terén is.

Hogyan választottál az ajánlatok közül?

Elég sokat mérlegeltem, és figyelembe vettem azt is, hogy a nagy álmom, hogy egyszer saját cukrászdám, kávézóm legyen, ahol a saját sütijeimet kínálhatom. Azt tudtam, hogy egy versenyen való részvétel és az eddigi tapasztalataim nem lesznek elegendőek arra, hogy egyből egy saját helyet nyissak, ahhoz ennél többre van szükség.



Ilyen és hasonló finomságok érkeznek a Pávába

Bár van tapasztalatom a vendéglátásban, de amikor Skóciában dolgoztam, akkor a pult másik felén álltam. Akkor sikerült megismernem milyen, amikor közvetlenül a vendégekkel kell foglalkozni, most azt is ki akarom tanulni, hogyan kell kezelni az előkészítést, meg szeretném ismerni a konyha világát is. Plusz a vállalkozásvezetés is ismeretlen terület, abban is tanulnom kell.

És ekkor jött a Páva?

Pontosan! Az étteremtől nagyon jó ajánlatot kaptam, hiszen pont azt kapom, amire nekem most a leginkább szükségem van. Lesz egy hely, ahol állandó jelleggel ott lesznek az Ágnescake sütik, és végre egy korszerűen felszerelt helyen tudok dolgozni, ahol tényleg kiélhetem magam.

Persze nem csak ez vonzott a Pávában, a vendéglő alap gondolata is tetszik: ők is azt szeretnék, hogy egy olyan hely legyenek, ahol a minőségen és a változatosságon van a fő hangsúly, ahol olyat lehet enni, amit máshol nem, és ahol folyamatosan nyitnak az új felé. Én is mindig így sütök, úgyhogy nagyon találnak az elképzeléseink.

Az is szimpatikus, hogy egy visszafogottabb, csendesebb környezetet teremtenek, ahol a rendezvényekből is inkább a kisebbeket, csendesebbeket fogadják, így a helynek is van egy meghittsége.

Akkor nincs más hátra, csak előre?

Így van. Most még nagyban dolgozunk az előkészületeken, de ha minden jól halad, akkor nagyon rövid időn belül a Pávában állandó jelleggel ott lesz az Ágnescake. Mindig valami friss, mindig valami más - érdemes lesz kipróbálni!

Réka, miért gondoltátok úgy, hogy érdemes lesz együtt dolgoznotok Ágnessel?

Ágnes munkáit már korábban is figyelemmel követtük, sőt, kóstoltuk is. Ami elsőre magával ragadott, az nem csak a stílusa volt, hanem az a plusz, amit nagyon sokan kifejejtének: az igényesség.



Azt már tudtuk, hogy a megújuló Pávában minden téren egy picit mást szeretnénk nyújtani, és ezért desszertek terén Ágnes tökéletes választás.

És mit fed ez az igényesség?

A tucattermékektől való távolságtartás. Cukormázas vagy fotóval díszített tortákat lassan bárhol lehet kapni, de azt a természetességet és kreativitást, ami túlmutat ezeken, azt nagyon kevesen képviselik. Az Ágnescake brand viszont nagyon is ezen a vonalon él, ezért teljesen természetesnek látjuk, hogy a Pávában helye van.

A Pávában milyen formában jelentkezik ez az igényesség, a többlet?

Talán az egyik legfontosabb vonás, hogy nem akarunk ellaposodni: még közel sem végeztünk a hely megújításával, de már lassan a harmadik étlap-összeállítást próbáljuk. Természetesen vannak állandó elemek, de az, hogy folyamatosan képesek vagyunk valami frisset és eredetit kínálni a tányéron, az [minden visszajelzés és tapasztalat alapján](#) egy várva várt dolog.

Ez egyfajta nevelési próbálkozás is, szeretnénk ha Székelyföldön is megszoknák, hogy az újdonságok, a változatosság az nem félelmetes, hanem jót hozhat. Sajnos még mindig az számít a legfinomabbnak, ami panírozott és jó nagy adagban érkezik, de bőven látunk reménysugarat ezen a téren, és határozottan azt érezzük, hogy egyre többen próbálkoznak a megunt fogásoktól merőben eltérő ételekkel: legyen az előétel, főétel vagy éppen egy Ágnescake desszert.

Játssz és nyerj: #probaldapavat

Annak öröme, hogy hamarosan állandó jelleggel jelen lesz az Ágnescake a Pávában, a vendéglő egy játékot hirdet #probaldapavat címmel. A teendők egyszerűek: látogass el a Pávába, kóstolj meg bármit az étlapról, fotózd le, majd oszd meg Facebookon vagy Instagramon #probaldapavat hashtaggel.

A nyeremény igazán különleges, hiszen a nyertes kedve szerint próbára teheti a Páva stábját: a fődj egy ötfogásos lakoma négy főre, amit nyertes kedve és fantáziája szerint válogat össze, gyakorlatilag bármit kérhet, amihez beszerezhetőek az alapanyagok.

További részletek a játék weboldalán a <http://pavaetterem.ro/probaldapavat/> címen!