

# A menü: *ennivaló* szobrok



Azt mondják, nem csak az a lényeg, hogy egy fogás finoman legyen elkészítve, a tálalásra még ennél is nagyobb hangsúlyt kell fektetni. És valóban így van. Tanács Attila executive chef, Európa,- világ, és olimpiai bajnok ételszobrász mester-szakács ezt pontosan tudja. Munkái ma már nem ritkán egy esküvő álló-fogadásán is visszaköszönnek.



**A**z alapanyag lehet zöldség, gyümölcs, sajt, szinte bármi, ami a nemzetközileg is elismert ételszobrászt megihletti. Akik pedig már látták a chef egy-egy alkotását, elbizonytalanodtak azt illetően, hogy beleharapjanak-e, mivel úgy érezték, bünt követnek el azzal, ha elpusztítják a remekműveket.

Attila nem ismer lehetetlent, amikor a hivatásáról van szó. Azt mondja, nem elég, hogy egy ételre, menüre rácsodálkozunk, a tányéron lévő dolgoknak esztétikai élményt is nyújtaniuk kell. A jó szakács nem csupán az ételek elkészítését tanulja meg, hanem a díszítést is.

## AHOGYAN AZ ÉTELSZOBRA SZ LÁTJA

**Hány év munkájának az eredménye, míg valakiből világbajnok ételszobrász lesz?**

Az ételszobrászattal 1994-ben kezdtem el foglalkozni. Az igazat megvallva, korántsem azzal a céllal, hogy versenyeken szerepeljek. Egyszerűen magával ragadott az esztétika, a formák, a színek világa, az étel tálalásának szépsége, lehetősége. Az elért eredmények mögött rengeteg munka, áldozatos kitartó gyakorlás van. És ami még ennél is fontosabb, hogy még mindig van új, el nem ért szint, ami nélkülözhetetlen a folyamatos fejlődéshez.

**Mikor és hol vehette át ezt a megtisztelő címet, kitüntetést?**

2001-2008 között több nemzetközi versenyen is jelen voltam, ahol érmet vehettem át. Luxembourgbán, Erfurtban, és Baselben is sikert értettem a versenytársakat. Többször nyertem Európa, -világ, és olimpiai aranyérmet. Persze mielőtt valakiből olimpiai bajnok lesz, számtalan hazai megmérettetésen is részt kell vennie. Irodám falán számos kupa, serleg, oklevél, ezüst-, és bronzérem lóg.

**Mi volt a munka, ami ennyire elnyerte a szakmai zsűri tetszését?**

Munkáimban szerepet kapott zöldség-gyümölcs faragás, kókuszszír-szobor, és gyúrt tésztamunka is, de nem csak artizstikában, hanem hidegkonyhai kategóriákban is sikeresen szerepeltem.

Mindezt pedig illik kellően megalapozni: aki nem képes megtanulni szépen szeletelni, annak az ételszobrászat sem megy majd. A szakmát ma már saját iskolájában oktatja is, és az sem ritka, hogy eleget tesz mások meghívásának, és bemutatja, mi az, amit ő tud, és mivel tud többet másoknál.

Egy állófogadás, ahol Tanács Attila és csapata gondoskodik a látványos menüről, biztosak lehetünk abban, hogy annyira gusztusosan vannak elkészítve a kis falatkák is, hogy ellenállhatatlan vágyat érzünk a kóstolásra. És ez még akkor is igaz, ha sokszor nem is sejtjük, hogy éppen mi is lehet az alapanyag.

Bevallom, nagyon nehéz ennyi éven át mindig megújulni és újat kitalálni. Legutóbbi olimpiai aranyérmes munkám főtt tojások faragása volt. Ezt én készítettem a világon először, és témája annyira egyedi és nehéz, hogy a mai napig nem készítette el senki.

**Mennyire értékelődik fel ez által a munka, amit végez?**

Mint minden, munka lassan ez is meghozza a gyümölcsét, és a mai gasztronómia minden szegletében szerepet kap. Felismerik, szeretik, és egyre több rá az igény. Értéket képvisel, mivel kézzel készített művészi alkotásokról beszélünk. Ma már egyre több esküvőn, protokoll-rendezvényen igénylik, hogy az asztalt egyedi ételszobrokkal is díszítsék.

**A hétköznapiak során hol tudja alkalmazni a tehetségét, kreativitását?**

A Medúza Catering executive séfjeként dolgozom, ahol elsőként ismerték fel ezt a piaci úrt. Nemcsak rendezvényeken, de a Művészetek Palotájában található étterem alacart étlapján és belső rendezvényein is alkalmazzuk a kreatív, új ötleteket. A tudásom nem csak a cég számára jelent kiaknázatlan lehetőségeket, de a megrendelők álmainak megvalósításában is aktívan részt tudok venni. Szerepet kap a hétköznapiakban, hideg-meleg ételek, desszertek tálalásában, a hagyományos stílustól a modern stílusig. Természetesen ma már mögöttem is van egy remek csapat, akikkel erős csapatot alkotunk.

**Ha már a stílusokról beszélgetünk, had kérdezzem meg, létezik-e olyan, hogy trend, amikor ételszobrászatról beszélgetünk?**

Véleményem szerint ez a kifejezés a gasztronómiában nem igazából állja meg a helyét. Számomra nincs trend, csak a megrendelő igénye, kérése, álma. Azé a személyé, aki megálmodja esküvőjét, évfordulóját. Én pedig nem teszek mást, csak megnyitom a képzelet határait, cégünk pedig megvalósítja mindezt. Számomra ez a szolgáltatás kulcsa. Együtt álmodni a megrendelővel annak érdekében, hogy maximálisan elégedett legyen.



**A megrendelőben viszont azonnal felmerül a következő kérdés: milyen plusz költségekkel jár egy világbajnok ételszobrász részvétele a nagy napon?**

Cégünk ezzel is egyedül álló a piacon, hiszen a dekorálás és a jelenlétem nem jár nagy költségemelkedéssel, ugyanakkor a látvány miatt a party egyedülálló, és különleges lesz.

**Mennyire vagyunk igényesek mi megrendelők, amikor éttermet, szolgáltatót választunk?**

Ez nehéz kérdés. Igényes vendég mindig van, viszont én magam is azt tapasztalom, hogy igényes szolgáltató még nagyon kevés akad. Éppen ezért nagyon fontos, hogy a házasság

előtt álló párok körültekintően válasszanak éttermet vagy rendezvényszolgáltató céget. A magyar gasztronómia nagyon magas szinten működik, amire igenis büszkék lehetünk. Természetesen itt is, mint minden szakmában, nagy piaci verseny uralkodik. A megrendelő igényeit nem elég megérteni, számokban kifejezni, meg is kell tudni valósítani, ezért is vagyok büszke jelenlegi munkahelyemre és annak céljaira.

**Szóba került a hazai gasztronómia. Tény és való, hogy számtalan chef-re és mesterszakácsra lehetünk büszkék. Ételszobrászattal is egyre többen foglalkoznak. Tanítják ez utóbbit ma idehaza?**

Már igen. 2006 óta célom hogy mindenki számára elérhető legyen a tudás megszerzése, legyen az hidegkonyhai, vagy zöldségyümölcs faragás. Nagy örömmel adom át tudásom a kollegáknak, vagy éppen a háziasszonyoknak.

**Amikor elmegy valahová vacsorázni, mennyire ül le kritikus szemmel az asztalhoz?**

Úgy gondolom, hogy nem az én feladatomban megítélni egy étterem cheffének munkáját. Természetesen, ha megkérdezik, örömmel elmondom a véleményem, de csakis építő jelleggel, hisz én sem vagyok tökéletes, és még nekem is rengeteg a tanulnivalóm...

## AZ OLVASÓ TOLLÁBÓL