



"Szeretnék meghökkenteni!"

- interjú Sárközi Ákossal arról, hogy mivel készül a rendezvényre

Te már nem először veszel részt a Nespresso Atelier-n. Milyen emlékeket őrizöl tavalyról?

A legjobbakat. Egy nagyon meghatározó élmény volt, fantasztikus volt ott főzni, bár kétségtelenül voltak nehézségek is. Pont abban az időszakban forgattam is, és amikor szabadnapos voltam, akkor mentem az Atelier-n dolgozni. Ugyanakkor amikor ott voltunk a vendégek között, abban a pillanatban az ember már nem gondolt arra, hogy milyen sok munka, tervezés és előkészület van amögött, hogy az az étel éppen úgy kerülhetett az asztalra. Fantasztikus volt látni, és nagyon jó volt átélni a vendégektől érkező visszacsatolást. Sok embertől kaptam üzenetet a rendezvény után, hogy ő sajnos nem tudott ott lenni, de reméli, hogy idén is lesz Atelier, ahol ő is részt vehet majd.

Mivel készülsz az idei Atelier-re?

Egy olyan menüt álmodtam most meg, amivel szeretném egy picit meghökkenteni az embereket. Az ételek nevével szándékosan szűkszavúan fogalmaztam, amiből előre nem lehet kitalálni, hogyan néz majd ki a fogás. Helyet szeretnék hagyni annak a jó kis kommunikációs folyamatnak, amit akkor, ott a vendéggel le tudunk folytatni, és szeretném abban a pillanatban látni a reakciójukat, a meglepetést. Formákban szeretnék majd nagyon formabontó lenni. A formák alkalmasak az érzékszervekkel való játékra, például, ha készítek egy ételt, ami polipnak néz ki, de mégsem az, mást vár az agy, és aztán mást kap. A 2018-as Atelier kapcsán mindent megmutatok, ami mostanában foglalkoztat, kísérletezni fogok, de emellett vissza is megyek a gyökerekhez. Én szinte kizárólag hazai alapanyagokkal készülök a rendezvényre, és azt is be fogom mutatni a vendégeknek, hogy a magyar alapanyagok igen is versenyképesek bármilyen mással a világon.

Kicsit talán furcsa kérdés, de ha mottószerűen kellene megfogalmaznod, mit is üzensz a főzéssel, akkor mit mondanál?

Én úgy gondolom, hogy a főzés tényleg a világ legegyszerűbb dolga, de ha az ember nem mer próbálkozni, újítani vagy kísérletezni, akkor nem fog tudni fejlődni. És ezt egyébként a kávé keresztül lehet is modellezni. Az emberek 95%-a szerint a kávé étel csakis a tiramisú vagy egy másik sütemény lehet. Pedig a kávé egy nagyon izgalmas alapanyag, sokat lehet variálni a különböző ízekkel, és rengeteget tud hozzáadni egy fogáshoz. Azt lenne jó elérni, hogy ha otthon egy háziasszony vagy akár egy „háziúr” is lefőz egy kávé, és megkóstolja, akkor ne csak egy csésze kávé igyon, hanem kezdjen el gondolkodni, hogy milyen ízeket érez, mik azok az emlékek, amik előjönnek, mit párosítana hozzá egy tányéron. Például ha ez csipkebogyós, gyümölcsös kávé, adjunk hozzá egy kis boggyós gyümölcsöt; vagy ha ez egy földes, gabonás jelleg, akkor a céklát vagy a csicsókát mutatnám meg mellette. A főzésben fontos a kísérletezés, és nem kell félni a kudarctól. A tökéletességhez általában kell egy kis tökéletlenség is.

