



Miért fontos, hogy kövesmalomból hozzák a lisztet?

Rengeteg előnye van a hengermalmihoz képest. A kövesmalmokban úgynevezett hideg őrlés folyik. A kövek közti távolság és a beömlő anyagmennyiség szabályozásával állíthatók elő a különböző finomságú lisztek. Nekünk olyan alapanyagra van szükségünk, amiben a búzának minden része megtalálható, és a hagyományos őrléssel ilyeneket kapunk. Persze vannak még álmaink. Szeretnénk egyszer saját búzából, tájfajta vetőmagokból lisztet készíteni. Fatüzeléses kemence is épül majd egyszer.

Ránézésre is gyönyörűek a most kisült veknik. Ropogós a héjuk, tömör, rugalmas és szabályosan lukacsos a béliük. Nincs két egyforma, mind kézzel formázott. Milyen a választék?

Csak kenyeret készítünk, és kizárólag természetes összetevőkkel dolgozunk. Fehér, félbarna, rozs, alkor, magos, mákos és mazsolás veknik kerülnek ki a sütőből, no meg a bagett. Kilencszáz forint körül mozog a félbarna kilójának az ára. A csütörtöki sütést – ha marad belőle – 20%-kal olcsóbban adjuk a biopiacon. A bio liszt két-háromszor drágább a simánál, ezért nem könnyű kigazdálkodni, hogy közben az áraink is versenyképesek maradjanak. Viszont ezek a kenyerek megfelelő – papír vagy vászonzsákos – tárolás mellett 4-5 nap után is tökéletesen tartják magukat, és egy falat sem vész belőlük kárba. Jelenleg heti négy nap izzítjuk fel a kemencéket, de tervezzük, hogy a közeljövőben bővítünk.

A gluténérzékenység egyre komolyabb probléma, ám itt nem látok ilyen pékárut.

Egyelőre nem készítünk gluténmentes kenyeret, mert nagyon szigorú követelményeknek kell megfelelni, és a műhely még nem alkalmas erre. De idővel szeretnénk olyan kenyeret sütni hajdina- és kukoricalisztből, amit nyugodt szívvel ajánlhatunk glutén intoleranciában szenvedőknek is.

Még nincs három óra, de már egymásnak adják a kilincset a vásárlók. Csak itt kapható a Pipacs kenyér?

A nyitvatartási időnket a friss sütésű áruhoz igazítottuk, ezért kedden, szerdán és csütörtökön délután három és este fél nyolc között lehet a boltban vásárolni. Termékeink szombat reggelenként kaphatók még a Csörsz utcai biopiacon, és olyan viszonteladóinknál is megtalálhatók, mint a Stelázsi a Hollán Ernő utcában, a Lehel téri vásárcsarnokban, az Ígyenc Butikban, a Bendegúz közértben a Sasadi úton vagy a Wekerle telepen a Másik boltban. Érdemes felkeresni a többi hasonló szemlélettel működő kézműves pékséget is Budapesten. Ilyen az Artizán, a Pékműhely, a Butter Brothers, a Jacques Liszt, a Marmorstein, a Kenyérmanufaktúra és a Panificio il Basilico. Szerencsére a jó kézműves kenyér reneszánszát éli nálunk is, de a kis pékségek még nem tudják felvenni a versenyt a nagyokkal. Viszont élmény beleharapni bármelyik kenyérünkbe.

CSONTÓ SÁNDOR

A SZAKMAI KVALITÁSOMBAN SOSEM KÉTELKEDTEM

Csillaghegy torta a Cserfalvi cukrászdában

*Idén nyáron Cserfalvi Ákos cukrászmester évtizedek óta magas színvonalat képviselő cukrásztermékei elismerésé-
ként és a vendégeknek nyújtott kulináris élvezetekért Pro Óbuda kitüntetésben részesült. Október végén megnyitotta
elegáns, új üzletét a Bécsi úton.*





Cserfalvi Ákos szimpatikus, közvetlen ember; még csak 44 esztendő, és máris sikeres pályát tudhat maga mögött. Nemrégiben lehetősége nyílt, hogy a kisebb alapterületű csillaghegyi üzletét is megtartva egy forgalmasabb helyen lévő, nagyobb helyiségbe költözhessen. A tervezés idején – tapasztalatgyűjtés céljából – több cukrászdát és kávéházat meglátogattak, mert egyedi helyet szerettek volna létrehozni. Olyat, ami emeli a Bécsi úti iparterületek szürke fényét is. Az utóbbi évtizedekben teljesen lepusztult főúton üdítő látvány a hatalmas üvegfelületű portál. Az itt elhaladók szinte az üzlettérben érezhetik magukat, és a gasztronómiai különlegességekhez csak egy lépést kell megtenni. A belső tér kialakításában a retro és a modern, minimalista irányzatok ötvöződnek. Piros-fehete-fehér kontrasztok és meleg, bézs-barna színek. Hangulatos és elegáns hely, ez több mint cukrászda. Barátságos székeken, négyzetes asztalok mellett fogyaszthatók a finomságok, a fáradtabbak kényelmesen hátradőlhetnek a hátsó részen terpeszkedő párnázott fotelekben. Látszik, hogy Ákosék ügyeltek minden részletre. Egyidőben ötven-hatvan vendéget is ki tudnak szolgálni. Ha leülünk, és szemügyre vesszük a részleteket, lassan összeérnek, ahogyan a szánkban a rafinált sütik ízkombinációi. A hosszan elnyúló fényes üvegpultok mögött kíváncsú sütemények sorakoznak díszszemlére. Ez is áru, amit mutatósan kell találni. Valahogy egyik sem ismerős, alig hasonlítanak az utóbbi harminc évben látott tucat termékekre. Igazságtalanok lennének, ha nem esne szó a sós sütemé-

nyekről is. A töltött és töltetlen sós teasütemények mellett többféle pogácsa, hasé is csábítja az idelátogatókat. A bejáratnál szemben pékárú részleg, helyben sütik a kenyeret, zsemlét, péksüteményeket, igazán gazdag a felhozatal. A közelben van egy nagy bevásárló centrum, az óbudai temető, számos cég telephelye, irodája, melyeknek látogatói és dolgozói emelhetik a napi forgalmat. És ne feledkezzünk meg az agglomerációban lakó édesszájúakról, akik nap mint nap erre autóznak, a szenvedélyes trécselőről, akik beugranak egy koloszterinbombára, a krémes-rajongó deres hajú néni-kékről és a párjukat keresőről, no meg a vasárnapi apukákról, akiknek mind mentsvára lehet ez a cuki. Valamikor ünnepszámba ment a friss, csomagolt cukrászsüteményekkel hazaállítani, hát még cukrászdába járni. Legyen ez újra trend, mert vannak jó helyek! Egy kávé és szelet torta mellett kérdeztük Ákos mestert.

Voltak a felmenők között cukrászok?

Nem, senki, én vagyok az első generáció a családban, de a nagyobbik fiam, Bence már mellettem dolgozik. A sorsom tízéves koromban eldőlt, annyira szerettem a konyhában sürgölődni. Elbűvöltek az illatok, az ízek, az alkotás vágya, a készítés izgalma, a friss sütemény sikere. Így az általános iskola után elvégeztem „a Huba” (Dobos C. József Vendéglátóipari Szakiskola) cukrász szakát, és később levelezőn leérettségiztem. Bence előbb maturált, és utána járta ki a mesterképzést.

FOTÓK: OLÁH GERGELY MÁTÉ

Fiatal mesterként hogyan boldogult a tudásával?

Egy évet tölthettem egy igényes göppingeni cukrászdában, tovább bővítve szakmai ismereteimet, és persze a német nyelvet is elsajátítottam közben. Hazatérve letudtam az érettségim, és szülői támogatással kibéreltem egy Visegrádi utcai helyiséget, amelyben 25 féle rétest kínáltunk a kollégákkal. Szerettem csinálni, de innen nem lehetett hova fejlődni, ezért lépni kellett.

„Mindenkinek szeretnénk jót adni. A korrekt kiszolgálás, a kiváló alapanyagokból gondosan készített sütemények azok az értékek, amelyekhez ragaszkodunk.”

Mit hozott haza odakintről, mennyi szakmai tapasztalattal gazdagodott?

Elég nagy a különbség a hazai és az ottani szakmai irányzatok között. Ott a formában sült, nagyrészt gyümölcscsel előre töltött termékek a jellemzőbbek, amelyek a sütés után csak minimális díszítést kapnak. Kevesebb a krémes-tortás jellegű sütemény. Ezekből a süteményekből néhányat felfrissítve, az ízvilágukat aktualizálva beépítettünk a mi szortimentünkbe is. Egyértelmű volt számomra, hogy hazatérve előbb-utóbb a saját lábamra állok.

Tősgyökeres óbudaiként már a nagyszüleinek is boltja volt a békási Ófaluban. Nem volt kérdés, hol nyitja meg saját üzletét.

Itt nőttem fel, ez volt kezdetektől az álmodom. Csillaghegy főutcájában, a Mátyás király úton volt egy elavult, öreg ingatlana a családnak. Ezt lebontottuk, és egy új épületet terveztünk, amelyben az alagsorban található a műhely, a földszinten a vendéglátótér, míg a felső szinten a szüleim rendezkedtek be. 1996 óta rengeteg tortát készítettünk születésnapra, esküvőre, gyerekzsúrra, a mindennapos hétköznapi mennyiségekről nem is beszélve. Azt gondolom, szeretnek minket a környéken, visszajárnak a vevőink.

Nehéz volt beindítani az önálló vállalkozást?

Családi támogatás és összefogás nélkül nem ment volna, a szüleimtől rengeteg segítséget kaptam. Akkor megúsztuk nagyobb banki hitel nélkül, viszont reggel öttől este kilencig, hétfőtől vasárnapig folyamatosan dolgoztam.

A minőségi alapanyagok elspórolásával és a tömegtermelés nagyüzemi versenyében kevesek maradnak talpon, így leginkább a fogyasztók veszítenek. Mitől jók a Cserfalvi sütik, miben mások?

Az ember megpróbál minőségi és egészséges termékeket készíteni. Bele kell rakni tisztességesen az anyagot, ami több munkával jár és többbe kerül, éppen ezért nehéz meghúzni az áraknál is a határ vonalat. Mindenkinek szeretnénk jót adni. A korrekt kiszolgálás,

a kiváló alapanyagokból gondosan készített sütemények azok az értékek, amelyekhez ragaszkodunk. Hétfőn és ünnepnapokon 100–120 féle friss sütemény, nyáron 20–25 féle saját főzésű fagyalt szerepel a repertoáron.

Látjuk, hogy itt a sütemények többségének arca, egyénisége van, de mitől jobbak, mint az átlagos sütik?

Például mi vaját használunk margarin helyett, házi tejszínnel dolgozunk, ami testesebb, finomabb. Vannak olyan hagyományos termékeink, amelyek mindig megtalálhatóak az árukínálatban, és időnként újdonságot is elővarázsolunk a műhelyből. Ilyen volt a polgármesteri hivatal felkérésére kreált Csillaghegy torta, amit azóta folyamatosan műsoron tartunk, annyira megkedvelték a vendégek. Különlegességünk a rebarbara és a sárgarépa tortánk, a gyümölcsös krémes, és az Ország Tortáját is összeállítjuk minden évben, egy picit a mi szánk íze szerint.

Mivel lehet még bevonzani az embereket?

Én hiszek abban, hogy ha jót csinálunk, az emberek célirányosan ide fognak jönni. Belevágtunk a pékárú termékek forgalmazásába, ezzel is bővítve a szolgáltatást – és remélhetőleg a vendégkört. Három féle kávéból is választhatnak a betérők, de a kávékészítmények mellett üdítőitalok, gyümölcslevek és teák, házi lekvárok is kaphatók. Itt a következő generáció, Bence fiam miatt is van értelme tovább lépni.

CSONTÓ SÁNDOR