1. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

Bemutatkozás, mint grillázskészítő kistermelő

Olgi-anyu kézműves termékei

A Grillázs torták mindig nagyon tetszettek, mikor lakodalmakban találkoztam vele, és nekem is volt a lakodalmamban, amit egy idős néni készített el, és foglalkoztatott hogyan is lehet elkészíteni.

Országosan is igen kevesen vagyunk grillázs vagy pörköltcukor torta készítők.

2019 őszén végeztem el egy tanfolyamot Cserszegtomajban, ahol megtanultam az alapokat. Minden egyes torta egy igazi kihívás. Találékonynak kell lenni, mert a formákat általában saját magamnak kell elkészíteni. Egy kicsit szobrászkodni is kell időnként, és a műszaki szakmai tudás is hasznos néhány nagyobb, magasabb torta készítésénél. Lakodalmakba magas 40-50 cm-es tortákat is kérnek, aminek stabilan meg kell állnia az asztalon és szállítás közben is, amig fogyasztásra kerül a sor.

Igen népszerűek a lovas, és egyéb állatfigurás tortákat is a rózsás és egyéb virágos és ívelt motívumok mellett. Nagyon szeretem készíteni ezeket az alkotásokat, igaz forró az anyag, amit formázni lehet, de boldogság tölt el, amikor sikerül egy-egy elképzelést megvalósítani. Kértek már régi fotó alapján házasági évfordulóra tortát, vagy az ünnepelt foglalkozása alapján születésnapra, névnapra, keresztelőre, tortákat. Nőnapra, anyák napjára, vagy nyugdíjas búcsúztatásra, eljegyzésre is. Szeretettel fogadok minden megrendelést, Tortákat grillázsból különböző olajos magvak felhasználásával lehet készíteni, az alap a dióval készített pörkölt cukor torta. A díszítő ívek, virágok, stb készülhetnek szezámmaggal, mákkal, igy érdekesebb a torta színvilága. Az íróka, díszítő cukor házi tojásfehérjének felhasználásával, porcukorral történik. Magyar hagyomány a grillázs készítés, feljegyzések szerint Mátyás királynak a nápolyi Beatrixszel 1476-ban kötött házasságakor Budán tartott lakodalmán szolgáltak fel először pörkölt cukorból tortát.

Onnantól kezdve foglalkoztak a cukrászok egyre többet ilyen édességek elkészítésével. Később voltak asszonyok, akik otthon készítették megrendelésre, és adták tovább a mesterséget. Nagyon fontos a minőségi alapanyag, a készítő fantáziája, kitartása, türelme, elhivatottsága a megvalósításhoz.

A hagyományos, vagy lakodalmas sütik Édesanyám szerettette meg velem a sütemény sütést gyermekkoromban, nagymamám és dédmamám is sok finomságot sütött a családnak, vendégeknek. Édesapám pék volt, kisgyermek koromban és tőle láttam az alapanyag, a tészta tiszteletét és szeretetét. A régi családi receptek mellett a Váncza receptkönyvből tanultam sütni. A hagyományos ízek a mai napig igen közkedveltek. Műszaki szakmát tanultam, és nem gondoltam arra, hogy sütemény sütésből éljek míg az egészségi állapotom nem hozott olyan helyzetbe, hogy nem nagyon tudok terhelést vállalni. Úgy gondoltam megpróbálkozom (a kis összegű rokkantnyugdíjamat kiegészíteni, mivel élni kell) olyan adalék és ízfokozó mentes sütik sütésével, amit talán mások is szeretnek, ahogyan én és családom.

Sokan örömmel fogadták a piacokon, és azt tapasztalom, hogy egyre többen keresik a természetes alapanyagokból készült termékeket. Lakodalomba is kértek már tőlem sütiket, vagy születésnapra, aminek nagyon örülök, mert akkor tudom mire van igény, és a megbeszélteket sütöm meg. Piacokra csak hétvégén tudtam menni 1-2 piacra, mert többet nem tudok vállalni, most örülök, hogy már helyben is van kistermelői piac is, amin részt tudok venni, a hagyományos helyi piac mellett.

1. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A grillázskészítés, főleg házilag, elég ritka a környéken. Szeretném őt ajánlani az értéktárba való felvételhez.