

# Grillázs-varázs: hagyományörzés modern szemlélettel

RIMÓCZI LÁSZLÓ nem is sejtette, hogy németországi tanulmányútján nem csak az ottani cukrászati oktatósról és a jellegzetes sütemények elkészítési módjáról szerez hasznos tapasztalatokat, hanem saját szakterületével, a grillázskészítéssel kapcsolatban is számos újdonsággal ismerkedhet meg. A Leonardo programnak köszönheti, hogy bele mert vágni egy saját vállalkozásba, ahol újfajta szemlélettel készít ínycsiklandó és fantáziadús termékeket.



- **A grillázst sokan csak a lakodalmi hagyományokból ismerjük. Miből készül ez az édesség?**

A grillázs valójában karamellizált kristálycukorból és darált dióból készül. Az alapanyag külföldön is ismert, de a formázás terén mi igazán különleges színfoltnak számítunk. Magyarországon nagy hagyománya van a grillázskészítésnek, már Mátyás király korában is került belőle az asztalra, de a modern korban a magas cukortartalma miatt már kevésbé volt népszerű. E téren újdonságot jelent, hogy különféle gyümölcsökkel, olajos magvakkal, kókusszal ízesítjük, és így korszerű édességeket hozhatunk létre.

- **Melyik a legnépszerűbb íz, amelyet megalkotott?**

Németországi tanulmányútamon tapasztaltam, hogy a helyi különlegességek nem csak megkóstolhatók egy-egy étteremben vagy cukrászdában, hanem haza is lehet vinni belőle, illetve ajándéknak is kitűnő. Ezért Lajosmizsén, ahol élek és dolgozom, szavazást indítottam a legkedveltebb ízesítésű grillázs megtalálására. Így lett Lajosmizse íze a szamócás-meggyes-mézés-diós grillázs, amelynek csomagolását a város címere díszíti, és a külföldről érkező delegációk esetén most már nem hiányozhat a polgármester úr által adott ajándékcsomagból.

- **A Leonardo program keretében utazhatott Németországba. Miért volt Önnek hasznos ez a tanulmányút?**

A cukrász ipartestület szervezésében vettem részt a tanulmányúton, ahol sok újdonsággal találkoztunk a meglátogatott intézményekben, de nem is sejtettem, hogy ott is ilyen hagyománya van a grillázskészítésnek: gyakorlatilag minden cukrászdában lehet kapni mandulás grillázst, amit náluk krokantnak hívnak, illetve ennek csokoládéba mártott változatát, a florentinert. Aztán a kölni édesipa-

ri vásáron szintén több, ezzel foglalkozó céggel ismerkedtem meg, és nagy öröm volt számomra, hogy külföldön is van létjogosultsága a grillázsnak. Náluk láttam, hogy aszalt gyümölcsöket is használnak a készítéséhez, és innen jött az ötlet, hogy 100%-os gyümölcs-pasztával is lehetne dúsítni a termékeket. Ahogy a sok-sok újdonság és gondolat érlelődött bennem, egyre biztosabb lettem abban, hogy szeretnék létrehozni egy saját műhelyt, ahol ezeket az elképzeléseket megvalósíthatom.

- **A nemrég megnyitott csokoládé és grillázs szalonja mellett évek óta szervez grillázsfesztivált is. Ezek szerint sikerült újra népszerűvé tenni ezt az édességet?**

Idén 5. alkalommal tartottuk grillázs majáliszt és országos grillázs versenyt, ami nagyon nagy népszerűségnek örvend. Az igazság az, hogy sosem gondoltam volna, hogy valaha főállásban fogok a grillázssal foglalkozni. Nálam ez hobbiként indult, és a Leonardo programnak köszönhetem, hogy bele mertem vágni egy saját vállalkozásba. Fontosnak tartom, hogy ezt a hagyományt átörökítsem, ezért tanítom is a mesterséget, és igyekszem felhívni arra a figyelmet, hogy az új ízeknek és modern formáknak köszönhetően a grillázsnak ma is helye van az édességek között. •

Az interjút készítette: **GYÓRPÁL ZSUZSANNA**

További információ: [www.rimoczi-art.hu](http://www.rimoczi-art.hu)