



A Cake Masters Awards, - amit a torták Oscar-díjának tartanak -, idén is 18 kategóriában avatott győztest. A megmérettetésre cukormázból készítette monumentális és aprólékosan kidolgozott mesebeli kastélyát a cserseztomaji Vargáné Orbán Anikó. Munkáját hatalmas siker koronázta, ő lett a győztese a Royal Icing (glazúr) kategóriának.

Alkotói pályafutását mézeskalács készítéssel kezdte , majd megismerkedett a royal icing technikával, más néven a glazúrral, amely rabul ejtette. Ez Franciaországból érkező viktoriánus Angliában terjedt el, s a 18. század második felében már hazánkban is ismert volt: a cukormáz dísztést jelenti. És ezzel a módszerrel készített most óriási tortát, egy budapesti élelmiszeripari szakkiállítás szervezőjének felkérésére.

- Azt kérte, készítsek valami igazán nagyot amit nem biztos, hogy magamtól bevállalnék - idézte fel Vargáné Orbán Anikó. - Segítségem is szükségem volt: a férjem nagyon nagy

lendülettel és bátorsággal, a technikai korlátokat nem érezve adta az ötleteket. Legalább másfél éve mondogatja, hogy nekem már nem apróságokat kellene készítenem, hanem igazán nagy alkotásokat.

Az első volt persze a tervezgetés. Az alkotó sokat ült az internet előtt. De mint mesélte nem tortafotókat nézegetett, hiszen nem igazán léteznek ilyen cukrászati alkotások, hanem ihletet keresve üvegkastélyokat, valós épületeket, palotákat, fantáziarajzokat nézegetett. A mesebeli torta lassan vált valóságossá: először ceruzarajzon vázlatos formában öltött képet. Az alkotó a tervezést tartotta a legnehezebb munkafolyamatnak.

- A lavórt, a madárkalitkát és a lábasokat cserélgettük, próbáltunk az arányokra ráérezni, mi az, ami jól mutat. A méretarányok így megszülettek, papíron lehetett finomítani, rajzolgatni. A szeme mondja meg az embernek, hogy valóban helytálló-e az elképzelés. Nekem óriási kérdés volt, hogy a finom részét, magát a palotát, fent az épületeket, a tornyokat méretében, keskenységében, szélességében - tehát minden paraméterében - hogyan lehet szemnek tetsző, arányos formában elkészíteni. A férjem mindenfajta technikai segítséggel ott volt mellettem. Amikor a váz elkészült, onnantól maradtam teljesen magamra. A mintákat is össze kellett rakni, a díszítményeket egyenként ki kellett találni. Erre volt egy kicsit szűk az idő, de szerencsére a rutin segített.

A tervezgetés időszaka két hetet vett igénybe, s a díszítőmunka is ugyaneddig tartott: két héten át, napi nyolc-tíz órás munkával.

- Szerencsés vagyok hogy tudtam úgy csoportosítani a munkáimat, hogy ki tudjak vonulni a hétköznapi mókuserékből. De nagyon kellemes élmény volt, hiszen ritkán jut már időm valódi alkotásra, ez pedig az volt a javából - emelte ki Vargáné Orbán Anikó, aki ma már hosszú évek alatt felhalmozott tudását és kikísérletezett fortélyait tanítja is.

- A 7-8 év mézeskalácsos tapasztalat, és a hosszú évek óta tarisznyában maradt, csőre töltött sok-sok ötlet nem hiába dolgoztatta a fantáziámat, előjött - emelte ki.

A kiállításokra készülő darabok nem igazi torták, a belsejük nem tésztát és krémet rejt, hanem hungarocell formára kerül a dísz - a kastélytorta is ilyen. A díszítés azonban ugyanaz, mint amit a cukrászok és a cukrászművészek a tortára tesznek.

- A kastély sík felületeinél egy új anyagot - a pasztillázst - kellett bevenni a repertoárumba, ezt gyakorlatilag most tanultam meg. Ennek nem tojásfehérje a kötőanyaga, hanem zselatin. Gyakorlatilag majdnem ugyanaz, mint az írókamáz, csak sokkal keményebb, sodorható anyag és keményre szárad. Ez is házilag készült, csakúgy, mint a díszítőmáz. Ezt ki lehet nyújtani, méretre szabni, amíg még lágy, úgyhogy viszonylag gyors munkát is igényel. Ezek után kezdődhet meg az aprólékos, művészi alkotás folyamata.

- Ez egy kacsalábon forgó Csipkerózsika kastély A gótikát is próbáltam belevenni, hiszen az is mesebeli, elegáns, magas, nyújtott, rózsás ablakkal. Ami a síkrészeken túl van, az mind díszítőcsőből jött. A lépcső nagyon izgalmas volt. Bár úgy gondoltam, nagyon sok lehetőség közül választhatok, mégis amikor konkrétan meg kellett tervezni rájöttem, hogy nem sok

választás marad: hogy arányos legyen, erre csak ez az egy lehetőség van. Én is izgultam, hogy megáll-e majd az oldalán. Ezek az anyagok pillésúlyúak és cukormázzal vannak ragasztva is. A csipke egyébként ugyanolyan írókamáz, mint amit a magyar grillázstortákon lehetett látni - ez is ilyen technikával készült - mutatta be a főbb jegyeket az alkotó. Az aprólékosan kidolgozott leheletfinom szálakból álló csipkeszerű díszítések és ugyanilyen motívumok, a lebegő, finoman kimunkált csigalépcsőn és az ablakokon, az égbe nyújtózkodó tornyok, valamint a részletgazdag rózsák a Vargáné Orbán Anikóra jellemző, népi ihletésű díszítések, a tükörsima falak mind hosszú alkotó folyamat eredményei. Csakúgy mint a festés: a mesekastély fehér és kék színben pompázik.

- Az üvegekastély gondolata az első pillanattól kezdve benne volt a levegőben, hogy ennek egy mesebeli, légies, könnyed, elvarázsolt, művészi dolognak kell lennie. Az üvegekastély hozza ezt a kékes árnyalatot. Én szeretem a nagyon finom, harmonikus színeket. Úgy éreztem, nagyot véthetek, ha elkezdem cifrává díszíteni, akár csak a rózsákat a vár oldalán, így azok levele, ága is kékes árnyalatú.

Vargáné Orbán Anikó elmesélte: legtöbben hitetlenkednek, hogy a kastély cukormázból készült, hiszen nemzetközi viszonylatban is ritkán látni ilyen alkotást.

Amikor végleg elkészült a torta, maga az alkotó is meglepődött a nagyságán. A 120 centiméteres alkotás súlya 45 kilogramm. A tornyok például 60 centiméteres magasságúak. A kastélytortához 12 kilogramm cukrot, több mint 70 tojás fehérjét (a sárgáját macskák ették meg) keményítőt, zselatint és festéket - köztük kristályhatásút- és kevés speciális gyári masszát használt fel az alkotó, s a mesés hatást fokozó világítást is kapott a mű.

A meleget jól bírja cukormáz, a magas páratartalmat viszont nem.

Forrás: zaol.hu