



МАІӨІМДІНІЗД 918919X

# Barázda

Lunarul public și cultural al comunei Suseni | vol. XIII nr.4 | decembrie 2020

Administrația locală	2–7.	Viața religioasă	16–19.	Agricultură	23–24.
Forum civil	8–14.	Lumea școlii	19–20.	Personalități	24–26.
Evocarea trecutului	14–15.	Colțul copiilor	21.	Magazin caleidoscopic	26–28.
		Mens sana in corpoare sano	21–23.		



Îmi place să experimentez cu mâncăruri noi, aşa s-a întâmplat că am creat un meniu complet nou în mai multe restaurante din Gheorgheni. Încerc mereu să prepar mâncăruri care nu cred că ar fi găsite în altă parte. Îmi găsesc propriul gust, apoi dezvolt mai departe rețeta, încerc mai multe ori și când simt că se apropie de perfecțiune, atunci poate fi pregătit. Nu gătesc după rețete fixe, totdeauna le reformez, mai pun câte ceva în plus, schimb ingredientele. E ca tuningul la mașini, numai că eu fac tuningul cu gusturi și



arome.

*-De unde vine dragostea pentru gătit? În societatea noastră este încă rar ca bărbații să gătească.*

-Mie întotdeauna mi-a plăcut să gătesc, și în copilărie am fost tot timpul în bucătărie lângă străbunica, bunica sau mama. Adevărul este că atunci când am studiat în Ungaria, colegii mei de cameră erau studenți care au învățat meseria de bucătar. Erau cinci, eu eram singurul în altă profesie, dar eram atât de interesat de profesia lor la vîrstă de opt-sprezece ani, încât am știut mult mai bine curriculumul lor decât al meu. Atunci eu am studiat grafica publicitară. Am învățat bine materialul, și apoi

am lucrat pentru televiziune și ziar, și gătitul a devenit hobby-ul meu preferat. Am început prima dată să gătesc pentru familia mea, apoi și pentru prietenii, după ce m-am dus la niște concursuri la nivel de amatori, de la care aproape întotdeauna m-am întors acasă cu premii. După aceea au urmat competiții profesionale, apoi am câștigat premiul întâi la un concurs internațional și am adus premii de la festivaluri de prestigiu. Am întâlnit mulți bucătari între timp, care toți m-au sfătuit să devin bucătar, deoarece această profesie este foarte evidentă pentru mine. Am absolvit școala de gătit, am început să lucrez în ospitalitate acum opt ani, momentan mă duc la școală de chef. și dacă totul merge bine, în ianuarie voi deveni Executive Chef, ceea ce înseamnă totum factum în această profesie. Am lucrat în patru restaurante diferite, dintre care două aveau meniurile compilate în întregime, aproape exclusiv de mine. Ultima, Oxygen Restro este „copilul meu”, eu am inventat conceptul, sistemul, iar proprietarii au luat decizii pe baza sfaturilor mele.

*-Mă bucur mult de succesul tău, felicitări și mulțumesc că ai gătit acest fel principal pentru cititorii noștri!*



**Vă dorim Crăciun fericit și La Multi Ani!**