

# Westsik-es diák a franciaországi Európa Bajnokságon



Baji Gábor

A párizsi European nemzetközi sütőipari szakkiállítás egyik legnagyobb érdeklődést kiváltó eseménye a nemzetek pékválogatottjainak versenye, a Coupe du Monde de la Boulangerie, melyen a legjobb pékek vehetnek részt a világ minden tájáról. E pékverseny előselejtezője a Coupe Louis Lesaffre, melyet augusztus végén rendeztek meg Lille-ben, Franciaországban, ahol a magyar pékcsapat is bemutatthatta tudását.

A Lesaffre Kupa egyik új eleme volt a fiatal pékek versenye. Ebben a kategóriában hazánkat **Baji Gábor** képviselte, aki a Westsik Vilmos Élelmiszeripari Szakképző Iskola végzős pék-cukrász tanulója. A fiataloknak a versenykiírás alapján 4 óra alatt „Születésnapi zsúr” témában három kreatív terméket kellett elkészíteniük. Gábor kimagasló munkával készítette el versenytermékeit, meggyőzve ezzel a 15 tagú gyermekzsűrit és a felnőttekből álló nemzetközi zsűrit. Az értékelésnél kiderült, hogy a nemzetközi mezőnyben az igen előkelő 5. helyet szerezte meg. A hazaérkezést követően élményeiről faggattuk az ifjú pék-cukrász jelöltet.

- **Úgy tudom, a nyári programodban nem szerepelt ez a franciaországi verseny?**
- Így van, ugyanis két héttel a verseny előtt tudtam meg, hogy részt vehetek a versenyen. Először megdöbbenett a hír, aztán nagyon örültem, hogy rám esett a választás. Ezt követően Budapestre utaztam, ahol egy igen intenzív felkészülésen vettem részt. Négy napon át, reggeltől-estig, Tukacs Roland pékmester irányításával ismerkedtem az egyedi termékekkel, technológiai megoldásokkal, kulisszatitkokkal. Erre azért is szükség volt, mert nemcsak egyénileg versenyeztem, hanem segítettem a csapat munkáját is.

- **Milyen termékkel készültél?**
- Kungfu Panda süteményt készítettem hosszúkovással készült briós tésztából, ezt linzertésztával vontam be. A panda szeme, szája, füle, orra barna linzertésztából volt. Igazi kézimunka volt és nagyon időigényes.
- **Mit tapasztaltál, mi a különbség a francia és a magyar technológia között?**
- Ezt azért nehéz megítélnem, mert Budapesten a felkészülés körülményei hasonlóak voltak a versenykörülményekhez. A legjobb minőségű alapanyagokkal dolgoztunk, sokkal komolyabb gépekkel, mint amit megszoktam.
- **Mennyit láttál a városból, Franciaországból?**
- Autóval utaztunk, de nézelődésre nem nagyon volt idő. De mindenképpen megérte, sokat tanultam ezen a versenyen. Mindenkinek köszönöm a lehetőséget.

