

## Protokolldesszert verseny megnyitója

### Zsiga Tamás László helyettes államtitkár köszöntő beszéde

(2022. július 07. Stefánia Palota)

**Tisztelt Államtitkár Úr!**  
**Tisztelt Zsűritagok!**  
**Kedves Versenyzők!**  
**Kedves Vendégeink!**

Kérem, engedjék meg, hogy Magyarország honvédelmi minisztere nevében nagy tisztelettel köszöntsem Önöket ezen a különleges megmérettetésen, amely alkalmat kínál hazánk cukrász-gasztronómiai értékeinek és tradícióinak felvonultatására, és további gazdagítására. Külön megtiszteltetés és öröm a Honvédelmi Minisztérium és a Magyar Honvédség számára, hogy házigazdái lehetünk ennek a rendhagyó gasztro-kulturális eseménynek, amely itt, a védelmi tárca nagy múltú és impozáns épületében, a Stefánia Palotában kerülhet megrendezésre.

„Egy étkezés desszert nélkül olyan, mint az öltöny nyakkendő nélkül.” – az idézet a modern francia konyha atyjának számító Fernand Point séftől származik, és tökéletesen fejezi ki a desszert és az elegancia elválaszthatatlan egységét. Nem véletlen tehát, hogy a Nemzetközi Protokoll Szakemberek Szervezete által megálmodott gasztronómiai érték-teremtésben épp a desszert-alkotásra esett a választás, amely elképzelést a Magyar Cukrász Ipartestület elismerést érdemlő módon karolt fel, és az agrártárca fővédnökségével, valamint a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum együttműködésével a mai rendezvény eredményeként valóra is válthatott. Kérem, a honvédelmi tárca nevében fogadják köszönetemet mind a kezdeményezésért, mind a megvalósításban végzett munkáért, amellyel nemzeti értékeink, hagyományaink ügyét támogatják.

A diplomáciai érintkezésben kiemelt helyet foglal el a gasztronómia. A protokoll szabályai szerint, gondosan összeállított menüsorban a díszétkezés utolsó elemét alkotó tányérdesszert a diplomáciai események sikerére is komoly hatással lehet. A protokoll szakembereken kívül talán kevesen tudják, hogy az államközi kapcsolatok legmagasabb szintjén nemcsak a tárgyalóasztalnak, hanem az étkezőasztalnak is kivételes jelentősége van: a felszolgált menü olykor határozott diplomáciai üzenetet is hordoz, amely a felhasznált alapanyagoktól az elkészítés módján át egészen a szervírozásig közvetíti a vendéglátó állásfoglalását a tárgyalás résztvevői számára. Ebben a kifinomult és csak az avatott szakértők számára értelmezhető közlésben a desszert kulcsfontosságú, hiszen az étkezés befejezéseként egyben meg is határozhatja, hogy a vendégek – a szó szűkebb és tágabb értelmében egyaránt – milyen „szájízzel” állnak fel az asztaltól.

A vendég elé kerülő desszertek elkészítésében és tálalásában a cukrászmestereké a főszerep, akiket egészen a reformkorig –igen találóan– „csemege-csinálóknak” neveztek, mígnem 1830-ban egy 17 évnyi szolgálat után századosként leszerelt egykori katona, gróf Széchenyi István a Hítel című művében cukrásznak nevezte őket... A „legnagyobb magyar” érdemeit, a haza és

haladás szolgálatában végzett politikai és elméleti munkásságát és gyakorlati tevékenységét felsorolni is nehéz. Nemcsak teremteni, alkotni kívánt, de szemléletet is formálni: a gasztronómiára is hatást gyakorló kaszinó és lóversenyzés meghonosításával nem az úri szórakozás biztosítása volt a célja, hanem olyan összejövetelek, események megteremtése, amelyek kötetlen formában teszik lehetővé a politikai eszmecsere és a hazáért érzett felelős gondolkodás kialakítását a politikát formáló elitben. Tudjuk, hogy szerette az asztal örömeit – köztük is különösen az édességeket, így az étkezési szokásaiban is megnyilvánuló kifinomultsága ízlésformáló hatással volt az arisztokráciára, és egyben a hazai gasztro-kultúrára is. Ezért különösen nagy elismerés, hogy a most kezdetét vevő versennyel tiszteleghetünk nagy elődünk emléke előtt is, hiszen a gróf Széchenyi Család Alapítvány engedélyével a kategóriagyőztes desszertek viselhetik a Széchenyi-desszert nevet, amelyet ezúton is tisztelettel köszönünk. Reméljük, a Kossuth-kifli és a Deák-kuglóf után hasonlóan népszerű és különleges desszertekkel folytathatjuk a sort, amelyek hazánk nemzeti értékeit, tradícióit is képviselik majd a nemzetközi gasztrodiplomáciai célú rendezvényeken.

A tányérdesszert, a protokollajándék-csomagolható desszert és a minden-mentes kategóriákban megszülető új ínyencségek túl, a mai verseny további, nem titkolt célja az is, hogy a nagyszerű és felkészült cukrászmesterekből és cukrászokból álló csapatok számot adhassanak szakmai tudásukról és kreativitásukról, valamint lehetőséget kapjanak mesterségük elismerésének növelésére. A pályázati felhívásra 27 recept érkezett, amelyek alkotói közt – engedjék meg, hogy a büszkeség okán kiemeljem – ott van a Magyar Honvédség vitéz Szurmay Sándor Budapest Helyőrség Dandár Kulturális és Rekreációs Igazgatóság Kiemelt Vendéglátást Biztosító Alosztály cukrász csapatának desszertje is.

Kívánok minden versenybe szálló csapatnak sok sikert a megálmodott különlegességek elkészítéséhez, a zsűrinek pedig előre is köszönöm az értő és gondos mérlegelést, amelyet követően kiválasztásra kerülnek Magyarország legújabb gasztronómiai értékei.

Vendégeinknek tartalmas szórakozást és kivételes íz-élményeket kívánva bízom benne, hogy minden jelenlévő számára tartogat új ismereteket és impulzusokat a mai rendezvény!