

Humor a mixer legfőbb erénye

KANCSÁR TÍMEA

2009.06.04. 16:00

Szentes - A szentesi Ludányi István magyar bajnok bármixert kérdeztük: mi kell ahhoz, hogy valakiből jó mixer lehessen, és egyszerűbb-e a pult mögül flörtölni? A humor és a tolerancia fontos tulajdonság, és a hölgyek vonzódnak tartják az ügyes mixert.

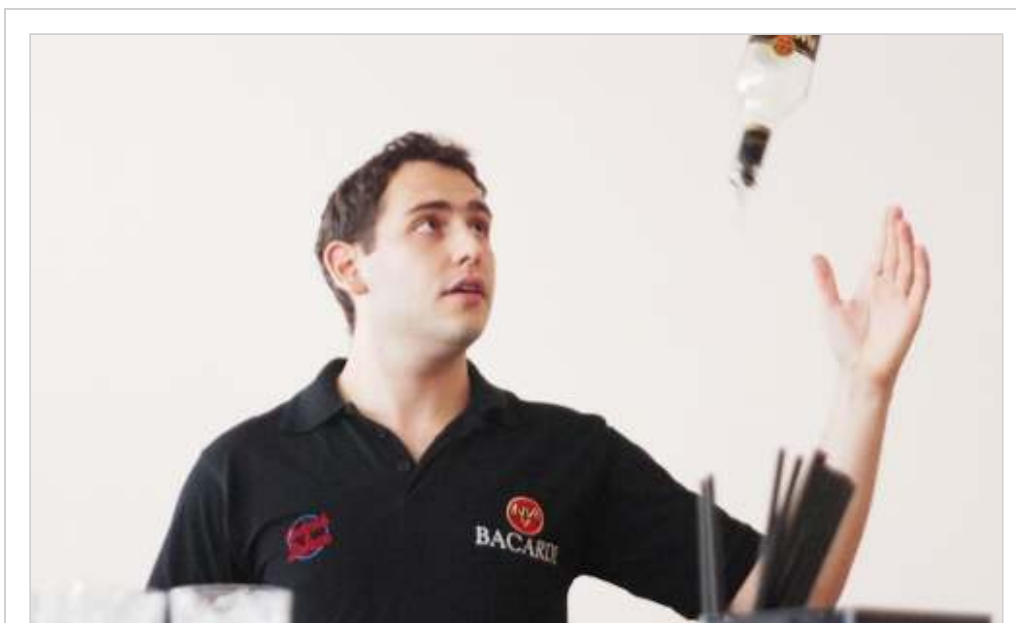
Vodkás üveg kézben, vállon, levegőben, majd a lélekmelegítő szesz, az erős rum a pulton lángol - számos variáció létezik a koktélok látványos elkészítésére. Nemcsak az ital íze fontos, a hozzáadott show-műsor is meggyőzheti a szomjas vendéget, legalábbis a borralalóról.

- Véletlenül magamra borítottam egy shakert egy iskolai versenyen. Persze kaptam miatta a beszólogatásokat. Elhatároztam, megmutatom mindenkinek, megy ez jobban is: titokban beiratkoztam egy mixertanfolyamra - avatott be a szentesi Ludányi István klasszikus mixer kategóriában magyar bajnok fiatalember, hogyan kezdődött hét évvel ezelőtt a karrierje. Miért döntött úgy, hogy a vendéglátó-ipari szakközépiskola után nem pincér lesz, hanem bármixer. Véres agy és vodka-narancs - István a minap produkált rögtönzött bemutatójának eredményét dicsérték a szegedi Hansági Ferenc Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Szakiskola és Szakközépiskola diákjai. A szakma mesterétől fortélyokat leshettek el az iskolai látogatás alatt. Az, aki jobban meg szeretne ismerkedni az üvegek és shakerek dobálásának praktikáival, illetve az italkeverés csínjával-bínjával, beiratkozhatott a Mojito Mixeriskolába. Az országos hálózat vezető oktatója István. A növendékeknek szeretné megtanítani: kulturáltan is lehet alkoholt fogyasztani.

Hírlevél feliratkozás

Értesülni szeretnék a napi friss helyi hírekről! E-mailemre levél érkezik, amelyben megerősítem a feliratkozást.

[Milyen a legutóbbi hírlevél?](#)



Ludányi István munkában.
Fotó: Frank Yvette

A bármixer mutasson jól a pult mögött, legyen kisugárzása, a vendégnek - miközben arcától nem messze repkednek az üvegek - azt kell éreznie, hogy biztonságban van. Tolerancia és egy jó adag humorérzék - ecsetelte István, mi minden szükséges ahhoz, hogy valaki megállja a helyét a szakmában.

- Szilvia, mit szólna egy Orgazmus koktélhoz? - kínálta vendégét a 25 éves fiatalember. Már akkor tudja, mit ajánl, amikor az belép az ajtón. - Persze a koktélcsođa elnevezése nem véletlen. Valóban erotikus, amikor egy csinos hölgy lassan elfogyasztja a tejszínes italt, amely közepén egy banánnal díszítenek - fűzte hozzá a bármixer.

- Egyszerű a pult mögöl a flört? - kérdeztük Ludányi Istvánt, ha már a női italokról csevegtünk. - A főiskolás rendezvények általában észbontóra sikerülnek, a buli végére a hölgyek gyakran a pulton táncolnak. Egy négy-öt ezer fős budapesti szórakozóhelyen is más a hangulat - magyarázta István, aki olyan nagyszabású rendezvényeken mutatta már meg tudományát, mint az FHM- és a Playboy-partik. Azt sem tagadta, nyíltan is tettek már neki ajánlatokat: a Sziget fesztiválon például egy nő tízezressel fizetett, nem kérte a visszajárót, és a telefonszámát is feltüntette a bankjegyen. Azért megjegyezte: a finom italok nem működnek hosszú távon szerelmi bájitalként, nehéz olyan lányt találni, aki tolerálja az éjszakai pezsgést.

Orgazmus és Csokító, a csokicsoda

Ludányi István 2005-ben a magyar bajnokságon harmadik helyezést szerzett saját specialitásával, a Csokítóval. Két cent vodka, két cent Bailey's, egy cent mandulaszirup, egy cent kókuszszirup és egy cent tejszín szükséges az elkészítéséhez. A hozzávalókat néhány erőteljesebb mozdulattal össze kell rázni egy shakerben, majd raffaelóval díszíthetjük, és egy behűtött y-pohárban felszolgálható.

Az Orgazmus koktél elkészítéséhez két cent Bailey's-re, amarettóra és grandmarnierre, azaz konyak alapú narancslikőrre lesz szükség. A Csokítóhoz hasonlóan shakerben összerázzuk, majd a pohárba töltjük, és két koktélcseresznyével, illetve banánnal a közepén díszítve felszolgáljuk.

Ciprusi keverések

Gyakran tesz szakmai látogatást István más országokban, hogy megfigyelje a helyi szokásokat. A nyáron Ciprusra készül, hogy megnézze, a mediterrán országban hogyan kevernek. Az ifjúsági nemzetközi versenyen szerzett második hely Csehországban és a Magyar Gasztronómiáért kapott érdemérem csak az első lépés számára. A mester bártender fokozatot szeretné elérni, de ahhoz még sokat kell tanulnia, és legalább tíz éves szakmai tapasztalattal kell rendelkeznie. Ahhoz, hogy valakiből kiváló mixer váljék, naponta akár hét-nyolc órát is kell gyakorolnia.