



PÁLYATÁRS – CSERJÉS PANKA

Alternatív szakácsművész

Sok út vezet a szakmához, és sokfelé ágazik el minden időleges állomás. Lehet hobbiból, elhivatottságból szakács valaki, kényszerből és jobb híján. És vezethet belső hang is, mint Cserjés Pankát, aki nemcsak vallja, hogy az ételek gyógyíthatnak és megbetegíthetnek, hanem napi munkájában kamatoztatja is a Keleti Biokávészó és Étteremben.

A főzés és a gyógyítás vágya egy ideig párhuzamosan futott az életében, és olyan magabiztosságot adott, amivel könnyen tudott pályát választani. Vácon végezte a kereskedelmi és vendéglátó szakiskolát, később Budapesten érettségizett és már akkor tudta, hogy az étellel gyógyítás több és más, mint amit a vendéglátás keretei között végezhet. De ahhoz, hogy tudja, mit és min akar változtatni, meg kellett ismerni a szakmát.

– A Fehér Galamb Étteremben mindent megtanultam az apánkként tisztelt séftől, Lehocz Jánostól: a technikát, a technológiát, az alapanyagokat. Szerettem volna, hogy a vendég elé kerülő étel az én egyéniségemet is tükrözze, és a séf úr ezt megengedte a díszítésben, a tálalásban. Máig hálás vagyok érte.

A tanulóévek következő állomása a szentendrei Határcsárda volt, ahol fölfedezték vezetői képességét. Ennek köszönhetően 18 évesen már konyhavezető lett a budakalászi Sport Étteremben.

– Ez volt az első hely, ahol teljesen önállóan dolgozhattam. Öt beosztottam volt, ők is, a vendégek is elfogadtak.

Munka mellett tanult, leérettségizett, és tudatosan tanulmányozta az ételeket.

– Már akkor izgatott, hogy mi a közös a különböző népek táplálkozásában. Így találtam rá a gabonára, ami a magyarok ősi eledele is. Tudatosan lettem vegetáriánus, és ez azzal járt, hogy el kellett hagynom a szakmát, mert vegetáriánus szakácsként nem tudtam volna létezni. Ekkor határoztam el, hogy más

oldalról közelítem meg a táplálkozást: lehet-e gyógyítani az étellel, és ha igen, akkor hogyan? Irodalmi adat kevés volt, mindössze két természetgyógyász foglalkozott ezzel a témával itthon. Őket, és a külföldi tudósokat is megkerestem, gyűjtöttem a recepteket, és az az érzelmi kötődésem, ami a gasztronómiához fűzött, kísérletekben folytatódott tovább.

Közben néhány évig pénzügyi területen dolgozott, otthon pedig a kisfiát nevelte. Ezeket az éveket arra használta fel, hogy a gyermekek táplálkozásával kapcsolatos ismeretekben elmélyüljön.

1996–97-ben a Cukor utcában Vegetarium néven megnyílt az első vegetáriánus étterem, és ez meghatározta Cserjés Panka érdeklődését, és új irányba állította pályáját.

– Fölkeltette érdeklődésemet az akkor itthon még teljesen ismeretlen táplálkozási mód, és sokat tanultam róla, ameddig ebben az üzletben dolgoztam. Ennek tapasztalatai alapján nyitott a budakalászi Natur-alma bio-bolt, amelynek vezetésével megbíztak. De hiába vonultattam fel itt az akkor már elég gazdag bioétel-választékot, nem volt rá igény.

Az igazi áttörést a Napos oldal kilenc évvel ezelőtti megnyitása hozta, majd ennek nyomán a gyöngyösi, franchise-rendszerben működő étterem. Nemcsak a tiszta alapanyagok értékét megőrző ételkészítési tudást igyekezett átadni a fiatal kollégáknak, hanem azt az emberi mintát is, amit mesterétől kapott a Fehér Galambban. Emellett főzőtanfolyamokat tartott, háziasszonyoknak és szakembereknek,

akiket a táplálkozás spirituális tartalma is vonzott, a test-lélek-szellem egysége és harmóniája. Akik tudják, hogy a túlzott mennyiség és a rossz minőség az, ami megbetegít.

– Főként a fiatalok nyitottak az új táplálkozásra, és nagy öröm nekem, hogy ez a generáció egészségesen táplálkozik, ezáltal tisztábban gondolkodik.

A makrobiotikus táplálkozásra tanítja az onkológusokat és több intézet élmezésvezetőjét, két receptkönyvet adott ki. Közben több szellemi iskolát is elvégzett, diplomát szerzett a Salzburgi Parapszichológiai Akadémián, amelyek megerősítették a kislánykorától vezető belső hangját: gyógyítania kell az étellel. Ezzel a hittel főz délelőttöként a Keleti Biokávészó vendégeinek. Minden nap mást, az évszakban termőkből, olyan alapanyagokból, amelyek az energiákat harmonizálják, és amelyek díszítése Cserjés Panka személyes névjegye.

– Aki főz, annak tisztának kell lennie, mert személyes rezgését továbbviszik az ételek. És ha az energiák harmóniája megbomlik a lélekben, akkor megbetegszik a test.

A beteg lelkek tábora lassan, de határozottan gyarapodik, és ebben az ütemben nő az egészséges étel és élet utáni vágy. Érdekes, hogy egyre többször hívják céges rendezvényekre is a Keleti Biokávészó alternatív szakácsművészeti mesterét. Először csak a különleges desszertválasztékre szól a meghívás, azután a gabonaalapú szendvicsekre, sültekre is. Cserjés Panka tudja: a jó elkezdődött.

SZIKORA KATALIN