

**SURÁNYI ISTVÁN**

**cukrászmester**



**Tahitótfalu, 1941. június 20. – Szentendre, 2010. március 27.**

### **A Szentendre Város Díszpolgára kitüntetést 2005-ben vette át**

Szülei Pócsmegyeren laktak, mert édesapja itt volt pékmester. Később a család Leányfalura költözött, Surányi István itt végezte általános iskoláit.

Az Élelmiszeripari Szakiskola elvégzése után került tanulónak, majd segédnek Varga Gyula Görög utcai cukrászmesterhez. 1970-ben, már mint mester vette át az üzletet.

Ezután még sok évnek kellett telt el még addig, míg a hírneves Varga Cukrászdából ugyanolyan hírneves Surányi cukrászda lett, amit a nyári fagyalt szezomban nem egyszer a Görög kancsó Étterem sarkáig álló sor is jelzett.

A házas fagyaltok mellett a kis műhelyben készített süteményeket is kínáltak köztük olyan saját receptúra alapján készületeket is, mint a Csimbum szelet. A cukrászda alapterülete azonban nagyon kicsi volt, ezért csak állva fogyasztás volt lehetséges. Süteményforgalmuk nagy részét csomagolva, elvitellel értékesítették, különösen Karácsony és Húsvét táján, amikor valószínűleg több száz kiló beigli fogyott el. A Zweiber-ház felújítása után a műhely területe tovább csökkent, ezért a cukrászda egy a Katonai Főiskolával szemben, a Dózsa György úton már korábban megnyitott üzlethelyiségbe költöztek.

Erre az időszakra már Surányi István két lánya, Andrea és Mónika is az üzletben dolgozott.

1982-ben kiváló munkájáért kapott minisztériumi kitüntetést, az országos szakmai szövetségekben betöltött vezető szerepének elismeréseként; 1993-ban Aranykoszorús Cukrászmester lett, 1998-ban és 1999-ben pedig aranyérmes lett fagyaltja.

Köztiszteltben álló személye és közismert jótékonyága miatt Rotary Club Szentendre elnöke volt 2001-ben elnökének választotta.

Példamutató szakmaszeretete, segítőkész egyénisége példaként áll a jövő nemzedéke előtt, hiszen a Surányi név legenda volt és halála után is az maradt.

Surányi István és a vezetése alatt álló Surányi cukrászda több évtizeden át támogatta a városi rendezvényeket, főleg azokat, amelyeken gyerekek vettek részt. Surányi mester szinte a kezdetek óta segíti Szentendre oktatási, kulturális és művészeti intézményeit azzal, hogy rendszeresen szponzorálta rendezvényeiket. Nem túloz, aki azt állítja: az 1970-es évektől 2010-ig, azaz 35-40 éven át nem volt a városban olyan vetélkedő utáni

eredményhirdetés, városi, egyesületi vagy szülői bál, tombola, testvérvárosi vagy sportrendezvény, évzáró ünnepély, tulajdonképpen minden olyan esemény, ami sok ember étkezéssel is egybekötött ünnepélyes együttlétét jelentette, amit ne egy vagy több Surányi-torta ünnepélyes átadása / elfogyasztása követett volna! És ugyancsak éveken át minden múzeumi, művelődési házi és könyvtári kiállítás megnyitón, beszélgetésen, előadáson halomban állt a térítésmentesen arra az eseményre sütött pogácsa.

2007-ben Szentendre Város Önkormányzata a Szentendre Mecénása díjjal tüntettek ki, Kevés kitüntetettet ünnepeltek a városban – a társadalmi törésvonalakat elfelejtve – ennyire egyhangú örömmel.

A köszönetet mindig szerény szavakkal hártotta el magától: *„Én csak szeretek adni azoknak, akiknek szüksége van rá. Apámtól tanultam ezt, aki pék volt, s ő mindig ott volt, s ott segített, ahol segíteni kellett.”*

Több éve Ő biztosított helyett a Szentendrei Nyár nagyszerű Kávéházi beszélgetések rendezvénysorozatának. Támogatja a városi sportegyesületeket. Az általuk szervezett városi sportrendezvényeket több éve segíti, hozzájárulva a versenyek színvonalának emeléséhez, ezzel is növelve Szentendre város jó hírét, hiszen ezeken a rendezvényeken nemcsak szentendrei sportolók vesznek részt.

A Surányi Cukrászda név mára már fogalommá vált szakmai körökben itthon és külföldön egyaránt. Surányi István csodálatos tortáinak, finomabbnál-finomabb süteményeinek híre több évtizede vonzza Szentendrére az édességek kedvelőit. A valamikori Görög utcában elindított vállalkozás mára az egész család számára munkát és örömet biztosít, és az Aranykoszorús Mester 2010-ben bekövetkezett halála óta is követi a korábbi hagyományokat.