A NÉPSZABADSÁG GASZTRONÓMIAI MELLÉKLETE

GOURMET FESZTIVÁL

TERÍTÉKEN A RAKOTT KRUMPLI

7 **JAPÁN KALAND MAJOR BALÁZS SÉF**

Nigiri, Maki-sushi, Osi-sushi, Csirasi-sushi, Gunkan-sushi, Temari-sushi, Inari-sushi és Nara-sushi, valamint a portugál örökség: a tempura. Sushit enni manapság az egyik legnagyobb gasztrotrend. Aki valódi sushiélményre vágyik, megválogatja, hol egyen.

11 **EGY KARIKA KRUMPLI, EGY KARIKA KOLBÁSZ VÁNCSA ISTVÁN ÍRÓ**

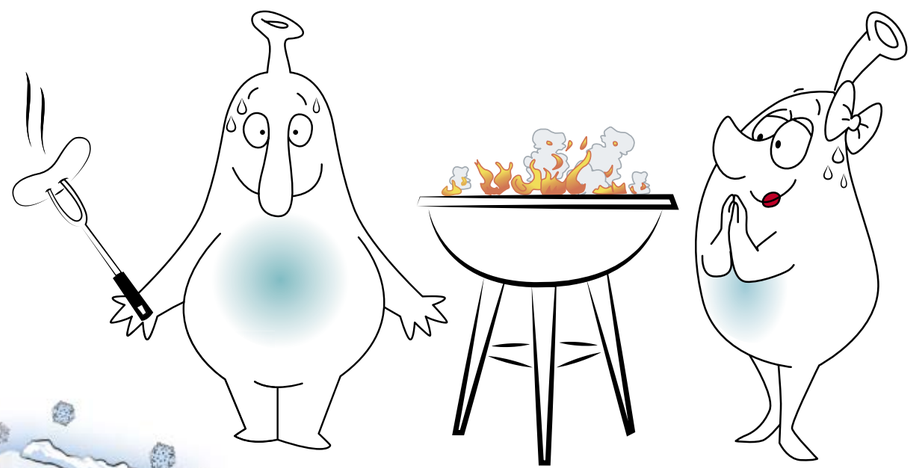
Kiment a spájzba, és levágott egy darabka kolbászt. Kést lehetne rajta élezni, de hát a kolbász azért van, hogy megegyük. Ilyenkor már csak ételbe főzve, abban valamelyest felpuhul, és ízt ad neki. A rakott krumplinak például rakottkrumpli-ízt.

2014. MÁJUS 30.–JÚNIUS 1.

MILLENÁRIS PARK

Rennie® A boldog gyomorért

FORRÓ FINOMSÁGOK UTÁN HŰSÍTŐ ENYHÜLÉS!



L.HU.CC.09.05.2014.0265

GYORSAN, DE GYENGÉDEN HAT. A FELESLEGES SAVAT VÍZZÉ ÉS MÁS TERMÉSZETES ANYAGOKKÁ ALAKÍTJA.

RENNIE.HU

BAYER

Vény nélkül kapható gyógyszer. Bayer Hungária Kft. 1123 Budapest, Alkotás u. 50. Tel: +36 1 487 4100

A kockázatokról és a mellékhatásokról olvassa el a betegtájékoztatót vagy kérdezze meg kezelőorvosát, gyógyszerészét!

Merre a konyha?

TENDENCIA 2014

SZÖVEG: VARJASI FARKAS CSABA

Hályogkovácsolás és madárjóslás között félúton áll az, aki a hazai gasztronómia trendjeit és igazodását a nemzetközi mezőnyhöz igyekszik megbízhatóan kifundálni. Vannak persze szépen, tisztán kibontakozó erővonalak, mint például az ázsiai konyha egyre tisztességesebb térnyerése, egyelőre leginkább csak Budapesten. Autentikus keleti konyhákkal eddig sem álltunk rosszul, hiszen évek óta van már nekünk Wang mesterünk és Fuji éttermünk, de tovább színesítette az elmúlt két évben az étlapot a pesti phoőrület, most pedig majd fél tucat jó vietnami hely nyílt – köztük a Hai nam, Funky Pho és a Dung Muoi. Nálunk is nyílt Buddha Bar, és nemrégiben a hazai gasztronómia számottevő éllovasai is keletre vetették vigyázó szemeiket: a Zsidai-group megnyitotta a Spíler Shanghait, a LaciPecsenye gazdái a Bao Bao dim sumba mártották a kanalukat, a legfrissebb ázsiai csemege pedig a Gourmet keretében debütáló OMU Ramen bar, a Baldaszti-csoport gondozásában.

A friss Michelin-csillagos Borkonyha séfje, Sárközi Ákos az étterem emblematikus ételét, fürjet és galambot készít szombaton 18-kor.

Kereshetnénk másfelől a helyi anyagok és elkészítési módszerek becsületét bigott vallásossággal hirdető vagy művészi szintre emelő locavore irányzat előretörését kis hazánkban. Bárkit kérdezünk erről, azonnal a termelőkre, beszállítókra mutogat ujjal: nekik kell felnőniük a feladathoz, a konyha készen áll. És egyébként is, a svédek, dánok, japánok felülmúlhatatlanul űzik ezt a főzősportot. Ezzel együtt tisztán kivehetően áttetszik a törekvés a valódi regionális magyar konyha modern tálalására. A Gourmet standjai között kóstolva ez lesz az idén a legszembetűnőbb tendencia.

PROGRAMAJÁNLÓ

30 KILOMÉTERES ÉTELEK

Két shéf egy-egy ízletes fogással bizonyítja, hogy jó összetevőkért nem kell feltétlenül messzire menni. Az éttermeik környékéről beszerezhető, minőségi alapanyagokból készítenek autentikus ételeket. Horváth Gábor, a mádi Gusteau Kulináris Élményműhely képviseletében préselt gidahúst készít parmezános bundában házi ricotta gnocchival, tavaszi zöldségekkel. Pataky Péter, a debreceni Ikon színeiben mangalicatarját kínál slambuccal és uborkasalátával.

Lássunk világot!

Francia sztárséfek a gasztroszínpadon

Alain Caron, miután beutazta a fél világot, Hollandiában telepedett le, ahol meghatározó alakja a gasztronómiának szakácsként, fotósként, tévéséfként és zsűritagként is, a holland MasterChef versenyzői is tőle rettegnek. Jaques Pourcel a francia séfek egyik érdekes figurája, a legszembetűnőbb tulajdonsága elsőre, hogy belőle kettő van, ugyanis szinte teljesen egyforma ikertestvérével, akivel együtt is vezetik csúcsétermüket, a Michelin-csillagos Jardin des Sens-t Montpellierben. Ők képviselték egyébként Franciaországot a Shanghai Világkiállítás francia pavilonjában. Szombat este keressék őket a gasztroszínpadon.

NÉPSZABADSÁG GOURMET FESZTIVÁL

KIADJA a Népszabadság Zrt., 1081 Budapest, Vajdahunyad u. 38–40. Tel.: 460-2740, fax: 436-4619
FELELŐS KIADÓ: Mihók Attila elnök-vezérigazgató **FELELŐS SZERKESZTŐ:** Kuczogi Szilvia
MŰVÉSZETI VEZETŐ: Sashalmi Imre **KÉPSZERKESZTŐ:** Nyul Zsuzsanna **HIRDETÉSFELVÉTEL:** 460-2652, e-mail: hirdetesinfo@nepszabadsag.hu **NYOMDAI ELŐÁLLÍTÁS:** Ringier Kiadó Kft. Nyomda **FELELŐS VEZETŐ:** Bertalan László nyomdaigazgató.
A fentieken túlmenően a többi adat a Népszabadság napilap impresszumában található!

A NÉPSZABADSÁG NAPILAP MELLÉKLETE. KERESKEDELMI FORGALOMBA ÖNÁLLÓAN NEM HOZHATÓ!

WWW.NOL.HU

JEGYINFORMÁCIÓK

3300 Ft/nap, 6500 Ft/bérlet,

AMELY TARTALMAZ EGY:

- Spiegelau borospoharat,
- a Terra Hungarica autentikus borkóstolóját,
- Electrolux street food kóstolót,
- csésze Nespresso kávét,
- BBC Good Food Világkonyha magazint,
- kóstolót a Hungária Rosé Extra Dry pezsgőből naponta az első 1000 látogatónak,
- valamint a Gasztroszínpad programjait és kóstolóit.

Az éttermek kínálatából 1000–1200 Ft körül kóstolhatnak a látogatók

GASZTROSZÍNPAD – PROGRAM

PÉNTEK

CSOKOLÁDÉMŰHELY a Harrer családdal
DESSZERTBEMUTATÓ (NoSalty és Baraka)
30 KM-ES ÉTELEK – regionális konyha jó alapanyagokból
MAGYARORSZÁG CSILLAGOS SÉFJEI: Costes – Miguel Rocha Vieria

SZOMBAT

ZSOMBÓI ASSZONYOK – Hagyományos leveles rétes
SZATMÁRI FERI – LEGJOBBAN UTÁLT FŐZELÉKEK – Újragondolt finomfőzelék és paradicsomos káposzta
ZONGORÁZZUK A KÜLÖNBSÉGET! – Miben más a kézműves, hazai nemesítésű burgonya, mint az ipari krumpli? A Keszthelyi Burgonyakutatási Központ és a Fekete Bárány Manufaktúra közös bemutatója
PÁNÁZSIAI PASZTAPÁRBAJ – Hai Nam és Wang Mester
ELECTROLUX: Főzőshow a Szárnyas Ízvadásszal
FRANCIA VENDÉGSÉFEK: Alain Caron és Jaques Pourcel (Jardin des Sens)
MAGYARORSZÁG CSILLAGOS SÉFJEI: Onyx – Szulló Szabina és Széll Tamás

VASÁRNAP

SALLAY FANNI – Cakeshop (BBC Good Food) Cake pop és fagyi mousse
TV PAPRIKA – Bede Róbert bemutatója
MONJARDIN! – Mindennapi gasztrobotanika Domonyai Andrással
AZ IZESELET.HU BEMUTATJA: Egy szoknya, egy nadrág, két blog – Bede Anna (vegasztrománia) és Bálint Ádám (spooon123)
PETHŐ BALÁZS (CSALOGÁNY 26) – MOGYORÓSI GÁBOR (LACI!KONYHA!) BEMUTATÓJA
SOK A RIZSA! Bíró–Segál-séfpárbaj
MAGYARORSZÁG CSILLAGOS SÉFJEI: Borkonyha – Sárközi Ákos

Ez már nem piskóta!

MICHELIN-CSILLAGOS SÉFEK, MINŐSÉGI STREET FOOD, NEMZETKÖZI KÖRKÉP, EHETŐ FŐZELÉKEK, KOMOLY FŐZŐSHOW ÉS AHÁNY HÁZ, ANNYI RAKOTT KRUMPLI – NEMES RICHÁRD, A GOURMET 2014 FESZTIVÁL PROJEKTVEZETŐJE SZERINT A FINOM FALATOK MELLETT A TANULÁS ÉS SZÓRAKOZÁS IS SZERVES RÉSZE A LEGRANGOSABB HAZAI GASZTRORENDEZVÉNYNEK.

SZÖVEG: VARJASI FARKAS CSABA

NEMES RICHÁRD ajánlata

Feltétlenül meg kell kóstolnunk az idei étlapokról

Az izgalmas rakottkrumpli variációkon túl nem tanácsos elmulasztani néhány érdekességet: málnás paradicsomesszencia, zöldspárgás eperconsomée, korianderes csípős rákleves, karalabé és zöldalma sós karamellel, jeges bazsalikommal, harcsakörözött spárgával és karottapürével, sózott tőkehalkrém zöldborsómártással és aranymazsola-kompóttal, zöldspárga rebarbaraszósszal, pisztáciás fekete morzsával, csigaragu és erdei gomba provance-i fűszerezéssel, egészben sült bőrös malacrolád házi ciabattával, málnával töltött citromdesszert, bodzás sült túró rebarbarával... És ez csak egy töredéke a felhozatalnak. Még szerencse, hogy több napig tart a fesztivál!

Három év alatt szépen kiforrta magát a Gourmet Fesztivál menetrendje, a praktikus kártyás fizetéstől a színpadi programokig. Lesz-e valami változás, újítás?

Igen, sikerült megszervezni, hogy idén jó idő lesz. A viccet félretéve, úgy érzem, hogy a tavalyi évben mind a megjelenést, mind a programokat és a szolgáltatásokat illetően közelítettünk ahhoz, amit az induláskor megálmodtunk. Tavaly csak az időjárás rondított bele az összképbe, de örömmel tapasztaltuk, hogy ennek ellenére is többen látogattak ki a fesztiválra, mint egy évvel korábban. Minden évben másik magyar étel van fókuszban, tavaly nagy siker volt a gulyás, idén a rakott krumpli lesz terítéken. Mindenféle izgalmas variációban kóstolhatjuk majd meg az éttermi kiállítóknál.

Másik fontos újdonság, hogy a vidéki éttermek jó része – a Stílusos Vidéki Étterminek tagjai – együtt jelennek majd meg. Teret adunk továbbá a legjobb nemzetközi konyhát vivő étermeknek, és a minőségi street food is helyet kap a kínálatban. Lesznek autentikus és „új hullámos” ázsiai éttermek, illetve gourmet hamburger, pastrami, piadina, fish and chips és még sok más finomság. Említésre méltó változás még, hogy idén már nem lesz külön zenei színpad, helyette térhangosítást használunk majd. Rá kellett jönnünk, hogy a Gourmet az evés-ivás, tanulás, barátkozás eseménye. A szórakozást kiválóan teljesíti a már jól bejáratott gasztroszínpad.

Sokan a színpadi programok és a kapcsolódó kóstolók miatt jönnek. Mit tartogat számukra az idei rendezvény?

A gasztroszínpad amolyan program a programban, ami egyre fontosabb szerepet tölt be a Gourmet egyediségében. Már tavaly is a korábbinál erősebb programmal készültünk, és ennek köszönhetően az érdeklődés is nagyobb volt. Reményeim szerint most a tavalyi műsort is túlszárnyaljuk! Szándékunk szerint a színpadi program a szórakozás és ismeretterjesztés megfelelő kombinációját adja, hiszen a Gourmet nem csupán egy hedonista csúcsrendezvény – küldetése elsősorban a minőségi gasztrokultúra népszerűsítése és a tudatos fogyasztás elősegítése. Lesz tehát komoly főzőshow, egyedülálló módon mindennap fellép hazánk valamelyik Michelin-csillagos étterének séfje. Ismét vendégszerepel majd nálunk két francia sztárséf. A hazai pályáról három vidéki étterem bebizonyítja majd, hogy létezik valódi regionális magyar konyha, és persze nem maradhat el a hagyományossá vált Bíró Lajos–Segal Viktor-séfpárbaj sem. Hab a tortán: idén egy ázsiai programmal is fűszerezzük a kínálatot.

Aki tanulni jön, nem távozik üres hassal: hallhatunk gasztrobotanikáról, megkóstolhatjuk a legjobban utált főzelékek tényleg finom változatait, megtudhatjuk, hogy miben különbözik egy hazai nemesítésű kézműves krumpli az ipari változattól. Először lesz kifejezetten vegetáriánus főzés. A szuper gyerekprogramokat nem is kell említenem. Személy szerint én a zsombói asszonyokra vagyok kíváncsi, akik állítólag az ország legjobb hagyományos leveles rétesét készítik.

A látogatók páratlan körképet kapnak a hazai kínálatról. Vajon a standon dolgozó séfek is kapnak közvetlen visszajelzést a kóstoló közönségtől?

Azt gondolom, hogy igen, hiszen a Gourmet standjain a konyha és a személyzet sokkal közelebb van a vendégekhez, így szinte közvetlenül lehet kommunikálni a séfekkel is. Fontos a visszajelzés, de a hazai gasztronómia jelenleg ott tart, hogy még a vendégeknek kell inkább tanulniuk, művelődniük. Az éttermek számára ezért is fontos küldetés a Gourmet Fesztivál.

A számok tükrében hogyan értékeli a tavalyi rendezvényt, és hány kiállítóra, illetve látogatóra számítanak most?

Rossz idő ide vagy oda, tavaly nőtt a látogatottság, közel 12 ezer ember jött ki a négy nap alatt, a csütörtöki szakmai napot is beleértve. Mivel az idén diszponáltuk a napos időt, bízunk benne, hogy még több vendéget sikerül meggyőznünk arról, hogy megéri jót és jól enni-inni. „A kevesebb több” itthon fontos üzenete a minőségi gasztronómiának. A tavalyihoz hasonlóan kicsivel több mint száz kiállítónk lesz, ennek a fele étterem, a másik fele pedig cukrászda, borászat, gourmet üzlet és más finomságok forgalmazója. Évről évre teljesebb keresztmetszetet tudunk adni a hazai gasztronómiáról: lemorzsolódás alig van, viszont mind többen jönnek, így az éttermi kiállítók idén lesznek a legtöbben. Vannak, akik egyszerűen nem tudják megoldani, hogy kitelepüljenek és egyszerre két helyen legyenek nyitva. 4-5, egyébként kitűnő étterem ilyen, de közülük három vállalt színpadi programot, így velük is lehet majd találkozni.

Nagy lendülettel és döccenőkkel igyekeznek Magyarországon az éttermek lépést tartani a nemzetközi trendekkel – hol tartunk?

Elsőre talán furcsán hangzik, de nézetem szerint nekünk még nem a nemzetközi trendekkel kell foglalkoznunk. Azokat csak követni tudjuk, és amire utolérjük, már éppen más lesz a divat. Ez történt korábban a hazai borágazatban is: a rendszerváltás után sok helyütt nemzetközi szőlőfajtákat telepítettek, ahelyett, hogy a saját gyökereiket keresték volna. Aztán jött a barique hordó, majd a nagy test és alkohol, de mindig egy lépés hátrányban a nemzetközi tempóhoz képest. A borban lassan magunkra találunk, szerintem a gasztronómiában is át kell helyezni a hangsúlyt a regionális konyhára, a jó minőségű és konzisztens, saját alapanyagokra. Egyediség és eredetiség, minőségi autentikus konyha – ha valami, akkor ez a trend, amit követnünk kell. A skandinávok ezt nagyon tudják, ott is vannak a világ élvonalában. Fejlődnünk kell szervizben és borgasztronómiában is, hogy teljesebb élményt tudjunk nyújtani a vendégeknek.

IDÉN BEMUTATKOZÁSI LEHETŐSÉGET KAPNAK A HAZÁNKBAN MŰKÖDŐ, LEGJOBB KÜLFÖLDI KONYHÁT VIVŐ ÉTTERMEK, ÉS TERET KAP A MINŐSÉGI STREET FOOD IS.

Mennyire találják meg a közös hangot az éttermesek és a vendégek? Ki diktál inkább a hazai csúcsgasztronómiában: a vendégek eszik, amit eléjük tesznek, vagy a kereslethez és közízléshez igazodik a szakma?

Erre nehéz általános választ adni. A fine dining komoly szabályai világszerte általánosak, amelyhez a vendégnek alkalmazkodnia kell. Bármilyen furcsa, jobbára a magas minőség megtartása és utóvégre a vendég elégedettsége érdekében van ez így. Kicsit sarkos, de mégis igaz: ahogy távolodunk a fine dining világától, úgy válik fontosabbá a kereslet és a közízlés szerepe. Én úgy tapasztaltam, hogy azok az igazán izgalmas helyek, ahol a séf a saját feje után megy, és nem a trendeket vagy a vendégek ízlését követi. Az innováció és az igazi kreativitás előfeltétele a szellemi szabadság.

Tavaly a rendezvény és a friss Bocuse D'Or-siker kapcsán optimista hangulatban beszéltünk a hazai gasztronómia rejtett tartalékairól – hogyan látja most az éttermi kultúra fejlődési kilátásait?

Még optimistábban, hiszen éppen pár hete értünk el ismét komoly sikereket a Bocuse D'oron. Egyrészt Molnár Gábor 9. helyezést ért el a Stockholmban rendezett európai selejtezőn, és ezzel továbbjutott a lyoni döntőbe, másrészt ezen az eseményen jelentették be, hogy Magyarország kapta a 2016. évi Bocuse D'Or európai selejtezőjének rendezési jogát, ami szintén óriási dolog. Mindezek talán azt is jelentik, hogy lassan, de biztosan visszakerülhetünk a világ gasztronómiai térképére. Ha minden jól megy, akkor két év múlva a budapesti selejtező társrendezvénye éppen a Gourmet Fesztivál lesz. Csak remélni lehet, hogy a szakma fejlődésével párhuzamosan a fizetőképes kereslet is növekszik majd.

KIÁLLÍTÓK

2HA
szőlőbirtok és pincészet

Á table
francia pékség és cukrászda

Alabárdos
étterem

Anyukám mondta
pizzéria, étterem

Arany Kaviár
étterem

Aranyszarvas
vendéglő

Ararat
prémium italok

Auguszt
cukrászda

Babel
újranyílt étterem

Baltazár
gasztronómiai élményközpont

Baricska
csárda

Belaire Rose
habzó francia rozé

Bock Bisztró
modern magyar konyha franchise

Bock
borászat

Borászportál
online bormagazin

Borkonyha
az idei Michelin-csillagosunk

Borkorzó
van mit tanulnunk

Bortársaság
borkereskedés

Boutiq'Bar
gourmet koktélbár

Brunner
méhészet

Cake Shop
prémium desszertek

Château Visz
gourmet rezidencia a Balatonnál

Chianti
étterem

Costes
étterem

KIÁLLÍTÓK

Delizia Gourmet & More
élelmiszerüzlet

Divin Porcello
sonkabár

Divino
borbár

Donum Terrae
magolajok, ecetek

Erhardt
étterem és panzió

És Bisztró
vendéglő és pecsenyesütöde

Food Fusion
gourmet üzlet

Hai Nam Bistro
vietnami konyha

Harrer Chocolat
csokiműhely és cukrászda

Heimann Családi Birtok
borászat

Jankovich Kúria
wellnesshotel

Janus
borház

Kazinczy
boraukció és kereskedőház

Kiosk
reggeli, ebéd, vacsora

Kistücsök
étterem

KNRDY
steakhouse

Kőteleki Kaptár
kézműves méz

Kreinbacher Birtok
szőlészet

Lamareda
étterem

Le Gourmet de Bordeaux
ínyencüzlet

Légli
szőlészet

Levendárium
illóolajok, aromavizek

L'Enoteca
borbár

Borterasz
étel, ital, kilátás

Egy csipetnyi Vietnam

AKI HUZAMOSABB IDEJE ÉL A FŐVÁROSBAN, MÁR BIZTOSAN TUDJA, HOL SÜTIK A LEGJOBB PIZZÁT, MELYIK PIACRA ÉRDEMES MENNI, HA LÁNGOST ENNÉNK, HOL A LEGFINOMABB A FAGYI VAGY A LEGFRISSEBB A RÉTES. MANAPSÁG MÁR AZT IS ILLIK TUDNI, HOGY HOVA ÉRDEMES FORDULNI, HA AUTENTIKUS, ÁZSIAI ÍZEKRE VÁGYUNK. A VIETNAMI KONYHA ESSZENCIÁJÁT PÉLDÁUL A HAI NAM PHO BISZTRÓBAN ÉRDEMES KERESNI.

SZÖVEG: KORMOS LILI

A KEZDET

Tizenhat hónappal ezelőtt nyitottunk, ami rövid idő, ahhoz képest, hogy már 1997 óta itt élünk. A feleségem, aki Vietnamban tanárnőként dolgozott, itt fordult hivatásszerűen a gasztronómia felé, én magam is éttermekben dolgoztam, így hát egyértelmű volt, hogy a saját vállalkozásunk egy vietnami bisztró lesz.

A KÜLÖNBSÉG

A vietnami konyha lényege a frissesség. A magyar marhapörkölt elállhat egy-két napig a hűtőben, a miénk nem. Mi frissen készítjük, és azonnal tálaljuk az ételeket, ezért az alapanyagokat is frissen szerezzük be. De ami a legnagyobb különbség: a zsír, az olaj és a fűszerek használata. A magyar ételek finomak, de rengeteg hús van bennük, fűszeresek, és nagyon nehezen emészthetőek. Túl sok bennük a zsiradék. A vietnami konyhát épp a könnyedség teszi jellegzetessé. Kevés olajat, és még kevesebb zsírt használunk. A fűszerezést sem visszük túlzásba. Az a cél, hogy az alapanyagok ízét lehessen érezni az ételekben.

A BESZERZÉS

Minden elérhető itt Magyarországon is, csak jó helyen kell keresni. Egyedül télen okoz problémát a friss koriander beszerzése, kénytelenek vagyunk külföldről rendelni, de minden mást jó minőségben meg lehet kapni itt is. Húst, zöldségeket, fűszereket egy-egy ázsiai boltból.

A PHO LEVESÜKBE KERÜLŐ JELLEGZETES RIZSTÉSZTA IS HÁZI KÉSZÍTÉSŰ.

A TÜRELEM

A pho leveshez, ami a vietnami konyha szimbóluma, elsősorban idő kell. A lé 6-8, de néha tíz órán keresztül is fő lassú tűzön mire megfelelő ízű és állagú lesz, így akinek erre nincs ideje, az hozzá se kezdjen. Vietnamban is divatos a street food mozgalom, sok helyen lehet pho levest kapni, de attól, mert autentikus, még nem feltétlenül finom, ugyanis nem főzik elég ideig. Csak összecsapják. Az időn túl fontos még a minőségi marhalábszár és a sok csont, de nem velős csont! Az kerüljön csak a magyar levesekbe.

A MAGYAR KONYHA

A magyar ételek nagyon finomak, csak nehezek. Túl sok a hús és a fűszer, és kevés a zöldség. De ott van például az Újházi-tyúkhúsleves, abban minden benne van, mégsem fekszi meg az ember gyomrát.

La'i, magyarul Lali

Az étterem tulajdonosa: „Lali", mindenki így szólítja, nekünk is így mutatkozik be. 17 éve él Magyarországon, mindig gasztronómiával foglalkozott, dolgozott magyaros ételeket kínáló konyhán is.

A bisztró névválasztásának családi okai vannak Hai és Nam ugyanis a tulajdonos házaspár gyermekei.

Lali felesége: Do Thi Nguyet, de egyszerűbben csak Eni, tanárnő volt Vietnamban.

A vietnami családoknál a vacsora a legfőbb étkezés, mindenki rohan haza, hogy együtt lehessenek.

Szubjektív

Fotósunkkal, Nyul Zsuzsival nem úszhattunk meg egy gasztrointerjút kóstolás nélkül. Kipróbáltuk a nemet ez volt a tavaszi tekercs, illetve a nem quón névre hallgató nyári tekercset, amit egy egészen különleges szósszal tálaltak. Persze egy vietnami étteremből nem távozhattunk úgy, hogy nem kóstoltuk meg a ház pho levesét, így a félúton majd cserélünk elv alapján egy marhahúsos és egy csirkés phót kértünk. A végén illetlenség ide, illetlenség oda, meghagytunk néhány kanállal, mert még a kis kiszerelésben érkező adagok is kifogtak rajtunk. Nálam győzött a tavaszi tekercs, Zsuzsinál a nyári kiadás. A levesek gyógyszernek nem minősülő, gyógyhatású készítményként működnek.

Japán gasztrokisokos

SZÖVEG: MAJOR BALÁZS, KORMOS LILI

A japán konyha és az ízesítés

Először is: a japánok nem vagy csak alig használnak fűszereket, ez igaz a szárított és a friss fűszernövényekre egyaránt. Ettől persze ízesítik az ételeiket, csak másképp. Néhány alaptétel:

- az alapvetően sós ízéről ismert szójaszósz
- szaké, vagy más néven rizsbor
- mirin, cukorral felfőzött édeskés boralap
- dashi, granulátum, a tengeri halból készült alaplevet helyettesíti
- miso, baktériumokkal fermentált szójababpaszta
- konbu, tengeri alganövényfajta, szárítva
- katsuibusi/bonito, szárított tengerihal-reszelék

Ezeknek a hozzávalóknak az íze elég jellegzetes, ezért keveset használnak belőlük, mivel a japán ételeknél tiszta, lágy ízharmóniára törekszenek.

„Ez savanyú!", vagyis sushi

Sushit enni manapság az egyik legnagyobb gasztrotrend. Aki valódi sushiélményre vágyik, megválogatja, hol egyen, ez a fogás ugyanis, épp úgy, mint a többi, a minőségi alapanyagoktól lesz igazán finom. Szerencsére ma már Európában és Magyarországon is elérhető mindaz, ami a sushit igazán ízletessé teszi.

Sushi alatt egyébként sóban tartósított, erjesztett halas rizst értenek. A rizsbe csomagolt hal erjedésének oka, hogy az erjedő rizsből keletkező ecet aminosavakká bontja le a halat, aminek az eredménye az unami nevű íz. A japánok egyébként ezt tartják az ötödik alapíznek.

Első lépés tehát a hal! Csakis horvát, görög vagy spanyol tengerekből, esetleg távoli délkelet-ázsiai vizekből (Srí Lanka és környéke).

A rizs speciális, tömzsi sushi rizs. Alaposan le kell öblíteni a keményítő miatt, mielőtt megfőznénk, aztán amikor még forró, ecettel elkeverik, majd az ecetes rizsszemeket lehűtik. Fontos, és csak kevesen tudják: a jó sushi rizs nem hideg, hanem langyos, ami nemcsak annak jó, aki fogyasztja, annak is, aki készíti, könnyebb vele dolgozni.

A maki falatokhoz használt nori (szárított algalap) szerencsére már itthon is beszerezhető, de itt is első a minőség, sok a silány termék, ezért annak, aki sushigyártásra adja a fejét, a siker érdekében érdemes nagyobb anyagi ráfordítással dolgozni. Ha már a saját gyártású sushiknál tartunk: az se essen kétségbe, akinek elsőre, de még akár tizedjére sem sikerül. Japánban 4-5 évig tanulják a sushimesterséget.

Ahhozazonban, hogy felismerjük a különböző sushifajtákat, szerencsére nem kell öt évig gyakorolni (ötévnyi kóstolgatás persze senkinek sem árt). Íme, egy lista, hogy mindenki eldönthesse, mit szeretne szójaszószba vagy wasabiba mártogatni.

NIGIRI-SUSHI: klasszikus hosszúkás, lapos rizsgombócon a különféle feltétek főleg nyers halak.

MAKI-SUSHI: sült, szárított tengeri algalapokba tekert rizs és a különféle belevalók, zöldségek, halak stb. Léteznek különféle makik, normál hosomaki, kifordított uramaki és vastagabb, gazdagabb futomaki, valamint a temaki, azaz kézi tekercs, ami egy fagylaltra hasonlít.

OSI-SUSHI: préselt sushifajta. Legelterjedtebb a battera, pácolt makréla ráprésselve a rizságyra és konbuval lezárva a tetején, de készülhet lazaccal vagy rákkal is.

CSIRASI-SUSHI: speciális vegyes sushi tál, rizsalapra halmozott különféle halak és zöldségek összessége.

GUNKAN-SUSHI: egyfalatos, algába tekert rizs, és a benne lévő feltét: főként lazackaviár vagy repülőhal-kaviár, de lehet shitake gomba vagy avokádó is.

TEMARI-SUSHI: kis kerek labdácskák rizsből, rajtuk nyershalfeltét.

INARI-SUSHI: sült tofutáska, sushi rizzsel megtöltve

NARA-SUSHI: régi fajta érlelt, már majdnem romlott sushi. Az érlelt öreg szagos sajtokhoz lehetne hasonlítani.

A portugál örökség: tempura

Ez a jellegzetes japán főfogás nem más, mint palacsintatésztához hasonló bundában, forró olajban ropogósra sütött tengeri hal, rák vagy valamilyen zöldség. A tészta elkészítése és a kisütés is nehéz feladat, hasonlóan a sushigyártáshoz, csakhogy ez még titkos is, így mindenki jobban jár, ha szakértőre bízza magát, és inkább étteremben ismerkedik ezzel az ételkülönlegességgel.

És mit tegyen az, aki kedvet kapott a japán konyhához?

A japán Fuji étterem mindennap a készlet erejéig kóstoltatja majd kiváló sushijait.

KIÁLLÍTÓK

Macesz Huszár
zsidó konyha

Mandula
étterem

Mangalica és Társai
húskészítmények

Mezzo
étterem

Nespresso
kávékultúra

nU Bisztró
kultúrateremtő

Omu Ramen & Tempura Bar
ázsiai

Vörös Homár
osztriga- és pezsgőbár

Pálinka Shop
főzdékből

Pannonhalmi Apátsági Pincészet

Paris Budapest
étterem

Pasta Station
mozgó tésztabár

Pavillon de Paris
étterem

Pesti Disznó Bisztró
kortárs magyar bisztró

Piknik UtczaBár
guruló bisztró

Pista bá'
sült hús kenyérben

Pomo D'oro
étterem

Ráspi
étterem és borászat

Rickshaw
étterem

Rókusfalvy Birtok
fogadó és pincészet

Rosenstein
ökofarm

Rosinante
étterem

Royal Tokaji
borászat

Salon
étterem

WWW.NOL.HU

KATEGORIKUS

Terítéken

Mutasd az étlapot, megmondom, ki vagy!

KÖNNYŰ ELTÉVEDNI AZ ÉTTERMEK RENGETEGÉBEN. AHÁNY, ANNYI FILÉ, STEAK ÉS HÚSSZELET. SKATULYÁZNI NEM SZERENCSÉS, DE A VÁLASZTÁSBAN MÉGIS SEGÍT, HA BELŐJÜK, HOGY MELYIK KONYHÁTÓL MIT VÁRHATUNK.

FÚZIÓS

Konyhanyelven így hívják a globalizációt. A fúzió eredetileg a különböző nemzeti konyhák házasítását, a szélrózsa minden irányából hozott alapanyagok, ízek és fűszerek egymásba oltott, kreatív és innovatív egyvelegét jelentette. Az irányzat kissé kifulladt és meghasonlott, ma már a legtöbb séf tiltakozik a fúziós jelző ellen, és inkább a terroir, locavore vagy regionális jellemzőkre helyezik a hangsúlyt.

KORTÁRS NEMZETKÖZI

Ami világszerte viszi a prímet, amivel séfversenyeken is labdába lehet rúgni. Franciás alapokon, innovatív szemlélettel és anyaghasználattal.

PROGRESSZÍV MAGYAR

Séfek tucatjai törik a fejüket: hogyan lehetne újragondolni, átértelmezni, esszenciálni, feléleszteni az ismert ízeket, és nem mellesleg a világ számára érthetővé és fogyaszthatóvá tenni. Nagyon izgalmas terep, inkább szemlélet, mint étteremtípus, de sokaknál erős arculatformáló elem.

HAGYOMÁNYOS MAGYAR

Valljuk meg: a legnehezebb ezt jól csinálni, miközben a hazai gasztronómia próbál eltávolodni a nehéz, paprikával átitatott hungarikum mítoszától, és elfelejteni fél évszázad állami vendéglátós vircsaftját. Pedig egy jó palócleves és táfelspicc zsemlyegombóccal...

REGIONÁLIS / NEMZETI

A legmarkánsabban a nemzeti konyhák határozzák meg magukat. Étlapjukon az adott ország vagy régió tipikus ételei jelennek meg, és gyakran a berendezés is ezt tükrözi. Izgalmas és reményteljes fejlemény a hazai régiók – Békés, Villány, a Balaton-felvidék, a Hajdúság és Tokaj-Hegyalja – sajátos ízeinek megjelenése a színvonalas vidéki éttermek és bisztrók étlapjain.

FINE DINING

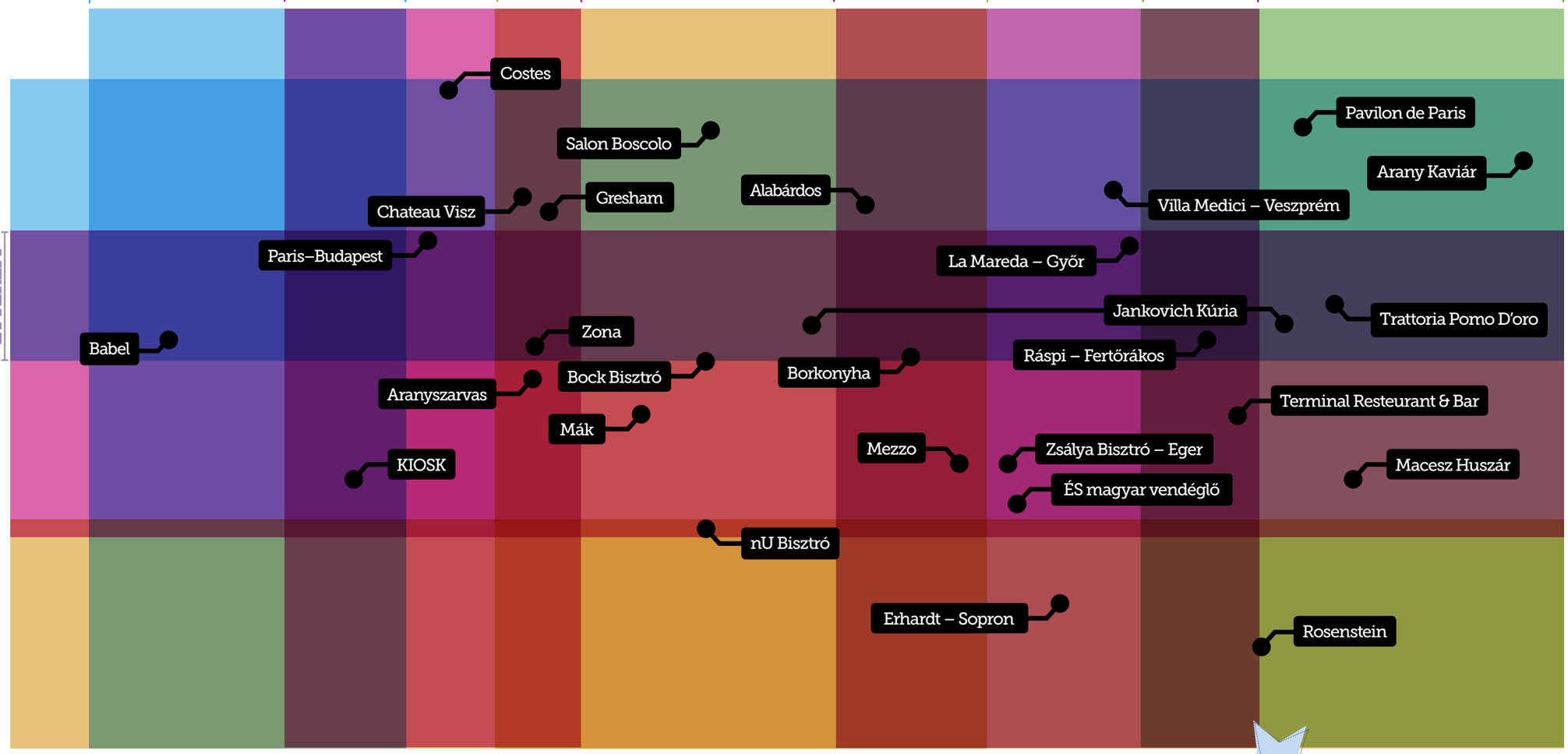
A jéghegy sipkája, a valódi csúcsgasztronómia. Pompás alapanyagok, high-tech elkészítési módok (tudományos kísérletekre hajazó molekuláris gasztronómia), pazar dekor, etikett, magasan képzett személyzet, precizitás, munka- és időigényes, meghökkentő tányérok. Sous-vide, glasszírozás, textúrák, és fehér kesztyűs bánásmód. A legjobbak Michelin-csillagra hajtanak.

BISZTRÓ / BRASSERIE

Francia eredetét és lezserségét megtartotta, bár színvonalban egyre emelkedik az étteremnél egyszerűbb, oldottabb hangulatú bisztró. Az étlapról – és leginkább a falra kitett tábláról – kevesebb, ámde szezonális fogás közül választhatunk, gyakran impresszív borkínálattal kísérve. Miután kiderült, hogy a fine dining a magyar piacon túlpozicionált és csak szűk keresletre számíthat, az utóbbi években a sorra nyíló bisztrók konyháiba szivárgott át a kompromisszumot nem ismerő, játékos, kreatív és innovatív gasztronómia.

VENDÉGLŐ

A klasszikus étteremnél szerényebb, egyszerűbb, amolyan kockás terítős hely. Csak viszonyításképpen, az olaszoknál ez a Trattoria, szemben a formálisabb, elegánsabb Ristorante megjelölésű étteremmel. A hazai vendéglátás szürke zónája – ebből kellene sokkal több és jobb, moderált árképzéssel, kevesebb, de értelmezhető, friss alapanyagból készült fogásokkal. Szurkolunk, hogy így legyen.



ÁZSIAI

- Budha Bar
- FUJI japán étterem
- Hai Nam Bistro
- Rickshaw étterem
- OMU Ramen & Tempura Bar
- Spíler shanghai
- Wang Mester kínai konyhája

STÍLUSOS VIDÉKI ÉTTERMEK

- Anyukám Mondta – Encs
- Mandula étterem és bor-bár – Villány
- Chianti étterem – Veszprém
- Rosinante étterem – Szigetmonostor
- Gusteau Kulináris Élményműhely – Mád
- Ikon – Debrecen
- Viator apátsági étterem és borbár – Pannonhalma
- Kistücsök – Balatonszemes
- Walter vendéglő – Perbál
- Baricska csárda – Balatonfüred
- Rókusfalvy Fogadó – Etyek

STREET FOOD

- Pasta Station
- Pastrami étterem
- Piknik UtczaBár
- Trattoria Toscana
- Zing Burger
- Vörös Homár

BAR & GRILL

- Baltazár Grill

STEAKHOUSE

- KNRDY

KIÁLLÍTÓK

Sarki Fűszeres
a napi ínyencségek

Sauska
pincészet

Spíler Shanghai
élvezni az életet

Stelázsi
értékesítő

Szeleshát
szőlőbirtok

Szent Tamás
pincészet

Terra Hungarica
autentikus bor

Tokaj Kereskedőház
borászat

Tokaj-hegyaljai Likőr- és Pálinkamanufaktúra

Törley
pezsgőpincészet

Tu.Ro's Sütöd-e
mobil pékség

Viator
apátsági étterem és borbár

Villa Medici
hotel és étterem

VinCE Magazin
borlap

Vinoport
online bormagazin

Vörös Homár
halkereskedés

Walter
vendéglő

Wang Mester
kínai konyha

WineAge
borkereskedés

Zangio
csokoládé

Zazzi
édesség

Zing Burger
food truck

Zip's brewhouse
söröterem

Zona
csúcsétterem

Zsálya Bisztró
egri étterem

Gasztrobotanika

Minden ehetőségre felkészülve

CITROMOS ILLATÚ KAKUKKFŰ, AFTER EIGHT-ÍZŰ MENTA, GYÜMÖLCSPARADICSOM, ÉDES CSILI ÉS MÉG SZÁMTALANFÉLE FŰSZERNÖVÉNY PALÁNTÁJÁBA BOTLIK – MAJDHOGYNEM SZÓ SZERINT – AZ, AKI DOMONYAI ANDRÁS ERKÉLYÉRE KILÉP.

SZÖVEG: SÁNDOR TÜNDE

Az irodában is a zöld az úr: világító keretbe foglalt edényekben palánták zöldellnek.Gyümölcsmenták, fahéjbazsalikomok, vadoregánó, nemespetrezselyem és társai. A speciális berendezésben élő növényeket élőhelyük klímájához hasonló miliőben teszteli a gasztrobotanikus. De a múlt évben az irodától távol, Kenyában, egy magyar árvaházban magyar tájfajtákkal kertet épített, és újabb ehető fajták után kutatott. A MonJardin! projekt tehát nagyon sokrétű, egy szervező elv van, ismerjünk meg és termesszünk különleges ehető növényfajtákat.

VASÁRNAP 15-KOR DOMONYAI ANDRÁS SZOKATLAN SALÁTÁKAT MUTAT BE.

Az, hogy mi a különleges, egészen relatív. Kínában sok helyen nem ismerik a bazsalikomot, ellenben kiválóan használják a zsázsát. Mi ismerjük a bazsalikomot, de azt már aligha, hogy létezik olyan fajtája, amelyből remek „spenót" készíthető. Hagyományos ételeinkhez is használunk kakukkfüvet, de nem tudjuk, pontosan milyet, noha többtucatnyi létezik belőle, különböző illóolaj-tartalmúak, eltérő karakterűek. Az oregánó is többféle fajtát jelent, közte az olasz ételekhez kívánkozót, de van belőle kevésbé fűszeres is, amiből üde, lágyan zamatos főzelék készíthető. A gasztrobotanikus hosszan sorolja a példákat, és közben lelkesen kóstoltatja a fűszernövényeket. Ananászmenta levelét például, vagy dióízű rukkolát.

– Legalább hatvanezer ehető növény él szerte a világban, miközben általános, hogy a helyiek mindössze 30-50-felét ismernek és esznek meg ezek közül – mondja Domonyai András, érzékeltetve, hogy az ember mennyire nem él a természet kínálta lehetőségekkel. A MonJardin! projektet is az ismeretterjesztés szándéka hívta életre, és pillanatok alatt kiderült, hogy van igény a tudásra, a potenciális fogyasztók ki vannak éhezve az újdonságokra, az új ízekre. Már az első blogbejegyzés híre futótűzként terjedt, az olvasók rácsodálkoztak, hogy milyen sokféle paradicsom létezik. Mert nem növénykísérletekről és fajták keresztezéséről van szó, hanem meglévő növények újrafelfedezéséről, és bevezetéséről a magyar gasztronómiába, sőt a világgasztronómiába.

Mindezzel párhuzamosan arra is szeretné András ráébreszteni az embereket, hogy növényt bárhol lehet termeszteni. Friss fűszernövényt beltérben, lakásban akár, akinek meg erkélye is van, olyan, mintha egy talpalatnyi saját birtoka lenne, ahol többféle zöldség és gyümölcs megterem. – A termesztési körülmények a sikernek csak a húsz százalékát adják, a többi a növényfajtán és a fajon múlik. Ha vízízű lesz a paradicsom, az nem azért van, mert rosszul gondozták, hanem azért, mert olyan fajtájú – hangsúlyozza. A megfelelő fajta jó minőségű vetőmagjáig azonban sokan nem jutnak el, és feladják az első, rosszul elsült kísérlet után. Már ha egyáltalán belevágtak. Az igényt kell először felébreszteni a különlegességek iránt. Nem véletlen, hogy az ismeretlen ízű és aromájú növényekkel elsőként a csúcsétermek séfjeinél találhat tárt karokra a gasztrobotanikus. Pontosabban partnerei, akik a MonJardin! ajánlásával kiválasztott fajták termesztését elkezdték, és sorra kopogtatnak a topéttermek konyháinál.

A MonJardin! nem kereskedelmi szervezet, a mai napig egy ismeretterjesztő blog. Alapítója nem vetőmagot és palántát árul, nem pénzzé akarja tenni tudását, hanem közkinccsé tenni azt. Gasztrobotanikai missziója akkor teljesedik ki, ha már nem a nagymama paradicsomának íze után sóvárgunk, hanem pontosan tudjuk, hogy melyik fajta paradicsom olyan. És ha már nemcsak egyszerűen paradicsomot akarunk venni a piacon, hanem egy bizonyos fajtájút, mert tudjuk, hogy az milyen ételhez illik, és hogyan készítsük el. Vagy ha tudjuk, hogy van olyan fajta ehető virág, ami nem gaz, hanem finom, és az ázsiai krizantémfélék íze mennyei.

Névjegy

Domonyai András (40) eredetileg közgazdász, valamint színész, évekig volt a Pécsi Nemzeti Színház tagja. Legújabban gasztrobotanikus, gyakorlatilag e nem hivatalos szakma egyetlen hazai képviselője. Karrierje, avagy missziója a MonJardin! – Kert a konyhában nevű bloggal kezdődött, amelynek célja az ehető növényekről fellelt információk terjesztése.

Egy karika krumpli, egy karika kolbász

SZÖVEG: VÁNCSA ISTVÁN

TERÍTÉKEN A RAKOTT KRUMPLI

Margitka kiment a spájzba és levágott egy darabka kolbászt. Nem túl nagyot. Tíz centi, ha lehetett, súlya szinte semmi, víztartalma rég elillant, anyaga, mint a fenőacél. Kést lehetne rajta élezni, de hát a kolbász azért van, hogy megegyük. Ilyenkor már csak ételbe főzve, abban valamelyest felpuhul, és ízt ad neki. A rakott krumplinak például rakottkrumpli-ízt. Egyébként a rakott krumpli, legalábbis Margitka felfogása szerint, úgy készül, hogy a felszeletelt krumplit egy tepsibe rakjuk, a tepsit pedig a sütőbe. Persze ez még csak tepsis krumpli, ha viszont egy réteg kolbász is kerül bele – értsd: emitt-amott előfordul benne egy-egy kolbászkarika –, akkor attól rakott krumplivá transzformálódik, és a gasztronómiai ranglétrán több fokkal följebb kerül.

Ami a tojást illeti, az komplexebb probléma. Némelyek szerint a rakott krumpliba tojás is kell, sőt, maga Margitka is hajlamos lett volna ekképpen vélekedni, más kérdés, hogy a tyúkok ezt a nézetet vagy osztják, vagy nem. Ez idő tájt éppen nem osztották, azaz nem tojtak, ergo tojás sehol. Egyik-másik kuncsaft ugyan szokott volt tojással fizetni, de most az ő tyúkjaik se tojtak. Margitka női szabó volt – nem varrónő, ezt hangsúlyozta; nőiszabó-mester –, a falu viszont falu, a kor az ötvenes évek, a kuncsaftok mint a templom egerei.

Tejföl tárgyában a helyzet alig különbözött. Vagy hoztak a kuncsaftok, vagy nem. Inkább nem, de hát a tejföl nem is integráns része a rakott krumplinak. A tejföl luxus. Léha fényűzés, gondolta Margitka, s közben a felháborodás kialudtnak hitt parazsa, melyet a lelke legmélyén próbált eltemetni, ismét magas lánggal lobogott.

Egy karika krumpli, egy karika kolbász, egy karika tojás, egy kanál tejföl, mondta tegnap Juliska, a kövér szomszédasszony, ő így csinálja, mert így a jó.

Kuncsafttal Margitka elvből nem vitatkozott, így aztán Juliskával se, bár ő nem is kuncsaft volt, hanem csak szomszédaszszony. Amúgy nem is igen tudott volna vitatkozni vele, sőt igazából a száját se tudta volna kinyitni, dermedt állapotba került ugyanis. Ha Juliska azt vallotta volna be, hogy ő valójában földön kívüli eredetű hüllő, aki csakis az anyjuk hasából kimetszett emberi magzatokat fogyaszt, Margitkát az se döbbenti meg jobban. Egy karika krumpli, egy karika kolbász, egy karika tojás, ilyen egyszerűen nincs. Szembemegy mindavval, amit a teremtés rendjéről tudunk, Isten ezt nem engedte meg, ezt még hallgatni is borzadály. Mindamellett elmondta az egészet Hirschnének, aki szintén megdöbbent, de másképp. Nyögdécselt, nyalogatta a szája szélét, szeme ragyogott. Vajvodáné és Jámborné ugyanígy reagált, Galambosné viszont besárgult az irigységtől, de mindent tudni akart. Látta-e Margitka ezt a rakott krumplit, evett-e belőle? Milyen volt? Nem, Margitka nem látta, de a közelébe se menne, nemhogy megkóstolná, hiszen ez eszeveszett, tébolyult pazarlás, borzalom, fertő.

Galambosné bólogatott, de látszott szemén, hogy bár tojása és tejföle neki sincs, új távlatok nyíltak meg előtte, sőt már kezdi azt hinni, hogy az élet még az ő számára is tartogat valamit. Pár nappal később megint eljött, látszatra egy szoknya felhajtása tárgyában, valójában viszont Juliska rakott krumplijáról akart beszélni, de eljött Hirschné, Vajvodáné és Jámborné is, hogy ennek a rakottkrumpli-kérdésnek kellő alapossággal a végére járjanak. Margitkának az emberi nem erkölcsi minőségét illető hiedelemvilága összeomlott. Ültek a némberek a nyitott ablaknál, és obszcén részletességgel képzelegtek Juliska rakott krumplijáról, lélegzetük felgyorsult, arcuk kipirosodott, kéjes sikongatásuk az egész utcát betöltötte. Az öreg Frischmann épp a kocsmából ment hazafelé, egy pillanatra megállt, hallgatózott, aztán hitetlenkedő arckifejezéssel ballagott tovább.

Sokszínű burgonya

Esszük, de nem ismerjük

SZÖVEG: SÁNDOR TÜNDE

Krumpli, kolompér, krompé, pityóka, azaz a burgonya Magyarországon az alapélelmiszerek egyike, amiből számtalanféle étel készül, mégis nagyon keveset tudunk róla. Legkevésbé azt, hogy az egyes ételeket milyen fajta krumpliból lehet a legízletesebben elkészíteni. Pedig zongorázni lehet a különbséget az egyes fajták között, ízben, állagban és felhasználhatóságban is. A legnagyobb baj az, hogy a hazai kereskedelemben alig van esélyünk arra, hogy név szerint vásárolhassuk meg a krumplifajtákat. Pedig mi fogyasztók nagyon vágyunk az igazi minőségre, a szemet, lelket, ízlelőbimbókat gyönyörködtető változatosságra – a krumpli esetében is. A balatonhenyei Fekete Bárány Manufaktúra alapítójának, Járosi Tamásnak nemcsak a városi életből, hanem az íztelen, túltartósított élelmiszerekből is elege lett, amikor családjával vidékre költözött, és saját gazdaságot alapított. Mint mondja, szerencséjükre azonnal be tudtak kapcsolódni az ÖMKI (Ökológia Mezőgazdasági Kutató Intézet) és a keszthelyi Burgonyakutatási központ épp akkor induló, úgynevezett „on farm” kutatási programjába. A programban a Központ saját nemesítésű burgonyáival kísérleteznek biogazdaságokban szerte az országban. A szerencsét szó szerint kell érteni, ugyanis éppen csak hozzájutottak az első adag Katica és Balatoni rózsa fajtájú vetőburgonyához. Akkor még nemigen tudták, mit várhatnak ezektől a fajtáktól, de bíztak a hazai nemesítők szakértelmében. Elvetették, vártak, és csoda lett belőle. Szép, bőséges termés, ízes, jó textúrájú, sokoldalúan használható burgonya, ami nemcsak köretként, hanem önálló fogásként is megállja a helyét, például zsírban sütve, nagy szemű sóval meghintve, éppen úgy, ahogyan azt a nagymamáink tálalták fel évtizedekkel ezelőtt.

Vasárnap 14-kor Bede Róbert sztárséf (TV Paprika) három különböző, ínycsiklandó burgonyás étellel készül.

A 2012-ben betakarított első termést megízlelve már nem volt kérdéses, hogy mi lesz a biogazdaság egyik főcsapása.

RAKOTT KRUMPLI-VARIÁCIÓKAT TANULHATUNK AZ IDEI FESZTIVÁLON. DE MIBŐL KÉSZÜLNEK?

Igen, a burgonya, amely a tápoldatban nevelt paradicsommal együtt a legsúlyosabb minőségromlást szenvedte el az utóbbi negyedszázadban. A konyhában jártasaknak nem kell részletezni, hogy mennyire fontos az alapanyag minősége és célzott felhasználása: nem minden fajta burgonya alkalmas például nagyanyáink gombócának elkészítéséhez, és a leggondosabban összeállított rakott krumplival is fel lehet sülni, ha nem jó fajta burgonyát választottunk hozzá, nem is beszélve a burgonyasalátáról.

A Fekete Bárány birtokán jelenleg tizenkétféle burgonyával kísérleteznek, a Katica és a Balatoni rózsa mellett a legígéretesebb sütőburgonyának a Balatoni Sárga, azaz a Basa tűnik. Dr. Polgár Zsolt, a Burgonyakutatási Központ vezetője is nagy reményeket fűz ehhez a fajtajelölthöz. A Basa a hivatalos állami fajtaregisztrációs kísérletek zárultával várhatóan 2017-ben kerül majd forgalomba, addig még sajnos ne keressük a piacon. „A burgonyakutató több évtizede dolgozik azon, hogy dél-amerikai vadburgonyákat felhasználva a nemesítésben olyan fajtákat állítson elő, amelyek termesztésével egészséges, ízletes burgonyához juthatnak a fogyasztók. Ezek a fajták ellenállók a nálunk előforduló legfontosabb kórokozókkal szemben, a mi éghajlatunkra, talajviszonyainkra és termelési technológiánkra optimalizáltak. A keszthelyi fajták értékeinek biotermesztők körében való megismertetése egyértelműen az ÖMKI érdeme. A valódi sikerhez már csak az kell, hogy legyenek termelők – minél többen –, akik ezekkel a fajtákkal foglalkoznak, és legyenek fogyasztók is, akik az ilyen magas minőségű termányeket igénylik és vásárolják” – mondta dr. Drexler Dóra, az ÖMKI vezetője.

– A mai világ legnagyobb problémája nem a zsír vagy a koleszterin, hanem a túltartósítás – hangsúlyozza Járosi Tamás. – Az óriási élelmiszer-kereskedelmi láncok és a készétel-előállítók kénytelenek a legnagyobb biztonságra törekedni, ezért soha meg nem romló termékeket árusítanak. A hibátlan, hívogatóan szép zöldség és gyümölcs nagy része távoli tájakon termett, nagyüzemi technológia mellett, aminek hátulütője, hogy minimálisra csökkent azoknak a fajtáknak a száma, amikkel foglalkoznak, illetve az alkalmazott termelési és feldolgozási technológia is egyre messzebb kerül attól, amit természetesnek vagy hagyományosnak gondolunk.

Így kerülnek végül a piacokra és az üzletek polcaira olyan termények (Járosi szerint zöldségnek látszó tárgyak), amelyek kiállják a (szállítási és tárolási) idő próbáját szezontól szezonig.

A legjobb az lenne, ha a kiskertekben és más nagyobb termelők által termelt, sokféle burgonya névvel, felhasználási típus megjelölésével jutna el a fogyasztókhoz, hogy a vevők válogathassanak. Sütéshez vagy főzéshez, vagy éppen salátához. Járosi Tamás bizakodó, a Fekete Bárány Manufaktúra is aktív részt vállal a kiskerti termelés népszerűsítésében, és nem csak elméleti alapon. A balatonfüredi Biobalaton piacon megnyitották és nagy sikerrel üzemeltetik Malackrumpli nevű bisztrójukat, ahol a farmon frissen termett zöldségekből és frissen vágott állatokból készült ételeket árusítanak. Köztük vannak a keszthelyi burgonyák is.

JÁROSIÉK NYITOTTÁK A BIOBALATON TERMELŐI PIACOT ÉS A MALACKRUMPLI GERILLAÉTTERMET.

Főbb keszthelyi burgonyafajták jellemzői

Fajta	Felhasználási típus	Érésidő	Nyugalmi idő hossza (télállóság)
Arany Chipke	C	középkorai	közepes
Balatoni rózsa	B	korai	hosszú
Démon	B/C	középkorai	hosszú
Hópehely	B/C	középkorai	hosszú
Katica	B	középkorai	közepes
Lorett	B	középkorai	hosszú
Somogyi kifli	A	középkorai	közepes
White Lady	C	középkései	hosszú
Basa*	A	középkorai	hosszú
Botond*	B	igen korai	hosszú

*fajtajelölt

Burgonyafajták felhasználási típusai

Sütve, főzve, salátába

A

JELLEMZŐK: nem szétfőző, kemény húsú, közepes keményítőtartalmú

FELHASZNÁLHATÓSÁG: saláták, hidegkonyhai készítmények

B

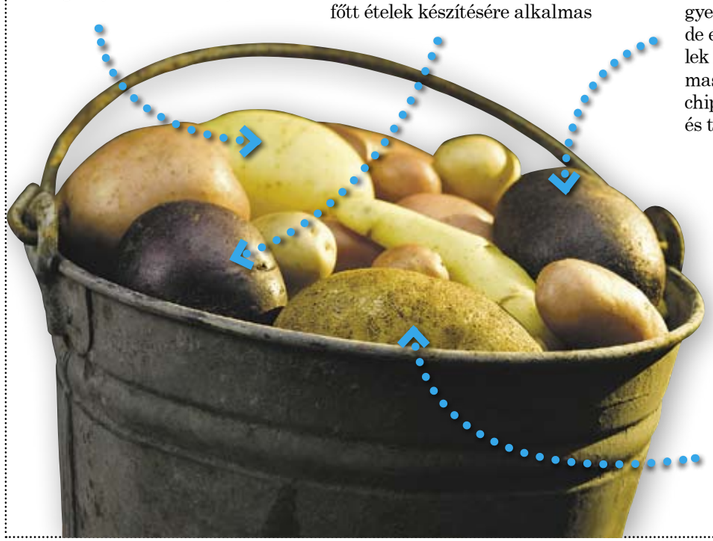
JELLEMZŐK: nem szétfőző, „szappanos”, vagy kissé lisztes, közepes keményítőtartalmú

FELHASZNÁLHATÓSÁG: vegyes hasznosítási típus, de elsősorban főtt ételek készítésére alkalmas

C

JELLEMZŐK: szétfőző, lisztes, magasabb keményítőtartalmú, laza szerkezetű

FELHASZNÁLHATÓSÁG: vegyes hasznosítási típus, de elsősorban sült ételek készítésére alkalmas: hasábburgonya, chips vagy püré, pehely és tésztaalapanyag



D

JELLEMZŐK: nagyon szétfőző, erősen lisztes, igen magas keményítőtartalmú, durva szerkezetű

FELHASZNÁLHATÓSÁG: ipari felhasználásra: keményítő, szesz- és pürégyártás, takarmányozás

WWW.NOL.HU

MIT (NEM) LEHET

A belépőjegyet belépéskor karszalagra cserélik. A karszalagot az érvényesség ideje alatt a látogató köteles mindvégig viselni. Ezt a rendezők ki- és belépéskor, illetve a rendezvény területén folyamatosan ellenőrzik.

Alkoholos italt bevinni tilos. Ásványvizet vihetünk magunkkal.

Gyermekek számára 11 éves kor alatt ingyenes a rendezvény. 14 éves kor alatt csak kísérővel szabad bemenni és ott tartózkodni, tehát az nem megoldás, hogy együtt bemegy a család, majd a szülők lelépnek onnan egy órácskára.

Kutyát ugyan szabad bevinni, de a szervezők egyáltalán nem ajánlják, hiszen az illatorgia és a tömeg megzavarhatja a szaglásukat és a viselkedésüket.

A rendezvényről hang- és képfelvételt készíthetnek az előzetes engedélyben sajtómunkatársak illetve más látogatók. Ennek megfelelően a résztvevők a fesztiválon való részvétellel kifejezetten hozzájárulnak arcuk, megjelenésük, megnyilvánulásaik rögzítéséhez és közléséhez.

BELÉPŐ:
3300 FT/NAP
6500 FT/BÉRLET

Slussz = desszert

CSOKI

A Harrer Csokoládéműhely és Cukrászda mennyei süteményekkel, tortákkal, fagylalttal, kávé- és teaspecialitásokkal és nem utolsósorban lágy, kényeztető csokoládékülönlegességekkel kápráztatja el vendégeit. A bemutató bepillantást enged a tradicionális, családi receptjeik használatába, egy fantasztikus csokoládés-tonkababos krém, kakaóbab-töretes piskóta és mangósaláta erejéig.

EGY JÓ KÁVÉ

Vívódik a tévéreklámok láttán, hogy tényleg megéri-e George Clooney kedvenc kávégépére áldozni? Kóstoljon bele a Nespresso kávék különleges világába a 91-es standnál, próbálja ki a legújabb kapszulákat.

PARFÉ

Kárai Dávid (NoSalty) és David Seboek (Baraka) közös desszertbemutatója után a játékos fűszerezésű, hűsítő parfével tálalt klasszikus gyümölcsös pitét a nézők is megkóstolhatják majd pénteken 17-kor.

RÉTES

A mórahalmi és újszentiváni rétesfesztiválokon is többszörösen nyertes csapat, a „Zsombói Marikák" mutatják meg a zsombói leveles tészta titkát szombaton 13-kor. Azt ígérik, hogy ha eléggé figyelünk, elleshetjük a leheletfinom lapok titkát.

FAGYLALT

Vasárnap 13-kor Sallay Fanni új köntösbe öltözteti mindenki kedvencét, a fagylaltot. A Cake Shop Budapest fiatal cukrász-tulajdonosa bevezet a fagylaltmousse-készítés rejtelmeibe, valamint bepillantást enged az ezerarcú cake pop világába, amely minden alkalomra a legtestreszabhatóbb édesség. Aki ezekről az ízekben gazdag és küllemben csodaszép nyalánkságokról szeretne többet megtudni, annak mindenképpen ott a helye Fanni előadásán!

Terra Hungarica

Mi van a borodban?

A Terra Hungarica márkavédjegy összefogja és támogatja a régió természet- és tájhű gazdálkodásra törekvő borászait, és igyekszik minél szélesebb körben népszerűsíteni autentikus, adalékanyagoktól mentes boraikat. A Terra Hungaricanak jelenleg 32 tagja van összesen 11 borvidékről.

Az autentikus bor a természetet kímélő gazdálkodásból származó szőlőből, minimális borászati beavatkozás mellett, adalékanyagok hozzáadása nélkül készül, és ennek köszönhetően hűen tükrözi termőhelyének sajátosságait. Tudjon meg többet a Mivanaborodban.hu oldalon!
A Gourmet Fesztivál látogatói idén belépőjük mellé egy autentikus borkóstolót is kapnak a Terra Hungarica standján!

	ALAPANYAG	ZÚZÁS ÉS BOGYÓZÁS	ERJEDÉS/ ERJESZTÉS	ÉRLELÉS TARTÁLYBAN VAGY HORDÓBAN			
AUTENTIKUS BORKÉSZÍTÉS	VEGYSZERMENTES TÁPANYAGOKBAN ÉS ÉLESZTŐGOMBÁKBAN GAZDAG SZŐLŐ			FEJTÉS, KÉNEZÉS		ESETENKÉNT SZŰRÉS, DERÍTÉS TOJÁSFEHÉRJÉVEL VAGY BENTONITTAL (TERMÉSZETES AGYAGÁSVÁNY), MAJD PALACKOZÁS	**AUTENTIKUS BOR**
JELLEMZŐ BORKÉSZÍTÉS	VEGYSZEREKKEL KEZELT, TÁPANYAGOKBAN ÉS ÉLESZTŐKBEN SZEGÉNY SZŐLŐ, SZERMARADVÁNYOKKAL	**ESETENKÉNT MUSTJAVÍTÁS** Pl. sav, cukor hozzáadása vagy savcsökkentés, mustkénezés, a természetből származó maradék élesztőgombák elpusztítása **EGYÉB MUSTKEZELÉS** Enzimek, tápsók hozzáadása, musttisztítás, ülepítés, derítés kénezéssel	TÁPSÓ → FEJTÉS	**ALMASAVBONTÁS** Hozzáadott tejsavbaktérium-kultúrával	FEJTÉS, KÉNEZÉS	FEJTÉS, KÉNEZÉS PALACKOZÁS, ESETENKÉNT SZŰRÉS, DERÍTÉS TOJÁSFEHÉRJÉVEL VAGY BENTONITTAL	**BOR**
TECHNOLÓGIAI BORKÉSZÍTÉS	VEGYSZEREKKEL KEZELT, TÁPANYAGOKBAN ÉS ÉLESZTŐKBEN SZEGÉNY SZŐLŐ, SZERMARADVÁNYOKKAL	**ESETENKÉNT MUSTJAVÍTÁS** Pl. sav, cukor hozzáadása vagy savcsökkentés, mustkénezés, a természetből származó maradék élesztőgombák elpusztítása **EGYÉB MUSTKEZELÉS** Enzimek, tápsók hozzáadása, musttisztítás, ülepítés, derítés kénezéssel	TÁPSÓ → FEJTÉS	**ALMASAVBONTÁS** Hozzáadott tejsavbaktérium-kultúrával	FEJTÉS, KÉNEZÉS, ÉRLELÉS MESTERSÉGES MIKROOXIDÁCIÓVAL, FACHIPS HOZZÁADÁSA	FEJTÉS, KÉNEZÉS, TANNINPOR HOZZÁADÁSA, SZŰRÉS, DERÍTÉS, STABILIZÁLÁS SZINTETIKUS SZEREKKEL, (pl. karboxi-metil-cellulóz – cmc), MAJD PALACKOZÁS	**TECHNO BOR**
„MINDENT BELE" ESET	VEGYSZEREKKEL KEZELT, TÁPANYAGOKBAN ÉS ÉLESZTŐKBEN SZEGÉNY SZŐLŐ, SZERMARADVÁNYOKKAL	**MUSTJAVÍTÁS** Pl. sav, cukor hozzáadása vagy savcsökkentés → **MUSTKÉNEZÉS** A természetből származó maradék élesztőgombák elpusztítása **EGYÉB MUSTKEZELÉS** Enzimek, tápsók hozzáadása, musttisztítás, ülepítés, derítés kénezéssel	TÁPSÓ → FEJTÉS	**ALMASAVBONTÁS** Hozzáadott tejsavbaktérium-kultúrával	**FEJTÉS, KÉNEZÉS, ÉRLELÉS MESTERSÉGES MIKROOXIDÁCIÓVAL, FACHIPS HOZZÁADÁSA** → Szükség esetén alkohol vagy más nem kívánt elemek mennyiségének csökkentése, elvonása **FORDÍTOTT OZMÓZIS GÉPPEL** → **STABILIZÁLÁS** Derítési, szűrési eljárások alkalmazása különböző anyagokkal, pl. aktív szén, guar gumi, gumiarábikum, zselatin, pvpp hozzáadásával, színanyagok (pl. karamell), tanninpor, mustsűrítmény hozzáadása	**FEJTÉS, PALACKOZÁS** Kén, káliumszorbát, egyéb tartósítószer hozzáadása	**BOR?**

A tavalyi siker után ismét Budapesten:

A 65m magas óriáskerék!

MÁJUSTÓL OKTÓBERIG AZ ERZSÉBET TÉREN

VASÁRNAP – CSÜTÖRTÖK: 10.00–24.00, PÉNTEK – SZOMBAT: 10.00–02.00

JEGYÁRAK:

- FELNŐTT JEGY: 2400 HUF/8 EUR
- GYEREK JEGY (140 CM ALATT): 1500 HUF/5 EUR
- CSALÁDI JEGY (KÉT FELNŐTT ÉS KÉT 140 CM ALATTI GYEREK RÉSZÉRE): 6600 FT/22 EUR
- KEDVEZMÉNYES (HOP ON HOP OFF) JEGY: 1800 HUF/6 EUR
- VIP KABIN JEGY: 30 000 FT/100 EUR

BELVÁROS A JÖVŐ VÁROSA · VÁCI UTCA · SZIGET