

Pro Gastronomia

Kocsonyafesztivál kétszázezer látogatóval

Miskolcon immár kilencedszer szervezték meg a „Több mint legenda – Kocsonyafesztivál” nevű rendezvényt. A téli időszak egyik legizgalmasabb szabadtéri eseményén több mint tízféle kocsonyával várták a vendégeket. A szervezők a február 20–22. között megtartott eseményen húsnál több helyszínen mintegy 70 koncertet hirdettek meg, és kiemelten kezelték a zöldrendezvényeket, -előadásokat. A kocsonyafesztivál közel 60 ezer m²-es területet foglalt el, a legnépszerűbbek persze a mintegy 150 árus és vendéglátós standjai voltak.

Bicsár Attila New Yorkban

Főzőbemutatót tartott a magyar ízekből, majd március 6-ig tovább sült-főzött New Yorkban az Alabárdos étterem séfje. Bicsár Attila a nyitónapon a Francia Kulturális Intézetbe érkező – főképp gasztroszakíróknak – készített magyaros kosztot: lecsót, paprikás csirkét és túrógombócot, az étkezés borkóstolással zárult. Az amerikai–magyar kulturális évad keretében megvalósuló eseményt a Magyar Turizmus Zrt. támogatta. A főzőbemutató másnapján kezdődött az Extremely Hungary programsorozat másik nagyszabású kulináris eseménye, ezen Láng György New York-i étterme, a Cafe des Artistes egy hétig magyar gasztronómiai heteket tartott.

Ferenc József asztala

Öt közreműködő iskola részvételével ételbemutatót tartottak március 12-én a Giorgio Perlasca Kereskedelmi, Vendéglátó-ipari Szakközép- és Szakiskolában. A Ferenc József asztala elnevezésű eseményt kiállítás és ünnepi műsor tette teljessé, majd a nap végén az ételbemutatókkal zárult. A rendezvény igen sikeres volt, horvát, szerb, szlovák és osztrák oktatási intézmények diákjai is főztek a vendéglátókon kívül.

Bár-ital-tan

Izgalmas szakkönyvet adott ki a közelmúltban a Mezőgazda Kiadó, a bártenderek kézikönyvét. A szerző Antal B. Gábor a közel 300 oldalas műnek a Bár-ital-tan címet adta, és sokat elmond a tartalmáról már a felhasználó és ajánlott irodalom jegyzéke is, amely önmagában vagy 150 címet tartalmaz. A könyvet hárman is lektorálták: Kótai Attila, a Magyar Barmixer Unió elnöke, Lajsz András, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség alelnöke és Pándi Ferenc a KÉKI Élelmiszer-ipari Környezetvédelmi Osztályról.



Bőröndben a halasi csipke

1935-ben már védjegyezték, 2004 óta pedig a magyar kulturális örökség része, azaz hungaricum a halasi csipke (igaz, a hangzatos elnevezésen kívül ez más előnyt nem jelent). Annak a régi mesterségnek szép terméke, amely a XVII. századtól van jelen Halason. Most viszont azt bizonyítják egy utazó kiállítás segítségével, hogy nem egy mú-

zeumba való kiállítási tárgy a csipkevarrás művészete, hanem nagyon is jelen lehet mindennapjainkban: becsomagoltak közülük 22 darabot, és a több mint 100 éves történetet bemutató „bőröndkiállítás” útnak indították. Jártak már Londonban, New Yorkban, kanadai és ázsiai nagyvárosokban a csipkés bőröndök, és mostani terveik szerint hazai szállodákban szeretnének bemutatókat tartani. Hiszen a halasi csipke olyan egyedülálló magyar érték, amelyet sajnos ma már hamisítanak is, emiatt védjegyet, a csipkébe szőtt három halat különösen szemügyre kell vennie annak, aki ilyen dísz vásárol. Érdekesség még, hogy a csipke tervezők kétharmada mindig is férfi volt, csak természetes fényben készülhet a csipke, különleges, speciális cérnából, és a 14 millió forintos éves bevételt hozó hungaricumkészítés közben (amely 40–45 millió forintos éves költségvetésből valósulhat meg) ma mindössze 12 hölgy hajol a cérna és tű fölé Halason – 500 forintos órabérért.

A magyar méz új ruhája

Február 28-án a székesfehérvári méhésztalálkozón vehették át először a magyar méhészek azt az új mézesüveget, amely a fogyasztók biztonságát és a termelők piaci pozícióját javítja ezentúl. Az Országos Magyar Méhészeti Egyesület (OMME) ugyanis elhatározta, hogy a magyar termelők méz eredetiségét és minőségét szavatolva – no meg a nem kevés hamisítót kiszűrve – mostantól

egy speciális üveget tervezet, amelyet kizárólag belső terjesztésben csak az OMME-tagok vásárolhatnak meg. Az egyelőre egymillió darabban legyártott üveget – amely tulajdonképpen a hagyományos uborkásüvegre emlékeztet, csak speciális minta van rajta – az Orosházi Üvegyár készíti, és a magyar méhészek EU-s támogatásból finanszírozzák piacra kerülését. Egyébként érdekesség, hogy méznagyhatalomnak számítunk a világban: hazánkban 15 ezer méhész dolgozik, évente kb. 250 ezer tonna mézet exportálnak, idehaza 25 ezer tonna kerül forgalomba. Európa akácerdeinek kétharmada hazánk területén van, vagyis akácmézkészítésben világelsőnek számítunk.



Fotó: Sorok Péter

Ezüst- és bronzérem a magyar csokinak

Lapunk előző számában a sikertörténet között írtunk Csiszár Katalin csokoládékészítőről, aki Rózsavölgyi Csokoládé néven saját boltot nyitott szeptemberben a belvárosban. Ő az első magyar, aki saját, kézzel készített csokoládéival megmérte magát a londoni Academy of Chocolate zsűrijénél. A 2005-ben alapított világvérsenyre az idén rekordszámú, 400-nál is több finomsággal neveztek 14 kategóriában. A fődíjat (Golden Bean) az olasz Amadei nyerte a No. 9-es márkájával, a magyar versenyző ezüstérmét nyert az ancho chili, citromlajjal és bronzot a málna-meggyálinkával bonbonjával.



Boradagoló a Rosenstein vendégterében

„A mai válságos időkben olyan befektetéseknek mindenképp helyük van, amelyek még előrébb viszik az üzletet” – vallja a hazai étteremélet egyik emblemikus alakja, Rosenstein Ti-

bor, aki a legmodernebb konyhasziget megvétele után most egy nyolc palackhelyes Enomatic boradagolót is vásárolt. A berendezés a poharaztatásban nyújt segítséget, hiszen a felnyitott palackokban a borok minősége akár négy héten is megmarad, így nincs készletvesztés. A fehér-, vörös- és rozé borokhoz a kívánt felszolgálási hőmérséklet, valamint a bor kitöltési adagja gond nélkül beállítható. Az a berendezés, amely a Rosenstein Vendéglőben helyet kapott az IFDT jóvoltából, természetesen HACCP rendszerhez hatósági engedéllyel is rendelkezik.