

Az ízek utcájában öhön, puliszka, dödölle is lesz

A Kárpát-medencei népi gasztrókultúra sokszínűségét mutatják be.

BUDAPEST. Az augusztus 20-ai ünnepek kísérőrendezvényeként immár tizedik alkalommal rendezik meg a Magyar Ízek Utcáját: augusztus 18-20. között a Várkert Bazár ad otthont az eseménynek, amelyen a Kárpát-medencei népi gasztrókultúra sokszínűségének bemutatására helyezik a hangsúlyt.

Torta és kenyér

Lesz egyebek mellett puliszka Pusztinából, öhön az Alföldről, káposztaleves a Felvidékről, dödölle az Őrségből, paradicsomos töltött káposzta Szatmárból, halászlé

a Dél-Duna mellől, birkapörkölt Karcagról, káposztás puszuly Kárpátaljáról, de azokra is gondoltak, akik a könnyebb ízeket kedvelik. A Magyar Ízek Utcájában lehet megkóstolni Magyarország tortáját, Magyarország cukormentes tortáját és a Szent István-napi kenyeret is. A központi rendezvénysorozat idén is többnapos lesz. A Mesterségek Ünnepe már augusztus 17-én elkezdődik a budai Várban, míg a Magyar Ízek Utcája a Várkert Bazár előtt augusztus 18-án, vasárnap nyílik meg és három napon át várja a látogatókat. Lesznek gyerekprogramok és koncertek, fellép mások mellett a Hooligans, Deák Bill Gyula, a Beatrice és a Csík Zenekar.

MTI



Úgy vitték a sváb „sütit”, mint a cukrot

A mérk-válalji asszonyok az idei Bogáti Forгатagon is kitétek magukért: 40 kg liszt, 160 tojás, valamint tejfől, tej, olaj, só, szódabikarbóna felhasználásával több száz strudlit sütöttek a nyírbogáti fesztiválon, majd krumplics, túrós és szilvalekváros ízben kínálták a svábok egyik legismertebb süteményét.

FOTÓ: PALICZ ISTVÁN

Emelte az ünnep fényét

Nagy sikere volt Mátészalka születésnapj tortájának.

MÁTÉSZALKA. Ahogy arról beszámoltunk, múlt pénteken nagyszabású gálaműsort rendeztek Mátészalkán annak tiszteletére, hogy félszáz esztendővel ezelőtt, 1969. augusztus 1-jén nyilvánították újból várossá a települést. Az eseményről tudósító kollégánk így fogalmazott: az ünnepi beszédekből állt össze a tartalmas leves, a desszertet az alkalomhoz illő, 500 szeletes narancsos trüffel torta jelentette, a főétel pedig a Hitből, szívből, szenvedélyből című színdarab volt. A közönség és a műsor már terítékre került lapunk hasábjain, ám a tortáról kevés szó esett. Legalábbis eddig, Szabó Sándor mestercukrász ugyanis most fellebbenti a fátylat az ünnepi alkotásról.

Nagyon jó párosítás

- Szabad kezet kaptunk a szervezőktől, a választásom pedig egy narancsos trüffel-tortára esett, amelyhez narancselixírt és belga csokoládét használtunk - mesélte Szabó Sándor, és hozzátette: a csoki és a savas gyümölcs nagyon jó párosítás.

- Csokoládés piskóta volt az alap, ebből négy réteget készítettünk, ezek közé került a krém, és nagyon ügyeltünk arra, hogy a ízvilág és a díszítés tökéletes összhangban legyen, ezért a torta közepére helyeztünk városlogókat rusztikusabb, sötétebb lett a színe. Ezt egy plexilapra tettük,



Az ötszáz szeletes narancsos trüffel torta

FOTÓ: DODÓ FERENC

mert mindenképpen szeretnénk volna kiemelni - egyrészt azért, hogy szellős legyen, másrészt azért, hogy azok is lássák, akik oldalról nézik. Rajta vannak a város fontos épületegyüttesei, ahogy a méces tartó kisfű szobra is helyet kapott. Az íve a lencsegyártásra utal, az M betű szárá pedig piros pöttyös, akár a híres Túrós Rudi - mondja a mestercukrász, aki szerint az elkészítésben nem jelentett problémát, hogy ötszáz szeletes a torta, hiszen a technológia ugyanolyan, mintha normál méretű lenne, inkább a logisztikára kellett jobban figyelni. - Lemértük a színházterem bejáratát, és ennek megfelelően egy 120x170-es állványra tettük rá a kész tortát, amit 15 perccel a tálalás

előtt vettünk csak ki a hűtőkocsiból.

Fagyiként megkóstolhatják

- Nagy sikere volt, és jólesett, hogy a legtöbben nem csak a tortahoz, de az elmúlt évek eredményeihez: az olimpiai és világbajnoki sikerekhez is gratuláltak. Sokan megkérdezték, hogy nem lehet-e majd kapni a cukrászdánkban, így felmerült az ötlet, hogy Mátészalka ünnepi tortáját fagyalként kóstolhatják majd meg a hozzánk betérők - mondja Szabó Sándor, aki számára nagy megtisztelés volt, hogy rábízta ezt a feladatot. - Mátészalkán élek, itt dolgozom, ezért sem a tervezését, sem az elkészítését nem munkának fogtam fel: örülök annak, hogy hozzájárulhassam az ünnepség sikeréhez.

rehez.

SZA



A tortához belga csokoládét és narancselixírt használtunk.

SZABÓ SÁNDOR

A világ legjobbjának választották

Egy magyar praliné nyerte el a gasztronómiai Oscar-díjat Londonban.

SZIGETSZENTMIKLÓS. A világ elsőrangú, legnagyobb elismeréssel járó londoni székhelyű gasztronómiai világversenyén, a Great Taste Awards 2019-en a szigetszentmiklósi Sweetic Csokoládé Manufaktúrában készült praliné nyerte el a Great Taste három aranycsillagát. A pirosgyümölcs-ibolya-pisztácia kombinációt Zala Judit csokoládémester egy gyümölcsös ízvilágú, venezuelai étcsokoládé burokba áldotta meg, magyar praliné ilyen elismerésben korábban soha nem részesült.



Három aranycsillagot kapott

FOTÓ: INTERNET

- Az elmúlt 5 évben 3 különféle világversenyről összesen 23 díjjal tértünk haza, de soha nem sikerült még

a dobogó felső fokára állni. Nagyon büszkék vagyunk, és boldogok - mondta Zala Judit chocolatier, aki hozzátette:

a bírák nagyra értékelték a komplex praliné minden elemét, és elbűvölték őket a kiegyensúlyozott ízretekkel.

Négyszáz független szakértő

A világ legnagyobbak és legszigorúbbnak tartott ételkóstoló megmérettetésének szakmai zsűrije a gasztronómia területén jeleskedő 400 független szakértőből áll, ők 12 772 termékintát kóstoltak meg február és július között. A tárgyilagosság érdekében az értékelés „vakkóstolással” történt, ennek során csak a csomagolás nélküli termékek ízösszetételét, a termékben fellelhető ízjegyek harmóniáját, az élelmiszer küllemét vizsgálták.

OH

A sörkészítés titkaival ismerkedhetnek meg

BUDAPEST. A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Élelmiszeripari Igazgatóságának „Tanuljunk együtt!” szakmai programsorozata változatlan lendülettel folytatódik: szeptemberben a sörkészítés témakörében mélyedhetnek el a kamarai tagok.

Az esemény célja, hogy a résztvevők megismerjék azokat a fogásokat, amelyekkel kialakíthatják a saját és a piacuknak megfelelő íz- és élményvilágot, összességében pedig minőségi italt állíthassanak elő. Az eseményen - a már megszokott módon - a gyakorlatra fókuszálva igyekeznek az előadók átadni a mindennapi tevékenységhez

szükséges tudást. A gyártás folyamatát bemutató egy napos rendezvényt szeptember 6-án tartják a Szent István Egyetem Sör és Szeszipari Tanszékén.

KM



A szakmai program a gyakorlatra fókuszál

FOTÓ: INTERNET

Piaci árak a megyéből

Áru	Nyíregyháza	Mátészalka, Juzsaker Kft.	Kisvárdra	Újfehértó
Alma	200-300	200-300	280-300	200-250
Burgonya	200-450	200-450	120-200	200-350
Cukkini	150-500	150-400	150-300	300
Dió	1800-2500	1800-2500	1800-2000	1800-2400
Fokhagyma	900-2000	900-2000	1200-1500	2000
Gomba	700-900	850-900	850	850
Vöröshagyma	250-450	250-450	300-350	300
Káposzta	200-350	200-350	200-250	280
Karalábé	100-250	105-250	200-250	150
Karfiol	350-850	320-750	600-650	700
Kelkáposzta	300-450	300-450	300-350	300
Körte	300-550	450	500-600	480
Mák	1500-2000	2200	1800-2000	1800-2000
Méz	1400-2300	1400-2300	1800-2200	1500-2200
Barack	300-550	300-550	350-400	350-500
Paprika	300-600	350-650	450-600	350-550
Paradicsom	400-600	400-600	350-700	450-500
Petrezselyem	1600-2200	1600-2200	1100-1600	2000
Retek	150-450	150-450	200-450	150-200
Sárgarépa	300-500	300-500	300-350	450
Szárazbab	600-1200	600-1100	800-1000	600-800
Szilva	350-500	350-400	350-450	300-400
Szőlő	700-1200	600-800	1500	690
Tojás	25-40	30-40	33-45	25-40
Uborka	250-350	250-350	200-350	199
Zöldborsó	500-700	500-700	400-700	600

Finom ajánlatunk a hét végére



Kapros kukkinitócsni
Hozzávalók:
1/2 csokor kapor, 50 dkg kukkini, 40 dkg burgonya, 1 hagyma, 2 ek.

étkezési keményítő, 1 tojás, só, bors, olaj, 8 szelet sonka, 5 dkg feta sajt.
Elkészítés: A kapor levélkét egy kevés kivételével finomra aprítjuk. A kukkinit és a burgonyát durvára reszeljük. Hozzáadjuk a finomra reszelt hagymát, összekeverjük a kaporral, a keményítővel és a tojással. Sóval, borsal ízesítjük. A masszából 8 db lepényt formázunk, és olajban megsütjük. Az elkészült tocsnikat melegen tartjuk. Egy másik serpenyőben az olajat hevítjük. Belehelyezzük a félbevágott sonkszeleteket, és mindkét oldalukat ropogósra sütjük kb. 1 perc alatt. A tocsnikat tányérokra szedjük, és rátesszük a sonkát. Rámorzsoljuk a feta sajtot, megszórjuk törött borsal, és a félretett kaporral díszítjük.



Zöldséges kuszkusz csirkemellet
Hozzávalók:
1/2 db leveskocka, 30 dkg kuszkusz, 30 dkg csirkemell,

olaj, só, bors, 1 fej vöröshagyma, 1 db kukkini, 1 db padlizsán, 3 fej gomba, 2 darab kaliforniai paprika.
Elkészítés: A leveskockát vízben felforraltjuk, ráöntjük a kuszkuszra, lefedjük, és húsz percig állni hagyjuk. Az alaposan megmosott csirkemellet apró kockára vágjuk és kevés felhevített olajon megsütjük. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, majd a serpenyőből kivesszük, félretesszük. Az apróra vágott hagymát az olajon megdinszteljük, hozzáadjuk a kockára vágott sonkszeleteket, padlizsánt, gombát és a kaliforniai paprikát, és együtt pároljuk, míg a zöldségek meg nem puhulnak. A kuszkuszt villával fellazítjuk, és hozzákeverjük a csirkemellet és a zöldségeket.



Almás-habos süti
Hozzávalók:
A töltelékhez: 1 kg reszelt alma, cukor ízlés szerint, citrom reszelt héja és

leve, fahéj. A tésztahoz és a habhoz: 5 tojás, 15 dkg porcukor, 1/2 kg rétesliszt, 1 cs sütőpor, 25 dkg margarin.
Elkészítés: A reszelt almát megpároljuk ízlés szerint citrommal, a reszelt citromhéjjal és a citrom levélével, a fahéjjal, majd kihűtjük. Az 5 tojásfehérjét a cukorral kemény habbá verjük. A réteslisztet a sütőporral összekeverjük. A tojássárgákat a margarinnal habosra keverjük, és hozzádolgozzuk a sütőporral elkevert lisztet. A tepsit kibéleljük sütőpapírral. A tészta 2/3 részét a tepsijébe nyomkodjuk, rásimítjuk az almát, majd erre simítjuk a keményre vert habot. Végül a maradék tésztát ráreszeljük a tetejére, és kb. 20 perc alatt megsütjük.
(mindmegette.hu)