



## Szellem a fazékból - Guinness-alaplé

2014 november 23. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Múlt pénteken Székelyudvarhelyen megdöntötték az „egy edényben főzött legtöbb töltött káposzta” Guinness-rekordját: a sportcsarnokban 27 104 húsbatyut göngyöltek káposztalevélbe.

A receptet sajnos nem közölték, pedig a szárhegyi káposztát nemrég védették le a helyi termelők, és nemcsak a savanyítás módja (egészben savanyítják csapos hordókban), a csombor, a babérlevél, a torna aránya, de a kerek,

lapos káposzta is különlegesség, hiszen a levelei vékonyabbak, erezete mívesebb, érési ideje is rövidebb, mint a többi káposztáé, és a novemberben elszórt zöldség karácsonyra már zamatos. Feltéve, ha háromszor megütötte a hóharmat.



### » „Tikmony Bonfini ínyére” – Benke László egyik Guinness-rekord kísérlete

Csak utána szabad „levágni”, de ilyenkor régebben az örmény kereskedők bármire elcserélték a káposztafejeket: csizmára, cukorra, írószerszámra. Ha szerepelt valamilyen káposzta Horvát- és Magyarország címerében, akkor ez volt az.

De a történet most nem káposztáról szól, hanem Guinness-rekordról. Erről az ócska, felszínes kulináris marketingfogásról, amit nyolc éve Benke László hozott divatba Magyarországon. A nemzet Laci bácsija (az Oscar-díjas blöffszakács) volt az, aki mítoszt teremtett a mennyiségben. Hol két mázsa vecsési káposztából és egy mázsa nyolctojasos fodros kockából készített „ínyenc káposztás cvekedlit”, hol tízezer tojásból kotyvasztotta össze „a világ legnagyobb reneszánsz tojásételét”, amit elkeresztelt „tikmony Bonfini ínyére” névre. A tészta persze nem nyolctojasos volt, a káposzta nem vecsési, a cvekedli odakozmált, Bonfinit meg enyhe túlzás Mátyás íródeákjának nevezni, hiszen 59 éves korában találkozott először a királlyal. A tojást meg utálta.

De mit számít mindez, ha Laci bácsi huncut mosollyal összecsuppenti hüvelyk- és mutatóujját (séfkabátján kirajzolódik a Teletál Ételfutár logója), s a megbolondított szakácsok és polgármesterek kalákában szervezik a rekordkísérleteket, mert így gondolják feltenni helységüket Európa gasztronómiai térképére. „A magyar nép le sem tagadhatná, hogy gasztronómiai nemzet – mondja Sebestyén István, a magyarországi Guinness-rekordok regisztrátora –, sehol nincs ennyiféle ötlet.”

Tíz szakács, 2000 adag dődölle egy nap alatt Nagykanizsán – mesterszakács: Czimmermann József, a dődöllekirály; 2500 szalkai batyus leves Nyíregyházán – Venesz-díjas mesterszakács: Szoboszlai Gyula; ezer harcsa gyomrából harcsapacal Dunaújvárosban – szervező: Szalka József soltszentimrei halkereskedő; hétezer csörögéfánk négy óra alatt Árpádhalmon; 28 131 palacsinta 24 óra alatt Győrben. A világ leghosszabb túrós puliszkája (150 méter) Torja községben, a legnagyobb krumpilángos Abaújszántón, a leghosszabb kürtskalács, almás-meggyes rétes – soroljam? Az ember csak pislog, mint a miskolci béka a kocsonyában. Mivel növeli hazánk gasztronómiai hírnevét, ha Siófokon mézeskalácsból készítenek csempét, ha Kiskunfélegyházán megtöltenek száz méter libanyakat, de lúdbögrék leszünk az ízétől?

Nagyon nagyot főzni, ahogy Dósa Tibor királyi főszakács szokta, a szorgalmas bolond is tud. Jól főzni, az már más

kérdés. Dósa úr, a gasztronómia lovagja (a címet Benke nagymester adományozta neki) hol gigagulyás, hol pincepörkölt készítéséhez szerez szponzorokat. Ilyenkor megy minden a fazékba: ketteskolbász, fóliás krumpli, vágóhídi nyesedék, tucatszám Er?s Pista, Delikát ételízésít?. Majd jön a rekordkísérletek legszebb pillanata: a f?z?edényt t?zoltótöml? segítségével felengedik csapvízzel. Ez a Guinness-alaplé. Aztán polgármesterek, királyi f?- és alszakácsok kóstolgatnak, hümmögnek, legurítanak néhány stampedlivel, és nem értik, miért nem ízlik. A mennyiség nem akar átcsapni min?ségbe.

Nem kellene szólni nekik, hogy ez a dolog már Marxnak sem jött be?

Vinkó József - [hetivalasz.hu](http://hetivalasz.hu)

### **Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek**

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha f?szerkeszt?je, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerz?je, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz H?ségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

### **A szerz? ajánlása:**

*„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a süt?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égesd a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem*

*ínycsiklandó történetek."*

**Kiadói kedvezményes árusítás:****Heti Válasz Kiadó**

1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.

Telefon: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: [repcio@hetivalasz.hu](mailto:repcio@hetivalasz.hu)

**Tisztelt olvasók!** Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

[www.flagmagazin.hu](http://www.flagmagazin.hu)

[Tweet](#)



**MAGYAR MENEDÉK KÖNYVESHÁZ**

[www.magyarmenedek.com](http://www.magyarmenedek.com)

**Ajánló**