



## Szellem a fazékból - Tyúk vagy gömböc?

2015 január 25. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

Még nincs

értékelve

Mérték

Nincs mese: tényleg megszállottak. Mert az még hagyján, hogy a Bocuse d'Or szakácsverseny lyoni dönt?jére készül? magyar csapat három hónapja gyöngytyúkkal és pizstráanggal kel és fekszik {...}

{...} (a tyúk 1600-1800, a pizstráng 270-330 gramm), hogy 14 f?próbát tartottak és feltrancsíroztak félezer halat és

madarat, hogy Molnár Gábor séf a két évvel ezelőtti döntő hanganyagára gyakorol, nehogy a dobokkal, kereplőkkel felszerelt ezereks publikum kizökkentse a kerékvágásból, hogy a segítők (Pohner Ádám) nem lehet több 22 évesnél, a csapatkapitány (Vomberg Frigyes) meg a verseny ideje alatt ki sem mozdulhat egy pár négyzetméteres területre. De hogy a feszültséget még azzal is növeljék, hogy a verseny előtt este kalapból sorsolják ki a köretalapanyagok (szárazeller, édeskömény, süttökök, póréhagyma) közül azt, amelyik másnap bekerül a halas fogásba, az már súrolja a kulináris perverzio határát.



Fotó | Sárosi Zoltán/Hamu és Gyémánt

» Molnár Gábor plakátja: Bocuse d'Or 2015

Mintha nem volna egyébként is óriási a feszültség. Kegyetlenül szigorúak a versenyszabályok, és elképesztően motiváltak az ellenfelek. Öt földrész 24 országának 24 csapata. Az angolokat a legendás Heston Blumenthal készítette fel, aki jó barátja a zsűri tiszteletbeli elnökének, az amerikai Grant Achatznak. Az ausztrálok csapatkapitánya Serge Vieira, a 2005-ös nyertes, aki a magyarok felkészülését is segítette. Az Egyesült Államok versenyzője Thomas Keller executive sous chefje, a dánok költségvetése tízszerese a miénknek, hogy a japánokról, svédokról, a házigazda franciákról ne is beszéljünk. Itt nem elég a fölünyes technikai tudás, a kreativitás, ide hidegvér kell. (Nem véletlen, hogy az argentin versenyző mellé pszichológust fogadtak.) Vagy higgadt maradsz és fegyelmezt, akármi történik is, mint Széll Tamás 2013-ban, vagy egész ezer fokon és elkápráztatod a közönséget megszállottságoddal, mint Molnár Gábor, aki szerdán délelőtt fél tízkor lép majd a ringbe (bocsánat, a 10-es fűzőboksza), hogy öt és fél óras munkával – szinte önkívületi állapotban – elkészítsen két ételt, amit aztán a 24 zsűritag, ki ilyen, ki olyan empátiával, lepontoz.

Az ember ilyenkor lead néhány kilót, öregszik pár évet, de kit érdekel. Ez nem hagyományos fűzőverseny, ez a konyha Forma-1-e, amit itt kitalálnak, az bekerül a csúcsgasztronómiába, leszivárog a polgári konyhába. „Egy szakács számára nincs felemelőbb, mint amikor a verseny kitalálója, az idén 89 éves Paul Bocuse hátra veregeti, és sok szerencsét kíván” – mondja Hamvas Zoltán, a Bocuse d'Or akadémia magyar elnöke, a nemzetközi zsűri

tagja. ?k így négyen a magyar csapat: Hamvas Zoltán, Molnár Gábor, Vomberg Frigyes és Pohner Ádám. A csodafegyver pedig a gömböc.

Nem, nem a mesebeli kiscigány, hanem Várkonyi Péter és Domokos Gábor háromdimenziós Gömböce, melynek különlegessége, hogy két egyensúlyi helyzete is van, egy stabil meg egy instabil. Hogy ezt miként lehet gyöngyútkból el?állítani, elképzelni sem tudom. De Hamvas szerint a magyar versenyfogás nyugvó állapotban a kiszámíthatóságot és a hagyományt tükrözi, állandó mozgása meg az innovációt. Ha az alkotók arra gondoltak, hogy a Gömböc tükrözi a magyar lélek sajátosságát – a legkisebb változás is kibillenti egyensúlyából –, akkor nem jártak messze az igazságtól. Hogy aztán mindezt le lehet-e fordítani a gasztronómia nyelvére, majd kiderül január 28-án Lyonban, amikor kihirdetik az eredményt. Akármilyen legyen is az, Magyarország csak nyert a szerepléssel: felfokozott nemzetközi visszhangot, a magyar konyha, a magyar bor, a magyar alapanyagok iránti érdekl?dést.

Vinkó József - [www.valasz.hu](http://www.valasz.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 s?t?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égeds 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)



DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD  
A trianoni gyaláatról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**