Szellem a fazékból - A világ legjobb étterme

2015 június 07. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még
nincs értékelve

Mérték

Még a József Attila Színházban dolgoztam, látástól vakulásig, ahogy a dilettánsok szoktak, és épp elegem lett az egészb?l; abbahagyom, mondtam, amikor Bodrogi Gyula felemelte az ujját:

„Nyugalom, a színház el?bb-utóbb mindent visszafizet. Kamatostól.”

És igaza lett. Díjakat kaptam, elismertek mint dramaturgot, tucatnyi fordításomat játszották a teátrumok.

Most ugyanez történt. Ötödik éve szerkesztem (igaz, remek munkatársakkal) – árral szemben – a Magyar Konyha gasztronómiai magazint, és soha senki a szakmából észre sem vette, hogy az elmúlt években megszólaltattuk a világ legjelent?sebb séfjeit Ferran Adri?tól Heston Blumenthalig, Elena Arzaktól Thomas Kellerig. A franchise buliban csak az számított, ki tette hamarább címlapra Gordon Ramsay vagy Jamie Oliver vigyorgó képmását, anélkül, hogy akár csak egyszer is találkoztak volna. „Írni m?vészet – eladni kunszt” – mondta Karinthy Frigyes, aki saját kárán tanulta meg a tételt: van, aki cikket ír, van, aki pályázatot.

»A világ legjobb étterme az El Celler de Can Roca – képünkön a Roca fivérek

A világhír? brit gasztronómiai magazin, a Restaurant hétf?n éjszaka 13. alkalommal tette közzé a világ ötven legjobb éttermének listáját. És az els? három helyen három olyan étterem végzett, akiknek a konyhaf?nökével a Magyar Konyha a közelmúltban hosszú interjút készített. A spanyol Roca fivérek, az olasz Massimo Bottura, a macedón-dán René Redzepi. Vagyis az El Celler de Can Roca étterem Gironában, az Osteria Francescana Modenában és a koppenhágai Noma. A Magyarországon sztárnak tartott séfek (Jamie Oliver, Gordon Ramsay, Nigella Lawson) az els? százba sem kerültek be, pedig Ramsay szerte a világon húsz éttermet m?ködtet. Igaz, ?ket ez már nem érdekli, számukra a konyha gasztroreality: Jamie a könnyed, laza srác farmerben és pólóban, Nigella a csinos hobbiszakács, Gordon meg a konyha ördöge, az F bet?s fickó (lábszagú magyar változata a Tv2-n látható), aki válogatott káromkodások közepette küldi melegebb éghajlatra a lepukkadt éttermek szerencsétlen alkalmazottait.

De hol van már a tavalyi hó? – mondhatnák legyintve. Elolvadt, mint a divatos gasztronómiai trendek. A fúziós, molekuláris konyha lecsengett, Ferran Adri? f?zés helyett utazgat a világban, a legnagyobb szakácslegendáknak meg kell elégedniük a szerényebb helyekkel. Heston Blumenthal a 7., Arzak papa és lánya a 17., Alain Ducasse a 47., Thomas Keller az 50., Martín Berasategui (akinél számos nagy remény? magyar séf sztázsolt) a 61., Joël Robuchon, a francia gasztropápa a 63.

A Restaurant magazin 837 f?s zs?rije (a világot 27 régióra osztották, és mindegyikben 31 szakember – csupa legendás séf, étterem-tulajdonos, hivatásos gourmet – szavazott) felismerte, hogy az elmúlt években hatalmasat

változott az étkezési kultúra. Új látásmód alakult ki, elfelejtett alapanyagok kerültek el?térbe, ijeszt?en fejl?dött a technológia, alapvet?en megváltozott az ízlés és az ízlelés. Az els? ötvenbe kilenc dél-amerikai és nyolc távol-keleti étterem került. A luxuséttermekben már nem libamáj, kaviár vagy osztriga a divat, hanem regionális és szezonális alapanyagok. „Az elvárás óriási – mondja Joan Roca –, a foodyk (mai ínyencek) már nagyon igényesek, egyre jobban értenek a konyham?vészethez. Úgyhogy a jöv?ben szerintem megn? az egyszer? berendezés?, kis éttermek száma, ahol fiatal, jól képzett, világot látott szakácsok dolgoznak. A foodyk például a garázsból kialakított éttermeket keresik majd, ahol kiváló a konyha. New Yorkban, Londonban már ez a trend. Kis választék, min?ség, jó árak. A modern konyha a jó séfek konyhája lesz, és a vendéglátás a szakácsok és a vendégek közötti közvetlen kapcsolatról szól majd. A csilivili küls?ségeknek, a gasztroszno bizmusnak befellegzett.”

Vinkó József - www.valasz.hu

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történet 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: recepcio@hetivalasz.hu

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" 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

Tisztelt olvasók!
Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következ? címen: https://twitter.com/syracuse73. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen: https://www.facebook.com/flagmagazin
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

Ajánló