

Bronzérmes lett a hazai csapat

2014-12-04 07:35

Meleg- és hidegkonyhai ételeiért, munkáiért egyaránt bronzérmes érdemelt ki a zsűritől a magyar nemzeti szakács- és cukrászválogatott a Luxemburgi Nagyhercegség fővárosában, Luxembourgban november 22-26. között zajló gasztronómiai világbajnokságon.

A világversenyt minden negyedik évben kerül megrendezésre, ahol ezúttal 57 nemzet közel 1600 egyéni és csapat versenyzője mutatta be tudását. Az esemény és a szervezők nagy múltra tekinthetnek vissza, hiszen az első versenyt több mint 4 évtizede hívták életre. A verseny során részt vesznek nemzeti szakács-cukrász, nemzeti katonai, nemzeti ifjúsági válogatottak, valamint közétkeztetési, regionális csapatok és egyéni versenyzők.



From Left

Ferenc Toókos Chef
Attila Timár Team Captain
Anita Turóczy Pastry Chef
Gábor Kostyál Chef
Zoltán Garaczi Chef
István Volenter Chef

Assistant

Károly Varga Team Trainer
György Ambrus Team Manager
Adrienn Petrezselyem Team Coordinator

András Timár Chef
Gábor Szilágyi Chef
Richárd Elek Chef
György Krisztián Ambrus Chef Assistant
Beáta Rajki Pastry Chef Assistant

A gasztronómiai verseny nem önálló rendezvény, hanem a nagyszerű Expogast szakkiállítás része, amely napjainkra olyan eseménnyé nőtte ki magát, ahol közel 45 000 látogató fordul meg az 5 nap során a világ minden részéről Japántól Kanadáig, Dél-Afrikától Norvégiaig.

Versenymunkájuk során a csapatnak el kellett készítenie egy összetett, több feladatsorozatból álló hidegkonyhás díszasztalt; majd pedig a másik napon, élő munka során, egy háromfogásos fine dining menüt 105 főre, melyet a világ minden tájáról érkező vendégek kóstolnak meg a nemzetek éttermében. Minden nap 6 nemzeti és 3 nemzeti junior csapat mutatta be melegkonyhás menüjét. A magyar csapat rögtön az első napon készítette el a 3 fogásos ételsorát, még pedig olyan országok mellett, mint USA, Anglia, Wales, Spanyolország és Románia.



A nemzeti válogatott számos hungarikumot is tartalmazó menüje a következő volt:

ELŐÉTEL

Vadvízi fogasfilé marinírozott lazaccal, fűszernövényekkel ékesített savanyú daikonretek "szőnyeggel" borítva, citrusokkal aromatisztált "rizottó" krockettel Tigris garnéla mousseline rákmártással, pagodakarfiol terrine, sült kelvirág habbal.

FŐÉTEL

Mangalica szűz füstölt libamáj és rókagombás "nercben" sütve, makói hagyma variációval Malac pofa és fül "sajt" pecsenyelével, narancssal glasszírozott karottával Véreshurka Royale wasabis zöldalma géllal, pirított polentával.

DESSZERT

Tésztafánk tonkababos étcsokoládé mousse-szal töltve Akácmézes krém zselé, málna textúrákkal, pisztácia szivaccsal Málna sorbet erdegyümölcs salátával Vargabéles vanília habbal, Tokaji Aszus tápióka gyöngyökkel.

A nemzeti szakács- és cukrász válogatott hidegkonyhai készítményeit a meleg konyhaihoz hasonlóan bronzéremmel díjazták kedden este a luxembourgi világbajnokságon.



Krivács András az MNGSz elnöke a helyszínen röviden értékelte a magyar csapatok szereplését. Elmondta, hogy a melegkonyhai feladat egy kiélezett, nagyon erős verseny volt. Felkészülten érkeztek ki együtteseink, és a többi ország eredményeinek ismeretében is kijelenthető, hogy jól szerepeltek a világversenyen. A hidegkonyhai feladatban stílus- és szemléletváltást várt el a zsűri már a két évvel ezelőtti, erfurti olimpiához képest is. Az életszerűséget, a valóságban is így elkészíthető, tálalható ételeket, a letisztult formákat, az asztal egészének világos koncepcióját kiemelten értékelték. Az sem mellékes, hogy az erfurti 47-tel szemben 56 nemzet indulóival vettük fel a versenyt.

(forrás: [Vendég & Hotel](#))