



10 SÉF TÉRSÉG IKONIKUS ÉTEL





BEVEZETŐ

Gulyás, töltött káposzta, szilvalekváros derelye – a magyar étel számunkra nem csak ízek és színek kompozíciója, szokások és hagyományok őrzője. A magyar étel egyben a történetünk is, amellyel együtt nőttünk fel, mindannyiunk identitásának részét képezi egy-egy alapanyag, textúra vagy íz kombináció.

A 10 séf, 10 térség, 10 ikonikus étel kiadvánnyal a Magyar Turisztikai Ügynökség a Pannon Gasztronómiai Akadémia Egyesülettel, a Stílusos Vidéki Éttermiséggel, a Magyar Vendéglátók Ipartestületével és a Magyar Konyhával közösen a hazai vendéglátás iránti elhivatottságát hangsúlyozza. De fontos az is, hogy a szakma szereplőit összekössük, hiszen csak így valósulhat meg mindannyiunk közös célja, hogy a sokszínű és tradicionális magyar konyhát felébredszük, és új lendületet adjunk hagyományainknak. Ehhez azonban tudnunk kell, hogy az ételkészítés egy körforgás, nincs remek étel remek alapanyag nélkül. A régiók gazdagsága és kincsei is meghatározzák, hogy mi kerüljön a vendég tányérjára, aki így nemcsak egy tökéletes fogást, hanem falatnyi hagyományt, őseink örökségét is megkapja. A kiadvánnyal kalandra hívjuk az olvasót, keletről nyugatra bejárjuk hazánk legjelentősebb vidéki gasztronómiai pontjait, új köntösbe bújtatjuk, és elkészítjük egy-egy tájegység ikonikus ételét. A felfedezőúthoz az iránytűt ezúttal is a séfek kezébe adjuk.

TARTALOMJEGYZÉK

Soproni winzer káposzta	04
Szatmári szilvalekváros derelye	06
Palócleves	08
Tahitótfalui pisztráng	10
Karcagi birkapörkölt	12
Vörösboros kakas	14
Harcsapaprikás túrós csuszával	16
Csabai töltött káposzta	18
Halászlé	20
Szigetközi ecetes hal	22

- 1 Soproni winzer káposzta**
SOPRON-FERTŐ ÉS BÜK-SÁRVÁR
- 2 Szatmári szilvalekváros derelye**
TOKAJ ÉS NYÍREGYHÁZA
- 3 Palócleves**
MÁTRA-BÜKK
- 4 Tahitótfalui pisztráng**
BUDAPEST KÖRNYÉKE
- 5 Karcagi birkapörkölt**
DEBRECEN ÉS TÉRSÉGE
- 6 Vörösboros kakas**
PÉCS-VILLÁNY
- 7 Harcsapaprikás túrós csuszával**
BALATON
- 8 Csabai töltött káposzta**
GYULA ÉS TÉRSÉGE
- 9 Halászlé**
SZEGED ÉS TÉRSÉGE
- 10 Szigetközi ecetes hal**
GYŐR-PANNONHALMA





ERHARDT ZOLTÁN

SPECIALITÁS: SOPRONI WINZER KÁPOSZTA

SOPRON-FERTŐ ÉS BÜK-SÁRVÁR

A kisfiú, aki annak idején, nyaranta Rábapatyon, a nagyszülők fatüzelésű kemencéjénél igyekezett ellesni a kovászos kenyér sütésének minden csínját-bínját, tán nem is gondolta volna, hogy pár évtizeddel később Sopron és környéke legsikeresebb és legautentikusabb családi éttermének executive séfje, majd pékje lesz. Pedig így alakult! Agrármérnökből vált konyhafőnökké és továbbra is folyamatosan képezi magát, így a helyieken túl a távolabbról érkező vendégeknek, külföldi turistáknak is olyan hagyományos, magyar ételeket készít, melyekkel máshol nem találkozunk. „Egy tányéron többféle íz-alkotóelem jelenik meg egyszerre, így amikor ezeket összekóstoljuk, megtapasztaljuk a harmóniát, megszületik az étel, s ez az, amire egy séf vágyik.” S hogy mi az, ami igazán boldoggá teszi? Erhardt Zoltán – aki magát a pékségnek köszönhetően a „kovászolás megszállottjának” is vallja – erre csak annyit mond: „Az, hogy gyönyörű környezetben, környékünk alapanyagainak gazdag kínálatából főzhetünk, kovászos kenyereket süthetünk, jó soproni borokat kóstolhatunk, és a vendégeink jól érzik magukat nálunk!”



SOPRONI WINZER KÁPOSZTA

A hagyományos soproni étel receptje, a helyi németajkú poncichterekről, azaz a babtermelő szőlősgazdákról maradt ránk. Az Erhardt-konyha az eredeti fogást alkotóelemeire bontotta és frissítette: mivel a spárgától az uborkán át mindent, amit csak lehet, kovászolnak, így nem meglepő, hogy saját kovászolt káposztájuk képezi az étel alapját. A soproni zöldvetteleni bor és burgonya mellett almát adnak még hozzá, a gazdag ízt a szalonnán kívül ropogós hasaáljával fokozzák. Tálaláskor a háromféle textúrában megjelenő káposzta mellé sültpaprika-mártás kerül, amelytől egyszerre lesz hagyománytisztelő és formabontó az étel.



DUDÁS SZABOLCS

SPECIALITÁS: SZATMÁRI SZILVALEKVÁROS DERELYE

TOKAJ ÉS NYÍREGYHÁZA

Az ország egyik legismertebb vidéki éttermének megálmodója, Dudás Szabolcs le sem tagadhatná, hogy úgy ismeri Zemplént, mint a tenyerét. Hetente biciklire pattan, hogy bejárja a dimbes-dombos Aranyosi-völgyet, jó kapcsolatot ápol a helyi termelőkkel. 19 éves volt, amikor Olaszországban felvéste a jegyzetfüzetébe, hogy egyszer lesz egy saját étterme. Így történt, és nem is akármilyen lett. Testvérével, Dudás Szilárddal az ország eldugott kis szegletében létrehozták családi éttermüket, ahová hazánk minden tájáról, sőt külföldről is érkeznek vendégek, hogy megkóstolhassák a csipetnyi olasz életérzéssel fűszerezett, hamisítatlanul magyar ételkreációikat. Bár az ország legfinomabb pizzáihoz az alapanyagok 90 százalékát Olaszországból szerzik be, a jövőben is igyekeznek szezonról-szezonra megmutatni ételeikben az olyan Abaúji, Zempléni és Tokaji környékről beszerezhető minőségi alapanyagokat, mint például a hungarikumnak számító gönci barackot, a szedret, a málnát vagy, a húсок terén, a bárányt és a mangalicát. Szerinte nincs értelme bizonyos alapanyagokat áthurcolni a világon, ha itthon is tökéleteset lehet termelni. „Soha nem akartam olyan konyhát, ami lemásol valamit, ami már létezik. Engem az érdekel, mi az, amit itt fellelünk és ebből a régióból tudunk megmutatni, mi az, ami igazán mi vagyunk.”



SZATMÁRI SZILVALEKVÁROS DERELYE

Gyerekkorunk és a magyar konyha egyik ikonikus édességének elkészítése során a nagymamájára inspirálta, aki annak idején burgonyás tésztából kreált barátfülét. A burgonyához jöhet a tojás, az elmaradhatatlan bioliszt és miután összeállt a tészta, irány a spájz, a cukor felhasználása nélkül, üstben egy napon keresztül főzött, házi szatmári szilvalekvárért. A pankómorzsát ezután kevés vajon aranyszínűre pirítja, majd a tálalásnál a tradicionális finomságot néhány friss szilvaszelettel és a közeli biokertészből beszerzett virágokkal teszi tökéletessé.



MACSINKA JÁNOS

SPECIALITÁS: PALÓCLEVES

MÁTRA-BÜKK

Eger séfjeként emlegetik, mert bár évekkkel ezelőtt szerencsét próbált Olaszországban és Németországban, tősgyökeres egriként mégis visszahúzza a szíve Európa barokk gyöngyszemébe. Festői környezetben, az egri vár lábánál hozta létre a magyar ételekre specializálódó, kifinomult bisztró-konyháját, ahol a Bükk és a Mátra adta kincsekből készíti el ízeibbnél-ízeibb ételeit. Konyhaművészetében a tradicionalitás mellett a regionalitás is nagy hangsúlyt kap: Andornaktályáról lekvárt, Noszvajról tésztát, Szilvásváradról pisztrángot, Egerbocsról vadhúst hozat, hogy olyan fogást varázsoljon, amivel a vendég kap egy csipetnyit a magyar konyha hagyományaiból, a vidék minőségi alapanyagának zamatából és a főzés iránti elhivatottságából. „A célom elővenni, ami elveszett vagy elsikkadt a gasztronómiánkból, és azt a magyar nyersanyagokra építve, a hagyományainkból kiindulva újraalkotni.”



PALÓCLEVES

A „legnagyobb palóc”, Mikszáth Kálmán írónk hajdani kedvencét Macsinka János konfitált bárányszarvából készíti, az étel másik alapja a bárányszarvából főzött erőteljes alaplé. A burgonyaszemek mellett, a sárga és a zöldbabtól válik hamisítatlanul magyarossá a fogás, amit a séf csipetnyi friss kaporral is fűszerez. A palócleves másik elmaradhatatlan összetevője a házi tejföl, savgerincét a felhasznált rizsecet vagy citromlé alkotja.



SZILVÁSI MIHÁLY

SPECIALITÁS: TAHITÓTFALUI PISZTRÁNG

BUDAPEST KÖRNYÉKE

Precíz, művészi és színvilágában vibráló ételkreációkat készít a séf, aki bravúros szakmai pályafutása és elképesztő tehetsége ellenére meglepően szerény. Pedig van mire büszkének lennie: útja Spanyolországból Franciaországba vezetett, ahol újra iskolapadba ült, hogy a francia nyelvtudásán kívül a főzőtudományát is tökélyre fejlessze. Egy Michelin-csillagos étteremben helyezkedett el, ahol nemcsak az „Oui, chef!” felkiáltásban visszatükröződő csapatszellem fogta meg. Az itt eltöltött évek a konyhaművészetére is nagy hatással voltak: ragaszkodik a szezonalitáshoz, a lokális gazdaságokból beszerzett alapanyagokhoz, és ahhoz, hogy azokhoz tisztelettel nyúljon. Munkája során is a minőségi alapanyagokat emeli ki, ettől lesz minden egyes fogása annyira friss és utánózzhatatlan. Mire a legbüszkébb? „Nincs annál nagyszerűbb érzés, mint amikor a kreációim a legkritikusabb kóstolókat: a kisgyermeket is elégedettséggel töltik el.” Erre tényleg csak annyit lehet mondani: - Ez igen, séf!



TAHITÓTFALUI PISZTRÁNG

A séfet a dél-amerikai eredetű ceviche (citromlében marinált hal) inspirálta a tahitófalu pisztráng elkészítése során. De míg Peruban koriandert, lime-ot és hagymát használnak a savas páchoz, addig Szilvási Mihály lestyánt és ribizlit. Hogy megőrizze a pisztráng frissességét, csak rövid ideig marinálja, aztán fermentált sárgadinnyével, pisztrángikrával, zöldfűszerekkel és virágokkal helyezi a tányérra. Mi ez, ha nem egy mesés szép dunakanyari naplemente megfestése?



THÜR ÁDÁM

SPECIALITÁS: KARCAGI BIRKAPÖRKÖLT

DEBRECEN ÉS TÉRSÉGE

Elfeledett álmot valósított meg, amikor 15 évvel ezelőtt úgy döntött, Angliába költözik. Egy vadászrégióban található gasztropubban kezdett dolgozni, és Yorkban elvégezte a francia alapokra épített vendéglátó szakiskolát. Elhivatottsága megkérdőjelezhetetlen: a ranglétra minden fokát végigjárta, míg a York University executive chefjeként olyan előkelőségeknek főzött, mint a jordán herceg vagy az angol királyi család tagjai. Amellett, hogy megtartja az ételek eredeti jellegét, mindig igyekszik becsempészni valami újat és nem megszokottat az ízvilágba. Így történt az, hogy a világhírű rámen levesében a füstölt tonhalpelyhet mangalicaszalonnára cserélte. Az ázsiai konyha és a vadhúsok ízeinek bővületében élő séf szerint nincs jobb érzés annál, mint a vendégeknek a legjobb minőséget adni. Ezért lehet az, hogy a francia vaj, a Mádról hozott sajt és a saját termesztésű vízi torma ugyanúgy megfér a konyhájában. „Az ételben megjelenik a séf múltja, hogy milyen ízekkel hozta össze az élet. Talán régebbi utazások, az ott kóstolt fogások emléke is befolyásolja azt, ami aztán tökéletes minőségben, szívvel-lélekkel készítve a tányérra kerül.”



KARCAGI BIRKAPÖRKÖLT

A kunok ősei Kelet-Ázsia területéről érkeztek hozzánk, és mivel a pazarlás szót még hírből sem ismerték, a hagyományosan vasedényben készülő ételbe a fületől a farkáig belefőzték az állatot. Thür Ádám előbb az egy év körüli bárány nyelvét abálja meg, amit aztán a szívvel együtt hozzáad a lecsós alaphoz. Az étel tetejére díszítésként a báránygerinc kerül, amit aztán savanyított lilahagymaszirmokkal tesz még izgalmasabbá. A séf le sem tagadhatná, hogy rajong az ázsiai konyháért: a knédli a távol-keleti gőzölt gombóc, a bao jellegét idézi.



MOLNÁR PÉTER

SPECIALITÁS: VÖRÖSBOROS KAKAS

PÉCS-VILLÁNY

10 évesen gondolt egyet, és úgy döntött, szakács lesz. Hogy gyerekkori kedvenc étele, a rakott krumpli készítette-e erre vagy az, hogy imád jókat enni, nem tudni. De egy biztos: az azóta sokat látott séf nem felejtette el, honnan jött. Máig cukrász édesanyja piskótáját készíti. Azt mondja, amint valaki mutat jobbat, hajlandó elgondolkodni a recepten, de addig köszöni szépen, marad a jól bevált hagyományoknál. Ha a három legfontosabb szakmai tapasztalatáról kérdezik, frappánsan így felel: „Az első az, hogy kezet foghattam Paul Bocuse-zal a Bocuse d’Or hazai selejtezőjén, a második, hogy egy olyan kiváló, két Michelin-csillagos éttermet vezető séftől tanulhattam, mint Johanna Maier. És, hogy mi a harmadik fontos állomás? Azt hiszem, az még várat magára.” Bár Péter bázisa Siófokon van, a munkája Villányhoz köti. A menü megalkotásához rendszerint az adott időszak szezonális borai adják az ihletet. Persze, a festői Baranya megye nem csak boraival hat rá, a környék sváb hagyományait is igyekszik beépíteni a konyhaművészetébe. Így lehet az, hogy a knédli, a sváb káposzta vagy a stifolderes tőkehal is fel-felbukkan az étlapon.



VÖRÖSBOROS KAKAS

Az erős francia hagyományokkal rendelkező vörösboros kakas igazi ínycsengés. Péter szerint ez egy boldog étel, amitől csak mosolyogni lehet, legalábbis a cél mindenképpen ez. A séf a telt íz érdekében sok hagymát felhasználva gazdag szaftot készít, a kakas ízének mélységét pedig egy jó adag villányi franc-nal emeli ki. A hagyományossal ellentétben Molnár Péter vörösboros kakasához a sváb konyha adja a köretet: savanyúkáposztás knédli készül, persze hagyományos, helyi recept alapján.



JAHNI LÁSZLÓ

SPECIALITÁS: HARCSAPAPRIKÁS TÚRÓS CSUSZÁVAL

BALATON

Budapesten született, a nyarakat Heves megyében töltötte a rokonoknál, ahol többek között azt is megtanulta, hogyan kell tökéletes tésztát készíteni és tehenet fejni. Most pedig ő a Balaton egyik legismertebb séfje. Nem csoda, hiszen Jahní László már 1992 óta főszakács egy legendás balatonszemesi étteremben. Érthető, hogy a magyar tenger, no meg a környékbeli alapanyagok erősen hatottak a konyhaművészetére. „A sárgabarack és a levendula olyan ízpárosítás, amit, bár nem tipikusan balatoni, mégis valamiért a tóhoz kötöm. De a fogas is nagy kedvencem, ami talán nem is meglepő, hiszen ez a hal világszínvonalú alapanyag.” Csaknem 30 év után, a séf még mindig élvezettel nyit be a konyha ajtaján. „Egy-egy étel, akkor is, ha az ezredik tányér készül belőle, tud egy picit más lenni. Csak észre kell venni az apró lehetőségeket a főzésben, akkor kiderül, hogy a szürkeségből is nyílnak még új színek.”



HARCSAPAPRIKÁS TÚRÓS CSUSZÁVAL

Jahní László előbb tésztát gyúr, amit aztán gyöngyöző vízben főz puhára. A köret házi tejföllel és túróval, no meg ízes mangalicaszalonnával vasserpenyőben pirul készre. A harcsapaprikás alapját az alsó-dunai halászlé adja, az alaposan beforralt, sűrű szószot pedig a ráadás paprika teszi még teltebbé. A séf a tejfölt frissen tálalja az étel mellé, hogy a vendég a maga szájízére alakíthassa a fogást.



BARNA ÁDÁM

SPECIALITÁS: CSABAI TÖLTÖTT KÁPOSZTA

GYULA ÉS TÉRSÉGE

Ő az, aki a töltött paprikából fesztiválgőztes ételt, a tojáslevesből vendégkedvenc fogást készít, és akinek elhisszük: „A magyar konyha sokkal változatosabb és izgalmasabb annál, mint amit most gondolunk róla.” Barna Ádám Békés megyében kezdte a pályáját, majd Ausztriába szegődött, ahol országosan ismert séf lett. Pár éve, nagy szerencsénkre újra a magyar gasztropalettát színesíti. A séf többek között lecsót és brassóit is az étlapra tesz. A csúcsgasztronómia egyik legfontosabb hazai szereplője, és nem csak azért, mert a neve már többször szerepelt egy mondatban a Michelin-csilaggal. Képes a vidéki szellemiséget és hagyományokat összekapcsolni a nagyvárosi eleganciával: „A legnagyobb dolog az, hogy megőrizzük egy étel jellegét, ugyanakkor mélységet is adjunk neki. Ugyanilyen fontos, hogy a legegyszerűbb alapanyagból is kihozzuk a legjobbat.” Ha célokról kérdezzük, ennyit mond: „Nem hajszolom az eredményeket vagy a sikert. Az akkor is eljön, ha egyszerűen csak minden egyes nap elmélyülök a szakmámban, és megtalálom benne az öröömöt.”



CSABAI TÖLTÖTT KÁPOSZTA

Az országban minden régiónak megvan a saját töltött káposztája. De talán sehol nem ragaszkodnak annyira a hagyományokhoz, mint Békéscsabán, éppen ezért nem újraalkotni kell ezt a fogást, hanem tökéletesen elkészíteni. Barna Ádám apró módosításokat tesz, miközben ügyel a jól megszokott csabai ízekre. Víz helyett alaplével engedi fel a káposztát, amit nem savanyít, hanem kovászol, jó minőségű, basmati rizst használ, a húst 0 fokra hűti darálás előtt, majd öntöttvas lábasban lassan főzi készre. A végeredményen pedig érződik a különbség.



KURUCZ ATTILA

SPECIALITÁS: HALÁSZLÉ

SZEGED ÉS TÉRSÉGE

Szegedről indult Budapestre szerencsét próbálni, majd évekkel később a tapasztalataival együtt visszatért szülővárosába, hogy rendkívüli ízpárosításaival felrázza a lomha ételkínálatot. Persze, a tanulóévek alatti egész napos gyöngyhagymapucolás és jelenlegi munkahelye közötti időben történt vele egy s más. Megfordult a legnagyobb budapesti éttermekben, magával ragadta az északi stílus és a spanyol konyha, mára pedig kezd rátalálni a saját hangjára. Kurucz Attila számára a regionalitás az első, pláne most, hogy a Szegedtől 30 kilométerre található luxustanyán vezet éttermet. Mindeközben elhivatottan tökéletesíti a magyar ízeket. „Évekig unalmasnak gondoltam a paprikás ételeket. Most imádom a fűszer illatát, talán, mert rájöttem, hogy abszolút egyedülálló, amellett erős kulturális kötődésem is van hozzá. Hiszem, hogy újra fel kell fedeznünk azt, amink van, és így lehetőségünk van arra, hogy a tradicionális alapanyagokból új hagyományokat, új hagyományos ételeket kreáljunk.”



HALÁSZLÉ

Kurucz Attila évek óta finomítja a szegedi halászlé receptjét. A legfrissebb változat szerint a pontyfilét gyömbéres-sós vízben marinálja, majd mint egy szasimit, vékony szeletekre vágja a halat. A fogás a tálalás pillanatában lesz teljes, ugyanis a halászlé hője az, ami készre főzi a szeleteket. A leves különlegessége a frissítő, tiszta íz, amit a séf saját készítésű pontysonkával és némi friss gyömbérrel tesz teljessé.



GYURIK GÁBOR

SPECIALITÁS: SZIGETKÖZI ECETES HAL

GYŐR-PANNONHALMA

Ha valami, akkor egy UNESCO világörökségi helyszín közvetlen szomszédságában főzni, igazán inspiráló feladat. Így gondolja ezt Gyurik Gábor is, aki, miután megjárta jó pár pesti éttermet, hallgatott a megérzéseire, és megvetette lábát Pannonhalmán. Csaknem 10 éve egy pannonhalmi étterem konyháját vezeti, ahol a helyi termények és a főapátság fűszerkertjében illatozó növények nagyban meghatározzák, mi kerüljön a tányérra. „Ha nem utaztatjuk 10-20 órát az alapanyagokat, az mindenkinek jó. Mi többnyire abból főzünk, ami a környéken megterem, ezzel a környezettudatosság felé is teszünk egy lépést.” A séf reggelente vagy délután maga vágja a friss fűszernövényeket. Ahogy az ételekről beszél, hamar kiderül, hogy egy-egy illatos hozzávaló nélkül elképzelhetetlen számára a jó tányér. „A legnagyobb elismerés az, amikor egy vacsora után találkozhatunk a vendégekkel. Mindig fantasztikus érzés látni a mosolygós arcukat, a tapsuk pedig óriási elismerés. Remek visszajelzés ez nekünk, hogy jó, amit létrehozunk itt, Pannonhalmán.”



SZIGETKÖZI ECETES HAL

Bár elsőre úgy tűnik, hogy a szigetközi ecetes hal felett eljárt az idő, érdemes tenni vele egy próbát. A séf addig finomította az egykori halászkok ikonikus nyári csemegéjének összetevőit, míg egy érvényes, bárki számára élvezhető fogás alakult belőle. A bepanírozott, jó minőségű pontyot Gyurik Gábor kisüti, majd rizsecetben állni hagyja. Köretként zöldfűszeres, szaftos burgonyasalátát készít hozzá, ami úgy mozdítja el a fogást a hagyományos ecetes izvilágból, hogy az mégsem veszíti el eredeti jellegét.

KIADJA: Magyar Turisztikai Ügynökség,

dr. Guller Zoltán vezérigazgató

1027 Budapest, Kacska utca 15–23.

TELEFON: +36 1 488 8700

KIVITELEZTE ÉS SZERKESZTETTE: MEDIATOR GROUP Kft.

NYOMDA: Bonex Press Kft.



10 SÉF TÉRSÉG IKONIKUS ÉTEL



MAGYAR
TURISZTIKAI ÜGYNÖKSÉG