


HAGYOMÁNYOS TERMÉKEK

a vendéglátásban



Magyar
Nemzeti
Vidéki
Hálózat

 Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekre beruházó Európa

 MAGYAR KORMÁNY
DOKUMENTUM TITKÁRSÁG




Tartalom:

Kedves Olvasó!	1
Közösségi Vándordíj a Hagyományos Termékekért.	2–3
A Vidékfejlesztési Minisztérium HÍR-védjegy pályázata	4–5
HÍR-védjegyesek	6–7, 10
HÍR-térkép	8–9
A Terra Madre és a Slow Food mozgalom Magyarországon	11
Felmérés a HÍR-védjegyesek körében	12–13
Hagyományos és helyi termékek a Prímás Pincében	14
Tanyacsárda, az örök klasszikus	15
Régióink ízei a Platán Étteremben	16



Magyar
Nemzeti
Vidéki
Hálózat

 Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területrebbé történő Európa

 INNOVÁCIÓS TERÜLET

HAGYOMÁNYOS TERMÉKEK

a vendéglátásban

A Gourmet GasztroVendég különkiadása

A projekt az MNVH Elnökségének értékelése alapján a Nemzeti Vidékfejlesztési Program Irányító Hatósága jóváhagyásával valósult meg.

Kiadó: 2 G Gourmet Gasztro Kft.

Szerkesztő: Szikora Katalin

Lektor: Dr. Molnár Pál

Szerkesztőség: 1025 Budapest, Felső-Zöldmáli út 88/C

Telefon és fax: 06-1/325-6410

E-mail: gourmetgasztro@t-online.hu

A lap ingyenes.

HU ISSN 2061-8069

Kedves Olvasó!

Az Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottság (EQQ MNB) 2009-ben megrendezte a Terra Madre, a Hagyományos Termékeket Előállítók Közösségének Világnapját, és megalakította a Hagyományos Termék Kerekasztalt. Tavaly december 7-én a Világnap nemzetközi megünnepléséhez csatlakozva, nagysikerű konferenciát tartottunk a Vidékfejlesztési Minisztériumban a hagyományos és tájjellegű termékeket előállítók, a hazai vendéglátók és a téma iránt érdeklődő szakemberek részvételével.

A VM stratégiai partnereként Közösségi Vándordíjat alapítottunk a hagyományos termékek érdek-

ben kiemelkedő tevékenységet folytató közösségek elismerésére. A Közösségi Vándordíj első alkalommal ezen a rendezvényén, a Terra Madre, a Hagyományos Terméket Előállítók Közösségének Világnapja alkalmából került átadásra.

A díjátadást követően szakmai előadásokra került sor, majd élénk kerekasztal beszélgetésen vitattuk meg a hagyományos termékek jelentőségét a gasztronómiában. Sok hasznos információ hangzott el a nap során, amelyeket azért teszünk közzé, hogy hozzájáruljunk a régiók élelmiszerkincseinek, gasztronómiai



Dr. Molnár Pál elnök

hagyományainak felmutatásához, és ezzel a Nemzeti Vidékfejlesztési Program megvalósulásához. Kiadványunkkal szeretnénk növelni a HÍR-védjegyes termékek ismertségét és a felhasználásukkal készülő tradicionális ételek népszerűségét is.

Ebben a szellemben ajánlom figyelmükbe kiadványunkat!

Dr. Molnár Pál elnök
EQQ MNB



KÖZÖSSÉGI VÁNDORDÍJ

a Hagyományos

Az Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottsága a Hagyományos Termék Kerekasztal megalakulásának harmadik évfordulója alkalmából, a Vidékfejlesztési Minisztérium Élelmiszerfeldolgozási Főosztályával együttműködve Vándordíjat alapított.

A Vándordíj a hagyományos termékek érdekében kiemelkedő tevékenységet folytató közösségek elismerésére szolgál. Kezdeményezésünk célja a vidéki közösségek hagyományos termékek érdekében tett erőfeszítéseinek elismerése és példaképpül állítása.

A Vándordíj alapítója az EOQ MNB Hagyományos Élelmiszer Munkacsoportja, adományozója pedig a Bánffi & Bánffi szikvízkészítő családi vállalkozás. Az évek so-

rán számos szakmai elismerésben részesült szikvízkészítő vállalkozás 2012-ben elnyerte a Magyar Agrárgazdasági Minőség Díjat. A család a szikvízkészítő szakma múltjának megőrzésére világviszonylatban is egyedülálló ipartörténeti gyűjteményt hozott létre, amely állandó kiállítás formájában a szege-di Szent István téri víztoronyban található.

A Vándordíj kék színű, hagyományos szikvízes üvegpalack a következő felirattal: „Közösségi Vándordíj a Hagyományos Termékekért”.

A Vándordíj Bizottság egyhangú döntése alapján a Vándordíj alapításának évében, 2012-ben a díjazott közösség a Magyar Pékek Fejedelmi Rendje. A sütőipari termékek hagyományörzése érdekében 2001-ben létrehozott egyesület tevékenysége példaként szolgálhat más közösségeknek is. A Magyar Pékek Fejedelmi Rendje fennállásának több



Termékekért

mint egy évtizede alatt több mint 30 HÍR-védjegy bejelentést nyújtott be, előkészítette a tepertős pogácsa uniós oltalomra való feltérjesztését, létrehozta és fenntartja Komáromban, a Monostori erődben a Kenyér múzeumot. Ugyanitt már tizedik alkalommal rendezik meg az Országos Pékfesztivált, és 2002 óta a pékek hagyományörző versenyét is. Emellett évenként hagyományörző tábor szerveznek középiskolásoknak.

A VÁNDORDÍJ BIZOTTSÁG

Elnök: Dr. Molnár Pál elnök, EOQ MNB

Társelnök: Gyaraky Zoltán főosztályvezető, VM Élelmiszer-feldolgozási Főosztály

Tagjai: Dr. Erdős Zoltán, a Slow Food mozgalom hazai koordinátora, Pallóné Dr. Kisérdi Imola, az EOQ MNB Hagyományos Élelmiszer Munkacsoport vezetője, és Szegedyné Fricz Ágnes, a Vidékfejlesztési Minisztérium HÍR Bíráló Bizottság elnöke.

A Közösségi Vándordíjat és a vándordíj elnyerését tanúsító EOQ MNB oklevelet 2012. december 7-én vették át a rend tagjai a Vidékfejlesztési Minisztériumban, a Terra Madre Világnap alkalmából. A vándordíjat egy évig székhelyükön őrzik. Jogosultak arra, hogy kiállítsák, rendezvényeiken bemutassák, marketinganyagaikban, interneten publikálják.

Pallóné Dr. Kisérdi Imola
ügyvezető igazgató
EOQ MNB

A Hagyományok–Ízek–Régiók HÍR-program francia szakmai támogatással indult el 1998-ban. A gyűjtőmunka követelményrendszerét az európai kritériumrendszer alapján a HÍR-program Tudományos Bizottsága határozta meg és Nemzeti Tanácsa hagyta jóvá. A két-éves gyűjtőmunka eredményeként 300 terméket írtak le Magyarország 7 régiójában. A HÍR gyűjtemény könyv és CD alakban, magyar és idegen nyelven is megjelent. A termékek eredeti ízét, illatát azonban csak úgy őrizhetjük meg, ha a leírásoknak megfelelően készítjük el az étkeket.

A Vidékfejlesztési Minisztérium 2009-ben írta ki első alkalommal a HÍR-védjegy használatára vonatkozó pályázatát, hogy az Agrármarketing Centrummal közösen segítse a termékek piaci lehetőségeinek bővülését. A HÍR-védjegy használatára olyan termelők, előállítók vagy csoportok pályázhatnak, amelyeknek tagjai a HÍR gyűjtemény követelményrendszerének megfelelő terméket állítanak elő.

A terméknek legalább kétgenerációs (50 éves) dokumentált történelmi múlttal kell rendelkeznie. Kötődnie kell Magyarországra egy vagy több tájegységéhez, településéhez vagy régiójához. Fontos szempont a hagyományos előállítási mód, és hogy a termék előállításának legalább egy eleme helyi, speciális tudáson alapuljon. Lényeges a termék ismertsége, legalább az előállítási körzetben,

és rendszeresen vagy időszakosan elő kell állítani és forgalmazni kell. A tájjellegű ételek 2011-ben kerültek a pályázható termékek körébe.

A minisztérium szándéka szerint növelni kell a HÍR-védjegyes termékek számát, és folytatni kell a gyűjtőmunkát. Olyan szereplőket vonunk be a rendszerbe, akik a hagyományos termékekkel kapcsolatos oktató-kutató munkában és a termékek népszerűsítésében tevékenykedhetnek.

A termékek egyik potenciális felvevőpiaca a vendéglátás. Ennek alapvető feltétele, hogy növekedjen azoknak a termelőknek a száma, akik megfelelő eszközökkel, ismeretekkel rendelkeznek, és folyamatosan a gasztronómiai igényeknek megfelelő mennyiségű és minőségű termékeket állítanak elő.

rium HÍR-védjegy pályázata



Az Európai Unió Közös Agrárpolitika újra fordulóponthoz érkezett. A fogyasztókat nem csak a termékek származása, eredete érdekli. Egyre több vendég számára fontos a termelővel való közvetlen kapcsolat. 2014-től várható a helyi piacok megerősítése, ehhez kapcsolódóan pedig a Vidékfejlesztési Minisztérium – a HÍR gyűjteményben szereplő termékekből – minél több Íz-régió megalakulását kívánja segíteni.

Ausztriában már működik a Genuss-Region-Österreich nevű rendszer, amelynek példájára a HÍR gyűjteményből és a földrajzi árujelzős termékekből Íz-régiók alakulhatnak ki, amelyek potenciális pályázók lehetnek az uniós forrásokra.

*Szegedyné Fricz Ágnes
főosztályvezető helyettes
Vidékfejlesztési Minisztérium.*

HAGYOMÁNYOK-ÍZEK-RÉGIÓK HÍR-VÉDJEGBE

> Nyugat-Dunántúl

1. Cser Ferenc egyéni vállalkozó (Csorna)
2. Győri Likörgyár Zrt.
3. Győr-Moson-Sopron Megyei Önkormányzat Általános Művelődési Központja (Fertőd)
4. Magyar Pékek Fejedelmi Rendje
5. Rábaköz Vidékfejlesztési Egyesület (Kapuvár)
6. Som János egyéni vállalkozó (Hegykő)
7. Tebike Kft. (Győr)

Rábaközi Pereg
Pannonhalmi törkölypálinka

Lajta sajt, Moson megyei csemege-sajt,
Óvári sajt, Pálpusztai sajt, Tea sajt
Fumu, Győri páros zsemle
Hőskőn sült pereg
Rábaközi pereg
Fertőd-vidéki sárgarépa,
Hegykői petrezselyemgyökér
Lajta sajt, Moson Megyei Ilmici Csemege sajt,
Pálpusztai sajt

> Közép-Dunántúl

8. Magyar Pékek Fejedelmi Rendje
9. Sokoró Dzsem Kft.
10. VE-KON-BO 99 Kft. (Ajka)

Fehérvári kukoricás kenyér
Bodza lekvár
Nagypapa almapiplikája káposztával töltve,
Nagypapa fűszerpaprikája darálva

> Dél-Dunántúl

11. Eröss Miklós Csaba (Siófok)
12. Geresdlak Község Önkormányzata
13. Magyarartarka Tenyésztők Egyesülete

Kürtőskalács
Geresdlaki Gőzgombóc
Magyartarka marhahús



S TERMÉKEK LISTÁJA RÉGIÓNKÉNT 2010–2012

> Közép-Magyarország

- | | |
|--|--|
| 14. BUSZESZ Élelmiszeripari Zrt. | CHEF Almaecet |
| 15. Donáth Élelmiszer Kft. | Kőrösi Sódar (hústermék) |
| 16. Dr. Magyar Gábor (Leányfalu) | Magyar racka tökehús |
| 17. Fehér Ilona (Szentendre) | Tésztagomba és Macskatalp tészták
Tyúkfül tészta |
| 18. Füle Ferencné őstermelő (Cegléd) | Ceglédi csíramalé |
| 19. Losonczy Benjámín (Tahitótfalu) | Szentendrei-szigeti szamóca |
| 20. Magyar Pékek Fejedelmi Rendje | Pacsnai, Rongyos kifli |
| 21. MOSZI Szikvízkészítő Ipartestület | Szikvíz |
| 22. Toldi Miklós Szakközépisk. (Nagykörös) | Orosházi banán, Paprikás kifli,
Tepertős pogácsa,
Dobostorta, Zserbó |
| 23. Vecsési Savanyítók Baráti Köre | Vecsési savanyú káposzta |

> Észak-Magyarország

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 24. Aranyfácán Product Kft | Hatvani Aranyfácán sűrített paradicsom |
| 25. Magyar Pékek Fejedelmi Rendje | Matyó kalács és pereg
Miskolci krumplis kenyér |
| 26. Szomolya Község Önkormányzata | Szomolyai rövidszárú
mézédes fekete cseresznye |







24
Hatvan



18
Cegléd

15, 22
Nagykőrös

40
Erekegyháza

46
Kecskemét

42
Duna-Tisza köze



21, 38, 42, 44, 45
Szeged

43
Rószke

25
Miskolc, Matyóföld



26
Szomolya



31, 34
Hajdúdorog

28, 29
Hajdúböszörmény

30, 34, 35
Debrecen

27, 33
Penyige

32
Karcag

34
Alföld

34
Nagykunság

41
Békéscsaba

39
Gyula



> Észak-Alföld

- | | |
|---|---|
| 27. Balku Gyuláné őstermelő (Penyige) | Penyigei szilvalekvár, Somlekvár |
| 28. Civilek a lakóhelyért Egyesület (Hajdúböszörmény) | Máros kukoricamálé,
Böszörményi lakodalmi béles |
| 29. Civilek a lakóhelyért Egyesület (Hajdúböszörmény) | Kapros kalács, Káposztás pogácsa,
Szilvás lepény, Böszörményi paraszt kifli,
Böszörményi Bobajka, Kenyérlángos,
Böszörményi dübbencs, Kótt túrós béles,
Böszörményi házikenyér, Böszörményi darunyak
Grillázstorta |
| 30. Fekete Józsefné (Debrecen) | Gulyás gomolya |
| 31. Gulyás Mihályné (Hajdúdorog) | Karcagi birkapörkölt |
| 32. Karcagi Birkafőzők Baráti Társaság | Penyigei szilvalekvár, Somlekvár |
| 33. Kőrösi Miklós (Penyige) | Dübbencs, Kenyérlángos, Kunsági pereg,
Kürtőskalács, Pászkalács, Vesu |
| 34. Magyar Pékek Fejedelmi Rendje | Debreceni mézeskalács, Debreceni vert mézes |
| 35. Radics László egyéni vállalkozó (Debrecen) | |

> Dél-Alföld

- | | |
|---|--|
| 36. Csobán Mihályné (Csongrád) | Csongrádi búzacsíramalé |
| 37. Csupor Ibolya egyéni vállalkozó (Szabadszállás) | Kemencés Borjúkötél |
| 38. Farkas András őstermelő (Szeged) | Fűszerpaprika-őrlemény |
| 39. Gyulai Húskombinát Zrt. | Gyulai kolbász |
| 40. Kiskunsági Hagyományőrző Kézműves és Turisztikai Egyesület (Kerekegyháza) | Kiskunsági mangalicakolbász |
| 41. Knyihár Mihály | Knyihár-féle vastag és vékony kolbász, |
| 42. Magyar Pékek Fejedelmi Rendje | Gubarúd, Házi jellegű kenyér morzsoltkával,
Kulcsos kalács, Mindszenti kalács,
Orosházi banán, Paprikás kifli, Rétes,
Sóskalács, Szegedi vágott kenyér,
Szilvalekváros hájas tészta, Tepertős pogácsa,
Szegedi fűszerpaprika őrlemény |
| 43. Paprika Molnár Kft. (Röszke) | Szegedi Tükrös Ponty (filé) |
| 44. Szegedfish Mezőgazdasági Termelő és Szolgáltató Kft. (Szeged) | Szegedi kenyér |
| 45. Szegedikum Nonprofit Kft. | Erős Pista, Édes Anna, Piros Arany |
| 46. Univer Product Zrt. | |

A Terra Madre és a Slow Food mozgalom Magyarországon



Slow Food®

A Terra Madre, az anyaföld napja a nemzetközi Slow Food (komótos étkezés) mozgalom évenkénti ünnepe decemberben, amikor világszerte sok száz programot valósítanak meg.

Az országokhoz, régiókhoz, településekhez kötődő csoportok száma másfél ezerhez közelít több mint 150 országban. A csoportok (konvíviumok) tevékenysége elsősorban a hagyományos termékek fennmaradásához, a biodiverzitás védelméhez, az „íz(lelés)re” való neveléshez kötődik. A Slow Food programjában több mint 300 termék kapott egyedi védelmet, nemzetközi támogatást, széles ismertséget. Ez sok ezer kistermelő tevékenységét segíti.

A mozgalom legfontosabb programjai a Salone del Gusto világiállítás és a Terra

Madre találkozók, valamint az iskolakertek kialakítása, a „nyugodt városok” hálózata. Ki nem mondott célunk a kultúrával, életmóddal való összehangolás, végeredményben pedig a fenntartható helyi boldogulás.

A hazai mozgalom fejlődését követhetjük nyomon a Slow Food mozgalom tagjainak és szimpatizánsainak évenkénti részvételével a nyíregyházi Sóstói Múzeumfalú gasztronómiai rendezvényén. Mára Baranyától Szatmárig közel tíz csoport alakult, de a bekapcsolódás a nemzetközi vérkeringésbe még nem elég sikeres. Az elmúlt két évben azonban új, aktív csoportok alakultak, tehetségesen és dinamikusán élve a mozgalom adta lehetőségekkel.

Erdős Zoltán

www.slowfoodhungary.hu

FELMÉRÉS a HÍR-védjegyes termékek ismertségéről

Az Unió minden tagállama, így Magyarország is egységes kritériumrendszer alapján számba vette a hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékeit, melynek hazánkban a HÍR gyűjtemény lett az eredménye. Ezek a sajátos, csak nálunk fellelhető termékek nagy eséllyel pályázhatnak európai szintű védelemre is, gazdagítva a hagyományos európai élelmiszerek választékát.

A HÍR gyűjteményben szereplő 300 hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termék és élelmiszer közül 110 a zöldség-gyümölcs, 55 a húsfélék, 31 a pékáruk, 22-22 az italok és a tejtermékek kategóriában szerepel. Jelenleg 41 termelő 95 terméke nyerte el a HÍR-védjegy használati jogát. A pályázat meghirdetésének első évében, 2009-ben 50 termékkel indult, 2010-2011-ben további 35, a tavalyi évben pedig további 10 védjegyes termékkel bővült a rendszer.

Régiós besorolásban az Alföldhöz köthető a HÍR-es termékek több mint a fele, ezen kívül Közép-Magyarországon és Nyugat-Du-

nántúlon lelhetők fel jelentős számban. A gyűjteményben leírtakhoz képest jelenleg a legjobb arányt érte el Észak-Alföld, ahol 28 védjegyes termék van a felkutatott ötvennyolchoz képest. Észak-Magyarországon és Dél-Dunántúlon található a legnagyobb kihasználatlan kapacitás, csupán a tizede a gyűjteményben szereplőnek. A termékcsoportok közül a sütőipari termékek szinte a felét (45 százalék) teszik ki az összes védjegyes terméknek, ahol a védjegyes termékek száma már jelenleg is túlszárnyalta a programban leírtakét (44 védjegyes a gyűjteményben szereplő 31 termékkel szemben). A következő csoport a tejtermékeké, 9 védjegyes termékkel. Majd az édesipari termékek (8), fűszerek (6) húskészítmények, cukrászati termékek és zöldségek (5), gyümölcsök és a húsok (3) következnek. Összevetve a HÍR-védjegyesek számát a HÍR-programban lejegyzett termékek a számával, a sütőipari termékcsoporttól eltekintve, a védjegy rendszer kihasználtsága átlagban nem haladja



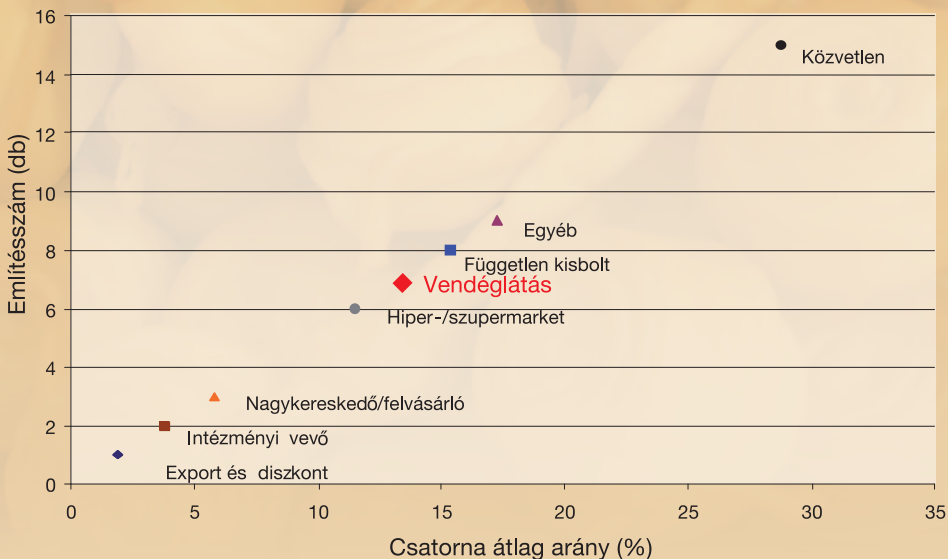
meg a 20 százalékot. Az adatok is mutatják, hogy vannak még érintetlen területek és sok lehetőség van még a HÍR-program rendszerében.

A felmérésben a 2009 óta a HÍR-védjegy használatára kiírt pályázat nyertesei vettek részt. A megkereséseket online kérdőívek segítségével végeztük. A kérdőívet 60 előállítóhoz juttattuk el, 50 százalékos válaszadási aránnyal. A védjegy megszerzése óta a védjegyes termékek értékesítésének mennyisége az előállítók majdnem felénél nem változott, átlagban az értékesítésük felét tették ki, de jelentős szórással, mert öt esetben egyáltalán nem forgalmazták a védjegyes terméket, hét esetben pedig a forgalom több mint 80 százalékát a védjegyes termékek adták. A közvetlen értékesítés volt a legjellem-

zőbb értékesítési csatorna. A védjegy megjelenítési formái közül a honlapokon, szóróanyagokon, termékek címkéin használták a legtöbben és hasznosnak is ezeket találták. A termékeik népszerűsítése végett különböző eseményeken vettek részt, főleg helyi fesztiválokon, melyek részvételi díja kétharmad részben önköltséges volt. Az országos rendezvényeken való megjelenési arány alacsonynak volt mondható. A válaszadók elvárásairól és tapasztalatairól a védjeggyel kapcsolatban nem túl kedvező kép rajzolódott ki, az elvárások minden esetben magasabbak voltak, mint a tapasztalatok, és ez jelentős feladatok elé állítja a védjegy tulajdonosát, a minisztériumot.

*Dr. Juhász Anikó osztályvezető,
Agrárgazdasági Kutató Intézet*

A HÍR-védjegyes termékek értékesítési csatornáit



Hagyományos és helyi termékek a Prímás Pincében

Esztergomban, a Bazilika alatti étteremet a lokálpatrióta gasztronómia jellemzi. Kihasználva szerencsés, központi helyzetüket, mert itt szerencsésen találkozik a Felvidék és a Kárpát-medence tradicionális magyar konyhája és jellegzetes borai. A Prímás Pince étlapját az **Ister-Granum Euro régió** alapanyagai és ételei jellemzik, valamint az a szoros emberi-baráti kapcsolat, ami a szakácsok és a helyi, környékbeli termelők között kialakult.

Tésáról kerülnek az étterembe, onnan pedig a vendég asztalára a bogyós gyümölcsök, Vámosmikoláról

a szörpök, a Pilisből az erdei gombákat szállítják, Piliscsévéről a vágóállatok friss húsát, Nagybörzsönyből az erdő terméseit. Szob híres vadásztársasága szállítja a vadat, a Felvidékről érkeznek a szárnyasok, Muzsláról pedig a kacsák. Pilismarótról hozza kézműves sajtjait Rétki Gábor, Kismaroson készül a csokoládé és a lekvár.

A helyi és hagyományos termékek nemcsak kívülről kerülnek az étterembe: a Prímás Pince szakácsai helyben készítik a kolbászt, az abált szalonnát, a szalámit és a sonkát, a tésztákat, és saját pincéjükben érle-



lik a friss sajtokat. Ezekből állítják össze azt az ételválasztékot, ami mára összetéveszthetetlenül jellemzi családbarát vendéglátásukat. A színvonalra a garanciát az étterem vezetői adják, állandó személyes jelenlétükkel: Jászai Tibor séf és Csöke István séfhelyettes.

A Tanyacsárdában

hagyományos módon készülnek a hagyományos termékek

A Lajosmizse határában 40 éve működő Öreg Tanyacsárda szerencsés helyzetben van a hagyományos, magyar alapanyagok szempontjából, és ennek köszönhetően mindig friss áruból tudjuk készíteni tradicionális ételünket.

A közelünkben van pulyka, csirke-, és nyúl vágóhíd is, a tökehús Ballószögről érkezik – olyan üzemekből, ahol háztáji termelők állatait vágják. A bárányokat Dömsödön vágatjuk, a szomszédunkban pedig mangalicatenyészet van. Tőlük vásárolunk akkor is, ha szalámit, kolbászt szeretnénk készíteni kedves vendégeinknek. Akik nagyon kedvelik a hízott libamá-

jat, ezt is kistermelőktől vásároljuk. A lajosmizsei piacon vásároljuk a háztáji baromfi félféket és a házi készítésű juh- és tehénsajtokat. Nagyon sok füstölt árut magunk készítünk, a sertés hússal mellett halakból és libahúsból is.

Táborfalváról és Izsákról a kecskefarmokról érkezik a kecskesajt, a tej és a túró, a zöldséget pedig a kecskeméti piacon, közvetlenül a termelőktől szerezzük be. A környékünk sok termelőjével állunk kapcsolatban, akik a nagybani piacokra is szállítanak. Munkájuknak köszönhetően nálunk télen-nyáron van friss paradicsom, uborka, más zöldségféle.



A tradicionális ételek alapanyagai mellett fontos a technológia is, mert ez adja a gyorsaságot, a biztonságot az ételkészítésben. Habár mindkét csárdánkban a legmodernebb sütő-főző berendezések állnak szakácsaink rendelkezésére, fontosnak tartottuk, hogy a szabadtéri ételek autentikus környezetben és eszközökkel készüljenek. Ennek köszönhetően ma már nyáron, kemencében és bográcsban is főzzük-sütjük a tipikus szabadtéri magyar ételeket.

Garaczi János

Venezs-díjas mesterszakács

Tanyacsárda



a Platán Étterem étlapján

2009 májusában nyílt meg Tatán, az Öreg tó partján a Platán Étterem és Kávézó. A régió sajátosságai közül az étlapba emeltük a környék jellegzetes fűszeres, gombás vad- és sertés ételeit. A téli étlapon szereplő Esterházy szarvas lapockával az étteremmel szomszédos kastély egykori birtokosának, a magyar testőrség kapitányának gasztrotörténeti emlékét ápoljuk.

A régió ízeit azonban megkülönböztetetten kezeljük, ezért az étlapon az étel neve mellett álló nemzeti színű zászló arra hívja fel a vendégek figyelmét, hogy az alapanyag a térségből származik. A szárnyasok, a kacska és a bárány a tulajdonos Szeles László rédei tanyájáról érkezik, a tejet és a tejszínt a közeli Kocs községből fuvarozzák ide. A gom-

bát, a friss zöldséget és gyümölcsöt ma már – amióta a törvény ezt megengedi – a helyi termelők szállítják az étterembe. Itt készül a kovászos uborka, saját cukrászatunk süteményeibe a lekvár, a Várárokban termő fűszernövények adják az ételeknek a friss aromát.

Nálunk a szakácsok munkájához tartozik az is, hogy a helybe érkező alapanyagokat megtisztítsák, feldolgozzák, tartósítsák. Ez valamikor a főzés mellett a szakmai követelmény része volt, de az élelmiszer-feldolgozás nagyipari módszerei néhány szakácsnemzedék tudatából kisöpörték a családi háztartások bevált gyakorlatát.

*Facsar Sándor
séf*



A régió konyhája az itt békésen együtt élő nemzetiségek hagyományain alapszik. Sokszor ugyanazokat az ételeket ették a magyarok, a németek és a szlovákok, csak némi változtatással az elkészítési módban.

A disznóvágásnál ilyen különbség volt, hogy a németek forrázták és nem pörzsölték a disznót, a részeket pedig karajra bontották. A szlovákok – hasonlóan a magyarokhoz – a pörzsöléses eljárást alkalmazták, és hagyományosan orjára bontották a disznót.

A Vértes környékére települt svábok konyhája máig ható különlegességgel gazdagította a magyar gasztronómiát. Ételeik nemcsak táplálóak, hanem igen laktatóak is, és, miként a magyar paraszti konyhában, kevés alapanyagot használtak, és azokat a lehető legegyszerűbben, általában főzéssel készítették el. Tőlük ered az izzasztott káposzta, a borleves kvircedlivel (ez egy olyan piskótaszerű sütemény, amelyhez sok tojást használtak, és ezt mártogatták a borba).

A régióban ugyancsak nagy hagyományai vannak a fűszeres vadételeknek, és ezek jel-



legzetes kiegészítőjének, az erdei gombának, amelyből számtalan variáció terem a környéken.

A Duna mentén élők konyháját az jellemzi, hogy étrendjükben nagy választékban található meg a halételek és halászelevek, amelyeket ebben a régióban tézsta nélkül készítenek.

A hagyományos ételek sorába tartoztak egykor a kásafélék, a sterc, a prósza, a csiripiszli (ez egy, mozsárban megtört búzából és lisztből készült étel). Ezek azonban lassanként eltűnnek a családi konyhákból, és átszivárognak a hagyományörzést felvállaló helyi éttermek étlapjára.



A tradíciót őrzi a Károlyi Étterem

Ami a vidéki éttermeknek a természetes közeg (a helyi alapanyagok), azzal a fővárosban nem gazdálkodhatnak az éttermek. A nemrégiben, klasszikus szépségében felújított Károlyi Étterem üzemeltetője, Tersztyánszky Andor azt a megoldást választotta, hogy hagyományos magyar ételeket tett étlapjára, amelyeket a legjobb minőségű alapanyagokból készítenek. Ez illik a történelmi miliőhöz, a Petőfi Irodalmi Múzeum épületéhez.

Kiss Aranka séf a libamáját tartja az egyik sikeres tradicionális ételnek, amit lila hagymával és erős paprikával tálalnak. A főételek közül a borjúpaprikás a legnépszerűbb, amit

ő burgonyás palacsintatésztában készít el – ez az étel körete is. A klasszikus gulyás és a pörkölt sem hiányozhat a tradicionális étterem étlapjáról. Ügyelnek arra, hogy a húsokat friss zöldségekkel, vagy helyben savanyított kovászos uborkával kínálják.

Új találmányuk a bébi csirke, amit friss zöldségekkel készítenek. A desszertválasztékból nem maradhat ki a Somlói galuska és a Gundel palacsinta sem.

Megújult étlapjukra fölkerültek olyan tradicionális alapanyagok, mint az árpagyöngy és a tört búza (bulgur). A séf legnagyobb elismerése, ha a vendégek után üres tányérok maradnak az asztalon.

