



## Szellem a fazékból - Guinness-alaplé

2014 november 23. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Múlt pénteken Székelyudvarhelyen megdöntötték az „egy edényben főzött legtöbb töltött káposzta” Guinness-rekordját: a sportcsarnokban 27 104 húsbatyut göngyöltek káposztalevélbe.

A receptet sajnos nem közölték, pedig a szárhegyi káposztát nemrég védették le a helyi termelők, és nemcsak a

savanyítás módja (egészben savanyítják csapos hordókban), a csombor, a babérlevél, a torna aránya, de a kerek, lapos káposzta is különlegesség, hiszen a levelei vékonyabbak, erezte mivesebb, érési ideje is rövidebb, mint a többi káposztáé, és a novemberben elsózott zöldség karácsonyra már zamatos. Feltéve, ha háromszor megütötte a hóharmat.



### » „Tikmony Bonfini ínyére” – Benke László egyik Guinness-rekord kísérlete

Csak utána szabad „levágni”, de ilyenkor régebben az örmény kereskedők bármire elcserélték a káposztafejeket: csizmára, cukorra, írószerszámra. Ha szerepelt valamilyen káposzta Horvát- és Magyarország címerében, akkor ez volt az.

De a történet most nem káposztáról szól, hanem Guinness-rekordról. Erről az ócska, felszínes kulináris marketingfogásról, amit nyolc éve Benke László hozott divatba Magyarországon. A nemzet Laci bácsija (az Oscar-díjas blöffszakács) volt az, aki mítoszt teremtett a mennyiségben. Hol két mázsa vecsési káposztából és egy mázsa nyolctojasos fodros kockából készített „ínyenc káposztás cvekedlit”, hol tízezer tojásból kotyvasztotta össze „a világ legnagyobb reneszánsz tojásételét”, amit elkeresztelt „tikmony Bonfini ínyére” névre. A tészta persze nem nyolctojasos volt, a káposzta nem vecsési, a cvekedli odakozmált, Bonfinit meg enyhe túlzás Mátyás íródeákjának nevezni, hiszen 59 éves korában találkozott először a királlyal. A tojást meg utálta.

De mit számít mindez, ha Laci bácsi huncut mosollyal összecsuppenti hüvelyk- és mutatóujját (sékabátján kirajzolódik a Teletál Ételfutár logója), s a megbolondított szakácsok és polgármesterek kalákában szervezik a rekordkísérleteket, mert így gondolják feltenni helységüket Európa gasztronómiai térképére. „A magyar nép le sem tagadhatná, hogy gasztronómiai nemzet – mondja Sebestyén István, a magyarországi Guinness-rekordok regisztrátora –, sehol nincs ennyiféle ötlet.”

Tíz szakács, 2000 adag dödölle egy nap alatt Nagykanizsán – mesterszakács: Czimmermann József, a dödöllekirály; 2500 szalkai batyus leves Nyíregyházán – Venesz-díjas mesterszakács: Szoboszlai Gyula; ezer harcsa gyomrából harcsapacal Dunaújvárosban – szervező: Szalka József soltszentimrei halkereskedő; hétezer csörögéfánk négy óra alatt Árpádhalmon; 28 131 palacsinta 24 óra alatt Győrben. A világ leghosszabb túrós puliszkája (150 méter) Torja községben, a legnagyobb krumpilángos Abaújszántón, a leghosszabb kürtskalács, almás-meggyes rétes – soroljam? Az ember csak pislog, mint a miskolci béka a kocsonyában. Mivel növeli hazánk gasztronómiai hírnevét, ha Siófokon mézeskalácsból készítenek csempét, ha Kiskunfélegyházán megtöltenek száz méter libanyakat, de lúdbőrök leszünk az ízétől?

Nagyon nagyot főzni, ahogy Dósa Tibor királyi főszakács szokta, a szorgalmas bolond is tud. Jól főzni, az már más kérdés. Dósa úr, a gasztronómia lovagja (a címet Benke nagymester adományozta neki) hol gigagulyás, hol pincepörkölt készítéséhez szerez szponzorokat. Ilyenkor megy minden a fazékba: ketteskolbász, fóliás krumpli, vágóhídi nyesedék, tucatszám Erős Pista, Delikát ételízésít?. Majd jön a rekordkísérletek legszebb pillanata: a főzőedényt töltőtömlő segítségével felengedik csapvízzel. Ez a Guinness-alaplé. Aztán polgármesterek, királyi fő- és alszakácsok kóstolgatnak, hümmögnek, legurítanak néhány stampedlivel, és nem értik, miért nem ízlik. A mennyiség nem akar átcsapni minőségbe.

Nem kellene szólni nekik, hogy ez a dolog már Marxnak sem jött be?

Vinkó József - [hetivalasz.hu](http://hetivalasz.hu)

### **Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek**

Ínycsiklandó történek a Magyar Konyha főszerkesztője, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerzője, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz Hűségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

**A szerző ajánlása:**

*„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi fő a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fedőt, szimatolj be a sütetbe,*

*kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne éged 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 "lájkkukkal" 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**