



Szellem a fazékból - Új hullám a Balatonon

2015 augusztus 02. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Bár Csapody Balázs, a szemesi Kistücsök tulajdonosa most nyilván meggorrol rám, mert déli meg északi partról beszélék, holott a tó körül szerinte csak régiókban szabad gondolkodni.

Mégis azt mondom, az ő szebb pátriáját, a boglári, szemesi régiót leszámítva a déli part békésen szunyókál, elaludt még az 1980-as években. A füredi–csopaki borvidék pedig dübörög.

A magyar tengert körbejárva az izgalmas új helyek szinte kivétel nélkül mind a Balaton-felvidéken találhatók. Feltűnő már a nyitvatartási idő is. Az északi parton minden jobb hely működik már május közepétől, Siófok környékén viszont továbbra is az „egynyaras” szemlélet uralkodik. Csapody Balázs mondja is, nem adna működési engedélyt azoknak, akik nem hajlandók nyitva tartani legalább október elsejéig. Meghökken a kínálat is. Az aranypart olyan, mint valami retro érettségi találkozó, a levegőben a fáradt olaj, a fokhagyma átható illata érződik („Két forint a forró lángos, éljen soká Kádár János!”), itt még mindig lubickolnak a vízben olyanok, akik szentül hiszik, hogy a hekk balatoni hal, és szemük se rebben, ha a lángos kínai porból készül.



Zánkán vagy a fővényesi strandon, Badacsonytomajban, a Kishableány bisztróban (ahol a régi balatoni életérzését gasztronómiai tréfát csinálnak) már a modern beach food lehetőségein gondolkodnak: a lángos-hekk-palacsinta szentháromságát akarják lecserélni harcsakolbászos, busás hamburgerre, valamilyen eredeti tóparti street food létrehozásán törik a fejüket. Ez az újító szándék jellemzi azt a néhány helyet is, amelyet most bemutatunk.

Márga bisztró

Új hely, de régi ismerős: a Szent Donát pincészet étterme a csopaki hegyoldalon, a borászat tulajdonosa, Kovács Tamás és a Mák bisztróból jól ismert Deli János közös vállalkozása. Nevét a díszes agyagos, mészköves kőzet kapta. A pompás balatoni panorámával rendelkező, elegáns helyet sokak szerint étteremnek kellene hívni, nem pedig bisztrónak, ám az elnevezés nem véletlen: a Marga „laza és családias hangulatú, regionális bisztrókonyha” akar lenni, könnyed, ám ínycsodákkal. Ilyen a máris sikeres tökmagos nyúlterrine narancsos répasalátával, a vaddisznószerű feketegyökérrel, laskagombával és puliszkával, valamint a meghökkenő (és izgalmas) mákos guba. Környékbeli alapanyagok: tapolcai pisztráng, a szentgáli Élő Bolygó Alapítvány tehénsajtjai, saját fűszerkert, házi levendulaszörp és -fagylalt, még mandulát is szüretelnek. Deli udvariasan azt mondja, mint sokan mások: ő is Csapody Balázs köpönyegéből bújt el. A Kistücsök tulajdonosa azonban – Jahni László séffel – több mint húsz éve bűvészkedik, együtt nettek fel a törzsvendégekkel, ma már senkit sem zavar, ha felteszik az étlapra a harcsafűt mangalicafűllet. A Márgában viszont még most is sokan keresik a rántott húst rizsával...

Pura Vida

A Pura Vida bisztrót Tapolca Fő terén találjuk. A név szó szerint azt jelenti: „teljes élet”. Spanyol életérzés, ne

habozunk, mondjuk ki: az élet szeretete. Ez egy mediterrán stílusú családi bisztró, az Árkosi család vállalkozása, ahol a család? üzletvezet?ként, pincérként dolgozik, az aszszony, Erika kilencéves kora óta f?z, Alexandra pedig, a nagylány a pult mögött áll. Bár többnyire egyáltalán nem áll. Kedvencük a fehérboros feketekagyló-leves, a tejesbárány vörös lencsével, a házi mangós panna cotta. A menü naponta változik, hol rozmaringos újkrumplilevest, hol cukkinis rizottót, máskor rókaagombás tagliatellét kínálnak.

A teljes cikk a Magyar Konyha Online oldalán olvasható!

El?fizet?i ügyfélszolgálat:

Tel.: (1) 461-1447

E-mail: elofizetes@magyarkonyhakiado.hu

Ügyfélfogadás: munkanapokon 8-16 óráig

[Fizessen el? a Magyar Konyha Magazinra!](#)



El?fizetési díjaink 2015-ben:

Éves el?fizetés: **4700 Ft**

Féléves el?fizetés: **2600 Ft**

[Online el?fizetés](#)

[Ajándékozzon Magyar Konyha Magazin el?fizetést!](#)

<http://magyarkonyhaonline.hu> - A Flag Polgári Magazin partnere

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]]>

Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkukkal" 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