



Szellem a fazékból - Gy?ztes tényérok

2012 július 29. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ne áltassuk magunkat. Aki a Bocuse d'Or szakácsversenyen f?z, nem a mi kegyeinket keresi. Az a szakács, aki, a nemzeti selejtezt megnyerve, több hónapos tréninggel a háta mögött az európai selejtezt?n versenyez, nem a pájslira és a töltött paprikára gondol. Hanem a zs?rire.

A belga Pierre Wynantsra, a Comme chez Soi étterem megálmodójára, Yves Mattagne-ra, a két Michelin-csillagos

Sea Grill konyhaf?nökére, a brazil Alex Atalára, a D.O.M. (Deo Optimus Maximus) agytröszjtjére, azokra a svéd, dán, angol, olasz és spanyol séfekre, akik a tényérjait pontozzák majd. Olyan ízharmoniót kell teremtenie, amit a legtöbb zs?ritag ismer és elfogad. Itt az Er?s Pista éppoly biztos bukás, mint a Mackó sajt. És ez akkor is igaz, ha sokan makacsul hajtogatják, hogy a magyar konyha épp akkor veszíti el identitását, ha csorgó nyállal lohol a trendi világkonyha után.



Szell Tamás nem lohol semmi után. ? megtanulta a leckét. Felismerte, hogy a Bocuse d'Or olyan, mint a Forma-1. Vagy a hollywoodi Oscar-gála. (Nem véletlen nevezik a szakácsok Oscar-díjának.) Ha nyerni akarsz, alkalmazkodnod kell a szabályokhoz. Ezek pedig kegyetlenül nehezek. Lehet egy commis-d, azaz segéded (mondjuk Garai Ádám), kapsz két darab (egyenként 1,7-2 kilogrammos) feketelábú, Label Rouge eredetvédett, "kapirgálós" csirkét, hét darab (6-800 grammos) doveri nyelvhalat meg egy kilogramm szürkegarnélát, s ebb?l kell hatodfél óra alatt (a magaddal hozott zöldségalapanyagokkal együtt) tíz csirke- és 14 halastálat készítened, legalább háromféle körettel. Mondjuk nyelvhalat zöldborsós garnélasalátával, libamáj-zöldalma terrine-t csirkecombból készített rilette-tel.

Ez nem hagyományos f?z?verseny - ez ékszerkiállítás. Látvány és harmónia. Szerz?i konyha klasszikus alapokon. Precizitás, technikai tudás, kreativitás és hidegvér. Meg biztos háttér. Mint a boksztutca a Grand Prix-n. A tavaly újjászervez?dött Magyar Bocuse d'Or Akadémia, a Hungexpo, a Metro áruház, a Magyar Gasztronómiai Egyesület, valamint a Michelin-csillagos Onyx étterem, ahol Szell Tamás mint sous-chef dolgozik. Egy tréner (Hamvas Zoltán, a Gerbeaud Ház igazgatója), egy tanácsadó (a norvég Geir Skeie, a szakács olimpia 2009-es gy?ztese), aki ismeri a kulisszatitkokat, továbbá közel kétszáz csirke és nyelvhal, amit kedvedre bonthatsz, filézhetsz, párolhatsz és süthetsz. No meg legalább nyolcmillió forint. Ebb?l nulla az állami.

Pedig országimáznak nem semmi, amikor húsz versenyz?b?l kilencedikként, a házigazda belga Robrecht Wissels mögött néhány ponttal lemaradva a világdönt?be jut Szell Tamás. A lyoni dönt? (2013. január 29-30.) így áll össze: 12 európai ország (Norvégia, Svédország, Dánia, Izland, Franciaország, Nagy-Britannia, Svájc, Belgium, Magyarország, Finnország, Észtország és Hollandia), Egyesült Államok, Kanada, Ausztrália, három dél-amerikai (Brazília, Guatemala, Mexikó), négy ázsiai ország, és két szabadjegyes versenyz?, akit a rendez?k szabadon kiválaszthatnak. Ebbe a mez?nybe magyar versenyz? még soha nem jutott be.

Azt pedig, hogy a gasztronómia mennyire stratégiai ágazat, mi sem bizonyítja jobban, mint a francia séfek kétségbeesett levele, amelyet Sarkozy elnöknek írtak. Nem elég, hogy az északi országok 2011-ben már elorozták a szakácsolimpia első három helyét, most már Izland is megelőzte Franciaországot. Ez katasztrófa. Legalább akkora, mint a klímaváltozás. A francia hegemoniának amúgy is vége. Ha így folytatódik, az ínyencek nem a verseny névadójának, a három Michelin-csillagos, 86 éves Paul Bocuse-nek az éttermébe járnak majd, hanem Dániába. Esetleg Izlandra. Ami a franciák szemében már egyenlő a nemzethalállal.

Vinkó József - hetivalasz.hu



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalázaatról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló