Bravúr a Bocuse d’Oron: Széll Tamás a tizedik

2013 január 31. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

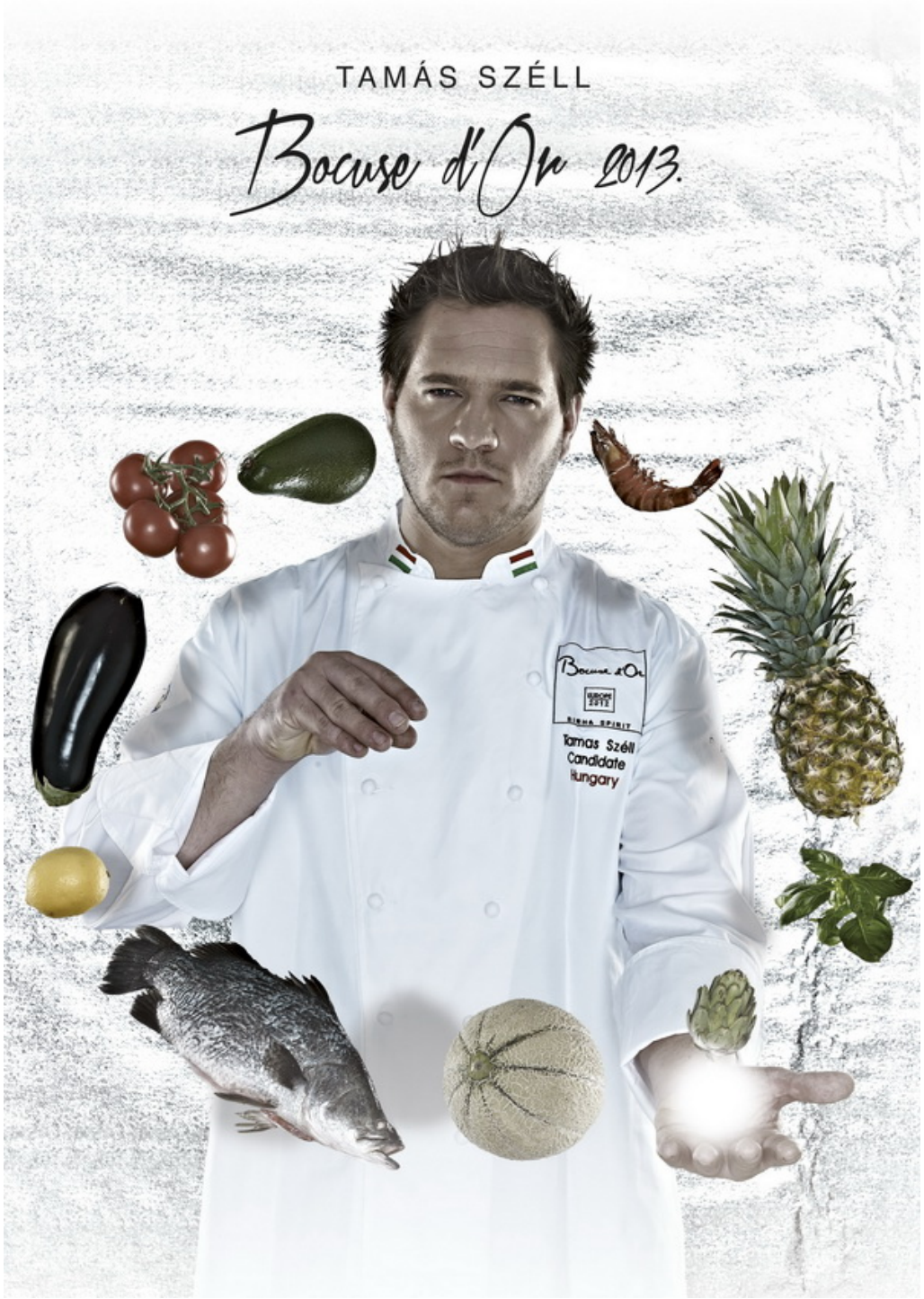
Thibaut Ruggeri francia séf nyerte meg szerdán a Bocuse d'Or szakácsverseny világdönt?jét a franciaországi Lyonban, ahol a magyar induló, Széll Tamás a tizedik helyet szerezte meg.

Ruggeri, a párizsi Lenotre étterem 32 éves szakácsa és háromf?s csapata a versenyt alapító Paul Bocuse-t?l vehette át a 20 ezer eurós f?díjat a kétévenként megrendezett versenyen. Az ezüstérmet Dánia, a bronzot pedig Japán csapata nyerte el. A legjobb húsfogást a britek készítették, és nekik volt a legjobb segít?jük is. A halmenük közül a zs?ri a norvég fogást találta a legjobbnak. A Michelin-csillagos Onyx étterem séfjének versenyfogásait a Rubik-kocka ihlette.

Széll Tamás
Fotó: MTI/AP

Az Index tudósítója szerint Széll az étel melegen tartásához használatos 90 fok helyett 150 fokon felejtette a süt?t. E feledékenység miatt a köret túlmelegedett, és ez is hozzájárulhatott ahhoz, hogy a magyar szakács nem került a világverseny dobogós helyezettjei közé. A magyar csapat így is a tizedik helyen végzett, megel?zve olyan kulináris nagyhatalmakat, mint Belgium, Svájc vagy Olaszország. Széll Tamás csapata összesen 1355 pontot szerzett, ami alig maradt el a 9. helyezett, komoly esélyesként számon tartott Kanadától (1387 pont).

A közönség szavazata alapján Széll Tamás plakátja nyerte el a legjobb poszternek járó díjat. A plakáton a magyar séf látható, amint zöldségekkel, gyümölcsökkel és egy hallal zsongl?rködik. A Bocuse d'Or dönt?jén az amerikai, az európai, valamint az ázsiai kontinentális dönt?k legjobbjai indulhattak, összesen 24 ország séfje. Hivatalosan csak az els? három helyezettet hirdették ki, de a pontozások alapján a magyar csapat a tizedik helyet szerezte meg – mondta az MTI-nek Jókuti András, a Világev? bloggere, aki a helyszínen követte végig a kétnapos f?z?versenyt.



Szerinte ez nagyon jelent?s teljesítmény, hiszen Széll Tamás a tavalyi márciusi európai finálában Brüsszelben elért kilencedik helyezésével szerzett jogot arra, hogy részt vegyen a globális dönt?ben. Lyonban pedig a legjobb tíz közé három tengerentúli csapat is bekerült, azaz a magyarok az európai gárdában két helyet javítottak. A gasztronómiai szakért? úgy tudja: a hetedik, illetve kilencedik helyen végz? Egyesült Államok és Kanada megel?zte Széll Tamást és csapatát.

Rombuszhal, homár, mangalica

A gasztronómia olimpiájának számító megmérettetés igazi sportversenyekhez méltó, felvillanyozott hangulatban zajlott. A küzd?téren nyitott konyhákban elkészült látványos menüket zenei kíséret mellett szolgálták fel a zs?ritagoknak, miközben a lelátókon mintegy 1500 néz? nemzeti zászlókat lengetve szurkolt hazája séfjének

A 27 tagú nemzetközi zs?ri el?ször a magyar séf rombuszhalból és homárból készült halfogását kóstolhatta meg, amelyhez a nemzeti sajátosság hangsúlyozására köretként lángost is felszolgáltak. A húsos fogás ír marhából

készült mangalicaszalonnával, kakukkf?vel és petrezselyem-jus-vel, ehhez húsos raviolival készült gulyás, gombával töltött répa társult konfitált süt?tökkel és marinált céklával, valamint marhapofa- és ökörfarok-rillette karórépapürével és céklával, végül hagymakompót hagymalekvárral és szarvasgombával.

Széll Tamás (k) és segít?je, Garai Ádám (b) a Bocuse d'Or dönt?jében
Fotó: MTI/AP

A francia m?sorközl? elmondta: reméli, hogy a magyar fogások is olyan különlegesek és eredeti íz?ek lettek, mint amilyen egyedi és összehasonlíthatatlanul különleges a magyar nyelv. Kiemelte, hogy magyar séf el?ször jutott be a világdönt?be.

1987 óta

A Paul Bocuse lyoni mesterszakácsról elnevezett versenyt 1987-ben rendezték meg el?ször, a világdönt? színhelye mindig Lyon. A szabályok alapján 12-személyes húsostál készítése a feladat, illetve két adag kitálalása. A halas menüt tányérra kell szervírozni. Ennél a menünél újítás volt, hogy egy „kontinentális piacról” kell választani a körethez valót, és rögtönözve elkészíteni. A verseny mellett a dönt?höz kapcsolódó gasztronómiai szakkiállításon (SIRHA) is bemutatkozhatott Magyarország egy negyven négyzetméteres standdal, ahol a szakért? közönség megismerkedhet a magyar ételekkel és borokkal.

mno.hu - MTI - index.hu

Ajánló