

Máj narancssal, libasült konfitálva

A bisztrókonyhákban dolgozó séfek bátran újragondolják a hagyományos recepteket

VESZPRÉM Néhány apró trükkkel az unalomig ismert karácsonyi ételek is modernizálhatók. Töltött káposzta, bejgli és libamáj újratöltve!

A legtöbb családnál az évek során kialakult menüsor ételei kerülnek az asztalra karácsonykor, míg mások ünnepről ünnepre próbálnak változtatni a rokonoknak kínált étkeken. A hazai gasztróforradalom egyik hozadéka, hogy a bisztrókonyhákban dolgozó séfek bátran újragondolják a hagyományos hazai recepteket. Néhány kisebb-nagyobb módosítással a karácsonykor

A halászlé receptjén lehet, de nem biztos, hogy érdemes változtatni

megszokott ételeket is fel lehet dobni. Arról, hogy otthoni körülmények között mely étel érdemes modernizálni és milyen lépésekkel, Humli Dávidtól, a Gusto 13 étterem konyhafőnökétől kértünk javaslatokat. – Vannak ételek, amelyek úgy jók, ahogy megszoktuk: a halászlé klasszikus receptjén lehet, de nem biztos, hogy érdemes változtatni. Az igényt a változtatásra talán sokszor a

Az igényt a változtatásra talán a manapság népszerű főzőműsorok hívják életre, amelyekben olyan alapanyagok vagy megoldások is előtérbe kerülnek, amelyeket a szakácsok az éttermek konyháiban nap mint nap használnak – fogalmazott Humli Dávid konyhafőnök. A bejglinél megbolondítható kicsit a töltelék. A libamájat narancs is ízesítheti. A töltött káposztát pedig sertésszűzből is elkészíthetjük

FOTÓ: ARCHÍV, SHUTTERSTOCK



manapság népszerű főzőműsorok hívják életre, amelyekben olyan alapanyagok vagy megoldások is előtérbe kerülnek, amelyeket a szakácsok az éttermek konyháiban nap mint nap használnak – fogalmazott a séf.

Az egyik leghagyományosabb karácsonyi fogás a töltött káposzta. Humli Dávid szerint egy lehetséges változtatás, hogy darált hús helyett sertésszűz használunk, a kész

ételhez akár pirítva adhatunk savanyú káposztát, valamint az ételt könnyedebbe teheti a káposztából készített krém vagy akár a folyékony állagúra kikevert tejszínből szifon segítségével előállított hab.

Előételként kacsa- vagy libamáj is az ünnepi asztalra kerülhet. Ezt a séf úgy készíti, hogy egészben süti meg a májat, nyolcvan fokon, nagyjából két óra alatt, hagyja kihűlni a

saját zsírjában, a fűszerezésben érdemes kakukkfűvet használni, és egy kevés narancs is kerülhet bele. A konyhafőnök szerint a karácsonykor népszerű kacsa- és libasült is könnyen újragondolható: a hús konfitálva elkészíthető – ez azt jelenti, hogy a húst bő zsírban három óráig sütjük 100 fokon –, ami azért jó, mert nem szárad ki, hanem puha és omlós marad. A kacsaülthöz a hagyományo-

san elkészített párolt káposzta botmixerrel krémesíthető.

Elterjedt a rántott hal, főként a pontyos karácsonykor, ez a fogás is modernizálható. A hagyományos zsemlemorzsa helyett például használhatunk pankó morzsát – a japán konyha panírja, amelynek előnye, hogy kevésbé szívja magába az olajat –, a bundát a séf szerint reszelt citrushéjjal, zöldpetrezselyemmel lehet ízesíteni.

A sütemények között talán a bejgli a legnépszerűbb és legelterjedtebb ünnepkor. Ennél a klasszikus mákos és diós töltelék lehet egy kicsit megbolondítani, frissebbé tenni: a konyhafőnök azt mondta, erre alkalmasak lehetnek a kandírozott citrusfélék, a bátrabbak pedig más ízesítésű töltelék felé is fordulhatnak, legyen szó narancsos-csokoládésról vagy sütőtökösről. **MAR**

HIRDETÉS



Tisztelt Mérnök Kollégák!

Szomorú, hogy a szokásos nyüzsgő ünnepség, a 'karácsonyi koccintás' helyett most a jogszabályok által előírt létszámkorlát szabta szűk körben ünnepelünk. Úgy gondoltuk, hogy a korábbi együttes ünneplést pótolva nyilvánosságot biztosítunk a díjazottaknak, a Veszprémi Naplóban hirdetésként jelentjük meg a díjátadást és a Veszprém TV segítségével is tájékoztatjuk, az érdeklődőket. Jelen alkalommal került sor az év mérnöke díj átadására, és az örökös tagok elismerésére

AZ ÉV MÉRNÖKE DÍJ

A Veszprém Megyei Mérnöki Kamara kitüntetését alapított a Veszprém megye területén alkotó, Veszprém megye területén született, vagy tanult kiemelkedő szakmai munkát végző mérnökök tiszteletére.

Az év mérnöke díjat a 2020-évből Ther Antal kollégánk kapta kiemelkedő műemléki tervezési tevékenységéért. A díjhoz Debreczeny Zoltán „Mérnök Úr” által készített festményt adunk.

AZ ÖRÖKÖS TAG CÍM

Az Örökös tag címet a Területi Kamara javasolja és adományozza azon 75. életévét betöltött jelenlegi és volt kamarai (egyleti) tagjai részére, akik a mérnöki kamarában végzett kiemelkedő munkásságukkal, magatartásukkal kiérdemlik a mérnöktársadalom elismerését.



Középen a díjazott Berki Kálmán



Középen a díjazott Richter Ottó



Középen az Év Mérnöke Ther Antal



Debreczeny Zoltán: MINDEN JÓ - T.A



kiemelkedő tevékenysége és példamutatása elismeréseként

Berki Kálmán, Richter Ottó, Zsebe Iván részére

Örökös Tag címet adományozott



Középen a díjazott Zsebe Iván

A Veszprém Megyei Mérnöki Kamara a Veszprém megye területén alkotó, Veszprém megye területén született, vagy tanult kiemelkedő szakmai munkát végző mérnökök tiszteletére.

ÉV MÉRNÖKE

díjat alapított, amelyet a kuratórium -

műemléki tervezési tevékenysége elismeréseként -

Tihanyi Apátság belső átalakítás, bővítés, Porta Pacis, Rege cukrászda, Vendégház, Veszprémi Érsekség - Püspöki Palota homlokzat, zárófödém és tetőfelújítása - Padányi Iskola bővítés-átépítésének tervezéséért

Ther Antal

részére ítelt oda

Veszprém, 2020. december 14.