Komondi Péter

VAS MEGYEI

GASZTROTÚRA

RÉGIÓGAZDASÁG
kiadványok

Komondi Péter: Vas megyei gasztrotúra

(A legjobb vasi éttermek receptjeivel)

impresszum

Kiadó: Régiófókusz Nonprofit Kft.
9700 Szombathely, Kisfaludy S. u. 57.
Telefon és Fax szám: 94/500-354
E-mail cím: regiofokusz@limexnet.hu
Honlapcím: www.regiofokusz.hu
Kapcsolattartó neve: Hutflesz mihály
Kiadvány címe: Vas megyei gasztrotúra
Kötet száma: 1000 db
ISBN 978-963-87304-3-5

A projekt a Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat Elnökségének értékelése és javaslata alapján,
az Európai Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Alap társfinanszírozásában,
a Nemzeti Vidékfejlesztési Program Irányító Hatóságának jóváhagyásával valósul meg."

Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat

Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa

ÚJ MAGYARORSZÁG
VIDÉKFEJLESZTÉSI PROGRAM
2007–2013

DARÁNYI IGNÁC TERV

Tartalom

Bevezető	6
Helyi gasztronómia, tájételek és itókák	8
A Nyugat-Pannon Ökoklaszter	10
Boros bölcsességek	12
A királyi szőlő	13
Egyediség a sokszínűségben	16
Fröccsfajták	18
GASZTROTÚRA	19
Banyatanya Étterem-Pizzeria	22
Cafe Móló	26
Cáki Csikó Csárda	30
Club 3 Étterem és Kávéház	34
Elamen Zrt. Nyugat-Dunántúli Területi Igazgatóság	38
Ferences Söröző	42
Festetich Kastélyszálló Szeleste	46
Gallo Nero étterem és panzió	50
Gekko Pub és Étterem	54
Gerendás Vendéglő	58
Gödör - a haspártiak vendéglője®	62
Görög Pizzeria	66
Gőzmalom	70
Gulyás Csárda	74
Határmenti Vígadó	78
Kastélyfogadó Sitke	82
Ludwig Hidegkonyha	86
Május 1 Söröző és Étterem	90
Marco Polo Szombathely	94
Matróz Vendéglő	98
Menza	102
Old Post Pub	106
Őrszem Fogadó	110
Pannónia Étterem	114
Pásztor Csárda	118
Príma Cukrászda	122
Tinódi Hotel és Étterem	126
Tóvendéglő	130
Trója Étterem	134
Vadász Étterem Hotel	138
Wagner Lovas Panzió	142
Tökreceptek	146

Bevezető

Kedves Olvasó! Turisztikai értékeink, vonzerőink igen fontos eleme a hagyományokon nyugvó gasztronómia. Minden egyes recept mögött hatalmas tapasztalat, a hagyományőrzés, a hagyományteremtés képessége, készsége áll. A tájjellegű recept a helyi identitás része, a vidék egyik összetartó ereje. Kifejezője és megtartója a nemzedékről nemzedékre továbbadott javaknak. Ez is nagyban hozzájárult ahhoz, hogy napjainkra a magyar gasztronómia a nemzeti tudásvagyon részévé vált.

Kiadványunkban ezen műhelyek mesterei, a vasi vendéglátás gyöngyszemei közül válogatva mutatunk be többeket. Olyan vállalkozókat, akik különböző utakat jártak be, de mégis egyformán elkötelezettek álmaik megvalósításában. Munkájukat szolgálatnak tekintik. Számukra az elégedett ügyfél a zsinórmérték. Az interjúk és a receptleírások jól visszaadják gondolkodásukat, lelkesedésüket, kitartásukat. Igyekeztünk olyan életutakat és vendéglátói megoldásokat összegyűjteni, amelyek példaként is szolgálhatnak a mai nemzedék számára. Az ételek és a receptek bemutatásánál is arra figyeltünk, amelyek kiállták az idők próbáját. Jó barangolást kívánunk a vasi ízek világában! *A kiadó nevében: Hutflesz Mihály.*

MEGYEI

GASZTROTÚRA

Helyi gasztronómia, tájételek és itókák

„Ahány magyar táj, szeglet, annyiféle megközelítés, lelemény és gasztronómiai furfang. A magyar tájak épp különbözőségük, egyéni arculatuk miatt vonzóak, s ebben nagy szerepe van a speciális és eredeti helyi ételeknek, boroknak" - olvashatjuk egy megyei turisztikai kiadvány bevezetőjében.

A jó hazai bor és az ízletes magyar étel fogyasztása és készítése szorosan kapcsolódik a magyar kultúrához és turizmushoz. Részben mert termékként, fogyasztási cikként értékesíthetők, másrészt viszont kulturális örökségünk, az élő hagyományok és szokások megtestesítői. Mint ilyenek, kiválóan alkalmasak térségünk megismertetésére, megkedveltetésére, mind hazai, mind nemzetközi szinten. Ezen vidéki ízeknek a piaci versenyképessége egyre inkább erősödik és már nemzetközi szinten is helytálló.

A Vas megyei vendéglátás országszerte híres, a magyar hagyományokon alapuló ételeket tartalmaz. Ezen tájételek, tradíciók megőrzésének, a régi receptek közkinccsé tételének jó eszköze a gasztronómiai rendezvény, amelyből Vas megyében is többet rendeznek.

A programok közül a jó néhány a Nyugat-Dunántúl régió Kiemelt Kulturális és Örökségturisztikai cím birtokosa. Ilyen minősített gasztronómiai esemény a Kőszegi Szüret, a Natúrpark Ízei – Orsolya napi Vásár, az Őrségi Nemzetközi Tökfesztivál vagy éppen a Hétrétország – a szerek és porták fesztiválja. De találkozhatunk helyi ételekkel és termékekkel más kiemelt rendezvényeken, mint például a Herényi Virágúton, a Vasi Múzeumfalu hagyományőrző programjain, a Nádasdy Történelmi Fesztiválon, a Kőszegi Ostromnapokon és a Savaria Történelmi Karneválon is.

A helyi gasztronómia és a helyi értékek összekapcsolása lehetőséget biztosít ahhoz, hogy az ide érkező vendég még több élményre tegyen szert. A program kedvet teremt az adott térség felfedezéséhez és az ízek kipróbálásához, miközben a kultúrtörténeti hagyományok átélése további ismeretszerzést tesz lehetővé. A globalizáció ellensúlyozásaként nagy szükség van a helyi sajátosságokat tükröző termékek piacra juttatására, valamit arra, hogy a vendég és a helyi fogyasztó ne csak a tömegtermékeket vásárolja, hanem olyan kiváló minőségű különlegességeket, szolgáltatásokat is, amelyek hozzájárulnak a helyi gazdaság erősítéséhez.

nyugat-dunántúl

kiemelt rendezvénye

A Nyugat-Pannon Ökoklaszter, mint együttműködési modell

Az agrár- és vidékfejlesztésben érdekelt gazdaságok, gazdálkodók, turisztikai szolgáltatók, élelmiszertermelők, kereskedelmi és fejlesztési szervezetek együttműködési rendszerének erősítését, versenyképességük fokozását, a hazai és a nemzetközi piacon való közös fellépés érdekeit tartja szem előtt a Nyugat-Pannon Ökoklaszter. A jelenleg 32 taggal működő szervezet vezetését a Régiófókusz Nonprofit Kft. látja el. A klaszter megalakulása egy alulról jövő, szerves fejlődés eredménye. Az együttműködés csírái a 2004-es esztendőre nyúlnak vissza. Ettől az évtől indultak el a Régiófókusz szervezésében olyan új turisztikai események, amelyek a régió speciális adottságain (gasztronómia, tájételek, tájtermékek) alapultak és a rendezvények innovatív módon tudták ezeket az erősségeket a turisztikai piacon megjeleníteni. Ez a megjelenés olyan kínálati portfoliót igényelt, amelynek rendezőelve a helyi értékekre való fókuszálás és az egyértelmű pozícionálás. A feladat elvégzéséhez olyan helyi szereplőkre (vállalkozókra, szolgáltatókra, gazdálkodókra, közreműködőkre) volt szükség, akik hasonló értékrendet követtek, és erős motivációval rendelkeztek ennek képviseletére is. Ez volt a szerveződés embrionális szakasza, melynek az útkeresés, az identitás, a misszió definiálása váltak a legfontosabb útjelzőivé.

A 2005-ös esztendőben egy GVOP pályázat keretében alakult meg egy lazább hálózati együttműködés a nyugat-dunántúli régió helyi kézműipari, kereskedelmi, natúrtermékeket előállító vállalkozásainak részvételével. A kooperáció elsősorban a közös piaci fellépésre, a közös értékesítési lehetőségek kialakítására, a közösségi marketingre koncentrált. Az együttműködés közös marketing név alatt (Nyugat-Pannon Vásározó Céh) a régió számos nagyrendezvényének rendszeres és kedvelt szereplőjévé vált. A hálózat tagjai – többek között a sok közös eseménynek köszönhetően is – csapattá formálódtak. A szerveződésben ez volt a kisgyermekkor szakasz.

A gesztor nonprofit szervezet egy szlovén-magyar határon átnyúló projekt keretében erősítette és fejlesztette tovább ezt a régiós partnerséget a 2006-2007-es esztendőkben. Az interreg támogatással megvalósított projekt lehetővé tette a Nyugat-Dunántúl régió ökoorientált kutatását, az ökológia mentén szövődő partnerség szorosabbra fűzését, egy információs és promóciós központ létrehozását. Ebben az időszakban a pozícionálás került a figyelem középpontjába. A projekt tevékenységeinek legfontosabb kimenete a 2007. decemberében létrejött Nyugat-Pannon Ökoklaszter. Ezzel a korábbi spontán szerveződés szervezetté, a tagok hálózata intézménnyé vált. Az együttműködés korábbi ad hoc formái szabályokká formálódtak, a kooperáció autodidakta módszereit pedig a menedzsment modell váltotta fel. Az Ökoklaszter megszervezte önmagát. A szervezet életében ez volt a serdülőkor.

Azt, hogy a klaszter az életgörbén a felnőtt szakaszba léphet, belső és külső tényezők egyaránt erőteljesen befolyásolják. A világos jövőkép, az ütőképes program, az egységes felsorakozás azok a legfontosabb pillérek, amelyek segítségével a szervezet a belső együttműködését folyamatosan fejleszteni tudta, tudja. A Nyugat-Pannon Ökoklaszter erősségei a regionalitásban, a helyi gazdasági szervezettségben, a tagok hasonló értékrendjében gyökerezik, amelynek legfontosabbika: a természetközeliség, a környezettudatos termék- és szolgáltatáskínálat, hozzájárulás az ökotudatos életvezetéshez. Egy 2009-ben a Nyugat-dunántúli

Operatív Program rendszerében benyújtott és megnyert pályázati támogatás már a klaszter működési kereteinek megszilárdítását, illetve az együttműködés továbbfejlesztését biztosította a klaszter számára. Ez a szakasz új feladatokat, tevékenységeket, és egyben új célokat is jelentett a szervezet számára.

A most megfogalmazott új célok kitűzésével, a projekt tevékenységeinek elvégzésével lehetővé válik a szervezet rendszerorientált működése. Ez azért is kívánatos, mert a Nyugat-Pannon Ökoklaszter így képes hozzájárulni az egészség-, az öko-, valamint az agroturizmus, mint regionális kulcságazatok fejlesztéséhez. A fenti célok és tevékenységelemek hosszú távon képesek a klaszter tagjai számára az együttműködést erősíteni, illetve az egyedi kínálatot fenntartani.

Hutflesz Mihály
a klasztermenedzsment szervezet vezetője

Boros bölcsességek

Borfajták

Az isten kétféle bort teremtett: a szürkebarátot és a leánykát. A szürkebarát és a leányka csinálja a többi bort úgy, hogy a szürkebarát beteszi dugóját a leánykába.

Ha a dugó pont jó, akkor ezerjó.
Ha a dugó puha, akkor a leányka elkezd szomorodni.
Ha a dugó el van szorítva, akkor kéknyelű.
Ha a dugót felaprítva teszik a leánykába, akkor szemelt rizling.
Ha a dugó nehezen megy be, akkor visontai.
Ha a dugó sehogy sem megy be, akkor pusztamérgesi.
Ha a leányka nem kap dugót, akkor csongrádi vörös.
Ha a dugót egy másik szürkebarátba teszik, akkor homoki.
Ha a leányka nem akarja a dugót, akkor kövidinka.
Ha a dugó csavaros, akkor furmint.
Ha a dugót rossz helyre teszik, akkor malaga.
Ha a szürkebarát 25 éves, akkor bikavér.
Ha a szürkebarát 75 éves, akkor aszú.
Ha a szürkebarát költői hajlamú, akkor siller.
Ha a leányka néger, akkor Pinot Noir.
Ha a leánykán erényöv van, akkor vaskúti.

„Mikor a magyar ember világra jön, akkor is isznak, mikor a világból kimegy, akkor is isznak, hát miért legyen ő aztán közbül józan.” *(Mikszáth Kálmán)*

„Valakit vendégül hívni felelősség, amivel vállaljuk, hogy kellemessé tesszük számára a házunkban eltöltött időt.” *(Brillat-Savarin)*

„Amíg az ember eszik, iszik nem fog rajta a szomorúság.” *(Cervantes)*

Borivóknak való tízparancsolat

1. Bort soha ne igyál éhgyomorra.

2. Borivás előtt ne egyél édes ételeket.

3. Mindig légy figyelemmel a bor hőmérsékletére.

4. Ügyelj a palackos bor kupakjának helyes felbontására, tiszta kendővel töröld meg a palack nyílását.

5. A bort mindig lassan igyad.

6. Apró kortyokban élvezd a bort.

7. Nemes fajbort soha ne keverj vízzel.

8. Tarts mértéket a borivásban.

9. Jobban ízlik a bor, ha eszel valami „hozzá illőt”.

10. Bármikor, mielőtt bort iszol, egy pillanatra gondolj mindig arra, hogy mennyi fáradságos, verejtékes munka van ebben.

A királyi szőlő

A kőszegi legenda úgy tartja, hogy a királyok asztalára kerülő bor és szőlő eredete egészen a római korban gyökerezik, amely aztán évszázadokon keresztül összefonódott a város életével, s végigkísérte a városi polgárok hétköznapjait. Ennek köszönhetően szobrok, domborművek, épületek, pincék, történeti források, dűlőnevek egész sora őrzi a szőlészet emlékét, és mesél a borról. Kuriózumnak számít az 1740 óta vezetett Szőlő Jövésnek Könyve, amelybe a mai napig berajzolják Szent György napkor az éppen kiserkenő és hajnalban más-más dűlőben lemetszett szőlőhajtásokat.

Szent György-napi jövések

„Eleitül ezen Nemes Városban bévett szokás szerint Szent György napján, úgymint szokott, bírói választás napján az hegymesterek az tanácsházba szoktak szőlő jövíseket hozni, melyek által az városi lakósok is az borbéli terméshez reménségek volt, és ezen jövisek akkoráig könyvben nem rajzoltattak…"
– olvasható a Szőlő Jövésnek Könyve első lapján.
Az egyedülállóan értékes könyvet manapság a kőszegi Városi Múzeumban őrzik – évente egy alkalommal, április 24-én kap szerepet. Azért ezen a napon, mert Sárkányölő Szent György ünnepe a közép- és az újkori Európában a városi tisztségviselők újraválasztásának napja volt. Annak idején a gazdálkodás éve ugyancsak Szent György napjával kezdődött. A néprajz ebben a római kor tavaszünnepének felidézését látja, ugyanis az ókorban ezen a napon ajánlották fel a gyümölcsfák első zsengéjét az isteneknek a jó termés reményében.
A középkorban aztán ezt a szokást elevenítették fel az európai városok. Budán például ezért lett a bírói hatalom jelképe a zöld gally és a fehér bíróbot, míg Kőszegen a szőlőhajtás(ok) és a városkulcs. S annak ellenére, hogy a könyv bevezetője szerint 1740-ig nem rajzoltak bele hajtásokat, források igazolják, hogy a hegymesterek már 1632-ben jövéseket hoztak be a szőlőhegyről tisztújításkor.

Változatlan koreográfia

A kőszegi bortermelők ma is Szent György napján metszik le a hajtásokat a tőkéről. A levágott „jövéseket" származási helyükkel, a szőlő fajtájával gondosan megjelölik, s a mindenkori hegymester (hegybíró) vezetésével ünnepélyes menetben a kőszegi városháza elé viszik. A ceremónia hagyományosan hazai és a külföldi vendégek, sokszor több száz érdeklődő előtt zajlik, melynek keretében a városháza előtt adják át a hajtásokat a polgármesternek, aki a történeti tradíciót követve köszönti a szőlőhegyek küldöttségét. Majd kifejezi jókívánságát, s megfogadja, hogy jó gazdája lesz a városnak. Ezután maga is csatlakozik a szőlősgazdák felvonulásához, s a menet átvonul a kőszegi Jurisics-vár lovagtermébe, ahol a küldöttség a színpadon tekintheti meg a gondosan előkészített régi Szőlő Jövésnek Könyvét. A rajzolásra kijelölt művész a kialakult koreográfia szerint újabb köszöntések közepette átveszi a szőlőhajtásokat, majd vázlatosan berajzolja azokat a könyv második kötetébe, minthogy az 1740-től vezetett könyv első kötete 1990-ben betelt.

Napóleon hagyatéka: a Kékfrankos

1809-ben a magyarul egy szót sem tudó soproni poncichterek nem sejthették, hogy a házaikba bekvártélyozott napóleoni katonák, akik akkor a város lakóinak rengeteg szenvedést okoztak, utódaiknak milyen nagyszerű örököt hagynak.
A legenda szerint Napóleon katonái élvezték a magyar hon ízletes és bőséges kosztját és a soproni borokat. A napi ellátmányon túl a katonák előszeretettel vásárolták a jófajta borokat, amelyekkel próbálták feledtetni a háborús idők nehézségeit. A boros gazdák hamar felismerték, hogy a francia katonák kétféle pénzzel rendelkeznek, egy fehér színű háborús pénzzel, amelyet a hadikiadások

fedezésére készíttetett Napóleon, és egy kék színű pénzzel, amely még a régi időkből származott és értékesebb volt. A poncichterek a legjobb boraikat hozták elő pincéikből, s fizetéskor csak annyit mondtak a katonáknak: mivel a legjobb boraikat mérték ki nekik, ezért fizessenek a jobb pénzükkel: a kék frankossal! A hagyomány szerint így ragadt rá a kiváló borra a Kékfrankos név, melyet azóta ezen a néven emlegetnek Európa

számos vidékén. Mint minden legenda, ez is sántít egy kicsit, s nélkülöz minden valóságalapot, hiszen a napóleoni háborúk idején Sopronban is a fehér borok voltak elterjedtek és csak a filoxéra vész (1800-as évek második fele) után jelent meg a borvidéken nagy tömegben a kékfrankos szőlő.
De hogy ne veszítsünk el minden illúziót, főleg a borivók, eláruljuk, hogy az ampeológia (szőlőfajták tudománya) szerint a Kaszpi-tenger mellől érkezett ez a fajta, amelynek gyógyhatásához azonban kétség nem férhet. A vörösbor háromszoros pozitív élettani hatása köztudomású. Bécsi orvosok már a két világháború között megállapították, hogy a soproni szőlőben a borkősavas sók a bél- és gyomorrenyheséget gyógyítják. Ezért betegeiknek az akkori Lövér Szállót – ma Hotel Marónit – javasolták, így bécsi gyógyturisták hada lepte el akkoriban a várost. Kúrálták magukat, kirándultak, és ha a Várhely kilátóból megpillantották a Schneeberg havas csúcsait, lélekben otthon is voltak.

Jedlik Ányos, Vörösmarty Mihály és a kisfröccs

Vermelt fagyos, spriccer, spricc, fröccs, alkoholos üdítőital. Ha meghalljuk ezeket a szavakat, rögtön tudjuk, hogy miről van szó. Azt azonban már kevesen tudják, hogy a szódát Jedlik Ányosnak, a híres győri tudós pap-tanárnak köszönhetjük. Eleink is szívesen fogyasztották esős őszi délutánokon, hideg téli estéken, langyos tavaszi reggeleken, vagy a nyári rekkenő hőségben bográcsozás közben a hőbörgő vízzel, azaz szódával felengedett bort. A fröccs mindennapjaink része: baráti beszélgetéseink, családi összejöveteleink, kiskocsmai filozofálgatások kedvelt kísérője.
S mi inspirálta Jedliket a szikvíz megalkotására? Nos, ennek előzménye, hogy Győr környékén nem volt ásványvíz, sem borvízforrás, viszont például Balatonfüreden, ahol volt ilyen, az ott nyaraló Jedlik is élvezettel tette csípőssé, azaz pezsgőszerűvé a borát. Az 1800-as évek elején a borvizet még nem tudták olyan jól lezárva szállítani, hogy az ne büdösödött volna meg és ne ment volna el belőle a buborék. Ez kezdte elgondolkodtatni Jedliket a Győr környéki borvízmentes vidéken, hogy kikísérletezze annak gyártását. Ugyan nem ő volt az első, de ő volt az, aki nagyüzemi technológiát dolgozott ki. Szódavizéről 1841. szeptember 6-án a következőket mondta Pozsonyban: *„…Ezen víz nagyobb mértékben bírja magában tartani a szabad szénsavat, mint az, mellben a szénsavon kívül még többféle sók is feloldvák; s ezért azon csipőssége, mellyet a pezsgő borban kedvelünk, nagyon kielégítő…*
(Itt a köz tapasztalásául az említett vízből poharak töltettek.) Érdemes lehet ezen víz azon személyekre nézve, akik borral élvén, szomjúságuk oltásakor az említett pezsgői csipősséget éldelni kivánják."
Mondataiból kitűnik, hogy Jedlik tisztában volt találmánya borkultúrára gyakorolt jövőbeni hatásáról, bár ő a buborékos vízzel a pezsgőt akarta utánozni, mégis a szódás bor, a fröccs-kultúra megteremtője lett.
A legenda szerint Jedlik Ányos ivott elsőként kisfröccsöt Vörösmarty Mihállyal, sőt, egyes irodalomtörténészek felvetése szerint Vörösmarty Fóti dal című versének bevezető képét – *„fölfelé megy borban a gyöngy"* – is a fröccs ihlette. A legenda alapját Fáy András tévedése adja, aki szerint Jedlik Ányos az 1844-es fóti szüreten mutatta be a szódavizet, itt és ekkor készítette el „a világmindenség első fröccsét", s ez az új ital ihlette a költőt a vers

alaphangját meghatározó, felszabadult életérzést kifejező szókép megalkotására, egyben a bordal megírására. Jedlik öröksége, a szóda igazi hungaricum lett, köszönhetően a szikvíz gyártóknak, akik az uniós csatlakozás előestéjén kilobbizták, hogy a szóda bekerüljön a Magyar Élelmiszerkönyvbe, és gyártására az uniós szabályoktól eltérő rendelkezések vonatkozzanak. Amikor tehát fröccsöt iszunk, emlékezzünk meg egy pillanatra Jedlik Ányosról!

Egyediség a sokszínűségben

Ki ne emlékezne a Szindbád híres vendéglői jelenetére, amikor Latinovits hanyag eleganciával ette a velős csontot, s arról filozofált, hogy vajon a gesztenyés fácánhúshoz tálalt gesztenye olasz vagy magyar fán termett-e, a főtt marhahúshoz szervírozott mustár pedig francia vagy angol? De idézhetném barátomat is, aki egyik fenséges éttermi ebédünk után azt kérdezte tőlem, hogy tudom-e, mi lesz ebben a legjobb? Kérdő pillantásomra mosolyogva vágta rá: „Elmesélni otthon!"
Bizony, úgy vagyunk vele, hogy egy-egy emlékezetesebb étkezésünk megragad elménkben, s az ízek képzete hónapok, évek múltán is visszacsalogat minket korábbi gasztronómiai élményünk helyszínére. Sokan úgy gondolják, hogy vendéglőben csak olyan különleges fogást választanak, amelyet otthon sohasem vagy ritkán készítenek el. S persze a vendéglőknek, éttermeknek is érdemes a turizmus hármas aranyszabályát

betartaniuk, ha a haspártiakból igazi visszatérő ínyenceket akarnak faragni. Egyediség, eredetiség és hitelesség szükséges ahhoz, hogy emlékezetünkben ne csak múló illat legyen a paprikaszínű halászlé, a perec ropogását akkor

is halljuk, ha csend van körülöttünk, a gesztenye rolád omló íze kísértés legyen minden télen, a tökmagolajos kecskesajt íze eszünkbe jusson akkor is, ha éppen mozzarellát falatozunk Itáliában, s ha jó borokat kortyolunk, annak íze felidézzen bennünk egy-egy gyengéd csókot.
Ha azt mondom Prága, rögtön eszünkbe jut a knédli, a párolt káposzta, és a hamvasan gyöngyöző cseh sör. Bécs hallatán a bécsi szelet krumplisalátával és ribizli mártással, vagy éppen a smarni, azaz császármorzsa, vagy a Sacher-torta. Szlovákiában alighanem sztrapacskát próbálunk, borókapálinkára megágyazva, szakolcai kürtöskalácsot csipegetve, Szlovéniában pedig a gibanica nevű mákos, diós, sajtos, krémes süteményt ízleljük meg.

Azonban szűkebb pátriánk, a nyugat-dunántúli régió is egyre több gasztronómiai különlegességgel csábítja az ínyencségekre vágyó turistákat.
A Duna-part győri és a Fertő tó környékének vendéglői a halkedvelők igazi paradicsoma: pisztrángtól a harcsán át a nílusi sügérig minden megtalálható az étlapokon, s persze nem maradhat el a túrós csusza sem. A táj igazi különlegessége, az ecetes hal pedig több napos érlelés után kerül az ínyencek asztalára. S persze jófajta Sopron környéki bor dukál az étkekhez, halételekhez kiváló a nemzetközileg ismert Irsai Olivér, de a magyar fül számára ismerősebben cseng a soproni kékfrankos és cabernet sauvignon, amelyek szintén borfesztiválok díjazott nedűi. A rábaközi perec kétszáz éves múltra tekint vissza, a velemi gesztenye évről évre egyre több embert vonz a Kőszeghegyaljára, az őrségi tökfesztivál tökös-mákos rétese messze földön híres. A **rönöki Székely Tanya** igazi vasi csemegéket kínál: szarvaspörköltet dödöllével, vasalt sertéstarját tökmagolajos savanyúkáposztával, tejfölös vargányát, és még folytathatnánk a sort. A borlapról egyre gyakrabban helyi gazdák boraiból is választhatunk: kőszegi blauburgert, vagy éppen cserszegi fűszerest.
A hagyományos étkek mellett az egészséges táplálkozás hívei is egyre több, a régiónkban készülő finomságra figyelnek fel, s viszik el hírünket az ország többi szegletébe, vagy a határon túl. Elég csak megemlíteni az őrségi tökmagolajat, a kávási tönkölybúza kolbászt, a magyarszombatfai sajtokat, a tájvédelmi körzetekben készülő mézeket.
Ugye milyen jó lesz elmesélni otthon?

FRÖCCSFAJTÁK

Kisfröccs (fütty, tréfa, rövidlépés)	1 dl bor + 1 dl szódavíz
Nagyfröccs (fröccs, hajtás, húzás)	2 dl bor + 1 dl szódavíz
Hosszúlépés (fordított)	1 dl bor + 2 dl szódavíz
Góré fröccs	1-2 dl bor + 1 kis spricc
Házmester	3 dl bor + 2 dl szódavíz
Viceházmester	2 dl bor + 3 dl szódavíz
Háziúr (nagyházmester)	4 dl bor + 1 dl szódavíz
Lakó fröccs (kisházmester)	1 dl bor + 4 dl szódavíz
Mafla	5 dl bor + 5 dl szódavíz
Polgármester	6 dl bor + 4 dl szódavíz
Alpolgármester	4 dl bor + 6 dl szódavíz
Avasi fröccs	7 dl bor + 3 dl szódavíz
Krúdy fröccs	9 dl bor + 1 dl szódavíz
Sóher fröccs	1 dl bor + 9 dl szódavíz
Csatos (csattos)	1 l bor + 0,5 l szódavíz
Lámpás	1,5 l bor + 0,5 l szódavíz
Instant fröccs	egy autoszifon bor + patron
Színész fröccs	2 dl szódavíz langyosan
Gyerek fröccs	1 dl szőlőcsepp + 1 dl szódavíz
Kishörpi	0,3 dl szörp + 2 dl szódavíz
Nagyhörpi	0,5 dl szörp + 3 dl szódavíz

GASZTRO-TÚRA

Banyáknak, babáknak, és mindenkinek

Banyatanya Étterem-Pizzeria

Cím: Sárvár, Rákóczi u. 10.
Telefon: 95 326 750
Mail: banyatanya@globonet.hu
www.banyatanyaetterem.hu
Befogadóképesség: 35 fő, terasz 115 fő
Üzemeltető: Pónáczné Nardai Enikő

Amikor egy éttermet többen is ajánlanak, az nem lehet a véletlen műve. Kovács Laci barátom dicshimnuszokat zengett róla, sőt, az egyébként roppant kritikus Béry Ernő szerint a legjobb pizzát itt ette, akkor az a hely nem maradhat ki. Nem csalódtam, igazat mondtak barátaim. Pónáczné Enikővel a siker titkáról beszélgettünk.

- Valóban olyan jó a pizzátok?
- Bízom benne, mi is így gondoljuk, és a vendégek zöme is. Sárváron egyedülállóan nálunk van fatüzelésű kemence. Tíz éve üzemelünk, nyolc éve étteremként. Kis kávézóként kezdtük és azt alakítottuk át étteremmé. Akkor máris eldöntöttük, hogy igazi pizzát adunk, az pedig a fatüzelésű kemencével kezdődik.
- Nagyon fiatal vagy, olyan sok szakmai múlt nem áll mögötted, mégis szóljunk néhány szót arról, hogy miként kezdődött a vendéglátós pályafutásod?
- Sárváron érettségiztem a gimnáziumban, de mindjárt a vendéglátásban kezdtem, az alapoknál, mint bárki. Tizenkilenc éve ebben a szakmában mozgok. Dolgoztam kávézóban, pubban, étteremben és talán az éttermi vendéglátás volt az, ami igazán megfogott, akkor gondoltam rá, hogy valami ilyesmit kellene csinálnom. Tíz éve megálmodtuk közösen férjemmel a saját kis helyünket. A kávézóból nem lehetett kitermelni a hely költségeit, ezért úgy döntöttünk, hogy átalakítjuk a helyet étteremmé. Talán az évek ma már igazolják, hogy jó döntés volt. Mindenképpen szerettünk volna pizzát, egy kis hazai, egy kis mediterrán, nemzetközi ételeket. Először a belső tér kialakítása volt az izgalmas: milyen vonalat képviseljünk, merrefelé induljunk el? Két teraszunk van, abból is a maximumot kellett kihozni. A belső tér kialakításában nagy segítséget kaptunk az akkori Köjáltól, az állategészségügytől, hogy a mi

álmunk valóra is váljon. Gyakorlatilag száz négyzetméteren mindent meg kellett oldani: az előkészítőt, a konyhát, a pizza pultot. Végül is sikerült. A kiinduló pont a fatüzelésű kemence a másik lényeges elem pedig az a'la cart konyha. Erre azért volt szükség, mert nem mindenki szereti a pizzát, egy idősebb kör, a cégvezetők többet kívánnak. Aztán nagy dilemma volt a belső berendezés. Akkoriban Gyuri, a férjem már holland bútorokat árult. Olyant szerettünk volna, ami nincs és kitaláltuk, hogy legyen holland bútor. A holland bútor olyan pubos, de

mégsem, elegáns is, antik is. Kimentünk Rotterdamba bútort nézni, ott már egy kicsit ütköztek a gondolataink, mert Gyuri a masszívabb felé hajlott volna én pedig a kecses, elegáns bútort preferáltam, de hát milyen is a nő: ráerőlteti a férjére az akaratát. Így tehát a fogastól, a kiegészítőkig mindent megvettünk egy helyen. Megvolt a pizza kemence, a pult vonala, a csillárok, a bútorok, de ezt valahogyan be kellett „csomagolni". Toplak Tibor belsőépítész barátunk segített ebben, az ő munkáját dicséri a belső tér. A kávézó bezárása után mindössze tíz hét alatt lebonyolítottuk és nyitottunk. Nagyon jó személyzetünk van, évek óta együtt dolgozunk, a gárda magja a nyitástól itt van.

- Sárvár üdülőváros. Hogy néz ki a vendégkör?

- A vendégek nyolcvan százaléka turista. Köztük tíz éve visszajáró vendégek, aminél nagyobb elismerés nem kell egy vendéglőnek. Még apró gyerekeket hoztak tíz éve, ma pedig már tíz évesek. És minden évben láttuk őket, láttuk felnőni a gyerekeket.

- Honnét a név?

- Úgy örököltük, már kávézóként is így hívták, nekünk is tetszett, ezért nem változtattunk rajta.

- Most nagyon késznek tűnik az étterem, de vannak-e elképzeléseitek esetleges változtatásra?

- Mindig tervez az ember. Minden évben kitalálunk valamit. A belső tér adott, ahhoz nem nyúlunk, de tavaly átalakítottuk az első teraszt, egy kicsit modernebbre, elegánsabbra. Tavaly lecseréltük a bútorzatot a teraszokon, változtattunk színt, egy kicsit a mai trendnek megfelelően. A terveinket még nem szeretném kikotyogni, mert hátha lenyúlják az ötletet. Már korábban kitaláltam, hogy célozzuk meg a gyerekes családokat, mert Sárváron a turisták döntő része kisgyerekes család. Kialakítottunk egy játszóházat a teraszon. Ezért is jönnek vissza a kisgyerekes családok, mert nyugodtan tud enni, mert a gyerek játszik tőle öt méterre. Nincs úttest, nem tud kifutni, rajta tudja tartani a szemét, mégis kényelmesen ebédel, vagy vacsorázik, a gyerek nem nyűgösködik. Sok a céges vendégünk, rengeteg cég üzemel Sárváron, ezek vezetői előszeretettel látogatnak minket. Ezen túl kitelepülünk céges rendezvényekre is. Az elmúlt tíz év azt mutatja, hogy jó irányba indultunk el, ezt a színvonalat szeretnénk tartani és lehetőség szerint fokozni.

1. T-Bone steak, héjas burgonyával és tökmagolajos friss salátával

A húst előmelegített grillre helyezzük és oldalanként 5 percig sütjük. A sütés során csak egyszer fordítjuk meg. Akkor jó, ha kívül már aranybarna, de belül még nem sült át.
A tűzről levéve sózzuk, borsozzuk, majd frissen sült héjas burgonyával és tökmagolajjal kevert friss idénysalátával tálaljuk.

2. Roston sült fogasfilé újburgonyával, zöld spárgával, hollandi mártással

A fogasfilét megmossuk, fűszerezzük sóval, borssal, olívaolajjal vékonyan bekenjük és forró rostsütőn 4-4-percig sütjük mindkét oldalát. Sütés közben, nem mozgatjuk a halat!
A zöld spárgának az alsó harmadát hámozzuk meg és a kemény végét vágjuk le. A spárgákat csomókba kötjük, forrásban lévő sós, cukros vízben kb. 12-15 percig főzzük.
A tejszínes hollandi mártáshoz, 4 tojás sárgáját gőzfürdőben állandóan keverve habosra keverjük 2 dl tejszínnel, kis adagokban hozzáadunk 15 dkg lágy vajat és besűrítjük. Sóval, citromlével ízesítjük.
Az újburgonyát vékony hámozás után, sós vízben készre főzzük.
Tányérra helyezzük a burgonyát, a hollandi mártással leöntött zöld spárgát és mellé tálaljuk a készre sütött fogasfilét.

3. Mézes-szójás sült sertéstarja, serpenyős zöldségekkel

A hússzeletek mindkét oldalát 2 percig sütjük. Közben 4 ek. olajat összekeverjük 2 ek. mézzel, 3 ek. szójaszósszal, 3 ek. fehérborral, sózzuk, borsozzuk, finomra vágott kakukkfűvel és rozmaringgal ízesítjük. Megkenjük vele a hússzeletek mindkét oldalát és még 4-4 percig sütjük.
A vegyes zöldségeket (pl.: sárgarépa, gomba, újhagyma, paprika, cukorborsó, padlizsán, szárzeller, brokkoli, cukkini, zöldbab, - ízlés szerint) felforrósított serpenyőben közepes lángon, kevés olajon, vagy vajon kb. 5 percig pirítjuk. Gyakran megkeverjük, sóval, borssal fűszerezzük.
A zöldségeket tányérra halmozzuk, a sült tarját a tetejére helyezzük.

4. Pizza igény szerint

A pizza tésztát eredeti olasz recept alapján készítjük. A frissen kinyújtott tésztát, áttört, hámozott paradicsommal megkenjük, oregánóval megszórjuk, mozzarella sajttal meghintjük. A vendég kívánsága szerint, további feltétekkel gazdagítjuk. Majd fatüzelésű kemencében megsütjük. Az előző oldali képen a ház pizzája látható.

Szerelem a platánok alatt…

Cafe Móló

Cím: Szombathely, Rákóczi F. u. 1.
Telefon: 94/509-200
Mail: info@molorestaurant.hu
Befogadóképesség: 80 fő, terasz: 60 fő
Nyitva tartás: 10.00-24.00
Séf: Németh Dániel
Tulajdonos: Vörös Róbert

A Cafe Móló Szombathely szívében, a régi Isis szálloda épületében található. Igazi mai, modern étterem, amely nem csak külsőségeiben, hanem étlapjával is a 21. századot képviseli. Teraszán, az árnyas platánok alatt ülve a csodálatos Iseumra lát a vendég. Nem csoda, ha ellágyul és könnyen esik szerelembe…
Az étterem vezetője, Vörös Róbert régi vendéglős famíliából származik, nem is volt kérdés, hogy folytatja a családi tradíciót.

- Nyolc éves az intézmény, teljes egészében a ti elképzelésetek szerint készült.
- Siófokon volt egy Cafe Móló nevű helyünk, egy kis vízparti hangulattal, ennek a belvárosi, mediterrán testvérét álmodtuk meg. Csikós Mihály építész tervezte, aki kedves barátunk, ő építette a siófoki üzleteket is, és ezt is ő tervezte.
- Édesapád, atyai jó barátom a Vas Megyei Vendéglátó Vállalat igazgatója volt. Nem esett messze az alma.
- Igen, édesapámtól örököltem, családi hagyomány a vendéglátás, nem is gondoltam másra, vendéglátó főiskolát végeztem, azóta is ebben dolgozom. Először pincérként, aztán szállodai portásként, majd éjszakai portásként, utána pedig vállalkozóként. Világ életemben azt tartottam és tartom most is, hogy – amennyiben melegkonyháról beszélünk -, nagyon fontos, hogy jó helyen legyen az üzlet. Mindig törekszünk arra, hogy központi helyen legyen, akár Siófokon, az Aranyparton, itt Szombathelyen a Fő tér közelében, Kőszegen szintén a Fő téren van üzletünk. Ez már ötven százalékos sikert ad az üzletnek, aztán a design, hogy jól érezze magát az ember, kellemes környezetben fogyassza el a vacsoráját, vagy akár az egy kávéját, de még nagyon fontos az ételek és italok minősége, amire külön is nagy figyelmet fordítunk. Állandóan képezzük az embereinket: barista oktatás, somelier oktatás, versenyeztetjük a szakácsokat, figyelünk arra, hogy kövessük

az új trendeket. Végül, de egyáltalán nem utolsó sorban figyelünk arra, hogy mindig friss és jó legyen az alapanyag. Ez a legnehezebb Magyarországon, nagyon nehéz jó minőségű alapanyagot beszerezni, sokat kell keresni. Éppen most indulok Zalaegerszegre marhahúsért, mert találtunk egy új beszállítót, akinek kiváló a terméke. A napi alapanyagokat környékbeli termelőktől, kistermelőktől szerezzük be.

- Több üzletet is vezetsz. Mennyi időd jut ilyen munkára, mint a marhahúsbeszerzés?

- Általában az üzletvezetők viszik a napi teendőket, nekem csak az ellenőrzés jut, a szakmai dolog, az étlapírás, a séfekkel való foglalkozás. A vezetőkkel tartom a kapcsolatot, a napi teendőket ők végzik.

- Kezdetben, az induláskor voltak zenés rendezvények is.

- Igen kezdetben csináltunk bulikat, az elején nagyon szerették, de nyílt néhány új disco a városban, visszaesett ezeknek a buliknak a látogatottsága, ezért úgy döntöttünk, hogy maradunk csak a vacsorázós helynél. Ennek ellenére esténként halk zenékkel, szűrt fényekkel van egyfajta bárhangulata az étteremnek.

- Itt van a városközpontban a Móló, gondolom tele érdekes vendégekkel.

- Az Iseum, a Bartók terem közelsége miatt sok művész fordul meg nálunk, a Városháza is egy perc, ezért az idelátogató politikusok is betérnek hozzánk. Jórészüket lefotózzuk, az interneten is látni lehet őket és a vendégkönyvbe is megkérjük, hogy írjanak be, amit jó emlékként megőrzünk. Azonban az is az ars poeticánk része, hogy egy híres embert is ugyanúgy szolgálunk ki, mint bárki mást. Ha egy híres ember foglal asztalt, nem is szólunk sem a szakácsoknak, sem a pincéreknek, mert a feladat ugyanaz: kifogástalan étel és kifogástalan kiszolgálás.

- Vannak-e tervek, vagy megy a dolog és hátra lehet dőlni a székben?

- Sajnos nem. Állandó fejlesztés szükséges, mint már mondtam az oktatás terén, új étlapot kétszer váltunk egy évben, van téli és nyári étlapunk, nyárra grillteraszt tervezünk, ősszel be szeretnénk építeni a teraszt, egy télikertet képzeltünk oda, mert sok a nagyrendezvényünk, amihez kicsik vagyunk. Figyeljük a pályázati forrásokat, ha van lehetőség, pályázunk és fejlesztünk. Azt gondolom, hogy a Móló egy űrt töltött be a szombathelyi vendéglátásban: ez az első és egyelőre az egyetlen autentikus mediterrán hely, amit meg is akarunk tartani, természetesen magyaros ételekkel is kiegészítve, de a fő csapásvonal a mediterrán ételek, a tészták, rizottók, saláták, pizza, ami eredeti olasz alapanyagokból és eredeti olasz receptek alapján készítünk.

1. Csőben sült paradicsom mozzarellával, pármai sonkával

Hozzávalók: 2 szelet kenyér, 2 db paradicsom, 10 dkg pármai sonka, 10 dkg mozzarella sajt, friss bazsalikom

Kenyeret ropogósra pirítjuk, közben a paradicsomot vékony karikákra vágjuk és a pármai sonkát is vékonya szeljük. Ha megpirult a kenyér, akkor ráhelyezzük a paradicsomot és a friss bazsalikom levelet, a pármai sonkát kevés olívaolajban megpirítjuk, ráhelyezzük a bazsalikom levelekre. A mozzarella sajtunkat vékonyan lisztbe mártjuk, a pármai sonka kisült zsírjában mindkét oldalát ropogósra sütjük. A megsült pármai sonka tetejére helyezzük, még melegen fogyasztjuk.

2. Vargányakrém leves pármai sonkás lazaccal

Hozzávalók: 1szál póréhagyma, 20 dkg erdei gomba keverék, 10 dkg vaj, fél liter 20 %-os főzőtejszín, só, bors.

A póréhagymát vékony karikára vágjuk, megpároljuk a vajon, amikor már picit összeesett hozzárakjuk az eredi gomba keverékünket, ezt még 5 percig pároljuk. Sóval és borssal ízesítjük. Felöntjük a tejszínnel és 3 dl vízzel, majd készre főzzük, levesszük a tűzről és botturmixszal krémesre turmixoljuk. A pármai sonkát vékony szeletekre szeljük és füstölt lazacot tekerünk bele. Vékony karikára szeljük és tálaláskor a leves tetejére szórjuk.

3. Csirkesaláta aszalt áfonyával

Hozzávalók: 20 dkg csirkemell, 1 fej saláta, 2 db paradicsom, 2 fej retek, 1 db uborka, 10 dkg aszaltáfonya, olívaolaj, szezámmag, méz, só, bors

A csirkét vékony szeletekre vágjuk, serpenyőben olíva olajon ropogósra sütjük, sóval, borssal ízesítjük. Közben a zöldségeket előkészítjük, megmossuk, a salátát apró db-okra tépkedjük, a többi zöldséget pedig felszeleteljük vékony szeletekre. Egy tálba rakjuk, olívaolajjal meglocsoljuk. Egy tányérra helyezzük, ha a csirke ropogósra sült mézet csurgatunk rá és beleforgatjuk a pirított szezámmagba. A saláta tetejére helyezzük és megszórjuk az aszalt áfonyával.

4. Rozé kacsamell édes chilis zöldségekkel tagliatelle-vel

Hozzávalók: 20 dkg kacsamell, 1 db cukkini, 1 db padlizsán, 1 db kaliforniai paprika, 1 db sárgarépa, 1 db póréhagyma, 2 dl édes chili szósz, 0,5 kg tagliatelle tészta, 2 szál friss bazsalikom.

A kacsamellet a bőrénél vékonyan beírdaljuk kevés olajon bőrével lefele elkezdjük sütni lassú tűzön. Közben a zöldségeket megmossuk és vékony csíkokra vágjuk (julienne), egy másik serpenyőben olajat hevítünk és gyors tűzön megsütjük benne a zöldségeket. Ha megpárolódtak, hozzárakjuk az édes chili szószt és készre forraljuk. A friss bazsalikomot beletépkedjük és a kifőtt tésztával összekeverjük. Ha a kacsamellünk mindkét oldala pirosra sült, de a közepe még rózsaszín, tapintásra puha, levesszük a tűzről majd két percet pihentetjük, vékony szeletekre vágjuk és a kitálalt tészta tetejére helyezzük.

Felelősséget vállalnak jól létünkről

Cáki Csikó Csárda

Cím: Cák, Fő út 56
Telefon: 06 30 6376 590
Mail: csikocsarda@freemail.hu
Befogadóképesség: 70 fő + 70 fő terasz
Tulajdonos, vezető: Molnár János és felesége

A Cáki Csikó Csárda varázslatos helyen fekszik. Jó a parkolási lehetőség, Kőszeg, Velem közelsége, na és a híres Cáki Pincesor vonzzák a turistákat. Az igaz csárdahangulatot adó családias vendéglő nem véletlenül sokak kedvence. Molnár Jánosné, Anikóval beszélgetünk.

- Friss levegő, kellemes környezet, nagy kert és jó ételek. Húsz éve vezetik a csárdát.
- Igen pontosan húsz éve béreljük. Először nem tudtuk, hogy mire számíthatunk, rövid időre terveztünk, aztán húsz év lett belőle. Egy kicsit sajnáljuk, hogy nem vásároltuk meg a területet és az épületet, mert a többi, az már a mi húsz éves munkánk eredménye.
- Hogyan lett vendéglátós?
- Már harminc éve a vendéglátásban dolgozom én is és a férjem is. Nem dolgoztunk sok helyen, de azt hiszem elég nagy gyakorlattal rendelkeztünk ahhoz, hogy bele mertünk vágni ebbe az üzletbe. Férjem szakácsként, én pedig felszolgálóként kezdtem a szakmát.
- Milyen koncepció alapján alakították ki az éttermet, mi volt a fő irányvonal?
- Amikor a csárdát bérbe vettük, akkor adott volt a jellege. Ami megfogott bennünket, az az egyszerűsége, a gerendázat, a környezet. Ha valahova belép az ember, akkor fontos az első benyomás. Minket pedig rögtön az elején megfogott, mert valami ilyet akartunk mi is. Fiam fogathajtó, lovazással is foglalkozunk, tehát már a név, ami szintén adott volt, tetszett. Elsődlegesen az a célunk, hogy a környékbelieket megfogjuk, de arra is alapoztunk, hogy van akkora idegenforgalom, turizmus, hogy hosszú távon is sikeres lehet a vállalkozás. A környéken dolgoztunk korábban is, tudtuk, ismertük a lehetőségeket.
- Ausztria közelsége miatt nagy az osztrák forgalom. Az étlap összeállításánál gondoltak rájuk is, hogy legyen valamilyen nemzetközi ételsor, vagy éppen az volt a cél, hogy a magyaros vendéglátással ismertessék meg a külföldieket is?
- Megtartottuk a magyar konyha ételeit és azok a vendégek, akik idejárnak, ezt elfogadják, el is várják, az osztrákok pedig nagy szeretettel fogyasztják. Nagyon örülünk az osztrák vendégnek is, de elsősorban a magyar vendégeket szeretnénk megtartani, de külföldiek bármilyen igényét is igyekszünk kielégíteni.
- Tudnak-e rendezvényeket fogadni?
- Igen és nagy hagyománya is van, visszajárnak a családok. Vannak olyan családok, ahol a család minden tagjának nálunk volt élete nagy eseménye: a keresztelőtől, a ballagásig, a lakodalomig, és már az új nemzedék is nálunk ünnepli a család jeles napjait.
- Terveznek-e valamiféle fejlesztést, változtatást?
- Egy kicsit megköti a kezünket, hogy úgy béreljük az épületet és nemcsak a mi pénztárcánktól, hanem a tulajdonosétól is függ egy fejlesztés, tehát, ha ő nem tervezi, akkor ebbe bele kell nyugodnunk. Ennek ellenére évről évre valamit csinálunk. Csak a kerthelyiség felé tudunk terjeszkedni, van egy zárt teraszunk ami nagy segítség, főként nyáron.
- Mi a titka a jó vendéglősnek?
A titok bennünk rejlik. Húsz éve dolgozik együtt a csapat. Jó ételeket kínálunk, barátsággal fogadjuk a vendéget, családias légkört biztosítunk és ezért is van az, hogy 15-20 éve visszatérő vendégeink vannak az ország

minden pontjáról. Én magam, de a teljes személyzet is magáénak vallja Brillat Savalin sorait: „Vendégül látni valakit, annyit jelent, mint felelősséget vállalni jól létéről mindaddig, amíg fedelünk alatt marad." Ha ezt sikerült megtennünk, akkor már nem dolgoztunk hiába.

1.

Bográcsgulyás

Hozzávalók: 1 kg marhahús, 75 dkg burgonya, 30 dkg vöröshagyma, 20 dkg zöldpaprika, 10 dkg paradicsom, babérlevél, őrölt bors, őrölt kömény, só, fűszerpaprika, fokhagyma, majoránna

Elkészítés:

A finomra vágott vöröshagymát zsiradékban megpirítjuk a zöldpaprikával és a paradicsommal, fűszerpaprikát szórunk rá, és kevés vízzel felöntjük. Sózzuk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és a többi fűszert, zsírjára pirítjuk. Hozzáadjuk a kockára darabolt marhahúst, és szakaszosan puhára pároljuk. Mikor a hús majdnem teljesen puha, hozzáadjuk a kockára vágott burgonyát.

2. Szarvas comb burgundi mártással

Hozzávalók: 2 kg szarvas comb, 25 dkg szalonna, 20 dkg sárgarépa, 20 dkg petrezselyem gyökér, 15 dkg vöröshagyma, 30 dkg áfonya, kristálycukor, burgundi vörösbor, mustár, zöldpaprika, paradicsom, citrom, fokhagyma, babérlevél, vadfűszer, egész bors, kakukkfű

Elkészítés: Olajon cukrot karamellizálunk. Ha kész, lepirítjuk rajta a zöldségeket és a citromot, hozzáadjuk a mustárral megkent combdarabokat és a szalonnát. Pirítjuk, majd felengedjük. Hozzáadjuk a többi fűszert és a vörösbor egy részét, majd szakaszosan puhára pároljuk benn a húst. Leszűrjük a levet, majd hozzáadjuk a vörösbor másik felét, és száraz rántással besűrítjük. A combot felszeleteljük, majd leöntjük az elkészült burgundi mártással, krokettel tálaljuk.

3. Cáki aprópecsenye

Hozzávalók: 1,5 kg sertéslapocka, 15 dkg szalonna, 3 kg burgonya, 30 dkg vöröshagyma, 15 dkg zöldpaprika, 5 dkg paradicsom, fokhagyma, fűszerpaprika, só, bors.

Elkészítés: A szalonnát csíkokra vágjuk, zsírjára pirítjuk. Ezen megpirítjuk a vöröshagymát, zöldpaprikát és paradicsomot, majd kevés vízzel felöntjük. Sózzuk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és a többi fűszert, zsírjára pirítjuk. Hozzáadjuk a csíkokra darabolt sertéshúst, és puhára pároljuk. Ha a hús megpuhult, bestáboljuk. Pirított burgonyával tálaljuk.

4. Gundel palacsinta

Hozzávalók: a tésztához: 6 dl tej, 35 dkg liszt, 3 tojás, 0,5 dl olaj, a töltelékhez: 0,5 kg dió, citromhéj, cukor. **A mártáshoz:** kakaópor, vaj, cukor, vaníliás cukor.

Elkészítés: a tejet keverőtálba öntjük, kevés sót adunk hozzá, beleütjük a tojásokat, és állandó keverés közben beleszórjuk a lisztet. Kevés ételolajat is adunk hozzá, mert így sütéskor nem szívja fel a zsiradékot. Palacsintasütőben sütjük. Kevés vizet felforralunk, hozzáadjuk a cukrot és a reszelt citromhéjat, majd a kevés liszttel elkevert darált diót. Egy kis ideig összeforraljuk. Ízlés szerint mazsolát adhatunk hozzá.
A vajat megolvasztjuk, csomómentesre keverjük a kakaóporral, liszttel, tejjel és a többi hozzávalóval, majd felfőzzük.
A forró palacsintatésztát betöltjük a diótöltelékkel, és leöntjük a forró csokoládémártással.

Kulináris élvezetek a hármas határon

Club 3 Étterem és Kávéház

Cím: 9970 Szentgotthárd Mártírok u.1.
Befogadóképesség: étterem: 200 fő, terasz 120 fő
Tulajdonos: Nagy Bálint és Nagy Dávid

A Club 3 Étterem és Kávéház a Nagy család vezetésével 1989 óta működik Szentgotthárd szívében. Nagy Dávid az éttermet felügyeli, fivére, Bálint pedig a konyhát. Mindketten vallják édesapjuk, Nagy László mottóját: „Nekem egy éttermem van, de a vendégeknek rengeteg." Az árnyas, illatozó hársak alatt Nagy Bálinttal beszélgetünk.

- Hogyan lettél vendéglős?
- Beleszülettem a vendéglátásba, hiszen édesapám ezzel foglalkozott. Szombathelyen végeztem el a vendéglátó technikumot. 2000-ben csapatban megnyertük a Gundel versenyt, egy hidegtálkészítő-versenyen pedig harmadik helyezést értem el. Utána kezdtem el az étteremben dolgozni. Munka mellett végeztem el a főiskolát. Vendéglátó szakmenedzser felsőfokú képesítésem van, amit Budapesten szereztem. Máshol nem is dolgoztam soha, csak itt.
- Korábban Hármashatár étterem volt a neve.
- Igen, 2004-ben végeztünk egy átalakítást, ami már az én irányításommal történt. Az étterem az ÁFÉSZ tulajdonában van. Mi bérlőként üzemeltetjük. Édesapám kezdte itt pályáját még inasként. 1972-től, a Hármashatár Étterem nyitásától kezdetben felszolgálóként, majd üzletvezetőként dolgozott. 1989-től bérelte ki a helyet. 2003-tól jómagam vettem át az irányítást, pár évre rá pedig, Dávid is bekapcsolódott.2004-ben történt egy nagyobb átalakítás, amikor gyökeresen megváltozott minden: a bútorok, az elektromos rendszer, és a régi név is. Ekkor teljesen új arculatot kapott az étterem. Azóta is folyamatosan újítunk. Tavaly történt egy újabb „ráncfelvarrás". Fontosnak tartom, hogy visszaforgassuk az üzletbe a nyereség egy részét, mert máshogyan nem lehet életben maradni.
- Szóljunk pár szót a konyháról, hiszen annak te vagy a felelőse.
- Nagyon fontosnak tartom azt, hogy olyan ételeket tudjanak fogyasztani a vendégek, amit a környéken máshol nem. Véleményem szerint nem az a lényeg, hogy minden étteremben szinte ugyanaz kerüljön a tányérra, és maximum csak az adag nagyságában legyenek eltérések. Mi inkább a minőségre és az egyediségre helyezzük a hangsúlyt. Ez látszik is az étlapon, mert olyan ételek vannak nyolcvan százalékban, amelyeket másutt nem lehet megtalálni. Kicsit merítettünk az Őrségből, egy kicsit a mediterrán konyhából, egy kicsit a magyarosból, egy kicsit a nemzetköziből. Mindenki megtalálja a számára megfelelőt, és természetesen figyelünk az egészséges életmódra is.
- Szentgotthárd a hármas határ városa, Ausztria és Szlovénia csücskében helyezkedik el, gondolom a vendégkör is sokszínű.
- Így van. Egy időben a szlovének elmaradoztak, de most újra megnőtt a számuk az elmúlt pár év alatt, de túlnyomó részt a magyarok mellett az osztrák vendégek a meghatározóak. Aminek azonban nagyon örülök az az, hogy az elmúlt öt év alatt folyamatosan nőtt a magyar vendégeink száma. Sok törzsvendégünk már a magántelefonszámunkon keres Minket, sokakkal szinte napi kapcsolatban vagyunk, reggel együtt kávézunk. Értem alattuk ausztriai vendégeinket is. Tudjuk már, hogy ki milyen kávét iszik, melyik asztalhoz ül. Szinte amikor elfoglalja helyét, már várja a kávéja, vagy az étele, amit fogyaszt.
- Nagy az étterem, gondolom rendezvényeket is szerveztek.

- Nagyon sok bálunk van. Mivel a helyi sportköröket, a kézi-, a focicsapatot és egy íjász csapatot támogatunk, az ő rendezvényeik Nálunk vannak, ahogy a helyi óvodáé is. A vadászok is a Mi éttermünket választották báljaik helyszínéül, mivel Dávid gyermekkora óta elhivatott vadász, ezért nagyon sok magyar és külföldi vadász vendégeskedik nálunk. Szintén a személyes kapcsolatnak és a jó vendéglátás együttesének köszönhetően. Ezen kívül nagyon sok egyesület tartja itt rendezvényeit. Lakodalmakat is tartanak Nálunk. Nagyon sok a kitelepülésünk is. Már Ausztriában is több lakodalmat tartottunk. Most is lesz egy kétszáz fős rendezvényünk, egy esküvő. Ez a család négy évvel ezelőtt már kért Minket arra, hogy nagyobbik lányuk esküvőjére Mi készítsük el az ételeket. Most, kisebbik gyermekük életének nagy napján is Mi utazunk Ausztriába e célból. Ismét éttermünket választották. Számunkra ez nagyon megtisztelő.

- Mit tartottatok szem előtt az étterem belső kialakításakor?

-Annak idején szinte teljes egészében az édesapám és a mi ötleteink alapján folyt az átalakítás, nem volt belső építész. Minden úgy történt, ahogyan megálmodtuk, ahogyan szerettük volna már gyerekkorunk óta. Egy éjszakát töltöttünk az asztalosműhelyben, számtalan ülőlapot és háttámlát kipróbáltunk csak azért, hogy kényelmesek legyenek a székek. Ez ugyanígy történt az utolsó pohárig. Az idő előrehaladtával, az igények változásával, modernizációval lehetőségeinkhez mérten próbálunk lépést tartani. Fontos számunkra, hogy vendégeink szép, kényelmes, tiszta és otthonos környezetbe érkezzenek hozzánk. Sokat dolgoztunk és dolgozunk mind a mai napig azért, hogy ez így is maradjon is.

- Testvéred, Dávid felel az étteremi részért. Mi alapján osztottátok el egymás között a feladatköröket?

- Nincsenek kőbe vésett feladatok. Többnyire ott segítünk, ahol éppen szükség van Ránk. Dávid is rendelkezik vendéglátóipari végzettséggel. Azt hiszem, bátran kijelenthetem, hogy mindketten megálljuk a helyünket a konyhában és az étteremben is. Azonban általában én tüsténkedem inkább a konyhában, és kísérletezem az újabb ízekkel, párosításokkal, díszítésekkel, testvérem pedig hozzánk érkezőkkel beszélget egy jót. Beszélget, mert ez fontos. Ugyanis nemcsak az étel felszolgálásáról, az ital kitöltéséről szól a vendéglátás. Meg kell ismerni a Vendéget, az igényeket és hagyni, hogy Ők is megismerjenek Minket. Csak így hagyhatják el éttermünket élményekkel gazdagodva.

- Mindketten fiatal emberek vagytok, gondolom, hogy nincs vége a fejlesztésnek. Mi következik?

- Folyamatosan gondolkodunk, új terveket szövögetve. Sok időt töltünk az étteremben. Ezt a munkát csak folyamatos jelenléttel lehet jól végezni. Azt szeretnénk, ha minden vendég elégedetten távozna Tőlünk és újra visszatérne hozzánk.

- Édesapád elégedett a fiai munkájával?

- Soha nem mondta, hogy jól van gyerek, de a szíve mélyén, a tekintetéből, vagy fél szavakból lehet látni, hogy büszke ránk, hiszen neki is sokat jelentett ez az étterem.

Amikor együtt dolgoztunk, akkor sok vitánk volt, hiszen más generáció vagyunk. Ő is máshogy látta a dolgokat, mi is. Ő vérbeli, igazi vendéglátós, benne megvan az az alázat, ami ehhez kell. Ez ma sajnos nagyon sok vendéglátósból hiányzik, sőt inkább a gőg váltja fel. Azt vallom, hogy igen is ki kell jönni a konyháról szakácskabátban, csapzottan, és érdeklődni, hogy ízlett-e az étel. Ez jó fényt vet a vendéglősre.

1. Erdei gombaleves hajdinagombóccal

Hozzávalók négy személyre: ½ kg nyers gomba (minél több fajta, annál finomabb), 20 dkg szárított vargánya, 1 l tej, 2 dl tejszín, só, bors, Vegeta, bazsalikom, petrezselyemzöld.
A szárított vargányát vízbe áztatjuk, a többi gombát összevágjuk, feltesszük főni. Hozzáadjuk az áztatott vargányát, fűszerezzük és belerakjuk a finomra vágott petrezselyem felét. Ha puhára főtt a gomba, adunk hozzá egy kis tejet, a többi tejbe lisztet teszünk, jól kikeverjük és a levest behabarjuk, majd hozzáadjuk a főzőtejszínt, forraljuk. Tálaláskor megszórjuk petrezselyemmel.
A hajdinagombóchoz: 5 dl hajdinaliszt, 1 kávéskanál cukor, 2 kávéskanál só, sütőpor, 4 evőkanál joghurt, 2 e. kanál olvasztott margarin, 1 csokor petrezselyemzöld, olaj a kisütéshez. A hajdinalisztet beáztatjuk 2 dl langyos vízben, a többi hozzávalót összekeverjük, hozzáadjuk az áztatott hajdinalisztet (galuska lágyságú legyen). Forró olajba szaggatjuk a gombócokat és lassan megsütjük. (Előételként is nagyon finom, mozarellával, paradicsommal)

2. Burgonyabundás fogas sült zöldségekkel, pórémártással

Hozzávalók: 1kg fogas filé, só, bors, tárkony, citromlé, halfűszer.
A krumplit megtisztítjuk, nagylyukú reszelőn lereszeljük, a fogas filét lisztben megforgatjuk, majd tojásba mártjuk, az egyik felét reszelt burgonyába forgatjuk. Forró olajban mindkét felét aranybarnára sütjük.
Sült zöldség szójával: 1 cukkini, 1 padlizsán, 2 paradicsom, 5 gomba, 3 fej lila hagyma, fűszerek: só, bors, bazsalikom, Vegeta, szója. A zöldségeket nagyobb kockákra vágjuk, fűszerezzük, olívaolajon ropogósra sütjük, majd ráöntjük a szóját, összeforraljuk.
Pórémártás: 1 csomag póréhagyma, 5 dkg Ráma, só, bors, Vegeta. A póréhagymát kockákra vágjuk, a margarint felolvasztjuk és beletesszük a póréhagymát. Fűszerezzünk, megszórjuk liszttel, tejszínnel felengedjük és készre főzzük.

3. Pármai sonkás pulykamell

Hozzávalók: 1 kg pulykamell filé, só, grillfűszerek.
A pulykát érmékre vágjuk, grill lapon megsütjük, majd Pármai sonkába tekerjük, egy kicsit megpirítjuk. Tálaláskor parmezán sajttal megszórjuk. Balzsamecetes salátaágyon fűszeres burgonyával tálaljuk.

Étterem
Kávéház

Nagyüzemben is finomat

Elamen Zrt. Nyugat-Dunántúli Területi Igazgatóság

Cím: Szombathely, Simon I. u. 1.
Telefon: 94 510 005
Mail: rozsas.aniko@elamen.com
Kapacitás: 13 000 adag ebéd, 5000 tízórai, uzsonna, 2500 kollégiumi vacsora
Tulajdonos: Elamen Zrt. (magyar tulajdonú társaság)
Elnök-vezérigazgató: Újhelly András (Bp., Soroksári út 98.)
Vezető: Rózsás Anikó

Miként kerül egy gasztronómiai könyvbe egy „ételgyár”? Nos, egészen egyszerűen azért, mert a társadalmi étkeztetés műfajában a legjobbak. Szlogenjük: Egy életen át étkezhet az Elamen Zrt.-nél. És valóban: 24 főzőkonyhájukban, 34 tálalókonyhájukban a bölcsődétől az idősek otthonáig szállítják az ebédet, vacsorát Szombathely, Sárvár, Kőszeg és Szentgotthárd vonzáskörzetében.
Hogy minden rendben menjen, arról 300 dolgozó és Rózsás Anikó területi igazgató gondoskodik.
Vele beszélgetünk.

- Anikó, te vagy a megye legnagyobb vendéglátó egységének az igazgatója. Vendéglátósként indult a pályád?
- Húsz éve vagyok a szakmában, élelmezésvezetőként kezdtem egy kis óvodában Szombathelyen. Itt egy nagyon jó közösség volt és az akkori vezető szabad kezet adott a próbálkozásunkban az egészséges táplálkozást illetően. 1996-ban érkezett az Elamen Zrt. és átvette a szombathelyi közétkeztetést, ekkor az Élelmiszeripari Szakközépiskolába kerültem, ami már egy jóval nagyobb feladat volt, a középiskolásokat és egy általános iskolát kellett étkeztetni. Közben az Elamen Zrt. elnyerte a sárvári közétkeztetést is és az akkori területi igazgató rám bízta a sárvári terület vezetését. Ez akkor kb. 1600 adag ételt jelentett, 365 napos konyhán, általános iskolákat, felnőtt étkeztetést. Tíz évvel ezelőtt meghalt Ormai Mária területi igazgató, és a szakmai munkám, a versenyeken elért eredményeim miatt a cég vezetése engem bízott meg ezzel a feladattal. A szakmai feladataim a HACCP betartása, a konyhák ellenőrzése, az étlapkészítés és a vezetési feladatok. A munkám legnagyobb részét a hatóságokkal, az önkormányzatokkal és az

intézményvezetőkkel való kapcsolattartás teszi ki. Ezt a munkát egyedül végzem, nincs helyettesem, a területi irodában mindössze két kollégám segít, a többi közel 300 munkatársunk a konyhákban dolgozik. A magyar

konyha hagyományainak őrzése mellett próbálunk korszerű, egészséges táplálkozási habitust kialakítani étkezőink körében. Ezt a feladatot bővítettük tovább, amikor 2006-ban diétás ételek főzését kezdtük el. Erre nagy igény volt, hiszen egyre több a táplálékallergiás gyerek. Az egyik tálalókonyhánkat alakítottuk ki diétakonyhává és megkezdtük a felkészülést, aminek első eleme volt a diétás szakácsképzés szervezése. Ez annyira új volt még Magyarországon, hogy nem volt OKJ-s képzés, szinte nekünk kellett tanmenetet írni, amelyet a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskolában végeztük el tizennyolcan. Felvettünk egy dietetikust, aki ellenőrzi a munkát és a megfelelő tárgyi feltételeket biztosítottuk, elkezdtük a diétás ételek főzését. Magyarországon akkor, ezt a közétkeztetésben senki nem vállalta. Ez egy önálló főzőkonyha, ami csak diétás ételeket főz. Jelenleg hat féle diétánk van: tejmentes, tojásmentes, tej- és tojásmentes, cukormentes, energiaszegény és gluténmentes. A gluténmentes konyhánk állam az államban, egy teljesen különálló konyha. Ez a legveszélyesebb diéta, hiszen a normál lisztnek csak a pora beleszáll a gluténmentes diétába, nagyon komoly problémát tud okozni az étkezőnek: ödémát, viszketegséget, de akár még fulladást is. Ennek vállalása nagy felelősség és a bátorság a részünkről. Minden ételt kiszállítunk, öt autó végzi ezt a munkát, kb. 200 adagot főzünk hat féle diétával és negyven helyre szállítjuk ki.

- Több versenyt is nyertetek.

- Igen, 2001-ben volt ez első verseny, amin indultunk, akkor még élelmezésvezetőként dolgoztam, felkészültünk a versenyre, ami jól sikerült, hiszen Magyarország legjobb közétkeztetője lettem Horváth Miklósné kolléganőmmel. Itt a korszerűséget, nyersanyagot, az étel tetszetősségét, ízét, harmóniáját vizsgálták.

- Ezek az ételek saját kreációk voltak, vagy mint a műkorcsolyában, van kötelező „kűr" is?

- Nincs kötelező, saját ételek voltak. Több előszűrés volt, maga a verseny a Gundel étterem tankonyháján zajlott. Az ételeket három órán belül kell megfőzni, tálalni megfelelő hőmérsékleten, közben a zsűri körülöttünk nyüzsög, figyel mindent, még ÁNTSZ ellenőr is vizsgálódik, hogy minden megfelelően történik-e. Az első sikeren felbuzdulva folytattuk tovább a próbálkozásokat. 2001-ben az Országos Gasztronómiai Kiállítás és Verseny Társadalmi és Közétkeztetési kategóriájában hidegkonyhával nyertünk bronzérmet Kupi Attilával, 2002-ben a közétkeztetők szakácsversenyén Kupi Attilánéval ezüstérmesek lettünk és a legjobb csapat különdíját nyertük el, 2004-ben ezüstérmet szereztünk, amit 2005-ben megismételtünk, ekkor már Kupi Attila és Borbás Ádám alkotta a csapatot. 2011-ben Attila Szilvás Adéllal a legjobb halétel különdíját kapta. Mindig munka után álltunk neki a próbafőzéseknek, egy-egy felkészülés négy-öt hónap volt, erre állt össze a menü ízekben, összhangban, tálalásban, árban.

- Úgy tudom díjazták is a munkádat, a diétás konyha kialakítását, a versenyeken való kiváló szereplést.

- 2012. áprilisában választottak meg a Közétkeztetők Országos Szövetsége elnökének, ami hihetetlenül nagy megtiszteltetés. Fő feladatunk a szakmai érdekképviselet, az élelmezésvezetők szakmai munkájának segítése. Országszerte szakmai programokat szervezünk, jeles előadókkal, ezzel is segítve az élelmezésvezetők munkáját.

1. Almás sütőtök krémleves ropogós zellerszirommal

Hozzávalók: (10 adaghoz): a leveshez: 2, 00 kg sütőtök – meghámozva, kimagozva, 0,05 kg vaj, 0,10 kg vöröshagyma, 0,002 kg őrölt fehérbors, 0,02 kg só, 0,2 l főzőtejszín, 0,002 kg őrölt gyömbér, vagy 0,02 kg friss reszelt gyömbér, 0,30 kg savanykás alma.
A vöröshagymát üvegesre pirítjuk, hozzátesszük a kockára vágott sütőtököt. Fűszerezzük sóval, borssal, gyömbérrel. Felöntjük vízzel és puhára pároljuk. Pürésítjük, hozzáöntjük a vajban meghúzatott almakockát, összeforraljuk. Hozzáadjuk a tejszínt, kiforraljuk.
Zellerszirom, hozzávalók: 0,30 kg zeller, 0,04 l tökmagolaj. Meghámozzuk a zellert, vékony szeletekre vágjuk. Sütőpapíros tepsire rakjuk. Vékonyan megkenjük tökmagolajjal és 180 fokos sütőben ropogósra sütjük. A forró leves mellé külön tálaljuk a zellerszirmot.

2. Afrikai harcsatekercs illatos zöldfűszerekkel

Hozzávalók: 1,60 kg harcsafilé, ½ csomó friss kapor, 1 csomó bazsalikom, 0,10 kg vaj, 0,03 kg só, 0,002 őrölt fehérbors. A mártáshoz: 0,04 kg vaj, 0,04 kg liszt, 1 db. citrom, 0,15 l főzőtejszín.
A megmosott, csíkokra vágott halszeleteket lecsepegtetjük, fűszerezzük, sóval, borssal, kaporral, bazsalikommal. Feltekerjük, hústűvel átszúrjuk, kivajazott tepsibe rakjuk. Sütőben pároljuk, közben elkészítjük a mártást. Felhevített vajban megpirítjuk a lisztet, felöntjük, sóval, borssal fűszerezzük. Tejszínt és a kicsavart citrom levét hozzáadjuk, kiforraljuk.

3. Céklapüré csicsókakoszorúban

Hozzávalók: 0,50 kg cékla, 1,50 kg csicsóka, 0,4 dl. tej, 0,15 dkg margarin, 0,03 kg só. A megtisztított csicsókát, céklát megfőzzük, ha a csicsóka megpuhult, krumplinyomóval áttörjük, margarinnal, tejjel kikeverjük, a céklát lereszeljük.
Gesztenyével grillezett zöldségek: hozzávalók: 0,20 kg tisztított, főtt gesztenye, 0,30 kg cukkini, 0,30 kg sárgarépa, 0,30 kg kápia paprika, 2 evőkanál méz, 0,05 l szójaszósz, 0,03 l balzsamecet. Batonra vágjuk a zöldségeket, forró serpenyőben mézet karamellizálunk. Belekeverjük a zöldségeket, a gesztenyét.
Ha megpirult, ráöntjük a balzsamecetet, szójaszószt. Összeforraljuk, majd levesszük, hogy ropogósak maradjanak.
Tálalás: Az előmelegített tányérokra formázzuk a csicsókát, belehalmozzuk a céklapürét, mellérendezzük a gesztenyével grillezett zöldségeket, a zöldfűszeres harcsatekercset. Citrommártást adunk hozzá, citrommal, zöldpetrezselyemmel díszítjük.

Köles felfújt, szilvás, szőlős, házi gyümölcsjoghurttal

4.

Köles felfújt hozzávalói: 0,08 kg vaj, 0,30 kg köles (hántolt, bio), 0, 8 l tej, 4 db tojás, 0,1 l tejföl, 3 e. kanál méz, 040 kg körte.
Frissen aszalt körte: sütőpapíron, sütőben szárítjuk meg az apró kockákra vágott körtét.
A vajat olvasszuk fel, pirítsuk meg a kölest. Öntsük fel a tejjel, fedő alatt puhára pároljuk. A kölest hűtsük ki, majd morzsoljuk szemeire, a tojásokat válasszuk ketté, a fehérjéket egy csipet sóval verjük kemény habbá. A sárgákat keverjük ki mézzel, tejföllel. Először a tejfölös masszát keverjük a köleshez, majd keverjük bele az aszalt körtét, végül óvatosan forgassuk bele a tojáshabot. A formákat vajazzuk ki, osszuk el bennük a masszát és 180 fokos, előmelegített sütőben 25-30 percig süssük.

Szilvás, szőlős házi gyümölcsjoghurt

Hozzávalók: 0,20 kg szilva, 0,20 kg szőlő, 1 db citrom, 0,1 l natúr joghurt, citromfű a díszítéshez.
A kimagozott szilvát és szőlőt egy citrom levével először lefedve, majd fedő nélkül főzzük, amíg nem bugyog. Ez jelzi, hogy elég sűrű már. Ha kihűlt, felhasználásig hűtőben tároljuk, tálaláskor hozzáadjuk a joghurtot.
Tálalás: a kihűlt felfújtat tányérra rendezzük, a gyümölcsjoghurtot mellé formáljuk, vagy külön tálkában tálaljuk.
Citromfűvel díszítjük.

Klasszikus ételek, klasszikus söröző

Ferences Söröző

Cím: Szombathely, Aréna u.1.
Telefon: 94/311-789
Fax: 94/312-398
Mail: info@ferencessorozo.hu
Nyitva tartás: naponta 11-22 h.
Befogadóképesség: 66 fő
Séf: Kopcsándi László
Vezető: Fider József

A Ferences Söröző megnyitásakor üde színfoltja volt Szombathelynek. Igazi, osztrák sörözőt alkottak, amely mára patinássá érett. Fider József tulajdonos pedig az ételek és a kiszolgálás tekintetében is minőséget teremtett.

- Az ember nem is gondolná, hogy 1983-ban nyílt meg a söröző…
- Igen, már lassan húsz éve nyílt meg a Reinighaus Söröző, 1994 szeptemberében kapta vissza a Ferences Rendház a pincét.
- Kuriózum volt a nyitáskor a „Reining”…
- Nem csak a városban, de az országban is, hiszen a Reininghaus Sörgyár nyitotta, ez volt az első osztrák söröző. 1986 augusztus elsejétől vezetem az üzletet, előbb mint vezető, később pedig, 1994-től bérlőként.
- Hogyan lettél vendéglátós?
- Iparos családba születtem, édesapám, testvéreim, mind iparosok voltak. Sárváron születtem és mellettünk volt egy kocsma, tekepálya, birkózó terem abban az időben, ahova én nagyon sokat átjártam, mint gyerek. Tetszett a dolog, mégis Veszprémbe jelentkeztem vegyipari technikumba, de nem vettek fel, ezért valahova el kellett mennem dolgozni, mert nem voltak a szüleim abban az anyagi helyzetben, hogy kivárjam azt, hogy majd jövőre sikerül a felvételi. Így aztán az ottani vendéglős mondta, hogy miért nem megyek el pincér-tanulónak, amikor éppen szükség van a vendéglátósokra. Így kerültem a Vas Megyei Vendéglátó Vállalathoz felszolgáló tanulónak, a Savaria Nagyszállóba. Ötvenkét éve a vendéglátóiparban dolgozom, nem is próbáltam mást csinálni.
-A Ferencest megelőzően hogyan alakult az életpályád?
- Mint fiatal ember vágyódtam mindig egy jobb helyre, dolgoztam Sárváron, Celldömölkön, Kőszegen mint kisegítő, a szabadságok helyettesítésére, de gondoltam egyet, felmentem Budapestre és az Astoriában dolgoztam hat évig. Jó iskola volt, felszolgáló voltam, főpincér, nyáron Füreden az Annabella étteremben dolgoztam, Almádiban a régi Pannónia étteremben, ami mára már megszűnt. Ez a HungarHotelsen belül volt. Nyáron lehelyeztek bennünket, mint fiatalokat a Balatonra, ősszel vissza Pestre az Astoriába. Ez sok munkával járó, de remek tanulóidő volt. 1971-ben visszajöttem Szombathelyre az Isis Szállóba, aztán a Claudius következett, majd elkerültem a Csepreg és Vidéke ÁFÉSZ-hez, Bükön dolgoztam, majd onnét jöttem be a régi tanulóhelyemre a Vas Megyei Vendéglátóhoz.
- Amikor átvetted a Reninghaust, nagyon exkluzív hely volt. Most is nagyon szép, de akkor kirítt a sorból.
- Most is ugyanúgy van minden, az asztalok, a bútorok. Ahogyan akkor megcsinálták, azóta is úgy van, bérlőként sem változtattam. Közben felfutott az osztrák idegenforgalom, ezért a konyhát ki kellett bővíteni, ami nem volt egyszerű, lévén műemlék ház. Közben elszaladt 25 év…
- Gondolom tele szép emlékekkel…
- Igen. Szerettem a sportot, próbálkoztam is vele, a mai napig is mozgok, ezért aztán szívesen fogadtam itt a

sportolókat. De munkával telt ez az időszak, nem is kevéssel.

- Milyen koncepció szerint vezeted az üzletet? Mondjuk az étlapot tekintve.

- Nem mentem a nyugati stílus majmolására, nem olasz, francia, nem is illene ide. Megmaradt a régi magyaros söröző. Az ételek a mai napig is ugyanazt a jelleget mutatják. Az az elvem, hogy gyorsan, meleget és jót adni a vendégnek.

- Ez talán magával hozza azt, hogy a söröző törzsközönségének az életkora nem a fiatalokból áll.

- Igen, egy időben fiatalabb korosztály volt és most azt látom, hogy inkább már a negyven felettiek járnak ide, akik akkor fiatalok voltak, mára már korosabbak, de hűségesek. Van aki itt fogott magának feleséget, férjet. Sok híresség is megfordult, volt nálunk a sportolók közül a Szusza Feri bácsi, Puskás Öcsi bácsi többször is, aztán Novák Dezső, Komora Imre. Ők a mai napig visszajárnak, ha itt vannak Szombathelyen.

- Igen, hiszen a város frekventált helyén van, nagyon elegáns söröző, jó ételekkel.

- Járt itt Hujber Feri színész, aki eredetileg szakács volt, aki azt mondta, hogy ebben az üzletben az a jó, hogy a régi szalontüdőt gulyásos tálban tudom enni, nem pedig modern tányérban. Egyébként a fiammal volt tanuló. Benkő Laci az Omegából is megfordult nálunk visszamenően jön most is. Mostanra elértem a tanulóévekkel együtt az 52 évet, amelyet a vendégekért dolgozva töltöttem el. Voltak közben nehéz időszakok és úgy látom, hogy most is egy nem éppen könnyű időszakot élünk mi, vendéglátósok.

- Nagyon jó a híre az előfizetéses menütöknek.

- Igen, szükség van a közétkeztetésre. Elfogyott az osztrák idegenforgalom, ezért hétfőtől péntekig napi közétkeztetést is tartunk, elfogadható áron, a régi ételekkel, amiket még a Savaria Nagyszállóban hordtam ki. Természetesen azért próbálunk javítani rajta. A fontos szempont, hogy gyorsan megkapja a vendég, mert nem ér rá órákat elüldögélni délben. A vacsora az viszont más, akkor ráérősen, á la carte-t választ a vendég, akkor szívesen időzik nálunk.

1. Pulyka Liesinger kedvence

Hozzávalók: 40 dkg csirkemáj, 30 dkg borsó, 40 dkg gomba, 20 dkg vöröshagyma, 5 tojás, 1,6 kg pulykamell, 20 dkg liszt, 40 dkg zsemlemorzsa, olaj, só, bors, majoránna, kis csípős paprika, rizs, hasáb burgonya.
A pulykából szeleteket vágunk, kiklopfoljuk, sózzuk. Pirított májat készítünk, sóval, borssal, majoránnával, pirospaprikával fűszerezzük. Hozzáadjuk a gombát, borsót, majd a felvert tojásokat ráöntjük és készre sütjük. A hússzeleteket kiterítjük, megtöltjük a raguval, henger alakúra formázzuk, lisztbe, tojásba, morzsába forgatjuk és bő forró olajban kisütjük. Vegyes körettel tálaljuk.

2. Ferencesek kedvence

Hozzávalók: 1,6 kg tarja, fűszer só, 80 dkg vöröshagyma, 50 dkg ecetes uborka, 50 dkg ecetes paprika, 1,2 kg burgonya, 2 dl olaj, só.
A tarját szeletekre vágjuk, fűszer sóval megszórjuk, a kész szeleteket olajba tesszük, egy-két órát állni hagyjuk. Előmelegített serpenyőben mindkét oldalát pirosra sütjük, majd hozzáadjuk a cikkekre vágott hagymát, paprikát, uborkát. Fűszer sóval gyengén újra megszórjuk. Cikkekre vágott főtt burgonyát bő olajban ropogósra sütünk, ezzel tálaljuk.

3. Sertés csülök lyoni hagymával

Hozzávalók: 1,6 kg csülök, 4 dl olaj, 50 dkg vöröshagyma, 10 dkg liszt, só, 1,2 kg burgonya.
A csülköt megfőzzük, majd levében hagyjuk kihűlni. A vöröshagymát karikára vágjuk, sózzuk, liszttel megszórjuk, összekeverjük, majd bő, forró olajban sütjük. A csülköt vékony szeletekre vágjuk és forró olajban mindkét oldalát megpirítjuk. A kockára vágott főtt burgonyát pirosra sütjük.

4. Góbépaprikás

Hozzávalók: 50 dkg birkalapocka, 10 dkg füstölt szalonna, 1 fej reszelt vöröshagyma, 1 kg zöldbab, 2 dl tejföl, 1 evőkanál liszt, só, pirospaprika
Az apróra vágott szalonnát kiolvasztjuk és megpirítjuk benne a hagymát, meghintjük paprikával és beletesszük a kockára vágott húst. Kevés vízzel félpuhára pároljuk. Ekkor beletesszük a körömnyi darabokra vágott zöldbabot, megsózzuk, lefedjük és puhára pároljuk. Tálalás előtt liszttel elkevert tejföllel besűrítjük.

Romantika a parkban
Festetich Kastélyszálló Szeleste

Cím: Szeleste, Arany J. u. 37.
Telefon: 95 565 001
Mail: info@szelesteikastely.hu
Honlap: www.szelesteikastely.hu
Befogadóképesség: szálloda: 76 ágy, étterem 80 fő, konferenciaterem 250 fő
Séf: Rátkai Antal mesterszakács
Üzemeltető: Halász Ferenc

A Szelestei Kastélyszálló elmondhatatlanul szép park közepén található. Az épület a Magyarországon meglehetősen ritka romantikus stílusban épült, talán éppen ez adja meg a lényegét: mintha egy tündérkertbe érkezne a vendég, amihez gyógyvíz és príma ételek társulnak. Halász Ferenc a szálloda üzemeltetője a világ számos részén gyűjtötte a tapasztalatot.

- 2005 novembere óta üzemeltetem a szállodát. Valamikor olyannyira leromlott állapotban volt az épület, hogy 1988-ban le akarták robbantani, mert életveszélyes volt. Szerencsére, miután a park tájvédelmi terület, a kastély pedig ennek szerves része, az erre való hivatkozással meg lehetett menteni az épületet. Maga a kastély az ötvenes években leégett és úgy hagyták mintegy harminc évig.

- Visszatérünk majd a kastélyra, először azonban egy kicsit az életutadról mesélj!

- 1972-ben lettem vendéglátós, de maga a család is az volt 1957 óta. Az Aranybárányban kezdtem a pályafutásomat Zalaegerszegen, ezt követően négy évig dolgoztam a Vén diófában, a katonaság után elmentem a Magyar Tengerhajózáshoz, öt évig voltam „tengerész", valójában pincér és amikor a szakácsunk lebetegedett, akkor szakács is. 1987-ben fejeztem be a hajózást és elmentem Kanadába, ahol négy évig dolgoztam. 90-ben, a rendszerváltás után hazajöttem és Budapestre, a Forum Hotelba mentem, de csak egy rövid ideig, mert Kanada után igencsak kevésnek tűnt az anyagi juttatás, ezért aztán ki is mentem Ausztriába Kirchbergbe, egy gyönyörű síparadicsomba. Nyáron a Balatonon dolgoztam pár hónapot és egy barátom elcsábított Hévízre az Akva szállóba. Ott dolgoztam 97-ig, de közben kétszer is kimentem Kirchbergbe. 98-ban Balatongyörökön vettem egy éttermet, átalakítottam, megnagyobbítottam. Négy évet töltöttem ott, aztán eladtam az üzletet, átmentem Zalaegerszegre, ahol egy nagyon szép épületben működött az önkiszolgáló étterem, amelyet unokaöcsémmel, aki szintén vendéglátós, már régóta nézegettünk, tervezgettük, hogy milyen szépet lehetne belőle csinálni. Valamikor egyházi épület volt, tíz méteres belmagassággal. Bérbe adták, mi megnyertük a pályázatot és felújítottuk az éttermet. 2001 végén nyitottuk meg. Rengeteg vakablak volt a helyiségben, ide a harmincas évek egerszegi látképei, épületei vannak befestve. 2002-ben a Zala Pláza vezetője keresett meg, hogy nyissak a plázában egy éttermet, így nyitottam ott egy gyorsétkezőt, a Pláza Pizzeriát, ezt egy évig csináltam, de eladtam, mert a kettő együtt sok volt. Ezek után keresett meg a szelestei kastély tulajdonosa és egy hosszabb rábeszélés után úgy döntöttem, hogy belevágok. Húsz évre vettem bérbe a szállodát.

- És most itt ülünk a télikertben, a madarak csicseregnek, tökéletes az idill.

- A kastély egy kiváló gyógyszerész, Kovács úr tulajdonában van, aki csodálatosan felújította. A Szentgyörgyi Horváth család kezdte a kastély építését, 1871-ben megvásárolta gróf Festetich Andor, aki a monarchiának földművelési minisztere volt, nagy botanikus, ezért 1872-ben kezdte kialakítani angol mintára a parkot.

Negyven évig lakott itt, ezalatt az idő alatt kilenc hektárt telepített be különleges növényekkel. 1911-ben eladta a báró Bay családnak, akik délvidéki nemesek voltak, az Esterházy famíliából származtak. A virágok bárójának is nevezték, mert talán még nagyobb botanikus volt, mint Festetich Andor és ő még négy és fél hektárt telepített be növényekkel, így a kastély parkja ma tizenhárom és fél hektár. Világkiállításokról hozta be a fákat, cserjéket. Hétszázhúsz fajta fa és cserje díszíti a parkot és 250 más évelő növény. A park az önkormányzat kezelésében van.

- Csodálatos a park, a romantikus kastély, de ezt be is kellett lakni. Amikor bérbe vetted, milyen elképzelésekkel álltál neki a működtetésnek?

- A nővéremmel együtt jöttünk, mert nyolcvan kilométerre lakom, a házban pedig mindig kell lennie egy gazdának. Minden vendéglátósnak az álma, hogy egyszer egy szállodát vezessen, kialakítson egy elképzelést. Azt hiszem ketten megvalósítottuk azt, amit minden vendéglátós szeretne: akik idejönnek hozzánk, azoknak a nyolcvan százaléka visszatér. Olyan adottságai vannak a háznak, ami párját ritkítja. Először is a csend, sétautak a parkban, egy 2001-ben fúrt gyógyvizes kút, amit Európa egyik legjobb gyógyvízének nyilvánítottak. 13 kilométerre van Bükfürdő, 10 kilométerre Sárvár. Sós vizet találtak. Sárvár, Zalakaros nem éri el az 1300 milligramm/litert, addig Szeleste 5100 mg/liter sóval rendelkezik. A sónak nincs ellenjavallata, nem úgy, mint a kénnek. Bükfürdőn pl. a szív- és érrendszeri betegeknek nem javasolt a víz, addig a szelestei, pont erre jó, kiegészítve a bőrbetegségekkel szenvedőknek, a sportbalesetek utáni rehabilitációra kiváló, ízületi bántalmakra fantasztikus a víz, vagy műtétek utáni rehabilitációra.
A lényege tehát, hogy nincs ellenjavallat, használhatják a gyerekek, az idősek. Magam is használom hat éve, soha nem gondoltam volna, hogy valóban ilyen jó ez a víz. A kastély parkjába nem lehetett behozni medencét, mert tájvédelmi terület, ezért a park mellett építettek egy kisebb hotelt, a Zsuzsannát és egy medencét, ami am szerves része a kastélynak, mert az étterem a kastélyban van, a fürdő a Zsuzsanna hotelben. Nemzetközi étlapunk van. Vendégeink 98 százaléka magyar, szeretjük a belföldi turizmust. Félpanziós az ellátás, ezért az a'la carte étlapunk nem igazán nagy, kicsi az átmenő forgalom, inkább rendezvényeket szervezünk, családi események, céges mítingek, konferenciák. Az esküvőket különösen szeretik nálunk tartani a fiatalok, hiszen a csodálatos parkban igazán hangulata van egy ilyen eseménynek. Számos külföldi országból érkeztek már hozzánk esküvőt tartani a vendégek és mindenki elégedetten távozott.

1. „Gróf Úr kedvence”

Hozzávalók: (4 főre): 60 dkg sertésborda, 1 csomag bacon szalonna, 20 dkg vöröshagyma, 40 dkg gomba, frissen vágott petrezselyem zöld, só, bors, grill fűszerkeverék, 4 adag petrezselymes burgonya
Elkészítés: A sertésbordát felszeleteljük, klopfoljuk, irdaljuk, sózzuk, borsozzuk, fűszerkeverékkel bedörzsöljük. Két szelet bacon szalonnát egy-egy szelet húsra helyezzük és a húst ráhajtjuk. Mindkét felét lisztbe mártjuk és megsütjük. A vöröshagymát apró kockára vágjuk, a gombát szeleteljük és kevés zsiradékon lepirítjuk, ízesítjük sóval, borssal, petrezselyem zölddel, majd ráhelyezzük a megsült bordákat, kevés víz hozzáadásával pároljuk. Petrezselymes burgonyával tálaljuk.

2. „Konyhafőnök prószája”

Hozzávalók (4 főre): 60 dkg sertéstarja
Prósza: 10 db burgonya lereszelve, 4 dl tejföl, 2 dl tej, fél kanál só, 5 dl étolaj, egy közepes fej vöröshagyma belereszelve, liszt az állag javításához (sűrű palacsintatészta állagnak megfelelő)
Elkészítés: Nyitott szeleteket vágunk, sózzuk, steak fűszerrel bedörzsöljük a húst és natúron megsütjük. A prósza masszát palacsintasütőben aranybarnára sütjük és a natúr tarjákat ráhelyezzük, félbehajtjuk. **Tálaláskor** fokhagymás tejföllel leöntjük és reszelt sajttal megszórjuk. Lilahagymával és petrezselyemzölddel díszítjük.

Szeleste környéki pikáns erdei gombaleves 3.

Recept 10 adagra: étolaj 0.2 l, vöröshagyma 0,05 kg, fokhagyma 0,02 kg, babérlevél ízlés szerint, őrölt bors egy késhegynyi, burgonya 0,50 kg, liszt 0,05 kg, tejföl 0,2 l, fehérbor 0,1 l, sárgarépa 0,2 kg, fehérrépa 0,1 kg, petrezselyemzöld 1cs., erdei gomba 0,4 kg, só.
Egy fazékban kevés olajat hevítünk és abban üvegesre pirítjuk a finomra vágott vöröshagymát. Ezután beletesszük a felaprított zöldségeket és gombát. Amikor a víz elpárolgott hozzáadjuk a finomra zúzott fokhagymát, fűszereket és sót, vízzel vagy alaplével felengedve jól összeforraljuk. Majd a kockára vágott burgonyát hozzáadva 25 perces főzés után tejfölös habarással besűrítjük, fehérborral pikánsra ízesítjük, majd tejföllel és petrezselyemmel díszítve forrón tálaljuk.

Libamáj szeletek roston sütve, bundás toaston, zöld spárgával, fokhagymás bacon szalonnával, hagymakarikával 4.

Hozzávalók: étolaj 0.4 l, libamáj 1.8 kg, grillfűszer egy csipet, zöldspárga 1.0 kg, bacon szalonna 0,3 kg, toast kenyér 1csomag, tojás 10 db, vöröshagyma 1,0 kg.
A kenyérszeleteket kevés tejjel elkevert tojásokba mártjuk és kevés zsírban megsütjük. A fűszerezett libamájszeleteket szintén kevés zsírban megpirítjuk és a kenyér tetejére helyezzük. A spárgát öt percig főzzük, majd bacon szalonnába tekerjük, szalamanderban megpirítjuk és a libamáj mellé helyezzük, Végül a májszeletekre sült hagymakarikákat halmozunk.

Igazi toszkán hangulat Szombathelyen

Gallo Nero étterem és panzió

Cím: Szombathely, Rumi út 21.
Telefon: 94 509 447
Mail: info@gallonero.hu, www.gallonero.hu
Befogadóképesség: 60 fő, terasz: 30 fő, hotel: 35 fő
Séf: Szabó Zsolt
Tulajdonos (bérlő): Németh Szabolcs

A Gallo Nero California néven szerzett hírnevet magának, ám Németh Szabolcs úgy döntött, hogy egy kis Toscanat varázsol Szombathelyre. A varázslat sikerült, és egy valóban varázslatos étterem ékesíti az egykor volt Savariát.

- Még csak negyvennégy éves vagy, de gyakorlatilag éppen ennyi esztendeje dolgozol a vendéglátásban.
- Vendéglőben nőttem fel, hiszen nagyszüleim működtették a Helikon borozót a szülői házban. Már egy évesen ott téblábóltam a placcon, nem is volt kérdés, hogy a vendéglátói szakmát választom. Gimnáziumi érettségi után az első munkahelyem a Romkert Disco volt, ahol ruhatárosként kezdtem, aztán végigjártam a ranglétrát, voltam felszolgáló, étteremvezető, sőt krupiéként is dolgoztam. Magamat nem tartom igazán üzletembernek, hanem sokkal inkább vendéglátósnak. Több ötletem is volt, amelyet sikerült megvalósítani és ezek a helyek ma is prosperáló üzletek, még ha nincs is hozzájuk közöm most már.
- Honnan jött az ötlet, hogy egy igazi olaszos, toszkán éttermet alkoss meg?
- Egyrészt azt gondolom, hogy egy ekkora városban, mint Szombathely, kell legyen legalább egy olasz étterem. Nem volt, ezért döntöttem úgy, csinálok egyet, másrészt ez a ház steakhausként üzemelt korábban, ám a steakek iránt lanyhult a kereslet. Igaz, meghagytuk az étlapon a steakeket is, mert az olaszok is szeretik, sőt az olasz vendégeink döntő része steaket eszik. Miután azonban a steakek iránti érdeklődés csökkent, váltani kellett. Ezért a belső enteriőrt is olaszosra terveztük, az étlap fele is olasz ételekből áll, míg a másik felét a reform konyha felé igyekeztünk elvinni: könnyebb ételek, sok csirke, saláta, tészta. Ezek általában olaszosak, de kombináljuk a magyar konyhával és úgy tűnik, hogy sikeres ez a választás.
- Gallo Nero. Mit takar a név?
- Fekete kakast jelent. Toscanaban van egy híres völgy, a Gallo Nero, azaz fekete kakas. Az ott megtermelt élelmiszerek Olaszországban is híresek, egyfajta identitásnak tekinthetők. Talán olyan, mint a kalocsai paprika, vagy a makói hagyma. Ezért lett az étterem Gallo Nero, mert Toscanán belül is a Fekete Kakas völgye egy Olaszország szerte ismert gasztronómiai terület.
- Gyönyörű a belső tér. Kinek a keze munkáját dicséri?
- Elsősorban a két tulajdonos nevét tudom megemlíteni, Kripácz Lajost és Molnár Szabolcsot. Ők álmodták meg, hosszú heteken át járták Toscanat, ott fertőződtek meg és áthozták ezt az érzést Szombathelyre. Nagyon jól sikerült átmenteni, ezen nem szabad változtatni.
- Gondot okoz Magyarországon a jó minőségű alapanyag beszerzése, főként, ha egy olasz étteremről beszélünk. Hol szerzitek be?
- Ma már ez nem probléma, hiszen részint itthon is nagyon sok nívós olasz árut lehet kapni a nagy áruházakban másrész pedig, vannak olyan forgalmazók, akik direkt olasz alapanyagot hoznak be az országba. Vannak speciális ételeink is, ezért havi egyszer elmegyek Olaszországba bevásárolni, de van egy beszállítónk, egy zöldséges, aki kamionszám hozza be az olasz alapanyagot, onnan már olyan frissárut tudok rendelni, amilyet akarok.

1. Istriai szűzérmék tészta kosárban

A sertés szüzet érmékre szeljük. Forró zsírban elősütjük. A visszamaradt zsiradékban póréhagymát pirítunk. Hozzáadjuk a friss kockára vágott paradicsomot, apró kapri bogyót, valamint a fekete olívabogyót. Az egészet összepároljuk kb. 3-4 percig. Házi pestóval, fokhagymával, friss petrezselyemzölddel és egy dl fehérborral ízesítjük. Olasz színes tésztával tálaljuk.

2. Toskán bélszínragu házi gnocchival

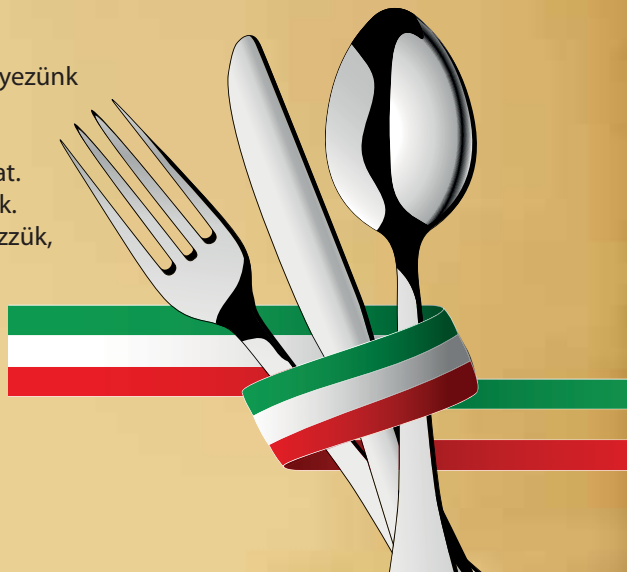
A bepácolt bélszínt csíkokra vágjuk. A póréhagymát vajon megpirítjuk, majd hozzárakjuk a húst, és tovább pirítjuk. Az erdei gombakeveréket, mikor már félig kész a bélszín csíkunk, hozzáadjuk az elkészített madeira mártással, és az egész tokányt összepároljuk. Sóval, petrezselyemzölddel, kakukkfűvel, fokhagymával, őrölt fehérborssal ízesítjük, és krokettel tálaljuk.

3. Tilápia filé Gallo Nero módra

A tilápia filét roston elősütjük, majd tepsibe helyezzük. A füstölt lazac szeletet és a mozzarella sajtot előkészítjük. A halfilére a pestót, lazacot, és a sajtot rátesszük. Az előbbi sorrendben szalamanderben kb. 5-7 perc alatt pirosra sütjük. Petrezselymes burgonyával tálaljuk.

4. Lakkozott csirkerolád mézes-mustáros mártással

A csirkemellet vékonyan leszeljük, klopfolóval kiütjük.
Aszalt szilvát, szeletelt mandulát, karikára vágott póréhagymát helyezünk rá, majd az egészet rolád formában feltekerjük. Bacon szalonnával beborítjuk, majd Kb. 150 fokon 15pecig sütjük. Amíg a csirkénk sül, elkészítjük a mártásunkat. A mézet és a mustárt fele-fele arányban öntjük, majd összekeverjük. Tálalás: A megsült csirkeroládot felszeljük, a tányér közepére helyezzük, mellé burgonyapürét adunk. Végül a húst meglocsoljuk a mézes-mustáros mártásunkkal.



IL GALLO NERO
TRATTORIA E PENSIONE

Ízek és hangulat:
Gekko Pub és Étterem

Cím: Szombathely, Szelestey u. 2.
Telefon: 20 926 2068
Mail: info@gekkopub.hu; www.gekkopub.hu,
Honlap: www.facebook.com/gekkopub
Befogadó képesség: 45 fő + 22 fő különterem, 20 fő terasz
Tulajdonos: Kósa Zsanett és Nagy János

A Gekko Pub üde, fiatalos és rendkívül felkapott hely Szombathely belvárosában. Évek óta tartják az állandó magas színvonalat. Nagy Jánossal a titokról beszélgetünk.

- Hogyan indultál a vendéglátós pályán?
- Egy kicsit csak úgy rám maradt. Korábban ebben az ingatlanban működő vendéglátó bezárt, én pedig tettem az akkori tulajdonosnak egy könnyelmű kijelentést, miszerint ezt mindenki meg tudja csinálni, nagyon könnyű, sütsz-főzöl, egy kis italt töltögetsz és minden működik magától. Így aztán belevágtam nagy lendülettel és így csak később szembesültem a valósággal. Rengeteg munka, elszántság és állandó győzni akarás kellett.
Igaz, a vendéglátást nem iskolapadban tanultuk, viszont szeretjük a finom ételeket, szeretünk főzni, és mi a szó szoros értelmében látunk vendégül minden hozzánk betérőt, akár ebédre, vacsorára, akár csak egy cseh csapolt sörre, jóféle magyar pálinkára.
Most már nyolc éve üzemeltetjük sikeresen a Gekkot, de el kell mondanom, hogy akkor és azóta is rengeteg segítséget kaptam/kapok családomtól, barátaimtól és kollégáimtól.
- A jelenlegi étlap milyen elgondolások mentén alakult ki?
-Koncepciónk 3 pillérre épül.

Alapvetően étteremként funkcionálunk. Hagyományos magyar ételeket kínálunk, friss alapanyagokat, zöldfűszereket használva. Nem tudjuk, de nem is akarjuk kikerülni mondjuk a jókai bablevest, velős bordát, szalontüdőt, vagy a szezámmagos csirkét. Az a törzsvendég, aki hetente hatszor nálunk étkezik igényli, hogy 20-25 ételből tudjon választani, és keresi a jól bevált fogásokat.
Két hetente találunk ki 4-5 ételből álló ajánlat sort. Ezek hol az idényjelleg, hol egy-egy nemzet kedvencei, hol egy minőségi alapanyag köré épülnek. Szerepel többek között a medvehagyma, a sütőtök, de kínálunk bajor, cseh, vagy mexikói ételeket, és szereztünk már be Dörgicséről bárányt, vagy a Bakonyból szarvashúst. Az ajánlataink sokszínűek és különlegesek, ezért nagyon közkedveltek.
Este a szórakozásé a terep, cseh sört csapolunk, barnát és világosat is, csopaki bort kínálunk, és pálinkát több

földrajzi térségből, de csak onnan, ahol a gyümölcs megterem. Aki közben megéhezik, pizzát, gyrost, sültes szendvicseket kérhet, sörkorcsolyának kiválóak. Hétvégén akár éjszakába nyúlóan a vendégek rendelkezésére állunk. Kiválóan alkalmas a Gekko egy könnyű esti szórakozásra, de egy éjszakai tánc, disco előtti „alapozásra" is

szívesen igénybe veszik vendégeink a szolgáltatásunkat.

- Milyen korosztály alkotja a vendégkört?

- A törzsvendégek jellemzően a 25-45 éves korosztályból kerülnek ki, talán azért is, mert a mi korunk is nagyjából hasonló és akik nyolc éve törzsvendégeink, azok velünk öregedtek egy kicsit. Közel hasonló létszámot képviselnek a náluk fiatalabbak, és nagyon sok hölgy vendégünk van. Vannak olyan esték, amikor a 15 asztalból 12-nél hölgyek ülnek. Egyre több azon vendégek száma, akik még a fehérabroszos helyeken nőttek fel, őket a gyerekeik hozzák el, akik aztán jó élményekkel távoznak. Vendégeink legnagyobb részét sok éve hűséges törzsközönségünk alkotja.

- Nagyon szép a belső tér. Kinek a keze munkáját dicséri?

– A kivitelezés egy részét mi magunk végeztük, de a belsőépítész tervező régi barátunk, Gyurkovics Gábor volt, aki több vendéglátóhelyet tervezett. A mi tulajdonunkban lévő Casablanca kávézót is ő álmodta meg.

1. Sült füstölt csülök sztrapacskaágyon sajttal pirítva

A nyers burgonyát lereszeljük, ízesítjük fokhagymával, borssal, sóval. Tojással, réteslisztttel, vajjal kikeverjük és galuskaszaggatón átszaggatjuk sós forró vízbe. Házi füstölt szalonnát pirítunk, és az ízletes zsiradékon átforgatjuk a galuskát, majd hozzá adjuk a tejfölt, juhtúrót.
Ezután tepsibe rakjuk, rátesszük a füstölt csülköt (csak a hagyományos pácolású jó!), tejföllel locsoljuk, sajttal megszórjuk és kemencében rápirítunk.

2. Pirított magvas márványsajtos csirkesaláta

A csirkemell szeletet sózzuk, majd párizsiasan panírozzuk (lisztbe, tojásba forgatva), bő olajban sütjük. Tejföllel dúsított olvasztott márványsajttal meglocsoljuk a saláta alap friss zöldségeit : ruccolát, madársalátát, paradicsomot, reszelt sárgarépát.
Erre helyezzük a csíkokra szeletelt csirkemellet, megszórjuk olívaolajon, vaslapon pirított magvakkal (tökmag, mandula, szezámmag).
Azonnal fogyasztjuk, hogy a saláta megőrizze frissességét.

PUB

Hazai ízek, méretes adagok

Gerendás Vendéglő

Cím: Szombathely, 11.es Huszár út 118.
Telefon: 94/333-680
Mail: gerendas.vendeglo@chello.hu
Honlap: www.gerendasvendeglo.hu
Nyitva tartás: 7. 30- 22.00, péntek-szombat 7.30-24.00, vasárnap: 7.30-15.00
Befogadóképesség: 110 fő, a teraszon 40 fő
Séf: Zax Tamás
Vezető, tulajdonos: Bödei István

A Gerendás Vendéglő üde színfoltja Szombathelynek, a Kőszeg felé vezető úton. Nagy parkolóban kényelmesen elférnek az autók. Ami igazi kuriózum: reggelizni is lehet a szépen berendezett vendéglőben. Bödei István tulajdonos keze nyomát viseli a miliő és az étlap is. Pedig nem is vendéglősként kezdte…

-14 éve működik az étterem. Gyakorlatilag a jelenlegi állapot neked köszönhető.
- Eredetileg gépipari technikumot végeztem, a Rába Gyárban dolgoztam és kisegítő pincérként a Vadász Vendéglőben dolgoztam. A kollégák rábeszélésére elvégeztem a vendéglátó szakmát és ott maradtam a Vadászban, mint pincér. Aztán nagyon megtetszett a dolog, a suli elvégzése után még hat, vagy hét évet a Vadászban dolgoztam, sokat tanultam az idősebb kollégáktól. A Vadász után a Samu étterembe mentem, majd megnyílt a Gerendás, átjöttem ide, alkalmazottnak. Mészáros Imre bácsi volt a főnök, aki egy évig vitte a vendéglőt, de nem ment igazán, ezért kivettem bérbe, majd a tulajdonomba is került. Néhány ötletemet megvalósítottam. Például a 14 dekás húsok helyett 20 dekásakat adtunk, a városban mi először. Kicseréltük az étkészleteket, tányérokat elegánsabbakra. Akkoriban csak egy helyiség volt még, kb. hatvan fő fért el, de sikerült megvenni a szomszédos helyiséget, egybe nyitottuk, felújítottuk. Bevezettük az élő zenét, amivel sikerült megfogni a vendégeket, sok mindenki azért jött. Ma nagyon kevés helyen van élő zene, talán két-három helyen a városban. Nálunk azóta is megy, bár kevesebb rá az igény. Kezdetben csütörtökön, pénteken, szombaton volt élőzene. Cigányzenével indítottunk, a Bandi bácsi volt a cigányzenész, aki sajnos már meghalt, de egyre kevesebb volt az igény a cigányzenére, ezért ma csak szombaton van zene, vacsora mellé kellemes, de tánczenét is játszunk, lehet rá akár bulizni is.
- Vannak-e rendezvényeitek? Lakodalmak, céges bulik, stb.
- Igen, lakodalmakat is vállalunk, hetven-nyolcvan főig ideális, hiszen így nagy tánctér is rendelkezésre áll. Más rendezvényeink is vannak, de a válság sajnos rányomja a bélyegét erre is, sok cég megszűnt. Korábban a november, december a céges bulikról szólt, de már tavaly is kevesebb volt az ilyen jellegű összejövetel. Családi rendezvények is vannak, nyugdíjas búcsúztatók, érettségi találkozók, elég szép számban.
- Milyen konyhátok, hogyan építették fel, milyen jellegű legyen?
- Hagyományos ételeket főzünk, klasszikus, magyaros ételeket és erre tettünk rá egy kicsit, haladtunk a korral. A mostani étlap négy éve megvan, ezt szoktuk színesíteni, évente újítani. Amelyik étel megy, az marad, amelyik kevésbé, ahelyett újat teszünk fel az étlapra. Van napi menünk, ami egyre népszerűbb, hiszen egyre kevesebb az emberek pénze.
- Van-e valamilyen ars poeticád a vendéglátással kapcsolatosan? Ki az igazán jó vendéglátós?
- Mindig azt nézem, hogy elégedett-e a vendég? Ne maradjon éhes a vendég és lehetőleg finomat, jóízűt

kapjon. A szakácsoknak azt mondom, hogy csak olyan ételt adjanak ki, amit maguk is megennének. Én még ismertem a régi nagyokat, tanultam tőlük. Ma nagyon sok új hely nyílik, van, aki elég tapasztalattal vág neki, van, aki csak a haszon reményében. Jönnek fel a pizzeriák, a hamburgeresek, főként a fiatalok körében, ők követik a divatot, de azt vettem észre, ha egy kicsit már idősebbek lesznek, akkor vágynak az igazi ételre. Szerencsére nagy a konkurencia, sok az étterem Szombathelyen, ami azért nem gond, mert élesedik a verseny, aminek a vendég látja a hasznát, mi meg meglátjuk, hogy ki marad talpon a nagy vetélkedésben. A mai rendelkezések sem nekünk kedveznek, nagyon visszaesett a készpénzes fizetés, bejött a Széchenyi-kártya, üdülési csekk, különféle jegyek. Mi mindent elfogadunk, bármilyen kártyával is jön a vendég.

1. Füstölt tarja csülökkel

Hozzávalók: (egy személyre) 20 dkg tarja, 20 dkg főtt, füstöt csülök, 15 dkg füstölt sajt, besamelmártás
A tarja mindkét oldalát megsütjük, előtte a csülköt olajban érleljük, majd apróra vágjuk, rászórjuk a csülköt, besamelmártást teszünk a tetejére, megszórjuk sajttal és szalamanderben megsütjük.

2. Betyár szelet

Hozzávalók: 20 dkg karaj, 2-3 szelet bacon, camembert sajt, só, tojás, liszt, morzsa.
A karajt kiklopfoljuk, a szeletekre ráhelyezzük a camembert, a bacont, felgöngyöljük, panírozzuk és kirántjuk.

3. Szüreti csülök

Hozzávalók: 20 dkg csülök, egy kis pohár tejföl, gépsonka, főtt gomba, Vegeta, bors.
A csülköt felszeljük, kikeverünk a tejföllel az apró kockákra vágott gépsonkával, főtt gombával egy masszát, vegetával, borssal ízesítjük, rákenjük a csülökre, összetekerjük. Reszelt sajttal megszórjuk, sütőben megpirítjuk.

Gödörből Gödörbe

Gödör - a haspártiak vendéglője®

Cím: Szombathely, 11-es Huszár út 6.
Telefon: 94 510 078
Mail: info@godorvendeglo.hu
Befogadóképesség: 80 fő, 40 fő terasz
Üzletvezető: Tóth Tamás

A Gödör nem vész el, csak átalakul – mondhatnánk esetünkben. Bár kényszerűségből be kellett zárni a pincében lévő jól ismert és kedvelt éttermet, azonban Tóth Tamás nem ismert lehetetlent és változatlan néven, de immár a föld felett megnyitotta ismét a vendéglőt. Nem változtak az ízek, az adagok, az étlap, sőt most a konyha nagyobb lehetőségeket nyújt, mint a korábbi Gödörben. Az újrakezdő Tóth Tamással beszélgetünk

- Ez egy teljesen más Gödör.
- Így van, ez az új Gödör, a földfelszín fölötti Gödör. Hosszas huzavona után, tőlünk független okokból költöztünk erre az új helyre, de miután a költözés tudata biztossá vált, már direkt kerestem ehhez hasonlót. A pincéből 16 év elég volt, no meg nem is találtam volna ahhoz hasonló helyiséget, amit a mai előírásoknak megfelelően meg is tudtunk volna csinálni. Ez más lett, világos lett, virágos lett, teljesen más stílusú, kicsit elegánsabb belsővel, függönyökkel. Frissebb, modernebb, ugyanakkor a kaja minősége és mennyisége változatlan maradt.
- Hogyan kezdted a pályafutásodat? Mindig vendéglátósnak készültél, vagy voltak vargabetűk?
- Már a gimnázium után erre készültem, Vendéglátóipari Főiskolára mentem, ahol 1994-ben végeztem, közben a Pannóniában, majd Velemben felszolgálóként dolgoztam. 94-ben csináltam egy saját üzletet, Arizona Rock Klub néven, 96-tól pedig a Gödör vendéglőt üzemeltettem.
- Milyen vendéglátós ars poeticát képviselsz?
- Amit a Gödörben láttál, az az ars poeticám. Ez két dologból áll: Az egyik, hogy a vendéglátás első kelléke a vendég. A vendéghez kell igazítani mindig a kiszolgálás minőségét: lehet szép és kacsalábon forgó étterem, herendi étkészlet, ezt jobbról betenni, azt balról, egy a lényeg: a vendégnek jól kell éreznie magát nálunk. Ha túl „sokat" akarsz nyújtani, akkor az egyszerűbb vendéget elriasztod, ha meg túl egyszerű vagy, akkor a „szakmára" vágyót űzöd el. Azonban mivel hazánkban előbbi csoport jóval népesebb, ezért a koncepciót az ő irányukban kell elvinni – meghagyva az exkluzivitás lehetőségét is. Ehhez szorosan kapcsolódik a másik: a vendéglátás alapja a konyha: jót és sokat kell adni, viszonylag olcsón. Ha ez megvan, akkor az összes többi körítés a komfortérzetet növeli ugyan, de minden másodlagos: ha bemegy az ember egy egyszerű étterembe és jót kap, az vélhetően nagyobb elégedettséggel távozik, mintha bemegy egy csilLi-vilLi étterembe és nem jó az étel. Szerintem a vendéglátásban a legfontosabb a konyha a minősége, erre kell figyelni: jót kapjon a vendég.
- A régi Gödörben alapvetően magyaros volt a konyha, úgy látom, hogy ebben az újban sem tértetek el ettől.
- Majdnem minden ugyanaz. Talán egy kicsit változott a vendégkör és a közeg, de nem szeretnék eltérni a magyarostól. A magyar ember szeret enni, ezt kell kiszolgálni. A vendégek nagy része a régi étteremben is magyar volt és itt is az. Semmin nem változtattunk, sem az adagokon, sem az árakon, csak a környezet lett más.
- Az étlap összeállításánál ezt vetted figyelembe, de vannak olyan ételeitek, amelyek bár magyarosak, de nem minden étlapon lelhető fel.
- Ez a szakácsok kreativitásán múlik. Van egy alapsztenderd Gödör étlap a Viczáknéval és a többi bevált

receptúrával, viszont félévente, évente illik egy étlapot felfrissítetni, ez pedig azon múlik, hogy a szakácsok, vagy én mit találunk ki. Valahol látok valamit, könyvben, újságban, azt kipróbáljuk, ha finom, akkor megcsináljuk nagyüzemileg és felkerül az étlapra. Kísérletezünk, van, ami bejön, van, ami nem, de a mag mellé mindig valamit fel kell tenni, frissíteni kell.

- Az új Gödör is a haspártiak nevet viseli, ami azt jelenti, hogy az adagok nem kicsik. Hogyan lehet ezt a nagy mennyiséget rentábilissá tenni?

- Kicsi árréssel dolgozunk, ami csak úgy gazdaságos, ha sok vendég van: tehát azt a helységet, amit üzemeltetünk, azt viszonylag gyakran meg kell tudni tölteni. A sűrű fillér jobb, mint a ritka forint – ez is egyfajta ars poeticánk. A mi árrésünkkel sok vendégnek kell lenni, mert ha csökken a vendég, akkor ezzel az árréssel nem lehet kitermelni azt a nyereséget, ami az üzlet fenntartásához kell. Ez a Gödör kisebb, gazdaságosabban üzemeltethető még úgy is, hogy az adagok nagyok maradtak. Rendezvényeket tudunk rendezni, esküvői vacsorát, esküvői ebédet, de klasszikus lakodalmat nem, a fölöttünk lévő társasház miatt. Nagy, ötven-hatvan fős egyasztalos rendezvényeket itt nem tudunk bevállalni, de kisebb családi rendezvényeket, 20 fő körüli munkahelyi rendezvényeket igen. Van lehetőség projektoros, vetítéses céges rendezvények tartására is.

- Sok étterem ma közétkeztetést, menüztetést is vállal. A Gödörben van lehetőség erre?

- Ma már muszáj. Itt, az új Gödörben, szemben a régivel a konyhai háttér lehetővé teszi a menü normális elkészítését, tehát menüztetünk is, hiszen ebédkor az a la carte forgalom nagyon visszaesett. Meg kell tölteni az éttermet.

- Ez egy vadonatúj étterem, tehát, gondolom, fejlesztésben most nem gondolkodtok.

- Nagy fejlesztési lehetőség talán majd akkor várható – egy-két éven belül -, amikor látjuk, hogy mit hoz az étterem. Szeretnénk az étterem alatti pincehelyiségeket kihasználni: négy különálló helyiség van alattunk, ahol lehet csinálni négy húsz fős különtermet, ahol kompletten lehet reprodukálni a hajdani Gödör fílingjét faburkolattal, asztalokkal, csillárral, lámpákkal, képekkel, mindennel, de az akkora beruházás, hogy most, induláskor ezt nem tudtuk bevállalni. Meglátjuk mi lesz a gazdasággal, hogy megy az étterem, és ha kedvezőnek érezzük, akkor belevágunk és megcsináljuk a pincét is.

1. Holle anyó kedvence

Először a besamelmártást készítjük el: a tejet felforraljuk, félretesszük. A vajat felforrósítjuk, belekeverjük a lisztet, és nagyon lassú tűzön megpirítjuk. A forró tejet állandó keverés mellett, apránként hozzáöntjük. Amikor elkészült, sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezzük. Mikor ez kész, a kockára vágott ananász-konzervet, annak levét, a reszelt trappista sajtot és a darált diót hozzákeverjük, rumaromával egy cseppet ízesítjük.
A kiklopfolt, fűszerezett, kiterített pulykamell szeletekre a kész tölteléket csíkformába helyezzük rá, hogy a hús felgöngyölhető legyen, majd feltekerjük, a végeit jól összenyomkodjuk, így panírozzuk. Bő, forró olajban kisütjük, köretnek rizst és meggybefőttet adunk, de a körítés ízlés dolga.
Hozzávalók: pulykamell 20 dkg, darált dió 3 dkg, ananász 8 dkg, rumaroma 0.5 cl, tej 1,5 dl, Rama margarin 3 dkg, tojás 1 db, zsemlemorzsa 5 dkg, liszt 10 dkg, olaj a sütéshez, trappista sajt 3 dkg, rizs köret, magozott meggybefőtt köret, só, bors fűszerezéshez (vagy fűszersó).

2. Rózsa Sándor batyuja

Először palacsintát sütünk, a megszokott módon. A nyers csiperkegombát olajon hagymával megpirítjuk, majd a főtt, füstölt csülköt (esetleg tarját) és pirított gombát ledaráljuk. Az így kapott tölteléket egy tálban összekeverjük. A kiterített palacsintára egy kis kupacot teszünk belőle, a palacsintát pedig úgy hajtogatjuk, hogy középen négyzet alakú maradjon. Tálalás előtt mikróban átforrósítjuk, majd az egészet meleg paprikás mártással (tejföl + pirospaprika) leöntjük.
Hozzávalók: tejföl 1 dl, füstölt csülök 15 dkg, gomba 5 dkg, vöröshagyma 2 dkg, palacsinta 2 db, fűszerpaprika 0.5 dkg, olaj a sütéshez.

3. Szűz hagymaboglyával

A szeletelt szűzpecsenyét kiklopfoljuk, befűszerezzük, majd serpenyőben kevés olajon megsütjük.
A vöröshagymát szeletelés után lisztbe forgatjuk, majd bő, forró olajban ropogósra sütjük. A héjas vagy a fűszeres héjas burgonyát szintén bő olajban sütjük ki, ez lesz a körete a szüzet beborító hagymaboglyának. Hozzávalók: szűzpecsenye 20 dkg, só, bors fűszerezéshez (vagy fűszersó), vöröshagyma 1 kg, liszt 10 dkg, olaj a sütéshez, héjas burgonya 30 dkg.

4. Vargánya krémleves

Vajon megpárolt vargányát vízzel vagy zöldség alaplével felengedjük, póréhagymát teszünk bele, botmixerrel pépesítjük, sóval, fehérborssal, s kevés fehérborral ízesítjük. Tejet adunk hozzá, tejszínes habarással sűrítjük. Betétnek egy snidlinges krémsajttal megkent, reszelt sajtos pirítóst kockázunk fel, amit ügyesen átcsúsztatunk a tálaláskor a leves tetejére.
Hozzávalók: vargánya gomba 6 dkg, liszt 3 dkg, tej 3 dl, tejszín 1 dl, Trappista sajt 0.5 dkg, metélőhagyma 5 gr, Medve sajt 1 dkg, póréhagyma 5 dkg, fehérbor 1 cl, Rama 5 dkg pirítós 1 db.

Nem minden pizza olasz

Görög Pizzeria

Cím: Szombathely, Dózsa Gy. u. 7.
Telefon: 94 336 366
Mail: görögpizzeria@mail.com
www.gorog-pizzeria.hu
Befogadóképesség: 60 fő
Üzemeltető: Kercselics Róbert, Pálmai Tibor

A Görög Pizzeria igazi görögös hangulatot mutat Szombathely Belvárosától pár percre. Nemcsak pizzával, de más mediterrán jellegű étellel is várja a vendégeket. Népszerű pizzájukat házhoz is rendelhetjük, de az igazi mégis az, ha helyet foglalunk a rendkívül hangulatos étteremben. Szendrey Ákos a családi vállalkozás egyik tulaja, maga álmodta meg a belső látványt, sőt a kialakításban is tevékenyen résztvett. A tulajdonában lévő pizzeriát két kitűnő, fiatal vendéglátós üzemelteti.

- Hogyan érkeztél meg a Görög Pizzeriához?
- Több évtized óta kötődöm a vendéglátáshoz. A középiskola elvégzése után a Claudius Hotel, majd a Club Tihany következett, ahonnét akkor télen sikerült kimennem először az NDK-ba, majd Nyugat-Németországba, aztán Ausztriába. Az ottani tapasztalatok és pénzkereset után döntöttünk úgy feleségemmel, hogy hazajövünk és egy családi vállalkozást hozunk létre. Először megnyitottuk a Marco Polo hamburgerbárt (lásd ott), majd belevágtunk a Görög Pizzeria kialakításába.
- Miért pont görög pizzeria, hiszen a pizzát, mint olasz ételt ismerjük.
- Itt vannak sokan tévedésben, hiszen majdnem minden egyes nációnak megvan a maga pizzája, vagy pizzához hasonlító étele. Hajdanán a szegények eledele volt, egy kis só, élesztő, liszt, víz és készen is van, aztán innentől lehet cifrázni. Másképp csinálják a németek, az amerikaiak, van ahol vastag, olajos tészta van, az olaszok vékonyra, ropogósra sütik, de ott még tartományonként is változik, aztán másként csinálják az albánok, a görögök. Én a vékony tésztát nem kedvelem, a görög pizza vastagabb, lágyabb, sajttal van fedve a bőséges feltét, és sokkal jobban összeérnek az ízek. Az első tíz évben szinte én dagasztottam kézzel a tésztát, szóval a receptet gyakorlatilag senki nem tudhatta rajtam kívül. Később a receptúrát átadtam a szakácsoknak, akik szerződésben írják alá, hogy a technológia nem kerülhet ki a cégből.
- Nemcsak pizza van a pizzeriában.
- Pizzáról indultunk, de volt igény másfajta ételekre is. Mesterszakács barátommal például egy wochesteres, szójás csirkemellet álmodtunk meg, ami viszonylag gyorsan elkészíthető, egy három napos pácban érlelt és egy fokhagymás öntettel készül. Grillplatnin öt-tíz percen belül elkészül, az illata pedig magáért beszél. Ehhez különféle salátákat kínálunk, cézársalátát, tonhalsalátát például. Sajnos a grillpult miatt fel kellett áldoznunk egy közkedvelt látványkandallót.
- Az enteriőr kialakítása kinek a munkáját, fantáziáját dicséri?
- Ez úgy működik, hogy néhány pohár bor társaságában leülök a csupasz helyiségbe és elkezdek rajzolgatni, figyelembe véve a kialakítandó üzlet profilját, úgy, hogy egyedi és otthonos legyen egyben. Minden egyes boltom saját magam terveztem, illetve más üzletek kialakításának is megálmodója voltam. Napi szinten részt vettem a gyakorlati munkában is, miként tudjuk áthidalni a menet közben felmerülő problémákat, például hogyan tudjuk a bokszokat megoldani, hogyan kell kihegeszteni az oszloptartókat, azokat hogyan kell lesimogatni durva vakolás után, hogy domború legyen. A kék-fehér szín adta magát. Egyrészt a görög nemzeti lobogó, másrészt vörösfenyő gerendázat, födém volt,

amiről levettük a stukatúrt, és amikor az előjött, azt bűn lett volna eltakarni. De csúnya volt, régi, ezért lefestettük kékre és ehhez jött a fehér fal. Nagy gondunk, hogy nincs terasz. Van saját honlapunk, a házhoz szállítás szépen megy, online is tudnak rendelni a vásárlók. Gépészeti kapacitásunk olyan profi és magas szintű, hogy egyszerre negyven pizzát tudunk sütni, ezt kevés pizzeria tudja magáról elmondani.

1. **Rostonsült csirkemell pitával**
Bepácolt csirkemell roston kisütve, friss salátával (kínai kel, paradicsom, uborka), 2 fajta öntettel (fokhagymás fűszeres és édes chili) és helyben sütött pitával tálalva.

2. **Gyros tál hasábbal**
Bepácolt csirke frissen kisütve, friss salátával (kínai kel, paradicsom, uborka), hasábbal és tzaziki öntettel tálalva.

3. **Chef saláta**
Friss saláta (kínai kel, paradicsom, uborka, lilahagyma), mozarella sajt, Serrano sonka és a tetején 3 fajta pirított maggal (szezám, len és tökmag) megszórva, olíva olajjal leöntve tálaljuk.

4. **Görög Pizza**
Helyben egyedi recept alapján készített tészta, tejföllel lekenve, sült csirkemell csíkokkal, paradicsommal, feta sajttal, fokhagymával, sajttal díszítve, ropogósra sütve tálaljuk.

Valódi malomból kulináris szentély

Gőzmalom Hotel, Étterem, Pizzeria

Cím: Körmend, Rákóczi út 53.
Telefon: 94/594-336, 30/204-7159
Mail: gozmalomhotel@gmail.com
Web: www.gozmalom.hu
Befogadóképesség: 70 fő, + 50 terasz, 20 ágy
Tulajdonos: Horváth András és Horváth Nikoletta

A Gőzmalom igaz mediterrán hely Körmenden, a 8-as főút városi szakaszán. Horváth András tulajdonosnak különösen kedves a hely, az épület, hiszen dédapja, Zwiefel János itt, a valódi gőzmalomban volt főgépész. Ma már nem búzát őrölnek itt, hanem a kulináris élvezeteket igyekeznek kielégíteni, mégpedig sikerrel. Az olasz és a mediterrán konyha mellett jó féle pacallal is szolgálnak. Nagy tehát a választék

- Nagyon szép az épület kívül, belül.
- Ez az épület a gőzmalom kiszolgáló épülete volt, az irodaház. A múlt század elejéig üzemelt malomként, de a háborúban nagy része megsemmisült.
- Hogyan indultál a vendéglátás irányába?
- Négy éve, amikor üresen állt az épület és próbáltuk hasznosítani, akkor jött az ötlet, hogy csináljunk egy olyan éttermet, ami egy kicsit eltér, kitűnik a többi közül. Sokat járunk Olaszországba, nagy kedvencünk is, ezért próbáltuk ezt az olaszos jelleget adni. Természetesen a tradicionális ételeket is felvettük az étlapra.
- Manapság elég sok mediterrán étterem nyílik, de sokszor mellényúlnak a kivitelezésben, a Gőzmalom pedig valóban nagyon a helyén van építészetileg is. Ki volt az építész?
- Egy jó barátom, Toplak Tibor volt a belső építész, aki közös ötletek alapján öntötte tervbe a végleges elképzelést. Párom Nikoletta és jómagam is adtunk ötleteket.
- Nem mondható, hogy koros az étterem, de máris megkedvelték, most is sok autó áll a parkolóban.
- A nulláról kezdtünk, vendéglátós nincs a családban, ezért nem volt könnyű, de a kollégáim szakértelme, áldozatos munkája átsegített bennünket a kezdeti nehézségeken.
- Talán van ennek előnye is: szűz ötleteid vannak, nem kötnek a konvenciók…
- Ahogy az ember járja a világot sok mindent lát és megpróbálja idehozni belőle a jót.
- Mennyire változtatjátok az étlapot?
- Néha közös ötletek alapján teszünk fel új ételeket, és ami nem megy, azt levesszük az étlapról. Szezonális étlapunk nincs.
- Amikor létrehoztátok az éttermet, akkor gondoltatok-e arra, hogy milyen vendégkört céloztok meg?
- Elsősorban a fiatalokat próbáltuk idecsábítani, de később rá kellett jönnünk, hogy a középkorosztály és az idősebbek is szívesen járnak ide. Főként körmendiek, akik körülnéznek, megnézik a falon a fényképeket. Több száz fotó van a régi Körmendről. Ez komoly gyűjtőmunkát igényelt. A családi fotóalbumból, ismerősöktől, múzeumból szedtük össze a képeket, melyeket jó barátom Szendi Péter készített el, az ő munkáját dicsérik.
- A 8-as út körmendi szakaszán van az étterem, külföldiek mennyire állnak meg?
- Egyre inkább. Ausztriából is bőven jönnek, de sok olasz is várja nálunk a hazai ízeket, hiszen erre utal a ristorante felirat. Egyébként az olasz ételekhez az alapanyagot Olaszországból szerezzük be, mert megítélésem szerint a jó étel alapja az eredeti alapanyagokban rejlik. De ez, az étlapunkon szintén szereplő tradicionális magyar ételekre is igaz. Száznál több ételünk van, lehet választani.

GŐZMALOM

1. Carbonara spagetti

Hozzávalók: 200 g tokaszalonna, 100 g Pecorino sajt (vagy Parmezán), 4 tojássárgája, 1 egész tojás, 350 g spagetti, bors, só.
Az eredeti carbonara spagetti elkészítésekor a nyers tojás és az ízletes Pecorino sajt állnak össze sűrű, krémes szósszá a kifőtt tészta saját hője által. Sonka helyett az olaszok jófajta, húsos toka- vagy hasaalja szalonnát használnak. A tokaszalonnát felvágjuk egy cm-es kockákra. Egy nagy serpenyőben, plusz zsiradék hozzáadása nélkül, alacsony lángon elkezdjük pirítani. Megfőzzük a spagetti tésztát.
Közben elkészítjük a "szószt". Szétválasztunk négy tojást, csak a sárgájára lesz szükség. Hozzáadunk egy ötödik tojást egészben. Hozzáadjuk a reszelt Pecorino sajtot. Megborsozzuk.
A tojásokat és a reszelt sajtot összekeverjük. Ha a szalonna kész van, hagyjuk kihűlni. Majd hozzáadjuk a tojásos keverékhez. Ha a tészta megfőtt, leszűrjük a spagettit, és beleforgatjuk a tojásos keverékbe.

2. Négysajtos gnocchi

Hozzávalók: 30 dkg burgonya, 1 dl olíva olaj, 1 csipet só, 1 egész tojás, 3 tojás sárgája, 45-50 dkg liszt.
A mártáshoz: 2 dl tejszín, 0,5 dl fehérbor, 1 evőkanál reszelt pizza mozzarella, 1 dkg parmezán, 1 teáskanál gorgonzola, 1 evőkanál mascarpone, só, bors
Elkészítés:
A burgonyát héjában megfőzzük, megpucoljuk, áttörjük, majd összekeverjük az olívaolajjal és a sóval. Félrerakjuk hűlni. Hozzáadjuk a tojást a tojás sárgákat és a lisztet. Alaposan összegyúrjuk, összedolgozzuk. A tésztából hosszúkás rudakat sodrunk, 1,5 cm-es darabokat szaggatunk, kicsit megformázzuk, és lobogó vízben kifőzzük. Serpenyőben 2 dl tejszínt melegítünk, hozzáadjuk a fehérbort, a sajtokat és egy nagy csipet vágott petrezselymet. Sóval, borssal ízesítjük és a gnocchi-val összekeverve tálaljuk.

3. Bélszín Gőzmalom módra

A vendég kívánsága szerint sütött steak felszeletelve, barbecue szósszal leöntve, parmezánnal megszórt ruccolaágyra fektetve, krokettel tálalva.
Steak: A húst bedörzsöljük olajjal vagy egy serpenyőben olajat felforrósítunk. A hússzeletet mindkét oldalon megsózzuk (de nem borsozzuk). Amikor a serpenyő forró, vagy az olaj füstöl, óvatosan belehelyezzük a húst. A húst 15-20 másodperc múlva megfordítjuk. Ezt megismételjük mindaddig, amíg a kívánt állagot elérjük - ez kb. 3-7 perc. 5 percig pihentetjük, közben megborsozzuk.
Barbecue szósz hozzávalók: 1 közepes vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 piros chili, 2 evőkanál olívaolaj, 25 dkg paradicsompüré, 1 teáskanál citromlé, 1 evőkanál barnacukor, 1/2 teáskanál őrölt fahéj, só, fehérbors
Elkészítés:
A hagymát a megtisztítása után finomra vágjuk, a fokhagymát szétnyomjuk, a chilit hosszában szétvágjuk, a magjait eltávolítjuk, majd vékony karikákra vágjuk. Az olajat egy edényben felforrósítjuk, a chilit, hagymát, fokhagymát ebben megpároljuk. A paradicsompürét, a citromlét, cukrot, fahéjat sóval és borssal a hagyma-chili keverékhez adjuk, lassú tűzön 15-20 percig főzzük.

4. Ház kedvence: lasagne bolognese, rántott bordával

Hozzávalók: 30 dkg marha- és sertéshús (színhús), 10 dkg pármai sonka, 1/2 pohár száraz vörösbor, 1 pohár húslé, 5 ek. paradicsomsűrítmény, 5 dkg hagyma, 5 dkg répa, 5 dkg zeller, szegfűszeg.
Elkészítés: A zöldségeket (zellerszár, répa, hagyma) olívaolajon megfuttatjuk, majd hozzáadjuk a darált húst és sonkát. Miután eléggé megpirult hozzáadjuk a fél pohár vörösbort. Ha a bor elpárolgott, hozzáadjuk a paradicsomkonzervet, a sót, a borsot, a szegfűszeget, egy pohár húslevest, és kb. másfél – két órán át főzzük lassú tűzön.
Lasagna tésztával rétegezzük, a tetejét sajttal megszórjuk, megsütjük.

Az elkészült lasagne-t rántott bordával tálaljuk.

Főút mellett finom falatok

Gulyás Csárda

Cím: Szemenye, Hunyadi út 6. (8-a főútvonal)
Telefon: 94 375 009
Mail: info@gulyascsardaterminal.hu
www.gulyascsardaterminal.hu
Befogadóképesség: 180 fő, + 12 ágy az étterem fölött, és apartman a faluban
Tulajdonos: Simonka Ferenc

A Gulyás Csárda óriási birtokon fekszik, saját tóval, magyar állatokkal (komondor, magyar szürke marha, magyar tarka, furiézum lovakkal). A tulajdonos, Simonka Ferenc ízig-vérig magyarnak tartja magát, de nem magyarkodónak. Ezért érzi úgy, hogy be kell mutatni a betérő külföldieknek a magyaros vendéglátást, a magyar állatokat. A csárdát is azért nevezte el a legismertebb magyar ételről, mert azt minden nyelven értik, így tehát tudják a vendégek, mire számíthatnak, ha megállnak az óriási parkolóban.

- Mi volt az az életút, ami ide vezetett, a Gulyás Csárda megépítéséhez, üzemeltetéséhez?
- Mindig szerettem volna, hogy legyen egy éttermem. A vendéglátást a pultnak azon a felén tanultam, ahol a vendég áll. Mindig, mindent megfigyeltem akármerre jártam, „elloptam" az ötleteket, azokat próbáltam átváltani, alkalmazni itt, a csárdában. Eredetileg hentes a szakmám, de fuvaroztam, sokat csavarogtam a világban kamionnal. Ezért is gondoltam a kamionosok kiszolgálására. Sokat keresgéltem, amire rátaláltam erre a helyre. Sokan azt mondták, hogy nem lesz jó ez a hely, de nekem ez kellett és nem is bántam meg. Az elsődleges szempont az volt, hogy jól megközelíthető legyen, akár az ajtóban meg lehessen állni kamionnal is, ne legyen lépcső. Az épület belsejét is én álmodtam meg. A fogadóhelyiséget tervezte belsőépítész, a többi saját ötlet alapján készült.
- Csárdáról van szó, tehát az étlap összeállításánál is ez a magyaros kínálat volt a vezető elv?
- Igen, csak olyan ételek vannak az étlapon, amit mi magunk is szeretünk, nem fantázianevekkel ellátott ételek, hanem minden az, ami.
- Tágas terek vannak a csárdában, azt sugallja, hogy nagyobb rendezvényeket is tudtok fogadni.
- Sok rendezvényünk van, keresztelők, esküvők, ballagás. Éppen a múlt héten volt egy esküvőnk, ahol nemcsak a lakodalom volt itt, hanem a teraszon volt maga az esküvői szertartás, idejött az anyakönyvvezető és a száz vendég.
- Amikor a csárdát tervezted, akkor milyen vendégkört céloztál meg?
- Elsődlegesen az utazóknak nyitottuk, főként a kamionosoknak, ezért is csináltunk ekkora parkolót. Sőt megfelelő tisztálkodási lehetőséget is biztosítottunk fürdőkkel, szobákkal. Megnéztem, hogy kik járnak az úton és azt tapasztaltam, hogy hatalmas a kamion-

forgalom. Sok orosz, román, ezért egyszerre csináltattunk orosz és román nyelvű étlapot, ezzel idecsalogattuk a sofőröket. Öt éve elment a forgalom, mert megépítették az M 7-est, így elkerülnek bennünket. A kamionos vendégek elmaradtak, viszont az átutazók megállnak, sőt vannak visszatérő vendégeink. Vannak a nyári nyaralók, akik a határ előtt és hazafelé megállnak egy jó magyaros ételre és a téli síelők, akik minden évben jönnek és megállnak nálunk már évek óta.

- Komplett az épület, öt csillagosak a mellékhelyiségek. Terveztek-e további fejlesztést, bővítést?

- Itt van az állatfarm, egy hektáros tó is van. Szeretnénk a vendégeket még közelebb engedni a természethez, tervezünk egy állatsimogatót, vagy a tóparton tudunk bográcspartikat rendezni. Szervezünk gyerekeknek indiántábort, ahol sátorban laknak, az étkezést, tisztálkodást a csárdában biztosítjuk. Sokat segít a család, feleségem, gyerekeim elégedett vagyok, mert szeretem a vendéglátást és sikerült megvalósítani az álmomat.

1. Csirkemell kapormártásban galuskával

Hozzávalók: 1 kg csirkemell, 5 dkg vaj, 3 dkg vöröshagyma, kisebb csokor kapor, 3 dl tejszín, delikát.
A csirkemellet 10 egyenlő szeletre felszeleteljük, gyengén kiklopfoljuk. Sózzuk, borsozzuk, kevés olajon lesütjük, és félretesszük. Vajon a vöröshagymát megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a finomra vágott kaprot. Tejszínnel felengedjük, sóval, delikáttal fűszerezzük. Az elősütött csirkemellel összeforraljuk. Galuskával tálaljuk.

2. Tejszínes-tárkonyos pulykaragu rizzsel

Hozzávalók: 80 dkg pulykamell, 5 dkg vaj, 3 dkg vöröshagyma, 4 dkg gomba, 4 dl tejszín, 5 dkg őrölt rozmaring, 10 g tárkony, delikát.
Apró kockára vágott vöröshagymát lefonnyasztjuk, hozzáadjuk a kockára vágott pulykamellet. Mikor a pulykahús kifehéredik, hozzáadjuk a cikkekre vágott gombát, és együtt megpirítjuk. Delikáttal fűszerezzük, majd felengedjük tejszínnel, és a végén hozzáadjuk a rozmaringot, tárkonyt, és beforraljuk. Rizzsel tálaljuk.

3. Sertésborda ínyenc

Hozzávalók: 1,60 dkg sertéskaraj, 40 dkg csirkemáj, 20 dkg gomba, 30 dkg trappista sajt, 1 kg zsemlemorzsa, 10 db tojás, fél kg liszt, 10 dkg vöröshagyma, 3 dkg őrölt bors, 2 dkg majoránna, só.
Elkészítés: Húsokat nyitott szeletekre felszeljük, megcsináljuk a ragut. A raguhoz először a vöröshagymát olajon megfuttatjuk, hozzáadjuk az apróra vágott csirkemájat, sózzuk, borsozzuk, majoránnázzuk és a végén hozzátesszük a gombát. A kész ragut betöltjük a nyitott szeletekbe, bepanírozzuk, kisütjük. Burgonyával tálaljuk.

4. Pulykacsíkok palacsintatésztában

Hozzávalók: 1,6 kg pulykamell, 8 db tojás, 15 dkg liszt, só. 5 dkg őrölt bors, fél l tejszín.
Elkészítés: A pulykamellet vékony, hosszú csíkokra vágjuk, sózzuk. Tojásból, lisztből, tejszínből kevés szódával palacsintatésztát készítünk. A csíkokat ebbe beleforgatjuk, kisütjük. Kukoricás rizzsel tálaljuk.

Ízkavalkád a hegytetőn

Határmenti Vígadó

Cím: Bozsok, Szőlőhegy
Telefon: +36 30/637-6518
Mail: info@hatarmentivigado.hu
Honlap: www.hatarmentivigado.hu
Befogadóképesség: 150 fő + 150 fő kerthelyiség
Séf: Novák Balázs
Tulajdonosok: Tóth Gábor és Tóth Ernő

A szőlőhegyen, lugas alatt üldögélni, szemben az Alpok nyúlványait nézni és fenséges ételeket eszegetni jó fajta bor mellett. Kell ennél több? Azért az idelátogatónak egy fontos jó tanács: célszerű előre asztalt foglalni, mert egyáltalán nem biztos, hogy lesz szabad hely. Talán nem véletlenül… Tóth Gábor, az egyik tulajdonos is rohan, viszi az ételt, miként kollégája, Ernő is. Nincs megállás, mindent a vendégért. Egy szusszanásnyi időre mégis sikerül szóra bírnom…

– Egy órája figyelem a csapatot, de nincs egy perc megállás.
– Igen. Mindketten dolgozunk, felszolgálunk a vendégeknek. Valamelyikünk mindig itt van, sőt erősebb napokon mindketten kivesszük a részünket az aktív munkából. Ernő húsz éve dolgozik a vendéglátásban, én egy kicsit kevesebb ideje. Nagyon sok munka van e mögött. A kilencvenes évek elején Gáspár József alakította ki, mi 2005-ben kezdtük üzemeltetni a vendéglőt, akkor még bérleményként és 2007-ben sikerült megvásárolni, azóta fejlesztjük, bővítjük.
A hely adottságai óriásiak: 300 méterre vagyunk az osztrák határtól, egy szőlőhegy tetején. Teraszunkról lenyűgöző kilátás nyílik, az épület régi paraszthéz, csárda, búbos kemencével, több helyiséggel.

– Hogyan kezdtétek vendéglátós pályafutásotokat?
– Ernő kollégám vendéglátós családból származik, én náluk dolgoztam Bükfürdőn a Vadvirág étteremben. Kb. tíz évet dolgoztunk együtt, de már többre vágytunk, saját lábunkra akartunk állni. Jött ez a lehetőség és úgy döntöttünk, hogy belevágunk.
– Amikor elkezdtétek csinálni, már akkor eldöntöttétek, hogy abszolút magyar konyhát visztek. Ez az étlapon is látható.
– A hely jellege is olyan: régi, parasztos épület, csárda, ehhez alakítottuk ki az étlapunkat. Előtte is csárdaként üzemelt, de egy szűkebb étlappal. Az előző tulajdonos is a parasztos vendéglátást tűzte ki maga elé célul, ezen nem kívántunk változtatni. Akkor nyolc–tíz ételes volt az étlap és sokkal kisebb a személyzet, a férőhely. Ő nem kívánta bővíteni, megromlott az egészsége és akkor jöttünk mi. Kezdetben béreltük, majd mód adódott az épület megvásárlására. Ma a mi tulajdonunkban van a csárda, bővítettük, csinosítgattuk, szélesebb ételválasztékot kínálunk.
– Rendezvényeket szoktatok tartani?
– Kisebb esküvőket, ötven főig, mert a hely jellege, kialakítása olyan, hogy egy helyiségben ennyien férnek el. Családi eseményeket, születésnapokat, bérmálás, elsőáldozás, keresztelő, cégeknek évzáró eseményeket, nagy multi cégeknek céges vacsorákat tartunk.
– Még nézni is fárasztó volt benneteket, olyan sokat dolgoztatok. Gyakorlatilag nincs szünet, egybeér az ebéd és a vacsora.
– Hétvégén, főként, ha jó idő van, erről szól az élet. Délben elkezdjük és este tízig dolgozunk.
– Az étlap stabil, 2010 óta változatlan.
– Gyakorlatilag ezzel az étlappal indultunk 2005-ben, néhány ételt levettünk, másokat feltettünk, de alapjaiban nem változott, nem is akarunk változtatni. A szezon-

ális ajánlatokat szoktuk hetente, kéthetente váltogatni. Az az elvünk, hogy anyáink, nagyanyáink, dédanyáink ízeit hozzuk vissza, és a régi ízeket modern konyhatechnológiával ötvözzük.

– Milyen a vendégkör, kiket vártok elsősorban? Látom, van játszótér a gyerekeknek, éppen fociznak, amíg a szülők falatoznak.

– Mindenkit várunk, aki szereti a magyaros ételeket. Sokan jönnek Szombathelyről, Kőszegről, Ausztriából és sok a turista, a kiránduló, aki betér hozzánk. Itt van az Írottkő Natúrpark, aminek nagy a vonzereje és aki meglátogatja, az nálunk piheni ki a sétát. Itt húzódik a Velem–Szent Vid hegy–Írottkő–Kőszeg turistaút, vagy a híres Kőszeg–Cák–Bozsok–Vaskeresztes borút, ami szintén vonzza a látogatókat. Évek óta visszatérő vendégeink vannak és egy vendéglátósnak az a legnagyobb öröm, ha látja, jól érezte magát a vendég és legközelebb is szívesen betér hozzánk. Pénteken, szombaton élő zenével kedveskedünk a vendégeknek, eleget téve a hely nevének: Határmenti Vígadó.

1. Bozsoki batyu, tócsniban

Hozzávalók: kb. 20 dkg sertéskaraj, 10 dkg friss csiperkegomba, 5 dkg friss gyöngyhagyma, 1 kisebb fej vöröshagyma, max. 2 evőkanálnyi étolaj, só.
A tócsni hozzávalói: tej, tojás, liszt, burgonya.
A díszítés hozzávalói: paradicsom, zöldpaprika, póréhagyma, tejföl, petrezselyemzöld.
Elkészítés: A szokásosnál sűrűbb palacsintatésztát keverünk, fűszerezzük sóval, paprikával, zúzott fokhagymával. Belereszelünk egy nyers burgonyát, majd egy szép, nagy, vastag palacsintát sütünk. Válaszszunk hozzá egy jókora méretű teflonserpenyőt! Ez a tócsni. Egy másik serpenyőben zsiradékon megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, a vékony csíkokra vágott karajt. Ha a hús megpuhult, hozzáadjuk a kis cikkelyekre vágott gombát és a gyöngyhagymát, ezekkel egy rövid ideig még, tovább pirítjuk. Sóval, borssal, piros fűszerpaprikával bőven megszórjuk. Az egészet húslével (leveskockából is készíthetjük) felhígítjuk és tejföllel behabarjuk. A kész tölteléket rátesszük a kisütött tésztára, amit ráhajtunk, a képen látható módon. A bozsoki batyut fokhagymás tejföllel, póréhagymával, petrezselyem zöldjével díszítjük.

2. Falusi szűzpecsenye burgonyás rétessel

A szűzpecsenyét egyforma darabokra vágjuk, kissé meglapítjuk, klopfoljuk. Így nem túl vékony szeleteket kapunk. Sózzuk, borsozzuk. Ezután a bacon szeleteket forró serpenyőben ropogósra sütjük. A visszamaradt szalonnazsírban kevés olaj hozzáadása után készre sütjük az előkészített befűszerezett húsokat. Tálaláskor a hússzeletekre rakjuk a pirosra sült szalonnákat, illetve vékony szelet fűszervaj finoman ráolvadva teszi a húst még szaftosabbá, ízletessé.
Köretként burgonyás rétest kínálunk hozzá fokhagymás tejföllel, ez teszi az ételt igazi különlegességé.
Burgonyás rétes: először elkészítjük a rétestésztát. A lisztet a tojással, sóval és annyi tejföllel gyúrjuk össze, hogy nem túl kevés könnyen nyújtható tésztát kapjunk. Zsírból, lisztből vékony rántást készítünk és kinyújtott tésztára kenjük. Felcsavarjuk csiga alakúra és 8 részre osztjuk. Kicsit pihentetjük a hűtőben, addig elkészítjük a tölteléket. A főtt burgonyát áttörjük sóval, borssal ízesítjük és kevés tejföllel lazítjuk. A tésztákat téglalap alakúra nyújtjuk és olajjal megkenjük, a tölteléket a szélére rakjuk és felcsavarjuk, ezután szépen sorban egymásmellé tepsibe rakjuk. Oldalukat olajjal, tetejüket felvert tojással megkenjük. Előmelegített, 180 fokos sütőben 25–30 percig sütjük. Ezután kissé hűlni hagyjuk, majd szeleteljük és fokhagymás tejföllel díszítjük.

3. Bozsoki töltött karaj

Ez az étel sertéskarajból készül, friss zöldségekkel és házi kolbásszal, sajttal töltve majd kirántva.
A húsból szép nagy, vékony szeleteket klopfolunk, sózzuk. A hús egyik felére halmozzuk a szeletekre vágott paradicsomot, paprikát, póréhagymát és erre rakjuk a kolbászkarikát majd egy szelet sajtot. Ráhajtjuk a hús másik felét és a szokásos módon panírozzuk. Bő nem túl forró olajban aranybarnára sütjük.
Tálaláskor a húsokat kettévágjuk még forrón megszórjuk reszelt sajttal. Paprikával paradicsommal díszítjük. Köretként mi fűszeres burgonyagerezdeket adunk hozzá.

4. Fahéjas szilvával töltött palacsinta rumos vaníliaöntettel

Kristálycukrot karamellizálunk, majd hozzáadjuk a megmosott kimagozott felezett szilvákat. Citromlével és őrölt fahéjjal fűszerezzük, kevés vizet adunk hozzá és nem túl puhára pároljuk. Keményítőt kevés vízzel kikeverjük és besűrítjük vele a szilvát. Összeforraljuk és hagyjuk kissé kihűlni.
A szokásos módon palacsintát készítünk. A szilvát a palacsinta közepére tesszük és kocka alakúra formázzuk. Hidegen kikeverhető vanília krémet készítünk a leírás szerint majd kevés rummal (rumaromával) ízesítjük. A kész vaníliakrémet a megtöltött palacsintákra öntjük, szilvával, tejszínhabbal díszítjük.

Sitke ízei hazavihetők

Kastélyfogadó Sitke

Cím: Sitke, József Attila u. 1.
Telefon: +36 95/572-000
Mail: kfsitke@hu.inter.net
Honlap: www.sitkeikastely.hu
Befogadóképesség: zöld terem: 20 fő; bordó terem: 35 fő; gobelin terem: 80 fő; terasz: 30 fő; fogadó: 19 szoba.
Séf: Homlok Szabolcs
Tulajdonos: Kovács Ferencné

Kovács Ferencné, Katival a csodálatos kastély kertjében beszélgetünk a medence partján. A csendet csak madárfütty töri meg és frissen kaszált fű illatát hozza a szél. Igazán idilli a kép, a hangulat.

– Sokan ismerik Sitkét, a kápolnát, a Kastélyfogadót. Úgy tudom azonban, hogy ön nem vendéglátósnak készült.
– Az egészségügyben működtem, de férjem vendéglátásban dolgozott, a Volga Szállóban és ott csapta meg őt a vendéglátás füstje. Minden áron szeretett volna egy saját vendéglátó egységet, szállodát üzemeltetni, én pedig mint szerető feleség és családanya természetesen ezt elfogadtam és úgy alakítottam a sorsomat, hogy vele együtt ezt megcsináljuk. A nyolcvanas ével elején indult Vas megyében a Kastélyprogram, a Vas megyei Tanács hirdette meg, megmentendő a sok lepusztult kastélyt, kúriát. A megyének nem volt pénze a felújításukra, ezért meghirdették ezt a programot, ami azt jelentette, hogy bárki, tehát magánszemélyek is bérbe vehetik a felújítás fejében a kastélyokat. Ez akkoriban a saját korát meghaladó döntés volt. Beadtunk egy tervdokumentációt, ütemtervet, amely szerint tíz év alatt kellett befejeznünk a felújítást. Közben változott a rendszer, így a kastély maga 1996-ban a tulajdonunkká vált. 82-ben kötöttük meg a szerződést és egy évre rá megnyitottunk.
Az Egészségügyi Főiskola intézetvezető szakán végeztem, így az irányítás, a vezetés bennem voltak, nem jelentett problémát az irányítás és közben betanultuk a vendéglátást.
– Tizenkilenc szoba van a kastélyban, három étterem. Ha a gasztronómiai vonalat nézzük, akkor mi vezérelte önöket?
– A szállóvendégek részére gondoltuk elsősorban a vendéglátást, de a helyi adottságokból adódóan nyitottak voltunk, vagyunk a külső vendégek felé is. Első étlapjaink az alapételek voltak, nagyon egyszerű étlappal indultunk, de a Kastélytálunk a mai napig ugyanaz, mint amikor indultunk, csak akkor Két szakáll tál volt a neve. Ennek pedig az a története, hogy annak idején ketten kezdtük el csinálni a vállalkozást egy barátunkkal, a férjem is és a barátja is szakállas, így lett Két szakáll tál a bőségtálunk neve. Magát a fogadót is Két szakáll fogadónak hívták, aztán barátaink kiszálltak egy fél év után, egyedül folytattuk tovább. Az étlappal követtük a trendeket, mert változik az ételkészítés, a technológia, az ízlés. Vannak tradicionális ételek, vasi specialitások és kreatív konyha is. Pestiként csak akkor ismertem meg a vasi ételeket, amikor idejöttünk, de nagyon megszerettem ezeket az ízeket és szívesen is kínálom vendégeinknek. Időközben elvégeztük férjemmel együtt a megfelelő iskolákat, így nemcsak a lelki, de a szakmai átképzés is megtörtént. Egyébként bentlakó vendégeink számára bármit elkészítünk, amit kérnek, figyelembe vesszük ugyanakkor, hogy sok mindenki érzékeny, allergiás bizonyos ételekre, ezért dietetikus konyhát is csinálunk. Sok visszatérő vendégünk van, akad olyan, akinek már a harmadik gyerekének a keresztelője is nálunk volt, már tudjuk, hogy mi a speciális igényük és azt elkészítjük.

– Nemcsak a szállóvendégeknek és a turistáknak főznek, de rendezvényeket is tartanak.
– Igen, fontosak a rendezvények az életünkben, lelkileg is, nemcsak üzletileg. Nagyon emlékezetes és szép esküvőket rendeztünk, és rendezünk többet is minden évben. A hely adottsága a specialitásunk, mert nem csak az esti lakodalomra koncentrálódik, hanem a kert adottsága, az épület, a hangulat alkalmas arra, hogy magát az esküvői ceremóniát, az esketést is itt rendezzük, többen a kápolnát is igénybe veszik az esküvőre, ezért a délutáni fogadástól kezdve a másnap reggeliig – mert itt is laknak a vendégek – magában foglalja.
– Milyen fejlesztéseket szeretnének a közeljövőben?
– Alapvetően az adottságaink megvannak, elsősorban minőségi fejlesztéseket szeretnénk megvalósítani.
A kertben van egy gyönyörűséges minigolf pályánk, kosárlabdapálya, gyerekjátszótér, külső medence, grillezési lehetőség, ahol nagyon kellemes grill esteket szoktunk rendezni, de van a gyerekeknek állatsimogató, bárránnyal, baromfiudvarral, kis pulikutyával. Szép sétákat lehet tenni a Hercseg-hegyre, a belső szolgáltatásaink az étterem, a belső medence, szauna, szolárium, holott nem is azt hirdetjük, hogy wellness szálloda vagyunk. Mi kastélyszálloda vagyunk, annak minden bájával: egy romantikus, csendes, nagyon szép helyen. Nagyon szép pincéje van a kastélynak, ötven méter hosszú, nemes penésszel borítottak a falak, télen-nyáron tizenhat fokos, itt nagyon kellemes borkóstolós vacsorákat tudunk rendezni. Saját gyümölcseinkből főzünk lekvárokat, amelyeket nemcsak a reggelihez szolgálunk fel, de meg is vásárolhatóak, barack, meggy és szilvalekvár kapható így vendégeink hazavihetik Sitke ízeit.

1. Batthyány saláta

Hozzávalók: 1 fej lolo rosso saláta, 1db kígyóuborka, 5 db közepes, érett paradicsom, 2 db fehér húsú zöldpaprika, 5 db főtt, tisztított tyúktojás, ízlés szerinti mennyiségű hideg Batthyány mártás.
A hozzávaló zöldségeket gondosan megmossuk, lecsepegtetjük, a salátát apró cikkekre tépjük. Az uborkát kis kockákra, a paradicsomot cikkekre vágjuk, a paprikát pedig felcsíkozzuk. A tányérra alapnak a lolo rosso salátát terítjük, ízlésesen rászórjuk az uborkát, paradicsomot, adagonként 1 db cikkekre vágott főtt tojást teszünk rá. Leöntjük a Batthyány mártással, és ráhelyezzük a zöldpaprika csíkokat. Apróra vágott petrezselyem zöldet szórunk a tetejére.

2. Batthyány szarvas raguleves cipóban

Hozzávalók (5 személy részére): 40 dkg szarvas apróhús, 15 dkg apróra kockázott vöröshagyma, 1 db zöldpaprika, 1 db közepes paradicsom, 5–5 dkg sárgarépa, zeller, vargányagomba, zöldborsó, 1 teáskanál őrölt pirospaprika. Ízlés szerint: tejszín, mustár, citromlé, só, tárkony, babérlevél, őrölt borókabogyó, 5 db barnacipó.
A vöröshagymát kevés olajban kicsit átpirítjuk majd hozzáadjuk a felkockázott szarvashúst és a leöblített apróra metélt vargánya gombát. Pirospaprikával és sóval valamint a fűszereinkkel ízesítjük. Kb. 3 liter hideg vízzel felengedjük és hozzáadjuk a szintén apró kockára vágott zöldségeket és a zöldborsót, beletesszük levesünkbe az egészben hagyott paradicsomot és zöldpaprikát, és lassú tűzön készre főzzük. A főtt paprikát és paradicsomot levesünkből kiszűrjük. A tejszint mustárral, tárkonnyal és csöppnyi citromlével összehabarjuk és elkészült levesünkbe öntve azzal összeforraljuk.
A cipók belsejéből a tésztát kivájjuk, tányérra helyezzük és a kialakított mélyedésbe merítjük a szarvas ragulevest. A cipó tésztáját mellé helyezve kínáljuk.

3. Batthyány csirkecomb

A kicsontozott csirkecomb vagy csirke mell szeleteket, sóval, borssal, fűszerezzük és sütőlapon gondosan átsütjük, a Batthyány mártással bevonva, Batthyány rizs körettel tálaljuk.
Batthyány rizs: hozzávalók 5 személy részére: 300 g fényezett rizs, 40 g zsír, 50 g vaj, 100 g vöröshagyma, petrezselyemzöld, kb. 6 dl erőleves, ízlés szerint fehérbors, só.
Az apróra vágott vöröshagymát forró zsírban üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk az előzetesen megmosott és lecsepegtetett rizst és aranysárgára pirítjuk. A finomra vágott petrezselyemzölddel és az őrölt fehérborssal megszúrjuk, sóval ízesítjük. Forró erőlével felengedjük, jól elkeverjük és felforraljuk. Fedővel lefedve puhára pároljuk. A vajat apró darabokra vágjuk és tálalás előtt a forró rizshez keverjük. Frissensültek mellé kitűnő köret.

4. Batthyány mártás

Hozzávalók: 10 db tyúktojás, 3 dl száraz fehérbor, ízlés szerint őrölt fehérbors, csipetnyi só, tárkony és worcester szósz, 5 adag majonéz.
A keményre főtt tojások sárgáját áttörjük, hozzáadjuk a fehérbort és a majonézt, worcesterrel, tárkonnyal, sóval és az őrölt borssal ízesítjük. Habverő segítségével egységes állományú mártássá habarjuk. Sültekhez melegen, hidegtálakhoz hidegen kitűnő mártás.

Ludwig Hidegkonyha

Cím: Gencsapáti, Dózsa Gy. u. 89.
Telefon: +36 94/315-557, +36 20/381-0071
Mail: info@ludwighidegkonyha.hu
Honlap: www.ludwighidegkonyha.hu
Tulajdonos: Végh Lajos

A Ludwig Hidegkonyha nem ismer lehetetlent, műfajában kiemelkedik a többi hasonló konyha közül. Ez nem véletlen, mert Végh Lajos tulajdonos itthoni előkelő szállodák séfjeként tanulta a szakmát, amikor külföldön munkát vállalva rájött, még kevés amit tud. De már ezzel a nemzetközi tudással felvértezve nyitotta meg hidegkonyhai üzemét, ahol a legkisebb rendeléstől a több száz fős fogadásig mindent tud vállalni, teljes szolgáltatással, partiszervízzel.

– Miért Ludwig a Ludwig?
– Több évig külföldön dolgoztam és a kollégák a Lajosból kiindulva Ludwignak hívtak, ezért a név. 1969-ben tanulóként kezdtem Szombathelyen az Isisben, ami akkor egy nagyon szép, új szálloda volt. 72-ben végeztem szakácsként, utána a Balatonra kerültem, Keszthely, Hévíz, Badacsony volt az útirány, majd egy év Berlinben az Interhotel Stadtberlinben, majd újra itthon, újra a Balaton, a Kisfaludy házban voltam konyhafőnök. Aztán újra Isis, majd három évig konyhafőnök voltam a Claudiusban, aztán a Kisker hidegkonyhát vezettem. Ezután 15 év Ausztria következett, Kirschlagban a Hotel Post-ban, és Lutzmansburgban. 2000-től hazajöttem és azóta csinálom a saját hidegkonyhai üzemet. Úgy gondoltam, hogy már idős vagyok ahhoz, hogy Ausztriában dolgozzak tovább, nem akartam már senki beosztottja lenni. Négy évig építettük a hidegkonyhát saját tervezés szerint, a család segítségével.

– Miért pont hidegkonyha, miért nem egy vendéglő?
– Jó ötletnek tűnt a partiszervíz, ami a mai napig is a forgalmunk hetven százalékát teszi ki. Keresztelők, esküvők, vállalati fogadások kompletten, teljes szerviz-zel, felszolgálóval, teljes terítéssel kitelepülve. Szinte a Dunántúl minden részén, de Ausztriába is szállítunk és végzünk partszerviz-szolgáltatást. A négytagú család és öt alkalmazott végzi a munkát, akik szintén már hosszú évek óta velünk dolgoznak.

– Van-e valamiféle ars poeticád a vendéglátással, a szakácsművészettel kapcsolatosan?
– Talán az a fontos, hogy családias legyen, mindenki megelégedésére. Öröm legyen a munka, mert akiknek készítjük, azoknak ünnep és hiába munka a számunkra, úgy kell végezni, hogy nekünk is ünnep legyen.

– Vannak-e saját termékeitek?
– Igen, nagyon sok volt. Ezek egy része az árak miatt kiesett, de a mai napig is van 4–5, amit csak mi készítünk és nagy sikert arat. Ez egy-két fajta saláta, pástétomok, terinek. Ezt azonban befolyásolja az ár, egy lazacos, egy libamájas étel nem mindenki számára megfizethető.
– Miként alakul az alkotás folyamata, hogyan találsz ki egy receptet?
– A hosszú külföldi munka alatt ellestem néhány fogást. Mindenhol profi körülmények között dolgoztam. Amikor konyhafőnökként kimentem külföldre, azt hittem mindent tudok, aztán kiderült, hogy semmit sem. Ausztriában tanultam meg az osztrigát, a lazacot, a homárt, az igazi libamájkészítést, a szarvasgombát. Magyarországon még nem is találkoztunk vele, nem is láttuk.
A volt főnököm száz éves dinasztia tagja volt, a kisujjában volt a szakma. A Hotel Post tulajdonosa, Hőnig úr, aki Olaszországba járt ki a szarvasgombáért. Dunsztos üvegben, rizs között hozta haza és ezt a rizst már el tudtuk úgy adni, hogy szarvasgombás rizs, mert átvette az illatát. Ugyanígy a tojást rá lehetett tenni, lezárt üvegekbe és egy jó, aromás olasz szarvasgombás tojás lett. Aztán tőle tanultam a fekete tésztát, ami ott lett frissen kifőzve, az asztalhoz pedig egy gyógyszerészmérleggel került ki reszelővel és a vendég annyit reszelt a szarvasgombából, ami neki jól esett, vagy amennyi pénze volt.

Lemértük a maradék szarvasgombát és annak alapján fizetett. Ugyanígy a rengeteg vadételt is ott tanultam meg igazán. Meglőtte a vadász, frissen odahozta és mi bontottuk. Mint Claudius séf, ilyet soha nem csináltam nem nyúltunk hozzá, mindig készen jött, vagy a hentes csontozta ki.
– A Ludwig hidegkonyha készen van, vagy terveztek valami fejlesztést?
– Maga a termelőüzem készen van, itt nem bővítünk. Szívünk vágya lenne Szombathelyen egy saját üzlet, de egyelőre ez sok pénzbe kerül, de mindenképpen szeretnénk vagy bérleményt, vagy saját tulajdonú üzletet. Évek óta fájó pontunk, eddig még nem jött össze, de ez mindenképpen egy fontos, elérendő cél.

1. Vadpástétom

Hozzávalók: 80 dkg szarvas comb, 30 dkg szarvas szűz, 0,1 l tejszín, 5 dkg zselatin, 3 tojás, vadfűszer, só, bors, 5 dkg fokhagyma, 0,05 l vörösbor.
A húsokat ledaráljuk, fóliával kibélelt sütőformába tesszük és forró levegős gőz sütőben megsütjük.

2. Libamáj pástétom

Hozzávalók: 60 dkg libamáj, 6 egész tojás, 3 tojássárgája, tejszín, só, bors, majoránna, fokhagyma, pici konyak, 1 evőkanál zselatin, 0,30 dkg vaj.
Lemixeljük, kifóliázott formában kb. 1 órát vízgőz fölött főzzük.

3. Joghurtos vitaminsaláta

Hozzávalók: 30 dkg kígyóuborka, 20 dkg karalábé, 30 dkg jégcsapretek, 20 dkg sárgarépa, 1 szál póréhagyma, 1 gerezd fokhagyma.
A hozzávalókat zsülienre szeleteljük, besózzuk, egy kicsit állni hagyjuk. 3 dl joghurttal, 1 dl majonézzel összekeverjük.

4. Gencsi szárnyas pástétom

Hozzávalók: 70 dkg pulyka fehér darált hús, 20 dkg champion gomba, 10 dkg tejszín, 0,1 dkg zselatin, chilipor, bors, szárnyas fűszerek.
Jól összedolgozzuk és baconnel kibélelt őzgerincformába rakjuk és forró levegős gőzben megabáljuk.

Május 1. Söröző és Étterem

Cím: Szombathely, Szent István park 9.
Telefon: 94 340 210
Mail: etterem@majus1.com
Honlap: www.majus1.com
Befogadóképesség: nagyterem 90 fő, különtermek: 45 és 30 fő, kert: 130 fő
Tulajdonos: Szvoboda László

A Május 1. Söröző emblematikus helye Szombathelynek. A régi, szezonális söröző mára a város egyik legkellemesebb helye lett. Szép épület, évszázados hársak alatt megbújó kerthelyiség, jó ételek és szolid árak teszik népszerűvé. Szvoboda László tulajdonos óriási fejlesztést végzett, sok munkával tette azzá, ami.

– A te vendéglátós életed már jóval a születésed előtt kezdődött…
– Szüleimtől tanultam annak idején a szakmát. Már gyerekkoromban a KIOSZK étteremben édesapám mellett dolgoztam, sört csapoltam, május elsején virslit árultam, szóval nagyon korán kezdtem. Szüleimtől mindig azt hallottam, hogy minden lehetek, csak vendéglátós ne legyek. Ehhez képest az öcsém szállodában dolgozik, Zita húgom a Pálma presszót működteti, én pedig itt vagyok. Kereskedelmiben érettségiztem, 1983-ban apám javaslatára béreltem ki a Május 1-et, ami akkoriban egy szezonális kerthelyiség volt. Tíz évig béreltem, majd 93-ban privatizálták, amikor meg tudtam venni. 96-ban építettük rá a jelenlegi épületet, ami egy kicsit a régi, fatornyos KIOSZK-hoz hasonlít. A dombtetőn lévő beton KIOSZK, ahol apám dolgozott, kellemes, élőzenés hely volt, egy kicsit ezt szerettem volna átültetni a Május 1-be. Hétvégeken a nyitás óta élőzene van. Csináltam egy hibát is a kezdetkor, csak egy kis konyhát csináltam, pizzát, egytálételeket csináltunk. 2003-ban hozzáépítettünk egy melegkonyhát, amelyet az idén már hála Istennek bővíteni kellett, mert annyira megnövekedett az ételforgalom. Hétfőtől szombatig napi menüvel várjuk a vendégeket. Mindig újítok valamit, tavaly új kerti bútort vásároltam, felújítottuk a kb. száz éves kovácsoltvas kaput, parkosítottunk. Mindig visszaforgatom a pénzt az üzletbe.
– Szóljunk édesapádról, aki legendás alakja volt a vas megyei vendéglátásnak.
– Édesapám szintén az ő szüleitől tanulta a szakmát. Nagyszüleim a Söptei út, Lovas út sarkán vittek egy vendéglőt, amit államosítottak. Édesapám a Vas megyei Vendéglátónál dolgozott több vendéglőben is megfordult, szinte a város összes éttermében, először pincérként, aztán vezetőként. Tizennyolc évig vezette a KIOSZK éttermet, utána hat évig a Derkovits étterem vezetője volt, onnét ment nyugdíjba. Bejövő vendégeimtől azóta is szinte naponta hallom, hogy szívesen emlékeznek rá. Nekem nagyon sokat segített itt az üzletben. Amikor a konyhabővítést csináltam és letettem elé a terveket, kikértem és figyelembe is vettem a tapasztalatait.
– Mindig? Nem volt soha nemzedéki ellentét?
– Volt egy érdekes eset: amikor a konyhaterveket megmutattam, kinevetett azzal, hogy mit akarok én ezzel a kis konyhával? Ő hozzászokott a nagyméretű konyhákhoz. Utólag látom, hogy igaza volt, bővíteni kellett.
– Hogyan élte meg azt édesapád, hogy míg az ő szülei vendéglőtulajdonosok voltak, ő szükségképpen nem lehetett az, de a fia ismét vendéglőt mondhat magáénak.
– Örök fájdalma volt, hogy neki nem lehetett saját üzlete, de kárpótoltuk azzal, hogy a húgomnak is és nekem is saját üzletünk lett. Erre mindig nagyon büszke volt. Örömmel nézte azt, hogy feleségemmel, két fiammal dolgozunk itt az üzletben.

– Már a negyedik generáció vendéglős.

– Igen, a gyerekeim már a negyedik generáció. Balázs fiam már 12 éve itt dolgozik, Bence pedig három éve. Ők a helyetteseim, valamelyik fiam mindig itt van. Sok terhet levettek a vállamról, nekem a rendezvények felvétele, árubeszerzés, papírügyek intézése a feladatom.

– Ha rendezvények: milyen rendezvényeket tudtok csinálni?

– Jó kapcsolatunk van az uszodával, a Liget Hotellal, sok úszó edzőtáborunk van, szinte Európa minden országából jöttek már ide edzőtáborozni, jelenleg orosz csoportunk van. Sok országból évek óta visszatérnek. Ezen kívül sok osztálytalálkozót tartunk, erre az emeleti különtermünk kiválóan alkalmas. Céges rendezvényeket, családi ünnepeket tartanak nálunk szívesen. Általában visszatérő vendégeink vannak, mert elégedettek az üzlettel. Esküvőket nem rendezünk, mert akkor be kellene zárni a nagytermet, ahol viszont hét végén élő zene van, kialakult törzsközönséggel.

– Az étlap összeállításakor mi vezérelt benneteket?

– Átlagos étlapot csináltunk az átlagembereknek, szolid árakon. Törekszünk a jó minőségre és a megfelelő mennyiségre. A csoportos rendezvényeken is az az elvem, hogy innen nem mehet el vendég elégedetlenül, nem mehet el éhesen. Ez érvényes az edzőtáborozókra is, akik sokat dolgoznak, edzenek, tudnak enni. Ha kérnek, repetát is adunk nekik.

– Milyen a törzsközönség életkora?

– Korábban a fiatalok jöttek inkább, ma már a teljes skála, a fiataloktól a nyugdíjasokig jönnek hozzánk. A dohánytilalom okozott némi visszaesést, de ennek köszönhetően egyre több a kisgyerekes család. Hosszú távon a dohányzásmentesség szerintem kedvező, mert aki rá akar gyújtani, a kerthelyiségben megteheti. Örülök, hogy a dolgozók és a fiaim nem dohányfüstben dolgoznak.

– Említetted a folyamatos fejlesztést. Mi forog most a fejedben?

– A konyhabővítés volt az utolsó fejlesztés, a teljes hűtőkapacitást modernizáltuk, növeltük, nagy teljesítményű mikrót, kombikemencét állítottunk be, amelyekkel gyorstani lehet és könnyebbé lehet tenni a dolgozók munkáját. A következő fejlesztés a komputeres rendszerünk modernizálása lesz. Most is kis komputerrel mennek a vendéghez a pincérek, de a jelenlegi rendszer egy kissé már elavult, ezt szeretném a ma kor követelményei szerint megújítani.

1. Ökoruszály leves

Hozzávalók: 1 kg marhafartő, 30 dkg vegyes zöldség (sárgarépa, zeller, petrezselyem gyökér, póré), 1 vöröshagyma, 4 dkg vaj, 1 l forró marhahúsleves, 8 szem bors, 2 szegfűbors, 1 szegfűszeg, 1 babérlevél, só, bors.
Elkészítés: A marhafartőt feldaraboljuk. A hagymát karikákra vágjuk. A vegyes zöldséget kockákra vágjuk. Az egészet egy vajjal kikent tepsibe tesszük. Előmelegített sütőbe toljuk és megsütjük. Közben öntsünk hozzá egy-egy kis levest. A megbarnult fartőt a zöldségekkel együtt egy fazékba öntjük, hozzáadjuk a fűszereket, felöntjük a maradék levessel, felfőzzük. Lefedve főzzük. A levest leszűrjük, leszedjük a zsírját. A húst a csontról lefejtjük, apróra vágjuk, visszatesszük a levesbe. Sóval, borssal ízesítjük.

2. Hortobágyi húsos palacsinta

A paprikás csirkéhez: 700 g csirkemell (filé), 1,5 közepes fej vöröshagyma, 650 ml víz, 3 teáskanál piros paprika, só, őrölt feketebors.
A habaráshoz: 175 ml tejföl (20%-os), 50 g búzaliszt (BL55). **A befejezéshez:** 8 db palacsinta.
Ismét egy hungarikum. Hazai étkeink egyik kiválósága. Ez valójában egy meleg előétel. Aki kóstolta, az mind szereti, aki pedig még nem próbálta, az mindenképpen pótolja, garantáltan nem fog csalódni!
Elkészítés: a csirkemell filét megmossuk, apró kockákra vagdaljuk, majd félretesszük. A vöröshagymát is apróra vágjuk, majd kevés olajon megpirítjuk, sózzuk, borsozzuk. Mikor a hagymánk megpirult, rátesszük az apróra vagdalt húst, és átsütjük. Most beízesítjük a pirospaprikával, felöntjük vízzel, majd fedő alatt kb. 40 percen át pároljuk.
Tipp! Ennél a pontnál tehetünk dúsításképpen a húshoz egy kevés paradicsomot, paprikát is. Míg a hús párolódik, elkészítjük a habarást. A tejfölt simára keverjük a liszttel. Mikor a hús puhára párolódott, leszűrjük a húsról a levet. A húst egyelőre félretesszük. A levet ezután visszatesszük a tűzre, és behabarjuk. A levéből folyamatos kevergetés mellett hozzáadunk valamennyit a habaráshoz – ezt nevezik hőkiegyenlítésnek – majd a habarást hozzákeverjük a léhez. Egy kicsit főzzük folyamatos keverés mellett, míg a lisztessége el nem múlik. Ha elkészültünk a habarással, félretesszük a szószt. Most ledaráljuk a húst. Végül a palacsintákra 3–4 mm vastagságban négyzet alakban felrakunk a darált húsból, majd meglocsoljuk egy kevés szósszal. Ezután behajtogatjuk a tölteléket a palacsintákba. A betöltött palacsintákat szósszal meglocsolva, tejföllel, petrezselyemmel díszítve tálaljuk.

3. Sörben párolt pirított csülök

Hozzávalók: 1 kicsontozott csülök (80 dkg), 1 nagy vöröshagyma, 4 evőkanál olaj, 1 evőkanál liszt, 1 üveg világos sör, 1 evőkanál borecet, 2 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál őrölt bors, 1 babérlevél, csipetnyi cukor, őrölt szerecsendió, szegfűbors és gyömbér, 1 kiskanál majoránna, só.
A csülköt bőröstül 1,5 centis kockákra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, fölaprítjuk és az olajon a hússal együtt megpirítjuk. A liszttel megszórjuk, majd ráöntjük a sört. Az összes ízesítőt és fűszert rászórjuk, lefödve, kis lángon kb. 1 óra alatt puhára pároljuk, közben gyakorta megkeverjük. Utána tepsibe terítjük, és forró sütőben gyakori kevergetés mellett 10–15 perc alatt megpirítjuk.
Burgonyapüré, esetleg főtt tészta illik hozzá köretnek.

4. Heise Liebe

Hozzávalók: vanília fagylalt, friss málna vagy málnapüré, tejszínhab
Előkészítés: Fagylaltot kehelybe tesszük, majd ráöntjük a meleg málnapürét. Tejszínhabbal és málnaszemekkel díszítjük.

MAJUSI

SÖRÖZŐ

ÉTTEREM

Egyedi zsemlébe saját hamburgert

Marco Polo Szombathely

Cím: Szombathely, Paragvári út 7., Fő tér 24.
Telefon: Paragvári: 20 4731388, Fő tér: 20 4729229
Befogadóképesség: Paragvári: 30 fő, terasz: 10 fő; Fő tér: 40 fő, terasz: 40 fő
Tulajdonos: Szendrey Ákos és felesége: Keresztúri Krisztina

Nincs az a helyi lakos, akinek ne kötődnének kellemes élményei a Marco Polo ételbárokhoz. Rengeteg jó hangulatú ebéd, vacsora, számtalan randevú emlékeit őrzik a közkedvelt gyorsbüfék falai. Különleges hamburgerek, saláták, szezonális desszertek várják a betérő vendégeket, akik maguk is összeállíthatják kedvencüket.

- Hogyan indult a vendéglátós karriered?
- A szakközépiskola befejezése után a Claudiusban kezdtem londinerként, mellette elvégeztem a vendéglátó üzletvezetőit, majd a Club Tihanyba kerültem, ahonnét volt esély arra, hogy télen külföldre mehessek, így kerültem az akkori NDK-ba, ami nyelvgyakorlás céljából is nagyon jó volt. Néhány évet lehúztam ott, majd NSZK és Ausztria következett: Zell am See mellett Bad Gestheinben dolgoztam, heti hét napot, 18 órát, amivel jó kis pénzt lehetett keresni, ezzel sikerült megalapoznom a jövőmet, jövőnket, hiszen feleségemmel együtt dolgoztunk kint. Amikor vártuk a gyermekünket, akkor hazajöttünk, én pedig Oberpullendorfban dolgoztam három évet. Közben azon gondolkodtunk, hogy valamit itthon kellene kezdeni. Feleségem szegedi, ott láttunk egy hamburger üzletet, ami szimpatikus volt, de kicsi volt a választék, sőt nem volt látványos. Innen eredt az ötlet, hogy egy hasonló üzletet hozzunk létre, bizonyos változtatásokkal. Családi vállalkozásba kezdtünk és azon gondolkodtunk, hogyan lehetne kibővíteni a választékot, a magyar ízlésnek megfelelően, vagy a megszokottat hogyan tudjuk megújítani. Már akkor az volt a koncepciónk, hogy a gyerekeknek is becsempésszünk vitaminokat, zöldségeket az ételbe, egészségesebbé téve így azt. Teszteltük, hogy mi az, ami menni fog, ebben a vásárlóink segítettek és ebből kialakult egy harminc féle hamburgerből álló paletta, amit megfejelünk igény szerint, mert valaki kaviárt kér bele, a másik sonkát, a harmadik tojássalátát. Megalkottunk egy új zsemlét, amit le is védtünk, fél évig teszteltük: ne legyen túl sós, túl édes, megfelelő állagú és nagyságú legyen. Így sikerült létrehoznunk egy egyedi zsemlét, amihez meg kellett találnunk a húspogácsát. 1992-ben, húsz éve nyitottuk az első boltunkat, már akkor is drága volt a marha, ezért pulykát, csirkét használtunk. Erre találtunk egy céget, aki a nekünk való mennyiséget, minőséget, nagyságot tudta produkálni. Ezt egy látványpultban kínáltuk, ahol 24 tégelyből és egy salátapultból választhatja ki a vendég a szája ízének megfelelő feltételeket, ezzel kialakítva saját hamburgerét.

- Maga a Fő téri Marco Polo üzlet sem egyszerű hamburger bár, nagyon szép és egyedi a belső tér. Egy vonat kupét szimbolizál.
- Ez egy pincehelyiség, amiből valami újat, mást szerettünk volna kialakítani, ami szimbolizálja egy kicsit a Marco Polo nevet is, és magát az utazást, illetve egy gyerekjátszót is kialakítottunk, ami akkoriban újdonságnak számított. Anyám mondta mindig nekem, hogy olyan vagy, mint Marco Polo, sose maradsz a fenekeden, járod a világot. Innen lett a név is. Ha utazás, akkor eszünkbe jutott, hogy legyen egy

vonatbelső. A Vasúttörténeti Múzeumban sokat segítettek, hogy milyen szélesek az ülőkét, milyen ívesek, milyen állványokat alkalmaztak. Ezt korhűen, méretarányosan legyártattuk, így alakult ki a belső.

- A hely jellege inkább a fiatalokat vonzza?

- Nem gondolkodtunk célcsoporton, valójában az öt évestől a nyolcvan évesig jönnek. Úgy gondoljuk, hogy mindenki megtalálja a neki megfelelő ízvilágot. Mindent helyben és frissen készítünk, télen-nyáron. Talán a siker egyik záloga, hogy együtt van a csapat magja, közel húsz éve. Egyébként, akik gyerekként jöttek hozzánk először, azok ma már harmincasok és hozzák a gyerekeiket, vagy van, aki már az unokáját. Az itt dolgozó kollégáink 99 %-ban tudják, visszatérő vendégeink mit szoktak rendelni. Van, aki húsz éve ugyanazt kéri. A Paragvári utcai üzlet előnye, hogy nagy az átmenő forgalom, a hazatérő szülők beugranak és viszik haza családjuknak a termékeinket. Nagy a saláta-választékunk, ötvenes listával indítottunk, ezt szűkítettük le azokra a salátákra, amelyek a legkelendőbbek voltak. Érdekes, hogy nehezen kapnak rá az emberek az újra, bármennyire is szeretnénk, maradnak a jól beváltnál, illetve megszokottnál. Ennek ellenére mi azért próbálkozunk az újdonságokkal, teszteljük, ha bejön, marad, ha nem, lekerül az étlapról.

- Terveztek-e valamiféle fejlesztést?

- A Paragváriban eljött az ideje a belső tér átalakításának, bár nevezhetjük retrónak is. Az energiaköltségek csökkentése céljából a megújuló energiákat tervezzük kihasználni, különféle nappanelek beépítésével.
A fiatalok részéről igény merült fel péntek-szombat éjszakai nyitva tartásra. Távlati terv még egy igényes belső kerthelyiség kialakítása.

1. Olivás tészta saláta (10 főre):

Hozzávalók: egy csomag színes tészta, 50 dkg csíkokra vágott sonka, 1 szál póréhagyma, 4 darab tv paprika, 1 dl olíva olaj, fokhagymapor, só, bors, vegeta, petrezselyem zöldje

Elkészítés: A tésztát sós, olajos vízben kifőzni. Közben ízléstől függően kikeverni hozzá az öntetet, olíva olaj, fűszerek és apróra vágott petrezselyem zöldje. A felszeletelt zöldségeket, paprikát, póréhagymát a megfőtt tésztához keverni, ezt az öntettel összedolgozni, majd paradicsom gerezdekkel díszíteni.

Kalózoknak, matrózoknak, gurmanoknak

Matróz Vendéglő

Cím: Sárvár, Árpád u. 5-7
Telefon: 95 320 053
Mail: matrozvendeglo@matrozvendeglo.hu
www.matrozvendeglo.hu
Befogadóképesség: étterem: 60 fő, terasz: 40 fő
Séf: Horváth Zoltán
Vezető: Kocsis Ernő
Tulajdonos: Coop Kft. Sárvár

A Matróz, az a Matróz. Senki nem tudja, miért ez a neve, de fogalom, több mint egy évszázada Sárváron. Mára felújítva, a kor követelményeinek megfelelően, de mégis megőrizve a hagyományokat várja a gasztronómia szerelmeseit. Kocsis Ernő hosszú évek óta irányítja a vendéglőt.

- Nem mai gyerek vagy a szakmában. Hogyan kezdődött a vendéglős pályafutásod?
- 1967 és 71 között Sopronban jártam a vendéglátóipari technikumba, és ott is kezdtem el dolgozni és mellette focizni. Sárvárra 1976-ban kerültem, a Sárvári ÁFÉSZ kötelékébe. Itt, Sárváron sok vendéglőben dolgoztam. Mindig az volt a fő célom, hogy a sárváriakat lássuk szeretettel vendégül, de nem elfeledkezve a hozzánk érkező turistákról sem. Úgy hozta a sors, hogy 1982-ben, amikor elindult a vállalkozói rendszer, akkor én is úgy gondoltam, hogy önállósítom magam. Több helyen is próbálkoztam, voltam Ikerváron, ahol nagyon szép öt évet töltöttem el, Sárváron több vendéglőben is, aztán visszatértem hivatalosan is az ÁFÉSZ-hoz. A Matróznál maradva: 1994-ben jöttem ide, mint szerződéses vállalkozó és tizenhét éven keresztül vezettem a vendéglőt vállalkozóként.
- A régi motorosok egyike vagy még, a régi típusú vendéglős. A te álláspontod szerint, hogyan kell vezetni egy éttermet?
- A legfontosabb: szeretni kell a vendéget. Az az ember, akinek a vendég nyűg, vagy teher, az ne menjen vendéglátósnak. Szeretni kell akkor is, ha reggel korán jön, vagy ha este későig marad. Mindent meg kell tenni azért, hogy a vendég másnap is eljöjjön. Egy nagyon kedves főnököm volt régen, Tamaskó Laci bácsi, aki azt mondta, hogy: Gyerekek! Vendéglátósnak ne menjen el az, aki az órát, meg a naptárt ismeri. Igazat mondott, én is így gondolom. Ahhoz, hogy egy vendéglős produkálni tudjon, jó csapatra van szükség. Meg kell válogatni az embereket, ugyanúgy, mint a sportban: a középhátvéd, a középpályás, meg a középcsatár legyen olyan, akikre lehet építeni. Elképzelhetetlen a csapatmunka nélkül a vendéglátás, mégpedig elhivatott embereknek kell alkotni a csapatot. Itt, a Matrózban megvan a középhátvéd és a középcsatár, azonban az osztrák és a német közelség nem előny, hiszen az itt tanult emberek jó része, kb. negyven tanuló nyolcvan százaléka Ausztriában, vagy Németországban dolgozik. Sajnos a kinti fizetéseket nem tudjuk megközelíteni sem.
- Száznegyven éve épült a Matróz, már eredetileg is vendéglőnek. Patinája van.
- 2012-ben száznegyven éves a Matróz Vendéglő. Erről Pálmai Feri bácsi tudott nagyon sokat mesélni. Elmondta nekem, hogy a Matróz Vendéglő és a nem messze lévő Tinódi Vendéglő egy család, a Németh család tulajdonában volt. Két fiú volt a családban, megosztották a feladatokat, a vendéglőket és az államosításig ők vitték a két éttermet. Éppen a régisége miatt örülök, hogy itt lehetek és próbálom a régi vendéglős hagyományokat folytatni. 140 éve Matróznak hívják, nem tudni miért? 94-ben, amikor idekerültem, sokan javasolták, hogy adjunk neki új nevet, sokan idegen hangzású neveken törték a fejüket. Én akkor azt mondtam, hogy nem a névvel van a baj, hanem a tartalommal. Hagyjuk meg a Matróz

nevet, hiszen Sárváron a két éves gyerek is tudja, hogy hol van a Matróz Vendéglő. Ittlétem alatt merem remélni, hogy csak a név maradt, a tartalmat pedig megváltoztattuk.

- Nemrégiben egy nagy felújításon, modernizáláson esett át a vendéglő.

- A száznegyven év nem múlt el nyomtalanul a vendéglő felett, a vendéglátás is megváltozott. A tulajdonossal, a Coop Kft. elnökével sikerült egy olyan egyezségre jutnunk, hogy a vendéglőt megtartjuk, felújítjuk a Coop Kft kötelékében. A felújítás tavaly, 2011-ben történt, megújult a víz, gáz, csatornarendszer. Most közösen üzemeltetjük a Coop Kft-vel, próbálunk a helyi igényekhez igazodni. Meghagytuk az étterem első részében az igazi kisvendéglős jelleget, ami a Matrózt eddig jellemezte, de egy önkiszolgáló részt is kialakítottunk. Az étlapot tekintve az az ars poeticám, hogy Magyarországon magyaros étlapot kell csinálni, magyaros ételeket kell adni. Az eltelt lassan negyven év alatt ebből engednem kellett. Rá kellett jönnöm arra, hogy nem mindenki a magyaros ételért jön be, ezért egy kicsit váltottunk, elmentünk a francia konyha irányába, bevezettük a pizzát és alkalmazkodtunk a fiatalok igényeihez, hiszen köztudott, hogy azok a vendégek, akik költenek. Ebben a szellemben alakítottuk át az étlapot. Szeretjük a fiatalokat, hétvégén különféle rendezvényeket, discokat, zenés estet szoktunk rendezni, de azért a törzsközönségünk nem csak a fiatalokból áll. Hét közben a környező hivatalok dolgozói jönnek, hét végén a fiatalok. Gyakran grillezünk, zene van és ilyenkor jó látni, egy kicsit meg is fiatalodik az ember, hogy fiatalok töltik be a vendéglőt. Azt gondolom, ha visszanézek az elmúlt negyven évre, hogy sok mindent meg tudtam valósítani, amit szerettem volna. Persze maradt ki néhány dolog, de a következő évek változásaihoz már nem hiszem, hogy nekem nagy lehetőségeim lennének, hiszen az évek rohannak, de akik még nálunk dolgoznak fiatalok, őket arra ösztönzöm, hogy ússzanak az árral, fejlődjenek és vigyék tovább a Matróz Vendéglőt.

1. CSIRKEMELL CSÍKOK BROKKOLI MÁRTÁSBAN

Hozzávalók 10 személyre: 2,5 kg csirkemell filé, 1,5 kg brokkoli, 0,6 dl étolaj, 25 dkg vöröshagyma, 3 dkg liszt, 30 dkg mozarella, 2 dl tejszín, só, bors, szerecsendió, delikát.
Olajon a vöröshagymát üvegesre pirítjuk, csíkokra vágott csirkemellet belesütjük, ízesítjük petrezselyemmel, szerecsendióval, borssal, ételízesítővel, majd hozzáfőzzük a brokkolit. Tejszínből és a lisztből vékony habarást készítünk, amivel sűrítjük. Tálaláskor kevés mozarellával megszórjuk.
Javasolt köret: paradicsomos bazsalikomos rizs

2. VASI KANÁSZPECSENYE

Hozzávalók 10 személyre: 1,2 kg csirkemáj, 1,6 kg sertéskaraj, 40 dkg hagyma, 3 dkg fokhagyma, 4 dl olaj, 80 dkg lecsó, só, bors, csemegepaprika, majoránna.
Kevés olajon szalonnakockákat sütünk, majd apróra vágott vöröshagymát pirítunk benne, amire kockára vágott csirkemell darabokat teszünk.
Ízesítjük: só, bors, majoránna, fokhagyma, majd kevés vagy lecsót, vagy igény szerint friss paprikás, paradicsomot főzünk bele. Fűszerpaprikával megszórjuk és készre főzzük a ragut. A karaj szeleteket sózzuk és paprikás lisztben pár perc alatt mindkét oldalát megsütjük kevés olajon, majd a karaj szeletekre halmozzuk a ragut.
Javasolt köret: vöröshagymás törtburgonya.

3. VARGÁNYÁS CSÜLÖKPÖRKÖLT

Hozzávalók 10 személyre: 3 kg sertéscsülök, 60 dkg vargánya, 40 dkg vöröshagyma, 10 dkg fokhagyma, 40 dkg lecsó, 4 dl olaj, só, bors, 2 dkg csemegepaprika, majoránna, egész kömény. A kicsontozott hátsó csülköt kockákra vágjuk, hagyományos módon pörköltnek feltesszük, amihez a főzés utolsó szakaszában erdei gombakeveréket, majd vargányát főzünk. Javasolt köret: galuska

4. Rábamenti halászlé

Hozzávalók 10 személyre: 1,5 kg ponty törzs, 1,5 kg harcsafilé, 3 kg halaprólék, 1 kg haltej és halikra, 60 dkg vöröshagyma, 40 dkg lecsó, só, paprika, erőspaprika.
A hal aprólékokat (harcsa, csuka, fogas, keszeg) vöröshagymával hideg vízben feltesszük főni. Főzünk bele paprikát, paradicsomot vagy lecsót, sóval, kevés ételízesítővel, erőspaprikával fűszerezve 3 órát főzzük. Majd megszórjuk fűszerpaprikával, további fél órát főzzük. Az így kapott alaplevet áttörjük, passzírozzuk, majd ebbe főzzük bele a filézett halszeleteket (harcsát, pontyot, ikrát és haltejet).

FRIENDSTER
MySPACE
NOOB SEA
CYWORLD
ORKUT
XANGA
LJ
FACEBOOK
GULF OF YOUTUBE
SEA OF CULTURE
OCEAN OF SUBCULTURE
HERE BE ANTHROPOMORPHIC DRAGONS
BAY OF ANGST
THE BLOGIPELAG
SEA OF MEMES
IRC ISLES

Önkiszolgáló étterem a város közepén

Menza

Cím: Szombathely, Mártírok tere 5/B
Telefonszám: 94 511 348
Mail: szombathelyimenza@gmail.com,
www.szombathelyimenza.hu
Befogadóképesség: 110 fő
Séf: Piri Endre
Üzemeltető: Németh Szabolcs

Szombathely központjában lassan 30 éve működik a Menza, a város kedvelt ebédelő helye. Minden nap más étlap, megfizethető árak, kiváló minőség állandó teltház. Nem is kell ennél több. Igazán büszkék vagyunk az éttermünkre.

- Fergeteges népszerűségnek örvend a Menza. Nagyon régóta üzemelteted.
- Még a rendszerváltás előtt hozta létre a Vas Megyei Vendéglátóipari Vállalat, Ezer Adagos étterem néven. Azóta is, ha valaki önkiszolgáló étteremre gondol, a Menza jut az eszébe. Vas megye szerte ismert, sok vidéki vendégünk van, akik az ügyintézés közben beugranak egy ebédre. 1996 óta üzemeltetjük. Az étterem legfőbb erőssége, hogy vendégorientált, törzsvendégeink kérésére sokszor elkészítjük kedvenc ételeiket, udvariasan figyelmesen bánunk vendégeinkkel. Pénztár-cabarát, kis és nagy adagokat, két fajta menüt egyaránt kínálunk. Napi negyven-ötven fajta ételből választhatnak vendégeink, amelynek a hatvan százaléka minden nap más. Főzelékek, levesek, sütemények, tészták, zöldségek szerepelnek az étlapon. Az adott évszaknak megfelelően is változtatjuk étlapunkat, ahogyan érnek a zöldségek, gyümölcsök. Kistermelőktől is vásárolunk, friss zöldséget, gyümölcsöt, házi tojást, amiből túrós tésztánkhoz tésztát gyúrunk. Ha időnk engedi, reggelente kimegyünk a piacra vásárolni – így a legfrissebb alapanyagokhoz is hozzájutunk. Ez az étterem egy abszolút ebédelőhely: fél tizenegytől - fél négyig várjuk a vendégeket. Nálunk minden az ebédről szól.

1. Zöldborsófőzelék, ahogy mi szeretjük

Vajon pirított, vöröshagymán párolt zöldborsót tejjel felengedjük, sóval, borssal, cukorral ízesítjük. Világos rántással sűrítjük, és tejszínnel dúsítjuk! Amikor elkészült, friss petrezselyemzölddel megszórjuk!

2. Tejszínes-tárkonyos csirke raguleves

Kockára vágott csirkemell darabokat vöröshagymán és kevés olajon megpirítjuk, hozzápároljuk a zöldborsót, a friss sárgarépa karikákat, majd sóval, borssal, és tárkonylevéllel ízesítjük! Amikor már majdnem elkészült, aprított friss csiperkegombát és petrezselyemzöldet adunk hozzá. Tejszínnel felengedjük, és egy picit felforraljuk, majd kész!

3. Menza-szelet

Negyedekre vágott friss csiperkegombát forró vajon átpirítjuk, majd csíkokra vágott sonkát adunk hozzá. Liszttel megszórjuk, sóval, borssal, majoránnával, pici zúzott fokhagymával, vágott petrezselyemzölddel ízesítjük. Tejszínnel felengedjük, majd karikára vágott póréhagymával meghintjük! Amikor már majdnem kihűlt, rostonsült csirkeszeletekre halmozzuk, reszelt sajttal megszórjuk, és magas hőfokon csőben sütjük.

4. Klasszikus máglyarakás

Kettéválasztjuk a tojásokat, a tojássárgáját, tejet, őrölt fahéjat, cukrot, vaníliáscukrot összekeverjük, majd a félbevágott zsemléket belemártjuk. Kivajazott tepsibe sorba helyezzük. Megkenjük barackízzel, megszórjuk darált dióval és reszelt almával, majd egy réteg ízesített, áztatott zsemlével befedjük. A visszamaradt tojásfehérjét, cukorral kemény habbá verjük, majd a máglya tetejére alacsony hőfokon rásütjük!

Prágai hangulat, söröskorsó gyűjtemény

Old Post Pub (Öreg Posta Söröző)

Cím: Szombathely, Hefele M. u. 2.
Telefon: 94/510-530
Mail: info@oldpostpub.hu
Befogadóképesség: 40 fő, terasz: 20 fő
Nyitva tartás: 11.00-23.00.
Séf: Liszt Milán
Tulajdonos: Vörös Róbert

Az Öreg Posta Söröző a Nagyposta egyik régi épületében kapott helyet. Igazi fiatalos, mai söröző, egy percre a Fő tértől. Nem csak jó sörök, jó ételek, de más érdekesség is várja a betérőt, ami Vörös Róbert tulajdonosnak különösen kedves.

- Hat éves már a söröző, pedig mintha ma nyílt volna…
- Sében üzemeltettünk egy éttermet, a Charlie Vendéglőt, de amikor az átmenő forgalom elment, új utat nyitottak, úgy gondoltuk, hogy beköltözünk Szombathelyre. Ez a helyiség egy régi menza épület volt, a konyha ki volt alakítva, megvolt a vendégtér is, ezért megvásároltuk. Egy olyan dolgot szerettünk volna megalkotni, ami még nem volt a városban, ezért egy cseh söröző mellett döntöttünk. Én addig még nem jártam Prágában, de akkor elmentünk egy prágai sörtúrára, végigjártuk az autentikus kocsmákat, elsősorban nem a turisták által látogatott helyeket, hanem a kiskocsmákat és az ott látottak alapján Csikós Mihály tervezte a helyet. Fekete-fehér prágai képek vannak a falon, édesapám hatszáz darabos söröskorsó gyűjteménye díszíti az éttermet. Tulajdonképpen erre épült az étterem, ez volt az első szempont, hogy az jó helyre kerüljön. A környezethez párosulnak az ételek is: csülök, különböző szárnyasok, frissen sütünk káposztás pogácsát, sós stanglit. Toronyi kenyérrel adjuk a sörkorcsolyákat, megcélozva a sörös társadalmat.
- Az éttermekben, sörözőkben meghatározó a vendégek életkora, nagyjából egy ívású vendégek adják egy-egy étterem törzsközönségét. Azt gondolom, hogy ez egy igazán fiatalos hely.
- Nem teljesen. Elkezdtük a meccsnézéseket, a Bajnokok Ligája meccseit és nagyobb meccseket, így az idősebb korosztály is bejár sörözni, nagy társaságok beszélgetni, zsugázni, meccs után sörözgetni, tehát ma már inkább a középosztály tölti meg a söröző, de természetesen minden korosztályt várunk a nagyon finom Krusovice sörünkre, amelyből világosat és barnát is felszolgálunk.

1. Sajtos erdei gombás csirke raguleves:

Hozzávalók: 20 dkg vöröshagyma, fűszerek: (tárkony, kakukkfű, kapor, fekete őrölt bors), só, 5 dkg fokhagyma, 20 dkg sárgarépa, 15 dkg zellergumó, 40 dkg csirkemell, 40 dkg erdei gomba keverék, 40 dkg sajtkrém, 0.2 l tejszín, 0,05 l citromlé, 2 l tej, 5 dkg étkezési keményítő, 15 dkg margarin.A csirkemellet 1x1 centis kockára vágjuk, a sárgarépát és a zellert nagy lyukú reszelőn lereszeljük. A margarint kiolvasztjuk, a vöröshagymát finomra vágjuk, beletesszük a kiolvasztott margarinba majd üvegesre pirítjuk. Hozzáadjuk a kockára vágott csirkemellet, a lereszelt zöldségeket és a fűszereket, sót, majd a reszelt fokhagymát, ezeket együtt pirítjuk, hogy a hús magába szívja a zöldségek és a fűszerek ízét. Majd rátesszük az erdei gomba keveréket és a sajtkrémet. Ha elolvadt a sajtkrém, felöntjük az egészet tejjel, és felforraljuk, főzzük kb. 30 percig, majd beletesszük a tejszínnel és kevés vízzel elkevert keményítőt. Ízlés szerint savanyítjuk citromlével és ha szükséges még teszünk hozzá sót. Az elkészült levest forrón tálaljuk.

2. Sült csülök bajor káposztával és zsemlegombóccal

Hozzávalók: nyers hátsó sertés csülök (csontos), só, őrölt kömény, őrölt feketebors, fokhagyma, 1,5 l. sör. A bajor káposztához: 15 dkg vörös hagyma, 15 dkg bacon szalonna, 40 dkg savanyú káposzta, majoránna, őrölt kömény, só, 3 dl fehérbor, 5 dkg zsír. A zsemlegombóchoz: 4 db zsemle, 3 db tojás, 15 dkg liszt, 5 dkg zsír, 10 dkg vöröshagyma, só, őrölt feketebors, kis csomó petrezselyemzöld.
Elkészítés: a csülköt a csontnál és a külsején jól bedörzsöljük a fokhagymával, sóval, őrölt köménnyel és az őrölt feketeborssal és leöntjük a sörrel és teszünk rá még 1 liter vizet, majd egy mély hőálló edénybe tesszük, aminek lehetőség szerint van teteje, ha nincs, akkor alufóliával tudjuk helyettesíteni. Betesszük a sütőbe 150-160 C^0-ra majd addig pároljuk, amíg a csülökben található kisebbik csontot meg nem tudjuk forgatni benne, majd levesszük róla a tetőt vagy az alufóliát és pirosra és ropogósra sütjük. Amíg a csülök párolódik, elkészítjük a bajor káposztát és a zsemlegombócot. A zsiradékot kiolvasztjuk, rátesszük a kockára vágott bacon szalonnát, lepirítjuk, majd hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát megdinszteljük, hozzáadjuk a savanyú káposztát (ha nagyon savanyú a káposzta át kell mosni), befűszerezzük, megsózzuk, felengedjük a fehérborral, kb. 5dl vízzel és puhára pároljuk. A zsemléket 1x1 centi kockákra vágjuk és mielőtt betesszük a csülköt, a sütőben aranysárgára pirítjuk. A finomra vágott vöröshagymát egy kevés zsírban üvegesre pirítjuk, majd megdinszteljük. Egy keverő tálba felütjük a tojásokat, egy kevés vizet adunk hozzá beletesszük a lisztet, a sót és az őrölt feketeborsot simára keverjük és palacsinta tészta sűrűségű masszát kell kapjunk. Hozzáadjuk a vöröshagymát, a lepirított zsemle kockákat és az összeaprított petrezselyem zöldet. Jól összekeverjük és 30 percet állni hagyjuk, majd hideg vízbe mártott kézzel gombócot formázunk. A forrásban lévő vízben főzési próbát végzünk. Ha a gombóc puha és szétfő, lisztet, ha túl kemény, akkor vizet adunk hozzá. Ezután megformázzuk az összes gombócot, és a sós vízben puhára főzzük. Ha mindennel elkészültünk a csülköt felszeleteljük, a gombócokat kettévágjuk, adagonként 2-3-at adhatunk attól függően, mekkora gombócot csináltunk a káposztát félig a csülök alá helyezzük.

3. Sztroganoff szűzpecsenye

Hozzávalók: 60 dkg szűzpecsenye, 15 dkg vöröshagyma, 15 dkg csemege uborka, 15 dkg erdei gomba, 0,8 l tejszín, 0,1 l fehérbor, 15 dkg margarin, 1 evk. mustár, só, bors, kis csomó petrezselyem zöld. A zsiradékot egy serpenyőben kiolvasztjuk, rátesszük a finomra vágott vöröshagymát, üvegesre pirítjuk, felöntjük egy kevés vízzel és megpároljuk. Amikor elpárolódott a víz, hozzáadjuk a megtisztított és csíkokra vágott sertés szüzet, ezt is jól lepirítjuk, rátesszük a szintén csíkokra vágott csemege uborkát, majd az erdei gombát, sózzuk, borsozzuk ízlés szerint és beletesszük a mustárt, egy picit pirítjuk, felöntjük a fehérborral és tejszínnel, összeforraljuk és a végén megszórjuk a finomra vágott petrezselyemzölddel. Adhatunk hozzá párolt rizst vagy gnocchit.

4. Házi túrógombóc tejföllel és édes morzsával

Hozzávalók: 0,5kg túró, 3 db tojás (kettéválasztva), 12 dkg búzadara, 10 dkg vaníliás cukor, 20 dkg kristálycukor, só, 1 citrom reszelt héja, 15 dkg margarin, 40 dkg zsemlemorzsa. A túrót, a tojás sárgáját, a vaníliás cukrot és a reszelt citrom héját összekeverjük. A tojás fehérjét kemény habbá verjük egy kevés kristálycukorral és szépen, óvatosan fellazítjuk vele a masszát, utána 30 percre hűtőben pihenni hagyjuk, majd cukros, sós vízben kifőzzük. A margarint kiolvasztjuk, beletesszük a zsemlemorzsát és arany barnára pirítjuk. A végén hozzáadunk egy 5 dkg vaníliás cukrot és 10 dkg kristálycukrot és a kifőtt gombócokat beleforgatjuk. Egy kevés pirított morzsát teszünk a tányérra, ráhelyezzük a gombócokat, tejföllel és porcukorral tálaljuk.

RESTAURANT
ÉTTEREM
OLD POST PUB

Ahol a Szala ered

Őrszem Fogadó

Cím: Szalafő, Templomszer 22/c
Telefon: +3694-312-805
Mail: info@orszemfogado.hu
Web: www.orszemfogado.hu, www.facebook.com/orszemfogado
Befogadóképesség: szállás: 4 szoba, összesen 10 férőhely, étterem: 70 fő
Tulajdonos: Monet 2000 Kft., ügyvezető: Móricz Sándorné (+3620-9644-208)

Szalafő az Őrség szívében, védett természeti környezetben, az Őrségi Nemzeti Park területén fekszik. A település szerkezete is védett. Az Őrszem Fogadó kertjében csörgedezik a település határában eredő Szala patak, amely a Zala folyóvá duzzadva táplálja a Balatont. A Móricz család által üzemeltetett fogadó egy kis csoda. Saját márkás pálinkával, autentikus ételekkel télen-nyáron várja az Őrség szerelmeseit. Móricz Sándorral beszélgettünk a kezdetekről.

- Fagerendás étteremben ülünk, körülöttünk az Őrség tiszta levegője. Maga a nyugalom. Mindig ilyenre vágyott?
- Nem gondoltam, hogy egyszer őrségi vendéglátók leszünk, de ha lettek volna ilyen vágyaim, akkor ilyen fogadót álmodtam volna meg! 12 évvel ezelőtt csöppentünk Szalafőre, amikor vásároltunk egy házat abból a célból, hogy a szentgotthárdi kiküldetésem idején is legyen hová hazamennem. Nagyon hamar megismertük és megszerettük a falut és környékét, olyannyira, hogy a félbehagyott fogadó beruházást is átvettük és sikeresen befejeztük, ezzel 5-7 új munkahelyet teremtettünk. A sikerhez a mi munkánkon kívül természetesen hozzájárult a környék adottsága, a fellendülőben lévő belföldi turizmus és a helyiek támogatása is.

Igyekeztünk a helyi lehetőségeket és igényeket is maximálisan figyelembe venni, a helyi építési stílushoz igazodtunk a fogadó épületének kialakításánál is. Ha kívülről megnézzük az épületet, akkor is ezt látjuk, egy hagyományos őrségi házat szimbolizál, ami annyit jelent, hogy az érkező egy ún. 'kódisbeállóról' lép be egy hosszú folyosóra, és innen nyílnak a szobák és a konyha. A konyhába mindig üvegezett ajtón lehetett belépni, a szobákba mindig 'teleajtó' vezet. Ez nálunk is visszaköszön: a bejárat a söntésbe üvegezett ajtó, a tetőtéri szobákhoz vezető külön ajtó pedig teleajtó. Ezek nem véletlenek. Bár maga az épület újépítésű, az őrségi stílus és légkör megteremtéséhez régi építőanyagokat is felhasználtunk: a tetőcserepek, a padló téglaburkolata és a söntés fagerendái mind-mind több évtizedesek. Nagy hangsúlyt fektetünk arra, hogy fogadónk a mai kor igényeit is kielégítse: szobáink mindegyikéhez saját fürdőszoba tartozik, a bankkártyás fizetés és szállóvendégeink részére a wifi szolgáltatás a kezdetektől elérhető. A célunk az volt, hogy a vendégek jól érezzék itt magukat. Azt vallom, miként az ételnél is, hogy kevés az, ha valaki jól tud főzni, de ha beleteszi a lelkét, valami többet, ami kimondhatatlan, hogy az micsoda, akkor az valahol, valamikor visszaköszön. Szerencsére a visszajelzések és a visszatérő vendégek azt igazolják, hogy sikerült elérnünk ezt a célt.
Büszkék vagyunk rá, hogy a fogadó a falu közösségi terévé is vált: a helyiek gyakran betérnek hozzánk, visszatérő vendégeink közül sokan megbarátkoztak velük. Támogatjuk a szalafői focicsapatot, akik egy-egy mérkőzés után nálunk pihenik ki a fáradalmakat, a kupáikat mi őrizzük.
- A hely szelleme, az Őrség talán adta azt is, hogy milyen legyen az étlap, ezen talán nem is kellett sokat gondolkodni.

- Valóban sok támpontot adtak az őrségi receptek és szakácsaink tudása, de nagyon sokat gondolkodtunk, és most is sokat dolgozunk rajta, pontosan azért, hogy autentikus legyen az étlap, és minden vendég találjon az ízlésének megfelelő fogást. Fontos alapanyagunk a helyi tejüzemből érkező valódi, friss túró és tejföl – túrógombócunk sikere nagyrészt ennek köszönhető. Vendégeink nagyon kedvelik továbbá gazdag Őrszem-tálunkat, valamint a vadpörköltet dödöllével, ami igazi őrségi különlegesség. Igyekszünk a helyi termékeket is összefogni, népszerűsíteni. A falon Horváth János festőművész képei láthatók, aki Szalafőn él és alkot. A képeket meg is lehet vásárolni. Természetesen a tejüzem termékeit is megtalálják nálunk a vendégek, de ugyanúgy a tökmagból, mákból, dióból helyben készített olajokat, vagy saját márkás pálinkánkat, a Szalafői Dorombolót.

Van egy üzenete is a pálinkánknak, talán ez a hitvallásunk is: *„Az érintetlen természet tiszta ízét, bódító illatát, nyugodt és mégis zsibongó hangulatát rejtettük a Szalafői Doromboló palackjába. E nemes itóka minden egyes kortya felidézi az őrségi tájék kristálytiszta levegőjét, a dombok változatos lankáit és a zöldellő erdők illatát. Önnek készítettük, palackba zártuk és most örömünkre szolgál, hogy átnyújthatunk egy dorombolásnyit a táj varázsából.”*

1. Betyárleves házi csipetkével

Hozzávalók 4 személyre: 10 dkg kolozsvári szalonna, 0,5 kg sertéscomb, 20 dkg friss gomba, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 sárgarépa, 1 zellergumó zöldjével, só, bors, 1 ek. fűszerpaprika, fokhagyma, majoránna.
A habaráshoz 10 dkg liszt, 175 gr. tejföl, a csipetkéhez 1 tojás, liszt, só.
A szalonnát apró kockákra vágjuk, zsírjára pirítjuk, hozzáadjuk az apróra vágott hagymát, üvegesre pároljuk, meghintjük fűszerpaprikával. Hozzáadjuk a kockákra vágott sertéscombot, fűszerezzük, felöntjük 1,5 liter vízzel. Ha a hús már majdnem puha, hozzáadjuk a gombát, a sárgarépát, a zellert és a zöldjét. Amíg fő, elkészítjük a habarást és a csipetkét: a tojáshoz annyi lisztet adunk, hogy kicsit keményebb tésztát kapjunk, majd belecsipkedjük a levesbe, 8-10 percet főzzük, majd behabarjuk.

2. Tökmagolajos túróval töltött sertésszelet

Hozzávalók: 70 dkg karaj, 0,5 kg túró, 10 dkg kolozsvári szalonna, só, bors, fokhagyma, szerecsendió, ételízesítő, tökmagolaj.
A felszeletelt karajt kiklopfoljuk, sózzuk.
A töltelékhez a túrót áttörjük, összekeverjük az apróra vágott szalonnával, hozzáadjuk a fűszereket és a tökmagolajat.
A tölteléket ráhalmozzuk a hússzeletekre, feltekerjük, bepanírozzuk és kisütjük.

3. Túrógombóc

Hozzávalók: 0,6 kg túró, 0,12 dkg búzadara, 2 tojás, csipet só, tejföl, porcukor.
Áttörjük a túrót, hozzáadjuk a búzadarát, sót és a tojásokat. Összedolgozzuk, 3 órára hűtőben pihentetjük. Gombócokat formázunk és sós vízben kifőzzük. A zsemlemorzsát kevés olajon megpirítjuk, beleforgatjuk a gombócokat. Tejföllel és porcukorral tálaljuk.

4. Vargányaleves hajdinával

Hozzávalók: 1 nagyobb fej vöröshagyma, 0,5 dl étolaj, őrölt feketebors, fokhagyma, ételízesítő, fűszerpaprika, 2 sárgarépa, 2 petrezselyem gyökér, 5 dkg hajdina, 3 dkg szárított vargánya.
A hagymát apróra vágjuk, olajon megpirítjuk, hozzáadjuk a sót, borsot, fűszerpaprikát, fokhagymát és a gombát, majd felöntjük vízzel. Ha forr, beletesszük a hajdinát. Ha félig készre főtt, hozzáadjuk a felszeletelt sárgarépát, petrezselymet és készre főzzük. Tálaláskor kevés tejföllel díszítjük.

A pápa szakácsa

Pannónia Étterem, Pizzeria és Kávézó

Cím: Szombathely, Fő tér 29.
Telefon: 94 509 588, 509 589 (fax)
Mail: pannoniaetterem@gmail.com
www.pannoniaetterem.hu
Befogadóképesség: rusztikus étterem: 90 fő, mediterrán étterem 50 fő, söröző 50 fő, terasz 200 fő, télikert (rendezvények) 300 fő
Vezető: Lancsák Károly

Szombathely szívében közel száz éve működik a Pannónia. Az elmúlt esztendőkben nagy felújítás, majd az azt követő folyamatos fejlesztés, csinosítás után igazi XXI. századi vendéglátó kombinátttá nőtt, amely nemcsak rusztikus, de modern is, széles választékú, korszerű konyhával. Lancsák Károly vezető hosszú évek nemzetközi tapasztalataival felvértezve irányítja az intézményt.

- Röpül az idő, ma már a szakma nagy öregjeként beszélgetünk veled, bár életkorod nem, de szakmai tapasztalatod mindenképpen igazzá teszi ezt a titulust. Hogyan is kezdődött?

- Mindent ki akartam próbálni, ezért voltam felszolgáló, portás, szakács. Ahogyan múlt az idő, egyre inkább erősödött bennem a gyerekkori vágy, hogy szakács legyek. Kezdetben felszolgálóként jobban lehetett keresni, ami nem volt utolsó szempont fiatalként, de láttam, hogy szakácsként többet el lehet érni, kreatívabb lehet az ember. Még mindig nem fizették meg itthon a szakácsokat, ezért kezdtem külföldre járni, ami aztán jó iskola volt. Sopronban voltam a Mátyás Étteremben, 83-ban Claudius, itt műszakvezető szakács voltam, később séf. Aztán Graz, Németország, Hollandia, Sry Lanka, Ausztrália, Olaszország. Ez úgy sikerült, hogy jóban voltam a világban szanaszét dolgozó séfekkel, nem köteleztem el magam soha sehova úgy, hogy állandóra kimegyek, ezért mobil voltam és amikor szabadságra ment egy adott étterem konyhafőnöke, akkor én mentem, ott voltam három hétig, egy hónapig. Sok mindent láttam, tanultam és egyre inkább éreztem, hogy saját magamnak kellene valamit csinálni, ha

már megismertem pár nemzetnek a konyháját. Ekkor lett a Szürkebarát Szombathelyen. Egy kertvárosi kis étterem volt, ahova én sose találtam oda, de a vendégek hál' Istennek mégiscsak oda találtak. Két- három évig dolgoztam ott, én voltam a mindenes, majd jött a Pannónia. 97-ben, tizenöt éve nyitottunk. Ez már nagyobb falat volt, több nemzetnek főztünk, külföldre jártunk. Pl., ha egy olaszos hetet akartunk csinálni, akkor először Olaszországban csináltam egy magyaros hetet és utána jött ide az olasz séf. Csináltunk ilyet Ausztriában, Szlovákiában, Szlovéniában, Németországban. Amikor II. János Pál pápa Szombathelyen járt, a csapatommal én főztem neki és kíséretének. Amikor aztán Szombathely testvérvárosában, Ferrarában főztünk egy hétig, megírták az ottani újságok, hogy a „pápa szakácsa" főz. Egy hétig kígyózott a sor az étterem előtt, mindenki meg akarta kóstolni a „pápa Szakácsának" főztjét.

- Melyik konyha volt a legnagyobb hatással rád?

- Az izraeli. Olyan szállodákban dolgoztunk, ahol nagyon gazdag emberek jelentek meg, ezért a minőségre igen oda kellett figyelni. Egyébként a zsidó ételek előállítása, melegen tartása nem egyszerű dolog. Ott volt olyan, hogy ezer fős esküvő a kertben például, amihez nagy-nagy szervezés kellett.

- A Pannónia is egy komplexum, ezt sem könnyű kézben tartani.

- Amikor terveztük, akkor közösen a tulajdonossal képzeltük el, hogy milyen is legyen, később is mindent mindig megbeszélve alakítottunk. A vendégkört tekintve elsősorban a magyarokat céloztuk meg és mellette természetesen a nemzetközi vendégeket is vártuk, hiszen a városközpontban van az étterem, sokféle náció megfordul itt. Az osztrák bevásárló turizmusra nagyon lehetett számítani, óriási szelet volt, a vendégek hetven százalékát az tette ki, aztán a Forma I-re jövő olaszok erre jöttek, egy hétig itt voltak a verseny előtt. Tehát mindenkit vártunk és várunk, aki Szombathelyre jött és jön.

- Az étlapot is ennek megfelelően kellett kialakítani.

- A váz, az a magyaros ételek. Most is ezt tartjuk, annak ellenére, hogy a vendéglátás teljesen átalakult, ma már mindent másképp adunk, mint régen, még a nevek is mások. Az új kornak megfelelően kínáljuk az ételválasztékot.

- Van egy csodálatos télikert, ahol nagy rendezvényeket is tudtok tartani.

- Igen. Főleg esküvők, nagy céges rendezvények, bálok. Ezt igény szerint különféle színvonalon csináljuk, a legmodernebbtől, a legklasszikusabbig.

- És itt ez a gyönyörű terasz, ahova ti magatok is szerveztek különféle zenés programokat.

- Korábban voltak kis problémák a hangerő miatt, de szerencsére kevés szomszéd van, akivel meg kellett egyezni és Szombathely városa is rájött arra, hogy a város Fő terén színvonalas, zenés, pörgős, élettel teli nyárra van szükség, ne zárjon be nyolckor minden. Kezdetben konkrétan minden hétvégén feljelentett valaki, hogy miért vagyunk nyitva éjfélig. A terasz azért lett ilyen, hogy ezt a kettősséget egy kicsit összehozzuk: az étterem öregsége, rusztikussága, meghatározó volt, a teraszszal pedig egy mediterrán színvonalat igyekszünk megvalósítani.

- Van-e valami fontos, amit szeretnél elmondani?

- Szolgálunk és főzünk!

1. Pulykamell filé, finomfű mártással, párolt szilvával, burgonya pürével (ahogy II. János Pál pápa szerette)

A pulykamellből kicsit vastagabb filéket vágunk, kissé klopfoljuk, sózzuk, borsozzuk, lisztben megforgatjuk. Vajat hevítünk mikor elfőtte az írót, beletesszük a meglisztezett mellfiléket, szép pirosra sütjük. A vajból kiszedjük, majd a többi szeletet is kisütjük. A visszamaradt vajba lisztet dobunk, fűszerezzük: tárkony, bazsalikom, kakukkfű, frissen vágott petrezselyemzölddel, kissé átpirítjuk, majd felengedjük szárnyaslével (levessel), visszarakjuk a szép pirosra sült pulykaszeleteket, összeforraljuk, "nyakon öntjük" száraz fehérborral, hogy a többféle fűszer és bor egyvelegéből, bőséges, bársonyos, pikáns szaftot kapjunk. Tálalásig lefedjük és levesszük a tűzről.
Elkészítjük a köteteket. Burgonyapüré: a burgonyát meghámozzuk, feltesszük főzni (kb. 20 perc), sózzuk ízlés szerint (vigyázzunk, nem kell nagyon sózni hisz a szilva édes lesz) leöntjük róla a vizet, dobunk rá vajat (1kg burgonyához 20 dkg 3 dl. felforralt tej), kevés frissen reszelt szerecsendióval fűszerezzük. Ne féljünk tőle pompás íze lesz a pürének, az állaga krémfagyi szerű, formálható legyen.
Elkészítjük a párolt szilvát.
Kimagozzuk a friss hosszú szilvát, ha nincs jó a felezett szilva kompót is.
Serpenyőben kristálycukrot karamellizálunk, beledobjuk a szilvát, morzsolunk rá 5 dkg teavajat, ízesítjük őrölt fahéjjal (nem kell sajnálni). Összeforraljuk vörösborral, néhány csepp rummal (ne valami kommersz tengerésszel). Csodálatos ízek lesznek a tányérodon. Már csak a tálalás van hátra. Szép nagy fehér tányért válassz, fagyis kanállal halmozzuk a tányérra a burgonyapürét, mintha vanília fagyit halmoznál, melléteszed a szilva csodát kevés szafttal, majd a pulykát, a finomfű mártást.

2. Laki bab

A tarkababot előző este beáztatjuk, szalonnát kockázunk üvegesre pirítjuk. Lepirítjuk a vöröshagymát, fokhagymát, kockára vágott sárgarépát, fehérrépát, zellert, kockázott, zöldpaprikát, paradicsomot, összerottyantjuk, fűszerpaprikával megszórjuk, felengedjük az előre megfőzött füstölt kicsontozott sertésfej levével. Hozzátesszük a beáztatott babot, fűszerezzük só (vigyázva mert a füstöltlé elég sós), egész bors, babérlevél, kevés erős paprika 50 percig főzzük, ha nem több éves babot vettünk. Megkockázzuk a füstölt, főtt, bőrös, sertésfejet (igazán fenséges falat). Hozzáadjuk a leveshez. Összeforraljuk. Zelleres galuskát készítünk. Tojás (falusi ám!), hogy arany sárga legyen, liszt, zellerzöld. (Nem finomra vágjuk) összekeverjük, ha kell, kevés vizet öntünk hozzá. Forrásban lévő levesbe szaggatjuk, 1/2 barackmag nagyságú legyen 20 perc és kész. Házi tejfölt kikeverjük liszttel (nem megijedni a tejföl nem fehér, sárga), forrón megszórva vastagon petrezselyem zölddel tálaljuk.

3. Háromházi szarvaspörkölt nyulicával (róka gomba)

Kimegyek az erdőbe a háromházi (Magyarlak) erdőbe, egy vadász barátommal és várom a vadat méla lesben, majd hajnalban, ha pirkad, szedek egy kis nyulicát. Kockára vágom a szarvast ízlés szerinti apró darabokra, (én így szeretem mert ,ha marad a pörköltből, pofásabb levest lehet belőle kreálni), közben felrakom a vizet fazékban a blansírozáshoz (más néven előfőzés, vagy sokkolás –a nyers alapanyagokat forrásban lévő vízben rövid ideig hőkezeljük (lőfőzzük). Célja elsősorban az alapanyagok romlásának, íz- és színváltozásának megakadályozása, de ezzel a módszerrel a vadhúsok vagy a pacal szagát is csökkenthetjük. Az eljárás lényege a kifejezetten gyors felmelegítés, majd lehűtés. Közben pörköltalapot készítünk, házi zsíron vöröshagymát, tv paprikát fonnyasztunk, megszórva kevés házi darált zöldségekkel (vegeta), dobunk hozzá egy darab füstölt szalonnát, csak az íze kedvéért. Tűzről lehúzzuk, megszórjuk valami jó fajta fűszerpaprikával, összekeverjük, majd felengedjük, hogy ellepje. Szakaszosan pároljuk (zsírjára visszapirítjuk), újra felengedjük, belerakjuk a leforrázott, szarvaskockát, szálkázott nyulicát(nem vágjuk a fejénél a törzse felé egyenlőtlen darabokra tépdessük), sózzuk. Vizet fog engedni egyszer kétszer zsírjára pirítjuk , hogy ne főtt húst kapjunk. Fokhagymapépet készítünk (összetört fokhagymába egész köményt szórunk, késsel összevagdossuk), belerakjuk a kockázott paradicsommal, kevés zöld erőspaprikával együtt. Kb. 1 1/2 óráig főzzük, közben kóstolgatjuk ha kell után ízesítünk. Már majdnem puha a hús és a szaftja kezd össze állni. Ha van otthon jó fajta házi tejföl nyakon öntjük, kevés fehér bort elbír, ha nincs tejföl 1-2 dl száraz vörösborral tesszük igazán pikánssá. Savanykás ízű házi kovászos paraszt kenyeret adunk hozzá, házi savanykákkal. Adhatsz hozzá köretet: dödöllét, galuskát, sós burgonyát, házi tarhonyát. Ha nem leszel résen, nem hagynak neked!!!!

4. Vasi dödölle:

1kg burgonyát hámozunk (ha lehet sárgát, az jó lisztes), vékony karikákra vágjuk, feltesszük fazékban főni annyi vizet, hogy ellepje, sózzuk, vegetázzuk, addig főzzük míg szétfő , nyeles burgonyanyomóval nyomogassuk szét. Tűzről nem vesszük le, hozzá adunk 1 1/2kg lisztet (több helyen sütőben előmelegítik a lisztet), jó erős fakanállal összedolgozzuk, levesszük a tűzről . Vöröshagymát félbe, szeletekre vágjuk, tepsiben, zsíron aranysárgára pirítjuk. Tepsibe szaggatjuk a dödöllét, majd ropogósra sütjük, nyílt lángon gyakori kevergetéssel. Kényelmesebb megoldás ha sütőben sütjük . Fokhagymás, snidlinges tejföllel tálaljuk. Köretként pörköltekhez passzol igazán.

Édes álmok
Príma Cukrászda

Cím: Szombathely, Petőfi S. u. 20., Bocskai krt. 8.
Bük, Termák krt. 1.
Telefon: Petőfi S. u.: 94 509 714,
Bocskai krt.: 94 319 519, Bük: 94 358 986
Mail: primacuki@gmail.com
www.primacuki.hu
Befogadóképesség: Petőfi u.: 25 fő, + 25 fő terasz
Bocskai krt.: 15 fő + 15 fő terasz
Bük: 60 fő + 60 fő terasz
Tulajdonos: Somogyi Miklósné

A Príma Cukrászda tulajdonosát Somogyiné Ilikét már nagyon régóta ismerem. Az egykori csinos, törékeny pincérlányból mára csinos, valódi üzletasszony lett, aki fokozatosan építette fel „birodalmát". Az áru mindig friss, a sütik hívogatóak és nincs olyan torta, extra igény, amit ne teljesítenének.

- Még az Isis Pepsi bárjából ismerjük egymást, de valójában hol is kezdted és milyen utat futottál be addig, amíg megalkottad a cukrászdákat, a cukrászüzemet?

- A Vendéglátó Vállalatnál kezdtem a pályámat, mint felszolgáló, így indult a pályám. Az élet úgy hozta, hogy cukrászdák közelébe kerültem és innen indult a cukrászat iránti vonzalom, majd a Príma cukrászdák létrehozása. A Pannónia presszóban kezdtem, aztán a Savaria Szálló éjszakai bárjába kerültem, onnan az Isisbe vezetett az utam. Aztán a Romkert, majd a Claudius Hotel éjszakai bárja és az akkori igazgatóm, dr. Gömbös Sándor úgy gondolta, hogy nyissam meg a Claudia Cukrászdát. Itt kezdődött a cukrászdai előéletem, hét évig voltam üzletvezető. Innen visszamentem az Isisbe, ott étteremben dolgoztam, aztán az akkori igazgató, Kiss Magdolna szólt, hogy nem lenne-e kedvem Bükfürdőn megnyitni a

HungarHotels új cukrászdáját. Ezt elfogadtam, megnyitottam ezt a cukrászdát is, nagyon szép üzlet lett, ott is maradtam. Közben eljött a privatizáció és lehetőségem nyílt arra, hogy megvásároljam a cukrászdát. Itt kezdődött tulajdonképpen, innen indultunk és jutottunk ma ide. Akkor alapítottunk a családdal egy kft-t és így vittük

tovább a cukrászdát. Először Bükön volt az üzem, de a szálloda úgy döntött, hogy ne legyen ott a cukrászüzem, így Csepregen alakítottam ki az új üzemet az ÁFÉSZ már nem üzemelő éttermében. Kb. hét-nyolc évig dolgoztunk ott, közben Szombathelyen megnyitottam a Petőfi utcai cukrászdát, sok rendelésem volt Szombathelyről, esküvők, rendezvények, így célszerűnek tűnt, hogy itt legyen a cukrászüzem. Először a Szentgyörgyi iskola konyháját vettem bérbe, itt is hat-hét évig voltunk, de már nagyon untam, hogy állandóan költözni kell és másnak ruházzak be, ezért kerestem egy olyan helyet, ami a sajátom lesz. Rátaláltam erre az épületre, megvásároltam és most itt van, úgy tűnik véglegesen a cukrászüzem, a Bocskai körúton. 200 négyzetméteres az üzem, amelyet a legmodernebb berendezésekkel szereltük fel és itt is nyitottunk egy cukrászdát. Nagyon sok esküvőre sütünk süteményeket, szállodának szállítunk be Bükfürdőn, büfészolgáltatásokat is vállalunk.

- Az a süteményrepertoár, amivel foglalkoztok, miként alakult ki?

- Volt egy trend, amit magammal hoztam. Ez a Hungar-Hotels trend, ezzel kezdtük, továbbvittem. Ennek az a lényege, hogy sok olyan alapanyag jelent meg a piacon, ami könnyebbé teszi a munkát, ugyanakkor a régi ízeket elveszi. Én meghagytam a tradicionális cukrászatot, nem baj, hogy több munkával jár, de nem egyen ízeket alakítottam ki, hanem minden süteménynek külön tésztája van, külön krémje van, nem húztam rá az egyen jelleget. Mert úgy is lehet, hogy egyfajta krém, csak más szín, vagy egy kis adalékban más, pedig mind ugyanaz a termék. Ezzel szakítottam. Egyébként a cukrászat olyan ág, ami követeli, hogy az ember kísérletezzen és muszáj megjelenni új termékekkel. Ha nem teszed meg, elveszted a vevőkörödet. Vannak állandó termékek, és emellett forog egyfajta új termék. Már öt éve megválasztják az ország tortáját, mi ezt mindig elkészítjük, az eredeti recept szerint. Sokan készítik, de itt-ott változtatnak rajta, de az már nem az igazi országtorta. Nagyon jó kollégáim vannak, nagyon szép termékeket készítenek és megvalósítják az elképzeléseimet. Július elsején húsz éves a cég, most úgy tűnik, hogy beálltunk, egyelőre nem tervezünk fejlesztést, modern az üzemünk, jók a termékek. Újdonságokon természetesen mindig gondolkozunk, de ez az élet szükségszerű velejárója.

1. Bounty szelet

Tészta:2X5 tojásból csokilapot sütünk (2 lap)
Krém: 1 liter tejet 25 dkg cukorral felforralunk, majd amikor forr belekeverünk 20 dkg kókusszal elkevert 10 dkg keményítőt. A tepsibe visszatesszük az egyik csokilapot, vékonyan megkenjük olvasztott csokoládéval és rákenjük a kókuszos krémet. Ezt befedjük a másik csokilappal. 1 napig állni hagyjuk. Tetejét vékonyan csokizzuk és kókusszal megszórjuk.

2. Mozart torta

Tészta: 4 egész tojást, 12 dkg kristálycukorral habosra keverünk, majd belecsurgatunk 3 evőkanál étolajat, és 3 evőkanál vizet. Ha jól kihabosodott, óvatosan hozzáadunk 12 dkg lisztet, 3 dkg kakaót, 2 kávéskanál sütőport. 180 C-on sütjük kb. 25 percig. /Ez egy 23 cm-es tortaformához elég./
Krém: 6 egész tojás, 25 dkg cukor, 1,5dkg vaníliás cukor, 4 evőkanál finomliszt, 3 dl tej, 3 evőkanál zöld mandulaaroma. A hozzávalókat jól összekeverjük, és vízgőz felett puding állagúra főzzük. 20 dkg margarint 25 dkg porcukorral habosra keverünk és a kihűlt krémhez adjuk.
A tortakarikát kétfelé vágjuk. A krém 1/3-át rákenjük, erre teszünk egy vékony marcipán lapot, amit megkenünk nutellával. Erre kenjük a krém 2 1/3 részét. Ezt pedig befedjük a tortakarika másik felével. A maradék krémmel bevonjuk az oldalát és a tetejét. Pirított szeletelt mandulával díszíthetjük.

3. Brownie

Tészta: 2 dl víz, 22 dkg teavaj, 4 evőkanál kakaópor átszitálva. Ezeket a hozzávalókat összemelegítjük és adunk hozzá 25 dkg lisztet, 40 dkg kristálycukrot, 1 mokkás kanál szódabikarbonát, 1 dl natúr joghurtot, 2 tojást, 2 dkg vaníliás cukrot. Zsírpapírral kibélelt őzgerincformában 180'C-on sütjük kb. 35-40 percig. /Ez 1 hossza őzgerincformához elég/
Máz: 12 dkg teavaj, 4 evőkanál kakaó, 15 dkg porcukor, 1 dl natúr joghurt, amiket vízgőzön összeolvasztunk. Rákenjük a kihűlt tésztára. Durvára vágott dióval vagy mandulával díszítjük.

4. Kapucíner szelet

2X5 tojásból csokilapot sütünk (gáztepsi nagyságút), 2 lapot. Krém: 2 csomag vaníliás pudingot felfőzünk 6 dl tej és 2 dl tejszín keverékével. Kihűtjük. 40 dkg Rama margarint kikeverünk 45 dkg porcukorral. A kihűlt pudinggal összekeverjük. Kétfelé vesszük, az egyik felét rákenjük a csokilapra. A másik felébe darált kávét és kakaóport keverünk /ízlés szerint/ és rákenjük az első krémre. A másik csokilapot ráhelyezzük a krémre. Tetejét csokimázzal vonjuk be.

Hamisítatlan csárdahangulat

Pásztor Csárda

Cím: Szombathely, Dolgozók útja 1.
Telefon: 94 312 884
Mail: info@pasztrocsarda.hu
www. pasztorcsarda.hu
Tulajdonos: Szabó Péter, Tóth Eszter

Szombathelyen, anno, a bevezető utak mentén színvonalas csárdák, fogadók nyíltak. Nyugat felől a Pásztor Csárda fogadta a betérő éhes, szomjas vándort. Mára a Pásztor már nem a város szélén helyezkedik el, hiszen körbe zárta Szombathely. Sőt, eredeti szépségében ma csak a Pásztor Csárda fogadja a vendégeket, a többi hasonló üzlet vagy megszűnt, vagy gyökeresen átalakult. Szabó Péter tulajdonos vallja, amit Gundel Imre fogalmazott meg:

„Végy egy konyhát, amelynek ükapja kaukázusi, dédapja olasz, nagyapja török, sógora osztrák, nagybátyja francia. Keress ehhez egy népet, amelynek ínye, fejlett ízlése van, érzéke, kedve a főzéshez. Válogasd ki a legtehetségesebb sütő-főző embereket, akiknek szakács ősei már a XV. században nemességet kaptak a királytól. Az asszonyok szedjenek össze mindenféle gombát, fűszerszámot, zöldséget, gyümölcsöt, amelyek a Kárpát-medence síkságainak, lankáinak és vulkanikus hegyoldalainak kiváló talaján termettek és amelyeket e kis Kánaán aranyló napsugarai érleltek édessé, zamatossá, illatossá."

Ha a fentieket tudomásul vesszük, kiülünk a kerthelyiségbe, a hársfák alá, ahol lila akácok ontják illatukat és muskátlik piroslanak és egy ízig-vérig vendéglőssel, Szabó Péterrel beszélgetünk, akkor máris rájöttünk a titokra: ezek miatt kedvelt és jó hely a Pásztor.

- Csodálatos épület, belső terek és talán még csodálatosabb kerthelyiség, itt ejtőzni nagyon kellemes. Hogyan kerültél a vendéglátásba?
- Ez hosszú történet, a Balatonon kezdtem a vendéglátást, Tihanyban csináltam 25 évig egy olasz éttermet, pizzeriát és 95-96-ban kerültem Szombathelyre, amikor is sikerült ezt a nagyon lerobbant épületet megvenni, amit átépítettünk úgy, hogy megtartottuk az eredeti funkciót, de modernizáltuk, kibővítettük. 1997-ben nyitottuk meg az új Pásztor Csárdát. Az volt a célunk, hogy egy hagyományos, magyaros konyhát csináljunk, de a legmodernebb konyhatechnológiával, a kor szellemének megfelelő minőséggel, alapanyag felhasználással. Az étlapot és a választékot is a mai kor igényeinek megfelelően alakítottuk ki, de meghagytuk a lehetőséget a hagyományos technológiának is: kemence, malacsütés, bográcsos ételek készítésére is. Sőt, rendezünk bajai halászléfőzést is. Évente megrendezzük a zsidó estet, amelyen nemcsak a zsidó gasztronómiát mutatjuk be, de kulturális programot is szervezünk. Aktívan részt veszünk a Savaria Karnevál rendezvényein, fogadásokat szervezünk, itt bent is és kitelepülve is. A Múzeumfaluban több száz fős rendezvényeket tartunk a Márton napi, Szent-György napi vásárokon.
- Nagyon népszerű a csárda, étterem a házasulandók körében is, hiszen sok esküvői vacsorát tartotok…
- Igen, akár a kertben, akár a benti helyiségekben tudunk fogadni esküvőket, 110 főig, de a ballagáskor is foglalt minden helyünk.
- Azért azt hiszem a legfőbb a vonzerő mindenki, így a városlakók számára is a híresen jó konyha.
- Azt hiszem, hogy ez így van. Balatoni lévén sok halételünk van, a Balatonról hoztam séfet, ő tanította a szakácsainkat az igazi halételkészítés rejtelmeire... ők aztán folyamatosan tovább adják a halkészítés csínját-bín-

ját a következő szakácsnemzedéknek. Ez az egyik alapja a csárdának.

- Ahogyan a szavaidból kiveszem, nem egy fajta vendégkört céloztok meg, hanem talán mindenkit, aki szereti az igazán jó ételeket.

- Természetesen. A mai világban már nem lehet csak egyfajta vendégkörre alapozni. Várjuk a vegetáriánusokat, a nagyétkűeket, a külföldieket, a húsevőket, azaz mindenkit, aki jót akar enni. Ma már látható azonban, hogy a drágább ételek kevésbé fogynak, az egyszerűbb, a pulyka-, csirkeételek, amik ma népszerűek. Változtak az étkezési szokások, mi pedig alkalmazkodunk a változásokhoz.

- Élő zene is van nálatok. Nekem a könnyeim folytak, amikor a cigányzenekar befejezte az adott számot, a cimbalmos pedig szalonzenét kezdett elé játszani, hihetetlen profi módon.

- Részben van zene, sajnos nem tudunk minden nap zenét szolgáltatni. Alkalmanként van zene, amennyiben olyan társaság érkezik, aki igényli ezt, de a rendezvényeinken is mindig van zene, ha erre van igény. Éppen ma lesz folklórtánc, cigány show, mert egy csoport ezt igényelte.

- Állandó étlappal dolgoztok, vagy van külön nyári, téli étlap?

- Korábban volt külön étlap nyáron, télen, azonban meg kellett tartani bizonyos ételeket a téliből is nyárra, és fordítva, ezért gyúrtunk egy olyan étlapot, amelyen mindkettőből van. Most van egy félig kész új étlapunk, amin egy kicsit kimazsoláztuk a régiből a jókat és megtűzdeltük néhány új étellel, valamint figyelembe vettük a vendégek kívánságait is. Ezen több érdekesség lesz, például szürkemarha-, mangalica ételek, egy kicsit több vadétel.

- Nagyon kompakt, nagyon együtt van az épület, a belső helyiségek, a kerthelyiség. Gondolom ezen változtatni a közeljövőben nem kívántok…

- Mint minden étterem, időről időre megkívánja az apróbb javításokat, karbantartást. Most szeretnénk a veranda másik szárnyát is lefedni, valamilyen könnyű megoldással, hogy sötétítse le a belső teret, tervben van még egy kinti kis konyha kialakítása is, de ez inkább az egy kicsit távolabbi jövőben valósulhat meg.

1. Fácánleves maceszgombóccal

A fácánokat megkopasztjuk, nem túl forró, enyhén sós vízben. A belsőséget eltávolítjuk a zúza és a szív kivételével (én a máját nem szoktam belefőzni). A megtisztított fácánt feldaraboljuk úgy, mint egy tyúkot. Ha a fácán túl kövér, a hájat leszedjük róla. Beletesszük kb. 6-7 literes fazékba, felöntjük hideg vízzel majdnem teli, a zöldségek térfogatának helyet hagyva. Feltesszük a tűzhelyre, közepes lángra (fokozatra), mikor felforrt, levesszük takarékra (kis fokozatra), lehabozzuk, hogy szép tiszta legyen a leve. Most beletesszük a megtisztított, félig négybe hasított sárgarépát, gyökeret és a zellert egyben. A vöröshagymáról lefejtünk egy sor héjat, és úgy tesszük bele. Mehet bele a petrezselyemzöld, a megpucolt fokhagyma gerezdek, bors, só. Nagyon lassú tűzön főzzük.

Maceszgombóc:

A tojásokat egy tálban villával felverjük. Hozzáadjuk a vizet, az olvasztott zsírt, a sót és az őrölt borsot. Apránként, folyamatos kevergetés mellett adjuk hozzá a maceszdarát. Minimum 1 órára tegyük hűtőbe. Nedves kézzel formázzunk gombócokat belőle (1 db 55 g legyen). Egy nagy fazék, forrásban lévő vízbe tegyünk bele pár gombócot (fele mennyiséget, mert megdagad). Ha a víz újra felforr, vegyük a lángot takarékra és lefedve főzzük kb. 30 percig.

2. Rozmaringos kacsacomb, kacsamájas törtburgonyával, aszalt szilvás lila káposztával

Tepsibe rakosgatjuk, lefóliázzuk, és közepes fokozaton (gázsütő) kb. 3/4 óráig sütjük. Ezalatt a zsír kiolvad, melyet kiöntünk egy jénaiba. Aztán megfűszerezzük a madarat só, kis bors és rozmaring keverékével. Fólia alatt kb.15 perc alatt ropogósra sütjük, a hőfokot a végén feljebb vehetjük. A kockára vágott kacsamájat a megmaradt zsíron hagymával lepirítjuk, és hozzáadjuk a főtt, szeletelt burgonyát, majd összepirítjuk. A káposztát lereszeljük, besózzuk, és egy óráig állni hagyjuk. Ezt követően az apróra felkockázott vöröshagymát az olajon kicsit megdinszteljük, majd a sóból kicsavart káposztát rádobjuk, gyorsan átkeverjük, borsozzuk, és fedő alatt pároljuk. Időnként megkóstoljuk, és ha már majdnem puhának találjuk, akkor hozzáadunk egy meghámozott, lereszelt almát és az elfelezett aszalt szilvákat. Ha megpuhult, pici cukorral megszórjuk, és pár csepp ecettel elérjük a pikantériáját. Sült kacsacombhoz tálaljuk (amit nem teszek közzé, mert már jelen van másnál, szigorúan csak sóval fűszerezve!).

3. Harcsaérmék, tejszínes császárgombás széles metélttel

Elkészítés: Filézett harcsaérméket, olíva olajon ropogósra sütjük, fokhagymás olíva olajon a császár gombát (vagy lehet vargánya is) lepirítjuk, sózzuk, borsozzuk, majd főzőtejszínnel összeforraljuk, majd hozzáadjuk a kifőzött széles metéltet, 2 percig összeforgatjuk.
Tálalásnál, alulra helyezzük a gombás metéltet, majd ráhelyezzük a harcsaérméket.

4. Fokhagymával tűzdelt, rozmaringos báránysült, baconos, zöld spárgával

Elkészítés: A fokhagymát meghámozzuk és srégen kettévágjuk, hogy ékformájú darabokat kapjunk belőle. A rozmaringág végét megfogva lehúzzuk a leveleket és apróra vágjuk. A citromot megmossuk és lereszeljük a héját. A húst éles késsel megszurkáljuk, és az így keletkező résekbe egyenletesen elosztva beletesszük a fokhagymadarabokat. Az apróra vágott rozmaringot, reszelt citromhéjat, a citrom levét és az olajat összekeverjük és ezzel a páccal alaposan bedörzsöljük a húst. Jól záródó edényben hűtőbe téve a citromokkal és a rozmaringág fás részével legalább 2 órán át, vagy egy éjszakára is bepácoljuk. A húst kivesszük a pácból, és alaposan megsózzuk. Megtisztított és negyedekre vágott lila hagymával együtt serpenyőbe tesszük és alufóliával letakarjuk. 200 C-ra előmelegített sütőben kb. 1-1,5 óra alatt szép pirosra sütjük.
Köretként baconba tekert párolt zöld spárgát tálalunk.

Több mint száz éve a vendégek szolgálatában

Tinódi Hotel és Étterem

Cím: Sárvár, Hunyadi u. 11.
Telefon: 95 320 225
Mail: info@tinodihotel.hu, www.tinodihotel.hu
Befogadóképesség: étterem: 70 fő, borozó: 50 fő, kerthelyiség: 100 fő, hotel: 38 ágy
Séf: Kráner Zoltán
Tulajdonos: Góczán Tibor és felesége, Bukovics Ildikó

A Sárvár szívében található Tinódi Étterem és Hotel több mint száz éve szolgálja az éhes vendégeket. Amióta a Góczán család tulajdonában van, szállodával bővült, megújult. Góczánné Ildikóval az árnyas kerthelyiségben beszélgetünk.

- Nagyon jó ide bejönni, igazán szép a hely és hatalmas hárs és egy több mint 100 éves platánfa nyújtanak enyhet a nagy melegben.

- 1990 óta üzemeltetjük az éttermet. Korábban a Vendéglátó Vállalat tulajdonában volt, és a privatizációkor sikerült megvásárolnunk. Egyébként húsz évig édesanyám volt az üzletvezető, gyakorlatilag tőle vettük át. Én tanítóként végeztem a főiskolán, de menet közben beletanultam a család mellett a szakmába, a férjemnek pedig egyébként is vendéglátós képesítése van. 2003-ban elvégeztem a Budapesti Gazdasági Főiskola vendéglátó- és szállodaipari közgazdász szakát. Nagyon rossz állapotban volt az épület, csak a főépület létezett, 95-ben építettük a hotelszárnyat, felújítottuk az éttermet. Nagyon sok munkánkba került, amire így nézett ki, mint most. Lassan haladtunk, a bevételeket folyamatosan visszaforgattuk a bővítésbe, csinosításba. Mostanra alakult ki ez az állapot, de még nincs vége, hiszen egy ilyen jellegű vállalkozás soha nem állhat le, mert akkor vége. Nagy múltú étterem, hiszen 1925-ben már felújították a főépületet. A helyiek nagyon jól ismerik, sok mindenkinek volt itt az esküvője, családi rendezvényei. Amióta Sárváron beindult az idegenforgalom, azóta a turista vendégek is egyre többen vannak. Minden korosztály szívesen jön hozzánk, ezért is próbálunk megfelelni a legszélesebb igényeknek.

- Ön tanított is, vagy egyből a vendéglátással kezdte?

- Egy évig napközis nevelő voltam Rábapatyon, de ez megszakadt, mert egyrészt születtek a gyerekek, másrészt elkezdtük már a vállalkozást. Pár évvel ezelőtt viszont, már szakmai tárgyakat tanítottam a helyi gimnáziumban a vendéglátóipari technikus szakon.

- Azt gondolom, hogy egy ilyen komplexum megalkotása, irányítása nagyon szép és összetett feladat.

- Igen, de manapság a gazdasági körülmények nagyon megnehezítik ezt a munkát és sokszor a több energiát arra kell fordítani, hogy kitermeljük a működési költségeket és az igazi vendéglátástól veszi el az időt.

- Az étlap összeállításánál volt-e valamilyen koncepció?

- Igen. Egy ideig próbálkoztunk mindenféle új és modern dologgal, amíg mi is fiatalok voltunk. Ahogy aztán jöttek a tapasztalatok eldöntöttük, hogy maradunk a magyaros, házias ízeknél. Nem használunk félkész és előre gyártott nyersanyagokat, hanem mindent házilag készítünk. Az az elvünk, hogy itt tényleg azok az ízek legyenek, mint régen a nagymama fazekában főtt húsle-

vesnek, vagy a hagyományos rántott szeletnek. Abszolút a magyar és a házias konyha a jellemző éttermünkre.

- Látom házhoz szállítást is, menüztetést is vállalnak.

- A kor követelte ezt ki. Húsz éve még nem volt erre igény, de ma már sokszor előfordul, hogy egy családi rendezvényre megrendelik a menüsort, amit mi kiszállítunk és otthon lehet ünnepelni. A magyar ízek mellett a pizza is rendkívül népszerű, szinte magyar étellé vált, mindenki fogyasztja. A pizzával indult a kiszállítás és egyre inkább azt vesszük észre, hogy a többi ételt is rendelik.

- Milyen rendezvényeket tudnak tartani?

- Csak a hely befogadó képessége szab korlátokat. Tartottunk állófogadást, ültetett fogadást, családi rendezvények esetében a hagyományos felszolgálás híve vagyok, mert bár jó dolog a svédasztalos étkezés, de a klasszikus vendéglátásnak szerintem az a lényege, hogy a vendég leül az asztalhoz és mindent odateszneknek elé, csak vele törődnek. Kevesebb az esküvőnk amióta a szállodát megnyitottuk, mert zavarná a vendégeket a lakodalmi jókedv. Ideális esetben ötven-hatvan fős lagzit rendezünk és a rokonság itt lakik a szobákban, így nem zavarják egymást.

- Látom nagyon agilis, melyek a következő tervek?

- Az étteremben konyhai modernizációt terveznénk, új technológiák jelentek meg, ezt folyamatosan követni kell. Az álom az lenne, hogy a szálláshelyhez egy kis wellness részleget ki tudjunk alakítani, esetleg további szobákkal bővíteni és folyamatos az állagmegóvás is, mert ezt kiköveteli az épület.

- Ön megfertőződött a család által. Sikerült-e továbbadni a fertőzést?

- Sajnos gyermekeink a nehéz részét látják a munkának és pillanatnyilag egyikük sem szeretné folytatni, de mind a kettőt megtanítjuk arra, amit ebben a szakmában tudni kell. Mondjuk nem áll távol a vállalkozásunktól a szakmaválasztásuk, mert egyikük kereskedelem-marketing szakon tanul a főiskolán, másikuk pedig pénzügy számvitelt, ezt pedig lehet itt hasznosítani.

1. Csalánpestóban érlelt rábai harcsafilé tökmagos halcsücsürrel, zsenge karottaszalagokkal és zöldborsórüggyel

Hozzávalók: (10 főre): Hal: harcsafilé, 1,4 kg, só, 0,1 kg, olívaolaj, 0,1 l tökmag, 0,03 kg, csalán (zsenge) 4-5 db, fokhagyma 0,05 kg, bors. Köret: sárgarépa 0,8 kg, zöldborsórügy 10x15 db, só 0,02 kg, kristálycukor 0,02 kg, teavaj 0,05 kg. Halcsücsür: liszt, 0,5 kg, tojás sárga 2 db, egész tojás 1 db, tökmagolaj 0,1 l, harcsafilé 60 dkg, só bors. Mártás: a hal párolóleve, teavaj 0,05 kg, keményítő 0,05 kg, fehérbor 0,2 liter, zellerszál 2.
Elkészítés: Egy pár órával előtte bepácoljuk a harcsafilét: pestót készítünk az ismert módon, csak mindent helyi alapanyagra cserélünk, fenyőmag helyett a tökmag, bazsalikom helyett pedig a zsenge csalánlevelek kerülnek. A pestóval jól bekenjük a harcsafilét és 1-2 órára a hűtőszekrénybe helyezzük. Közben elkészítjük a tésztánkat. A lisztből a tojásokkal, sóval és tökmagolajjal, kevés víz hozzáadásával gyúrt tésztát készítünk. Egy fél órát pihentetjük, és elkészítjük a tölteléket: A harcsahúst ledaráljuk, hozzáadjuk az aprított, forrázott csalánt, sót, borsot, tökmagot. A tésztát vékonyra nyújtjuk és 8-10 cm-es köröket szaggatunk belőle. Tojásfehérjével bekenjük, a tölteléket a közepére tesszük. Félbe hajtva csücsörítő ajkakat formálunk a tésztából, forrásban lévő vízben pár percet főzzük, olvasztott vajba szedjük. A sárgarépát felszeleteljük, blansírozzuk, a zöldborsórügyeket és a répát vajon átforgatjuk, sóval, cukorral ízesítjük. A halat 90 fokon 6 percig pároljuk, a visszamaradt pácolólevet vajjal, borral felforraljuk és kevés keményítővel sűrítjük.

2. Vasi kanászpecsenye hagymás gánicával

Hozzávalók 4 személyre: sertés karaj 4 x 160 g, só 50 g, őrölt bors 10 g, étolaj 1 dl, vöröshagyma, 200 g, sertésmáj 300 g, pirospaprika 20 g, burgonya 400 g, zöldpaprika 50 g, paradicsom 50 g, majoránna 300 g.
A kiklopfolt sertés szeleteket elősütjük kevés olajon, közben sózzuk, borsozzuk. Ha kivettük a hússzeleteket, a visszamaradt sütőolajban kevés apróra vágott vöröshagymát pirítunk, hozzáadjuk a csíkozott sertésmájat, borsot, majoránnát teszünk rá. Ha már nem nyers színű, meghintjük pirospaprikával, hozzáadjuk az apró kockára vágott paradicsomot, paprikát, kevés vizet, és beletéve a húst készre pároljuk. A májat a legvégén sózzuk, mert különben kemény lesz!
A körete hagymás krumpligánica: A burgonyát meghámozzuk, karikára vágjuk, és feltesszük annyi sós vízben, ami pont ellepi. Ha megfőtt, beledöngöljük takaréklángon a lisztet.
Keménykés tésztát kapunk. Tepsire tesszük, pirított vöröshagyma szeletekkel megkenjük, kiszaggatjuk galuska nagyságúra, és 180-200°C sütőben 8-10 perc alatt ropogósra sütjük.

3.

Tinódi kedvence

Hosszú-hosszú évek óta ez éttermünk favoritja.
Hozzávalók 4 személyre: csirkemell 4 x 160 g, só 20 g, füstölt Karaván sajt 220 g, lilahagyma 1 közepes fej, bacon 200 g, liszt 100 g, tojás 2 db, zsemlemorzsa 250 g, étolaj 2 dl
Elkészítjük a tölteléket: lereszeljük a Karaván sajtot, hozzáadjuk az apróra vágott lilahagymát és az apróra vágott Bacont, összekeverjük. Kiklopfoljuk a csirkemell szeleteket, megsózzuk, beletöltjük a tölteléket. Akár roládba vagy félbe hajtva bepanírozzuk, és bő olajban kisütjük. Ízlés szerint friss salátával, rizzsel vagy burgonyával tálaljuk.

4.

Töltött sült nyúlcomb tavasziasan, ahogy a chef készíti

Hozzávalók 4 személyre: nyúlcomb 4 db hátsó comb, csirkemell 200 g, füstölt kenyérszalonna 50 g, só 10 g, őrölt bors 5 g, petrezselyem 1 csokor, forrázott diószemek 50 g, bacon 50 g, főzőtejszín 1 dl, sárgarépa 250 g, kelbimbó 250 g, spárga (zöld) 250 g, teavaj 100 g, fehér bor 1 dl
A nyúlcombokat kicsontozzuk úgy, hogy kivesszük a faros részt, és kivesszük a felsőcombot. A húst kívül-belül sózzuk, borsozzuk. A csirkemellet ledaráljuk és egy mousseline-t készítünk belőle. Hozzáadjuk a hideg főzőtejszínt, sót, borsot, a forrázott diószemeket, az apró szalonnakockát és az apróra vágott petrezselymet. Az összedolgozott tölteléket betesszük a csontok helyére, ráhajtjuk a húst, és egy szelet Bacon-be begöngyöljük. 70 ° C –os vízfürdőbe tesszük 1 órára, vagy vákumzacskóba, esetleg szorosan folpackba. Utána jeges fürdőben hűtjük. Rendeléskor vajban elősütjük, mellé rakjuk a zöldségeket, felöntjük a fehérborral, és 10 perc alatt 200 ° C –os sütőben készre sütjük.

Romantika a tóparton

Tóvendéglő

Cím: Szombathely, Rumi Rajki sétány 1.,
Csónakázó tó
Telefon: 94- 311 088
Mail: info@tovendeglo.hu
www. to-vendeglo.hu
Befogadóképesség: 100 fő, terasz 70 fő,
különterem 100 fő,
rendezvényterem 400 fő
Séf: Hencsey Roland
Tulajdonos: Csonka Tamás, Csonka Péter

A Tóvendéglő Szombathely legszebb részén, a Csónakázó tó partján várja az igényes vendégeket. A hosszú évtizedek óta működő étterem már nem felelt meg a kor követelményeinek, ezért, amikor a Csonka fivérek megvásárolták, lebontották a régi épületet és egy új, csodálatos komplexumot alkottak. Letisztult terek, elegáns, tóra néző terasz, korszerű technológiával készült, ízletes ételek. Röviden talán így lehet összefoglalni az étterem jellemzőit. Hogy minden jól működjön, arra Hencsey Roland, a fiatal, ambiciózus mesterszakács ügyel.

- Nagyon fiatal vagy, ezért talán nem olyan hosszú az eddigi pályafutásod története. Miért lettél szakács?
- Harminc éves vagyok, de már tizenöt éves szakmai gyakorlatom van. Hat éve vagyok mesterszakács. Soha nem készültem szakácsnak, de valahogyan így alakult, de aztán nagyon megszerettem a rendet, a tisztaságot, a fegyelmet, az alapanyagok-, a konyha tiszteletét, valamint azt, hogy amivel foglalkozunk, ingyen adja nekünk a föld, nekünk csak az a dolgunk, hogy mindebből nagyon jó kombinációk összességét hozzuk létre, erről szól szerintem ez a szakma.
- Szakma, vagy művészet?
- Inkább művészet. Aki ezt komolyan gondolja, az nem tekintheti szakmának, hanem a hobbijának, az életcéljának. Annak, hogy olyan maradandó dolgot hozzon létre az ételekben, ami az ő nevét fémjelzi. Öt szezont töltöttem a Balatonon, Badacsonyban és környékén, Szigligeten, két évet Veszprémben dolgoztam és egy évet Németországban, Bajorországban Schwangauban, aztán fél év Székesfehérvár következett, majd Szombathelyen a Claudius Szállodának voltam a konyhafőnök-helyettese két évig, Aztán szintén Szombathelyen a Palace-t nyitottam meg, majd konyhafőnöke és üzletvezetője voltam Vépen a Mad Mexicen ételbárnak és aztán következett a Tóvendéglő. Sok helyen dolgoztam, sok mindent láttam, sokat tanultam, de úgy vélem, ebben a szakmában elengedhetetlen a folyamatos tanulás.
- Egy speciális eljárással dolgoztok itt a konyhán. Mi is az?
- Egy olyan technológiát alkalmazunk, ami nem újdonság Magyarországon, kb. hat éve használják, ez a sousvide technológia, ami azt jelenti, hogy vákuum alatt. Tehát vákuumban hőkezeljük a húsokat, ezáltal a tápanyagértékét, vitamintartalmát, ásványianyag-tartalmát megőrzi, alacsony hőfokon végezzük a munkát, fehérje denaturáció alatt, ezáltal a súlycsökkenése is jóval kisebb az ételnek, sokkal kompaktabb íze lesz, az eltarthatósága is sokkal higiénikusabb, mert adagonként vákuumozzuk. Vannak olyan húsrészek, amelyek kimondottan igénylik ezt a technológiát, de vannak olyan húsok, amelyeknél nem feltétlenül alkalmazzuk. Azért jött létre az a módszer, hogy a csökkentett érdeklődésű húsrészekből, oldalasból, combból, vagy egy pofahúsból is csúcsminőségű húsokat lehessen előállítani. Ezzel a technológiával nagyon puha, omlós textúrájú húsokat lehet elérni, amelyek teljesen szaftosak.
- Amikor az étlapot megalkottátok, mi volt a cél, mi-

lyen konyhát akart vinni a Tóvendéglő?
- Az volt a tulajdonosok, Csonka Tamás és Péter koncepciója, hogy az étterem egy teljesen új vonalat hozzon a szombathelyi vendéglátásba Ez ezzel az étlappal sikerült is. Háromféle dologból tevődik össze: a helyi-, illetve tájjelegű dolgok és mivel egy tó mellett vagyunk és a belsőépítészet, a terasz, a kövek is ezt kívánják, ezért egy mediterrán vonalat is képviselünk, a harmadik pedig a fúziós konyha, az arab, a thai, a kínai és a japán konyha keveredése egy kicsit európai vonalra átültetve.
- Nagyon szép a Tóvendéglő van egy nagy rendezvénytermetek is, ahol bálokat esküvőket rendeztek.
- Ez a ház elsődlegesen azért épült, hogy ezeket a rendezvényeket be tudja fogadni. Éves szinten ez teljesül is, az esküvői szezonban majdnem minden péntek, szombat telt házzal működik, azaz alul is, felül is esküvő. Egy hét végén négy esküvőt szoktunk megcsinálni. Nem könnyű, de ezt vállaltuk, nagyon jó a kollektíva, a gépesítésünk is olyan, hogy akár egyszerre négyszáz főnyi ételt is ki tudunk adni, nagyon jó minőségben.
- Van-e tudatosan megfogalmazott ars poeticád?
- Mindig frisset adjunk és mindig nevezzük nevén azt amit adunk. Vendéglátás. Ennek a szónak a jelentésének a visszaadásáért küzdök, hogy valóban vendégül lássuk a vendéget, hogy ne szorongjon, amikor ide betér, hanem mintha saját házunkba hívnánk őket. Mindig frisset adjunk és lehetőség szerint helyi alapanyagból dolgozzunk. Azt hiszem, ezt sikerült is megvalósítani a Tóvendéglőben.

1. Kecskesajtos köleskásával és szalonnával grillezett mangalica karaj tökmagolajos kukoricamáléval

Hozzávalók 4 személyre: 0,6 kg mangalica karaj 6 db szeletbe vágva, 0,15 kg köles, 0,2 kg mangalica zsír, 0,1 kg füstölt szalonna, 0,05 kg natúr kecskesajt, 0,1 l tökmagolaj, 0,2 kg kukoricadara, 5 db tojás sárgája, 0,3 l aludttej (vagy kefir), 1evőkanálnyi csombor, tárkony, petrezselyem finomra vágva, 4 gerezd fokhagyma, só, bors

A hússzeleteket forró zsiradékban hirtelen oldalanként 2 percig ropogósra sütjük. sózzuk, borsozzuk, langyos helyre félretesszük pihenni. A füstölt szalonna zsírját kiolvasztjuk, megpirítjuk benne a kölest. 1 percig 2 dl vízzel vagy húslevessel felengedjük. hozzáadjuk a szétzúzott fokhagymát, ha megpuhult, félrehúzzuk, sózzuk, borsozzuk és belekeverjük a szétmorzsolt kecskesajtot és a zöldfűszereket. A kölest a hússzeletek tetejére halmozzuk és sütőben vagy szalamanderben 3-4 percig grillezzük.

A kukoricadarát az aludttejjel, tojásokkal, sóval, borssal elkeverjük. Közepesen meleg serpenyőben sütjük zsírban. Fakanállal szétnyomkodjuk ropogósra sütjük, tálaláskor tökmagolajjal locsoljuk.

2. Hajdinakásás májas hurkával töltött csirkecomb, savanyított kerékrépa pürével, hagymás csicsókával

Hozzávalók 4 személyre: 0,1 kg sertésmáj duplán ledarálva, 0,05 kg egész hajdina, 0,05 kg tokaszalonna apróra vágva, 0,4 kg vöröshagyma, 0,05 kg sertészsír, 2 gerezd fokhagyma, 4 db csirkecomb, 0,3 kg savanyított kerékrépa, 0,15 kg vaj, 1,2 kg csicsóka, só, bors, 1 evőkanál csombor, késhegynyi friss gyömbér

A hagymát finomra vágjuk, zsíron lassan megpirítjuk míg pürészerű és szép barna nem lesz (kb. 30 perc). A hajdinát dupla mennyiségű vízben megfőzzük só nélkül. A májat, a szalonnát, a hagyma felét és a hajdinát összekeverjük. Sózzuk, borsozzuk, ízesítjük csomborral. A masszát a sóval, borssal átdörzsölt csirkecombok bőre alá töltjük. Tetejét zsírral megkenjük. sütőben 150 fokon 30 perc alatt ropogósra sütjük . A csicsókát megpucoljuk, megfőzzük szétnyomkodjuk vaj felével és a hagyma másik felével kikeverjük. A kerékrépát megfőzzük, pürésítjük, sózzuk. borsozzuk, ízesítjük gyömbérrel, habosítjuk és pürésítjük botmixerrel.

3.

Medvehagyma krémleves 4 főre

1 csokor medvehagyma finomra vágva, 0,5 kg burgonya, 0,3 l tejszín, 0,15 kg reszelt sajt.
A burgonyát 1 liter vízben megfőzzük, sózzuk, borsozzuk. Leturmixoljuk a tejszínnel és a medvehagymával. Reszelt sajttal tálaljuk.

4.

Sertéscsászár karalábés laskagombával és újhagymás tejszínes burgonyával

1db sertéscsászár 2-3 kg kicsontozva, lebőrözve, 1 köteg petrezselyem finomra vágva, 0,1 kg fokhagyma finomra vágva, 1,5 kg burgonya egészben főzve, megpucolva, 0,3 kg laskagomba, 0,5 kg karalábé 1x1cm-es kockákra vágva, 2 kg sertészsír, 0,1 kg vaj, só, bors, 0,6 l tejszín, 2 szál friss újhagyma.

A fokhagyma és a petrezselyem keverékével bedörzsöljük a császárt, sózzuk, borsozzuk, feltekerjük hurokkötözéssel, megkötjük. A zsírt felolvasztjuk akkora edénybe, hogy a hús elférjen és ellepje teljesen a zsír. Forráspont közeli fokon (85-90) lefedve 2-2,5 órán keresztül konfitáljuk, vagy amíg egy húsvillával akadálytalanul keresztül tudjuk szúrni. A burgonyát megsütjük, a gombát és a karalábét a vajon megpirítjuk sóval, borssal, fokhagymával ízesítjük. A tejszínt a felére forraljuk, majd beletesszük az újhagymát. Tálalás: a császárt leszeleteljük és serpenyőben oldalanként 1-1percig sütjük forró serpenyőben. A burgonyát és a gombás keveréket a tányérra tesszük és meglocsoljuk az újhagymás tejszínnel, a húst mellé tesszük.

Trója Étterem

Cím: Celldömölk, Sági út 71.
Telefon: 70 457 4505
30 9817 709
Mail: majsa.eniko@bfi.hu
majsa.szilard@citromail.hu
Befogadóképesség: alsó étterem: 130 fő,
felső étterem: 100 fő (disco esetén 300 fő),
pizzeria: 20 fő
Tulajdonosok: Majsa Enikő és Szilárd

A Trója Étterem Celldömölkön, egy tó partján helyezkedik el, hatalmas park övezi az épületet. Gyermekek számára kis játszóteret is kialakítottak és kényelmes parkoló várja az autósokat. Majsa Szilárd tulajdonos élete nagy álmát váltotta valóra a Trója felépítésével és működtetésével.

- Fiatal ember vagy, de már meglehetősen nagy vendéglátós tapasztalat áll mögötted.
- Tizenhét éve vagyok a vendéglátásban, de a pályafutásomat esztergályosként kezdtem, de csak azért, mert nem találtam gyakorlati képző helyet a vendéglátásban, ezért oda nem vettek fel. Az esztergályos szakma megszerzése után átképzéssel sikerült gyerekkori álmomat megvalósítani: szakács lettem. Még vége sem volt az iskolának, de már nyáron lementem a Balatonra dolgozni. Folyamatosan képeztem magam Ausztriában, Németországban, Olaszországban. Voltam a Paprika TV-ben, ahol egy válogatón 3000 emberből az első háromba kerültem, de igazából nem szakács kellett nekik, hanem showman, de főztem az RTL Klubban is, akkor már üzlettulajdonosként. 8-10 helyen dolgoztam pályafutásom alatt, azért, hogy sok helyről szerezzem be az ismereteket. Az utolsó hely Szombathelyen a Toscana étterem volt. Tíz éve vagyok maszek, hat éve építettük a Trója éttermet, köszönve a családnak, barátoknak, szülőknek, bátyámnak, aki újságíró, a marketing részben voltak elévülhetetlen érdemei. Sokat segített feleségem, aki kitartó volt abban is, hogy azt az álmot, ami öt éves korom óta él, meg tudjam valósítani. Már akkor szakács akartam lenni és mertem nagyot álmodni, ami végül is megvalósult. Van egy öt éves kisfiam, aki ebben a nehéz gazdasági helyzetben is egy színfolt az életemben. Már főzöget, nézi, hogy apa mit csinál. A fiam pont ugyananyi idős, mint az étterem, az éttermet július 20-án nyitottuk, ő pedig azon a napon született. Két gyerekem van tehát, és nemcsak a kisfiam kezét kell fogni, de még az étteremét is.

- Az étterem berendezésében segített belsőépítész?
- Én vagyok a belsőépítész, én találtam ki az enteriőrt. Egyébként azért lett Trója a neve, és azért ilyen: freskók, mozaikok, oszlopok láthatók, mert a Trója névhez köthető a faló, és az étterem is faló, azaz jókat lehet falatozni és benne van az élet maga: minden a nők körül forog, háború, béke.

- Milyen vendégkörnek kívántátok megnyitni az éttermet?
- Elsősorban a helyieknek, bár kis régióról beszélünk, az emberek a mindennapi megélhetésért küzdenek sajnos. Ezért nem könnyű talpon maradni. Ezért vegyes étlapot csináltunk, habár a név nem ezt tükrözi, de bele kell tenni a magyaros jelleget is, és mindent, amire igény van. Öt perc alatt át lehet írni bármilyen étlapot, de ez a régió nem engedi meg, hogy sokkal másabb ételeket tegyél fel, mert a visszatérők mindig keresik a megszokottat, a beváltat. Én vagyok a séf is, a konyhán próbálok megfelelni. Most, ebben a pár évben a létfenntartás a cél, ezért közétkeztetést is végzünk, van egy cég, akinek kiszállítjuk az ebédet, de ez nem jelentős bevételi forrás. Vannak rendezvényeink, esküvők, disco-k. Fent van egy két-

száz négyzetméteres termünk, minden adott arra, hogy elegáns esküvőket rendezzünk, fehér-bordó színek dominálnak, van saját székszoknyánk, feldíszítjük a termet, ami eladja magát. Fontos egy esküvőn az étel minősége és azt hiszem, hogy a környéken mi adjuk a legjobb esküvői vacsorát és az az ár-érték arány, amit biztosítani tudunk vonzó lehet mindenki számára. Úgy csináltuk meg az éttermet, hogy nagy tereket kapjunk, kilenc és fél méteres fesztávú gerendákkal oldottuk meg, tehát nagy, átlátható a tér, látják egymást az esküvői vendégek. A disco is nagyon jól ment az első évben sok sztárvendéget hívtunk, Magyarország összes sztár DJ-je megfordult nálunk, Hamvai, Bárány Attila, Dukai Regina, Dopeman, Majkáék. Nagy keresztmetszet volt, tetszett is az embereknek, de ez egy picit lecsengett, akkor abbahagytuk egy időre, de most ismét elindítjuk, bízom benne, hogy megint sikeres lesz.

- Egy csodálatos park közepén van az étterem.

- Ez nagyon jó adottság, de egyben átok is. Az önkormányzat nem igazán foglalkozik azzal, hogy a zöldövezetet megőrizze. Két tó van, a nagy rendben van, de a kicsit nem gondozzák. A mi területünkön nyírjuk a füvet, de azon túl meglehetősen ritkán vágja le az önkormányzat. Bízom benne, hogy a megnyílt Vulkán fürdő egy kicsit majd fellendíti a forgalmunkat. Hét végén sok osztrák jön hozzánk, mert itt vannak a víkendházaik, a vendégek hetven százaléka osztrák, német, akik szívesen térnek vissza hozzánk.

- Milyen fejlesztésekben gondolkoztok?

- A parkosítást, a játszóteret szeretnénk befejezni és bővíteni a kerthelyiséget. Gépek, berendezések akár négy konyhát is el tudnának vinni, ezért gondolkodunk hét közben valami menza jelleg kialakításában is.

1. Buggyantott tojás paradicsom ágyon

Hozzávalók 4 személyre: 4 tojás, 8 szelet toast kenyér, 4 db paradicsom, reszelt sajt. A besamelhez: liszt, tej, vaj, só, bors, reszelt petrezselyem.
Elkészítés: 1 liter vizet lábosban felforralunk csipetnyi sóval, kanál ecettel ízesítjük, forráskor beleütjük a tojásokat, majd ki ahogy szereti, félkemény vagy keményre főzzük. Közben besamelt mártást készítünk. Vajat olvasztunk, liszttel megszórjuk és egy világos vajas rántást készítünk, sóval, borssal, friss petrezselyemmel ízesítjük, majd tejjel mártás sűrűségűre húzzuk fel. Tálalás előtt paradicsomokat megkockázzuk, kevés olajon teflonban megpirítjuk, sóval, borssal, fokhagymával, tárkonnyal ízesítjük fél dl vízzel felengedjük és készre pároljuk.

2. Ecetes-olajos friss saláta natúr csirkemellel

Hozzávalók 4 személyre: 1 jégsaláta, kukorica, uborka, csirkemell 40 dkg (4 szelet), só, bors, fokhagyma, petrezselyem, olaj, kristálycukor, víz, ecet, reszelt sajt.
Elkészítés: Jégsalátát, uborkát csíkokra szeleteljük, ráöntjük a kukoricát, sóval, borssal, fokhagymával ízesítjük, egy evőkanál olajat teszünk rá, csapott evőkanál kristálycukorral meghintjük, egy evőkanál ecetet és vágott petrezselymet adunk hozzá, majd lazán, hogy meg ne törjön, összekeverjük, egy dl vízzel lazítjuk. Az elősütött csirkemelleket csíkokra vágjuk, majd az elkészült saláta tetejére halmozzuk, reszelt sajttal megszórjuk.

3. Pirított libacomb párolt káposztával lioni hagymával

Hozzávalók 4 főre: 4 libacomb, só, bors, fokhagyma, olaj, vörös káposzta, hagyma, kristálycukor.
Elkészítés: A libacombokat 180 fokra előmelegített sütőben másfél óráig sütjük főzőlében, amely húsleves alapból, vízből, tetszés szerinti zöldségekből, olajból, só, bors, fokhagyma, majoránnából áll, tetszés szerint 2-3 dl vörösborral.
Párolt káposzta: Szokásos módon felcsíkozzuk a káposztát, hagymát félkarikára szeljük, majd edénybe olajat teszünk, előmelegítjük, kristálycukrot karamellizálunk, rátesszük a hagymát, és ráhalmozzuk a káposztát. 25-30 perc alatt készre pároljuk. Ízesítjük sóval, borssal. A párolás utolsó szakaszában ecetet öntünk rá.

4. Baconos pulyka copf tésztasalátával

Hozzávalók 4 főre: csirke copfhoz 40 dkg csirkemell (4 szelet), 6 db bacon szalonna csík,
só, bors, sütéshez olaj.
Elkészítés: Csirkemell szeleteket klopfoljuk, sózzuk, borsozzuk, majd két bemetszéssel három egyforma részre osztjuk. Minden csíkra egy fél baconszalonnát fektetünk, majd befonjuk. Előmelegített olajban először az egyik, utána a másik felét elősütjük, majd készre pároljuk.
Köret (tésztasaláta): Hozzávalók: fussilli tészta, sonka, sajt, tárkony, natúr joghurt, olaj, só, bors.
Elkészítés: A megfőzött tésztát összekeverjük a natúr joghurttal, teszünk hozzá két evőkanál olajat, só, bors, ízesítjük tárkonnyal, megszórjuk reszelt sajttal.

Hűs diófák árnya alatt…

Vadász Étterem és Hotel

Cím: Szombathely,
Email: info@vadaszhotel.hu
www.vadaszhotel.hu
Tel: 06 94 511 052 Fax: 06 94. 511 053
Tulajdonos: Vigh Mónika, Vigh Imréné
Befogadóképesség:
Étterem: 80 fő + 30 fő különterem + 60 fő terasz
Hotel: 7 db 2-3 fős szoba pótágyazhatók
1 db 4 fős apartman
Fizetési módok: kp- kártyák - szép kártya-
OTP-kártya- átutalás

Szombathely minden égtáj felől bejövő útján egy-egy csárda várta a szomjas és éhes utazót. Aki északról érkezett, azt a Vadász vendéglő csábította. Később hosszú évtizedekig szolgálta a város lakosságát is, természetesen vadételekkel. Vígh Mónikával, az egyik mai tulajdonossal beszélgetünk.

- Nyoma sincs már a régi, földszintes, egykori Vadász vendéglőnek, ami akkori életének utolsó éveiben már nem igazán vonzotta a vendégeket.

- A Vadász éttermet 2000-ben, nagyon rossz, romos állapotban vettük meg, családi vállalkozás keretében. Édesapám vásárolta meg, hogy e régi, tradicionális éttermet újra életre keltse. Szombathely zöldövezetében a 40 hektáros, Európa szerte híres, felújított Kámoni arborétum közelében található.
A Vadász étterem egy évszázad óta meghatározó szerepet játszott a megyeszékhely vendéglátásában. A növekvő turizmus érdekében úgy döntöttünk, hogy az étterem teljes átalakítása során, a felső szintre egy 8 szobás hotelt építünk. 2002-ben nyitotta meg kapuit az újjá varázsolt régi csárda, immár Vadász Étterem és Hotel néven, családi vállalkozás keretében.

- Milyen célokkal indult a megszépült Vadász?

- Édesapám és természetesen az én célom is az volt, hogy a Vadász Étterem és Hotel európai színvonalú szolgáltatások nyújtásával és a vendégek megelégedettségére hangsúlyt fektetve, a térség meghatározó éttermévé és hoteljévé váljék. Úgy érzem, hogy eme elképzelésünk valóra vált, mert nagyon sok külföldi és hazánk különböző részeiről érkező vendég visszalátogat hozzánk.

- Milyen ars poeticával vezeted az éttermet és a hotelt?

- Édesapám, abban a 9 évben, amíg együtt dolgoztunk, kiváló tanítóm volt, sok mindenre megtanított a vendéglátással kapcsolatban, elsősorban olyan fogásokra, amelyet a suliban nem tanítanak. Azaz: mindent a vendégért, hiszen a vendégek, csak akkor érzik jól magukat, akkor térnek vissza hozzánk, ha mindennel meg vannak elégedve. A kedves, megbízható munkatársakra is nagy szükség van, akik a vendégeinket családias, baráti, udvarias hangulatban fogadják újra és újra.

- Teljesen megváltozott a régi épület, sőt, teljesen el is tűnt.

- Éttermünk mediterrán stílusban várja vendégeit. Belső kialakításban törekedtünk az erre a stílusra jellemző vonalakra. Kőoszlopok, sok virág, mediterrán, meleg színek, kandalló, természetes fény, boltíves megoldások, kovácsoltvas csillárok, 4 különálló boksszal. Az étterem 80 fős, a különterem 30, amely esküvők, családi összejövetelek, céges rendezvények magas szintű lebonyolítására alkalmas. Az Európai és a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Védnöki táblájával kitüntetett Vadász Étterem a kulináris élvezetek és borok kedvelőinek egyaránt zarándokhelye.

- Csodálatos a terasz…

- A teraszon 100-150 éves diófák nyújtanak enyhet a nagy melegben a vendégeknek, akik szívesen költik itt

ebédjüket, vacsorájukat.

- Milyen elvek szerint alakítottátok ki az étlapot?

- Konyhánkra a nemzetközi és a magyar ízek egyaránt jellemzőek, de házi specialitásokat is kínálunk. Főszakácsunk 7 éve állandó, így szinte minden régi vendég egyedi kívánságát ismeri, az új vendégek igényeit boldogan teljesíti. Többféle menüajánlattal rendelkezünk, amelyet nagyobb rendezvényeken is biztosítani tudunk. Éttermünk nyitva tartása rugalmas, a vendégek igényeihez alakítjuk. Vendégeink között akad olyan, aki még a régi Vadászban tartotta a lakodalmát és itt, az újban, már az unokája házasságának örülhetett.
Ezek az igazán jó visszajelzések számunkra.

- Ami teljesen új: kialakítottatok egy hotelszárnyat is.

- Igen, a hotel 8 szobával áll a kedves vendégek szolgálatára. Szobáink 2-3 ágyasak, minden igényt kielégítenek. Tágas napfényes, légkondicionált szobák, LCD tv, wifi, minibár, hűtő, fésülködő pult található bennük. Egy, négyfős, jól felszerelt apartmanunk is van, konyhával, mosógéppel, hűtőszekrénnyel, nappalival, LCD tv-vel, légkondicionálóval, wifivel felszerelve. Svédasztalos reggelit adunk szállóvendégeinknek, amelyet a nyári évszakokban, ha az idő engedi, a teraszon szervírozunk. Madárcsicsergésben reggelizni a langy melegben, ennél nem is indulhat jobban a nap. 24 órás portaszolgálattal, masszázzsal, szobaszervizzel tesszük teljessé a kényelmet. Vendégeink gépkocsijának, ill. a csoportokat szállító autóbuszoknak sértetlenségét őrzött parkolónk térítésmentesen biztosítja.

- Bár nagyon fiatal vagy, de lesz-e, aki továbbviszi a következő évtizedekre is a száz évesnél is idősebb Vadász vendéglőt, azaz ma már éttermet és hotelt?

- Szeretném ezt a vállalkozást az édesapámtól tanultak alapján, még sokáig az ő szellemében tovább vezetni. A 12 éves fiamat, aki édesapám szeme fénye volt, már most nagyon érdekli ez a gyönyörű, bár nagyon nehéz szakma. Most úgy nyilatkozik, hogy szeretné majd továbbvinni a nagyapja által elkezdett vállalkozást.

1. TÁRKONYOS VADRAGULEVES

Hozzávalók 4 személyre: szarvascomb 40 dkg, sárgarépa 12 dkg, zöldborsó 12 dkg, vöröshagyma 6 dkg, champion gomba 6 dkg, tejszín 0,15 l, só, bors , kakukkfű , tárkony, citromlé
Elkészítés:
Apró kockára vágott húst üvegesre pirított vöröshagymán pirítjuk. Hozzáadjuk a kockára vágott sárgarépát, gombát. 2-3 perc múlva felöntjük csontlével, fűszerezzük. Amikor a hús és a sárgarépa félpuhára főtt, hozzáadjuk a zöldborsót és készre főzzük. Tálaláskor tejszínnel beforralunk, citromlével pikánssá tesszük, illetve frissen morzsolt tárkonnyal meghintjük. Citromkarikával díszítve forrón tálaljuk.

2. SERPENYŐBEN SÜLT LIBAMÁJSZELETEK FÜTYÜLŐS BARACKKAL FLAMBÍROZVA VELE SÜLT ALMASZELETEKKEL ÉS BURGONYAPÜRÉVEL

Hozzávalók 4 személyre: libamáj 80 dkg, alma 20 dkg, fütyülős barackpálinka 4 cl, só, majoránna,
Elkészítés: A libamájszeleteket fűszerezzük, lisztbe forgatjuk, serpenyőben kevés olajon sütjük. Mielőtt készre sülne, az almaszeleteket serpenyőbe helyezzük, meglocsoljuk fütyülős barackpálinkával és készre sütjük. Frissen készített burgonyapürével tálaljuk.

3. MEGGYES - MÁKOS PALACSINTA:

Hozzávalók 4 személyre: palacsinta 8 db, mák 20 dkg, meggybefőtt 20 dkg,
vaníliapuding 5 dkg, tej 4 dl
Elkészítés: Az ismert módon palacsintát sütünk, amit forrázott máktöltelékkel töltünk.
Tálaláskor vaníliapudingból tej hozzáadásával vaníliamártást készítünk, erre tálaljuk a palacsintát, amire a karamellizált meggyragut (cukrot karamellizálunk, belerakjuk a meggyet, felöntjük a meggy levével és készre forraljuk) helyezünk.

4. BAZSALIKOMOS PÁCBAN ÉRLELT CSIRKE JAVA MOZZARELLÁVAL SÜTVE PÁROLT RIZSZSEL ÉS OLIVÁN SÜLT ZÖLDSÉGEKKEL

Hozzávalók 4 személyre: csirkemell 80 dkg, paradicsom 15 dkg,
mozzarella 15 dkg, só, bors, oregano, bazsalikom
Elkészítés: Csirkemell szeleteket sütés előtt 2 napig fűszeres olívaolajban pácoljuk. Hevített serpenyőben a szeleteket megsütjük. Sütés után paradicsom és mozzarella karikákat a szeletekre halmozzuk, szalamanderban 3-4 percig pirítjuk. Párolt rizzsel és oliván sütött zöldségekkel tálaljuk. Oliván sült zöldségek: (paprika, paradicsom, padlizsán, cukkini)

Ebéd a lovak mellett

Wagner Lovas Panzió

Cím: Alsóújlak, Hársfa u. 17/6
(8-as számú főközlekedési út)
Telefon: 94 371-099
Mail: wagnerpanzio@gmail.com
www.wagnerpanzio.hu
Befogadóképesség: étterem: 120 fő, panzió: 35 fő
Tulajdonos: Wagner László (Szepi)

A Wagner Panzió a Vasi Hegyhát csodálatos vidékén található, festői környezetben. Wagner László (Szepi) hosszú évek munkájával alakította olyanná, amilyennek most látjuk. Érdekessége az étteremnek, hogy az istállótól egy üvegfal választja el, így vacsora, ebéd közben tőlünk centiméterekre lakmároznak a lovak is.

- Többször is jártam nálad, utolsó találkozásunk óta is rengeteg változás történt, bővültetek, szépültetek. Azért kezdjük a kályhánál: hogyan lettél vendéglátós?
- 1970-ben kerültem Szombathelyre a Vendéglátó Vállalathoz és ott voltam addig, amíg meg nem szűnt. Menet közben, 1981-ben béreltem egy vendéglőt Szombathelyen, aztán a sors elsodort Vas megyéből, a badacsonyőrsi kempingben voltam négy évet, de fájt a szívem Vas megyéért, hiányoztak a barátok, ezért visszajöttem, vettem egy házat a Malom utcában, ahol nyitottam egy lovas boltot. Az elején nagyon jól ment a bolt, évekig csináltuk, de az osztrák vendégek folyamatosan nyomás alatt tartottak, hogy milyen jó lenne egy panzió, ahol lovagolni lehet. Így jött az ötlet – és miután vendéglátós vagyok, voltam és maradok -, hogy kerestem egy területet, ahol meg tudtam valósítani ezt az elképzelésemet. A vendéglátásban a negyvenkettedik évemet töltöm, ide Alsóújlakra pedig 93-ban építettem ezt a panziót. Lovakat vásároltam, sőt olyannyira megtetszettek a négylábúak, hogy országos lóvásárt is rendezünk itt, a területünkön.
- Nagyon exkluzív a panzió ezzel az átriumos megoldással. Ez a te ötleted volt, vagy az építész találta ki?
- Az építésszel közösen alakítottuk ki. Hangulatosra sikerült. Nagy újdonság volt az, hogy az étteremből egy üvegfalon át látod a lovakat. Annak idején nagy szám volt, de nem tudok róla, hogy azóta valaki csinált volna hasonlót. Lovagoltatással is foglalkozunk, most tizenhat lovunk van, de volt olyan, amikor negyvenhét lovunk volt. Népszerű a gyerekeknek rendezett lovas táborunk, önköltségi áron kínáljuk, azért, mert eljön az az idő, hogy azok a gyerekek, akik most itt lovagolnak, majd felnőttként visszatérnek.
- Amikor az étlapot kialakítottátok, mi vezérelt benneteket? Bár azt hiszem hogy a hely szelleme meghatározza a magyaros vendéglátást.
- Nagyon sok vendéglátós kollégámmal nem értek egyet. Kitalálják ezeket a fantázia neveket az ételeknek, ennek nem vagyok híve, bár tiszteletben tartom. Én a magyaros ételek mellett tettem le a voksomat. A magyar konyha valaha világhírű volt, de ez ma már nem igaz, ezért azon kell dolgoznunk, hogy visszatérjen régi híre.
- Ma már nem elég a jó étel, a kellemes szállás, a sétakocsikázás, lovaglás, víz nélkül nem élet az élet. Ezt felismertétek ti is és kis uszodát építettetek.
- Hat éve építettünk egy új épületet, egy kilenc méterszer négy méteres, fűthető medencével, konditeremmel, infrakabinnal, szoláriummal. Minden egy helyen van. Igényesek már az emberek, de látható, hogy egyre kevesebben engedhetik meg maguknak az ilyen fajta pénzköltést. Pedig itt olcsón lehet kikapcsolódni, közel vagyunk Vasvárhoz, a híres Jeli Arborétum bejárata két-három kilométer, a panzió kb. húsz hektáron fekszik, erdő,

dombok, lehet sétálni, lovaskocsikázni, lovagolni, kirándulni. Egyébként, ha körülnézel a falvakban, szinte már nincs is háziállat. Ezért léptem: tartok teheneket, bikákat is, ezeket is megnézhetik a gyerekek, de a bikákat el is adom, mert több lábon kell állni.

- Terveztek-e valamiféle fejlesztést?

- Nagyon szomorú vagyok. A Leader-programon keresztül szerettem volna egy nagyszabású fejlesztést elindítani, amelynek a költségvetése közel százmillió lett volna. Olyan beruházást terveztem, amely itt a közelben nincsen, de sajnos nem kaptam támogatást, pedig azt hiszem, a Dunántúlon a legszebb építmény lett volna. A kabátomhoz adtak volna egy gombot, de ebben nem voltam partner, holott a kiírás egészen másról, más százalékokról szólt. Végérvényesen azért nem álltam el tőle, mert a családomnak szerettem volna örökül hagyni amit elterveztem. És meg is fogom valósítani, mert amit én egyszer a fejembe veszek, azt biztos, hogy meg fogom csinálni, ha tűzön-vízen megyek át, akkor is!

1.

Sertésszelet Hentes módra:

Hozzávalók: 1.4 kg sertésborda, 3 dkg finomliszt, 10 dkg disznózsír, 15 dkg füstölt szalonna, 15 dkg gépsonka, 10 dkg ecetes uborka, fűszer (só, őrölt fekete bors), paradicsompüré
Elkészítés: A sertésbordákat felszeleteljük és kiveregetjük egy kicsit, hogy a rostok megpuhuljanak. Sózzuk és borsozzuk, majd lisztbe forgatjuk. Egy kevés zsiradékban elősütjük addig, míg a liszt jól kifehéredik, ezután, a sertésbordákat átrakjuk egy lábasba úgy, hogy félig fedjék egymást. A visszamaradt zsírban paradicsompürét pirítunk rozsdabarnára, majd hozzáadjuk a lisztet és addig pirítjuk, amíg a liszt át nem veszi a paradicsompüré színét. Felöntjük vízzel, habverővel állandóan keverve, lassan kiforraljuk. Kóstoljuk és ha kell, sóval ízesítjük. A pecsenyelét szitán a bordákra öntjük és fedővel lefedve lassan pároljuk. Szükség esetén kevés vizet öntünk, nehogy leégjen. Mialatt a bordák puhulnak, elkészítjük a ragut. A füstölt szalonnát 2 mm-es csíkokra vágjuk és félig kiolvasztjuk egy serpenyőben, hozzáadjuk a 2 mm-es csíkokra vágott gépsonkát, és a 2 mm-es csíkokra vágott ecetes uborkát. Gyorsan pirítjuk, majd kevés pecsenyelét öntünk alá. Egy kicsit pirítjuk, a bordákra öntjük és együtt készre pároljuk. Sült burgonyával tálaljuk. Jó étvágyat hozzá!

2.

Csirkemell csíkok salátaágyon parmezán sajttal

Hozzávalók: Csirkemell filé, fűszerkeverék, olívaolaj a sütéshez. Salátához: Salátakeverék, olívaolaj, balzsamecet, méz, mustár, fokhagyma, őrölt fekete bors, só, 2 dl víz, parmezán sajt.
Elkészítés: Csirkemellet felcsíkozzuk, megfűszerezzük és állni hagyjuk. Közben elkészítjük a salátát. Az öntethez összekeverjük a hozzávalókat, belemártjuk a salátát. A húst kevés olajon megsütjük. A salátát tányérra halmozzuk, a húst a tetejére rakjuk, és megszórjuk parmezán sajttal. Jó étvágyat hozzá!

3.

Fokhagymás spagetti fenyőmaggal

Hozzávalók: spagetti, olívaolaj, fokhagyma, fehér bors, só, fenyőmag, parmezán sajt.
Elkészítés: A spagetti tésztát kifőzzük sós vízben. Kevés olajon megpirítjuk a zúzott fokhagymát, megfűszerezzük, és a megfőzött spagetti tésztát megforgatjuk benne. Tetejét fenyőmaggal és parmezán sajttal megszórjuk.

4.

Vasi kanászpecsenye

Hozzávalók: sertéshús, sertésmáj, vöröshagyma, fokhagyma, majoránna, őrölt
fekete bors, pirospaprika, só, húsléalap
Elkészítés: A sertéshúst felszeleteljük és kiveregetjük, hogy a rostok puhuljanak, sózzuk, lisztbe mártjuk és kevés olajon megsütjük. Félretesszük. Serpenyőben üvegesre pirítunk apróra vágott vöröshagymát, fokhagymát kevés olajon. Hozzátesszük a vékony csíkokra vágott sertésmájat kifehérítjük és együtt pirítjuk. Hozzáadjuk a fűszereket kivéve a sót, mert kemény lesz a máj. A sót a végén adjuk hozzá. Felöntjük húsalaplével és pároljuk. A megsütött húsra halmozzuk a kész pirított májat, most sózzuk meg a tetejét. Pirított burgonyával tálaljuk.

TÖKRECEPTEK

Tök laskagombával, sonkával

Hozzávalók: 30 dkg laskagomba, 80 dkg tök, 2 paradicsom,15 dkg parasztsonka, 4 szál újhagyma, 2 evőkanál olaj, 1 mokkáskanál tárkony, 1 dl tejszín, 2 dkg liszt

Elkészítési javaslat: A gombát kicsit felaprítjuk, a tök húsát vékonyra szeleteljük. A paradicsomokat 8-10 másodpercre robogó vízbe tesszük, lehűtjük és lehúzzuk a héját. Kettévágjuk, kikaparjuk a magját és a húsát szeletekre vágjuk. A sonkát szeletekre vágjuk, az újhagymát felkarikázzuk. A sonkát megpirítjuk, majd rátesszük a gombát és a tököt, majd megpirítjuk együtt. Amikor levet enged, hozzáadjuk a tárkonyt, újhagymát és a sót. 10 perc párolás után a tejszínnel és kevés vízzel kikevert liszttel besűrítjük. Összeforraljuk, beletesszük a paradicsomszeleteket, még egyszer összerottyantjuk. Önállóan vagy feltéttel, esetleg köretnek is finom.

Nemesné Horváth Mónika, Apátistvánfalva

Tök-fasírt

Hozzávalók: 1 kg gyalult tök, 4 tojás, só, bors, liszt
Elkészítési javaslat: 1 kg gyalult tököt besózunk, majd gyengén kinyomkodjuk. 4 tojást felkeverünk, kaprot, sót, borsot és annyi lisztet, amennyit felvesz, hozzákeverünk. Ízlés szerint hagymával és fokhagymával is ízesíthetjük. Kis gombócokat formálunk, zsemlemorzsában megforgatjuk, majd forró olajban kisütjük. Hidegen, melegen, előételnek, főzelék feltétjeként fogyaszthatjuk.

Szabó Perpétua, Kercaszomor

Sajtos-tejfölös csillagtök

Hozzávalók: 2 db zsenge csillagtök, vaj, csipet só, csipet borsikafű, 2 dl tejföl, 10 dkg reszelt sajt, 1 tojás
Elkészítési javaslat: A 2 csillagtököt meghámozunk, belsejét kivesszük, kockára vágjuk. Sós – esetleg borsikafűvel ízesített – vízben puhára főzzük vagy pároljuk, majd lecsepegtetjük. Kivajazott jénai tálba vagy tepsibe terítjük. Öntetet készítünk 2 dl tejföl, 10 dkg reszelt sajt, csipet só és egy tojás sárgájából, melyet a kockázott tökre csurgatunk. Ezután az öntetet forró sütőben rápirítjuk a tökre.Köretnek vagy önálló fogásként is kínálhatjuk. *Szentendreyné Havas Márta, Őriszentpéter*

Tökmagos bagett

Hozzávalók: fehér kenyérliszt, teljes kiőrlésű rozs-savanyú rozs kovász, élesztős kovász, apróra vágott tökmag
Elkészítési javaslat: A nagyobbrészt finom, vagy fehér kenyérlisztből készített pékárú titka, hogy ezekbe is teszünk teljes kiőrlésű rozsot – 10-30% – és kelesztő anyagként együtt használjuk a savanyú rozs kovászt és az élesztős kovászt. A bagett tésztájába őrölt vagy apróra vágott tökmagot keverünk, enyhe nedvesítés után a kiformázott bagettet megforgatjuk egész, vagy durván vágott tökmaggal. *Soós Ferenc, Kercaszomor*

Tökmagos pogácsa

Hozzávalók: 50 dkg finomliszt, 2,5 dkg élesztő, 1 csapott evőkanál só, 20 dkg főtt, áttört burgonya)15-20 dkg tisztított tökmag,17-18 dkg Rama margarin (még jobb, ha az egyharmada sertés vagy libazsír) 2 dl kefír, 1 tojás, nyújtáshoz: finomliszt, a tepsi kenéséhez: 2 dkg Rama sütőmargarin, a lekenéshez: 1 db tojás.

Elkészítési javaslat: A lisztet tálba töltjük, a közepébe mélyedést készítünk. Az élesztőt belemorzsoljuk, megsózzuk, majd a többi hozzávalóval 5-6 perc alatt alaposan összegyúrjuk. Letakarva, meleg helyen kb. 40 percig pihentetjük, majd lisztezett gyúrólapon 3 centi vastagra ellapítjuk. 4-5 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, a maradékot újra összegyúrjuk és kiszaggatjuk. Kivajazott, vagy sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk, előmelegített, a közepesnél melegebb sütőbe 20-22 percig sütjük. *Horváth Kata, Szombathely*

Tökös-mákos rétes

Hozzávalók: 0,5 kg rétesliszt, 0,5 kg finomliszt, 1 tojás, 1 evőkanál tejföl, 1 evőkanál étolaj, 5 kg reszelt tök, cukros mák

Elkészítési javaslat: Langyos sós vízzel összegyúrjuk, addig, míg elválik a táltól. 3-4 cipóra osztjuk és negyed óráig pihentetjük. A mákot és a kristálycukrot együtt megdaráljuk, 5 kg reszelt tököt megpárolunk, majd ízlés szerinti arányban összekeverjük a cukros mákkal. A kinyújtott tésztát tojással kikevert tejföllel megkenjük, zsírral meglocsoljuk, majd a töltelékkel megtöltjük, feltekerjük. Halvány rózsaszínűre sütjük.
Obár Józsefné, Gizi, Kercaszomor

Ananászkompót tökből

Hozzávalók: 3 kg tök, megtisztítva, kockára vágva, 2 l víz, 2,5 dkg cukor szirupnak felfőzve, 9 dl ananászszörp, szalicil

Elkészítési javaslat: A szirupba tesszük a tököt, pár percig főzzük, vigyázva,hogy ne főjön szét. Ezután le kell szűrni. Fél liter vízbe 6-9 dl ananász szörpöt teszünk és 15 dkg cukrot, ebbe beleszedjük a tököt. Kicsi szalicil, majd száraz dunsztba tesszük. *Fódi Károlyné, Jánosháza*

TÖK
FŐZDE

Gödör
Menza
Cafe Móló
Tóvendéglő
Gőzmalom
Elamen Zrt.
Old Post Pub
Gulyás Csárda
Trója Étterem
Görög Pizzeria
Pásztor Csárda
Ferences Söröző
Őrszem Fogadó
Príma Cukrászda
Cáki Csikó Csárda
Matróz Vendéglő
Pannónia Étterem
Gerendás Vendéglő
Határmenti Vígadó
Kastélyfogadó Sitke
Ludwig Hidegkonyha
Gekko Pub és Étterem
Wagner Lovas Panzió
Vadász Étterem Hotel
Festetich Kastélyszálló
Marco Polo Szombathely
Tinódi Hotel és Étterem
Május 1 Söröző és Étterem
Club 3 Étterem és Kávéház
Gallo Nero étterem és panzió
Banyatanya Étterem-Pizzeria