

Véget ért a Közétkeztetési Szakácsverseny, az élen egy már elismert csapat végzett

Hatalmas érdeklődés övezte a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV), a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ) és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) által meghirdetett Közétkeztetési Szakácsverseny döntőjét. Az eseménysorozatot 2024. március 5-7. között, a Sirha Budapest kiállításon rendezték meg. A versenyben 12 csapat mérkőzött meg egymással, a dobogó legfelső fokára ismét a Hungast Bakony szakácsai állhattak fel, míg a Nébih különdíját a Vácziak csapata érdemelte ki.

A megmérettetésen 3 fogásos, húsmentes ebédet készítettek a versenyző szakácsok, amelyhez 4 órnyi idő állt a rendelkezésükre, és a kötelező alapanyagok mellett, nettó 850 Ft/fő nyersanyagértékkel gazdálkodhattak. A Közétkeztetési Szakácsverseny döntőjében rendhagyó módon ezúttal a közönség is kóstolt és szavazott, ezenfelül hagyományos kerekasztal beszélgetésekkel és előadásokkal várták az érdeklődőket, végül ünnepélyes díjátadóval zárták a három napos eseményt.

A megmérettetés győztesei a Hungast Bakony szakácsai lettek. A Hungast csapata előételként tofus céklasalátával kápráztatta el a zsűrit, a főételük a „Berlingots” volt: snidlinges túróval, parajhabbal és brokkolival, végezetül desszertként egy csokoládé mousse-t tálaltak, almás maracuja öntettel.

A Hungast Bakony mellett arany minősítést szereztek a következő csapatok: a Balassa Team, (Tolna vármegyei Balassa János Kórház), a Hungast Budapest; a Prizma Junior (Budapest), a Delirest Szeged és a Hetes Generál (Nyíregyháza).

Ezüst minősítéssel büszkélkedhet a KDK (Kanizsai Dorottya Kórház), a Bakonyi Betyárok (Veszprém, Büntetés-végrehajtás), a Büntetés-végrehajtás Agglomeráció 2. csapat (Pécs, Kalocsa, Kaposvár, Székesfehérvár), a Delirest Savaria (Szombathely) és a Vácziak (Vác, Büntetés-végrehajtás).

A La Badella Familia (Budapest, Büntetés-végrehajtás) bronz minősítést érdemelt ki.

A csapatok teljesítményét első alkalommal kóstolhatták és értékelhették a Sirha Budapest látogatói is. A Balassa Team, a Prizma Junior és a Delirest Savaria csapatának főztjei voltak a látogatók kedvencei, így ők örülhettek az egyes versenynapokon a közönségdíjnak.

A három napos esemény zárásakor számos különdíjis gazdára talált: például a Nébih a Vácziak csapatának teljesítményét tüntette ki, a Belügyminisztérium elismerését a La Badella Familia nyerte el, míg az Agrárminisztérium különdíjának a Prizma Junior csapata örülhetett. A Balassa Team két külön díjat is szerzett: a KÖZSZÖVTŐL, valamint a Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központtól.

A Közétkeztetési Szakácsverseny általános célja, hogy a hagyományos ízeket modernizálva újragondolja, az étkezési kultúrát fejlessze és az egyes évszakokhoz, szokásokhoz köthető ételeket megismertesse. Az esemény fővédnöke dr. Nagy István agrárminiszter és dr. Nemes Imre, a Nébih elnöke volt. A megmérettetési szakmai irányítását Hamvas Zoltán, a Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke és Zoltai Anna a KÖZSZÖV elnöke, az Élelmiszer-higiénikus Társaság alelnöke látták el.

Díjak

Csapatnév

Előétel

Főétel

Desszert

1. helyezett Arany fokozat	Hungast Bakony (Veszprém)	Céklasaláta tofuval	"Berlingots": snidlinges túróval, parajhabbal, brokkolival	Csokoládé mousse, almás maracuja öntettel
Arany fokozat KÖZSZÖV különdíj Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ különdíja	Balassa Team (Tolna Vármegyei Balassa János Kórház Szekszárd)	Céklakrémleves roppanós csicseriborsóval	Spenótos nudli narancsos répapürével, pirított mandulával, sült brokkolival és gombával	Túrómousse sóskaramellel, almaraguval és grillázssal
Arany fokozat Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség különdíja	Hungast Budapest	Céklás gnochifűszeres túróval, zeller redukció	Gombás tojás flan, zöldborsó tart, rizottó, sajtos snidlingmártás	Almaslepény, ribizlizselé, vaníliafagylalt
Arany fokozat Agrárminisztérium különdíja	Prizma Junior (Budapest)	Hideg karalábés almaleves tápiókávalmarinált édesköménnyel, grillázsba forgatott sós túrógaluskával és almahéj ropogóssal	Kenyérben sült gombák, füstölt töltött zellerrel, sajtos-medvehagymás burgonyával, pirított zöldség jus-vel	Cékla és fehér csokoládé házassága (céklás-feketeribizlis piskóta, citrusos fehér csokoládé-krém, céklás-fehér csokoládé mousse, céklatuille
Arany fokozat	Delirest Szeged	Kapros túró marinált uborkával, sült kápiapaprika kocsonyán	Egészben sült zeller, gomba és zellervariációkkal, gomba jus-vel	Almás ravioli, pirított diómorzsával, meggyes céklapürével
Arany fokozat	Hetes Generál (Nyíregyháza)	Tejfölös gombakrémleves kakukkfűvel, gomlya ropogóssal	Házi burgonya nudli korong gombapürén, sült ördögsekér gombával	Túrófánk fahéjas almászósszal
Ezüst fokozat	BV. Bakonyi Betyárok (Veszprém)	Római céklás mimóza	Cukkinis sztrapacska ratatouille	Veszprémi máglyarakás
Ezüst fokozat	KDK (Kanizsai Dorottya Kórház, Nagykanizsa)	Almás paszternák krémleves, bazsalikomos zöldalmás sült csicseriborsóval	Vegaburger gazdagon, céklaslaw salátával	Rákóczi túrós
Ezüst fokozat	BV. Agglomeráció 2. (Pécs, Kaposvár, Kalocsa, Székesfehérvár)	Zöldséges gombaleves zöldfűszeres, zabpelyhes palacsintametélttel	Zabos céklafasírt paprikamártás ágyon, bulgurral és burgonyaprószával	Stíriai metélt fűszeres almapürével
Ezüst fokozat	Delirest Savaria (Szombathely)	Csicsóka krémleves, rántott tojás, sült dió	Céklás-gombás köleskása	Túrógombóc, alma, tökmag
Ezüst fokozat Nébih Különdíja	BV. Vácziak	Sültcékla krémleves hidegen, barna csiperkegombás túrógombóccal	Sütőtökös, vöröslencseragus rakott tészta, diós-mézes zöldfűszeres krémmel	Almás sütemény karamell öntettel

Bronz fokozat
Belügyminisztérium
különdíja

BV. La Badella
Familia
(Budapest)

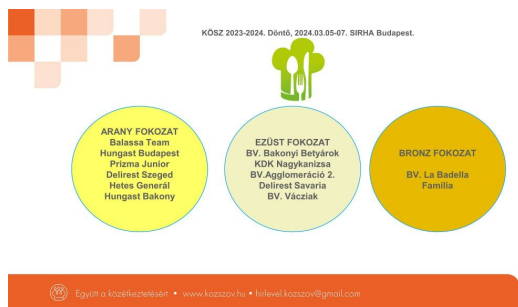
Céklakrémleves
morzsázott
fetasajttal, pirított
mandulával

Házi burgonya nudli
korong gombapürén,
sült ördögsekér
gombával

Túrófánk fahéjas
almaszósszal

Sajtókapcsolat:

- +36 70 436 0384
- nebih@nebih.gov.hu



© KÖZSZÖV

Eredeti tartalom: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/12163/veget-ert-a-kozetkeztetesi-szakacsverseney-az-elen-egy-mar-elismert-csap-at-vegzett/>