

Kedves Olvasó!



A Gourmet Guides azért született meg múlt év őszén, hogy kézen fogja a kulináris élvezetek iránt érdeklődőket, és gasztronómiai „túrák” keretében igazi gourmand-oknak való programokat kínáljon.

Büszkék vagyunk telt házas tematikus vacsoraestjeinkre, ahol különböző nemzetek konyháit mutatjuk be műsorokkal, díszvendégekkel fűszerezve, illetve honlapunkra is, amelyen az olvasók kulináris híreit a nagyvilágból éppen úgy találhatják, mint interjúkat a gasztronómiában jártas szakemberekkel.

A „Gourmet Guides” rovatba olyan cikkeket szeretnénk írni, amelyek mind a szakma, mind a „vendég” számára érdekesek. A Konyha & Vendég magazin nem titkolt célja ugyanis, hogy a szakmai olvasnivalók mellett a szélesebb közönség számára is érdekes gasztronómiai információkat közöljön. Mi ezzel az iránnyal maximálisan egyetértünk, ezért indítjuk el

éppen itt rovatunkat. Fontosnak tartjuk, hogy a hazai témákon kívül szemezzünk a külföldi hírekből is, hiszen például az aktuális trendekről, újdonságokról, kuriózumnak számító termékekről a hobbi és a profi gasztronómus egyaránt szeret időben értesülni. Rendszeresen „kedvcsináló” cikkekkkel is találkozhatnak rovatunkban, amelyeket teljes terjedelemben honlapunkon olvashatnak majd el. Reméljük, elégedettek lesznek a tartalommal!

Jó olvasást, kellemes szórakozást!

*Üdvözlettel: Merényi Krisztina, Varga Viktória
Gourmet Guides*

ANANÁSZ, MINT A VILÁG LEGDRÁGÁBB GYÜMÖLCSE

Egy Nagy-Britanniában termesztett gyümölcs jelenleg a legdrágább a világon. Első ránézésre olyan a britek büszkesége, a különleges körülmények között termesztett ananász, mint a többi, ám a látszat csal. Ez az ananász ugyanis több mint 3,5 millió forintnyi angol fontot ér.

Cornwall botanikai látványosságát mini melegházakban, trópusi körülmények között, viktoriánus kertészeti módszerekkel nevelgetik, és több mint két éven keresztül tart a „babusgatása”. A gyümölcsnek 30 tonna lótrágyával és szalmával ágyaznak meg. A XIX. század óta ezzel a módszerrel termesztik itt az ananászt, amely akkoriban a tehetős viktoriánus családok étkezéssztalának díszje volt.

Ezekből a különleges ananászokból most nyolc darab nő a híres cornwalli kertészetben. A nyolc közül az egyik már megérett, szüretre kész. Értéke 10 000 font, azaz majdnem 3,6 millió forint. Az aranyat érő ananászt azonban nem fogják eladni, a kertészek eszik majd meg. Igazi gourmand-oknak való csemegéről van szó, hiszen méz-



édes, nem rostos és kirobbanó az íze.

A brit ananász termőterülete a manapság Lost Gardens of Heligan (Heligan elveszett kertjei) néven ismert kertek. Ezek fénykorukat a XIX. században éltek, majd sorsuk sanyarúra fordult, hiszen senki sem törődött velük és egy pusztító hurrikán is végigsöpört rajtuk. A '90-es években azonban rendbe hozták őket. Az ananászt mi, európaiak Kolumbusznak köszönhetjük. Az 1660-as években az angolok elnevezték pineapple-nek, mert a gyümölcs héját a fenyőtobozhoz hasonlónak találták. A XVIII. században nagyon drága volt, annyiba került, mintha ma ötezer fontot kellene darabjéért kifizetni. Így nem csoda, hogy a gazdagság szimbólumává vált. Dunmore negyedik grófja, John Murray 1761-ben egy hatalmas kőből faragott ananással díszítette villája tetejét.

JÉGHIDEG ÉTTEREM, MELEG FOGADTATÁS

Montreálban üzemel Észak-Amerika egyetlen jégből és hóból álló étterme. A helyiek néhány hét alatt finn segítségével 40 ezer köbméternyi hóból és 2 ezer jégtömbből építették meg a „Snow Village Hotel” épületét, amelyben a „Pommery” jégétterem is helyet kapott. Az étterem séfje dél-francia, ám a jeges Kanadában is remekül megállja a helyét. Háromfogásos, 69 dolláros vacsoramenüjében a vadkan ugyanúgy szerepel, mint a pisztráng. *A teljes cikket a www.gourmetguides.hu oldalon tudja elolvasni.*



Étkezzünk divatosan 2013-ban is!



A Food Channel előrejelzést készített azzal kapcsolatban, hogy mi lesz a divat a kulináris élvezetek terén. Listájukon olyan trendeket találtunk, amelyek szerintük meghatározzák majd az idei évet. A felsorolást elnézve egy biztos, unatkozni nem fogunk!

A füstölt ételek jóval nagyobb népszerűségnek fognak örvendeni, mint eddig. Nem csak az ételek! A füst átjárja majd a szeszes italokat is, így nem lesz ritka, hogy „füstös” koktélt találunk az itallapon. Sőt, amit eddig inkább csak töltöttek, mint például az olajbogyót, most füstölni is fogják. Érdekes a skandináv konyhát kicsit jobban tanulmányozni, hiszen az északi népeknél a füstölt ételek, elsősorban a halak, mindig is divatosak voltak.



A pék- vagy a cukrászszakma sokak számára vonzó, még ha csak hobbiszinten is. Most már minden profi alapanyag elérhető, megvásárolható azok számára, akik otthon, a családnak szeretnék elkészíteni a finom pék- vagy cukrászsüteményeket. A főzőtanfolyamokon bárki elsajátíthatja az apró praktikákat, azt a tudást, amivel isteni süteményeket készíthet saját kezűleg.

Európa fix menüs éttermeinek példáját követi Amerika is. Ezekben az éttermekben ugyanis három fogást kapunk nagyon jutányos áron, viszont a választás lehetőségéről le kell mondanunk, mert az étterem által ajánlott menü az, ami a tányérunkra kerül.

Néhány éve megfigyelhető az a trend, hogy az élelmiszerüzletek séfekkel dolgoznak együtt, főzőtanfolyamokat indítanak, és van „szakértőjük”, aki sajtot, hentesárut vagy éppen pék-



süteményt ajánl. A következő logikus lépés a szupermarket-séf lenne, mint táplálkozási tanácsadó, aki ráirányítja a figyelmet a különlegesebb alapanyagokra, recepteket oszt meg a vásárlókkal vagy éppen egészséges ételek elkészítésére ösztönzi őket. A lényeg, hogy az emberek szívesen fogadják el tanácsokat egy fehér köpenyes séftől, akinek nemcsak virtuálisan tehetik fel a kérdéseiket, hanem személyesen is.



Visszajön a divatba a villásreggeli, ahogy az a régi szép időkben volt, pontosabban dukált az uraknak. Mi ma fizórcáinak nevezzük, és nem vagyunk sokan, akik reggeli után és ebéd előtt beiktatják ezt az étkezést. Örülünk, hogy ha napi háromszor eszünk valamit! Ám hogyha van időnk egy kis délelőtti csemegére, ne fogjuk vissza magunkat, hiszen ez is trend lesz az idén.

A szezonálítás manapság már nem létezik, hiszen szinte minden zöldséget és gyümölcsöt lehet kapni egész évben. Bár ízben még mindig van különbség a napérlelte és a fóliás között, azért az nagyon kényelmes, hogy nem csak az idényjellegűből tudunk válogatni.



A teát már nemcsak megisszuk, hanem fűszerezünk is vele. A tea-fogyasztás folyamatosan növekszik, még mindig népszerű ital, viszont jóval több, mint frissítő, a hozzávalók listájában is egyre gyakrabban szerepel. Arról se feledkezzünk meg, hogy nem csak főzéshez, de sütéshez is kiváló!

Idén biztosan nem fogunk megelégedni a helyi jellegzeteségekről, hiszen újra fénykorukat élik. A nosztalgikus étkezés egy ideje nálunk is divatos, gondoljunk csak a lakáséttermekre. Ezekben igazi házi kosztot kapunk, olyan ételeket, amelyek visszaidéznek gyerekkorunk kedvenc ízeit.

Az elhízás népbetegség hazánkban is, hát még Amerikában. Éppen ezért nem árt a táplálkozásban sem a visszafogottság. Ebben most nagy segítségünkre lesz a divat is, hiszen felbukkannak olyan éttermek, ahol az adagok kisebbek. Az extra szűk farmerek világát éljük, ezek pedig csak karcsú alakon mutatnak.

