

Michelin-csillagos séf jótékonykodott Szegeden



Sárközi Ákos Michelin-csillagos séf jótékonyági adventi élményvacsorát készített Szegeden, a Monster Downtown étteremben. A bevételből az SZTE Gyermekklinika Gyermekintenzív Osztályát támogatták. Több mint egymillió forint gyűlt össze. 2. »

TÖBB MINT EGYMILLIÓ FORINT GYŰLT ÖSSZE A GYERMEKINTENZÍVNEK – AZ ÉTELSOR KACSAMÁJJAL INDULT, AMELYET ALMÁVAL ÉS ROPOGÓS GRANOLÁVAL TÁLALTAK

Michelin-csillagos séf jótékonykodott Szegeden

Először főzött Szegeden Michelin-csillagos séf. Sárközi Ákos jótékonyági adventi élményvacsorát készített a Monster Downtown étteremben, amelynek bevételéből az SZTE Gyermekklinika Gyermekintenzív Osztályát támogatták.

SZEGED
ARANY T. JÁNOS

– Nagyon egyszerű a történet. Kaptam egy megkeresést a szegedi gyermekklinikától, hogy mi lenne, ha egy jótékonyági esten készítenék egy vacsorát. Mondtam, hogy semmi akadálya, minden évben részt veszek hasonló eseményeken. Oda megyek, ahová hívnak, a jó ügy mellé szívesen odaállok – mondta Magyarország kevés Michelin-csillagos séfjeinek egyike, Sárközi Ákos, aki a közelmúltban jótékonyági adventi élményvacsorán főzött a



Nagy volt a sürgés-forgás a Monster Downtown étteremben – Sárközi Ákos főzött és vezényelte csapatát.

Monster Downtown étteremben. Ennek bevételéből az SZTE Gyermekklinika Gyermekintenzív Osztályát támogatták. A Kisgyerekek is lehetnek nagybetegek elnevezésű program részeként első alkalommal várta élményvacsora azokat a jóté-

konykodni vágyókat, akik vacsorabelépőjükkel a gyermekintenzívet támogatták. A rendezvény helyszínét, a Monster Downtownot a két tulajdonos, Mizsik Attila és Erődi Tamás ingyen biztosította.

A séf a vacsora előtt el-



FOTÓK: TÖRÖK JÁNOS

mondta, a munkáért nem kért pénzt, beszállítói köre segítségével pedig azt is elintézte, hogy az alapanyagokat ingyen kapják a vacsorához. Az ételsor kacsamájjal indult, amelyet almával és ropogós granolával táltaltak, ezt csicsókelevés kö-

vette Szent Jakab-kagylóval és jégcsaprettekkel. A főételt balatoni fogas vezette elő, majd érkezett a gemenci szarvasgerinc birsalmával, savanyított céklával és fehérrépával. Az egyik desszert klasszikus Fekete-erdő torta volt, a meglepetésszert pedig a Sugar and Candy készítette.

Az ételeket minden alkalommal Sárközi Ákos mutatta be, aki a hazai alapanyagok fontosságát hangsúlyozta. A vacsorát egy árveréssel is megfajelték: Sárközi párja, Szegedi Éva képzőművész két festményét ajánlotta fel, tovább növelve a kórháznak szánt bevételt. A szervezőktől megtudtuk, az előzetes becslések szerint több mint egymillió forint gyűlt össze a gyermekintenzívnek az esten.

A különleges vacsorán részt vett Barta László, az Algyői Halászsárga vezetője feleségével és fiával. A csárdagazda el-

mondta, a két legkisebb gyermek koraszülött volt, így számára nem volt kérdés, hogy jön. Barta már az összes magyar Michelin-csillagos étteremben vacsorázott. – Kíváncsi voltam, mit tud a séf produkálni idegen környezetben. Tökéletes volt minden, nekem nagyon ízlett az összes fogás. Külön dicséret illeti a személyzetet, mert ennyi embert egyszerre kiszolgálni nem egyszerű – magyarázta az ismert vendéglátós.

HIRDETÉS

CORNER		
pénzváltó 8-21 óráig		
Szeged, Kölcsey u. 5. • Tel.: 62/318-347		
Pénznem / egysége	VÉTEL	ELADÁS
EUR	322,00	326,00
USD	283,50	288,50
CHF	284,00	290,50
RON	67,00	72,20
Érvényes	2018.12.15	
Közvetítést is kiszolgálunk. Napközben árkorrekció lehetséges.		