

Jobbnál jobb receptek jönnek olvasóinktól

Csokoládéhurka és gíroszfánk Káldról



Prohászka Béla: olvasóink kitesznek magukért, kiváló recepteket küldenek be Fotó: IMRE GYÖRGY

MW-INFORMÁCIÓ Eddig már hatvanan küldtek be összesen száznál is több receptet felhívásunkra. A Mediaworks megyei napilapjainak idei színes albuma a Családok szakácskönyve olvasóink legjobb receptjeiből címet kapta. Továbbra is várjuk az önök és családjuk kedvenc ételének receptjét. A kiadvány előétel, leves, főétel, desszert tematikára épül, és már gyermekek is jelentkeztek első elkészített főztjükkel, amihez rövid történetet csatoltak.

A könyvbe kerülő több mint 150 receptet szakértő zsűri választja ki Prohászka Béla Venesz-díjas, olimpiai aranyérmes mesterszakácsnak, a Magyar Nemzeti Értékek és Hungarikumok Szövetsége alelnökének vezetésével. A receptbeküldők között robotgépet, elektromos kuktát és aszalógépet sorsoltunk ki.

Prohászka Béla a könyv lektoraként kiemelte, legutóbb Rubold Odón színművész barátja halászléreceptje érkezett be hozzá. Régről ismerik egymást Gyuláról, ugyanis a színész számos darabban játszott a Várszínházban. Hozzá hasonlóan a magyar színjátszás több legendás alakja is a Park Hotelben lakott, Bessenyei Ferencről Lukács Sándorig. Prohászka Béla pedig ott sajtótudta el a szakma fogásait, köszönhetően Parászka Tivadar igazgatónak és Brindás János konyhafőnöknek.

A legtöbb receptet beküldők közé tartozik az orosházi Mészáros Tünde és férje. Mindketten saját specialitásokkal jelentkeztek.

– A halételeket, pörkölteket, sülteteket nagyrészt én készítem. A málnakrémleves citromos-vaniliás túrógaluskával, pisztáciával és a málnás piszkóta ugyanakkor Tünde keze munkáját dicséri – emelte ki a férj. Hozzátette, bármilyen

ételt készítenek, Tünde lefőttözza ezeket.

Az egyik legfiatalabb beküldő eddig a Vas megyei Káldon élő Kiss Zsolt. A 28 éves fiatalember szakács szeretett volna lenni, de aztán ez megmaradt hobbinak. A csokoládéhurka és a gíroszfánk is felkeltette receptjei közül az érdeklődésünket.

Dr. Zsótér Brigitta a Szegedi Tudományegyetem docense, a mérnök-kar tanít. Nagyon jó kezdeményezésnek tartja szakácskönyvünket többek között azért is, mert a helyi alapanyagokra épít, és a családokat tartja szem előtt.

– Maradandót alkothatunk szerzőtársaimmal együtt, ez a könyv ott lesz a polcon, bármikor levehető, és az unoka is láthatja majd egyszer a nagymama receptjét – hangsúlyozta Brigitta. – Ezekben a nehéz időkben otthon vagyunk, és igyekezzünk kreatívan, értéket teremtve eltölteni az időt.

A kiadvány előétel, leves, főétel és desszert tematikára épül

A sütés-főzésnél pedig kevés kreatívabb tevékenység létezik. A zöldséges fasírtot küldtem be Zsótér módra, de már új ötleteim is vannak.

Kosztelnik Lászlóné Nagykanizsáról eddig 15 recepttel jelentkezett. Sajnos, most jobban ráér kísérletezgetni, mint amikor normális mederben zajlott a napi élet. Elmondta, pár éve özvegy lett, de a gyermekek továbbra is bearanyozták az életét, és mindig készít nekik valami finomságot. A kiskertek javait szívesen használja a karfioltól és a cukkiniótól a rozsmaringig ételébenél.

NYL

KÜLDJÉK CSALÁDJUK KEDVENCEIT!

Sokan küldenek be mindenmentes ételrecepteket. A kifejezés azt jelenti, hogy az alapanyag a legtöbb problémát okozó allergéntől mentes. Leggyakrabban a glutén, a laktóz, a tojás és a szója okoz problémát. Ezen receptek mellett továbbra is várjuk a család

többi kedvencét is az alapanyagokkal és az elkészítés leírásával, valamint egy portréfotóval a beküldőről. E-mail: receptverseny@mediaworks.hu, postai cím: Békés Megyei Hírlap, 5600 Békéscsaba, Kiss Ernő utca 3. A végső beküldési határidő: 2020. június 20.