

Elkészítették az ételeket a Családok szakácskönyvébe

Százéves borda sült a Keriben

BÉKÉSCSABA Családok szakácskönyve – Olvasóink legjobb receptjei címmel jelenik meg a Mediaworks Hungary Zrt. megyei napilapjainak idej szakácskönyve.

A szokásokhoz híven a kiválasztott több mint 150 ételt Békéscsabán, a Zwack szakköznevelő iskolában kialakított szakácskönyvkonyhán készítették el mesterszakácsok és -cukrászok. Több olvasónk legjobb receptjei címmel jelenik meg a Mediaworks Hungary Zrt. megyei napilapjainak idej szakácskönyve.

ték el mesterszakácsok és -cukrászok. Több olvasónk legjobb receptjei címmel jelenik meg a Mediaworks Hungary Zrt. megyei napilapjainak idej szakácskönyve. A 80 év felett járó Sebestyén János unokájával és dédunokájával készítette el a csabai százéves bordát. ▶ 5



Kádi Sándor (középen) és családja Prohászka Béla mesterszakács társaságában sürgött a konyhában **Fotó: Imre György**

Többben családjukkal alkottak az új szakácskönyv konyháján

Családok szakácskönyve – Olvasóink legjobb receptjei címmel jelentetjük meg a Mediaworks Hungary Zrt. megyei napilapjainak idej szakácskönyvét. A szokásokhoz híven a kiválasztott több mint 150 ételt Békéscsabán, a Zwack szakköznevelő iskolában kialakított szakácskönyvkonyhán készítették el mesterszakácsok és -cukrászok, a munka tegnap fejeződött be. Több olvasónk családjával együtt alkotta meg finomságát.

Nyemcsok László
laszlo.nyemcsok@mediaworks.hu

BÉKÉSCSABA Nagy volt a nyüzgés a Keri konyhájában a héten, séfek és olvasók egyaránt főztek, sütöttek a tűzhelyeken, valamint készülték a jobbnál jobb desszertek.

– A Békés Megyei Hírlap olvasói idén is kitétek magukért, mind a beküldött receptek számát, mind az ételeket tekintve – hangsúlyozta Prohászka Béla, a Magyar Nemzeti Értékek és Hungarikumok Szövetségének alelnöke, az album lektora. – Olyan finomságokat készíthettünk el, amelyekre a kollégákkal együtt azt mondtuk, most már értjük, miért is a családok kedvencei.



A Családok szakácskönyvén dolgozó stáb több olvasóval, akik saját receptjükből főztek a héten Békéscsabán

Fotó: BMH

Prohászka Béla kitért arra, a magyar konyha ízei játszották sok ételnél a főszerepet. Örült pirospaprikát, tejfölt, zöldfűszereket – kaportól, lestyántól a rozsmaringig, zsályáig és bazsalikomig – szívesen használtak olvasóink. Hódítottak a gombócformák a levekben és a főtételekben. A desszerteknél többen a cukrot mézzel váltották ki.

Rubold Ödön színművész is küldött be receptet, és megfogta halászlévét tolnai mód-

ra. Annyiban Békés megyei is az étele, hogy napokkal korábban horgászni jött barátaihoz, és itt fogta ki az alapanyagot. A békéscsabai Kádi Sándor is halat készített, de ő fokhagymás pontyfilét sült ropogósra. Sándornak felesége, Marcsi és négyéves fiuk, Dominik is besegített. Dominik kedvence a rántott hús, és Prohászka Béla kérdésre elmondta, miként készül náluk, és neki a hús bundázása az elsődleges feladata. Dr. Zsótér

Brigitta, a Szegedi Tudományegyetem docense nagyon jó kezdeményezésnek tartja szakácskönyvünket azért is, mert a helyi alapanyagokra épít és a családokat tartja szem előtt.

– Maradandót alkothatunk szerzőtársaimmal együtt, és ez a könyv ott lesz a polcon, bár mikor levehető, és az unoka is láthatja majd egyszer a nagymama receptjét – hangsúlyozta Brigitta. – A koronavírusos, nehéz időkben otthon is igyekeztünk kreatív, értéket te-

remtve eltölteni az időt. A sütés-főzés pedig igazi kreatív tevékenység. A zöldes faszirtot készítettem el Zsótér módra, remélem, ízlik majd azoknak, akik ezen recept alapján sütik meg. Tetszett a szakácskönyv „mütermében”, ahogy Sándor Adrienn stylist tálalta, beállította az ételeket a fényképezéshez, Imre György pedig többféle fotót is készített, hogy majd a legjobb kerüljön a könyvbe.

Herczeg Aranka 2013 óta foglalkozik lekvárok, szörpök

A dédunoka is segített sütni

A már 80 év felett járó békéscsabai Sebestyén János unokájával, Gergővel és dédunokájával, az öt éves Zamira Lillával érkezett a konyhára. Csabai százéves sertésbordát sütöttek. A receptet a trianoni békediktátum után a Felvidékről Csabára menekülők hozták magukkal 1920-ban. Sebestyén János fiatalon egy lakodalomban kóstolta az ételt, amiben veselehető és buggyanított tojás is szerepel. Burgonyapüré a köre, és a szakácskönyvből kiderül majd, hogy mi ebben a különleges.

és más nyencségek előállításával. Termékei gondosan válogatott virágokból, gyógynövényekből és gyümölcsökből készülnek. Most a szakácskönyvbe rózsatortát alkotott, rózsalekvárt és -szörpöt is használt a krémhez, a torta tetejére pedig kandírozott rózsaszirmokat helyezett. Mindenesen ételek is terítékre kerültek, a kifejezés azt jelenti, hogy az alapanyag a legtöbb problémát okozó allergéntől mentes.