



A budapesti Sushi Sei étterem séfhelyettese az európai verseny után a tokiói döntőn már az egész kontinenst képviseli a Washoku World Challenge versenyen!

Miután 2018. szeptember 13-án Párizsban Európa legjobbjának bizonyult Kurkó Zsolt, a magyar séf, ezúttal már a világelső a cél a szerény, de ambiciózus szakember számára. Tokióban, január 28-29-én két napos versenyen méri össze a tudását a többi kontinens válogató versenyeinek győzteseivel. Kurkó Zsolt, miután a Le Cordon Bleu-ben tartott kontinensviadal után hatalmas dicséretet kapott a japán zsűritől, hiszen gyakorlatilag tökéletesnek minősítették a versenymunkáját, igen bizakodóan készül a Japánban zajló döntőre is: “Egyszer már jártam Japánban, de hatalmas lehetőség, hogy ismét eljuthatok oda, és a szakma legjobbjával találkozhatok. Természetesen nagy célokkal kelek útra.”

A verseny ezúttal is egy szakszemináriummal kezdődik majd a nulladik napon (január 27-én), amit közös alapanyag-beszerzés követ, ezután napokon következik a két különböző versenyétel elkészítése: egy téli ‘nimonovan’ leves meghatározott összetevőkkel, illetve a második napon egy minimum 5 különböző, színes étvágygerjesztő falatot tartalmazó szabadon választott étel, különleges, szögletes, úgy nevezett ‘fushidaka’ edényben tálalva a szezon szelleméhez igazodva. A bírák az ételek végső kóstolásán túl legalább olyan erős figyelmet szentelnek az elkészítésnek is: a versenyző technikai tudásának, higiénikus munkavégzésének, japán gasztronómiai ismereteinek és persze kreativitásának. Akár a főzés során is tehetnek fel kérdéseket, vagy kóstolhatnak különböző fázisokban a készülő munkákból. A verseny eredményhirdetésére a tervek szerint január 29-én délután kerül sor, budapesti idő szerint

reggel 8-9h között.

A Washoku Worl Challenge-ről: A japán gasztronómia egyik legfontosabb világversenye a Washoku World Challenge, melynek alapvető célja, hogy a világ különböző pontjain japán gasztronómiával foglalkozó séfek számára kínáljon szakmai továbbképzést és megmérettetési lehetőséget.

A különleges verseny mögött a Japán Mezőgazdasági, Erdészeti és Halászati Minisztérium áll. A versenyt idén már hatodszor rendezik meg, a Sushi Sei étterem harmadszor vesz részt rajta. Az esemény hivatalos weboldala: <http://washoku-worldchallenge.jp/6th/en/>

A Sushi Sei étteremről: A több mint 10 éves múltra visszatekintő Sushi Sei japán étterem autentikus kínálattal és különleges atmoszférával várja a japán gasztronómia szerelmeseit. Az Óbuda szívében, a Kolosy tértől mindössze karnyújtásnyira található elegáns étterem innovatív technológiával ötvözi a tradicionális ízeket, az eredmény pedig a magyar vendégeket és az itt élő ázsiai közösségeket egyaránt lenyűgözi. Az étterem japán séfje, Seiichi Kusumoto és csapata elhivatottan dolgozik azon, hogy az ázsiai ízek budapesti kedvelői megismerhessék a japán konyha tradicionális finomságait. Az étterem magáénak tudhatja a JETRO (Japán Külkereskedelmi Szervezet) által kiállított bizonyítványt, ami a Japán Mezőgazdasági, Erdészeti és Halászati Minisztériummal karöltve igazolja az étteremben felszolgált ételek autentikus és a japán elvárásoknak maximálisan megfelelő elkészítését.

Fotocredit:Jókuti András