



2018-ban a hazai alapanyagok kerülnek előtérbe

Az elmúlt években elterjedt ázsiai fűszerek, különleges keleties ízvilágok mellett a regionalitás kezd visszakacsintani a hazai gasztronómiába. Újra előtérbe kerülhet a hazai, idény jellegű alapanyagok használata, amely befolyással lesz az emberek étkezési szokásaira, valamint a vendéglátóegységek fejlődésére és magukra a termelőkre is. A Société.démo Gastro szakmai vezetője, Deli János és séfje, Krasznai Norbert elárulták, milyen irányba haladnak a hazai trendek.

2017-ben már megfigyelhető volt, hogy visszatérnek konyháinkba a szokványos, hazai ízek és alapanyagok. Sokak örömeire a vendéglátásban egyre többen használják az idény jellegű magyar zöldségeket, gyümölcsöket.

„Már tavaly elkezdett körvonalazódni, hogy a gasztronómiában elindult egyfajta regionalitás – magyar alapanyagok és nemzeti sajátosságok felhasználása az ételekben. Ezzel párhuzamosan a termelésben is megfigyelhető egyfajta fellendülés. Ez szerintem egy nagyon jó irány, ami várhatóan tovább erősödik 2018-ban.” – vélekedett Deli János, a Hold utcai piacon található Société.démo Gastro étterem szakmai vezetője.

Az anyagfelhasználással párhuzamosan megkezdődött egy másik hullám is: egyre többen készítenek hétköznapi, könnyen feldolgozható alapanyagokból klasszikus, régi ételeket, újragondolt receptekkel.

„A gasztronómiában is gyakori jelenség, hogy időről időre visszanyúlunk a hagyományos ízekhez, receptekhez, a hold utcai éttermünkben mi is ebbe az irányba haladunk: régi ételeket teljesen új formában készítünk el. A kisebb vendéglátóhelyek, bisztrók is térnek vissza a gyökerekhez. Egyre többen készítenek el egyszerűbb, klasszikus ételeket, kiemelkedő minőségben. Mivel könnyebb jó minőségű alapanyagokhoz jutni megfizethető áron, így a vendéglátóhelyek látogatottsága várhatóan nőni fog, hazai szinten biztos, hogy többet járunk majd étterembe” – jósolta Krasznai Norbert, a Société.démo Gastro séfje.

„A magyarok alapvetően nyitottak a változásokra, az elmúlt évek különféle trendjeit, például a

keleti ételeket is szívesen fogadták. Általános tendencia, hogyha egy pár haladó szellemű séf bevállal egy elsőre furának tűnő újdonságot, utána már a többieket is érdekelni fogja” – tette hozzá Krasznai, aki nagyon bizakodó a jövővel kapcsolatban. Az elmúlt években a legkülönbélebb gasztro trendeknek hódolhattak a hazai ínyencek, ez pedig úgy tűnik, csak tovább fokozódik majd 2018-ban.