



Február 6-án a Sirha Budapest kiállítás versenyhelyszínén mérte össze tudását a „Közétkeztetési Szakácsverseny (KÖSZ) 2019-2020” 12 döntős csapata. A teltház előtt zajló megmérettetésre a 39 indulóból a régiós elődöntők legjobbjai juthattak be. A verseny tematikája ezúttal a „nyári ételek a hagyomány és a megújulás jegyében” volt. A győztes menüt a Hungast Pécs csapata készítette el.

Hatalmas érdeklődés mellett zajlott le tegnap a Sirha Budapest kiállításon a „Közétkeztetési Szakácsverseny (KÖSZ) 2019-2020” országos döntője. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih), a Közétkeztetők és Étellemezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV), valamint a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ) közös szervezésű eseményének nyilvános záróakkordja – a főzéstől, a tálaláson át, a zsűrizésig – bővelkedett a látványosságokban. A programot közétkeztetési szakmai konferencia is színesítette.

A közétkeztetési „gasztro kupa” témája ezúttal a „nyári ételek a hagyomány és a megújulás jegyében” volt. A háromfordulós versenyben összesen 39 csapat indult, közülük a régiós elődöntőkön a legjobbnak bizonyult 12 három, illetve négyfős csapat mérhette össze tudását a február 6-i döntőben, a budapesti Sirha kiállításon.

A döntőt a Hungast Pécs csapat nyerte a „nílusi sügér krokett, édesköményes mézes almasaláta, zeller panna cotta, zellermajonéz” előételből, „pirított csirkemell, lecsó tartelette, snidlinges burgonyapüré, párolt zöldségek, kakukkfűves jus” főételből és „sárgabarack mousse, sable tészta, fehér csoki namelaka, maracuja gél” desszertből álló menüjével. Második helyen a Hungast Bakony Gaszt (Veszprém) végzett, míg a dobogó harmadik fokára az Eurest Győr csapata állhatott.

A legjobb előétel díját a Deutsche Schule Budapest érdemelte ki, a legjobb főételt az Eurest Győr, míg a legjobb desszertért járó elismerést a Hungast Bakony Gaszt (Veszprém) csapata vehette át. Mindezek mellett számos különdíj is gazdára talált. Többek között az Agrárminisztérium, a Miniszterelnökség, az OGYÉI, a Magyar Bocuse d’Or Akadémia és számos szakmai szervezet, valamint támogató cég ismerte el különdíjjal a versenyzők teljesítményét.

A döntősök munkáját és az élelmiszerbiztonsági szabályok betartását, Vomberg Frigyes

vezetésével, külön konyhai zsűri figyelte. A csapatok ételsorait pedig neves szakértőkből álló zsűri értékelte Rózsás Anikónak, a KÖZSZÖV elnökének vezetésével, Hamvas Zoltán társelnöksége mellett. A bírálók az ízvilágon, a technikai kivitelezésen túl, többek között azt is figyelembe vették, hogy a feltalált fogások közétkeztetési körülmények között elkészíthetők és kitalálhatók-e, illetve hozzájárulnak-e a hagyományos ízek, ételek modernizálásához, az étkezési kultúra fejlesztéséhez.

A döntős receptekből a Nébih ezúttal is szakácskönyv jelentet meg. Az előző versenyek receptfüzetei letölthetőek a hivatal honlapjáról.