



**Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete (ÉTREND) a Felcsúti Letenyey Lajos Gimnázium Szakgimnázium és Szakközépiskola együttműködésével és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) szakmai partnerségével immár negyedik alkalommal hirdeti meg a „Magyarország étele” elnevezésű, élőkonyhai szakácsversenyt. A szervezők a világ minden tájáról (kiemelten a történelmi Magyarország területéről és a diaszpórából) várják a versenyezni kívánó csapatok jelentkezését a 2021. évi megmérettetésre.**

Az idei szakácsversenyre – melynek szlogenje „Egy a természettel” – 2021. március 12-ig lehet nevezni.

Minden, versenyre nevezett fogás legfeljebb öt elemből állhat, és kötelezően tartalmaznia kell három alapanyagot:

- vadhúst,
- Naszálytej-Fittej író, valamint
- bármely Hagyományok, Ízek, Régiók (HÍR) védjeggyel ellátott terméket (utóbbi kiváltható bármilyen, eredetmegjelöléssel és földrajzi jelzéssel ellátott, uniós oltalom alatt álló mezőgazdasági termékkel és/vagy élelmiszerrel).

A kétfordulós versenyben az ételeket rangos szakmai zsűri bírálja el – mondta el az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének elnöke, Asztalos István szerdán, Budapesten. Hozzáfűzte, hogy a verseny ötletét A séf című könyv adta, mely kiválóan rávilágított arra a kérdésre: „ha a gyökereinket megtagadjuk, akkor milyen lesz a gasztronómiánk?” Sokan kutatták már, milyen volt a korabeli magyar konyha. Sokan éppen azt kérdőjelezik meg, hogy milyen most, illetve, hogy létezik-e egyáltalán? – mi éppen ezért azzal kezdtünk el foglalkozni, hogy milyen lesz a magyar konyha.

Ezért is nagy öröm számunkra, hogy immáron negyedik alkalommal hirdethetjük meg <ráadásul piaci alapon gazdálkodva> a szakácsversenyünket. A nemzetegyesítő versenyünk volumenét egyébként jól jelzi, hogy a tavalyi évben, szinte már a teljes Kárpát-medencét lefedte, így az idén is várjuk a határon túlról a versenyezni kívánó csapatok jelentkezését.

Asztalos István elmondta továbbá, hogy az idei évben is hagyományt, modernséget és

furfangot keresnek a nevezett ételekben. Szeretnék, ha a versenyétel egyszerűségében lenne nagyszerű, melynek elkészítésére és kitálalására 4 óra áll majd a szakácsok rendelkezésére. A pályamunkákkal szemben elvárás még, hogy egy átlagosan felszerelt konyhán, nagy mennyiségben is elkészíthetők legyenek. A nettó bekerülési alapanyagköltség adagonként legfeljebb 1500 forint lehet.

A részletes versenykiírás a [www.magyarorszagetele.hu](http://www.magyarorszagetele.hu) oldalon olvasható.

A szakácsverseny helyszíne a Felcsúti Letenyey Lajos Szakközépiskola és Szakiskola lesz. Az intézmény szakmai igazgató-helyettese, Kocsonya Kálmán hangsúlyozta: Iskolánk a 2020/2021. tanévben második alkalommal csatlakozik Magyarország étele verseny döntőjéhez, mint házigazda. Az eddigi tapasztalatunk szerint ez jól tesz az iskolánknak, a tanárjainknak, de jól tesz a diákjainknak is, hiszen extra motivációt ad számukra. Feltölti őket, példaképeket ismerhetnek meg, és közelről láthatják a szakma jeles képviselőinek munkáját. Mindezek mellett a gasztronómiai értékek és hazai alapanyagok megismerése is hatalmas lehetőség számukra.

Elmondta továbbá, hogy az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének partnerségével idén először rendezzük meg június 5-én, a döntőt kísérő gasztronómiai tanuló versenyt, melyre várjuk az országból a vendéglátóipari iskolák nevezéseit.

A versenyfeladat a diákok számára: 5 fogásos magyar menü, 1 személyre tálalva. Ami állhat, hideg előételből, levesből, meleg előételből (hideg elemekkel kombinálható), főételből, desszertből/tányér desszert.

A menüt modern tálalásban a nemzetközi irányzatoknak megfelelően kell hidegen bemutatni. A menü alapanyai kizárólag magyar alapanyagokból állhatnak. Az ételek lehetnek klasszikus magyar gasztronómia remekéi és/vagy tájjellegű magyar ételek.

A zsűri elnöke Varga Károly, a kecskeméti 48 étterem konyhafőnöke méltatta, hogy a verseny a tavalyi évben már öt országot fedett le, melyben kollégái "hazahozták" azokat az ízeket, azokat az ételeket, amelyeket a génjeikben hordoznak és a nehéz körülmények ellenére bemutatták azokat a verseny keretében. Az idei évben is erre számít, mégpedig, hogy megismerik egymástól a technológiákat, régiós alapanyagaikat, vagy éppen örökölt szokásaikat.

Elmondta továbbá, a pandémia okán joggal merül fel a kérdés, hogy milyen rendezvényt is akarunk mi? Mikor az egészségügy és a kormány is, minden erejével a járvány megfékezésén dolgozik. Ugyanakkor azt is látni kell, hogy a lassan egy éves leállást követően muszáj motiválni a kollégáinkat, erősítve ezzel a mentális egészségüket. Meg kell találnunk azt a megoldást, hogy ez a kettő párhuzamosan működjön.