

# A KISALFÖLD GASZTRONÓMIAI HAGYATÉKA

KÖMÍVES CSABA<sup>1</sup>

## Összefoglalás

A gasztronómia állandóan változik, (bár mindig vannak új trendek) abban az ütemben és mértékben, mint ahogy a benne szereplő vendégvárók igazodnak hozzá. A magyar konyhaművészet folyamatosan kész a megújulásra, megtartja különleges ízvilágát. Ma már nem jelent nagy kihívást a külföldieknek a halászlé, a paprikás csirke fogyasztása. A magyar konyha megtartotta bőségét, különlegességét, de a mértéktartásnak köszönhetően a magyar ételek bevonultak a nemzetközi gourmandok asztalaira. Kutatásomban kvantitatív statisztikai adatok felhasználásával azt vettem górcső alá, a szakácsok véleménye szerint melyik a legmeghatározóbb faktor a sous-vide technológiai alkalmazásában. Vizsgálatomban arra is kerestem a választ, van-e szignifikáns összefüggés a különböző korosztályú szakácsok sous-vide-del kapcsolatos attitűdjeik között, illetve kínálnak-e a kisalföldi vendéglátó egységek saját tájjellegű ételeket a vendégeiknek. A fentiekből adódóan a tanulmány célja annak bemutatása, hogy a szakma szerint melyik a legfontosabb tényező, amiért a szakácsok az új konyhatechnológiát alkalmazzák, vagy nem, és megtalálhatók-e a Győr-Moson-Sopron megyei vendéglátó üzletek étlapjain a helyi, vagy más tájegység nevezetes fogásai.

## Kulcsszavak

gasztronómia, konvergencia, konyhák, magyar

## Summary

Gastronomy is constantly changing (though there are always new trends) at the rate and the extent of the entertainers involved. Hungarian culinary art is ready for renewal, retaining its unique flavor. Today it is no longer a challenge for foreigners to consume fish soup, paprika flavoured chicken and meat made with different baking methods. The Hungarian cuisine has maintained its abundance and specialty, but due to its moderation Hungarian dishes have entered the tables of international gourmand. Using quantitative statistical data, I took a look at what is the most decisive factor in chefs' view in sous-vide's technological application. In my research, I also wanted to find out whether there is a significant correlation between the attitudes of different age cooks about sous-vide, or whether the low-alpine hosts offer their own country-specific meals to their guests. As a result of the above, the purpose of the study is to demonstrate which profession is the most important factor for the chefs applying the new kitchen technology or not, and can be found on the menus of the restaurants in Győr-Moson-Sopron county at the local or other region's notable catches.

## Keywords

convergence, cuisine, gastronomy, Hungarian

---

<sup>1</sup> egyetemi tanársegéd, Széchenyi István Egyetem; E-mail: [komives.csaba@sze.hu](mailto:komives.csaba@sze.hu)

## Bevezetés

A mai konyhák szeretetről, változatosságról és hagyományokról szólnak. Ami étel nekünk furcsa, az másoknak csemege. A konyhaművészet tudománya hazánkban nagyanyáról unokára szállt, mivel a nagyanya lánya a munkahelyén dolgozik, így ő nincs otthon. Véleményem szerint minden konyha egy ősi konyhára vezethető vissza (hasonlóan az emberekre, a ma elő összes ember hordozza azok genetikai kódját, akik az etióp fennsíkról évezredekkel ezelőtt indultak keletre, nyugatra, északra és délre, így népesítve be a Földet), amely az idők folyamán változott át minden nép saját ízlésének és felhasználható nyersanyagaiknak megfelelően. Hiába szeretnék az emberek Lappföldön olivaolajjal ételeket készíteni (importálni lehet ugyan, de az drága), nekik rénszarvas-és fókaszírijuk van. Ezt a konyhát sumérnak hívom, amelyből a későbbi bizánci, majd az ókori római konyhaművészet fejlődött. Ez volt az alapja a mára világhírűvé vált francia konyhának, ami valamennyi európai nép konyháira nagy hatást gyakorolt. Az orosz konyha gyökerei szintén Bizáncrez vezethető vissza. Vannak olyan ételek, amikről azt hisszük, hogy az adott ország a mesterei, az olaszok azt gondolják, hogy a tészta olasz, de a tésztát Marco Polo hozta Kínából Európába a XIV. században. A híres francia vegyes ízelítő alapja az orosz zakuszka, a töltött káposzta pedig nem magyar specialitás, hanem török eredetű étel.

## Hipotézisek megfogalmazása

H1: A sous-vide technológia kiegészítésekkel jól alkalmazható a hagyományos konyhatechnológiákban.

H2: A kistalajdi tájjellegű ételek megtalálhatók más régiók vendéglátó üzleteinek étlapjain.

H3: A szakácsok megítélése szerint az ételek élvezeti értékének növelése, a fertőzésveszélyének csökkentése, a kész ételek eltarthatósági idejének növelése, az egészséges ételek fontossága, a munkaerő csökkentése és az egyenletes ízhatás elérése közül utóbbi a legfontosabb faktor a sous-vide használatában.

## Szakirodalmi feldolgozás

A gasztronómia görög eredetű szó, a gaszter (gyomor) és a gnomos (törvény) szóösszetételből származtatható. A Gasztronómiai Lexikon megfogalmazásában „1. *Ínyencség; az ételek, italok kifinomult élvezése, az étkezés művészete. 2. Szakácművészet, ínyesmesterség; tágabb értelemben a terítés, a felszolgálás művészete, az étkezés kultúrája is.* (Borda et al. 1993, 161). A Magyar Értelmező Kéziszótár a következőképpen definiálja e fogalmat: „*Az ételek és italok szakértő ismerete, valamint élvezésüknek kifinomult képessége; az ízlés művészete...II szakácművészet, konyhaművészet*” (Juhász et al. 2006, 435). Magyar (2014) véleménye szerint az ínyesmesterség kitűnő magyar értéke a gasztronómiának, művelői az ínyesmesterek, akik közé tartoznak azok is (túl azokon, akik az ételeket és italokat művészién készítik el), akik ezeket kulturált ízléssel tudják minősíteni és elfogyasztani.

Juhász et al.(1970) a gasztronómiát, mint az étkezés, a vendéglátás kultúrája szoros tartozékaként, egy nép történelmének általános fejlődéseként tekinti. Nem csupán a táplálkozás minőségi mérvadója, hanem a társas kapcsolatok fontos láncszeme is.

Az első gasztronómiai könyv szerzője Brillat-Bavarin (1755-1826), aki az *Ízek élettana* című könyvében az ízlelést és az ételek kapcsolatát vizsgálta, ezért más, mint a hagyományos szakácskönyvek. A gasztronómia fejlődését az alábbi 1. számú ábra szemlélteti. Ez Maslow 5 szintű piramisával megegyező struktúrát mutat. Az alapvető fiziológiai szükségletek vannak a legalsó szinten (evés-ivás), majd az ember tovább lép a képességek szintjére, (például a zöldségek tisztítása, a tűz használata, valamint a mezőgazdaság megjelenésére). A piramis harmadik fokán a hőkezelés alkalmazása, a főzéstudomány, mint szakma kialakulása, továbbá a kultúrába való beépülését helyezi el szerző. A negyedik szinten a gasztronómiához rendelhető

új nyelvezet kialakulása valamint a gasztronómiai etikett, viselkedéskultúra párosul. A piramis legfelső szintjén pedig maga a gasztronómia áll.

A Kisalföld napilap Nyerges Csaba szerkesztésében 2006-2008 között hat kötetben jelentette meg a kisalföldi konyhaművészet nemes hagyományait. Ebben segítségére volt négy mesterszakács, Pető István, Edvi László, Sátor László és Suga Péter, akik a receptek felhasználásával elkészítették az ételeket, amelyeket a család asztalainál már sok alkalommal kipróbáltak a recepteket beküldők. Ezeket féltve őrizték, majd adták át generációról generációra.

A sous-vide technológia kidolgozása Kürti Miklós és Herve This (2002) nevéhez köthető, akik közösen alkották meg a molekuláris gasztronómiát. A sous-vide alapját képező konfitálás (lassú sütés bő zsiradékban), valamint az abálás (párolás vízben) nem a modern kor találmánya, ezt már korábban, a XX. század fordulójától számos kultúrában használták az emberek. Ennek lényege oxigénmentes környezetben, pontos hőmérséklet ellenőrzés mellett alacsony hőmérsékleten kizárták az oxigén jelenlétét az ételkészítés folyamatában, ezáltal a baktériumok száma drasztikusan csökkenthető, így a termék fertőzésveszélye kisebb lesz. This ekkor már előrevetíti a konyha innovációját, ami a laboratóriumokban végzett kísérletekre hivatkozik. Az új eszközök véleménye szerint javíthatják a hagyományos kulináris technológiákat.

A Kisalföldről Szigetközt, Rábaközt és Győr környékét vizsgáltam részletesebben. A Szigetköz Magyarország zöldséges kertje, a Dunában és a Mosoni-Dunában sok hal él, erdőkben pedig sok apró és nagy vad. A Szigetköz specialitása az ecetes hal, a halászlé, a tejbetésza leves, a fűzfagomba pörkölt, az óvári sertésborda, a királyhalom, a kukoricás dödölle és a keszócés lepény. A táj éghajlata nem kedvez a szőlőtermesztésnek, de a Dunakilitin működő Szigetköz lelke Pálinkamanufaktúrában készített hat féle (szilva, cseresznye, sárgabarack, vilmoskörte) pálinka vonzza az ide látogatókat. Az albertyáni csokoládémanufaktúra várja a csokoládét kedvelőket, ahol a vendégek saját maguk készíthetik el kedvencüket és kóstolhatnak is. A Lipóti Pékség látványpékséget alakított ki a telephelyén, ahol a látogatók egy üvegfalon keresztül nézve kísérhetik figyelemmel a kenyér és a finompékáruk elkészítésének folyamatát.

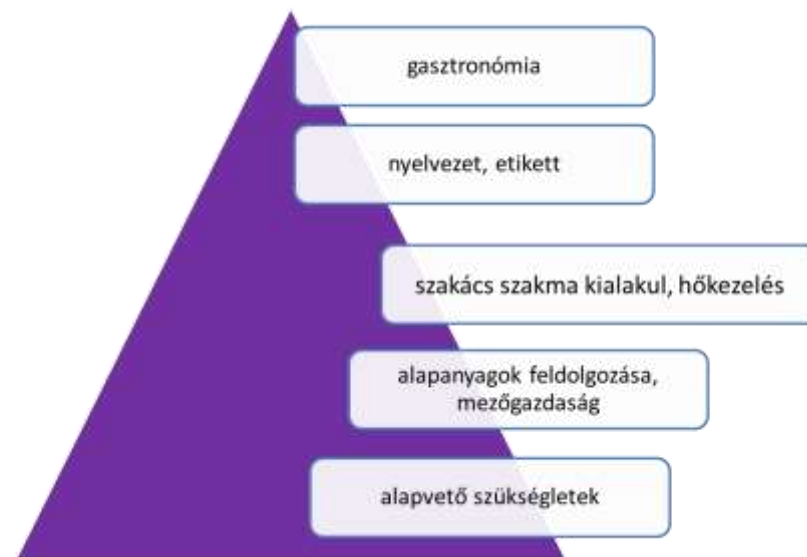
A rábaközi levesek közül a tündőleves, a szanyi legényfogó levest és a kónyi ökörfarokleves emelem ki. A halételek közül a rábamenti káposztás harcsa a legjellemzőbb fogás. A marhahúsból készíthető ételek közül a szanyi rostélyos, a kapuvári bicskás szelet, a sertéshúsból a csornai töltött paprikás a leghíresebb étel erről a vidékről. A pereg (más néven vert pereg) és Kugler erdőmester fagylaltja szintén kuriózumnak számít ezen a területen. A pereg főzött és sült tésztafélések közé tartozik, a korábbi évtizedekben nem volt karácsony, keresztelő, lakodalom, búcsú e fogás nélkül.

Győr és környéke gasztronómiai hagyományait őrzi az ikrényi korhelyleves, a révfalusi rezgős halászlé, a győries rakott kel, a százéves csanaki borda, a pataházi sertéskaraj, húsos java pinnyédi módra, a sokorói tűzdelt bárány. A befejező fogások közül az öttevényi meggyes piskóta és a csanaki boros galuska ma is kedvelt édesség.

A gasztronómiai hagyományok őrzésében fontos szerep hárul a helyi vendéglátósokra, akik az odalátogató turistáknak kínálják az adott területre jellemző ételeket. Happ kutatásában rávilágít arra, hogy a turizmus fenntarthatóságához szükség van a turizmus összes szereplőjének egyfajta szemléletváltására, és véleménye szerint a felelősségteljes turizmus megfelel ennek az új szemléletnek. A felelősségteljes turizmus egy olyan utazási szemléletet takar, amelyet betartva utazásaink során pozitív változásokat idézünk elő a célterületen. Ezek lehetnek gazdasági, társadalmi és természeti jellegűek is (Happ 2014). Ehhez szorosan kapcsolódik a környezettudatosság, a felelősségvállalás, ami valamennyiünk szívügye. A rendezvények (ezzel együtt a vendéglátó rendezvények is) környezetbarát megjelenése több szempontból is előnyös lehet. Egy-egy nagyobb eseményen nagyobb tömegeket tudnak rövid idő alatt elérni, és a közvetlen bemutatással, a környezettudatos tevékenységek, a kézzelfogható

eredmények szemléltetésével fokozottabb érdeklődést tudnak felkelteni a „zöld” szemlélet kialakításában. A kutatási eredmények egyértelműen bizonyítják, hogy a generációs különbségek kimutathatók a környezettudatos gondolkodás megjelenésében, a környezetvédelemre való fogékonyságban (Happ 2013).

1. ábra: A gasztronómia fejlődésének vizsgálata



Forrás: Sándor Dénes 2012. p.11. alapján saját szerkesztés 2017.

### A kutatás módszertana

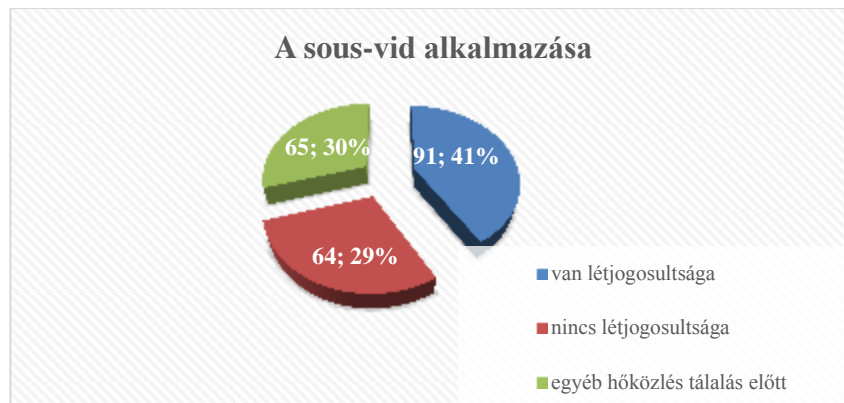
A szekunder kutatás elvégzése után, annak alapjaira helyezve egyrészt kvantitatív kutatási módszert alkalmaztam, amely egyrészt kérdőíves megkérdezésből állt, másrészt a Rábaközben, Szigetközben és Győrött, illetve környékén működő vendéglátó üzletek étlapjait vettem górcső alá. A kérdőíves megkérdezésben résztvevők körét önkényesen választottam ki a Győr-Moson-Sopron megyében alkalmazásban levő szakácsok közül. A minta nagysága 220 fő, ebből 81 nő és 139 férfi. Az életkorok vonatkozásában 33 fő (15%) baby-boom, 98 fő (44,5%) X, 84 fő (38,2%) Y és 5 fő (2,3%) Z generáció tagja. A munkakörök az alábbiak szerint oszlottak meg, 8,6%-a főszakács (19 fő), 17,3%-a főszakács helyettes (38 fő) és 74,1%-a szakács (163 fő). A kérdőív a demográfiai adatokon (nem, kor, lakóhely, iskolai végzettségen) kívül kettő kérdéscsoportot tartalmazott, az elsőben az kérdeztem válaszadóimtól, mire használják leginkább a sous-vide technológiát, megítélésük szerint kiegészítő konyhaművelettel jól alkalmazható-e ez az eljárás a hagyományos konyhatechnológiákban. A másodikban 5 fokozatú Likert-skálán azt vizsgáltam, melyik állítással ért egyet a kérdőívet kitöltő személy, ahol az 1 egyáltalán nem, az 5 teljes mértékű egyetértést jelent. 15 nominális, 2 skála és egy nyitott kérdés szerepelt a kérdőívemben. 56 vendéglátóhely étlapjait elemeztem az új technológiával készült és a tájjellegű ételekkel kapcsolatban. A kérdőíveket az adatok bevitele után SPSS 23 statisztikai programcsomaggal dolgoztam fel és értékeltem. Faktoranalízist azért nem tudtam elvégezni, mivel a KMO (a változók alkalmassága a faktor elemzésre) értéke 0,512, ez Sajtos-Mitev (2007) értelmezésében gyengének minősül. Ez az eljárás lényegében struktúrát analizál, ezért regresszió analízist hajtottam végre, mely elemzi a függő változó és a független változók kapcsolatát, azaz az eredményváltozó hogyan függ a magyarázó változó alakulásától. Diszkriminancia elemzés abban az esetben alkalmazható, ha a függő változók alacsony, míg a független változók magas mérési szintet mutatnak. Lineáris regressziós elemzés akkor végezhető el, ha mindkettő változó magas mérési szinttel rendelkezik. Jelen esetben ezt a módszert alkalmaztam stepwise módszerrel, ami utolsó lépésben a közös magyarázó modellt oly módon alakítja ki, hogy csak a szignifikáns hatást gyakorló független változókat

szerepelteti a modellben. A kialakult modellben három független változó (fontosak az egészséges ételek, az ételek élvezeti értéke nagyobb, a tárolás könnyebben kivitelezhető) a teljes magyarázó érték 35%-át tartalmazza.

### A vizsgálat eredményei

Először a válaszadók (chef, chef-helyettes, szakács) és a sous-vide (kiegészítve a hagyományos konyhatechnológiával) használata közötti korrelációt vizsgáltam, amelyet az alábbi 2. számú ábra mutat be.

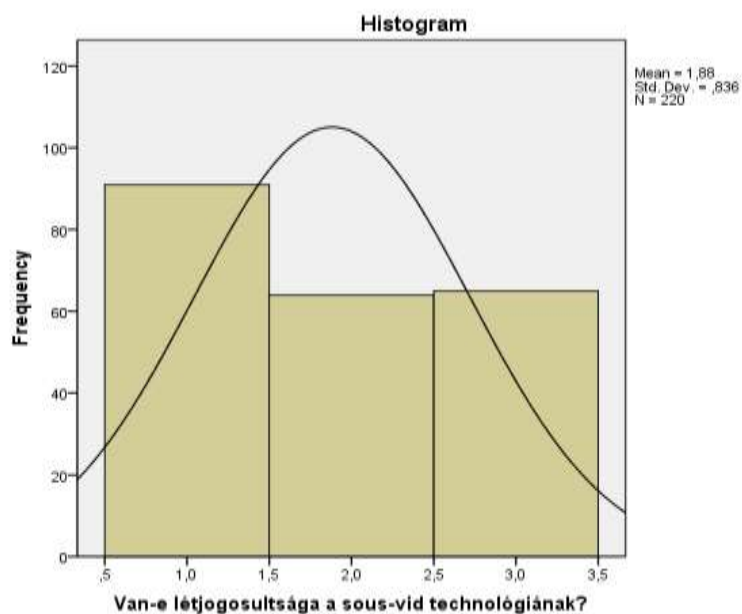
2. ábra: A sous-vide használatának vizsgálata



Forrás: Saját szerkesztés 2017.

A válaszadók 41%-a (91 fő) gondolja azt, hogy a sous-vide technológia jól alkalmazható együtt a hagyományos konyhatechnológiával, 29%-a (64 fő) vélekedik úgy, hogy az új technológia nem érdemes a mindennapos használatra. 30% (65 fő) megítélése szerint a sous-vide technológiát kiegészítő műveletként lehet jól alkalmazni a konyhákban.

3. ábra: A sous-vide technológia vizsgálata



Forrás: Saját szerkesztés 2017.

A 3. számú ábra jól szemlélteti, hogy a haranggörbe nem szimmetrikus, jobboldali torzítást mutat. Ez azért van így, mert az adatok többsége ebben a tartományban van, vagyis 71% (155 fő; a válaszadók majdnem háromnegyed része gondolja azt, hogy a sous-vide jól alkalmazható a hagyományos konyhatechnológiában.)

A két nominális változó közötti kapcsolat erősségét vizsgálva megállapítottam, hogy az inercia értéke 0,56 (ez az érték 0 és 1 közötti értéket vehet fel), ez gyenge kapcsolatot jelent. Két ismérv között annál erősebb a kapcsolat, minél magasabb ez a 0 és 1 közé eső szám. Ezt mutatja be az 1. számú táblázat.

1. táblázat: Kapcsolat erősségének vizsgálata

| Van-e létjogosultsága a sous-vid technológiának? | Mass  | Score in Dimension |       | Inertia     | Contribution                     |       |                                  |      |       |
|--------------------------------------------------|-------|--------------------|-------|-------------|----------------------------------|-------|----------------------------------|------|-------|
|                                                  |       | 1                  | 2     |             | Of Point to Inertia of Dimension |       | Of Dimension to Inertia of Point |      |       |
|                                                  |       |                    |       |             | 1                                | 2     | 1                                | 2    | Total |
| van                                              | ,414  | ,039               | ,363  | ,005        | ,003                             | ,583  | ,027                             | ,973 | 1,000 |
| nincs                                            | ,291  | -,640              | -,228 | ,027        | ,548                             | ,161  | ,948                             | ,052 | 1,000 |
| egyéb hőközlés tálalás előtt                     | ,295  | ,575               | -,284 | ,024        | ,449                             | ,255  | ,905                             | ,095 | 1,000 |
| Active Total                                     | 1,000 |                    |       | <b>,056</b> | 1,000                            | 1,000 |                                  |      |       |

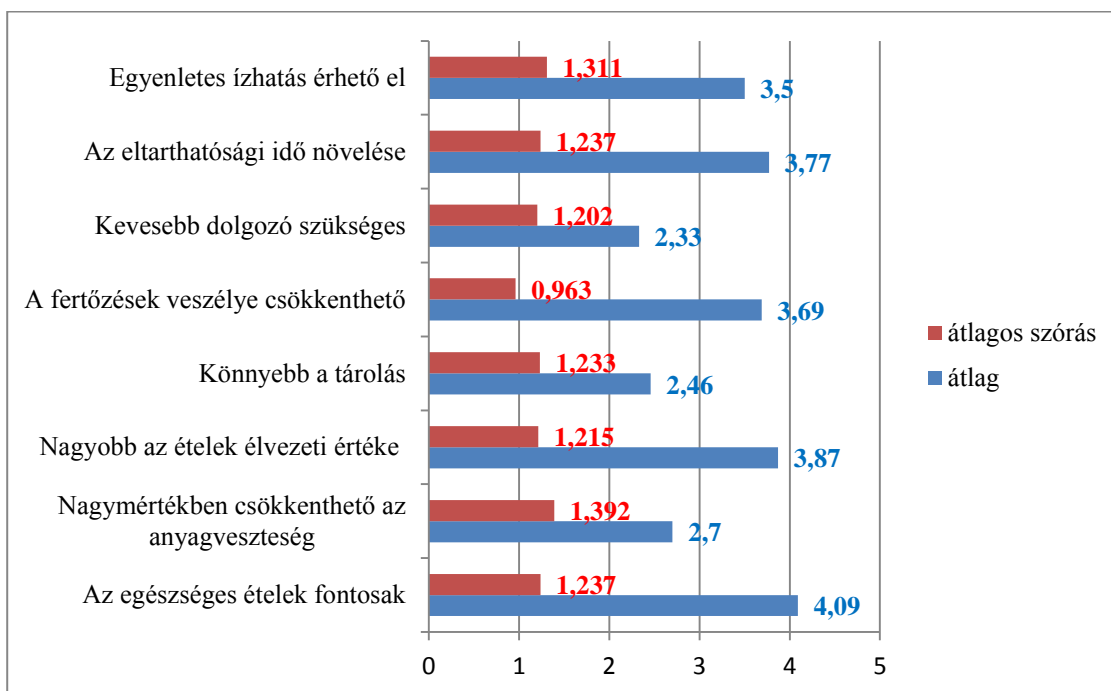
a. Symmetrical normalization

Forrás: Saját szerkesztés 2017.

Másodikként 56 vendéglátó egység étlapját vizsgáltam, arra voltam kíváncsi, találhatók-e Győr-Sopron-Moson megyében, kislépföldi tájjellegű és az új konyhatechnológiával készült ételek a vendéglátó egységek kínálatában. Meglepő eredményekre jutottam, mindösszesen három helyen értékesítenek sous-vide-del készült ételeket, konfitált szárnyas és marhaétel 4 vendéglátó üzletben kapható. 7 egységben forgalmaznak grillezett ételeket, vaslapon sültet 2 étteremben, kemencében sült pulykát pedig 4 helyen árúsítanak a vendéglátók. Wokban készített étel csupán egy helyen kapható (ez nem kínai étterem!), bioétel pedig egyetlen vendéglátó üzletben nincs a kínált fogások között. Új technológiával készült vargánya cappuccino is csak egy győri üzletben kapható. Még szomorúbb a helyzet a tájjellegű ételek kapcsán, a Kapuvári bicskás pecsenye egy győri és egy csornai étterem étlapján található meg, az Óvári sertésszelet kettő rábaközi étterem (Csorna és Kapuvár) kínálatában van.

Harmadikként azt elemeztem, vajon a szakma megítélése szerint melyik a legfontosabb faktor a sous-vide használatában, amelyet az alábbi 4. számú ábra mutat be. A legkevesebb átlagértéket (2,33) a munkaerő képvisel, (ez a legkevésbé fontos) a második (2,46) a könnyebb tárolás, a harmadik (2,70) az anyagvesztés csökkenthetősége. A negyedik helyen (3,50) az egyenletes ízhatás elérhetősége áll, az ötödik (3,69) értékkel a fertőzés veszélyének csökkentése. A hatodik helyen 3,77-tel az ételek eltarthatósági idejének növelése, a hetedik helyen 3,87 az ételek nagyobb élvezeti értéke és utolsó helyen 4,09 az egészséges ételek fontosak található. Ez azt jelenti, hogy a szakácsok véleménye szerint ez a legfontosabb tényező a sous-vide használatában.

4. ábra: A sous-vide egyes eleminek fontossága



Forrás: Saját szerkesztés 2017.

A 2. számú táblázat jól szemlélteti a B és Béta értékeket, amelyek segítségével állapíthatjuk meg a kapcsolat erősségét. Előző az alap, utóbbi a sztenderdizált értékeket mutatja. Amelyik abszolút érték a legnagyobb, az jelenti a legerősebb kapcsolatot, az előjel pedig a kapcsolat irányát mutatja.

2. táblázat: A regressziós modell vizsgálata

|       |                                                                                                      | Coefficients <sup>a</sup>   |            |                           |        |      |                         |       |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------|---------------------------|--------|------|-------------------------|-------|
| Model |                                                                                                      | Unstandardized Coefficients |            | Standardized Coefficients | t      | Sig. | Collinearity Statistics |       |
|       |                                                                                                      | B                           | Std. Error | Beta                      |        |      | Tolerance               | VIF   |
| 1     | (Constant)                                                                                           | 40,605                      | ,650       |                           | 62,447 | ,000 |                         |       |
|       | Zscore: Az egészséges ételek fontosak                                                                | 4,169                       | ,652       | ,398                      | 6,396  | ,000 | 1,000                   | 1,000 |
| 2     | (Constant)                                                                                           | 40,605                      | ,597       |                           | 68,067 | ,000 |                         |       |
|       | Zscore: Az egészséges ételek fontosak                                                                | 4,032                       | ,598       | ,384                      | 6,739  | ,000 | ,999                    | 1,001 |
|       | Zscore: Nagyobb az ételek élvezeti értéke (ízük intenzívebbek, vitaminok, nyomelemek nem károsodnak) | -3,877                      | ,598       | -,370                     | -6,481 | ,000 | ,999                    | 1,001 |
| 3     | (Constant)                                                                                           | 40,605                      | ,570       |                           | 71,236 | ,000 |                         |       |
|       | Zscore: Az egészséges ételek fontosak                                                                | 4,453                       | ,579       | ,425                      | 7,693  | ,000 | ,974                    | 1,026 |
|       | Zscore: Nagyobb az ételek élvezeti értéke (ízük intenzívebbek, vitaminok, nyomelemek nem károsodnak) | -4,447                      | ,585       | -,424                     | -7,607 | ,000 | ,955                    | 1,047 |
|       | Zscore: Könnyebb a tárolás                                                                           | -2,755                      | ,592       | -,263                     | -4,655 | ,000 | ,932                    | 1,073 |

a. Dependent Variable: Az Ön kora

Forrás: Saját szerkesztés 2017.



Az első magyarázó változó abszolút értéke a legnagyobb (0,425), vagyis az egészséges ételek fontossága a legmeghatározóbb elem, amiért a szakma alkalmazza a sous-vide technológiát. Ennek az előjele pozitív, a másik kettőé negatív előjelű, ami azt jelenti, hogy az életkor növekedésével válnak egyre fontosabbá az adott fogalmak. A kollinearitás azt mutatja, mennyire magyarázzák egymást a függő változók. A tolerancia értékek 0 és 1 közötti értéket vesznek fel, amit úgy kapunk meg eredményül, hogy 1-ből vonjuk ki  $k_i$ , a VIF (Variációs Infláló Faktor) mutató pedig ezen érték 1-hez hozzáadott összegét jelenti. A nyolc magyarázó változó közül öt nem szignifikáns a sous-vide használatában (kevesebb dolgozó szükséges, az eltarthatósági idő megnő, nagymértékben csökkenthető az anyagvesztés, egyenletes ízhatás érhető el, a fertőzések veszélye csökkenthető).

## Összegzés

A tanulmányom megírásával az általam kitűzött célokat elértem, a kutatási kérdéseim közül csupán az elsőt tudtam alátámasztani, a többi kettőt elutasítottam. Azt gondolom, hogy a kutatásomat ki lehet terjeszteni más magyarországi régiókra. Nagy valószínűséggel érdekes eredményeket kapnánk a fővárosban és a Balaton környékén. Először a vendéglátó szakemberekkel kell megismertetni az új konyhatechnológia eljárásokat, majd ezután lehet alkalmazni a vendéglátó üzletekben. A sous-vide technológiával kapcsolatban megoszlik a szakma véleménye, nem vonják kétségbe ugyan a technológia létjogosultságát, de magát az eljárást ki kell egészíteni a tárolás előtt egyéb hőkezelési eljárással (például kéregzés). Ezt a kóstoltatás is alátámasztotta, a tesztelők véleménye szerint valóban puha, szép színű és szaftos a hús, de főtt íze van.

A magyar konyha híres és nevezetes volt már a régmúlt századokban is, ezeket a hagyományokat visszük tovább és adjuk át tudásunkat a következő Z és Alfa generációknak. Konyhaművészetünk kialakulásában nagy szerepet játszott a Kárpát-medencében élt, korábban beolvadt népek (besenyők, kunok, jászok), valamint később a szomszéd népektől (szlovák, ukrán, székely, csángó, szerb, horvát, szlovén, ruszin) átvett ételkészítési szokások. A történelmi együttélés folyamán még a lengyel, a görög, a bolgár, a német és a cigány konyhaművészet is nagymértékben határozta meg hazánkban az ételek készítésének technológiáját. Véleményem szerint ezen konyhák szintézise a ma ismert és használatos magyar konyha.

Bízom abban, hogy hamarosan megvalósul a szakma ama régi törekvése, hogy olyan szakképző intézmények lesznek hazánkban, ahol külföldi gyakorlati és elméleti tapasztalattal rendelkező pincérek és szakácsok oktatnak majd, megalapozva ezzel a jövő vendéglátós dinasztiáinak kialakulását. Méltán lehetünk büszkéek szakácsmestereinkre és vendéglátósainkra. Többek között Marchal Józsefre, aki a német császár, az orosz cár és főhercegek konyhamestere volt, Túrós Lukácsra, aki Párizsban tökéletesítette tudását, vagy Eigen Egon Oscar-díjas mesterszakácsra, aki több szakács olimpián és az 1958-as brüsszeli Világkiállításon képviselte hazánkat. Széll Tamásra, aki csapatával a XXX. Bocus d'Or lyoni versenyén a 4. helyet érte el (megelőzve a házigazda francia csapatot). Glück Frigyesre, az első magyarországi pincériskola alapítójára, Marenich Ottóra, aki Bécsben és Lusanne-ben tanulta a szakmát. Gundel Jánosra, aki a szakma elismertetéséért munkálkodott. Gundel Károlyra, Schnitta Sámuelre, akik munkásságukkal alkottak maradandót az utókornak.

A környezet fenntarthatósága, a helyi forrásokból (az üzlet 30 km sugarú köréből) való beszerzés és az etnikai konyhák (akár gluténmentes) határozzák meg a következő évtizedekben a prioritást. A Kisalföld tájegységei nem határolódnak el élesen egymástól, ezeket a területeket egyként kell kezelni, a Kisalföld és a Csallóköz egy terület, csupán a Duna választja őket ketté.



## Irodalom

- Borda J., Sándor L., Szabó E., Szigeti A. (1993): *Gasztronómiai lexikon*. Mezőgazda Kiadó, Budapest; 161
- Edvi L., Pető I., Sátor L., Suga P. (2006): *A Kisalföld receptjei 1-6*. In: Nyerges Csaba (szerk.) Lapcom Kft. Győr.
- Happ É. (2013): Rendezvények, nemzedékek – fenntarthatóság a rendezvényszervezésben, In: Lőrincz Ildikó (szerk.): *Szolidaritás és párbeszéd a nemzedékek között: Tanulmánykötet*. 723 p. Győr: Nyugat-magyarországi Egyetem Apáczai Csere János Kar; 29-36. (ISBN:978-963-7287-28-2)
- Happ É. (2014): Fenntartható turizmus és felelősségvállalás = Sustainable tourism and responsibility, *Gazdaság és Társadalom* 2014:(1) Sopron; 90-101.
- Juhász et al. (2006): *Magyar Értelmező Kéziszótár*. Akadémiai Kiadó. Budapest; 435.
- Juhász J., Korponay I., Kovácsy Gy., Horváth I., Korbély G., Matusek I. (1970): *Régi étek. Mai ízek*. Minerva Kiadó, Budapest; 3-47.
- Magyar E. jogutódai. (2014): *Az Ínyesmester szakácskönyve*. Alexandra Könyvesház Kft. Alexandra Kiadója. Pécs; 11.
- Sajtos L., Mitev A. (2007): *SPSS kutatási és adatelemzési kézikönyv*. Alinea Kiadó, Budapest; 258.
- Sándor D. (2012): *A gasztronómia szerepe Magyarország idegenforgalmi földrajzában*. Doktori értekezés. Pécs: Kézirat. A letöltés dátuma: 2017. június 7. Forrás: [http://old.foldrajz.ttk.pte.hu/phd/phdkoord/nv/disszert/disszert\\_sandor\\_denes.pdf](http://old.foldrajz.ttk.pte.hu/phd/phdkoord/nv/disszert/disszert_sandor_denes.pdf)
- This H. (2002): *Molecular gastronomy. Exploring the science of flavor*. Letölhető: [Herv%C3%A9\\_This,\\_Malcolm\\_DeBevoise\\_\]\\_Molecular\\_Gastron\(BookZZ.org\).pdf](http://www.bookzz.org/this-malcolm-debevoise-molecular-gastronomy). Letöltés: ideje: 2017. június 6.