



Sajtóközlemény
Azonnal közölhető!

Királyi szakácsot választottak Nagyszakácsiban

Budapest, 2010. augusztus 9. – Reneszánsz udvarrá változott a hétvégén a Somogy megyei Nagyszakácsi: augusztus 5-7. között itt került megrendezésre a Királyi Szakácsok Nyomdokán című rendezvény, melyre idén közel 10 ezer érdeklődő látogatott el. A reneszánsz gasztronómiai kultúra köré szerveződő programsorozat középpontjában a 18. Királyi Szakácsverseny állt, melynek keretében nemzetközi szinten is elismert, profi szakácsok mérték össze tudásukat a reneszánsz ételekről és italokról. A hagyományőrző versenyen kizárólag Mátyás király korában ismert alapanyagokból, fűszerekből, korhű technológiai eljárással készíthették el a versengő csapatok a királyi menüt. A 2010. év Királyi Szakácsa címet végül Kocsis Tibor Sándor nyerte el, a Tata és Környéke Régió és Egyesület képviselőjében.

A királyi étkeket hat órán keresztül, négy szempont alapján értékelték a háromtagú szakmai zsűri: az étel íze, az elkészítés szakszerűsége mellett díjazták a kreativitást és korhűséget is, de további szempont volt a döntésben a tálalás jellege, az ételek színharmoniója is. A versengő csapatoknak minimum 5 fogást, fogásonként pedig minimum 5 adagot kellett a reneszánsz kornak megfelelő ételféleségekből feltálalni a királyi asztalra. A díjnyertes királyi menüsor ételei között szerepelt többek között mézes-fehérboros nyúlfragu, kardélre fűzött-töltött csuka karakány rózsásra pirítva, aranyozva, és makkon perdült mangalica süldő süteny kemencében fácánnal töltve is.

Nagyszakácsi középkori település, melynek eredete Mátyás és Zsigmond koráig nyúlik vissza, amikor a királyi szakácsoknak elismerésként a környező területeken adományoztak földbirtokokat. A Királyi Szakácsversenyt a Királyi Szakácsok Nyomdokon Hagyományőrző Egyesület hívta életre, melynek célja, hogy felkutassa és bemutassa a magyar gasztronómia alapjait és hagyományait, továbbá a szakácsmesterség képviselői számára lehetőséget teremtsen a megmérettetésre. Az Egyesület ezen kívül színvonalas esztétikai és gasztronómiai élvezetet kíván nyújtani a látogatók számára, akik az idei eseményen erdélyi és szerb népi ételeket, házi rétest és számtalan további finomságot kóstolhattak meg a helyszínen.

„A Királyi Szakácsversenyen a gasztronómiai élmény mellett a látogatóknak különféle programokat kínáltunk, melyek felidéztek, hogy milyen is lehetett az élet Mátyás király korában. A program összeállításánál kiemelt figyelmet szenteltünk a korhűségnek, a hagyományőrzésnek és az értékteremtésnek, így zászlóforgatók, reneszánsz táncosok, íjászok és gólyalásosok szórakoztatták a közönséget.” – mondta Császár Bíró János, a Királyi Szakácsok Nyomdokán Hagyományőrző Egyesület elnöke.

További információ:

Szapannos Éva
Publicis Consultants Budapest



Tel.: 06 1 345 9335

M.: 06 30 525 8023

E-mail: eva.szappanos@publicis-consultants.hu

www.kiralyizakacsok.hu