



A Szeptember Feszt 2000 óta vált Budapest legnagyobb gasztronómiai és kulturális fesztiváljává, a hírességek, rekorder ételek, főzőversenyek rendezvényévé. Idén is a Népliget ad otthont az eseményeknek e hétvégén, azaz szeptember 6-8 között. A főzés mellett gyerekprogramok, koncertek és más színpadi előadások gondoskodnak egész nap a kitűnő hangulatról.

Gasztronómiai szempontból mindenképpen kiemelkedő eseménye a rendezvénysorozatnak a 14. Magyar Grillbajnokság, melyen a Magyar Grillszövetség idén első alkalommal hirdeti meg a hobby szakácsok grillbajnokságát, a már hagyományos profi grillbajnokság mellett.

A legutóbbi Magyar Grillbajnokságról

A versenyre négy fős csapatok nevezhettek, aki elfogadták a versenykiírás feltételeit, és befizették a nevezési díjat. Elektromos készüléket nem használhattak, a fő alkotót (halat, csirkét, húst) kizárólag nyáron vagy rácson készíthették, faszénparázs (esetleg gáz) fölött. Csak a kiegészítésképpen kínált mártások főzése történhetett serpenyőben vagy lábasban. A nevezési díj ellenében a szövetség tíz adagra a következő nyersanyagokat biztosította: szürkeharcsa-filé, csontos bőrös csirkecomb, sertésárja egészben, marhahátszín egészben, cukkini, trikolor paprika, gomba, paradicsom, burgonya, vöröshagyma, fokhagyma, póréhagyma. A sütéshez faszén, a megfelelő helyszínhez sátrat, sörpádot, asztalt. A csapatoknak kellett gondoskodniuk a sütéshez szükséges eszközökről, kellékekről, dekorációról, abroszról, terítékről, poharokról valamint a bemutató asztról, ahová az elkészült ételek kerültek, hogy azokat minden érdeklődő láthassa, fényképezhesse.

A menetrend

A szervezők reggel hatkor találkoztak a csapatokkal, akik fél nyolctól vehették át a nyersanyagokat. Ezt követte a hivatalos megnyitó, majd lázas munkába kezdtek az indulók, hisz feszes tempóban kellett elkészülniük az ételekkel. A halat 9:45-kor, a szárnyast 10:45-kor, a sertést 11:45-kor, a marhát 12:45-kor, míg a desszertet 13:45-kor kellett tálalniuk. Első körben a háromtagú, úgynevezett „vak” zsűri kóstolt, akik azonosítóként csak egy számot kaptak a feltálat étel mellé, hogy azt minél pártatlanabban bírálhassák el. A háromtagú, úgynevezett mozgó zsűri a versenyzők sátrában, a helyszínen

kóstolt, s az indulók egy adag ételt szépen megtálalva kitétek a bemutató asztalra is. A verseny végén Ferenczi István mesterszakács a Magyar Grillszövetség elnöke elégedetten nyugtázhatta, hogy áldozatos munkájának megvan az eredménye: mesterien felkészült csapatok, remek ételeket készítettek. Minderről pedig önök is meggyőződhetnek, a versenyről hozott receptek és képek alapján.

A cikkhez tartozó ételleírások

- Zöldfűszeres joghurtban érlelt harcsaszék, juhtúróval töltött paprikával
- Citromfüves csirkecomb vele sült töltelékével, héjában főtt-sült burgonyával
- Fóliában sült harcsa joghurtos kapros zöldbabbal
- Sertéscopf grillezett gyümölcsökkel
- Zöldfűszeres harcsa szalonnába göngyölve, cukkinifelfújttal és grillezett padlizsánnal
- Csirkecomb aszalt gyümölcsökkel töltve, brindzás gombával
- Barna sörben pácolt grillezett fűszeres tarja rozmaringos kuskusszal töltött grillezett gombával, szójas retekcsírával
- Aszalt sárgabarackkal és szárított paradicsommal töltött csirkecomb, magvas, cukkinis tojáslepény toronnyal, és paprikahabbal
- Egészben sült sertéstarja marinált cukkinivel, joghurttal, sült fokhagymával
- Mogyorófán füstölt csirkecomb, tárkonyos ananással, mogyorós kenyérrel, fűszeres joghurttal