

ÖTÖDIK ALKALOMMAL RENDEZTEK TARHONYAFESZTIVÁLT

# Lightos pulyka lett a nyerő Tápén

Vegetáriánus tarhonya és tarhonyával töltött káposzta – a tápéi művelődési házban minden e tradicionális ételről szólt a hétvégén. A fesztiválon rendezett főzőcskézés szereplőit a versenyszellem hajtotta, de volt, aki csak szerencsét próbált. Az ételeket bíráló zsűritagok a tarhonya nagyszerűségét zengték.

## KANCSÁR TÍMEA

- Tavaszi húsos tarhonyát készíték pulykából. Nem vagyok nagy tudású szakács, általában csak barátoknak főzök.

- Ne aggódjon, profi is rontott már el ételt! Ha van elég sör, minden elfogy.

- Gondoskodtam a hűsítőről és a serkentőről is. Iszik egy jó kis csipkebogyó-pálinkát? Vagy netán rózsalikkort?

- Köszönöm, nem. Inkább meséljen! Mitől tavaszi a tarhonyája?

- Sok benne a zöldség, és tettem hozzá édeskés ízű lilahagymát is.

A fenti párbeszédnek a tápéi Heller Ödön Művelődési Házban voltunk fültnai a hétvégi tarhonyafesztiválon. A 34 éves *Móra Gábor* éppen a zsűri egyik tagjával, a Fa-Villa vendéglőseivel, *Varga Mihállyal* diskurált. A tápéi hagyományörző egyesület tradicionális rendezvényén 23 csapa



■ AZ ÍZEK HARMÓNIAJÁNAK ELÉRÉSÉBEN A ZENE IS SEGÍTELT TÁPÉN

Fotó: Miskolczi Róbert

pat mérte össze főzőtudományát. *Rapcsányi Ferenc*, a Hansági Alapítvány kuratóriumának titkára, a zsűri elnöke, illetve *Varga Mihály* kísérőjével szegődtünk, bár - velük ellentétben - fehér köpenyt nem viseltünk. Feltérképeztük a tarhonyás ingyencsék elkészítésének trükkjeit, miközben a Török rezesbanda szolgáltatta a „fakanál alá valót”.

- Látom, alkalomhoz illő csizmát és kalapot húzott. Mi rottyog a bográcsban? - kérdezte *Rapcsányi Ferenc*.

- Kompelléki kappan kapott tarhonyával - válaszolta a Sárga üdülőtelep csapatának kapitánya, *Kada János*.

- Micsoda? - kérdezett vissza a zsűrielnök.

- Ez csak a művészneve. Eredetileg kakaspörkölt tarhonyával, egy kis mihálytelki paprikával fűszerezve. Kizárólag libaszír felhasználásával - részletezte az egyszerű étel jellegzetességeit *Kada János*, miközben egy fakesztet mutatott.

Azt mondta, ezzel áldják meg az ételt. Aztán megkért, hogy várjunk, mindjárt hívja az igazi „keresztjét”. „Marika!” - szólította feleségét, aki a kukta szerepében sürgött-forgott.

A finomság egyszerűségét értékelték a zsűritagok, akik szerint extrákkal nem szabad „agyonütni” egy ételt, az ízeknek harmóniában kell lenniük egymással.

Házi füstölt tehénsajtot pirított az ételhez, majd indiai fűszerekkel bo-

→ **A VEGETÁRIÁNUS TARHONYA RECEPTJE.** A házi füstölt sajtot olívaolajban kell megsütni. A szokásos módon, kevés hagymán megpirítjuk a tarhonyát, kis zöldpaprikát, paradicsomot és piros aranyat teszünk hozzá, majd megfőzzük, és belerakjuk a sajtot. Fűszerezése is különleges: mustármag, római kömény, fokhagymapótló hozzáadásával készül.

lonította meg az extra „vega tarhonyát” *Tóth „Bogyó” István*. Miközben bográcsból bográcsig vándoroltunk, a versenyzők hamuban sült pogácsával, házi kaláccsal és rózsával kedveskedtek.

” Kettéáll a füle, ha megeszi a tápéi lightos pulykánkat, tarhonyával. Olyan puha a húsa, amit szinte rágni se kell.

Miklós Mihály

„Templom egere” névre keresztelték a tápéi részönkormányzat csapatát, melynek főnöke, *Miklós Mihály* másodállásban halász, ezért sült hallal kínált bennünket.

- Kettéáll a füle, ha megeszi a tápéi lightos pulykánkat, tarhonyával. Olyan puha a húsa, amit szinte rágni se kell - magyarázta a szakács.

- Akkor ez most protézises pulyka? - ment bele a viccelődésbe *Varga Mihály*. Az ingyencsék egyébként tényleg finomra sikerült, később elvitte az aranyérmét is.

FOTÓK a témáról az interneten: www.cafemagyar.hu

→ **A ZSŪRI SZEMPONTJAI.** A verseny végén jöhetett a kóstolás. De nem csak az ízharmonia számított. A név és a tálalás is nagyon fontos, például a tányér külleme sokat számít. Nem mindegy, ki hova rakja a díszítést - magyarázta *Varga Mihály*, aki szerint az étel színe, állaga és hőmérséklete döntő lehet.

A LEGDRÁGÁBB ITALT ÉREZTÜK A LEGSZEGÉNYESEBBNEK

## Nagy limonádémustra

A nyári melegben szívesen hűsítjük magunkat egy pohár jéghideg limonádéval. Nem mindegy azonban, hogy milyen frissítőt kapunk a pénzünkért. Négy szegedi teraszon teszteltük a citromos üdítőt. A végére nemcsak sok C-vitaminnal, hanem tapasztalattal is gazdagodtunk. Megtanultuk: egy-két cent lime-lé jót tesz a limonádénak.

### KOVÁCS KRISZTA

Egyszerű, hűsítő ital a nyári beszélgetések mellé: ez a limonádé. Találomra kiválasztottunk Szegeden néhány belvárosi teraszt, hogy kiderítsük, hol lehet a legfinomabb hűsítőt inni.

Először a Millenniumi Kávéház asztalához ültünk le. Citromos limonádét kértünk, de ihattunk volna lime-osat vagy mentásat is. A hideg szódába jéget és egy fél citromot tettek, amit cukorsziruppal édesítettek. E finom és hűsítő ital magasra tette a léct a limonádék versenyében.

A következő állomás az A Cappella cukrászda terasza. Az itallapon nagybettűvel hirdetik, hogy házi limonádét készítenek. Kértünk belőle két decit.

Pár perc múlva meg is érkezett a pohár: benne hideg víz és citromlé keveréke. Az íz miatt a hűsítő élmény el-

### → Helyek és árak

Limonádéból - ahol nem lehet külön kérni, ott - általában három decit adnak. Tesztünkben az árakat is hagyítottuk alá tettük. Osztás után egy deci limonádé a Millenniumi Kávéházban 85, a Port Royalban 115, a Virág cukrászdában 120, az A Cappellában pedig 140 forint.

maradt. Nem kaptunk sem jéget, sem szívószálat. Mindössze egy fél citromkarika úszkált az ital tetején. A felét otthagytuk.

Harmadik választottunk: a Virág. A felszolgáló sorolta, hogy milyen ízek-

ből választhatunk: bodzás, mentás, almás és citromos. Utóbbiból rendelünk. A limonádét jéggel és egy fél citromkarikával szolgálták fel, a gyümölcskarika másik fele a poharat díszítette. A vízbe citromot facsartak. A rostok miatt egy vastagabb szívószálat adtak. Az ital valóban hűsítő volt, és kellemesnek tűnt. Mégis: a mellet-

tünk ülő fiatal pár limonádéja másképp nézett ki, pedig ugyanazt rendeltek, és poharukba több citrom és narancs is jutott. A „miértre” a felszolgáló zavart mosolya volt a válasz.

A Port Royalban egy „full extrás” hűsítőt szolgáltak fel: háromféle citrussal (narancs, lime, citrom), sok jéggel és két szívószállal. Az üdítő fanyar, savanykás ízét a cukorszirup sem vette el. A bármixer elárulta, hogy egy-két cent lime-lé dobja fel e limonádét.

- Ahogy olvad a jég, úgy érnek össze a limonádében az ízek. Ennek az itálnak az a lényege, hogy beszélgetés közben lassan elfogyasszuk - avatott a részletekbe *Merész Gergő*. - Az épp rendelkezőre álló sziruphoz igazodik az ital íze, illetve ilyen gyümölcsöt teszünk a pohárba, a citrom mellé. A legújabb sláger az eper. A „felölt” változatba pedig citromlikört keverünk.



■ A PORT ROYALBAN „FULL EXTRÁS” LIMONÁDÉT IHATUNK

Fotók: Karnok Csaba



■ A LEGEGYSZERŰBB HŪSÍTŐNEK IS MEG KELL ADNI A MÓDJÁT