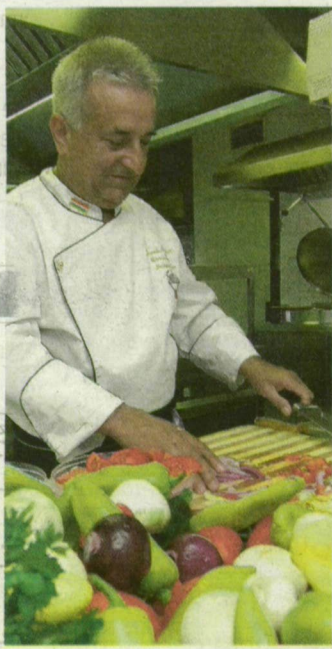




A Belgrád rakparton nyílt halászcserda a jóízű, vidéki konyhát népszerűsíti. FOTÓK: DM/DV

Pesten nyitott szegedi halászcserdát Frank Sándor

Pesten, a Belgrád rakparton nyitott halászcserdát **Frank Sándor** (képünkön) mesterszakács, aki mostantól nemcsak Szegeden, hanem már a fővárosban is halételekkel várja a vendégeket. Karácsonyra szentölt halászlével.



GASZTRONÓMIA
MUNKATÁRSUNKTÓL

A Nemzetközi Hajóállomáson, a Szabadság és az Erzsébet híd között felúton található a Szegedi Halászcserda. Frank Sándor mesterszakács, a Fehértói és a Roosevelt téri Halászcserda tulajdonosa, lapunk Gasztromagazinjának egyik állandó partnere december közepén nyitotta meg legújabb éttermét. A korábban Admirál étteremként működő helyiséget a Mahartól bérelte ki tíz évre.

– Az étlap és az árak is szegediek, amíg Pesten 3000 forintért lehet egy adag halászléhez hozzájutni, addig nálam 1650 forintért, ugyan-

középrétegnek szánt vendéglátóhely a jóízű, vidéki konyhát népszerűsíti. – A hal természetesen a Fehér-tőről származik, ami önmagában véve garancia a színvonalra – hangsúlyozta.

Frank Sándor természetesen nem hagyja el Szegedet, csak közel egy éven át hetente több alkalommal ingázik majd a Tisza-parti város és a főváros között. Mint ahogy ezt teszi most karácsonykor is, hiszen amíg 24-én Pesten irányítja az éttermet, 25-én már Szegeden, családi körben ünnepli a karácsonyt.

Szegeden először 14 éve Frank Sándorék szenteltették meg a halászlévet, ami azóta több étteremben hagyományt vált: 24-én Szegeden a Belvárosi híd alatt **Kondé Lajos**, a fogadalmi templom plébánosa, Pesten pedig **Osztie Zoltán**, a Váci utcai római katolikus templom plébánosa szenteli meg az ünnepi hallét.

És hogy mi a titka a Frank-féle halászlének?



Sárközi Lajos primás és zenekara.

Nagy tételben készítik minden évben. Már 23-án este hozzáfognak, és egész éjszaka főzi egy húsfőző szakács-



csapat. Lefőzik a 3200 liter alaplé, amelyből 4000 adag készül. Az alaplé jól átpaszszírozzák, hogy csak a halcsont maradjon, mert az a legfinomabb. A befőzendő halfilét pedig apróra vágott makói vöröshagymával, zöldpaprikával, sóval, borsal és örölt pirospaprikával bepácolják, majd belefőzik ebbe a hallébe.

– Talán a Nemzetközi Tiszai Halászléfőző Verseny népszerűségének is köszönhető, de nagy örömünkre minden évben több halászlé fogy karácsonykor is. Nő az igény a finom halászlé iránt – árulta el az étteremtulajdonos.



Ezentúl a Duna-parton is fogyaszthatunk szegedi halászlévet.

Karácsony előtt ma még megvásárolható szakácskönyvünk

Ügyfélszolgálati irodáinkban karácsony előtt ma még megvásárolható a Szakácskönyv és Gasztrokalendárium.

KÖNYVAJÁNLAT MUNKATÁRSUNKTÓL

Eddig közel hatezer darabot rendeltek vagy vásároltak meg a közelmúltban megjelent Szakácskönyv és Gasztrokalendáriumból.

A Délmagyarország legújabb gasztronómiai, sok fotóval illusztrált kötetét karácsony előtt ma még meg lehet vásárolni ügyfélszolgálati



Az író elkészítése

Az író elkészítése... Ferenc László

Vagy az életrajzról, vagy az életrajzról...
Egyre gyakoribbá válik, hogy az írók a könyvük...
A szakácskönyv és gasztrokalendárium...
A Délmagyarország legújabb gasztronómiai...
sok fotóval illusztrált kötetét karácsony előtt...
ma még meg lehet vásárolni ügyfélszolgálati



irodáinkban, amelyek azonban 24-én zárva lesznek, a két ünnep között pedig természetesen ismét várják olvasóinkat.

A Délmagyarország Szakácskönyv és Gasztrokalendárium – az eddigi hagyományokhoz híven – olvasóink által beküldött receptekből válogatott ünnepi, halas és vadas ételeket, valamint desszerteket. Szakmai bírálatra és az ételek elkészítésére a város legkiválóbb szakembereit kértük fel: Frank Sándor mesterszakácsot, a Fehértói és a Roosevelt téri Halászcserda tulajdonosát, Ferenczi Dezsőt, a Roosevelt téri Halászcserda vezetőjét, valamint Gyuris László mester cukrászt, az A Cappella cukrászda és a Dugonics téri cukrászda és kisvendéglő tulajdonosát. Impozáns kiadványunk egyik érdekessége a gasztrokalendárium rész, amely a megye nagyobb gasztronómiai rendezvényeinek időpontjai mellett számos táplálkozási és kertészeti jó tanáccsal, szonális ötlettel is szolgál.

Szeged régi, legendás vendéglátóhelyeiről, cukrászdáiról is megemlékezünk kötetünkben, és a 100 éves Délmagyarország régi írásából is szemezgetünk. Könyvünkben írásokat is találunk a Fehértói Halgazdaságról – éppúgy, mint a vadételek készítéséről. Hogy csak párat említsünk...



Kapros-gombás busa.



Konyakos kacsasült

Konyakos kacsasült...
A kacsasült...
A kacsasült...
A kacsasült...



Aszalt barackos pulykamell...
A pulykamell...
A pulykamell...
A pulykamell...