

Legyen emészthetőbb a magyar konyha!

Kulináris kurzus a New York-i és Washingtoni Magyar Kulturális Évad keretében

2009. június 15-én a French Culinary Institute, New York egyik legjobb és legnépszerűbb szakácsiskolája mutatta be az amerikai közönség számára a magyar konyha gazdag és sokoldalú ízvilágát. Az új magyar konyhaművészettel Hernádi András, a New York-i Magyar Főkonzulátus és az ENSZ Misszió chefje ismertette meg a főzőtanfolyam résztvevőit. Az egynapos kurzus keretében egy háromfogásos étel elkészítésében és elfogyasztásában vehettek részt az érdeklődők. A főzőtanfolyam célja az volt, hogy bemutassa: a magyar konyha nem csak a gulyásról szól, sokszínű és változatos ételeivel a világ kulináris kultúrájának egyik leginspirálóbb forrása.

Három óra alatt három magyaros fogás

A French Culinary Institute mindenki számára nyitott iskola. Mivel az amerikaiak többségének az európai konyhaművészet elsajátítása Európában elérhetetlen, így az intézet hozza el számukra ezt a kultúrát. Az iskola nyolc emeletén minden szinten a francia konyhaművészetre jellemzően egy-egy munkafolyamatot oktatnak. Mindenki a számára érdekes részt vagy részeket sajátíthatja el belőle. A mostani kurzus is az intézet egyik bemutatótermében zajlott.

„Három óra alatt három magyaros fogást készítettünk közösen. Előételnek balatoni fogást szarvasgombával fűszerezve tálaltunk kapros gombamártással és juhtúrós galuskával. Ezt követte a főfogás: portóiban pácolt kacsamell szilvalekváros csúsztatott palacsintával és sült cikóriával. A menüt egy speciális desszert, a sütőben készülő tokaji borhab koronázta meg. Ezek az ételek a hagyományos konyhát ötvözik a magyar kreativitással, bemutatva, hogyan kombinálható a fűszeres ízvilág az édessel és a kesernyéssel, újrafogalmazva a tradíciót a modern kor igényeivel.” – magyarázta a nem mindennapi menüválasztást Hernádi András.

Egy magyar chef New Yorkban

Hernádi András, a New York-i Magyar Főkonzulátus és az ENSZ Misszió chefje nem ma kezdte a szakmát. 1987 óta foglalkozik gasztronómiával. A modern konyhaművészettel Rotterdamban ismerkedett meg Ivanics István, többszörös versenygyőztes chef jóvoltából. Ekkor határozta el, hogy ő is ennek az irányzatnak - mely a tradicionális magyar ízvilágot ötvözi a fantáziadús, kreatív megoldásokkal - lesz a képviselője. Ez jó döntésnek bizonyult, hiszen 2002 és 2006 között a londoni, majd 2007 óta New York-i Főkonzulátuson és Állandó ENSZ Képviselőn bizonyíthatja tudását a helyi magyarság nagy örömeire.



„Nagyon sokat lehet itt tanulni. New York a gasztronómia fellegvára, minden utcában legalább 3-4 nemzet ételkínálatával lehet találkozni. Óriási a verseny, és csak magas színvonalú szolgáltatással lehet labdába rúgni.” – állítja Hernádi András.

„Emészthetőbb” magyar konyha és kultúra kell

Ahogy a mostani kurzus sikere is bizonyítja: a magyar gasztronómiában rengeteg lehetőség rejlik:

„A magyar konyhának, ahhoz, hogy felvehesse a versenyt a többi nemzettel, "emészthetőbbé" kell válnia. Ez igaz a magyar kultúrára is. Úgy tűnik, ebben egyetértünk a Magyar Kulturális Évad vezetőivel, hiszen ők is olyan kulturális menüsört állítottak össze, mely a tradicionális magyar értékeket új köntösben tálalja a közönségnek. Ahogy látom, ezt az amerikaiak nagyon hálásan fogadják, hiszen minden program teltházas volt eddig. Bízom benne, hogy a mostani kurzussal, és az évad hátralevő programjaival a szervezőknek sikerül közelebb hozni az amerikai és magyar kultúrát, amelyből kölcsönösen tanulhatunk.” – mondta el a kurzus kapcsán a chef.

Marhapörkölt igen, Túró Rudi nem

Az amerikai gasztronómiai kultúrára jellemző a "fúziós konyha", azaz minden kultúrából merítenek ötleteket. „A magyar konyhából leginkább a vörösboros marhapörkölt egy könnyített változatát kedvelik és ismerik, amit ők „gulyásnak” neveznek. Amivel nem tudnak megbarátkozni az az édes túró, mert ez számukra teljesen idegen, állaga és ízvilága miatt. A közkedvelt sajtorta – amit mi túrórtortaként ismerünk - krémsajtot tartalmaz, nem túrot, így annak teljesen más a szerkezete, mint például a mi nagy kedvencünknek a Túró Rudinak.” – állapította meg tapasztalatai alapján a kurzusvezető chef.

[További információ a kurzusról.](#)

A New York-i és Washingtoni Magyar Kulturális Évad

2009-ben az amerikai közönségnek egyedülálló lehetősége nyílik arra, hogy megismerje a kortárs magyar kultúrát a vizuális művészeti, irodalmi és előadó-művészeti programsorozat széles spektrumán keresztül. A programsorozatnak a legnevesebb New York-i és washingtoni kulturális intézmények adnak helyet. Az Extremely Hungary címet viselő, egész éven át tartó fesztivál a kortárs magyar kultúra gyökereit térképezi fel, és az elmúlt évszázadban a magyarok nevéhez fűződő újításokat és művészi alkotásokat ünnepli, amelyek közül sok az amerikai kultúrára is jelentős hatással volt.

Az Évad a magyar vizuális művészet, előadói művészet és irodalom a huszadik század elejétől napjainkig létrehozott alkotásainak legjavát felvonultató, sokszínű programokat kínáló eseménysorozat.

Dialógust kezdeményez egy dinamikus közép-kelet-európai országról, Magyarországról alkotott eddigi amerikai elképzelésekkel.

A sokszínű, változatos programsorozat alkalmas arra, hogy az ismeretek elmélyítésével felkeltse a kortárs magyar kultúra iránti érdeklődést

Az Évad hangsúlyozni kívánja azt a rendkívüli befolyást, amelyet a magyarok és magyar-amerikaiak gyakoroltak a művészetek, a tervezés és a technológia területén, külön kiemelve az amerikai társadalom és kultúra képét formáló hatásokat.

A New York-i Magyar Kulturális Intézet

A New York-i Magyar Kulturális Intézet 2001-ben alakult, és 2005-ben költözött végleges helyére, New York nevezetes kerületébe, a SOHO-ba. Jelenleg az egyik legfrissebb intézet New York-ban. Az intézet, mely fő feladatának a magyar kultúra amerikai megismertetését és elismertetését tekinti, számos rendezvényt szervez a legszélesebb spektrumon, hogy bemutassa Magyarország múltját, jelenét és jövőjét. A költözése óta eltelt években az Intézet programjai eredményesen keltették fel a magyar kultúra iránti érdeklődést a befogadó város hatalmas dimenzióihoz képest. Magyarországot a New

York-i közönség olyan vállalkozó kedvű országgént ismerte meg az eddigi programokon, programsorozatokon keresztül, ahol magas színvonalú, friss gondolkodású művészeti és kulturális élet zajlik. Ezen kívül az Intézet sikeresen köti össze a magyar művészeket és értelmiséget az amerikai közönséggel kiállításokon, előadásokon, koncerteken és filmvetítéseken keresztül, és hogy rendezvényeit nagyobb közönség előtt is prezentálja, olyan jelentős intézményekkel működött már együtt, mint a New York Public Library vagy a Lincoln Center.

További sajtóinformáció:

Klenovszki Tímea
Avantgarde Group Kft.
E-mail: timea.klenovszki@avantgardegrouphu
Tel: +36 1 476 3524, +36 70 280 2020

Szóke Eszter
Avantgarde Group Kft.
E-mail: eszter.szoke@avantgardegrouphu
Tel: +36 1 476 3532