

1973 JAN 7



264



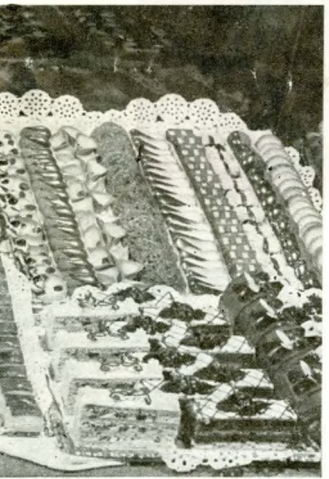
VADÁSZ KÁROLY a VI. ker. V. V. konyhafőnökének készítményei: töltött fogas nimfa — és kappan yorki módon



▲ A Mátyás Pince tálját SCHEDER FERENC mesterszakács készítette

◀ ZÁTONYI JÓZSEF a Bécsi Söröző specialitásaival vett részt a kiállításon

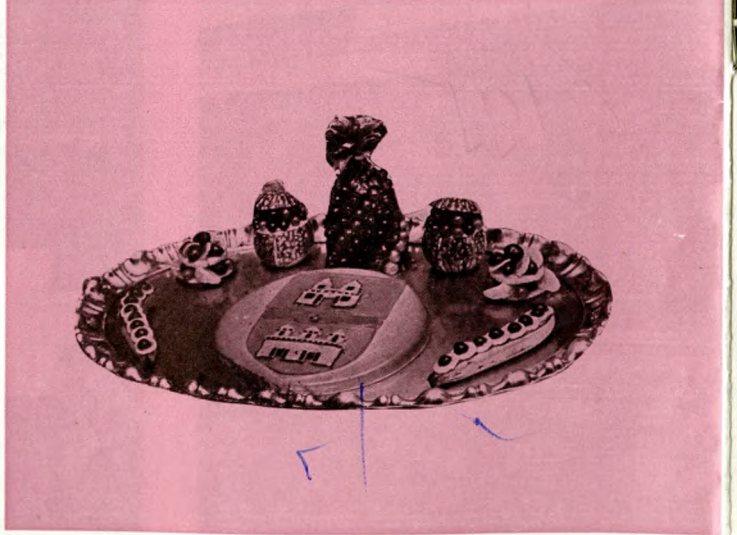
Sörfalatok az V. ker. V. V. bemutatóján



◀ Az Észak-Pesti Vendéglátó Vállalat cukrásza SZEKERES PÁLNÉ napi és gyümölcsös süteményeket készített

Jobbra a második kép: BENKE ISTVÁN a XVIII—XIX. ker. V. V. cukrászának centenáriumi dísz torta

LAPU SÁNDOR konyhafőnök hidegkonyhai készítményeivel az Észak-Pesti V. V. kiállításon I. díjat nyert



Centenárium kiállítások

100 évvel ezelőtt egyesült Pest, Buda és Óbuda. Születésének centenáriumát ünnepli ezekben a hetekben, hónapokban a főváros. A Magyar Szakács és Cukrász Szövetség védnöksége alatt szakmánk nagyszabású szakács- és cukrászművészeti kiállítással készül, hogy méltóan emlékezzen meg erről a születésnapról. A kiállítás, amelyet az Utasellátó Vállalat Nyugati-pályaudvari I. osztályú éttermében rendeznek majd meg február 13–14-én, egyben a szövetség ez évi közgyűlésének fő programja is lesz.

Az elmúlt év őszén a Magyar Szakács és Cukrász Szövetség felhívással fordult a fővárosi vendéglátóipari vállalatokhoz, hogy a centenárium tiszteletére rendezzenek szakembereik körében bemutatókat, versenyeket. Ezeknek győztesei mérik majd össze tudásukat a februári nagy seregszemlén. A felkészüléshez a szövetség útmutatót is adott, amely a hagyományoktól eltérő új szempontokat tartalmazott. A hangsúly a díszmunkákról a napi készítményekre került. Mind a cukrászok, mind a szakácsok felkészülésénél alapvető szempont volt, hogy olyan napi készítményeket állítsanak össze, amelyek könnyen átvihetők a gyakorlatba, nem túl munkaigényesek, gyorsan, — esetleg előkészített, vagy félkész termékek felhasználásával — a helyszínen előállíthatók, és olyan alapanyagokból készülnek, amelyek nem drágák, s bőséggel állnak rendelkezésre. A díszítésnél az egyszerű, de frappáns, a készítmény értékét kihangsúlyozó megoldásokra kell törekedni. Mind a cukrásztermékeknél, mind a hidegkonyhai készítményeknél — beleértve a melegételeket hidegen tálalva is — az a cél, hogy a lakosság mindennapi igényeinek és a modern táplálkozás követelményeinek megfeleljenek. Ezért nem kell a versenyzőknek díszmunkát készíteniük.

A felhívás nyomán megmozdultak a vendéglátó vállalatok, s az elmúlt hónapokban főváros-szerte magas színvonalú hidegkonyhai és cukrászati kiállításoknak lehettünk tanúi. Voltak olyan vállalatok is, melyek a kiállítás mellett, egész rendezvénysorozattal ünnepelték a centenáriumot. Miután szinte valamennyi fővárosi, tanácsi és nem tanácsi vállalat kivette részét az ünnepsorozatból, nem állt módunkban, hogy minden rendezvényről külön számoljunk be. Képeinkkel csak ízelítőt kívántunk adni a kiállításokból, és elismerni a részt vevő szakemberek lelkes munkáját.

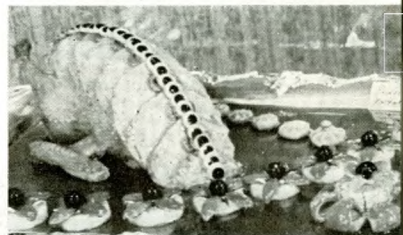
P. J.

A XVIII—XIX. ker. V. V. szakácsa CSATÓ ANDRÁS hidegtáljával első helyezést ért el



A VII. ker. V. V. kiállításának első helyezettje PIVON BÉLA többek között édes és sós teasüteményekkel indult

GERENCSÉR ISTVÁN, a Keleti Önkiszolgáló Étterem konyhafőnöke erdélyi töltött pulykát, kombinált salátát állított ki



NAGY GÉZA (VII. ker. V. V. hidegkonyha) töltött tojás tál

A XIII. ker. V. V. kiállítását a Hazafias Népfront helyiségében tartotta

NAGY GYÖRGY KORNÉL: vegyes ízelítő és tavasziasan készített borjúsültök. **A XIII. ker. V. V. versenyén II. díjat nyert. Jobbra tőle: DUFEK JÓZSEF** cukrász, II. helyezett, cukrászkészítményei

