

DINING GUIDE

ÚJDONSÁGOK

TOPLISTÁK

AJÁNLJ!

TESZTEK

HÍREK

FÓRUM

SÉFEK

RECEPTEK

LEXIKON

ÉTTEREMKERESŐ

NÉV

VÁROS

KONYHA NEMZETISÉGE

ÁRKATEGÓRIA

TÖRLÉS ▶

KERESÉS ▶

GYORSKERESŐ

KONYHASTÍLUS

magyar (485)

nemzetközi (479)

olasz (79)

mediterrán (33)

francia (20)

japán (17)

indiai (16)

mexikói (10)

ÁRKATEGÓRIA

alacsony (361)

mérsékelt (480)

közepes (175)

magas (60)

SZOLGÁLTATÁSOK

Gösser sör (79)

vegetáriánus ételek (684)

terasz (612)

Wifi hotspot (446)

kutya, macska bevihető (364)

gyermekmenü (314)

reggeli (269)

dohányzó (232)

zene (118)

házhozszállítás (106)

HÍREK

2010-11-15 16:57:54

[email](#) | [nyomat](#) | [kedvencekhez](#)

Szerző: Velimir Cindrić

Nagyvárosi lakoma

Crave Sydney nemzetközi gasztronómiai fesztivál, 2010

A Crave Sydney elnevezésű nemzetközi ételfesztivál bőséges, több mint 600 rendezvényből álló programkínálata minden év októberében 31 npra egyetlen óriási lakomázó helyé változtatja Ausztrália legnagyobb városát. Ott jártunk.



KLICK A KÉPRE MÉG TÖBB FOTÓÉRT

Vasárnap délelőtt van és a sűrű, zöld gyepre terített takaróra letelepedve éppen a piknikre hozott reggelinket majszolgatjuk. Étvágyunkat csak fokozza a Sydney-i Operaház elének táruoló, semmihez sem hasonlítható, impozáns látványa. Az élmény azonban attól válik csak igazán lehengetővé, hogy nem a közeli botanikus kert gyepén heverészünk – ahogy azt a fentiek alapján sokan gondolhatnák –, hanem Sydney, Ausztrália legnagyobb városának egyik leggyakrabban fotózott látványosságán, a Sydney Harbour Bridge hídon üldögélünk.

A „Breakfast on the Bridge”, azaz „reggeli a hídon” elnevezésű rendezvényre az 1932 óta álló emlékműnek számító építményt egyetlen éjszaka leforgása alatt a hídfők között fűvel borított parkká varázsolták, ahol több mint 6000 ember gyűlt össze a reggeli piknik idejére. Ahogyan a harmonikus és trombitások vidám muzsikálásba kezdenek, a több ezer körülöttünk lévő emberhez hasonlóan mi is előhalásszuk a kosárból a gyümölcsöt, kiflit, frissen sült kenyeret, vaját és lekvárt.



Megjelent a Dining Guide étteremkalauz



A kalauz őszi száma 395 forintos bevezető áron kapható az újságárosoknál. Több, mint 800 hazai étterem elérhetőségein és fontosabb szolgáltatásain túl a legjobb éttermek mellett pontszám jelzi a színvonalukat. Top séfek őszi receptjeit és a 6 – éjjel is nyitva tartó – legjobb vacsorázóhelyet részletesen is bemutatjuk. 990 forintért a kalauz három számát címére postázzuk. Előfizetési szándékát kérjük jelezze e-mailben.

Blogkóstoltunk



Mi így láttuk a szeptember 11-ei, Tabáni Teraszon megrendezett Blogkóstolót. Képszemle. »

Blogkóstoló - receptek



Milyen ételek közül választhatunk a szeptember 11-ei Blogkóstolón? Mondjuk és mutatjuk. »

2010. TOP10 étterme



T-HOME RECEPTVERSENY

Bárkit lefőzől?

Most megmutathatod!

>> Chriesi a sütőtök-forduló győztese



Chriesi sütőtökös panna cottájával nyerte el a zsűri



Sokan voltak

A mintegy 1 millió dollárba kerülő „reggeli a hídon” csak az egyik rendezvény a Crave Sydney (azaz „Kívánd meg Sydney-!”) elnevezésű nemzetközi ételfesztivál bőséges, több mint 600 rendezvényből álló programkínálatából, amely minden év októberében 31 napra egyetlen óriási lakomázó helyé változtatja Ausztrália legnagyobb városát. De a sűrű, összefüggő kocsisorok nyomában szinte pillanatok alatt megteremtett békés piknikhangulat költsége senkit sem izgat. A több ezer helyi lakos és a világ minden tájáról érkező turista mintegy 10 millió dollárnyi turistabevételt generált ezen az egyetlen napon, így el lehet képzelni, hogy a teljes októberi hónap mekkora összeget jelent a város vendéglátóiparának.

De most hagyjuk a számokat, mivel még aznap délután hivatalosak vagyunk a World Chef Showcase nevű rendezvényre, ahol 28 Ausztráliából és külföldről érkezett séf mérí össze tudását. A kortárs kreatív konyhaművészet szekció keretében Tetsuya Wakuda, Sydney egyik legismertebb külföldi séfje a színpadon mutatja be Új-Zéland hagyományos salátájának elkészítését, amely szkampiból, a junszai nevű trópusi évelő vízinövényből, tofuból és kecsketúróból áll. Az inycsiklandozó ételt a szemünk láttára készíti el Tetsuya úr és csapata, így mindenkinek jutott a kóstolóból. Ez csak egyike annak a rengeteg workshopnak, amelyet két napon keresztül tartanak a kaszinóval, szállodával, étteremmel, bárokkal és szórakoztató központtal büszkélkedő ötszillagos Star City nevű épületegyüttesben. A Showcase 28 séf számára biztosít lehetőséget, hogy a nagyközönségnek bemutassák ételeiket, ötleteiket és filozófiáikat, valamint a konyhaművészet szakemberei előadhatják, megbeszélhetik és egymással megoszthatják ötleteiket, technikáikat, alapanyagaikat és receptjeiket.



Yoshihiro Murata és Tetsuya Wakuda

A Chefs Showcase szakmai színvonalától, az idelátogató séfek mesterműveit felvonultató gálavacsoráktól és a híres koppenhágai Noma étteremből érkezett, a világ első számú főszakácsának és kulináris fenegyerekének tartott René Redzepi Sydney-i Operaházban tartott innovatív és inspiráló ételfilozófiáját ismertető nyitóelőadásától függetlenül azonban a fesztivál messze nem tekinthető elitista kulináris tobzódásnak. Az óriási programkínálatból ugyanis mindenki kedvére válogathatott. A széles tömegeknek szóltak a közösségi fesztiválok a nemzetközi élelmiszerpiacok sokszínű forgatagával, a szórakoztató rendezvények, mint például a látványos Woolloomooloo mólónál rendezett kóstoló osztrigával és a tenger más gyümölcseivel, az egyiptomi, libanoni és török vendéglátók Summer Hill közép-keleti bazárja és az Ashfield nevű külvárosban megtartott „Big Yum Cha”, ahol a látogatók megízlelheték a kínai, vietnámi, thai, japán és indiai konyha remekeit és gyönyörködhetnek a kínai sárkánytáncosok és más nemzetiségű művészek előadásaiban. A „Tastings of the Hastings” rendezvényen a helyi farmok friss ingyencéleleit és a vezető helyi éttermek ételkülönlegességeit ízelheték meg az érdeklődők, a Norton Streeten pedig hamisítatlan olasz fiesztahangulat uralkodott.



Súlyos

Szintén a nagyközönséghez szólt a „Good Pub Grub” nevű rendezvény, ahol Sydney legjobb pubjai 20 dollárért kínálták hamisítatlan helyi pitéiket és a világos sört. Ugyanezek a pubok részt vettek a „Pie 'n Pale Challenge” nevű versenyen, ahol Sydney legjobb pubban kapható pitéjének

Hogy idén kik kerültek be a TOP10-be azt június 3-án az Aranyzarvas étterem teraszán jelentette be Wiszkidenszky András, a zsűri elnöke. »

A Costes az Év Étterme 2009 győztese



A január 20-án megrendezett nagyszabású gálán derült ki, hogy ki nyerte el a Dining Guide díját, azaz ki lett a 2009-es Év Étterme. A Dining Guide ingyenc közönséget reprezentáló 36 fős társadalmi zsűrije a Costest találta az év legjobbjának. »

Dining Guide újságíró pályázat Az írások



Nagyon sok anyag érkezett a gasztronómiai újságíró pályázatra. A karácsonyt végig olvastuk, majd győztest hirdettünk Láng László személyében. A beérkezett pályázatok nagy részét most publikáljuk, hiszen mind értékes és közérdeklődésre tarthatnak számot. Várjuk a véleményeket. »

Dining Guide ételfotó pályázat A képek



Egy ételfotó nem csak a gasztronómiai élmény ígérését, a részletek gazdagságát hordozza, de készítőjének személyiségét, egyéni stílusát is. Ezt kerestük a benyújtott pályaművekben is. »

Először magyarul a Larousse

Hetente újabb szócikk az oldalon



HIRDETÉS



Már rohamozható a BESTILLO Látogatócentrum

A napokban adták át Boldogkőváralján a Bestillo Pálinkaház látogatóközpontját. Az eseményen a hazai zenei élet kiválóságai is részt vettek. »



A Vár: a Speiz bemutatja

„Borvacsora gourmet-knak”

Az újvilág nagyjai: Errazuriz, Achaval Ferrer; a spanyol ikon: Muga és a tokaji misztérium egy asztalnál, egy vacsora erejéig. Ha igazi connoisseur vagy... »



Itt a Fotóhónap

Hervé-, Escher- és Hemző Károly-tárlattal

Lucien Hervé-életműkiállítás a Szépművészeti Múzeumban, a 120 éve született Escher Károlyra emlékező tárlatok és Hemző Károly fotóművész eddig még soha be nem mutatott képei is várják az érdeklődőket az október végén induló Fotóhónap programsorozatában. »

ÉTTERMEK



Első benyomás: Nobu

A hollywoodi magyar fenegyerek nagy halba vágja fejszóját a Kempinski-ben. »



Első benyomás: Platán

A tatai Öreg-tó partján találjuk a fiatal, 2009-ben nyílt Platán éttermet, melyről szép szavakat hallunk mostanában. Leutaztunk. »



Első benyomás: Lovas csárda

A függőnyt a söppei csárda után a Lovas csárda előtt húzzuk el. »



címéért folyt a versengés. Ezzel egy időben az Australian Heritage Hotel (ami tulajdonképpen inkább pub) kenguru, emu és krokodilhússal készült ausztrál pizzákat kínált a vendégeknek. Az „Eat Street Sunday” rendezvényen a Church Streetet óriási kültéri étteremmé alakították, az Ausztrália legjobb és legnépszerűbb kis sörözőit felvonultató ausztrál sörfesztiválon pedig mintegy 130 különböző főzetből kóstolhattak a vendégek.



Kylie Kwong is itt volt

A főzőtanfolyamoktól a borkóstolással egybekötött vacsoráig a programkínálat annyira bőséges volt, hogy valóban nehezünkre esett a választás. Mindent ki szeretnénk volna próbálni, úgyhogy csatlakoztunk a Victor Churchill Butchery Shop (a Tiffany ékszerüzlet hentes megfelelője) hentesanfolyamához, ahol az elmélet, a bemutató és a gyakorlat egyaránt szerepet kapott a Victor Churchill hentesei és szakácsai szakavatott irányítása alatt. Belevetettük magunkat a „Pop-up Dinners” nevű kulináris rulettbe is. Az „ahol legkevésbé számítanál vacsorára” mottó annyira megtetszett, hogy hamarosan térképpel a kezünkben célba vettük a Juane-t, a város főutcájának számító George Street egyik eldugott szegletében meghúzódó éttermet, ahol az egyik szombat este azon nyolc szerencsés vendég között lehettünk, akiknek egy háromcsillagos étteremben tanult séf készített ötfogásos meglepetésmenüt.

A kalandoknak ezzel azonban még korántsem volt vége. A „Sydney Harbour Island Hopping” nevű program résztvevőiként egyetlen túra keretében bejárhattuk a Sydney Harbour Nemzeti Park szigeteit, és minden egyes helyszínen különféle szórakoztató és kulináris programok vártak bennünket. A körút Fort Denisonban, a város egyik legnépszerűbb éttermében ért véget, ahol helyi terméskből és alapanyagokból készült ausztrál vacsoramenüt élvezhettünk.



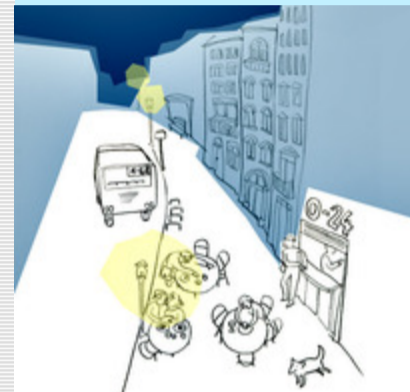
Fort Denison

Azon az estén, amikor aztán tényleg nem tudtuk eldönteni, hogy mit és hol együnk, a Hyde Park felé vettük az irányt, ahol összesen két hétig a „Night Noodle Markets” nevű hamisítatlan ázsiai mozgóárusokból álló éjszakai térszociális szolgáltató a programot. Ramen, chanpon, yakisoba, thukpa, kalguksu, lamian, mee pok, sömen, udon és még sok egyéb térszociális szerepelt a majdnem 40 különféle bódé kínálatában. A hangulatot csak fokozta az ázsiai tematikájú szórakoztató műsor és a három bár.

De a Crave Sydney fesztivál szervezői is tudják, hogy a tökéletes vacsora elengedhetetlen eleme a desszert, így a város több mint 20 szállodája késő este mindössze 20 dollárért kínálta a jellegzetes „Sugar Hit” nevű édességet és a desszerthez illő pohár bort. Nekünk mindössze kettőt volt alkalmunk kipróbálni. Az Old Sydney Holiday Inn „Orange on The Rocks” (fehér és barnacsokimasszás lépesmézzel, csokis szőlővel, Contreau-val nyakon öntött narancsdarabokkal és karamellahálóval), a Grace Hotel pedig egy ördögien finom csokis költeményvel (csokis fondant saját masszájával leöntött csokidarabokkal a közepén, Kahlua fagyalattal, csokis mandulával és csokis vattacukorral) kényeztette a betérőket.

A Larousse Gasztronómiai Lexikont először 1938-ban adták ki, azóta az egyik legfontosabb referenciakötet a gasztronómusok számára. Magyarul novemberben jelenik meg, kedvezményesen **megrendelhető az oldalunkon**. A lexikon rovatunkban hetente újabb szócikkeket közlünk a kiadványból. Számtalan nagyszerű fogás készíthető gesztenyéből, az egyik legmacerásabb a franciák kedvence, a **marron glacé**, a **kandírozott gesztenye**. »

ÉTTERMEK



Éjszakai toplista

Bátor vállalkozás volt. Listát készítettünk arról, hogy hol lehet jól enni, olcsón, mindezt éjjel. »



A 8 legjobb trattoria

Beültünk, és mindenhol ugyanazt rendeltük: capresét, spagetti carbonarát, pizza margheritát, desszertnek tiramisut. »



A legjobb büfék

Mit és hol eszik az ember, ha siet és éppen nincs is túl sok pénz nála? Összegyűjtöttünk olyan büféket, amelyeket Budapesten érdemes útba ejteni egy gyors, olcsó és finom harapnivaló erejéig. »

Első benyomás: Söptei csárda

Jelen írásunk a Balaton környéki csárdák némelyikét hozza példának az egymástól teljesen eltérő törekvésekre, a nem kívánatos elhajlásokra az ősi csárda legendától. Az első felvonás a söptei csárdáé. »



Első benyomás: Drop Shop

Drop Shop, avagy tasting zone. Több, mint 60 féle bor, 60 tábla, minden bor nyitva, és mindegyik kóstolható. Ügyes masina gondoskodik a palackok újra levegőtlenítéséről. A pult sarkában 10-12 palack pezsgő, szintén kóstolható. A világ minden tájáról. Varázslatos a hely. »



Első benyomás: Kővirág

Zánka felől a falu elején, Tapolca felől a falu túlvégén, Kővágóórsról jövet pedig jobbra fordulva a stop-táblánál található a Kővirág Panzió és Étterem, ahol súlyos titkok szunnyadnak, ki tudja mióta és még meddig. »



Első benyomás: Long Island

Olyan éttermet, amely az Üllői út külső vége felé, egy lakótelep mellékutcájában található, és





Desszerteket is kínáltak

Egy hónapig tartó vétkezés után sajnos saját magunkra nézve igazat adhattunk a régi mondásnak, mely szerint „az emberi száj ugyan kicsi, de egész hegyeket képes elnyelni.” Néha azért muszáj elengednie magát az embernek, különösen olyan varázslatos helyeken, mint Sydney. Ha viszont igaz, hogy az emberi haladás a vágyaknak köszönhető, akkor ugyanez igaz egyes városokra is. Crave Sydney – mi abszolút megkívántuk a várost!

[A facebook oldalunkon](#) még több kép látható a rendezvényről.

A [szerző](#) gasztronómiai újságíró, rendszeresen dolgozik egyebek között a horvát Playboynak. A lapban a legjelentősebb séfeket szólaltatja meg.

 Like  13 people like this.

Címkék: [Kylie Kwong](#), [Noma](#), [Rene Redzepi](#), [Crave Sydney](#), [Tetsuya Wakuda](#)
[« Vissza a Hírek rovatba](#)

Fórum - Regisztráció - Bejelentkezés

Hozzászólni, illetve új topicot létrehozni csak regisztrált felhasználóink tudnak.

Belépés

Felhasználónév:

Jelszó:

[Regisztráció](#)

[Elfelejtette jelszavát?](#)

Oldalak: >|

RECEPTAJÁNLÓ



Taralli

Dolce Vita receptje

A taralli hagyományos kenyérféle Puglia tartományból, bár a déli vidékeken több helyen is elterjedt. Ropogtatni valónak, gyors éhségűzőnek ideális. »



Gránátalmás kelbimbó

Fűszeres Eszter receptje

A kelbimbóval igazából nincs sok tennivaló. Figyelem, két kanál libazsíron átpirítva is nagyon finom!
 »



Málnás linzer

Limara receptje

Az én kis családom nagyon szereti a linzert. Legyen az egyszerű, lekvárral töltött linzerkarika, vagy épp levendulás citromkrémrel töltött linzerszív, vagy dióhabos linzer, mind-mind pillanatok alatt elfogy. Most egy „reformos” linzerrel próbálkoztam és legnagyobb örömmre ez is tetszett. »

SÉFEK



Kifaggattuk a Nobu Budapest